



**VNiVERSiDAD
DSALAMANCA**

**UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
DOCTORADO DE CIENCIAS SOCIALES
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN DE ANÁLISIS SOCIOLÓGICO**

**EL SISTEMA ALIMENTARIO Y LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS EN
CANTALAPIEDRA, SALAMANCA, COMUNIDAD CASTILLA Y LEÓN,
ESPAÑA, 1943-2023**

Tesis doctoral

Doctorando: Gustavo A. Paredes V.

Tutor: Dr. Jesús Rivera Navarro.

Salamanca, 07 de junio de 2024

ÍNDICE GENERAL

	pp.
AGRADECIMIENTOS.....	6
RESUMEN.....	7
INTRODUCCIÓN.....	9

CAPÍTULO I ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL OBJETO DE ESTUDIO

CAPÍTULO I: HISTORIA ECONÓMICA DE ESPAÑA, HACIA LA MODERNIZACIÓN Y LA CONVERGENCIA 1943-2023.....	15
1. La autarquía 1939-1959.....	16
2. El desarrollismo 1959-1975.....	24
3. De la transición, al final del primer gobierno socialista 1976-1996.....	43
4. Las alternancias en el poder, de los gobiernos del PP y el PSOE 1996-2017.....	55
5. La industria agroalimentaria y los patrones de consumo en España 1959-2019.....	67

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO II: PRINCIPALES ENFOQUES TEÓRICOS SOBRE EL PROCESO ALIMENTARIO Y CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO TRADICIONAL Y MODERNO.....	78
1. La antropología y la sociología de la alimentación como subdisciplinas.....	80
2. Tres conceptos básicos.....	83
2.1 Cultura alimentaria.....	83
2.2 Sistema alimentario.....	85
2.3 Cadena de suministro de alimentos.....	87
3. Principales áreas de interés de la socioantropología de la alimentación.....	87
4. Cuatro enfoques teóricos sobre el proceso alimentario.....	97

4.1 Funcionalismo.....	98
4.2 Estructuralismo.....	101
4.3 Histórico comparativo.....	119
4.4 Globalismo.....	133
5. Comparación de los distintos enfoques y su importancia en la investigación.....	140
6. Dos modelos de sistema alimentario.....	145
6.1 Sistema alimentario tradicional.....	145
6.2 Sistema alimentario moderno.....	151
7. Principales debates sobre el tema de la alimentación en la modernidad tardía.....	165
7.1 La cadena de suministro de alimentos convencional y alternativa.....	165
7.2 La clase social y su importancia para entender los comportamientos alimentarios en el mundo de hoy.....	173
7.3 La estructuración o desestructuración de las prácticas alimentarias.....	180
7.4 La homogeneización versus la diversificación del consumo alimentario.....	186
8 Breve reflexión sobre las teorías a aplicar en la investigación.....	191

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO

CAPÍTULO III: LA ETNOGRAFÍA COMO ENFOQUE, MÉTODO Y TEXTUALIZACIÓN. MODALIDAD CUALITATIVA, DE LA UNIDAD DE ANÁLISIS Y REGISTRO, HASTA LOS INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS APLICADOS EN LA INVESTIGACIÓN.....	193
1. El proceso de investigación etnográfico.....	193
1.1 La etnografía vista como enfoque.....	193
1.2 La etnografía vista como método.....	197
1.2.1 El trabajo de campo.....	200
1.2.2 Las técnicas de recolección de datos.....	201
1.2.3 El análisis de los datos.....	205
1.3 La etnografía vista como producto textual.....	206
2. Acercamiento metodológico a Cantalapiedra.....	207

2.1 La modalidad de la investigación.....	207
2.2 La unidad de análisis y los procedimientos empleados en el trabajo de campo.....	209
2.3 Planteamiento del problema.....	217

CAPÍTULO IV ETNOGRAFÍA DE CANTALAPIEDRA

CAPÍTULO IV: EL SISTEMA ALIMENTARIO Y LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS TRADICIONAL Y MODERNO EN CANTALAPIEDRA.....	219
1. El sistema alimentario y los hábitos alimenticios en Cantalapiedra: décadas de 1940 y 1950.....	219
1.1 Las formas de producir y almacenar los alimentos.....	224
1.2 Las formas de obtener, conservar y preparar los alimentos.....	225
1.3 Alimentos básicos y periféricos.....	230
1.4 Los hábitos alimenticios y las clases sociales.....	231
1.5 Los hábitos alimenticios y los roles de género.....	236
1.6 Los hábitos alimenticios y los códigos de comensalidad.....	237
1.7 Datos generales sobre el comportamiento alimentario en España.....	239
1.8 Discusión de los resultados.....	240
2. El sistema alimentario y los hábitos alimenticios en Cantalapiedra: décadas de 1960 y 1970.....	245
2.1 Las formas de adquirir los alimentos.....	247
2.2 Los aparatos e instrumentos de cocina y las formas de conservar los alimentos.....	249
2.3 Las formas de preparar los alimentos.....	251
2.4 Los hábitos alimenticios y las clases sociales.....	254
2.5 Los hábitos alimenticios y los roles de género.....	256
2.6 Los principales cambios en la actividad económica.....	258
2.7 Datos generales sobre el comportamiento alimentario en España.....	260
2.8 Discusión de los resultados.....	262
3. El sistema alimentario y los hábitos alimenticios en Cantalapiedra: décadas de 1980 hasta 2010.....	272

3.1 La producción agrícola.....	273
3.2 Los cambios socioculturales.....	275
3.3 Las formas de preparar los alimentos.....	278
3.4 Los cambios en los hábitos alimenticios.....	279
3.5 Los hábitos alimenticios y los roles de género.....	286
3.6 Los hábitos alimenticios y las clases sociales.....	289
3.7 Los hábitos alimenticios y los cambios generacionales.....	292
3.8 Datos generales sobre el comportamiento alimentario en España.....	295
3.9 Discusión de los resultados.....	296
4. Los hábitos alimenticios en las celebraciones y fiestas de Cantalapiedra.....	305
4.1 Discusión de los resultados.....	322
5. Debilidades y fortalezas de la investigación.....	324
CONCLUSIONES.....	326
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	330

LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

CUADROS.....	pp.
Cuadro N° 1: evolución del Producto Interior Bruto (PIB) y la inflación en España (1959-1975).....	38
Cuadro N° 2: evolución del PIB, del PIB per cápita, el gasto público, el déficit público, la deuda, la presión fiscal, la inflación y el desempleo en España (1976-1995).....	53
Cuadro N° 3: evolución del PIB, del PIB per cápita, el gasto público, el déficit público, la deuda, la presión fiscal, la inflación y el desempleo en España (1996-2017).....	64
Cuadro N° 4: subsectores de la industria agroalimentaria (productividad laboral calculada y valor añadido bruto, entre el número de ocupados por cada subsector).....	72
Cuadro N° 5: distribución de la población en Cantalapiedra (2022).....	210
Cuadro N° 6: lista de las personas entrevistadas en Cantalapiedra (2022-2023).....	213
GRÁFICOS.....	pp.
Gráfico N°1: población de Cantalapiedra (1842-2021).....	209
Mapa N° 1: mapa topográfico de Cantalapiedra (2002).....	211

AGRADECIMIENTOS

Al pueblo de Cantalapiedra

*Por su disponibilidad para
compartir sus vivencias y conocimientos
sobre sus formas de producir, adquirir, preparar
y consumir los alimentos, tanto en el pasado reciente, como
en el presente. Son muchas las personas a las que le estoy agradecido,
entre ellas, Maricarmen, Marimar, Sagrario y Juanjo, sin su ayuda no habría avanzado
lo suficiente en el trabajo de campo. De manera particular, quiero agradecer a
María Isabel Sánchez Alconada, por toda su contribución, esta tesis también es suya.*

Al doctorado

*Por ser un importante espacio para el
aprendizaje y la discusión. En especial a todos los profesores
con los que tuve contacto y aportaron valiosas lecciones para mi formación.*

Al tutor

*Profesor Jesús Rivera Navarro,
por todo el apoyo brindado, sin sus aportes,
sugerencias y observaciones, no habría llegado hasta aquí.*

A mis familiares y amigos

*Por su comprensión y solidaridad,
en los momentos cuando más lo necesité,
en especial a mi esposa, Claret Giordana,
a mis sobrinos María y José y, a mis amigos, María Isabel, Nathalie,
Arturo y Carlota. Gracias por sus afectos, ánimos y apoyos brindados.*

**EL SISTEMA ALIMENTARIO Y LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS EN
CANTALAPIEDRA, SALAMANCA, COMUNIDAD CASTILLA Y LEÓN,
ESPAÑA, 1943-2023**

RESUMEN

La presente investigación tiene, como objetivo principal, determinar los cambios en el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales en el pueblo de Cantalapiedra, a partir de la década de los 40 del siglo pasado. Adentrarnos en las prácticas alimentarias de uno de los tantos pueblos de la geografía española, para dar cuenta de sus rasgos tradicionales más representativos y sus principales transformaciones, nos permitirá entender, no solo los hábitos alimenticios de los pueblos, sino también del país, en tanto que, hasta la década de los 40, más de la mitad de la población vivía en las zonas rurales, población que comenzó a emigrar de forma masiva a las ciudades en la década de los 60 y 70. En este sentido, para hacer una caracterización del sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales del pueblo de Cantalapiedra, en la presente investigación se aplicó una entrevista no estructurada a un grupo de personas de distintas edades, en especial, a los adultos mayores, quienes echando mano de sus recuerdos más tempranos, nos pudieron describir, como testigos presenciales, los comportamientos alimentarios de las pasadas décadas. Dado que Cantalapiedra pertenece a una unidad política y administrativa mayor y está vinculada a una sociedad nacional, buena parte de lo que sucede en ese espacio nacional repercute en el ámbito local, teniendo esto en cuenta se recurrió a las fuentes documentales, para precisar los cambios generados en el país a partir de la década de los 40 y ver cómo esos cambios influyeron en la dinámica socioeconómica del pueblo. Por otro lado, desde la observación participante, se han registrado de forma directa las prácticas alimentarias para dar cuenta de su manifestación actual y ver qué tanto se distancia de los comportamientos alimentarios pretéritos, descritos tanto por los informantes clave, como por los entrevistados. Así, nos movemos entre el discurso referido por los informantes clave y los entrevistados, quienes nos aportan una visión interna o emic, y el discurso producido por los historiadores y el propio investigador, que, al ser externos, aportan una perspectiva etic. Resituándonos en el problema de investigación, comenzaremos señalando que en los años 40, el escaso desarrollo

productivo alcanzado en España, agravado por la política económica aplicada por el franquismo entre 1939 y 1959, conocida como “autarquía”, generó una economía de profundas restricciones que iría mostrando cambios progresivos a partir de 1952. Luego, en la década de los 60, cuando se aplicó la política “desarrollista” que va de 1959 a 1975, el país comenzó a experimentar un cambio significativo en su economía, con un fuerte impacto en el ámbito social; posteriormente, en la década de los 70, con la muerte de Franco en 1975, se produce una apertura política (elecciones libres en 1977 y la nueva constitución en el 78); mientras que, en la década de los 80, tiene lugar un importante giro cultural y; para los 90, un nuevo cambio en la economía, apuntalado en la firma del Tratado de Maastricht de 1992 (tratado que tiene como antecedente inmediato la entrada en la Comunidad Económica Europea en 1986). Dicho esto, en la presente investigación veremos cómo todos esos elementos antes señalados, cambiaron la dinámica social tradicional de los pueblos, en particular, por el interés de esta investigación, de Cantalapiedra. Principalmente, analizaremos cómo dichos cambios afectaron al sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales de este pueblo salmantino.

Palabras clave: Sistema alimentario, hábitos alimenticios, clases sociales, roles de género, grupos etarios y códigos de comensalidad.

INTRODUCCIÓN

Todos los grupos humanos han hecho de la alimentación una práctica que va más allá de las determinaciones fisiológicas que exige el organismo y las condiciones geofísicas que impone el medio. Así, entre las necesidades biológicas y su satisfacción, entre las limitaciones ambientales y las fuerzas productivas para obtenerlos, intervienen de manera decisiva el orden social y los valores culturales, comenzando con la aplicación de las tecnologías disponibles sobre los recursos naturales para conseguir los alimentos, su distribución y almacenamiento, pasando por las técnicas y utensilios empleados en la preparación de las comidas, hasta las clasificaciones que, en forma de restricciones, preferencias y distinciones, establecen qué alimentos son comestibles, su agrupación, forma de combinarlos, cocinarlos, prepararlos y las normas que guían cuándo, dónde, cómo y con quién consumirlos (Fischler, 1995). Estas tecnologías, técnicas, normas, valoraciones y clasificaciones, que se expresan en forma de conocimientos, creencias, ideologías y representaciones, no son universales, por el contrario, en buena medida son propias de cada sociedad.

Dentro de este orden de ideas, es importante resaltar cómo desde la segunda mitad del siglo pasado y en especial desde la década de los 90 en adelante, se ha consolidado esta área de estudio dentro de las ciencias sociales, hasta el punto que en la actualidad se asume, incluyendo a las biociencias, que el fenómeno alimentario es en todo momento y lugar, “un proceso biocultural, es decir, resultado de la interacción entre las necesidades y conductas biológicas de nuestra especie y la capacidad que tenemos para elaborar la cultura, de modificar profundamente nuestras respuestas biológicas” (Vargas, 2000, p. 47). En efecto, detrás de la pátina biológica que determina la necesidad humana de ingerir alimentos, se pueden ver las identidades gastronómicas según la procedencia étnica, las preferencias gustativas según las diferencias de clase, los roles en la cocina según el género, la mayor o menor desestructuración de los patrones alimentarios según los grupos etarios y muchos otros aspectos sociales de dimensiones globales, como las redes de actores y la cadena de suministro de alimentos que influyen de forma decisiva en el sistema alimentario mundial.

Partiendo de estas consideraciones, se entiende que el fenómeno alimentario va más allá de las disciplinas con las que desde muy temprano se lo ha asociado, como las ciencias

agrarias, la nutriología y la bromatología, en tanto que su estudio se ha asentado ampliamente en las ciencias sociales. Entre ellas, la antropología fue la primera en prestar atención con asiduidad, sumándose más tarde la sociología, la razón de esta demora por parte de la sociología se debió a su poco interés por determinados temas culturales como la cocina, los menús, la clasificación de los alimentos, las preferencias gustativas, los códigos de comensalidad, la identidad culinaria, entre otros, asumidos como propios de la esfera privada o doméstica, lo que claramente contrastaba con su interés por los temas socioestructurales, consecuentemente, esto retrasó la conformación de un cuerpo coherente de ideas y, de vuelta, ralentizó su consolidación.

Paradójicamente, en las últimas décadas, la preocupación de las ciencias sociales por la globalización, especialmente por la sociología, desplazó aún más la mirada sobre el fenómeno alimentario, renovando el interés por estos temas. Para entender esta preocupación por las estructuras globales, basta con prestar atención al protagonismo que tienen en la actualidad algunos actores del proceso productivo, por ejemplo, las grandes corporaciones, pero también hay que poner cuidado en la mundialización de la cadena de suministro de alimentos y los cambios sociales y culturales que se registran en la modernidad tardía, cambios que, sin lugar a dudas, están afectando los patrones de consumo en todo el mundo y reclamando la atención de los científicos sociales que se mueven en el campo de las subdisciplinas alimentarias.

En este sentido, al observar los elementos macro y micro, objetivos y subjetivos presentes en todo sistema alimentario, podemos llegar con relativa facilidad a la conclusión, que su estudio exige al investigador echar mano de los distintos enfoques teóricos, para dar cuenta de las estructuras y las interacciones que tienen lugar a lo largo del proceso alimentario. Desde esta perspectiva, se parte de la idea que, para una mejor comprensión del problema alimentario, los estudios socioantropológicos deben vincularlo con los distintos aspectos del mundo social, valiéndose para ello de las diversas teorías, cada una enfatizando unas variables y desestimando otras, pero que en su conjunto deben dar cuenta de todas las dimensiones presentes en el sistema alimentario.

Así, el funcionalismo enfatiza el rol de la cultura en la mediación entre las necesidades y su satisfacción, al dar cuenta de la contribución que tienen las instituciones básicas o subsidiarias en la cohesión y mantenimiento de la sociedad; el estructuralismo presta atención

a las estructuras profundas o elementales que subyacen en las distintas prácticas alimentarias, las que una vez develadas muestran la urdimbre de significados subyacentes; desde una visión posestructuralista, se analiza cómo las estructuras producen y reproducen las condiciones objetivas sobre las cuales se ordenan las interacciones sociales, atendiendo al capital cultural, social y económico que maneja un determinado grupo; visto dentro del contexto de la modernidad tardía, se estudia la forma cómo esas estructuras ceden ante el creciente individualismo y la cacofonía de discursos que entran en juego a la hora de preparar y consumir los alimentos, generalmente conocido como “gastro-anomia”; la perspectiva histórico comparativa acentúa el foco de interés en las condiciones históricas que terminan por configurar, en un momento dado, un modelo alimenticio con características tanto genéricas como particulares; y, por último, el modelo centrado en el globalismo da cuenta de la mundialización de la cadena de suministro de alimentos y la concentración de algunas fases de esa cadena en grandes corporaciones, las que a su vez terminan dominando importantes áreas del mercado mundial de los alimentos. En cualquier caso, estos enfoques permiten entender, como ya se señaló, que la alimentación influye y a su vez es influida por las distintas dimensiones que componen la dinámica social, por consiguiente, su estudio tiene un gran valor, por descontado para las ciencias biomédicas y, desde las últimas décadas, para todas las ciencias sociales, en especial para la antropología y la sociología. Dicho esto, en el presente trabajo se incorporan elementos de estas teorías, sin apegarse en especial a una de ellas, en la medida que permitan ampliar y comprender el fenómeno de estudio, de acuerdo con los objetivos que persigue la investigación.

Desde el punto de vista metodológico, esta investigación se realizó dentro de la modalidad cualitativa, empleando el diseño etnográfico que contempla tres momentos: el antes, que tiene que ver con el enfoque interpretativo, a partir del cual el investigador se aproxima a su objeto de estudio; el durante, que se corresponde con las técnicas que permiten al investigador recolectar los datos necesarios para la investigación, entre ellas, la observación participante y la entrevista no estructurada en profundidad; el después, que guarda relación con la redacción sistemática de todo lo investigado, una vez recolectados y analizados los datos y arribado a las conclusiones, con la ayuda de las bases teóricas establecidas para la interpretación de los resultados.

Ahora bien, en esta investigación se analizó el impacto que las transformaciones políticas, económicas, sociales y culturales han tenido en el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales del pueblo de Cantalapiedra, desde la segunda mitad del siglo pasado, cuando se comenzaron a dar importantes pasos para la modernización de la sociedad y su línea de convergencia con los países del centro de Europa. Dentro de este orden de ideas, veremos qué tanto se mantienen o han cambiado las formas de obtener los alimentos, los platos nucleares y periféricos, las normas de comensalidad, los roles socialmente asignados en el proceso alimentario, por ejemplo, de clase, género y etario, entre otros. En otras palabras, veremos, en las siguientes páginas, cómo se manifiestan en la actualidad estas prácticas, más próximas del sistema alimentario moderno, caracterizado por una deslocalización de la producción, forma agroindustrial de organizar el proceso alimentario, consumo de alimentos manufacturados, empleo de instrumentos y aparatos sofisticados y nuevas normas de comensalidad, sin perder de vista la influencia que están teniendo algunos actores en las últimas décadas, por ejemplo, el marketing, los medios de comunicación, los centros educativos y la salud pública.

Un aspecto importante a tener en cuenta, es que en la elección del pueblo de Cantalapiedra, perteneciente a la comarca de Peñaranda de Bracamonte y la subcomarca de Las Guareñas, que integran el partido judicial de Peñaranda de Bracamonte, ubicado en la provincia de Salamanca, Comunidad Castilla y León, primaron varios elementos, en primer lugar, su relativa cercanía a Salamanca, a pesar de ser el último pueblo ubicado al nordeste de la provincia; en segundo lugar, su fácil acceso, ya que se puede llegar en tren o autobús (décadas atrás conocido como “la serrana”) en distintos horarios; en tercer lugar, su privilegiada ubicación, ya que linda al noreste con Tarazona de Las Guareñas (Salamanca), al norte y nordeste con Fresno el Viejo (Valladolid), al oeste con Vallesa de Las Guareñas (Zamora), al este con Madrigal de las Altas Torres (Ávila), al suroeste con Villaflores (Salamanca), al sur con Palacios Rubios (Salamanca) y al suroeste con Horcajo de las Torres (Ávila), ocupando una superficie de 71,15 kilómetros cuadrados y una altitud de 782 metros sobre el nivel del mar, con una población de 909 habitantes (14,1 hab./km²) y; en cuarto lugar, porque en 1952 se llevó a cabo la primera prueba piloto de concentración de tierras, lo que dio origen un año más tarde al Servicio Nacional de Concentración Parcelaria. Todos estos datos geopolíticos nos hicieron pensar, desde un primer momento, que estábamos frente

a un pueblo salmantino con un sistema alimentario representativo de la región, al colindar con tres provincias: Valladolid, Zamora y Ávila.

Al respecto, nos queda por señalar que las visitas al pueblo se realizaron entre mayo de 2022 y noviembre de 2023, teniendo como objetivo principal, determinar los cambios en el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales en el pueblo de Cantalapiedra, desde la segunda mitad del siglo pasado. Para tal fin, se aplicó un número determinado de entrevistas que permitieron el acopio de datos históricos a partir de 1943, fecha que coincide con los recuerdos más tempranos de algunos de los entrevistados, en relación con las formas cómo se producían, obtenían, almacenaban, combinaban, preparaban y consumían los alimentos.

En este contexto, se consideró relevante registrar el proceso alimentario de Cantalapiedra, llevando la mirada a poco antes de la segunda mitad del siglo pasado, tomando como fuente de información a sus propios habitantes, en especial, a los de más avanzada edad, quienes aún pueden describir como testigos de primera fila, las principales características del sistema alimentario y sus hábitos alimenticios tradicionales, además de dar cuenta de las rupturas y continuidades que han observado en las últimas décadas. Por consiguiente, conocer sus prácticas alimentarias, como las de cualquier otro pueblo de la geografía española, puede contribuir a discernir sobre los beneficios que reportan para la salud, los hábitos de consumo tradicionales y su reconfiguración actual en las zonas rurales, conocimiento que no se reduce solo a los tipos de alimentos y platos que más se ingieren, sino también a su forma de prepararlos y maneras de consumirlos, con frecuencia asociados con los beneficios que brinda la dieta mediterránea.

Por tanto, consideramos que la investigación de este trabajo puede ser importante para eventuales investigaciones en el campo de las ciencias sociales, ya que sus resultados pueden contribuir a ampliar la comprensión de las prácticas alimentarias de las zonas rurales; por otro lado, también va a permitir obtener ciertos aprendizajes para hacer más saludable la alimentación en las zonas urbanas; además, poder influir en el mejoramiento de algunas políticas públicas dirigidas a diversificar la producción agrícola, con miras a garantizar la seguridad alimentaria; desde el punto de vista histórico, se pueden sacar algunas lecciones positivas del modelo tradicional en materia de sustentabilidad y huella ecológica, de entrada menos mecanizado, estandarizado y contaminante.

Cabe agregar, que dar cuenta del sistema alimentario de las zonas rurales, desde una modalidad cualitativa, puede contribuir a redefinir algunos criterios metodológicos empleados en cuanto a la forma de recolectar, procesar y analizar la información; también puede ayudar a triangular los datos procesados mediante la aplicación de variados instrumentos metodológicos, aportando una mayor confiabilidad y validez a los resultados, sobre todo si se complementan con técnicas propias de la investigación cuantitativa. Desde el punto de vista teórico, contribuiría a contrastar los resultados con investigaciones similares realizadas en otros pueblos, bien de la misma comunidad o de otras comunidades, es decir, incentivaría estudios comparativos de casos, que pudieran apuntar a ciertas generalizaciones; de forma contraria, dichos estudios también servirían para dar cuenta de las diferencias entre los casos, con el propósito de negar o confirmar hipótesis y, ulteriormente, respaldar teorías ampliamente aceptadas dentro de la literatura socioantropológica.

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES HISTÓRICOS DEL OBJETO DE ESTUDIO

HISTORIA ECONÓMICA DE ESPAÑA, HACIA LA MODERNIZACIÓN Y LA CONVERGENCIA 1943-2023

Una revisión de la historia económica contemporánea de España, que parta de 1939, año que marcó el fin de la Guerra Civil, pasando por la puesta en marcha del Plan de Estabilización Económica de 1959, que dio inicio al proceso de liberalización y modernización, hasta la muerte de Franco en 1975, nos situaría en un antes y un después del desempeño económico del país, teniendo como punto de inflexión el plan de 1959, que dio comienzo a la transición entre el primer período correspondiente con la autarquía o primer Franco (1939-1959) y el segundo período correspondiente con el desarrollismo o segundo Franco (1959-1975).

Un punto importante a tener en cuenta dentro de este contexto, es que el rezago productivo de España no se debió a la Guerra Civil (1936-1939), cuyos efectos fueron muy localizados, de hecho, si retrocediéramos la mirada más atrás, notaríamos que la economía española se encontraba muy famélica industrialmente, en este sentido, la guerra no hizo más que empeorar ese rezago que se dejó sentir hasta finales de los 50. Por tanto, fue entre 1959 y 1975 (el segundo período del franquismo), que España comenzó a mostrar en el mercado de consumo, comportamientos un tanto similares a los exhibidos por países como Alemania y Francia, es por ello que se suele afirmar que España fue una antes de los 60 y otra después de esa década.

Ahora bien, este cambio de rumbo de la economía española entre el primer y segundo Franco, permite ilustrar cómo una excesiva intervención del Estado afecta la economía, ya que si nos detenemos en el primer Franco de la etapa autárquica, que mantuvo reprimido el aparato productivo, veremos que los indicadores fueron muy deficientes. En cambio, si nos fijamos en el segundo Franco de la etapa desarrollista, que liberalizó en buena medida la economía, notaremos que los resultados fueron sobresalientes, llevando al país en un lapso

de 15 años, a un fuerte crecimiento económico que lo situó en la década de los 70 entre las 10 economías más importantes del mundo.

1. La autarquía 1939-1959

Una vez concluida la Guerra Civil, se produce una situación económica caótica, caracterizada, entre otras cosas, por el desabastecimiento, racionamiento y mercado negro de productos básicos alimentarios, dentro de este contexto, el gobierno de Franco abrazó el modelo autárquico, con el propósito de revertir esta situación y convertir a España en un país autosuficiente en materia económica. Partiendo de este objetivo, el franquismo intentó potenciar la producción nacional, restringiendo las importaciones, en especial aquellas que pudieran frenar su desarrollo (Barciela, 2003), pese a este plan, desde muy temprano las medidas proteccionistas y aislacionistas comenzaron a mostrar visos de inviabilidad, entre otras razones, porque España no contaba con distintas fuentes de materias primas o reservas energéticas para mover la economía por sí sola, pero aun cuando hubiera contado con ellas, tampoco habría valido de mucho, ya que para ese momento la industria nacional no estaba lo suficientemente desarrollada para producir todo lo que demandaba el mercado nacional y, a su vez, este mercado no era lo suficientemente robusto para incentivar o absorber lo que la industria produjera. En otras palabras, era poco lo que el aparato productivo podía hacer para generar bienes a menor precio y mejor calidad, menos aún si el país no estaba abierto al mercado exterior y no contaba con una plataforma científica y tecnológica capaz de impulsar las innovaciones que tanto requería la industria para ser eficiente y competitiva (Carreras y Tafunell, 2003).

Una mirada a las dos décadas anteriores a 1940, nos permitiría concluir que el franquismo no era muy original en sus decisiones, en la medida que su política económica en cierto modo seguía la senda por la que habían transitado otros regímenes autoritarios, como el estalinismo, el nazismo y el fascismo, todos ellos abiertamente estatistas, intervencionistas y proteccionistas en materia económica (Caruana, 2006). Por tanto, la idea de una economía dirigida y reprimida no era una invención del franquismo, se podría decir que lo relativamente novedoso era pretender desarrollar una economía exclusivamente autárquica, más allá de que los representantes del régimen insistieran posteriormente, ante el evidente fracaso, que la política autárquica no era más que el resultado de una imposición

por parte de la comunidad internacional (por su afinidad con los regímenes autoritarios que tuvieron lugar en Europa entre los años 20 y 30), con contadas excepciones (entre ellas la Inglaterra de Churchill y, en menor medida, la Argentina de Perón). Contrario a esto, son muchos los historiadores que sostienen que la autarquía fue un camino tomado deliberadamente por el régimen. Bien por una razón u otra, existe consenso entre los historiadores en afirmar que ambas posiciones figuraban en el ambiente político de aquellos años, que se correspondió con la primera etapa del franquismo que va de 1939 a 1959 (Comín, 2003).

Como no podía ser de otra forma, este intento por establecer una economía autárquica estaba condenada al fracaso, ya que el concepto mismo de economía autárquica y las premisas que los sostenían eran erróneas, para más desatino, esas premisas iban a contra corriente de las principales doctrinas económicas modernas, entre ellas la neoclásica. Ahora bien, si a estos fallos le sumamos otros elementos que actuaban de forma opuesta a dichas pretensiones, era de esperar que los resultados no iban a ser positivos, entre esos elementos tenemos, en primer lugar, que estamos frente a un país con unas dimensiones geográficas relativamente pequeñas y con limitadas fuentes de energía y materias primas, en segundo lugar, que la España del momento era comparativamente pobre, con un aparato productivo ineficiente, en tercer lugar, el país acusaba un importante atraso en materia educativa, científica y tecnológica, rezago potenciado por la Guerra Civil acaecida entre 1936 y 1939 (Barciela, 2003).

Visto lo anterior, el régimen franquista tuvo que hacer frente a dos dificultades, por un lado, no contaba con suficientes materias primas, y, por otro, no tenía tecnologías modernas, lo que sumado a la exigua importación de maquinarias, terminaría por afectar aún más la situación de crisis, provocando un desabastecimiento de bienes de consumo y, consecuentemente, una escalada de precios en todo el país (justamente, la política de fomento de la industrialización, tal como lo había hecho en su momento la Alemania nazi o la Italia fascista, buscaba alcanzar la independencia productiva, con el objetivo de poder satisfacer la demanda agregada de bienes) (Caruana, 2006).

Sin embargo, ante la escasa producción nacional, el relativo aislamiento y la poca disponibilidad de divisas para importar, el régimen se concentró en la importación de materias primas, algunos productos elaborados, pero, sobre todo, en la importación de bienes

e insumos que fortalecieran el sector energético, la industria pesada y de transporte. Como veremos, al priorizar estos sectores descuidó la maltrecha producción de bienes de consumo, ya de por sí mermada por los efectos de la guerra, nos referimos principalmente a la oferta de alimentos, que a la larga provocaría una situación de hambruna en los primeros años de la posguerra civil.

En retrospectiva, la política económica autárquica la podemos observar desde dos puntos de vista, en primer lugar, como una medida que buscaba sortear la imposición de aislamiento del orden internacional y, en segundo lugar, como una estrategia del franquismo para lograr mantenerse en el poder, en tanto que podía coaccionar a las empresas por medio de distintas regulaciones, por ejemplo, subvenciones, reducción de impuestos o bien limitando su acceso a las divisas para importar, cuando no restringiendo sus exportaciones e importaciones, y, al ciudadano común, por medio de las cartillas de alimentos (cupones que se otorgaban para que los solicitantes de alimentos a precios subsidiados pudieran acceder a ellos, siempre limitados en su cantidad, pues solo se podían obtener aquellos que eran asignados a cada familia, en un inicio y, posteriormente, a cada persona). De hecho, estas dos medidas coercitivas fueron usadas por el régimen para acallar cualquier voz disidente y como una manera de controlar e intimidar a potenciales opositores (Barciela, 2003).

En términos generales, la autarquía fue un desatino del franquismo que reportó grandes costos para el país, en especial para los sectores vulnerables, que vivieron esos años con mucha penuria (es importante recordar, que las dificultades no terminaron con la guerra, pues estas se extendieron más allá, en tanto que la hambruna se prolongó hasta 1942-43). Carencias que provocaron la muerte de doscientas mil personas por inanición o enfermedades derivadas de la malnutrición (para algunos historiadores, lo que más agudizó la depresión económica posbélica no fue otra cosa que la política autárquica impulsada por el propio régimen, si contabilizamos, murieron más personas durante los primeros años de la posguerra que durante la misma guerra) (Martínez, 2003).

Por tanto, era de esperarse que la prolongación de esta política económica durante los años 40 iba a traer consecuencias negativas para los españoles, así, en materia agrícola se registró un atraso tecnológico y, con ello una baja productividad, que agudizó la crisis de desabastecimiento, debido a la incapacidad de la economía para producir los alimentos necesarios que demandaba el mercado nacional, disparando a su vez los precios. Ante estas

dificultades, el Estado intervino para fijar los precios de los alimentos, entre otros bienes, con el propósito de evitar la constante subida generada por la creciente demanda que superaba con creces la oferta, lo que agudizó aún más lo que pretendía resolver (Gómez y Del Arco, 2010).

Ante este panorama, la triada guerra, sequía y aislamiento era la excusa esgrimida por el régimen para justificar la calamitosa situación, sin embargo, como hemos visto esta no obedecía tanto a los daños generados por esos factores, como sí a las decisiones políticas que terminaron por afectar el desarrollo agrícola alcanzado en el pasado (previo al inicio de la guerra), lo que impactó negativamente en el número de hectáreas cultivadas, pero también en la productividad de esas hectáreas, fundamentalmente por la falta de maquinarias e insumos como semillas y fertilizantes. Si a esto le agregamos las regulaciones, los bajos salarios y la inflación galopante, resultado de una descontrolada emisión monetaria que se tragaba los salarios (por ejemplo, en 1940 los sueldos aumentaron 25%, mientras que la inflación escaló a un 100%, esto hizo que en 1945 las personas destinaran un 90% de sus ingresos exclusivamente para adquirir alimentos, tal como lo refleja un informe elaborado por el propio régimen), era de esperarse una precarización económica generalizada (Del Arco, 2020).

Como suele ocurrir con todo gobierno dirigista e interventor, la respuesta del franquismo ante los problemas agravados por sus medidas no fue otra que el control de precios, lo que obligaría a los agricultores a vender por debajo de los costos de producción, un claro desestímulo a la producción, en tanto que nadie invierte para perder, propiciando de esta manera la aparición de un mercado negro conocido popularmente como estraperlo. Para evitar la propagación de ese mercado paralelo, el Estado tomó la decisión de comprarle directamente a los productores agrícolas parte de sus cosechas, dicho de otro modo, los obligó a venderle sus productos (Comín, 2003). Estas medidas hicieron que un segmento de la maltrecha producción agropecuaria se volviera menos rentable, sin dejar de mencionar que mucho de lo que producían los agricultores y ganaderos, por decisión expresa del gobierno central, no necesariamente era lo que demandaba el consumidor, en otras palabras, al afectar la transmisión de información y coordinación de precios, consecuencia del intervencionismo estatal, se vieron afectados los mecanismos de sincronización que vinculan a productores (oferta) y consumidores (demanda) (Gómez y Del Arco, 2010).

Para sortear estas dificultades, los agricultores intentaron, cada vez que pudieron, vender sus cosechas en el mercado negro con el fin de compensar sus pérdidas, lo que les permitiría de alguna forma reponer sus costos, incentivos necesarios para seguir produciendo. Sin embargo, esta práctica no resolvería del todo el problema del lado de los productores, en tanto que el mercado negro, movido por los consumidores que cuentan con mayores recursos, no sería lo suficientemente vigoroso para absorber todo lo ofertado, por consiguiente, el mercado negro no serviría de mucho para reactivar la producción, ni para erradicar el hambre, en tanto que el segmento social que tiene más acceso a estos productos no son precisamente las personas de bajos recursos, justamente las que componen el grueso de la población. De lo que no cabe duda es que este mercado negro generó el enriquecimiento de un grupo de personas que, montadas en la ola especulativa, lograron amasar una gran cantidad de dinero, al comprar barato (ofrecían al productor un poco más de lo que establecían las regulaciones de precio) y vender caro, encarecimiento agravado por los sobornos que en ocasiones debían dar a los cuerpos policiales (Dirección General de Seguridad), quienes intentaban reprimir esta práctica, cuando no, sacar algún beneficio de ella.

Por otro lado, la situación en materia industrial no era mejor, ya que durante esos años se fue desplomando la producción, ampliándose la brecha entre la industria nacional y la industria extranjera. Una medida a destacar fue la nacionalización de grandes empresas como Renfe y la fundación en 1941 del Instituto Nacional de Industria (INI), con el objetivo de impulsar la creación de empresas públicas capaces de producir los bienes que no fabricaban las empresas privadas y, en general, dirigir buena parte de la actividad económica. En teoría, el INI debía poner en marcha, con el uso de capital público, un determinado número de empresas en las áreas denominadas estratégicas, con el fin de impulsar una industrialización autárquica, no obstante, como es sabido, el INI se vio condicionado por la política del régimen, lo que limitaría su papel de industrializar la economía. Se podría decir que el INI se centró básicamente en la industria pesada y en fortalecer militarmente al régimen, más que en fomentar el surgimiento de industrias capaces de producir los bienes de consumo que requería el país y con ello aumentar su calidad de vida, tal como podrían ser las industrias textiles, del calzado y sobre todo de alimentos (García, 1991; Martín y Comín, 1991).

Grosso modo, los efectos de estas políticas se verían reflejadas en desabastecimiento, inflación, devaluación de la moneda, bajos salarios, en otras palabras, en un cuadro

económico que no permitió el ahorro y la inversión, teniendo como causa principal el estatismo y las regulaciones que se instrumentalizaron por medio de políticas fiscales y monetarias como la emisión monetaria, el control de cambio, la deuda pública, las restricciones a las exportaciones e importaciones vía aranceles, el control de precios, las trabas al libre emprendimiento y la represión de los mecanismos autoregulatorios del mercado, al planificar o indicar desde el Estado, quién, qué, cómo, cuándo y dónde producir.

El problema se agravó cuando el régimen no hizo una adecuada lectura de la situación y, en lugar de dar marcha atrás, asumió que los efectos indeseables de las medidas económicas no eran un indicativo de que se iba por mal camino, sino de la necesidad de radicalizar esas políticas, en tanto que una profundización de las mismas habría permitido alcanzar los efectos deseados. Claro está, al no centrar la mirada en las causas reales y culpabilizar los efectos, terminó por violar las leyes de la economía y, en consecuencia, agravar los problemas existentes, es decir, la subida constante de precios, el desabastecimiento, el mercado negro, la devaluación de la moneda, entre otras manifestaciones de la crisis. Ahora bien, si el régimen hubiera tenido en ese momento la pretensión de corregir dichos problemas, no habría tenido otro camino que transitar por importantes reformas en la dirección correcta, por ejemplo, dejar a un lado el control de precios, el control de cambio, la emisión monetaria, los límites a las exportaciones e importaciones, el endeudamiento público, la caída de las reservas internacionales y el déficit fiscal.

Contrario a esto, insistimos, en la medida que el régimen se concentró más en los efectos y profundizó las medidas económicas que provocaron dichos efectos, desde la falsa concepción que con la radicalización de las medidas económicas sacaría adelante la economía, terminó por agravar aún más la situación, conduciendo la economía por una espiral descendente (Rojo, 2003), que en ciertas áreas llegó a bordear peligrosamente el colapso, en especial entre 1939 y 1942 (fecha en la murieron aproximadamente 200.000 mil personas por hambre o enfermedades generadas por la mal nutrición, tal como se mencionó más arriba) (Del Arco, 2020).

Para entender mejor la hondura de la crisis, basta con echar un vistazo al Producto Interior Bruto (PIB) y al PIB per cápita de 1935 y notar que apenas mejoraron en 1952 (estamos hablando de casi 20 años), en este sentido, se puede decir que la recuperación de la

economía española posguerra civil fue mucho más larga que la de los países que entraron en la Segunda Guerra Mundial. Al respecto, cabe decir que a pesar de que España no sufrió una devastación tan profunda como Alemania y Holanda, entre otros países, pues la destrucción ocasionada por la Guerra Civil fue más localizada territorialmente y se centró en el transporte y determinadas infraestructuras, de hecho, la agricultura y la ganadería sufrieron poco y, tanto la industria como la minería casi ninguno, su recuperación fue más lenta, debido justamente a las políticas económicas adoptadas por el régimen (Barciela, 2003).

Ahora bien, como no se puede desligar la producción del consumo, en tanto que el sistema alimentario es una cadena de suministro que vincula muchos aspectos, como las técnicas y tecnologías aplicadas a su producción, distribución, almacenamiento, preparación y consumo, desde una perspectiva histórica podemos decir que la dieta de los españoles en los años 40 era bastante limitada, básicamente por contar con un sistema de producción atrasado, incapaz de generar los alimentos que requería la población, en consecuencia, la ingesta se centró, con importantes restricciones que no llegaban a cubrir del todo los requerimientos nutricionales (tiempos de posguerra, aislacionismo y hambre), en el consumo de patatas, pan y alguna que otra hortaliza de temporada (cereales en el centro e interior del país y en las zonas costeras pescado) (Grande, 1947). Si bien esta dieta mostró cierta mejoría en los 50, con la incorporación de más carne, huevos, lácteos y azúcares, como resultado de un lento desarrollo de la agroindustria, los medios de transporte y los frigoríficos para conservar los alimentos, esta continuó siendo insuficiente, hasta el punto que un 15% de la población no alcanzaba a consumir las calorías necesarias (Grande, 1979).

Sobre esta precariedad, muchos estudios hablan del bajo nivel de calorías consumidas entre 1940 y 1951, es decir, 2250 Kcal diarias, muy por debajo de las ingeridas en 1931 que llegaban a las 2846 Kcal, como suele pasar en términos estadísticos, la media puede ocultar algunas particularidades, una de ellas que el 30% de la población no alcanzaba las 2250 Kcal. De hecho, el nivel de calorías consumidas antes de la Guerra Civil, sólo se alcanzó a mediados de los 50 y la ingesta de determinados productos de calidad solo fue posible a comienzos de los 70 (Barciela, 2003). Un aspecto importante a tener en cuenta, es que esos años del hambre dejaron su huella en las prácticas alimenticias de muchos españoles, algo que aún podemos ver en ciertas personas mayores, como en los llamados platos de cuchara (con guisos que incluyen los ingredientes disponibles a la hora de prepararlos), el pan como

acompañante de todas las comidas y el procurar no dejar nada en el plato, costumbres que no nacieron con el tiempo, sino por una situación sobrevenida de precariedad (Del Arco, 2020).

Para finales de los 40 y comienzos de los 50, se hace evidente que este modelo aislacionista solo servía para conducir la economía a la ruina, pues al permanecer aislada del orden mundial y de las relaciones comerciales internacionales, el período autárquico representó un retroceso de la economía española ante las vigorosas economías europeas. Por consiguiente, el objetivo de suplantar los mecanismos del mercado por el dirigismo estatal terminaría por estrangular la economía, haciendo perentorio un cambio de rumbo (Carreras y Tafunell, 2003). En este sentido, insistimos de nuevo, las pretensiones del franquismo por refutar las teorías económicas modernas, desde la concepción del Nuevo Estado, le llevó a la errónea idea de pensar que el liberalismo había sido la causa del fracaso de la España del siglo pasado, de allí que partiera de la idea que, para revertir esta situación de decadencia económica, había que impulsar desde el Estado el esperado despegue económico, vale decir, la industrialización.

Partiendo de esta errónea concepción, se entiende que el régimen rechazó el libre comercio y abrazó, desde un ideal nacionalista, la política de autarquía económica, aunque una vez que se hizo imposible ocultar el fracaso de esta política, el franquismo intentó cambiar el relato, pasando de su defensa a su justificación, por la supuesta imposición de aislamiento internacional por parte de los países enemigos de España. No obstante, una revisión de las hemerotecas mostrará la enorme cantidad de declaraciones dadas por distintos representantes de la dictadura, donde se ven apoyando explícitamente la política económica autárquica (García y Jiménez, 2001; Barciela, 2003).

Sea como fuere, ante el estrepitoso fracaso económico, el régimen buscaría algunas alternativas, coincidiendo con una serie de acontecimientos internacionales bastante ventajosos para el país, uno de ellos fue el inicio de la Guerra Fría, que llevó a los países de Europa occidental y Estados Unidos a lanzarle un salvavidas al régimen de Franco, siempre que éste se alineara con su política de contención del bloque soviético (García, 2010). Desde entonces la economía comenzaría a abrirse al exterior, de hecho, a partir de los 50 en adelante el régimen conseguiría capitales foráneos, lo que le permitió intercambiar bienes y servicios con países que antes vetaban su comercio exterior. Un elemento no menor fue la incorporación al tren ejecutivo de algunos ministros que promovían la desregularización y

apertura económica, los llamados tecnócratas, varios de ellos provenientes del Opus Dei (Carreras y Tafunell, 2003).

2. El desarrollismo 1959-1975

A partir de 1959, el régimen franquista puso en marcha un plan de estabilización económica, origen de las reformas que darían paso a la liberalización de la economía, principalmente del comercio exterior y la inversión de capitales internacionales, lo que a la postre representaría el fin del modelo autárquico. Un aspecto importante a destacar de este período es la visita del presidente Eisenhower, quien dio un espaldarazo al régimen de Franco (1959), al abrir las puertas de su ingreso pleno a las relaciones internacionales, evento que marcó el fin del relativo aislamiento. Con la reinserción de España en la economía mundial, a partir de la década de los 60, se produce el despegue industrial y el pretendido crecimiento económico, dando paso al período conocido como desarrollista, en el que tendrían un papel destacado los ministros tecnócratas (Moradiellos, 2000).

Incluso, ya desde un par de años previos a 1959, estos tecnócratas comenzaron a mover los hilos de las reformas que luego serían agrupadas de manera sistemática en el Plan de Estabilización Económica de 1959, que contenía una serie de medidas encaminadas a estabilizar y liberalizar la economía, reduciendo la fuerte intervención del Estado, por ejemplo, disminuyendo el gasto público, la emisión monetaria, la inflación y, no menos significativo, fomentando tanto la recaudación tributaria como las exportaciones y las inversiones de capital extranjero. Estas medidas pronto darían resultado y, como consecuencia, España comenzaría a crecer de una manera espectacular entre 1960 y 1973 (Serrano y García, 2001).

Para entender mejor el contexto en el cual fue aplicado este plan, hay que tener en cuenta la situación existente previo a su aplicación y durante su implementación. Al respecto, podemos señalar que en el sector primario agrícola persistían rasgos latifundistas que se manifestaban en tierras escasamente productivas, las que comenzarían a ser más eficientes a partir de la década del 60, cuando se introduce la mecanización y con ello una menor demanda de mano de obra, que a la postre aceleraría el éxodo rural a un ritmo no antes visto en el país. Este éxodo, que se tradujo en un incremento de la población en las principales ciudades, tendría varios efectos, entre ellos el chabolismo, el aumento del empleo en el sector

secundario y terciario de la economía (aun cuando sigue estando por debajo de los demás países europeos), lo que contribuiría a diversificar la oferta y demanda de bienes y servicios, haciendo que la gente pudiera consumir más y variados productos alimenticios, textiles, de línea blanca, entre otros (Ortega y Núñez, 2009; Silvestre, 2010).

En el sector secundario se pueden observar varios problemas, el principal de ellos (como ocurrió con el sector primario), su baja productividad, que, si bien venía mejorando paulatinamente, aún se encontraba lejos de alcanzar los niveles necesarios requeridos por el mercado interno. Sin embargo, los bajos salarios, la moneda devaluada y el proteccionismo estatal, permitieron a las industrias tradicionales seguir operando. En un escenario como este, la inversión extranjera y la importación de nuevas tecnologías representaría una inyección de oxígeno para la salud del aparato industrial, lo que más adelante estimularía un aumento de la producción y de los salarios, al tiempo que un descenso en los precios de los productos, con lo cual se vería favorecido el consumo nacional (Ortega y Núñez, 2009).

En cuanto al sector terciario, era evidente su retraso en todos los ámbitos, en especial en el sector transporte y turismo, sin embargo, este último alcanzaría un importante peso dentro de la economía, a tal punto que se produciría una tercerización de la misma, debido a la importancia creciente que tendría el turismo a partir de los años 60, momento en el que se produciría el boom turístico, dinamizado por el bienestar económico en Europa occidental (Ortega y Núñez, 2009).

Es importante señalar que dentro del marco del Plan de Estabilización Económica de 1959, se diseñaron tres Planes de Desarrollo. El primero de ellos se implementó entre 1964-1967 y tenía como principales objetivos, sacar el mayor provecho a los recursos con los que contaba el país y estimular el progreso de algunas regiones, las que pasarían a denominarse polos de desarrollo. Si bien su crecimiento no alcanzó los niveles de 8,7% del PIB que se registró de 1961 a 1964, se mantuvo a un nivel aceptable de crecimiento de 5,6% en promedio. El segundo plan se aplicó entre 1968-1971 y pretendía profundizar los alcances del plan anterior, tomando nota de los puntos débiles para buscar los correctivos necesarios, por ejemplo, frenar la emisión monetaria, reducir la inflación, dinamizar el comercio exterior, aumentar las reservas internacionales, incrementar la productividad industrial y reducir la tasa de desempleo. El tercero se aplicó entre 1972-1975, en términos comparativos se podría decir que fue el más ambicioso, en cuanto a sus objetivos de crecimiento, empleo y

productividad, pretensiones que se vieron truncadas por la crisis del petróleo de 1973 y los años finales del dictador (Fuentes, 2004).

Desde una mirada retrospectiva, se puede afirmar que todos estos planes tendrán un denominador común: flexibilizar el papel del Estado, esto no significa que el régimen dejaría de intervenir en variados ámbitos de la economía, solo que ya no tan intensamente como en la etapa anterior. En otras palabras, en adelante el Estado se encargaría de señalar en qué áreas de la economía y del sector público se llevaría a cabo la mayor inversión, con base en esta idea se van a elaborar los proyectos estructurales para aumentar la productividad, concentrándose los mayores esfuerzos en el desarrollo de infraestructuras públicas (García y Jiménez, 2001).

En general, con las reformas de 1959 la economía española comenzaría a superar gran parte de los desequilibrios económicos de los años 50, en especial los desajustes macroeconómicos, en la medida que logró estabilizar la peseta, contener la inflación, liberalizar algunos sectores de la economía e iniciar una apertura hacia el mercado exterior que, pese a ser aún incipiente, permitió incrementar las relaciones económicas con los demás países de la región. Justamente, la liberalización fue la piedra angular de este crecimiento tan rápido, pues con la apertura al exterior se pasó de importar grandes cantidades de bienes, para comenzar a exportarlos a unos precios más bajos y, con ese capital captado por vía de las exportaciones, importar tecnologías mucho más modernas (Carreras y Tafunell, 2003).

Con la puesta en marcha de estos planes, la economía española comenzó a experimentar un crecimiento constante, al plantar industrias por todo el territorio nacional, los llamados polos de desarrollo industrial, en los que jugaría un papel destacado, como ya hemos mencionado, el INI (Martín y Comín, 1991). No se puede pasar por alto, en este despegue económico, dos variables que a priori pudieran percibirse de menor importancia, pero sin lugar a dudas relevantes, como son los bajos salarios y la poca conflictividad social impuesta por la dictadura, ya que esto estimuló una fuerte inversión y una explosión productiva, orientada en un inicio al mercado interior y más tarde al exterior.

En este escenario, fueron los consumidores y los productores nacionales los primeros beneficiarios, pero en general toda la economía, tal como se puede apreciar en los continuos crecimientos del PIB entre 1959 y 1975. La tasa de crecimiento se ubicó en un promedio anual del 6 por ciento, aunque si nos fijamos enteramente en la puntuación de la producción

industrial, hablaríamos de 10 por ciento, un ritmo extremadamente alto, de los más altos que se han registrado en Europa después de la Segunda Guerra Mundial, solo comparable con los que ha tenido China en las últimas décadas, trazando de esta manera una línea de convergencia con las naciones más desarrolladas de Europa, como Francia y Alemania (Tortella y Núñez, 2011).

Además, para evitar que este crecimiento se diera de forma desigual a lo largo de todo el territorio y en determinadas áreas o circuitos económicos más que en otros, el régimen buscó estimular la industrialización de las zonas más deprimidas, por medio de préstamos, incentivos fiscales y subvenciones a todas aquellas empresas y actividades productivas que se instalaron en esos lugares. Entre ellas tenemos el sector automovilístico, naval y siderometalúrgico; el sector energético, principalmente el de la minería; en cuanto a los sectores de bienes de uso y consumo directo, tenemos los electrodomésticos de línea blanca, ropa, calzado, alimentos y productos farmacéuticos, todos accesibles a una población con mayor capacidad adquisitiva. Así, la industria española va a experimentar durante esos años, una serie de mejoras en relación con el tamaño de las empresas, la modernización tecnológica y la competitividad, distribuyéndose en regiones como Madrid, Barcelona y el País Vasco, con algunos núcleos en el litoral, concretamente Alicante, Valencia y Tarragona. Al final de este período, surgirán también nuevos centros industriales, sobre todo en Segovia, Sevilla y Cádiz, sin olvidar algunos pequeños núcleos industriales aislados en el interior del país, como Valladolid, Burgos y Zaragoza (Martín y Comín, 1991).

Ahora bien, se puede afirmar que la clave de este espectacular crecimiento de la economía española en la década de los 60, radica en buena medida en que el régimen, al decidir abrir la economía al exterior, lo hará en un contexto internacional muy ventajoso, en tanto que todos los países del entorno se encuentran en un proceso de crecimiento económico sostenido, sobre todo aquellos países que después de la Segunda Guerra Mundial, apostaron por la democracia y un modelo de economía mixto, con participación del sector público y privado, modelo que promovió el comercio exterior, el desarrollo industrial interno y el gasto social redistributivo. Con el fin de alcanzar los objetivos de estabilidad, crecimiento económico, industrialización y un reparto más equitativo de la renta, estos países orientaron sus políticas económicas a la liberalización de la economía y a una importante política

impositiva para subvencionar el gasto social (Fuentes, 1988; Ortega y Núñez, 2009; García, 2000).

Echando la vista atrás, podemos decir que son varias las contribuciones que este clima internacional generó en la economía española, pero nos detendremos en los tres más importantes. En primer lugar, podemos señalar que con la puesta en marcha del proceso de liberalización, resultado del Plan de Estabilización, ingresaron al país inversiones extranjeras por el orden de los 5.047 millones de dólares, aprovechando la poca conflictividad social (recordemos que en ese tiempo España se había convertido en un país muy atractivo para los inversionistas, fundamentalmente por contar con mucha “estabilidad política” -no había posibilidad de disentir-, poca conflictividad laboral -no había derecho a huelgas- y una mano de obra barata -proveniente en su casi totalidad del medio rural-), la poca legislación ambiental y los bajos precios de los recursos y bienes en general (García, 1991; 2000; Martínez, 2003). Tal fue el despegue de estos países, que entre 1960 y 1973, el crecimiento anual de los siete grandes países industriales de Europa alcanzó una media de 4,8% del PIB, así, la ola de prosperidad de todos esos países suponía un mayor número de inversiones en el exterior, entre ellos, España era uno de los destinos predilectos.

En términos generales, esas inversiones también contribuyeron mucho a modernizar el país y, una vez reducidas las trabas establecidas en décadas anteriores, la economía española pudo transformar su tejido productivo y achicar las distancias con los países más avanzados (Gómez, 2000). Adicionalmente, la inversión extranjera permitió a los españoles adiestrarse en el uso de técnicas más eficientes aplicadas a los procesos productivos, por ejemplo, la adquisición de las nuevas tecnologías provenientes de Norteamérica y Alemania, tecnologías que supusieron la entrada de técnicos, ingenieros y administradores, quienes capacitarían por un tiempo relativamente corto a los técnicos y directivos de las empresas nacionales. Esta inversión industrial por parte de las economías más avanzadas entre los años 60 y 70, hizo que España entrara en el grupo de los países más industrializados, ocupando el décimo lugar a nivel mundial. Es menester apuntar, que los bajos precios del petróleo también contribuyeron de forma significativa a subir el PIB y a equilibrar la balanza de pago (García, 1991; 2000).

En segundo lugar, otro elemento que contribuyó al crecimiento de la economía española fue la fuerte oleada migratoria de todas aquellas personas que no pudieron insertarse

en el mercado laboral. Se calcula que entre 1962 y 1973, salieron poco más de dos millones de españoles que no encontraron acomodo dentro de la economía, viéndose obligados a emigrar a países como Francia, Alemania y Suiza, lo que vendría a representar una fuente importante de divisas vía remesas, ayudando a cubrir un 24% del déficit comercial con los principales países europeos, pero además, esto permitió liberar tensiones internas, en la medida que contribuyó a disminuir los índices de desempleo y mejorar el nivel de vida del grupo familiar (Kreienbrink, 2009).

En tercer lugar, el turismo también fue otra importante fuente de ingresos que contribuyó a financiar buena parte del déficit comercial entre 1964-1973, con la cifra nada deleznable de 16.545 millones de dólares, dinamizando importantes áreas de la economía, como el sector de infraestructura, construcción y servicios. Un ejemplo de esto son las grandes obras hidráulicas que tenían por objetivo generar electricidad para la industria, mejorar el suministro de agua en las ciudades y aumentar los regadíos. En muchos casos, estas obras eran excesivamente grandes, muy propias de las dictaduras autoritarias (Figuerola, 1999).

Como decíamos antes, el turismo se convirtió en una fuente sustancial de ingresos para compensar la balanza comercial negativa, esta actividad experimentó durante los 60 un fuerte crecimiento, gracias a la ubicación geográfica del país, es decir, la extensión de sus costas y el clima benigno del Mediterráneo, pero también por el exotismo cultural que ofrecía España, derivado del conservadurismo promovido por el régimen, algo que resultó ser muy folclórico para los turistas provenientes del norte de Europa. A esto debemos agregar otras ventajas que hicieron del país un destino muy demandado para el turismo, entre ellos, el bajo valor de la peseta, que hacía de España un lugar muy barato para las personas provenientes de países con monedas más fuertes y con una renta per cápita muy por encima de la nacional, en fin, todos estos elementos representaron un gran atractivo, que en general hicieron de España un destino favorito para los turistas provenientes del norte de Europa. Tal fue el vertiginoso crecimiento del turismo, que ya para la década de los 70 el sector del turismo estaba en cierta forma consolidado.

Como es de prever, estos avances también tuvieron su lado negativo. En primer lugar, la industrialización que se llevó a cabo por vía de la inversión extranjera y la importación de maquinarias, generó una debilidad y dependencia tecnológica, en el sentido de que esa

tecnología no había sido desarrollada con conocimientos propios. Lo mismo ocurrió con el sector agrario, donde buena parte de la tecnología que transformó el campo también provino del exterior, por tanto, los beneficios de la llamada revolución verde, que cambió por completo la fisonomía de la producción agrícola a nivel mundial, alcanzó finalmente al mundo rural español. Pese a esta dependencia tecnológica, se fue haciendo habitual entre los agricultores el uso de tractores, sembradoras, cosechadoras y, en general, toda maquinaria agrícola movida por petróleo, a lo que se debe incluir el uso de fertilizantes y pesticidas químicos y el uso de nuevas semillas tratadas en laboratorios. Lo mismo ocurrió con la cría de animales, ya que las granjas mecanizadas se convirtieron en auténticas factorías de producción de carnes y, de forma más procesada, enlatados y embutidos (Barciela, et al., 2004; Tamames, 2005).

En segundo lugar, todos estos cambios económicos, como ya fue señalado, incentivaron un éxodo rural sin precedentes, millones de campesinos cambiaron el campo por las ciudades, las que crecieron sin control. Así, durante el período desarrollista, algunas capitales de provincias se convirtieron en centros industriales que recogían migraciones de corto recorrido, migración que se tornaron más cuantiosas en ciudades como Madrid, Barcelona, Bilbao y Valencia, donde se asentaron importantes centros industriales, ciudades que en poco tiempo se transformarían en grandes imanes atrayendo a miles de trabajadores procedentes de Andalucía, Extremadura, Castilla y León y Galicia, disparando la densidad poblacional, sobre todo en las principales ciudades. Con tantas migraciones, era previsible que una parte de la España interior comenzaría a despoblarse, situación que más tarde se manifestaría en numerosos pueblos abandonados, dando inicio al drama de la España vaciada, así, provincias como Huesca o Burgos pronto comenzarían a mostrar una de las caras más amargas de este desarrollo (Silvestre, 2010).

En tercer lugar, la dependencia del turismo acentuó la tercerización de la economía, haciendo que buena parte de esta girara en función de los periodos de alta y baja temporada, es decir, la hizo estacional (Cals, 1974; Figuerola, 1999). Dentro de este contexto, los capitales privados comenzaron a sacar provecho de la liberalización, realizando grandes inversiones en la construcción de hoteles y apartamentos para viviendas, es así como el desarrollo de la hostelería vivió uno de sus momentos cardinales, adicionalmente, algunos pueblos que a mediados de siglo no pasaban de ser pequeñas aldeas de pescadores,

impulsados por este auge del turismo, se convirtieron en importantes ciudades, con un acelerado y caótico urbanismo, capaces de albergar a millones de personas en la temporada alta (Figuerola, 1999).

En cuarto lugar, hay un aspecto de esta etapa que merece una mención especial y es que el régimen franquista prestó muy poca atención a la naturaleza, en consecuencia, la contaminación ambiental en España pasó a unos niveles que habrían sido poco tolerables en otros países de la región, sobre todo porque en esos países ya habían grupos ecológicos activos y una importante conciencia ambiental ciudadana, algo impensable en la España del momento, debido al retraso educativo y la represión de la dictadura que impedía el florecimiento de esos movimientos ambientalistas y la difusión de información que pudiera alertar a la población sobre las potenciales consecuencias ecológicas de ciertas actividades económicas, por tanto, no es exagerado decir que el crecimiento económico registrado en la España de los 60 se hizo sin reparar el costo ambiental que implicaba ese crecimiento.

En definitiva, la década de los 60 cambió completamente la fisonomía de la sociedad española, basta con señalar que la población comenzó a ser mayoritariamente urbana y los ingresos económicos empezaron a acercarse gradualmente a los que devengaban los ciudadanos de la Europa del norte, de hecho, la renta per cápita creció casi un 200 por ciento a lo largo de esta década y, para comienzos de los 70, la sociedad de consumo se había instalado definitivamente en el país. En este sentido, los aparatos de televisión se hicieron habituales en los hogares españoles y con ellos la publicidad, también se disparó el consumo de electrodomésticos y de coches utilitarios, el ocio se hizo un negocio, el fútbol se convirtió en un espectáculo de masas y las discográficas comenzaron a promocionar grupos de rock nacional, en esta misma línea, las discotecas, los cines, los bares y demás formas de entretenimiento, se hicieron progresivamente habituales en el paisaje urbanístico (Mateos y Soto, 1997). Ante tan acelerados cambios, no es exagerado señalar que la España de comienzos de los 70 apenas se parecía a la de los 50, sin embargo, el camino a recorrer para cerrar la brecha con la Europa más desarrollada aún era largo y, por más eficientes que pudieran ser los programas de desarrollo, difícilmente habrían podido reducir toda la distancia en una década, fundamentalmente por dos razones, en primer lugar, por el déficit democrático y, en segundo lugar, por el escaso adelanto científico-tecnológico del momento (Moradiellos, 2000).

En relación con el déficit democrático, podemos decir que a lo sumo el régimen franquista terminaría por imitar el modelo de planificación francés, es decir, el más burocrático y tecnocrático de Europa, caracterizado por una estructura muy vertical en la toma de decisiones. Esta centralidad y arbitrariedad en las políticas públicas, se vería reflejado en el favoritismo de unos territorios por encima de otros, por ejemplo, Madrid, Catalunya, País Vasco y las Baleares, más que Galicia, Andalucía, Castilla y León y Castilla la Mancha. En definitiva, este déficit democrático será uno de los principales obstáculos para que España se lograra incorporar en el mercado común europeo, mercado que ya para los 60 se mostraba como un modelo de integración indispensable para el avance de la región (Moradiellos, 2000; García y Jiménez, 2001).

En cuanto al atraso tecnológico cabe señalar que, a pesar del proceso de modernización del tejido empresarial, las empresas españolas seguirían funcionando dentro de una economía muy protegida del exterior, con muchas barreras de entrada de capitales y empresas foráneas y, en consecuencia, con escasa rivalidad competitiva. Por otra parte, el acusado intervencionismo del Estado en la economía beneficiaría la conformación de un entorno institucional que mantendría y promovería ciertas actividades empresariales improductivas, un ejemplo de ese clima institucional fueron, en un primer momento, las licencias de exportación y, en un segundo momento, el cobro de aranceles. De hecho, la tasa arancelaria de estos años, si la comparamos con el otorgamiento de licencias para importar y exportar de la etapa autárquica representó un adelanto, ya que posibilitó un mayor movimiento comercial sin las trabas del vetusto sistema de controles. No obstante, si se mide el arancel español con los aranceles de otros países, el de 1960 continuaría siendo proteccionista, en todo caso, lo relevante aquí es que el arancel pasó de no tener ninguna importancia, a ser el mecanismo básico para regular las exportaciones e importaciones, con un ojo puesto en el presente para proteger la industria nacional, y otro puesto en el futuro para liberar el comercio exterior y desregularizar la economía, que junto al otorgamiento de créditos oficiales y la subvención de impuestos, entre otras medidas destinadas a proteger ciertos rubros, terminaría por afectar la competitividad y con ello la innovación tecnológica (Santos, 1999; Tamames, 2005; García y Jiménez, 2001).

Una prueba de que no se logró superar el rezago tecnológico y productivo, es que el INI (Instituto Nacional de Industria), institución que asumió en los 60 la función de rescata

de empresas, gastó ingentes recursos públicos que no llegaron a cumplir con todos los objetivos trazados, de manera que, ya para la década de los 70, su viejo protagonismo industrial había declinado, aunque tardaría todavía algún tiempo en desaparecer. Pese a las contrariedades señaladas, propias de un sistema socioeconómico atrasado, estatista, centralista y regulador, las medidas contenidas en los planes de desarrollo encaminadas a la modernización y liberalización de la economía, se mantendrían atadas al bote salvavidas del régimen, lo que le permitió exhibir importantes números a nivel macroeconómico (Martín y Comín, 1991).

Desde el punto de vista de las políticas sociales, los planes de desarrollo no fueron muy alentadores para la mediana y sobre todo la pequeña empresa, debido a las facilidades que se otorgaron a las inversiones especulativas y de rentabilidad inmediata. De hecho, no es desacertado señalar que los planes de desarrollo fueron, en muchos casos, un inventario de necesidades más que una propuesta seria y realista con objetivos claros y con adecuados instrumentos de financiación (Moradiellos, 2000). Por otro lado, el aumento de la recaudación vía impuesto no fue acompañada por una política redistributiva para beneficiar a los sectores más deprimidos del país (esto se entiende mejor si se toma en cuenta que ciertos grupos de presión, cercanos al régimen franquista, se oponían a una profunda reforma impositiva que estuviera más acorde con los nuevos tiempos), política que a su vez permitiría incrementar la recaudación fiscal (Comín, 1991; 2003), tal como se puede advertir, una vez que se revisa la hacienda pública de los demás países de la región, léase Francia, Alemania o Inglaterra, quienes pusieron en marcha, una vez finalizada la Segunda Guerra Mundial, políticas destinadas a incrementar el gasto social, dentro del contexto del ideario del Estado de bienestar (Santos, 1999).

Al respecto, cabe señalar que para poder financiar el gasto social, era perentorio aplicar una importante reforma tributaria y, en esta dirección, el régimen dio muy pocas señales, sin embargo, esto no supuso que las personas no vieran mejoras en su calidad de vida, por ejemplo, salarios más altos y mayor poder adquisitivo; pese a estos incrementos, las personas no pudieron tener acceso a otros servicios que incrementaran su nivel de vida. En este sentido, los tecnócratas crearon un edificio económico que descuidó la inversión social en salud, educación e infraestructura residencial, beneficiando más a los grupos empresariales y financieros, quienes terminaron siendo los principales destinatarios de las ayudas del Estado,

en forma de beneficios fiscales, créditos oficiales y primas a las exportaciones, todo ello dentro del contexto de un crecimiento económico espectacular (Moradiellos, 2000).

Se podría decir que la demora en el diseño y aplicación de una reforma tributaria redistributiva se debía, en última instancia, al hecho de que las políticas económicas no estaban en manos de funcionarios y ministros keynesianos, como era el caso del ministro Mariano Navarro Rubio, cabeza visible de las reformas del 57 y 64, ministro que si bien propugnaba por grandes cambios como la desregulación o menor intervención del Estado, no promovió una reforma fiscal que permitiera un gasto social significativo en áreas prioritarias como educación y salud, ni siquiera cuando comenzó a despegar la economía.

En este sentido, hubo que esperar hasta las postrimerías del régimen, para que algunos ministros, ya neoclásicos, comenzaran aplicar los respectivos cambios, entre ellos la reforma tributaria, necesaria para proveer de fondos al fisco y aplicar las políticas públicas redistributivas pertinentes. En todo caso, fue con el arribo de la democracia cuando se puso en marcha un sistema fiscal progresivo, que gravaba fundamentalmente la renta per cápita, permitiendo el desarrollo de sectores como la educación, la investigación y la innovación tecnológica, sectores rezagados, sobre todo si se los compara con los países líderes de la región, lo que nos muestra una vez más que el acento se había puesto en el crecimiento económico y no en la conquista de derechos sociales básicos (Fuentes, 1988).

Se puede afirmar que durante toda la década de los 60 y la primera mitad de los 70, la economía española recuperaría la senda del desarrollo económico, en clara convergencia con los países más avanzados de la región, después de registrar de forma ininterrumpida altas tasas de crecimiento del PIB. Por consiguiente, si se compara la década del 60 con la del 70, nos daremos cuenta que la primera fue muy superior en términos de productividad y crecimiento económico, de hecho, hasta la presente fecha España no ha tenido un momento tan positivo en términos económicos como ese y difícilmente lo podrá tener, entre otras razones por la coyuntura internacional, con vientos tan favorables que permitieron una tasa anual promedio de 7 puntos del PIB (García, 1991; Gamir, 2013).

En este despegue, para recapitular, jugó un papel importante la reinserción del país en el orden internacional (apertura al comercio exterior de bienes y servicios) y la liberalización de la economía (retorno a los mecanismos del mercado), aprovechando la “renta de situación”, es decir, el crecimiento de la economía de la región, que inyectaría sus capitales

en forma de inversión, transferencia de tecnologías y flujo de turistas, sin dejar de mencionar las remesas enviadas por los españoles que residían en el exterior. Claro está, sin unas políticas nacionales adecuadas, no se habría llegado a ningún lugar, pues como dice el proverbio: “quien no sabe a dónde va, ningún viento le es favorable”, en este sentido, el Plan Nacional de Estabilización Económica de 1959 fue el medio que de alguna manera permitió el despegue económico, abriendo el camino para el diseño y aplicación de los Planes de Desarrollo que le sucederían a partir de 1964.

Ahora bien, este espectacular crecimiento de la economía española durante casi quince años seguidos, hito pocas veces igualado en la historia económica moderna, se tradujo en importantes cambios estructurales, que en poco tiempo permitiría cerrar de manera significativa la amplia brecha existente entre la economía española y la de los países más avanzados de Europa (García, 1991; 2000). No obstante, este inédito crecimiento económico de los 60 se vería afectado en la siguiente década, específicamente a partir de octubre de 1973, cuando empiezan a subir los precios del barril de petróleo y de los carburantes, moviendo los cimientos de la economía de los países desarrollados, al ver encarecida su principal fuente de energía.

Las causas de esta crisis son varias, pero nos detendremos en tres. En primer lugar, el abandono por parte de la administración Nixon del patrón oro en agosto de 1971, decisión que dio una fuerte estocada al sistema de Bretton Woods, establecido para el comercio mundial (entre ellos de hidrocarburos), desde el fin de la Segunda Guerra Mundial. Como consecuencia de este abandono del patrón oro, en diciembre de ese mismo año el dólar sufriría una importante devaluación y, en octubre de 1973, otra fuerte devaluación por la emisión monetaria, política económica que a la postre resultaría desacertada por parte de la reserva federal de EE.UU., que terminó afectando los ingresos de los países exportadores de petróleo, quienes veían reducir sus ganancias con estas devaluaciones, en tanto que los precios ahora se fijaban y comercializaban con esa moneda. En segundo lugar, los recortes en el suministro de petróleo por parte de los países agrupados en torno a la OPEP, quienes decidieron no enviar más crudo a EE.UU. y Europa, por su apoyo a Israel en la guerra de Yom Kipur (guerra que enfrentaba a Israel con Siria y Egipto, quienes recibieron el apoyo de la comunidad árabe). En tercer lugar, a partir de los 70 comienzan a irrumpir en el

escenario mundial algunos países con cierto desarrollo industrial, capaces de producir bienes a precios más económicos que los ofrecidos por los países desarrollados.

Este contexto, nada favorable para la economía española, afectaría profundamente algunos rubros no muy competitivos y, con ellos, a las industrias encargadas de su producción, las que seguían operando con tecnologías poco modernas y al mismo tiempo consumidoras de grandes cantidades de hidrocarburos, lo que puso en evidencia, por un lado, la excesiva dependencia de las fuentes de energías externas no renovables y, por el otro, la subordinación a las innovaciones tecnológicas extranjeras para alcanzar una producción eficiente. Para el ciudadano común, esta crisis se traduciría en un aumento significativo de los precios de los bienes y servicios y en una pérdida del salario real, afectando en general su capacidad de consumo (García y Jiménez, 2001; Tamames, 2005), por tanto, con la crisis del petróleo del 73 se frenaría el crecimiento sostenido que venía experimentando la economía española. Un hecho no menor, que arrojó más incertidumbre a este escenario de crisis económica, fue nada más ni nada menos que el final del franquismo y el comienzo de la transición a la democracia, acontecimiento que tuvo lugar con la muerte del dictador (García, 1991; 2000).

Un dato importante a señalar, es que el negativo impacto económico en la región repercutió en el cierre de muchas empresas y consiguientemente en el aumento del paro, lo que obligó a muchos emigrantes españoles a retornar al país, sin más opciones en el horizonte cercano. Por otro lado, es fácil comprender que si se contrae la economía nacional se exportará menos, pero si aún se depende mucho de las importaciones, sobre todo de energía y maquinarias, se producirá una brecha mayor en la balanza comercial. Si a esto le sumamos la disminución de las divisas captadas por vía del turismo y las remesas, es de esperar que el déficit comercial se agrandara aún más, tal como efectivamente ocurrió (García, 1991; 2000).

Como respuesta a esta crisis, a partir de 1975 se puso en marcha el Plan Energético Nacional, con el objetivo de reducir la dependencia del petróleo, al buscar reemplazar el consumo de hidrocarburos por fuentes de energías alternativas y menos contaminantes. Esto puso de manifiesto, una vez más, que la economía española no estaba muy consolidada y aún dependía mucho del contexto internacional, de hecho, para hacernos una idea del impacto del aumento de los hidrocarburos, basta con observar el déficit fiscal, ya que su incremento

se llevó en 1976 la cuantiosa cifra de 4 puntos del PIB (España tuvo déficit gemelo, es decir, tanto comercial como fiscal).

Si vemos el desarrollo de la crisis por sectores, nos daremos cuenta que el sector primario agrícola, que ya venía perdiendo peso en la economía en favor del sector secundario industrial, tendría una mayor caída y este, a su vez, perdería peso frente al sector del turismo, que aun cuando se vería también afectado, resistiría de mejor forma los embates de la crisis, acentuando en adelante un rasgo de la economía española, esto es, la dependencia del turismo y, en términos más amplios, la tercerización del sistema económico. Un ejemplo temprano de esto que acabamos de referir fue el proyecto creado en 1960 con la Playa de Benidorm, que nos muestra tempranamente el interés del régimen por apuntalar el turismo como una actividad económica primordial (Figuerola, 1999).

En términos generales, si se mira la evolución de la economía española entre 1960 y 1975, veremos que durante ese quinquenio se triplicó el PIB, un crecimiento difícil de replicar en los años posteriores. Es cierto que la economía española ha tenido importantes etapas de crecimiento (exceptuando la crisis de finales de los 70 e inicios de los 80, la contracción del primer lustro de los 90 y la recesión de 2008) y, se podría decir que a pesar de sus altibajos su balance ha sido positivo, con un aumento progresivo del PIB, tal como se constata al observar su evolución de 1960 hasta 2020. Incluso, si comparamos el PIB per cápita español con el de otros países de la región durante la década de los 60, por poner un ejemplo, veremos que España se encontraba en el penúltimo lugar y apenas llegaba a cubrir el 53% del mismo indicador de países como Alemania y Francia. En cambio, para comienzos de siglo logra recortar distancias, hasta alcanzar el 95% del registro promedio de los países que conforman la unión, esto nos muestra la importante progresión de la economía española durante la segunda mitad del siglo pasado.

Como es de esperarse, el punto débil, por el que tanto se ha cuestionado al Plan Nacional de Estabilización Económica, es que no fue capaz de liberalizar lo suficiente la economía para llevarla a los niveles de países como Inglaterra, Holanda o Alemania, en cuanto a menor estatismo e intervencionismo. Esto encuentra su explicación en los fuertes intereses corporativos, muchos de ellos fortalecidos durante la autarquía, que terminaron por ralentizar el desmontaje de la planificación indicativa en beneficio de la liberalización, evitando competir en igualdad de condiciones con el exterior, al valerse de los altos aranceles

a las importaciones que buscaban asegurar a las empresas sus mercados internos, anquilosándose en sus zonas de confort, zonas en las que se mantendrían hasta 1986, una vez que España logró ingresar a la Comunidad Económica Europea (Tamames, 2005; Gómez, 2000).

En definitiva, los tres planes contribuyeron significativamente en el despegue económico, sin embargo, algunos analistas los consideraron poco decisivos, en tanto que el crecimiento, arguyen, no fue el resultado directo de esos planes, como si de las variables endógenas y exógenas antes señaladas, por tanto, cualquier plan aplicado con alguna coherencia básica habría incidido favorablemente en la economía. En otras palabras, lo que hizo el franquismo por medio de esos planes, sostienen estos analistas, no fue otra cosa que normalizar la economía, liberándola hasta donde más les convino a las corporaciones afines, con el propósito de facilitar la entrada de los capitales internacionales deseosos de invertir en la economía nacional.

Cuadro N° 1: evolución del PIB y la inflación en España (1959-1975)

AÑO	PIB	INFLACIÓN
1959	3,9%	3,8%
1960	2,4%	0,6%
1961	11,8%	0,9%
1962	10,0%	9,9%
1963	9,6%	5,4%
1964	5,3%	12,6%
1965	6,3%	9,3%
1966	7,2%	5,2%
1967	4,3%	6,5%
1968	6,6%	2,8%
1969	8,9%	3,4%
1970	4,3%	6,7%
1971	4,6%	9,6%
1972	8,1%	7,3%
1973	7,8%	14,2%
1974	5,6%	17,8%
1975	0,5%	14,1%

Cuadro elaborado con base en los datos suministrados por el INE (2017a; 2017b)

En el cuadro N° 1 se muestra la evolución del PIB y la inflación, desde 1959 a 1975. La sumatoria del PIB de 1959 a 1975 (17 años) es de 127%, si vemos la media anual estaríamos hablando de una tasa de crecimiento de 7,4%.

En materia de alimentación, se puede decir que a partir de la década de los 60, con los profundos cambios económicos y sociales, el patrón alimentario comenzó a cambiar de forma

notoria al incorporar carne, lácteos, huevos y azúcar. De hecho, si comparamos esta dieta con la consumida durante las tres décadas anteriores, por ejemplo, con la de los 40, veremos que ésta estaba muy por debajo de los requerimientos nutricionales, con un excesivo consumo de pan, patatas y hortalizas, sobre todo de temporada (Grande, 1947), si bien mejoró en los 50, todavía el 15% de la población no llegaba a ingerir las calorías necesarias. Luego, en la década de los 60 se da una importante mejoría, visto en porcentajes, se pasa del consumo de cereales 22%, hortalizas 18%, patatas 17%, carne y pescado 6,3%, alimentos que representaban, en este orden, el 63,3% de la dieta de entonces (FAO, 1960), a un consumo mayor y más amplio. Visto en números, la ingesta de carne y pescado casi se triplicó en los 70, pasando a 15,4%, debido a que la producción de carne se incrementó significativamente en los años 60 y 70, apareciendo productos como salchichas, jamones cocidos (si incluimos la leche pasteurizada, diríamos que la producción de estos tres productos se multiplicó por 5) (Langreo y Germán, 2019).

No resultaría desacertado señalar que, a partir de la década de los 60, la dieta de los españoles comenzó a parecerse a lo que poco tiempo después los nutriólogos denominarían como dieta mediterránea, con abundantes legumbres en los distintos cocidos, según las regiones, junto al pan, vino, aceite de oliva, sin olvidar el incremento en el consumo de frutas y hortalizas. No se debe perder de vista que estos cambios alimenticios no habrían sido posible si no se hubieran producido modificaciones importantes en la agricultura, como la incorporación de nuevas semillas, maquinarias, sistemas de regadíos y fuentes de energías, sin dejar de lado los avances en materia agroindustrial, con el crecimiento de las fábricas productoras de comestibles y la irrupción de distintos artefactos domésticos para preparar y conservar los alimentos. Como se puede ver, todas estas mejoras tecnológicas elevaron una vez más la ingesta de algunos rubros en la década de los 70 (Langreo y Germán, 2019).

No obstante, para que esto pudiera darse, la dieta tenía que diversificarse en detrimento de ciertos productos como el pan, las patatas, los cereales y las leguminosas, aumentando el nivel de consumo de otros alimentos como frutas, huevos, aceite, azúcar, carne y lácteos (Varela, 2000). Dicho en términos económicos, durante la década de los 60, España también va a seguir una línea de convergencia alimentaria, aproximándose al patrón de consumo de los países industrializados, cuya dieta se fue haciendo más variada en la década de los 50 (ENNA-1, 1995). De hecho, si entre el 64-65 el ciudadano promedio gastaba cerca del 50%

de sus ingresos en alimentos, ya para comienzo del siglo XXI estos gastos se aproximaban a un 15%, lo que muestra que la población española, desde la década de los 60 en adelante, había dejado de trabajar para básicamente comer, de igual manera, desde los 50 hasta la segunda década del presente siglo, la población dedicada a la agricultura pasó del 50% al 5%, una disminución bastante drástica si se toma en cuenta el aumento de la población y el consumo (INE, 1991).

Por otro lado, también es importante puntualizar que para inicios de la década de los 60 y más aún en los 70, se comenzaban a notar importantes diferencias entre la dieta de las zonas rurales y urbanas, en las primeras se consumía más aceite, patatas, pan, leguminosas y vino; mientras que en las segundas se ingerían más verduras, frutas, cereales, carne, pescado, leche y cerveza (Langreo y Germán, 2019). En cierta forma, este distanciamiento entre el campo y la ciudad se comienza a replicar dentro de las propias ciudades hasta la década de los 90, en el sentido de que los distritos más poblados contaban con una mayor disponibilidad y variedad de alimentos, en comparación con los de menor densidad demográfica (ENNA-1, 1995).

Frente a esta diversidad de alimentos en la dieta diaria, no es de extrañar que desde los 60 en adelante, también comience a disminuir la cantidad de calorías consumidas al día, pasando de las 3000 Kcal diarias (debido al consumo de alimentos altamente calóricos como el pan y las patatas, ambos ricos en hidratos de carbono) a las 2770 para finales de los 80 (por el consumo de proteínas y grasas). Visto en términos comparativos, el nivel más alto de consumo de calorías, desde que la dieta se amplió en los 60, fue de 3000 Kcal, en adelante ese número iría descendiendo hasta llegar en la última década a las 2.634 Kcal, como resultado de una mayor diversificación y calidad en la oferta de alimentos, cifra que aún se sitúa por encima de las recomendadas nutricionalmente, es decir, las 2.199 Kcal por día (ENNA-1, 1995).

Si observamos la evolución de la economía española entre 1960 y 1975, veremos que durante ese quinquenio el PIB se triplicó, exhibiendo unas tasas de crecimiento difícil de replicar en las siguientes décadas. Incluso, si comparamos el PIB per cápita español con el de otros países de la región durante la década de los 60, veremos que España se encontraba en el penúltimo lugar y apenas llegaba a cubrir el 53% del mismo indicador de países como Alemania y Francia. No obstante, para comienzos de siglo logra recortar distancias, hasta

alcanzar el 95% del registro promedio de los países que conforman la Unión, esto nos muestra la importante progresión que tuvo la economía durante la segunda mitad del siglo pasado.

Ahora bien, el punto débil por el que se ha cuestionado al Plan Nacional de Estabilización Económica de 1959, es que no fue capaz de liberalizar lo suficiente la economía para llevarla a los niveles de países como Inglaterra, Holanda o Alemania, en cuanto a menor estatismo e intervencionismo. Esto encuentra su explicación en los fuertes intereses corporativos, muchos de ellos fortalecidos durante la autarquía, que terminaron por ralentizar el desmontaje de la planificación indicativa en beneficio de la liberalización de las fuerzas económicas, evitando competir en igualdad de condiciones con el mercado internacional, al valerse de los altos aranceles a las importaciones que aseguraba a determinados sectores sus mercados internos, hasta 1986, una vez que el país ingresó en la Comunidad Económica Europea y se abrió mucho más al libre comercio (Tamames, 2005; Gómez, 2000).

En términos generales, los tres planes que se aplicaron dentro del Plan de Estabilización Económica entre 1959 y 1975, contribuyeron significativamente en el despegue económico, sin embargo, algunos analistas consideran que fueron poco decisivos, en tanto que ese crecimiento no fue el resultado directo de esos planes, como si de las variables endógenas y principalmente exógenas antes descritas; desde esta posición sostienen que, cualquier plan aplicado con alguna coherencia básica habría incidido favorablemente en la economía. En otras palabras, lo que hizo el franquismo por medio de esos planes, no fue otra cosa que normalizar la economía, liberándola hasta donde más les convino a las corporaciones afines, con el propósito de facilitar la entrada de los capitales internacionales deseosos de invertir en la economía nacional. No obstante, asumir esta posición sin matices sería desacertado, en tanto que no es posible el desarrollo económico de un país, sin un plan que contenga un conjunto de medidas que promuevan ese desarrollo, ya que ningún crecimiento económico se da de forma espontánea, si no hay una buena gestión de por medio, por más que la “economía de situación” sea muy favorable.

Un ejemplo que bien pudiera ilustrar esta afirmación es el caso venezolano, que durante el gobierno de Hugo Chávez (1999-2013) contó con un escenario económico mundial expansivo, con unos precios del barril de petróleo en constante aumento, llegando a sobrepasar los 100 dólares y a pesar de ello terminó dejando la economía en números

negativos, sumergiendo al país en la mayor crisis de su historia contemporánea. En todo caso, como lo señalamos al comienzo, de no ser por el déficit democrático del gobierno franquista, el crecimiento económico que se registró durante el segundo franquismo (1959-1975), habría sido un buen ejemplo para reafirmar que las economías libres son mucho más prosperas que las reprimidas (nos referimos al primer Franco, que aplicó políticas económicas muy regulatorias o interventoras, con un saldo económico perjudicial).

Para finalizar, diremos que los cambios en la política económica entre el primer periodo autárquico y el segundo periodo desarrollista, representó un parte aguas, no sólo del régimen franquista, sino también del país, marcando el rumbo de la economía actual, cambios que siguieron una línea de continuidad con la incorporación de España en la Unión Europea, en otras palabras, durante el paso de un periodo a otro en 1959, la economía pasó de estar muy intervenida por el Estado, a otra menos intervenida. Esto no quiere decir que durante el quindenio que va de 1960 a 1975, el Estado no interviniera en la economía, por medio de distintas regulaciones, solo que estas ya no serían directas, en tanto que el Estado pasaría actuar como un agente que dirige, desde el punto de vista macroeconómico, los factores productivos del país, por medio de un conjunto de políticas fiscales y monetarias a su disposición.

Son justamente las secuelas del excesivo intervencionismo del primer periodo franquista, lo que contribuyó a que el Estado continuaría, en lo sucesivo, interviniendo en la economía, a pesar de que con la puesta en marcha de la transición en 1975 y con el ingreso del país en la Unión Europea en 1986, la economía se fue liberalizando un poco más. En otras palabras, la injerencia del Estado, visto desde el gasto público, del tamaño de la burocracia, de la presión fiscal y de las competencias legales y administrativas, hicieron que su influencia aún continuara siendo importante, sobre todo si la comparamos con la de otros países de la Unión, como Inglaterra en su momento, Holanda, Alemania o Francia, lo que nos permite concluir que las economías libres tienen un mejor desempeño que las reprimidas, tal como se puede observar al comparar los indicadores entre ambas formas de manejar la economía.

3. De la transición, al final del primer gobierno socialista 1976-1996

Frente a la prolongada inflación y el poco crecimiento de la economía (cuasi estanflación), a partir de la segunda mitad de la década de los 70, la clase política que emergió

de la transición se vio obligada a diseñar, en 1977, un conjunto de reformas dirigidas a sanear la economía. En ese sentido, se pusieron en marcha varias medidas estructurales, agrupadas en el denominado Pactos de la Moncloa, medidas que fueron aplicadas en 1978, con el objetivo de equilibrar el presupuesto; reestructurar el aparato productivo; restringir la emisión monetaria para reducir la inflación; reformar la recaudación fiscal, esto es, ampliar el sistema impositivo para gravar la renta, las sociedades y el patrimonio; definir el rol del Banco Central de España para fijar las tasas de interés para los préstamos; y, por último, estabilizar los salarios, flexibilizar la contratación laboral y los costes de despido para frenar el desempleo (Fuentes, 2008). Un punto importante a destacar, como parte del contexto, es que esta crisis tuvo lugar en un escenario de transición política hacia la democracia, con toda la carga de contrariedades e incertidumbres que una situación de este tipo conlleva.

En efecto, con la crisis que se inició en 1973 y se hizo patente en 1975, la economía española entró en una profunda crisis que demandaría una fuerte reestructuración, para equilibrar sus principales indicadores macroeconómicos y recobrar la senda del crecimiento. Ahora bien, desde una mirada histórica, debemos señalar que esta crisis tuvo como uno de sus principales antecedentes, el abandono por parte de la primera economía mundial del sistema de Bretton Woods, decisión que provocó una debacle monetaria en cadena, acompañada por un aumento del crudo, principal fuente de energía de la que dependían, tanto ayer como hoy, todas las economías a nivel mundial. Estos dos aspectos, crisis monetaria y energética, generaron una curva de ralentización del crecimiento y aceleración de la inflación, que terminaría por afectar los precios de los bienes y servicios y, en consecuencia, del poder adquisitivo, llevando la economía a un bucle de estancamiento e inflación que se iría agudizando progresivamente.

Por consiguiente, como suele ocurrir con cada aumento de los precios del petróleo, a partir de la crisis de 1973 el país ya no exhibiría los altos niveles de crecimiento que mostró durante los 60, de hecho, entre 1974 y 1984, España registró una tasa de crecimiento parecida a la del resto de países europeos, con algunas importantes diferencias, ya que el nivel de endeudamiento, la baja inversión, la fuerte inflación y la alta tasa de desempleo serían comparativamente más altas. Para tener una mejor idea del impacto de esta crisis, en 1975 el PIB creció un 0,5% y al año siguiente, en 1976, un 1,5%, nada si lo comparamos con los años anteriores, más aún, si nos adentramos en otros indicadores veremos que la inflación se ubicó

en 19,8%, el paro se situó en 4,6% y la deuda pública se triplicó hasta llegar a los 12 mil millones de dólares, mientras que el déficit fiscal se elevó a los 5 mil millones de dólares, el equivalente a casi 3 puntos del PIB (Comín, et al., 2003).

Fue en el marco de este escenario donde tuvieron lugar las primeras elecciones democráticas en junio de 1977 y, más tarde, en octubre de ese mismo año, la puesta en marcha de los Pactos de la Moncloa, al siguiente año es aprobada la nueva Constitución, hecho que marcó el paso definitivo de una economía muy estatista y planificada, a una economía un poco más descentralizada y abierta al mercado. A partir de entonces, se fueron tomando algunas medidas para desregularizar la economía, entre ellas las privatizaciones y las reformas del sistema financiero, medidas que se llevaron a cabo en 1981, teniendo por ejes fundamentales, en primer lugar, la aplicación de una política monetaria y fiscal restrictiva para reducir la inflación y el gasto público, en segundo lugar, la liberalización de los dividendos de los bancos y de casi todos los tipos de interés, en fin, la flexibilización de los controles financieros para evitar una crisis bancaria (Comín, 1991; Comín, et al., 2003).

A partir de 1977, los partidos políticos con representación parlamentaria, los sindicatos de trabajadores y los gremios empresariales, buscaron acuerdos sobre las medidas de ajustes y su consiguiente aplicación, entre las más importantes, la reducción del déficit fiscal, la inflación, los tipos de interés, la reforma tributaria para no hacer tan pesada la carga impositiva, la flexibilización del mercado laboral (la fijación del salario mínimo y los incrementos salariales) y, por último, el derecho a la libre asociación sindical. En los años sucesivos, se emprenderían muchas otras reformas que irían allanando el camino para una mayor modernización de determinadas áreas de la economía, por ejemplo, la Ley de Regulación del Mercado Hipotecario de 1981, que incluía una serie de disposiciones legales para ayudar a los sectores afectados por la crisis, por medio del financiamiento hipotecario a largo plazo. En 1982, tras ganar las elecciones el Partido Socialista Obrero Español (PSOE), se comienzan aplicar políticas de estabilización, esbozadas en el Programa Económico de mediano plazo del gobierno socialista, políticas elaboradas para ser puestas en circulación entre 1982 y 1985 (Comín, 1991; Comín, et al., 2003).

Entre las principales medidas contenidas en el mencionado programa se encuentran, la devaluación de la moneda para favorecer las exportaciones y reducir el déficit comercial, la aplicación de una política monetaria restrictiva para bajar la inflación, el aumento de la

recaudación fiscal para reducir la brecha presupuestaria y el establecimiento de determinados límites salariales para frenar el desempleo. Otra de las medidas tomadas sin mucho éxito fue el Plan Energético Nacional de 1983, que continuaría promoviendo el uso de fuentes alternativas de energía como la hidráulica, la eólica y el gas natural, en tanto que las dos crisis del petróleo habían golpeado las economías de los países dependientes de estas fuentes, tal como había ocurrido con la recesión ocurrida entre 1979 y 1980 que se extendió con menos bríos hasta 1984.

Un vistazo a las relaciones internacionales de finales de los 70 y comienzos de los 80, nos permitirá observar dos situaciones que afectaron la economía mundial, la primera de consecuencias negativas, como fue la segunda crisis del petróleo provocada por el clima de inestabilidad política en Irán a mediados de 1978, con un incremento de los precios del crudo en noviembre de ese mismo año y su exponencial alza a partir de enero de 1979, una vez instaurado el nuevo régimen de los Ayatolas en Irán y, como consecuencia de ello, la suspensión de las exportaciones de crudo por parte de ese país, lo que generó un aumento del barril de petróleo que movió los cimientos de la economía mundial, hasta alcanzar en 1982 índices negativos no registrados desde la Segunda Guerra Mundial. La segunda situación tuvo consecuencias positivas, como fue la recuperación económica que se inició a partir de 1983, gracias al empuje de la producción estadounidense que activó el mercado mundial, dejando atrás la crisis.

De esta manera, la recuperación económica mundial y nacional que se produjo en 1983, dejó ver sus mejores resultados a partir de 1984 con los preparativos para la firma de adhesión a la Comunidad Económica Europea (CEE) en 1985 y su entrada definitiva en 1986, momento en el que se dio un período de fuerte expansión de la economía española que se prolongaría hasta 1989 y con menor fuerza hasta 1990. Esta expansión de la economía que va del 84 al 90, en buena medida se apalancó en la caída de los precios del crudo y las materias primas, dentro de ese lapso, el gobierno de turno aplicó una política monetaria restrictiva, en consecuencia, redujo la inflación y mantuvo una cierta estabilidad fiscal y salarial que repercutió positivamente en el ingreso real y en la rentabilidad empresarial. En general, durante este lapso se dio un impulso al ahorro, la inversión, el consumo y el empleo, potenciado por un clima de estabilidad política que estimuló la inversión extranjera, puesto

en números, la inflación se mantuvo en promedio cercana al 6%, el paro al 16% y el PIB se elevó al 3,4% (Fuentes, 2008).

Estos datos positivos se vendrían abajo con la crisis del 91-93, cuando la economía comenzó a experimentar nuevos desequilibrios generados por la tercera crisis del petróleo de 1990 conocida como Guerra del Golfo, aunque no se puede atribuir toda su causa a esta tendencia alcista del crudo, ya que en ella también tuvo mucho que ver la falta de criterio económico por parte de los gobiernos de los distintos países de la Comunidad, sobre todo, el retraso en la aplicación de un conjunto de reformas estructurales que pusieran en marcha una mayor flexibilización del mercado de bienes y servicios y, en consecuencia, una mejora en la productividad nacional y la competitividad mundial. Esta falta de reestructuración de la economía española se hizo patente a partir de la segunda mitad de los 80, cuando el país entró en la CEE y de nueva cuenta en los 90, cuando se comienza a globalizar la economía mundial, retraso que provocó la desindustrialización del país durante ese periodo (Fuentes, 2008).

A pesar de esta dilación reestructuradora, se pueden rescatar dos importantes movimientos que se concretizaron en la Ley de Reconversión y Reindustrialización de 1984, que tenía como objetivo asistir a los sectores afectados por su baja competitividad y poca viabilidad en la economía, por medio de bonificaciones tributarias y ayudas a las empresas que pretendían cerrar por ineficientes o poco factibles (una de esas ayudas para hacerlas más eficientes eran las prejubilaciones, política destinada aligerar tanto el exceso de personal como de masa salarial). Esta ley también pretendió, con la reindustrialización, que las empresas obsoletas tecnológicamente, pero con cierto margen de maniobrabilidad para seguir aportando al desarrollo de la economía y las nuevas inversiones, se modernizaran y focalizaran en aquellas áreas consideradas prioritarias o de urgente reindustrialización y, la segunda, la Ley de Incentivos Regionales de 1985, que tenía como objetivo disminuir, desde la Administración General del Estado, las hondas desigualdades territoriales que se habían ido acumulando a lo largo de las tres últimas décadas. En consonancia con esto, se otorgaron beneficios fiscales a aquellas empresas que apostaban por las zonas promocionales, es decir, las que no tenían un gran desarrollo industrial o que sus industrias se encontraban en franco declive (Gámir, 2013; Fuentes, 2008).

Visto en retrospectiva, todas estas políticas que se aplicaron de 1977 hasta 1985, fueron preparando el camino para la incorporación del país a la CEE en 1985 y su ratificación de

ingreso en 1986, como ya se señaló, momento que supuso un punto final a un ciclo de intensos debates y negociaciones. Sin lugar a duda, el ingreso de España en la CEE significó un fuerte impulso para la economía nacional, gracias a las ayudas directas provenientes de la Comunidad, pero también por los beneficios provenientes de los intercambios comerciales y de inversión de capitales por parte de los países que la integran. Dentro de este nuevo escenario de estabilidad económica, España experimentaría una apreciación del tipo de cambio, que al poco tiempo se tradujo en una disminución de los bienes importados y un incremento del precio de los bienes a exportar, ahora bien, como contra cara de este aumento de las importaciones, el país experimentó un déficit de la balanza comercial (Tortella y Núñez, 2011).

Luego, entre 1986 y 1990, la baja tasa de interés, el aumento de la inversión de capitales nacionales e internacionales, la disminución de los precios del petróleo, la baja inflación, el equilibrio fiscal (que experimentó un pequeño déficit en 1988) y el incremento de nuevos puestos de trabajo (en promedio se situó en 302.000), permitió que la economía española registrara 5 años de crecimiento económico (Fuentes, 1988; García y Jiménez, 2001). Estos datos nos permiten afirmar que ya para 1989, la economía española había comenzado a recuperar la senda de crecimiento que perdió desde 1974 en adelante, por ejemplo, el ingreso per cápita de 1989 se situó, en relación con el promedio general de la CEE, en un 65,5%, un aumento substancial si se compara este mismo indicador con el de 1979, cuyo porcentaje se ubicó en un 57%; en términos absolutos el ahorro aumentó hasta alcanzar un 22,6% del PIB, el más alto de la CEE; al igual que la inversión en capital fijo, que si bien no fue la primera, si ocupó la segunda plaza más alta, ubicándose en un 24% del PIB. Vistos los números, se puede decir que la economía española dejó atrás los nubarrones que se manifestaron en forma de alta inflación y fuerte recesión, como los registrados entre 1979 y 1982 (Fuentes, 1988; García y Jiménez, 2001; Gámir, 2013).

En general, la década de los ochenta representó no solo la entrada de España en la Unión Europea, sino también la homologación de la economía nacional con la de otros países integrantes de la Unión, sin olvidar que previo a su entrada se aplicó un paquete de medidas que favoreció la inversión, generando un aumento de la productividad y con ello mayores ingresos, los que contribuyeron a mejorar los indicadores o mantenerlos relativamente estables en los siguientes años. Por otro lado, si nos detenemos a pensar en políticas

económicas como el aumento de la recaudación fiscal y la redistribución de ingresos, nos daremos cuenta de los importantes beneficios sociales en materia de salud, educación, investigación, entre otros, permitiendo a la sociedad española transitar por los parámetros del Estado de bienestar.

Puede que este último aspecto sea la nota más importante de los 80, en tanto que durante esa década se logró acortar distancias en materia social (salud, educación e investigación) con los países del centro de Europa, sin embargo, también en esto reside parte de los problemas que arrastra la economía española, ya que esas políticas sociales comenzaron a crecer hacia otros ámbitos de forma exponencial, ensanchando el gasto público, lo que llevaría a los distintos gobiernos a tener que aplicar políticas fiscales restrictivas para poder financiar ese nivel de gasto, traducándose en una considerable presión fiscal y un progresivo endeudamiento para lograr cerrar el déficit fiscal, impactando negativamente en la inversión, que de forma contraria habría sido mayor, generando un impacto positivo sobre el crecimiento y el empleo (Fuentes, 1988; García y Jiménez, 2001; Gámir, 2013).

Por otro lado, esta sintonía con la economía europea tendría dos costes importantes, en primer lugar, se comenzaría acentuar la crisis agraria, es decir, se iría profundizando la desagrarización y con ella el fenómeno de la España vaciada, en este sentido, algunas áreas de la agroindustria se verían afectadas, entre las que destacan la producción de carne y los productos lácteos, al no poder competir con las empresas francesas, alemanas y holandesas, pero no solo los grandes productores se verían afectados, pues también muchos productores semiartesanales ubicados en las pequeñas ciudades y pueblos se vieron obligados a cerrar, bien por no poder competir con productos más variados y a menor precio o bien por las nuevas regulaciones industriales en materia de higiene alimentaria, seguridad laboral y protección ambiental exigidas desde la Unión, lo que empujó a buena parte de los productores a cesar o reconvertirse en distribuidores, visto en términos generales, los agricultores tuvieron que aplicar cambios, por ejemplo, el tipo de cultivo y las técnicas y tecnologías aplicadas, con el propósito de seguir siendo competitivos (Ortega y Núñez, 2009). En segundo lugar, se agudizó un rasgo de la economía ya visible desde la década de los 60, como es la tercerización, con trabajos estacionales vinculados al sector turismo. Justamente, estos dos aspectos negativos son la consecuencia directa de haber postergado las reformas estructurales

de la economía, con el fin de hacerla más competitiva de cara a una mayor liberalización, tal como lo señalamos más arriba.

Una mirada retrospectiva de este rezago en la productividad, nos llevaría a la conclusión, tal como lo han afirmado algunos economistas, que la génesis de este problema se encuentra en la década de los 40, concretamente en el modelo autárquico (el INI y las regulaciones proteccionistas que promovieron una economía tímidamente abierta) que mantuvieron determinados espacios del mercado protegidos, en beneficio de los empresarios afines al régimen, manipulando la economía para favorecer ciertos rubros, por medio de aranceles a las importaciones, reducción de impuestos y subsidios. Lamentablemente, como bien es sabido, el proteccionismo se paga con pérdida de competitividad (Tamames, 2005).

Continuando con la década de los 90, lo primero que salta a la vista es que no arrancó con buen pie, en tanto que los países desarrollados se vieron afectados por el bajo crecimiento de la economía mundial, debido al hundimiento de los mercados financieros, los altos tipos de interés y la crisis inmobiliaria, principalmente en Japón, sin dejar de mencionar la Guerra del Golfo (1990-1991) que supuso un aumento de los precios del petróleo, impulsando de esta manera una nueva ola inflacionaria a escala mundial. En el plano regional, tendría lugar una crisis económica del 91 al 93, en parte por los dos eventos antes descritos y también por los costos de la reunificación alemana y el rechazo de Dinamarca a suscribir el Tratado de Maastricht en 1992.

A nivel doméstico, España se enfrentaría a un problema latente de su economía, como es la inflación, el paro, el déficit fiscal y, lo más grave, la falta de políticas claras para superar los aprietos coyunturales y fortalecer la economía, vale decir, blindarla para que no se desestabilice ante las malas rachas de la economía mundial, las que aparecen de forma cíclica. Pero también para corregir las fallas estructurales endógenas, aquellas que endémicamente arrastraron la economía nacional y que, ante cualquier crisis mundial, tiran hacia abajo los indicadores macroeconómicos, incluso a niveles por debajo de sus similares dentro de la Unión (Fuentes, 2004).

Un punto importante a destacar es que las consecuencias de esta crisis mundial, que tuvo su inicio en 1990, llegó con un pequeño retraso a España, debido a la fuerte inversión pública registrada entre 1990 y 1992, destinada a preparar y presentar dos grandes eventos, a saber, la Exposición Universal de Sevilla y los Juegos Olímpicos de Barcelona, ambos en

1992, lo que representó un fuerte endeudamiento para las arcas públicas por el orden de los 30 billones de pesetas. Como era de esperarse, la crisis mostró sus síntomas el segundo trimestre de 1992, en ese año el PIB se contrajo 1,1% y con la culminación de las obras se disparó aún más el desempleo, pasando de un 16% a un 24%. Visto en números reales, para finales de 1993 había 3.545.950 de parados en toda España, cifra que se vio agrandada con la caída de la inversión, de hecho, el bajo crecimiento del PIB en 1993 dio paso a un crecimiento negativo de -1,03%, logrando remontar en 1994 a 2,4% (Carreras y Tafunell, 2003; Fuentes, 2004; Gámir, 2013).

En relación con este último punto, cabe señalar que, con la ratificación del Tratado de Maastricht de 1992, el gobierno de turno se vio obligado a realizar una serie de cambios en materia económica, no solo para cumplir con las exigencias que le pudieran permitir al país continuar dentro de la Unión Europea, sino también para salir de la crisis y continuar la línea de convergencia con los países más avanzados de Europa. En este sentido, después de la ratificación del Tratado, el país comenzaría a transitar por un plan de estabilización que tendría como ejes cardinales el equilibrio fiscal, la restricción monetaria, el control de la inflación, la reducción de los tipos de interés, el estímulo a la inversión y la reducción del paro, medidas que se entronizarían con las desarrolladas en 1997 por los demás países de la Unión, recogidas en el Pacto de Estabilidad y Crecimiento (PEC) firmado ese mismo año (Fuentes, 2004).

Si nos detenemos a analizar las decisiones tomadas por el gobierno de González para enfrentar la crisis de 1992-1993, observaremos que un importante número de ellas fueron de carácter monetario, tal como se advierte con las constantes devaluaciones de la moneda que buscaban disminuir el déficit comercial y estimular la economía. Entre las más importantes devaluaciones se encuentran la del 16 de septiembre de 1992, con un 5%, y la del 21 de noviembre de ese mismo año, con un 6%; luego la del 13 de mayo de 1993, con un 8%. Estas devaluaciones representaron una caída de las reservas internacionales por el orden de los 3,2 billones de pesetas, algo así como 19.300 millones de euros, afectando también al déficit fiscal que en 1993 rondaba los 1,7 billones de pesetas, unos 10.200 millones de euros.

Como vimos en los dos últimos párrafos, no hay que olvidar que esta crisis y las medidas que se tomaron para superarlas, tuvieron lugar en el contexto de las negociaciones para la firma del tratado de Maastricht el 7 de febrero de 1992, acuerdo que entró en vigor a

partir del 1 de noviembre de 1993 (Serrano y García, 2001). Se podría decir que la parte más dura de la crisis quedó atrás en 1994, cuando el PIB experimentó un crecimiento del 2,4%, tal como se mencionó antes, a pesar de que la tasa de desempleo continuó siendo de las más altas de la Comunidad con un 24,1%. Este crecimiento del PIB se mantendría hasta 1995 con una tasa del 2,8%, lo mismo pasó con el desempleo que llegó a cerrar ese año en 22% con la creación de 400 mil nuevos puestos de trabajo (Fuentes, 2004; Garcia y Jiménez, 2001).

Si comparamos la crisis del 91-93 con las que le precedieron, podemos sacar como conclusión que esta fue más corta y fue superada mediante la aplicación de políticas monetarias, en este caso se recurrió a la devaluación de la moneda. Como ya vimos, en el 92 se hicieron dos importantes devaluaciones con el propósito de incentivar la producción nacional, al hacer más baratos (“competitivos”) los productos de exportación nacional y más costosos los importados. La contraparte de una política devaluativa de este tipo es que termina afectando a largo plazo la competitividad real, rezagando la innovación empresarial.

Justamente, esta falta de competitividad es lo que explica el bajo desempeño del aparato productivo español a lo largo de los 90, en tanto que el aparato productivo se mantuvo protegido de la competencia externa por medio de las devaluaciones, evadiendo de nueva cuenta, los cambios que de tiempo atrás, tanto las condiciones externas e internas le vienen exigiendo a la economía. En todo caso, con la devaluación de la moneda se evitó la disminución de los salarios en términos nominales y la destrucción masiva de puestos de trabajo, ya que las exportaciones, al ser más baratas, son más demandadas en los mercados internacionales (Serrano y García, 2001).

No se puede perder de vista que la devaluación de la peseta en 1992 resultó positiva, en cierta medida por el contexto particular de la economía española, que la sitúa en una ventajosa posición geográfica, pero además, en términos políticos, por estar dentro de la Unión Europea, caso contrario habría tenido consecuencias negativas para su economía. Sin embargo, al pertenecer a un cuerpo supranacional que exige a sus miembros (como pronto se vería en 1999 con los acuerdos firmados para entrar a la Unión Monetaria) mayores esfuerzos para conseguir una economía mucho más integrada y homologada, los efectos negativos se amortiguan (Serrano y García, 2001). De hecho, España entró a formar parte de la moneda común el primer trimestre de 2002, cuando comenzó a circular el euro como moneda

nacional, por lo que no resulta exagerado afirmar que el chaleco salvavidas de la economía española, desde mediados de los 80, ha sido la Unión Europea.

En 1993 la Comunidad Económica Europea daría paso a la Unión Europea, beneficiando en términos generales a la industria nacional, en la medida que se fueron reduciendo progresivamente las barreras comerciales, se privatizaron las áreas poco productivas y aumentaron las inversiones, tanto en el sector servicio (en especial en infraestructura) como en las PYMES (pequeñas y medianas empresas), también mejoró significativamente la capacitación profesional, la investigación científica y la innovación tecnológica. Todos estos aspectos nos muestran un aumento de los indicadores económicos y sociales, estos últimos, como ya se dijo, muy rezagados si se los comparaba con los demás países de Europa central (Tortella y Núñez, 2011).

Como se constata, una vez revisados los datos del INE, entre 1994 y 1999, la economía española entró en un proceso de crecimiento económico, que se traduciría en un incremento de la inversión, de crecimiento del PIB, de equilibrio fiscal y balanza de pagos, de la creación de empleo, de baja inflación, más próxima a la de los demás países de la Unión. En realidad, la medida adoptada para entrar en el sistema monetario común, llevó a la clase política a ciertos consensos sobre el manejo de la economía, en este sentido, se redoblaron los esfuerzos para tomar las medidas concernientes para sanear la economía, pero más todavía, para dejar atrás algunos problemas frecuentes, que de cuanto en cuanto terminaban por generar algunos desequilibrios macroeconómicos (Tortella y Núñez, 2011).

Ahora bien, la nota negativa se produciría en 1995, con un déficit del sistema de Seguridad Social que agrupa pensiones, desempleo y sanidad; como en toda situación deficitaria los egresos superaron los ingresos, por tanto, resolver esta situación demandó del concurso de los principales actores políticos, lo que efectivamente ocurrió el 6 de abril de 1995, cuando se aprobó en el congreso el llamado Pacto de Toledo, que incluía importantes reformas en el sistema de Seguridad Social, entre ellas, transferir el financiamiento de la sanidad pública a los Presupuestos Generales del Estado (Santos, 1999).

Este problema de financiación del gasto en Seguridad Social, en especial de los fondos con los cuales cubrir los gastos en sanidad, hizo que el 25 de octubre de 1995, ante la falta de apoyos necesarios en el Congreso de los Diputados para aprobar los Presupuestos Generales del Estado, el presidente González decidiera adelantar la convocatoria de

elecciones fijadas para el 3 de marzo de 1996 y, efectivamente, ante la falta de acuerdos y la consiguiente disolución de las cortes, el 9 de enero de 1996 se prorrogaría el presupuesto del año anterior. Tras las elecciones realizadas en 1996, sale como vencedor el Partido Popular encabezado por José María Aznar, quien resolvió el problema del financiamiento de la Seguridad Social por vía de fuentes privadas, aunque esto no representó su resolución definitiva, ya que más adelante se propondrían nuevas fórmulas (Santos, 1999).

Cuadro N° 2: evolución del PIB, del PIB per cápita, el gasto público, el déficit público, la deuda, la presión fiscal, la inflación y el desempleo en España (1976-1995)

AÑO	PIB	PIB % PER CÁPITA	GASTO PÚBLICO %PIB	DÉFICIT %PIB	DEUDA %PIB	PRESIÓN FISCAL	INFLACIÓN	DESEMPLEO
1976	3,3%	2,2%	26,1%	-3,8%	7,3%	17,9%	19,8%	3,8%
1977	2,8%	10,7%	27,6%	-5,5%	10,2%	19,7%	26,4%	5,0%
1978	1,5%	20,1%	29,4%	-3,2%	12,8%	20,9%	16,5%	5,3%
1979	0,0%	32,5%	31,2%	-2,7%	14,5%	21,4%	15,5%	7,1%
1980	1,2%	7,1%	31,0%	-2,0%	16,5%	21,9%	15,2%	8,7%
1981	-0,1%	8,2%	32,2%	-2,4%	20,0%	23,1%	14,4%	11,5%
1982	1,2%	9,2%	35,8%	-5,6%	25,1%	23,4%	14,0%	14,4%
1983	1,8%	-4,4%	36,9%	-4,8%	30,3%	25,3%	12,2%	16,2%
1984	1,8%	13,2%	37,7%	-5,5%	37,0%	25,6%	9,0%	17,7%
1985	2,3%	8,6%	40,9%	-7,0%	42,0%	26,8%	8,1%	20,6%
1986	3,3%	7,3%	40,7%	-6,1%	43,3%	28,1%	8,2%	21,9%
1987	5,5%	7,9%	39,6%	-3,3%	43,1%	29,9%	4,6%	20,6%
1988	5,1%	14,8%	39,8%	-3,5%	39,6%	30,0%	5,8%	19,8%
1989	4,8%	18,1%	41,2%	-3,0%	41,0%	31,7%	6,8%	16,1%
1990	3,8%	12,2%	42,2%	-4,0%	42,5%	31,5%	6,5%	16,5%
1991	2,5%	10,4%	43,8%	-4,7%	43,0%	31,8%	5,5%	16,9%
1992	0,9%	3,5%	45,1%	-4,3%	45,4%	32,8%	5,3%	20,3%
1993	-1,3%	-8,5%	47,6%	-7,9%	56,1%	31,9%	4,9%	23,9%
1994	2,4%	0,0%	46,1%	-6,5%	58,6%	31,9%	4,3%	24,1%
1995	2,8%	9,6%	44,1%	-6,7%	61,5%	32,0%	4,3%	22,9%

Cuadro elaborado con base en los datos suministrados por el INE (2017a; 2017b)

En el cuadro N° 2 se muestra la evolución del PIB desde 1976. La sumatoria del PIB de 1976 a 1995 (20 años) es de 45,5%, si vemos la media anual estaríamos hablando de una tasa de crecimiento de 2,2%.

Un punto que merece ser destacado, es que la década de los 80 fue clave para la modernización de la sociedad española, si los 60 fue una década de cambios económicos y los 70 de cambios políticos, los 80 lo serán de cambios sociales, cambios que tendrían un profundo impacto en los patrones de consumo alimentario, entre ellos la incorporación de la mujer al mundo laboral; las largas jornadas laborales que imposibilitan hacer las comidas en casa y en familia, en consecuencia, se va haciendo más frecuente, por razones de trabajo,

estudio o de cualquier índole, hacer las comidas fuera de casa, bien en restaurantes o, en su defecto, preparadas en casa pero consumidas en otros espacios, horarios y acompañantes.

Todas estas transformaciones, a su vez, no habrían sido posible sin el desarrollo de la agroindustria moderna; los avances tecnológicos en la producción, conservación y preparación de alimentos a nivel industrial y doméstico; el aumento de la renta per cápita y la nueva dinámica de la vida social en las grandes urbes (elementos que en su conjunto han incidido para que en la actualidad las personas preparen comidas de fácil y rápida preparación, con el agravante de que progresivamente se irán consumiendo más carnes y azúcares, alimentos preparados con cantidades alarmantes de conservantes y zumos azucarados en detrimento de frutas, pero sobre todo de hortalizas) (Grande, 1979; Varela, 2000).

Otro aspecto a tener en cuenta es que, para comienzos de los 80, la producción agroindustrial nacional no era tan fundamental para garantizar la demanda agregada de alimentos, tal como podía ocurrir durante la autarquía y años posteriores, ya que para los 80 lo importante eran los indicadores macroeconómicos positivos y, en ese sentido, aquellos alimentos que por alguna razón no se pudieran producir, la capacidad económica del país los podía suplir por medio de la importación. Claro está, esto como posibilidad, pues sería un verdadero despropósito descuidar la agroindustria nacional, no solo por consideraciones económicas, sino también de seguridad alimentaria.

Por último, cabe mencionar que con frecuencia se encumbra la dieta mediterránea como si se tratara de una dieta ampliamente seguida por todas las familias, cuyas características distintivas se pierden en el tiempo, no obstante, es importante aclarar que, hasta la década de los 50, la dieta que seguía la gran mayoría de los españoles estaba compuesta de cereales, patatas y legumbres, con poco consumo de verduras, frutas y pescado, tal como lo señalan los cánones del patrón de consumo mediterráneo, patrón que en buena medida ha sido establecido por diversos nutricionistas en las últimas décadas. Incluso, para poner un ejemplo, cuando aumentó la producción de aceite de oliva y frutas, entre otros, allá por los 70, no se cumplió con las pautas esperadas por este patrón, en la medida que buena parte de esos alimentos fueron destinados para la exportación y no tanto para el consumo interno, pudiendo el comprador nacional acceder a estos comestibles a partir de la década de los 80. A tal punto se priorizó la exportación de algunos de esos alimentos en los 70, que para

el caso específico del aceite de oliva, se fomentó más el consumo de aceite de soja o girasol, con el fin de poder destinar una mayor cantidad para la exportación y, consecuentemente, conseguir más divisas, llegando a repuntar su consumo interno en la década de los 90 (Langreo y Germán, 2019; Varela, 2000).

4. Las alternancias en el poder, de los gobiernos del PP y el PSOE 1996-2017

En 1996, después de una larga legislatura en manos del PSOE, el Partido Popular (PP) pasa a ser gobierno bajo la presidencia de José María Aznar (1996-2004), período que coincide con una expansión económica que duró 10 años, lapso durante el cual la economía española registró una tasa de crecimiento superior al promedio de todos los países de Europa. Uno de los temas álgidos que desembocó en la crisis de la pasada administración, como lo fue la Seguridad Social, encontró resolución en el Fondo de Reserva, tal como se había establecido en el Pacto de Toledo (06 de abril de 1995) (Santos, 1999).

En términos generales, el nuevo gobierno puso en marcha un nuevo plan de desregulación y menor intervención del Estado en la economía, con la privatización de importantes empresas como Telefónica, Repsol, Endesa, al mismo tiempo incentivó el crecimiento del sector de la construcción, infraestructura y empresas secundarias ligadas a ese ramo, cuyo crecimiento generó importantes fuentes de trabajo. Justamente, este apuntalamiento de la economía en el área de la construcción, daría pie años más tarde a la crisis inmobiliaria que sacudiría los cimientos de la economía en 2008, en la medida que propició el endeudamiento privado y la especulación en los precios de las viviendas (Gámir, 2013).

Si seguimos en orden cronológico el desempeño económico que tuvo el país durante los años que van de 1995 a 2007, veremos que la economía creció 3,5%, superando la media de los 15 países que conforman la Unión, constituyendo el segundo período de mayor expansión económica que haya experimentado España desde la posguerra civil en adelante. Si echamos un vistazo al crecimiento del PIB, en una línea continua entre el año 2000 y 2006, notaremos que creció un 21% en términos reales, con una tasa anual de 3,5%, si lo desagregamos por sectores productivos, advertiremos que el sector de la construcción subió un 35,9% y el de la producción energética un 22,4%, lo que nos da una clara muestra de la importancia que tuvieron determinados rubros en el aumento de la actividad económica; por

otro lado, la inflación alcanzó el 23,6%, que anualizada daría en promedio 3,9% (Ortega y Núñez, 2009).

A lo largo de este período expansivo, hay que resaltar dos elementos de gran importancia, el primero de ellos, el auge de las inversiones en el mundo de las tecnologías de la comunicación y la información (por ejemplo, el crecimiento de las .com en los 90), apogeo también conocido como Nueva Economía, por el alto nivel de desarrollo y sofisticación alcanzado en este rubro, que generó un inusitado interés por parte de los inversionistas, pues muchos creyeron que con las nuevas tecnologías se había logrado un equilibrio entre amplio crecimiento y poca inflación, al tiempo que se fueron generando grandes expectativas de ganancias a futuro. El segundo elemento a destacar fue la entrada masiva de inmigrantes que representó un aumento anual del 33% de la demanda agregada, fundamentalmente en materia de alimentos y vivienda (Tortella y Nuñez, 2011; Ortega y Núñez, 2009).

En este optimo escenario, la confianza en la rentabilidad esperada por las nuevas tecnologías crearon la percepción de haber llegado a un círculo virtuoso estable de crecimiento y baja inflación, lo que abrió paso a una ampliación de los créditos y los riesgos crediticios, a una mayor inversión tanto pública como privada y a un aumento del gasto fiscal. Como confirmación de estos buenos tiempos, entre 1999 y 2006, la economía creció a un ritmo que no la detuvo la crisis mundial del 2001-2002. Esto fue excepcional, ya que a diferencia de otras crisis mundiales que arrastraron la economía española a niveles más profundos y difíciles de salir, en esta coyuntura, si comparamos sus efectos con los registrados por los principales socios de la Unión, nos daremos cuenta que el desempeño de la economía fue mucho mejor que la de sus pares, en tanto que el PIB no llegó a estar en ningún momento por debajo del 2,5%; de igual manera, el desempleo, un problema recurrente en España, bajó de forma significativa entre 1999 y 2006, ubicándose en 13,7% (menos alto de lo habitual), lo que se explica, en buena medida, por el ingreso de capitales que se produjo con la circulación del nuevo cuño monetario, el euro, ya que la entrada en la zona euro generó mayor estabilidad monetaria y financiera y, por ende, mayor confianza en los mercados internacionales (Ortega y Núñez, 2009).

Por consiguiente, para el 2002, los índices económicos se situaban entre los mejores del mundo, con unos niveles importantes de libertades políticas, educación, investigación y avances tecnológicos, lo que hacía pensar que estos elementos, ausentes durante buena parte

del siglo pasado, ya habían sido superados. Claro está, no se puede perder de vista que el buen desempeño de la economía española, como ha ocurrido en su historia reciente, se afincó en variables exógenas positivas, tales como, una mayor integración en la economía global vía comunidad europea (con una moneda fuerte y un tipo de interés moderado establecido por el banco central comunitario) (Oliver, 2017).

En un contexto de expansión como éste, ni siquiera los déficits en la cuenta corriente comercial lograron frenar el crecimiento, a diferencia de los socios europeos que experimentaron una caída de la inversión, el consumo y una subida de la tasa de paro. De hecho, si comparamos los indicadores más importantes de la economía española con la de sus socios, previo a la crisis de 2008, veremos que el nivel de convergencia con los principales 15 países de la Unión refleja en 2003, un índice del 94,4%, el más alto que ha registrado la economía española, descendiendo ligeramente a 93,3% en 2006. Ahora bien, este ciclo expansivo que experimentó la economía española de 1996 hasta 2006, sería tan fuerte como débil en sus cimientos, en tanto que se centró fundamentalmente en el financiamiento exterior, el endeudamiento como estímulo de la demanda interna, el creciente y especulativo mercado inmobiliario y la mano de obra inmigrante (Ortega y Núñez, 2009).

A pesar de estas debilidades, que años más tarde revertirían la ola de crecimiento registrada entre 1999 y 2006, España llegó a ocupar el séptimo lugar de países con el PIB más alto del mundo, con dos datos muy importantes en términos históricos, ya que por primera vez disminuyó la tasa de paro, que en sus niveles más bajo se ubicó entre un 8 y 9%, hasta equipararse con la de países como Francia y Alemania, es decir, durante esta etapa no solo se generaron puestos de trabajo para los nativos, sino que además se crearon plazas para 3 millones de inmigrantes.

Por otro lado, el ingreso per cápita en el 2000 se situó en los 13 mil euros, la educación obligatoria llegó a todos los rincones del país y la esperanza de vida creció hasta convertirse en una de las más altas de la región. En realidad, estos logros fueron una combinación de los aciertos durante la transición, la democracia y, sobre todo, los pasos dados para la integración a la Unión Europea. Un dato relevante de estos años, es que el presupuesto fiscal llegó a registrar superávit en algunos años, una situación poco usual en la economía de los países PIGS (Portugal, Italia, Irlanda, Grecia y España), cuyas economías se caracterizan por incurrir con cierta frecuencia en déficit fiscal (en buena medida, esta moderada política fiscal

tiene su influencia en el pacto de estabilidad y crecimiento firmado por los países de la Unión en 1997) (Ortega y Núñez, 2009).

Si nos detenemos en analizar la importancia que tuvo para la economía española, el ingreso dentro de la Unión Europea, tendríamos que remontarnos de manera especial a los acuerdos alcanzados en el Tratado de Maastricht (1992), la Unión Europea (1993) y la Unión Monetaria (2002). Estos tres acuerdos exigieron del país un conjunto de reformas que lo acercaría a las economías más desarrolladas de la Unión, al tiempo que estimularían la confianza de los inversionistas nacionales e internacionales, haciendo caer el riesgo país. Así, con el aumento de la cuenta de capital y la baja de los tipos de interés, se produciría un incremento en la demanda de créditos por parte del sector empresarial para expandir sus inversiones y, en lo que respecta al sector de las personas naturales, para la adquisición de viviendas y coches. Todo este movimiento financiero aceitó el aparato productivo, impulsando la demanda agregada y con ella el empleo, tal como suele ocurrir en momentos de expansión económica (García y Jiménez, 2001; Gámir, 2013).

Al no estar asentado sobre bases sólidas, como ya se advirtió, ese buen desempeño de la economía no tardaría en hacer aguas. Dos elementos dan cuenta de manera especial de este talón de Aquiles, en primer lugar, las políticas monetarias que llevaron a una disminución de la tasa de interés y las pocas exigencias por parte de los bancos para asignar créditos hipotecarios y, en segundo lugar, una constante subida de los precios de los bienes inmuebles, que año tras año incrementaban sus precios, llegando a subir hasta un 30% su valor. Justamente, la crisis inmobiliaria estalló cuando las ganancias ya no respondían a las expectativas, haciendo que el mercado de valores se desplomara entre un 40 y 50%; en este escenario de fuerte caída se contrajeron los mercados, la tasa sobre el riesgo crediticio se disparó y la inversión bajó drásticamente para estacionarse en su capacidad real. Así, una vez que se desplomaron los precios de los bienes inmuebles en 2008, al explotar la burbuja inmobiliaria, se generó un tsunami bursátil que afectaría todas las áreas de la economía española, tal como ocurrió primero en EE.UU. y luego a nivel mundial (Oliver, 2017).

Es importante tener en cuenta que, antes de que comenzara a rodar el mercado inmobiliario especulativo que impulsó el crecimiento económico entre 1999 y 2006, hay que hacer referencia a varios eventos que le precedieron, uno de los más decisivos fue la entrada en vigencia de la Unión Monetaria que provocó en 1999 una masiva salida de dinero, ante el

temor de muchos tenedores de capital por los supuestos riesgos que representaba la nueva moneda en curso. En este escenario, grandes sumas de dinero pasaron a otras monedas, principalmente al dólar estadounidense, sin embargo, al instaurarse la confianza en el nuevo signo monetario, muchos capitales retornaron al país, más aún, al poco tiempo grandes inversionistas de distintas partes del mundo comenzaron a poner su atención en la economía española, en adelante, buena parte de estas inversiones se van a dirigir a la compra de terrenos para hacer edificaciones, lo que marcó el inicio del boom inmobiliario (De Espínola y Ramos, 2019).

Para hacernos una idea de las descontroladas inversiones en este ramo, basta con observar la deuda que las empresas constructoras contrajeron con los bancos en 2002 y luego ver esas mismas cifras en 2010; esta comparación nos permitiría notar de inmediato una abrupta acumulación de deuda, al pasar de los 100.000 millones a los 324.000 millones de euros. Por si estos datos no fueran suficientes, al momento de estallar la crisis había un millón y medio de viviendas sin concluir y un millón de viviendas terminadas sin vender (se podrían agregar más datos, como las hipotecas que fueron liquidadas, dejando a cientos de miles de personas sin vivienda) (Oliver, 2017).

Una vez que se va conociendo el bajo porcentaje de crecimiento trimestral del PIB durante el 2008, se va haciendo claro que la economía se estaba contrayendo camino a una recesión, con tres claros culpables a la vista: la dependencia hacia el sector de la construcción en caída libre, el endeudamiento para mantener el gasto público (si bien disminuyó con las privatizaciones siguió siendo elevado) y el aumento de las tasas de interés crediticias, elementos que afectaron consecuentemente la inversión, el consumo, el empleo y, más tarde, el incumplimiento de los pagos hipotecarios que impactarían negativamente los precios de los bienes inmuebles. Con la crisis inmobiliaria de 2008, España entró de nuevo en un foso restrictivo del que tardaría mucho tiempo en salir, en especial si lo comparamos con sus pares europeos, con una fuerte caída del PIB y, posteriormente, una lenta tasa de crecimiento (incluso de contracción negativa), tasa que no va a recuperar los niveles previos a la crisis hasta 10 años después, vale decir, hasta 2017 (De Espínola y Ramos, 2019).

Como es de esperarse, después de una crisis económica sobreviene una política de ajuste, en este caso, el ajuste llevó la tasa de desempleo a niveles tan altos que escalaron al 25,8% en 2012 (uno de cada cuatro personas en condiciones de laborar no podía conseguir

empleo), alcanzando en el primer trimestre de 2013 un nuevo récord histórico de 26,14%. En términos de crecimiento, la crisis hizo que en 2009 el PIB cayera a -2,4%, que en 2010 tuviera una leve recuperación de 0,2% y otro minúsculo aumento de 0,7% en 2011, para volver a estar en números rojos en 2012, tras una desaceleración que la ubicó en -0,8% y una caída mayor de -1,4% en 2013, comenzando a exhibir números positivos a partir de 2015. Si lo vemos comparativamente, países como Alemania y Francia tuvieron una menor caída del PIB y volvieron a sus registros previos a la crisis mucho antes, en 2010, en este sentido, el comportamiento económico de España estuvo más cerca de países como Portugal, Italia y Grecia, quienes necesitaron aproximadamente la misma cantidad de años para voltear la página (Del Valle, 2017).

En realidad, la crisis de 2008 no fue responsabilidad exclusiva del gobierno de José Luis Rodríguez Zapatero (2004-2011), como tampoco lo fueron los más de 2 años de buenos indicadores económicos que ofreció la economía entre 2004 y 2006, ya que las políticas que impulsaron ese crecimiento económico y sus consecuencias vienen de la legislación anterior presidida por Aznar (1996-2004). No obstante, sin importar quién hubiera presidido el gobierno, los resultados no habrían sido muy distintos, ya que, con pocas excepciones, la economía española no ha hecho más que seguir las movidas de la economía mundial, de hecho, sus olas de crecimiento y contracción así lo demuestran, por tanto, los mandatarios de turno se benefician o perjudican de esas coyunturas, en el caso de Zapatero, no tuvo otra opción que nadar a contracorriente.

Al respecto, es conveniente recordar que para entender la génesis de la crisis inmobiliaria, tendríamos que remontarnos al 2002, año que marcó la entrada de España en la Unión Monetaria, pues a partir de entonces los mercados financieros globales y poco regularizados dieron paso a los capitales inmobiliarios especulativos, replicando lo que estaba ocurriendo en EE.UU. y otras partes del mundo (si se quiere buscar un antecedente más lejano, habría que remontarse a Japón, país que ya en el 91 había atravesado por una crisis inmobiliaria de hondo calado). Como se puede ver, el país continuó la ola económica que entró en movimiento en los mercados internacionales, en consecuencia, una vez que se hace manifiesta la crisis en esos mercados y se hace patente en España, el gobierno de Mariano Rajoy (2011-2018) se vio obligado a navegar con más bríos en las turbulentas aguas de la crisis y aplicar, con poco margen de maniobra, las medidas exigidas desde Bruselas.

Dentro de este contexto, el gobierno del PP debió implementar, entre 2012 y 2013, cuando se registraron los picos más altos de desempleo, unas medidas de austeridad que se profundizaron en 2014, momento en el que se hicieron importantes recortes presupuestarios que afectaron significativamente el gasto social (es perentorio señalar que durante el 2011 y 2012 migraron ingente cantidad de trabajadores, los que no encontraron acomodo dentro de la economía nacional). Con estas medidas, el gobierno de Rajoy logró revertir la caída en 2014, cuando se registró un modesto crecimiento de 1,4% del PIB, desde entonces la economía española experimentó una lenta etapa de recuperación, dejando atrás la crisis en 2017 y logrando exhibir en 2019 la cifra de 18% de crecimiento económico acumulado, si tomamos el corte desde el 2014 en adelante. Se puede decir que la lenta recuperación se sostuvo en el fuerte endeudamiento, en el rescate del sistema financiero por parte del Estado y en el aumento de las exportaciones a partir de 2013 (Velasco, 2019).

No obstante, si queremos detenernos en los dos principales elementos que permitieron superar la crisis, tendríamos que hablar, en primer lugar, de la toma de deuda pública. Para ponerlo en cifras, en 2004 Zapatero recibió de Aznar 46,3% de deuda en relación con el PIB, mientras que en 2011 Rajoy recibió de Zapatero 70,5% de deuda y, por su parte, en 2018 Pedro Sánchez recibió de Rajoy 98,8% de deuda (muy lejos de su mínimo histórico de 1975, cuando muere Franco, que se situó en 7,3%). En segundo lugar, habría que señalar las medidas económicas aplicadas por el gobierno de Rajoy basadas en el pacto del euro (Pacto Euro Plus 2011), que tenía como principal objetivo frenar la crisis generada por la excesiva deuda nacional y las altas tasas de interés, dichas medidas fueron reforzadas al año siguiente con la firma del Pacto Fiscal (2012) por parte de los 25 Estados de la Unión, que incluía algunas políticas económicas vinculantes, es decir, de obligatorio cumplimiento por todos los Estados firmantes para garantizar el equilibrio fiscal, dada la excesiva deuda pública y el aumento de la prima de riesgo (sobre todo de los países PIGS), que llegó a 636 puntos básicos, amenazando la estabilidad de la moneda común por insolvencia. En definitiva, todas estas decisiones significaron para muchos un duro golpe al Estado del bienestar social, pues cerrar el déficit fiscal implicaba reducir el gasto público y un aumento de la recaudación tributaria para poder enfrentar los compromisos del pago de la deuda y disminuir el riesgo país, en otras palabras, Rajoy aplicó, con el apoyo de Bruselas, una política de ajuste que buscaba bajar el gasto público para cuadrar el presupuesto nacional (Velasco, 2019).

Dentro de este contexto, a mediados de 2012 el Banco Central Europeo tomó una serie de medidas, algunas de ellas poco convencionales, con el propósito de dar liquidez a los mercados, al bajar la tasa de interés (bancos centrales de otras partes del mundo también pusieron en práctica estas políticas monetarias), incluso, llevando a cero los tipos de interés a corto plazo de la deuda nacional. Los resultados positivos de estas medidas dieron paso a una estrategia monetaria que logró bajar, por un lado, los tipos de interés y, por otro, dar estabilidad a las primas de riesgo de los países de la Unión, lo que posibilitó la recuperación de la económica española por espacio de 7 años, con un crecimiento del PIB de 3,8% en 2015, de 3% tanto en 2016 como en 2017, de 2,3% en 2018 y de 2% en 2019, hasta 2020, cuando se produce una fuerte caída de la economía mundial por la pandemia (Velasco, 2019).

Si retrocediéramos la mirada hacia atrás, hasta casi un siglo, podríamos observar que antes de entrar en la Guerra Civil (1936-1939), la economía española se encontraba muy rezagada industrialmente, en este sentido, la guerra no hizo más que empeorar ese atraso que se dejó sentir hasta finales de los 50, por consiguiente, entre 1959 y 1975 (el segundo período del franquismo o segundo Franco), España comenzó a mostrar en el mercado de consumo, comportamientos muy similares a los exhibidos por países como Alemania y Francia, es por ello que se suele afirmar que España era una antes de los 60 y otra después de esa década.

Aunque se puede observar en la economía española una clara tendencia hacia la liberalización y apertura al comercio exterior a partir de 1959, gracias al Plan Nacional de Estabilización Económica (1959-1975), los Pactos de la Moncloa (1977), la nueva Constitución Nacional (1978), la adhesión y ratificación a la Comunidad Económica Europea (1985-1986), la entrada al Sistema Monetario Europeo (1989), la Ratificación del Tratado de Maastricht (1992), el ingreso a la Moneda Única (1999) y su circulación efectiva en 2002, aún continúa siendo una de las economías con menor índice de libertad económica de la región, tal como lo muestra el informe de 2023 de la OCDE, que ubica a España en el puesto 31 de 38 países que forman parte del estudio (OCDE, 2023). De igual manera, si se la compara con el desempeño económico entre los países desarrollados, como lo revela la Fundación Heritage (2023), España se sitúa en el puesto 51 entre 177 países, con una calificación de 66,5 puntos de 100 repartidos en cuatro grandes áreas, a saber, Estado de derecho, tamaño del Estado, eficiencia regulatoria y apertura de mercados.

Esto no significa que los acuerdos y planes alcanzados en el marco de la Unión Europea no hayan representado importantes momentos de liberalización y crecimiento de la economía española, de hecho, si hacemos un balance de los ciclos de expansión y restricción, nos daremos cuenta que a pesar de los contratiempos el saldo ha sido positivo, en tanto que desde 1959 en adelante, los principales indicadores económicos comenzaron a marcar una línea de clara convergencia con los países más avanzados de la Unión, lo que reafirma que las economías libres son más prosperas que las reprimidas, aunque España aún tiene mucho trecho por recorrer en materia de libertades económicas, como ya lo hemos señalado. En este sentido, podemos afirmar que a partir del 59, cuando se inició el proceso de liberalización de la economía que alcanzó su mayor nivel de apertura en 2002, con la entrada en circulación del euro, el país fue transitando un largo camino para buscar el crecimiento económico y la conquista de ciertos derechos sociales, sobre todo en materia de educación (ciencia y tecnología), salud y vivienda, áreas que se mantuvieron muy rezagadas si la comparamos con los países de Europa central.

En este orden de ideas, cabe señalar que algunas de las decisiones económicas tomadas en las últimas décadas han sido exitosas, sobre todo porque se han tomado en conjunto con la Unión Europea, sin embargo, otras no han dado los resultados esperados, por ejemplo, España tiene una tasa de desempleo muy alta (debido a su baja capacidad de ahorro e inversión y flexibilidad laboral), una política impositiva igualmente elevada que termina alejando a muchos inversionistas (esto debido a su excesivo gasto público, lo que ha llevado a las dos últimas legislaturas a tomar mucha deuda para financiar el déficit fiscal), posee un marco legal con ciertas trabas al libre emprendimiento (esto afecta también a las Pymes) y necesita mayores esfuerzos en ciencia y tecnología para hacer más productivas sus industrias (evitar que cierren o sucumban ante la falta de competitividad).

En retrospectiva, no sería desatinado afirmar que el retraso del desarrollo económico español tiene su origen en la política económica autárquica que el régimen franquista aplicó después de la Guerra Civil (Tamames, 2005). Justamente, para algunos economistas, las fallas estructurales de la economía española hay que rastrearlas en esos primeros años del franquismo, donde se sentaron las bases del estatismo, el intervencionismo y las regulaciones, que por más que hayan retrocedido, sobre todo por los importantes avances liberalizadores exigidos para ingresar a la Unión Europea, no dejan de sentirse como una larga sombra que

se proyecta hasta el presente. En este sentido, la fuerte carga impositiva (presión fiscal que aleja a los inversionistas, dejando nichos del mercado a determinados grupos empresariales), los obstáculos al libre emprendimiento (cortapisas que frenan las fuerzas creativas y rezagan el desarrollo tecnológico), el tamaño del Estado (muy burocrático para los estándares de economías libres), su asiento en el sector terciario (74,12%) con énfasis en el ramo turístico en detrimento del secundario (22,93%) y del primario (2,95%), son indicadores que bien pueden ejemplificar lo que venimos afirmando (INE, 2017b).

Como hemos podido observar hasta aquí, buena parte de los ciclos económicos de expansión y contracción de la economía española, han estado determinados por distintos eventos y procesos internacionales, por ejemplo, la primera (1973-1975), segunda (1979-1982) y tercera (1990-1991) crisis del petróleo, la caída de los mercados financieros y mobiliarios (1991-1993), el hundimiento del mercado bursátil de las nuevas tecnologías (2001-2002) (la única que tuvo poco impacto en la economía nacional) y la explosión de la burbuja inmobiliaria (2008-2013), crisis que han afectado profundamente sus indicadores económicos y de las que ha tardado más tiempo en salir que sus vecinos de la Unión.

Cuadro N° 3: evolución del PIB, del PIB per cápita, el gasto público, el déficit público, la deuda, la presión fiscal, la inflación y el desempleo en España (1996-2017)

AÑO	PIB	GASTO PÚBLICO %PIB	PIB% PER CÁPITA	DÉFICIT %PIB	DEUDA % PIB	PRESIÓN FISCAL	INFLACIÓN	DESEMPLEO
1996	2,7%	42,8%	7,3%	-5,8%	65,4%	31,8%	3,2%	22,1%
1997	3,7%	41,5%	2,4%	-3,8%	64,2%	32,7%	2,0%	20,6%
1998	4,4%	40,9%	5,9%	-2,6%	62,3%	33,5%	1,4%	18,6%
1999	4,5%	39,9%	7,3%	-1,2%	60,8%	33,9%	2,9%	15,6%
2000	5,2%	39,1%	8,2%	-1,1%	57,8%	34,8%	3,9%	13,9%
2001	3,9%	38,4%	7,7%	-0,4%	54,0%	33,5%	2,7%	10,6%
2002	2,7%	38,6%	5,2%	-0,3%	51,2%	34,0%	4,0%	11,6%
2003	3,0%	38,4%	5,1%	-0,3%	47,7%	33,9%	2,6%	11,4%
2004	3,1%	38,8%	5,5%	-0,1%	45,4%	34,8%	3,2%	10,5%
2005	3,4%	38,5%	5,9%	1,2%	42,4%	35,9%	3,7%	8,7%
2006	3,9%	38,4%	6,5%	2,1%	39,1%	36,7%	2,6%	8,3%
2007	3,8%	39,3%	5,1%	1,8%	35,8%	37,1%	4,2%	8,6%
2008	1,2%	41,4%	1,5%	-4,5%	39,7%	32,8%	1,4%	13,8%
2009	-2,4%	46,2%	-4,4%	-11,2%	53,3%	30,5%	0,7%	18,7%
2010	0,2%	46,0%	-0,1%	-9,5%	60,5%	32,1%	2,9%	20,1%
2011	0,7%	46,2%	-1,2%	-9,7%	69,9%	32,0%	2,3%	22,6%
2012	-0,8%	49,5%	-0,9%	-11,5%	90,0%	33,2%	2,8%	25,8%
2013	-1,4%	46,4%	-0,2%	-7,5%	100,5%	34,0%	0,2%	25,7%
2014	1,4%	45,3%	1,2%	-6,1%	105,1%	34,6%	-1,0%	23,7%
2015	3,8%	44,0%	2,0%	-5,3%	103,3%	34,5%	0,0%	20,9%
2016	3,0%	42,5%	3,3%	-4,3%	102,7%	34,2%	1,5%	18,6%
2017	3,0%	41,3%	4,1%	-3,1%	101,8%	34,4%	1,1%	16,6%

Cuadro elaborado con base en los datos suministrados por el INE (2017a; 2017b)

En el cuadro N° 3 se muestra la evolución del PIB en España desde 1996 a 2017. La sumatoria del PIB de 1996 a 2017 (22 años) es de 58,6 %, si vemos la media anual estaríamos hablando de una tasa de crecimiento de 2,6%.

En relación con el sector primario, en especial con el ramo agrícola, debemos señalar que desde mediados de los 50 y, de forma más decisiva, a partir de los 60 con la mecanización del campo, la agricultura ya no requirió de tanta mano de obra, más aún, fue perdiendo peso dentro de la economía en favor del sector industrial y servicio, desplazando el empleo a estas áreas y la población rural a las ciudades, contribuyendo de esta forma al vaciamiento de los pueblos, éxodo que se ralentizó después de los ochenta, cuando comenzó su declive el proceso de industrialización, es decir, cuando las ciudades no pudieron absorber más trabajadores. Para ese entonces, la población rural que a comienzos de los 50 representaba el 60%, pasó a ocupar el 20% para finales de los 80 y luego el 16% para los 90, cifra que se mantiene hasta la actualidad (Silvestre, 2010).

Pese a ello, la mecanización nos permite entender, porque cuando más vacío quedó el campo, más productivo se volvió, sin ninguna correlación entre estas dos variables. Para poner en cifras esta afirmación, basta con echar una mirada al número de hectáreas sembradas y darnos cuenta que ese número en la actualidad, alcanza la cantidad récord de 17 millones de hectáreas cultivadas, con una productividad de 29 millones de toneladas por año y una población laboral que llega al 6% en todo el país, es decir, poco más de un tercio de la población rural que se ubica en torno al 16%. Si lo consideramos en términos inversamente proporcional, esto es, alta productividad y baja contratación de mano de obra, advertiremos también que esas cifras son históricas, por tanto, ese 2,95% de aporte del sector primario al PIB no obedece a su baja productividad, sino a su bajo valor agregado en el mercado de consumo (INE, 2016).

Finalmente, un acontecimiento que no puede dejarse de lado es la profunda recesión económica que golpeó a España en 2008, como consecuencia del estallido de la burbuja inmobiliaria que trastocó con dureza los cimientos de la economía, afectando, entre otros, al sector primario agroindustrial y al sector agroalimentario, en tanto que las personas, al ver disminuidos sus ingresos y al haber reducido drásticamente los gastos suntuosos, destinaron un porcentaje importante de sus entradas en mantener una dieta mínima aceptable, es decir,

sin salirse de los cánones nutricionales. Sin embargo, como el presupuesto familiar también debe cubrir otros gastos que van más allá de la canasta alimentaria, como los incluidos dentro de la canasta familiar, era inevitable que no cayera el gasto en alimentos, en este sentido, por más esfuerzos que hicieran las familias, su consumo alimentario se vería comprometido, de hecho, varios estudios registraron un 19,6% de contracción del consumo privado, una cifra que refleja la profundidad de la crisis. Entre los alimentos que experimentaron una fuerte caída se encuentran, en primer lugar, los que proporcionan un mayor aporte de proteínas, como carnes y pescados y, en segundo lugar, los alimentos frescos como frutas y verduras. Por el contrario, los alimentos derivados de los lácteos, el azúcar, la mantequilla y los carbohidratos experimentaron un aumento, entendible, en la medida que pasaron a reemplazar las carencias de los primeros (Bellod, 2014).

Recapitulando, como hemos visto hasta aquí, cuando analizamos la economía española desde una perspectiva histórica, veremos que ha transitado por un camino de modernización y apertura económica, que tiene su fecha de inicio en 1959 con el Plan Nacional de Estabilización Económica (1959-1975), pasando más adelante por los Pactos de la Moncloa (1977), la nueva Constitución Nacional (1978), la adhesión y ratificación a la Comunidad Económica Europea (1985-1986), la entrada al Sistema Monetario Europeo (1989), la Ratificación del Tratado de Maastricht (1992), el ingreso a la Moneda Única y su circulación efectiva (1999-2002). Todos estos planes y acuerdos, muchos de ellos implementados en el marco de la Unión Europea, han encaminado a España por una “línea de convergencia” con los países más desarrollados de la Unión, inicialmente en el área económica y más adelante en las áreas política y social, que la sitúa en el ámbito de los países desarrollados. A pesar de ello, aún continúa siendo una de las economías con menor índice de desarrollo y libertad económica de la región, tal como lo muestra el informe antes citado de la OCDE-2023, que la ubica en el puesto 31 de los 38 países que forman parte del estudio (OCDE, 2023).

Esto no significa que las políticas y acuerdos aplicados hasta la fecha no hayan representado importantes momentos de modernización y liberalización de la economía, de hecho, si hiciéramos un balance de los ciclos de expansión y restricción, nos daríamos cuenta que a pesar de los traspiés el saldo ha sido positivo, en tanto que desde 1959 en adelante, los principales indicadores económicos comenzaron a marcar una línea de convergencia con los países más avanzados de Europa, alcanzando su mayor pico de convergencia en 2002 con la

entrada en circulación del euro. Al respecto, es conveniente advertir una vez más, que si bien la convergencia a partir de los 60, con la puesta en marcha del plan de estabilización del 59 fue económica, la que se desarrolló en los 70, con la transición que se inició en el 76 fue más política, mientras que la línea de convergencia que tuvo lugar desde los 80, con la entrada en la Unión Europea en 1986, fue más social, centrándose en salud, vivienda, educación, ciencia y tecnología.

5. La industria agroalimentaria y los patrones de consumo en España 1959-2019

Si consideramos la aportación que la industria agroalimentaria española ha hecho al PIB en la última década, veremos que ronda en promedio el 10%, puesto en dinero, nos da una cifra aproximada de 146.000 millones, de ellos 96.000 millones corresponden al mercado nacional y 50.000 millones al mercado internacional, lo que deja un superávit en la balanza comercial agroalimentaria de 27.000 millones de euros. Recordemos que el sector agroalimentario está constituido por el primario, que representa la silvicultura, agricultura, pescadería, ganadería y, el secundario, constituido por la agroindustria encargada de transformar y comercializar los alimentos primarios (MAPA, 2017). Un vistazo al PIB de forma separada, nos permitirá advertir que la producción agrícola tiene un peso del 3%, mientras que el agroindustrial del 7%, en tanto que una mirada comparativa de los porcentajes que aportan estos sectores en países desarrollados, nos llevaría a la conclusión que es una tendencia mundial, sobre todo de las regiones con economías más avanzadas, donde la actividad productiva se concentra en el sector secundario y terciario de la economía, áreas donde se genera mayor valor agregado, ganancias y puestos de trabajo (MAPA, 2017; INE, 2017b).

Ahora bien, si nos adentramos en los productos agroindustriales con mayor rentabilidad en España, tendríamos que focalizar nuestra atención en tres de sus principales rubros, como son los olivos, las uvas y la carne de cerdo, procesados en forma de aceite de oliva, vinos y productos cárnicos respectivamente, con un importante valor agregado que se traduce en mayores ingresos. Así, por ejemplo, en cantidad, España es la primera exportadora a nivel mundial de aceite de oliva con 11 millones de litros; la segunda exportadora a nivel mundial de vinos, con 40 millones de hectolitros; y la tercera exportadora a nivel mundial de carne de cerdo con 5 millones de toneladas (MAPA, 2018).

Estos tres productos son los que más ingresos generan en la cuenta corriente comercial agropecuaria, pero no por la cantidad de toneladas producidas, sino por la cotización de su precio en el mercado mundial, ya que, puesto en términos monetarios, los productos cárnicos derivados del cerdo generan 4.500 millones, el aceite de oliva 3.400 millones, el vino 2.900 millones. No sucede lo mismo con otros alimentos, por ejemplo, los cítricos y las verduras, que aun cuando tienen buena salida a otros países de la Unión (España ocupa los primeros puestos de exportación hortofrutícolas, tales como pimiento, col, lechuga, melón, frutas variadas, legumbres), en especial a Alemania y Francia, en su conjunto generan pocas ganancias, no más de 1500 millones de euros (MAPA, 2018).

Si evaluamos la producción por cantidad, notaremos que en primer lugar se encuentran las frutas y hortalizas con 29 millones de toneladas, en segundo lugar los cereales con 10 millones de toneladas (insuficiente si se toma en cuenta el elevado consumo de los productos fabricados a base de cereales en el país, hasta el punto de tener que importarlos para satisfacer la demanda nacional), en tercer lugar las uvas con 6 millones de toneladas, en cuarto lugar la carne de cerdo con 5 millones de toneladas, en quinto lugar las olivas con 1 millón y medio de toneladas y en sexto lugar los frutos secos con 420 mil toneladas (INE, 2017a).

Entre los alimentos que más se importan tenemos: pescados, frutas, azúcar, café, cacao, leche y sus derivados, algunos cereales como el trigo, carnes y pienso para el ganado, principalmente la soja para la industria ganadera (INE, 2017a). Es importante tener en cuenta que estos alimentos también se utilizan para la producción de otros, los que una vez cosechados, en ocasiones son procesados y vendidos con mayor valor agregado, tanto en el mercado nacional como internacional. Para poner un ejemplo de ese procesamiento veamos el café, un alimento cuyos granos pueden ser molidos y empaquetados o envasados en forma de café instantáneo, pero también es ofertado en otras presentaciones: descafeinado, extra soluble o saborizado.

Por otra parte, un vistazo a la producción agrícola por división territorial, nos permite observar que de los 17 millones de hectáreas (España tiene una capacidad potencial de tierras cultivables de 25 millones de hectáreas), los cereales, principalmente el maíz, el trigo y la cebada, se siembran en su mayoría en Castilla y León, Castilla la Mancha y Aragón, mientras que en Andalucía, concretamente en el Jaén, se produce la mayor cantidad de olivas. Nuevamente en Castilla la Mancha, junto a Extremadura y La Rioja, se consigue la más

grande extensión de cultivos vinícolas. Por su parte, la Comunidad Valenciana concentra la mayor siembra de naranjas y mandarinas. Una vez más, Castilla y León, esta vez junto a Andalucía, País Vasco, Navarra y la Rioja, cosechan abundantes cantidades de remolacha azucarera y en Almería se producen hortalizas en grandes extensiones de tierra, de hecho, de las 70 mil hectáreas de cultivos en invernaderos que hay en el país, 30 mil se encuentran en Almería (INE, 2016).

Todos estos cientos de miles de hectáreas cultivadas y los alimentos que se procesan, requieren del concurso de un significativo número de empresas, al respecto, en el país existen 29.000 empresas operando en el sector agroindustrial, generando cerca de 834 mil puestos de trabajo directos y un millón doscientos mil puestos indirectos (por cada 100 euros directos que produce la industria agroalimentaria, se generan 150 indirectos), estaríamos hablando en total de poco más de 2 millones de personas empleadas en el sector agroindustrial. Si nos detenemos exclusivamente en la España vaciada, esa cifra alcanza los 300 mil puestos de trabajos directos (esto permite que el 16,7% de la población española pueda vivir en el campo, propiciando actividades de recreación y turismo que promueven tasas de empleo adicional en las zonas rurales, actividades que luego son contabilizadas en otras áreas de la economía; por otro lado, el empleo agrícola permite que el 84,3% de la población restante pueda vivir en las zonas urbanas, sin tener que vincularse con la siembra y cosecha de los alimentos). En total, la industria de los alimentos, incluyendo la parte agrícola, pecuaria y pesquera, generó en 2018, la cantidad de 50.000 millones de euros, con un saldo positivo para la economía nacional de 12.000 millones, lo que equivale al 2,9% del PIB y a unos 1.150.000 puestos de trabajo, equivalente al 4,4% de la población laboral activa (INE, 2016; 2017b; CaixaBank, 2018).

Es importante tener en cuenta que la industria alimentaria está compuesta por una estructura fragmentada, es decir, España cuenta con 945.000 explotaciones agrarias; alrededor de 29 mil empresas, entre ellas 3.800 cooperativas que operan dentro del sector. Entre todas estas empresas, el 80% está compuesto por microempresas constituidas por un número de empleados que no superan las 10 personas, mientras que en el extremo opuesto se encuentra un conjunto de empresas con más de 250 trabajadores que representa el 1% (en su conjunto se dedican a producir insumos y maquinarias y prestar servicio técnico, de transporte, entre otros). Ahora bien, cuando analizamos de cerca este número, nos damos

cuenta de que ese 1% emplea al 32% de los trabajadores y genera el 42% del Valor Agregado Bruto (VAB), lo que significa que hay una correlación proporcional entre tamaño de la empresa y productividad. Para ser más precisos, al revisar las estadísticas, distinguimos que las empresas pequeñas son más numerosas, pero las empresas grandes son más productivas y emplean a un mayor número de personas (las empresas micros son aquellas que emplean menos de 10 trabajadores, las pequeñas de 10 a 49, las medianas de 50 a 249 y las grandes de 250 trabajadores en adelante) (INE, 2016; 2017a), en términos generales, toda la actividad agroindustrial que manejan esas casi 30 mil empresas se traduce en un 10% del VAB del país (MAPA, 2014; CaixaBank, 2018).

Si bien es cierto que las transacciones comerciales que se dan entre los países de la Unión, no se consideran propiamente como importaciones/exportaciones, para efectos prácticos, a todas estas transacciones la contabilizaremos como intercambios internacionales. De esta manera, podemos señalar que el mayor número de importación de alimentos que se hacen desde España, tanto de origen animal como vegetal, provienen principalmente de tres países de la unión: Francia, Alemania e Italia. Si lo vemos por países extra comunitarios, tendríamos que hacer mención, en primer lugar, a EE. UU., seguido de China y Japón. Por otro lado, entre los países receptores de los alimentos exportados por España se encuentran Italia (16,2%), Alemania (10%) y Francia (8,9%) y, entre los países extracomunitarios, tenemos de nuevo a EE. UU (5,6%), China (4%) y Japón (2,5%) (MAPA, 2018).

Si reparamos en su aporte económico, advertiremos que sus números no son nada desdeñables, ya que las exportaciones de bebidas y alimentos representa un 22% del PIB industrial, con un peso promedio de 17.000 millones de toneladas de alimentos (aceite, vinagre, vino, productos cárnicos y lácteos, entre otros). De esta manera, España se ubica a día de hoy, como la cuarta potencia agroalimentaria de la Unión, con un 11% del VAB generado por la agroindustria de los alimentos y las bebidas y la décima a nivel mundial, con un 1,4%. Así, el sector de la industria agroalimentaria (industria de alimentación, bebida, tabaco, alimentos para animales y productos derivados) ha ido ganado terreno en los últimos años como subsector, hasta llegar a situarse en un 50%, correspondiente a ese 22% del PIB agroindustrial, no obstante, a pesar de ser un buen porcentaje, aún se encuentra por debajo de la media europea que se ubica en el 56% (MAPA, 2014).

Desde el punto de vista ambientalista, España tiene 17 millones de hectáreas cultivadas, si tomamos en cuenta la cantidad de alimentos que se importan por hectáreas, hablaríamos de 9 millones de hectáreas que estarían fuera del territorio nacional, es decir, que si España ampliara a 25 millones de hectáreas su producción, que es su capacidad máxima, diríamos que podría llegar a ser casi autosuficiente, dependiendo de solo 1 millón de hectáreas para importar, en especial de aquellos alimentos que por razones geoclimáticas resultan difíciles de o muy costosos de producir. En todo caso, esto permitiría alcanzar la autosuficiencia alimentaria y contribuiría a reducir significativamente la huella ecológica, claro está, para que esto se pueda llevar a cabo, es necesario incorporar algunas modificaciones en la dieta y, además, hacer un giro hacia formas de cultivos agroecológicos. Con estos cambios, el país estaría en capacidad de prescindir de 120 millones de barriles de petróleo, el equivalente al 25% del total consumido, un dato relevante no solo en términos económicos, sino también ambiental (Garrido, 2012).

Este índice de la huella ecológica se puede reducir aún más y, en efecto, se ha venido reduciendo con la incorporación de tecnologías más eficientes, de hecho, desde 1990 en adelante, estas nuevas tecnologías han disminuido los gases de invernadero en un 24%, pero también han reducido la contaminación de las aguas, al optimizar el uso de los fertilizantes. Con estas mejoras ambientales, lejos de achicarse la producción agrícola, se dio un aumento de la productividad del 9%, si nos detenemos en los datos generales de 2005. Un ejemplo de esto que acabamos de decir, lo podemos observar al comparar la producción de maíz por hectárea de los 60, con la cantidad que se produce en la actualidad, pasando de una fecha a otra, de 3,3 t/ha a 11,5 t/ha, es decir, multiplicando la producción por 3,5 veces.

Otro ejemplo lo podemos ver con el aumento en la productividad de tomates, ya que, aun cuando se redujo entre 1980 y 2008 en un 52,3% la cantidad de metros cuadrado de tierra para producir una tonelada de este rubro, su producción se ha incrementado exponencialmente, representando un importante ahorro en el uso del suelo. En esta misma dirección, también es importante destacar que durante ese lapso se pasó de un 34,2%, a un 12,5% de consumo de energía en su cultivo, lo que indica que, para que España logre la autosuficiencia alimentaria, no solo debe aumentar el número de tierras a cultivar, sino también la productividad. Para que dicho aumento sea posible, es necesario contar con un importante desarrollo tecnológico y de innovación agrícola en todos los frentes, vale decir,

en la modificación genética de las semillas, en la optimización del riego y en la eficiencia en el control de plagas y fertilización del suelo (Indicadores de sostenibilidad de la agricultura y ganadería españolas, 2011; Garrido, 2012; MAGRAMA, 2016).

Cuadro N° 4: subsectores de la industria agroalimentaria (productividad laboral calculada y valor añadido bruto, entre el número de ocupados por cada subsector)

	Número de empresas	% de VAB	Productividad	
INDUSTRIA AGROALIMENTARIA	31.393	100,0%	51.709	
FABRICACIÓN DE BEBIDAS	5.594	20,6%	83.833	
INDUSTRIA DEL TABACO	51	1,5%	170.540	
INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN	25.748	78,0%	46.411	
Productos cármicos	Productos pesqueros y marisco	Frutas y hortalizas	Productos lácteos	Alimentación animal
3.882 empresas	659 empresas	1.500 empresas	1.769 empresas	804 empresas
25,2% del VAB	5,0% del VAB	10,8% del VAB	10,3% del VAB	6,3% del VAB
42.670 € por trabajador	39.996 € por trabajador	48.788 € por trabajador	63.364 € por trabajador	78.833 € por trabajador
				
Molinería, almidones y productos amiláceos	Aceites y grasas vegetales y animales	Panadería y pastas alimenticias	Otros productos alimenticios	
439 empresas	1.727 empresas	11.788 empresas	3.180 empresas	
2,7% del VAB	5,0% del VAB	16,8% del VAB	18,0% del VAB	
65.693 € por trabajador	63.153 € por trabajador	31.585 € por trabajador	55.317 € por trabajador	
				

Cuadro tomado de CaixaBank Research (2018). Informe Mensual. Enero.

En el cuadro N° 4 se muestra el peso de los diferentes subsectores de la industria agroalimentaria en el 2018.

En términos generales, podemos decir que en la actualidad, después de varias décadas de cambios en el sistema alimentario, los hábitos alimenticios en España se caracterizan por estar en convergencia con la de otros países de la región, claro está, con algunas particularidades. En tal sentido, podemos observar que en los últimos años, siguiendo los datos ofrecidos por distintos organismos, tal como lo expusimos anteriormente, en España ha disminuido el consumo de calorías, al tiempo que ha aumentado la tasa de obesidad. La explicación a esta paradoja encuentra su respuesta en dos aspectos: el primero de ellos, al aumento de la ingesta de azúcares y carnes, en detrimento de otros alimentos como hortalizas y legumbres y, el segundo, al sedentarismo que afecta a más de la mitad de la población, un fenómeno que se ha agravado en las dos últimas décadas, afectando a las personas desde edades muy tempranas por el uso de dispositivos y aparatos electrónicos destinados a la comunicación, el entretenimiento y el transporte.

Esta desmejora en los hábitos alimenticios del país nos sitúa frente a otra disyuntiva, aquella que contrasta la calidad del patrón alimentario rural con el urbano, al respecto, podemos decir que en la actualidad, las masivas migraciones que tuvieron lugar del medio rural al urbano, principalmente en la década de los 60 y 70, junto al proceso de modernización del país, han hecho que se destiñan las fronteras culinarias rural-urbano. Es cierto que hay estudios que sostienen que la dieta de las zonas rurales es mejor o más saludable que la de las zonas urbanas, en el sentido de que aquellas disponen de alimentos más frescos y menos procesados, mientras estas de una mayor variedad y reposición, sin embargo, tales diferencias no son muy claras y concluyentes (Valero, et al., 2015).

Si bien la demanda de alimentos en los últimos 50 años se compone en promedio de pan, huevos, lácteos, frutas, hortalizas, legumbres, carne, pescado y bebidas (zumos de frutas y cerveza), desde el punto de vista etario se pueden visualizar algunas modificaciones, por ejemplo, las personas mayores, con respecto a la media, consumen más pan, legumbres, huevos, pescados, frutas, hortalizas, aceite de oliva y vino; mientras que los más jóvenes, arroz, pasta, lácteos, platos preparados, chocolates, bollería, zumos y refrescos. Dos alimentos que merecen especial atención son el pan y las legumbres (por citar algunos casos

emblemáticos), alimentos que han visto disminuir su consumo en los últimos años, pero que si lo observamos por grupo etario, advertiremos que lo consumen con más asidua las personas mayores, mientras que si lo vemos por estrato social, notaremos que lo consumen con más frecuencia las personas de menores recursos.

Algo similar ocurre entre el vino y la cerveza (el primero lo consumen más las personas mayores) y entre el aceite de oliva y el de girasol (el primero lo consumen más las personas con mayores recursos). No olvidemos poner estos datos en contexto para poder comprender de forma cabal su importancia, ya que si ojeamos las estadísticas, notaremos que si en 1960 la población española menor de 14 años representaba el 27,3%, en el 2015 esa cifra se sitúa en el 15%; por contraste, si la población que superaba los 65 años llegaba al 8,2% para aquella fecha, en la actualidad constituye el 18,5% de la población (Langreo y Germán, 2019).

En la medida en que se fue destinando una menor fracción de los ingresos a la compra de alimentos, también se fue ampliando la cantidad, diversidad y procedencia (por el desarrollo del comercio internacional) de los alimentos ofrecidos por la agroindustria (área que se ha establecido en las últimas décadas como el eslabón más fuerte dentro del sector secundario de la economía), responsable de modificar las formas tradicionales de adquirirlos y consumirlos (compra y consumo). Hoy, las cadenas de supermercados, abastos, tiendas y locutorios se encuentran a la vuelta de la esquina, haciendo que los alimentos estén al alcance de todos en cualquier momento y lugar (Casares y Martín, 2003).

Por otro lado, en la relación crisis, ingresos y hábitos alimenticios, es importante señalar que en tiempos de crisis, las personas, según la hondura de la situación económica van a restringir su dieta, aplicando ciertas estrategias domésticas como buscar alimentos más económicos o disminuir algunos gastos, como la frecuencia de las comidas fuera de casa. Sobre este último punto, Ramos y Castaño (2018) sostienen que, si bien los españoles disminuyen sus comidas fuera de casa en tiempos de crisis, no hay que perder de vista la importancia que esta práctica tiene para socializar con familiares, amigos o compañeros de trabajo. Al respecto, las personas suelen aplicar algunas medidas (entiéndase en sus prácticas laborales, tareas diarias y presupuesto familiar) de resistencia, frente a las adversidades económicas que pudieran amenazar este hábito alimenticio bastante arraigado entre los españoles.

Otra de las estrategias que aplican algunas personas de menores recursos para resistir las falencias económicas que interfieren en sus hábitos alimenticios, son saltarse alguna de las comidas para disminuir gastos, sobre todo en grupos familiares que devengan ingresos anuales no mayor de los 15 mil euros, tal como lo refleja una encuesta realizada por la Fundación Kellogg's (2023), que señala que un 26% de los españoles recurren a este tipo de práctica para ahorrar. Este dato aportado por el Informe Kellogg's cobra mayor relevancia cuando observamos que un 41% de los hogares españoles no superan los 15 mil euros al año, entre esas familias, un 36% afirma haber recortado gastos en bienes y servicios no esenciales para poder llegar a fin de mes y no afectar tanto sus compras alimenticias.

Sin embargo, lejos de lo que pudiera pensarse y, como dato positivo, España no es ni mucho menos el país que presenta las mayores dificultades para que las personas más necesitadas puedan alimentarse, puesto que, en esta medición, el país está comparativamente mejor posicionado que sus similares de la región, con un 17%, muy por debajo de los porcentajes que exhiben países como el Reino Unido con un 29,3%, Francia con un 25,5% y Alemania con un 21,3% de dificultad.

Por otra parte, similares esfuerzos también son realizados en el seno del hogar, para mantener la costumbre de comer en familia, tal como lo refleja la Encuesta Nacional de Hábitos Alimenticios (ENHALI, 2012-financiada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente-), dirigida por la socióloga de la alimentación Cecilia Díaz (2013). Los datos de esta encuesta contrastan sorprendentemente con los aportados por encuestas similares realizadas en otros países de la región, ya que, contrario a lo esperado, el 78% de los españoles realizan sus comidas en familia, adicionalmente, este estudio arrojó porcentajes parecidos cuando se le preguntó a los encuestados dónde hacen sus comidas, en tanto que la gran mayoría hace sus comidas del día a día en casa, claro está, cuando no median las responsabilidades laborales o el esparcimiento con familiares y amigos.

Un aspecto importante que se desprende de este estudio es que los distintos miembros del grupo familiar, para lograr compatibilizar los horarios de trabajo, formación educativa y tiempo de transporte, señalaron que dilatan el horario de las comidas y, si permanecen en casa, esperan a los demás integrantes, lo que pone de manifiesto que para los españoles, la alimentación es un aspecto de la vida social muy importante. En este sentido, Díaz y García (2018) sugieren que debería ampliarse la noción de dieta mediterránea, definida comúnmente

por los aspectos estrictamente alimenticios, a la forma en que se consumen los alimentos, vale decir, siempre en compañía y sin prisas.

En general, todos estos hábitos nos muestran que en España hay unos soportes culturales bien asentados y la forma cómo se consumen los alimentos es uno de ellos, dejando en claro que, para el caso español, la noción de desestructuración de las prácticas alimentarias (cuándo, dónde y con quién comer), tal como afirman algunos investigadores para dar cuenta de otras realidades, no es muy adecuada para entender los hábitos alimenticios de los españoles.

A manera de conclusión de todo lo señalado en este acápite, podemos afirmar que, desde la segunda mitad del siglo pasado hasta la fecha, independientemente del gobierno en funciones, la economía española ha transitado por una línea de convergencia que la ha aproximado a las economías de los países desarrollados. Sin embargo, muchos de sus indicadores, sobre todo en materia económica, aún siguen estando por debajo de las principales economías de Europa y, si queremos ir un poco más allá, por debajo de los países punteros en materia económica a nivel mundial.

Este rezago en la línea de convergencia se puede explicar, en primer lugar, por las regulaciones que dificultan el libre emprendimiento e intercambio comercial, un claro desincentivo a la inversión, que da cuenta de los altos índices de desempleo que se ubica por encima del 15%. De hecho, la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE), en su informe de 2023, situó a España en el puesto 31 de una lista de 38 países, datos que coinciden con otras mediciones, como la realizada entre 2020-2023 por el Instituto de Estudios Económicos (IEE), donde España alcanzó una calificación de 66,5 puntos, un tanto alejada de la economía más abierta de la región liderada por Suiza con 83,3 puntos (esta organización incluye en su evaluación anual 42 indicadores, entre ellos, evolución de la bolsa, permisos de construcción y horas trabajadas).

En segundo lugar, al sostener un gasto público que ronda el 50% del PIB, con varios puntos de déficit fiscal sobre el mismo PIB, los distintos gobiernos han incurrido en la emisión monetaria (esta política monetaria no es posible desde el 2002, cuando España adoptó el euro como moneda nacional), en la toma de deuda (en la última década la deuda ha superado el 100% del PIB anual) o en el aumento de la presión tributaria (en 2022 la presión impositiva se ubicó por encima de la media europea de 34%, alcanzando el 37,5%, según

datos ofrecidos por la OCDE) para reducir el déficit fiscal. Esta presión impositiva (tomando en cuenta que la deuda es impuesto futuro), junto a las trabas legales y administrativas para emprender, terminan por ahuyentar a los inversionistas, quienes acaban trasladando sus empresas a países con menor presión tributaria, tal como ha ocurrido en los últimos años.

Frente a esta realidad, los distintos gobiernos que han pasado por la Moncloa, lejos de reducir el gasto público lo han ensanchado, de hecho, si damos un vistazo a los datos macroeconómicos desde 1959 hasta la fecha, podríamos observar con relativa facilidad, que el Estado ha crecido progresivamente, es decir, ha ampliado su capacidad para intervenir en la economía, no desde los mecanismos empleados por los regímenes autoritarios (fascismo y comunismo), sino desde políticas neoclásicas, que en términos estocásticos van corriendo el eje de las políticas económicas, léase fiscal y monetaria, a una mayor regulación que afecta su estabilidad y fortaleza. No obstante, como pudimos ver anteriormente, esa participación del Estado en materia económica, orientado por una concepción económica keynesiana, es la que ha incentivado la convergencia en materia social con los países de centro Europa, principalmente en áreas como educación, salud, vivienda, ciencia y tecnología.

Justamente, para garantizar estos derechos, España, como buena parte de los países de la región, no han hecho más que ensanchar el gasto público desde la segunda mitad del siglo pasado, ampliando al mismo tiempo las materias de competencia, esto quiere decir que si bien el Estado puede garantizar ciertos derechos, debe establecer sus límites para dejar mayor autonomía y libertad a la sociedad civil, considerando que una excesiva intervención y regulación asfixia la economía, generando un efecto contrario a lo esperado, en la medida que los recursos son finitos y las necesidades infinitas, lo que a la postre frenaría la inversión y con ello la posibilidad misma de garantizar determinados derechos sociales. En este sentido, si nos detenemos a observar el nivel de gasto público y las regulaciones que restringen ciertas libertades económicas, advertiremos que buena parte de los países europeos crecen de forma discreta, por tanto, no es de extrañar que exista una fuerte correlación en términos directamente proporcionales entre libertad y crecimiento económico.

CÁPITULO II

MARCO TEÓRICO

PRINCIPALES ENFOQUES TEÓRICOS SOBRE EL PROCESO ALIMENTARIO Y CARACTERIZACIÓN DEL SISTEMA ALIMENTARIO TRADICIONAL Y MODERNO

Desde una mirada socioantropológica, podemos observar tres aspectos esenciales de la alimentación, sobre los cuales se ha establecido este campo de estudio. **El primero** alude a las necesidades humanas, pues de todas, la alimentación es de las más primordiales, en tanto que está inexorablemente asociada a la vida y vinculada en todo momento y lugar a las distintas actividades sociales, hasta el punto de que no sería exagerado decir que la historia del hombre es la historia de sus formas de obtener y consumir los alimentos. Si bien su escasez ha sido la nota que ha acompañado históricamente a todos los grupos humanos, llegando incluso amenazar su sobrevivencia y reproducción social, es desde la segunda mitad del siglo pasado, cuando la regularidad en la cadena de suministros de alimentos comenzó a garantizar su disponibilidad, superando los sempiternos ciclos de estacionalidad, de esta manera, la nueva realidad ha permitido que en determinadas situaciones se perciba la alimentación como una necesidad secundaria, es decir, como ocio, recreación o esparcimiento. Sin lugar a dudas, todo esto ha sido el resultado directo de una producción agropecuaria intensiva, con consecuencias inimaginables para las sociedades pretéritas, pues sin una industria alimentaria eficiente no habría tenido lugar la vida en las grandes ciudades, las normas de convivencia ciudadana, el desplazamiento del empleo a los sectores secundarios y terciarios de la economía, el sistema educativo, las diversas profesiones, la actividad deportiva, el turismo, la democracia, entre otros aspectos que caracterizan la sociedad moderna.

El segundo guarda relación con el hecho de que los alimentos tangibles, sin más consideración que su referente físico percibido sensorialmente y sus aportes necesarios para la nutrición, comienzan a tener significados culturales una vez que son manipulados por el hombre, en otras palabras, el alimento, como un objeto más del mundo físico, tiene una

dimensión universal independiente, centrada en su capacidad de nutrir, sin importar quién lo consuma. No obstante, ese mismo alimento manipulado por el hombre y transformado en comida, pasa a formar parte de las manifestaciones culturales de un grupo y, en ese sentido, como un elemento que da identidad, por tanto, no solo se consumen nutrientes, también propiedades simbólicas socialmente construidas y percibidas. Podríamos decir que el alimento es biológico y nutre al cuerpo físico, mientras que la comida es cultural y sustenta, además del cuerpo, determinadas necesidades psicológicas y culturales de las personas que los consumen, por tanto, “lo que llamamos alimento es lo nutritivo y biológico de la comida. El alimento es algo neutro, en cambio, la comida es un alimento que se torna familiar, así que, no todo lo que es alimento es comida.” (Da Matta, 1988, p. 167), desde esta perspectiva, se puede decir que pocas cosas hay en el mundo humano tan primordial como la alimentación, capaz de tener una importancia tanto biológica y nutritiva, como social y simbólica. En palabras de Fischler, “El hombre biológico y el hombre social, la fisiología y lo imaginario, están estrecha y misteriosamente mezclados en el acto alimenticio” (1995, p. 15).

El tercero alude al hecho de que antes de poder consumir un alimento, previamente tuvimos que obtenerlo y esto nos sitúa directamente en las distintas fases del proceso alimentario, que va desde la producción, distribución y preparación, hasta llegar al consumo y, si se quiere ir un poco más allá, al descarte de lo sobrante. Dirigir la mirada hacia estas etapas, nos conduce de alguna manera a analizar todos los elementos políticos, económicos, sociales, tecnológicos y ambientales que entran en juego en el proceso, es decir, toda su complejidad, lo que nos permite reafirmar la idea de que la alimentación es un “hecho social total”, que atraviesa de forma transversal todas las dimensiones de la vida humana, para utilizar la conocida expresión de Mauss (1979).

Estos tres elementos, vital, cultural y complejo, hacen de la alimentación materia de reflexión de diversas disciplinas sociales, como la sociología y la antropología, por consiguiente, la alimentación, en tanto sistema, podría ser entendida como

la manera en que las culturas y las sociedades delimitan y organizan el espacio de libertad dejado por el funcionamiento fisiológico del sistema digestivo del hombre y por las modalidades de explotación de los recursos puestos a disposición por el medio natural o susceptibles de ser producidos en el marco de las restricciones biofísicas y climatológicas del biotopo (Poulain, 2002, p. 243).

Tomando en cuenta este espacio de libertad que deja la condición biológica y las restricciones del ambiente natural, la socioantropología, al estudiar la alimentación desde una perspectiva amplia, esto es, como sistema alimentario, centra su atención en la producción de los alimentos, su distribución y consumo. Sobre este último punto se han focalizado buena parte de las investigaciones sociantropológicas en las últimas décadas, deteniéndose en las representaciones sociales que se construyen en torno a los alimentos, el “principio de incorporación” que se les atribuyen a determinadas comidas, la distinción social del gusto, las identidades culinarias, entre otros. Ahora bien, esta preocupación en las últimas décadas por los aspectos subjetivos que se tejen en torno a las prácticas alimentarias, obedece, según Fischler, a que

Las ciencias humanas desde hace mucho tiempo, han insistido en el hecho de que la alimentación humana comporta una dimensión imaginaria, simbólica y social. Es un lugar común: nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario. Absorber caviar o un simple tomate es incorporar no sólo una sustancia nutritiva, sino también una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el standing y la festividad (1995, pp. 16-17).

1. La antropología y la sociología de la alimentación como subdisciplinas

El interés sociológico por la alimentación comenzó a cobrar gran importancia en la década de los ochenta, y logró consolidarse como subdisciplina en la última década del siglo pasado. Este retraso se debió, entre otras razones, porque desde muy temprano la sociología se preocupó más por los aspectos estructurales objetivos, por ejemplo, la industrialización y sus consecuencias sociales (Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992). En consecuencia, se concentró en los cambios sociales que se produjeron con el paso de la vida tradicional y rural a la vida moderna y urbana, desplazando al mismo tiempo el arco de atención hacia el sector secundario y terciario de la economía. Por tanto, cuando prestó atención a la alimentación, lo hizo observando la creciente tecnificación de la producción agroindustrial y, cuando más, a las desigualdades en el acceso a los alimentos y los consiguientes problemas que esa inequidad estaba generando a escala mundial en forma de desnutrición y hambruna, sobre todo en los países en vías de desarrollo. Más adelante, principalmente en la década de los 70, alternó aquel interés con los daños ecológicos ocasionados por la desertización y el uso de

productos contaminantes en la producción de alimentos. Estos temas se vincularon con el ámbito económico, médico y ambiental, siendo tratados en muchos casos como un apéndice de la sociología de la desigualdad social, médica y ambiental, más que propiamente alimentaria (Díaz y Gómez, 2005).

Otra de las razones de este descuido se encuentra, en primer lugar, en la visión de la alimentación como un fenómeno más cercano a la esfera biológica que social, en segundo lugar, más próxima al campo de lo cotidiano, en consecuencia, irrelevante para entender los grandes procesos sociales y, en tercer lugar, porque se la ubicó en el ámbito doméstico, espacio de lo privado y subjetivo, vale decir, de lo individual y, por contraposición, distante de la corriente dominante de lo público y objetivo, esto es, de los procesos sociales “influyentes” (Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992).

En este orden de ideas, Díaz y García (2014) enumeraron cuatro razones por las cuales la sociología de la alimentación se demoró en convertirse en una subdisciplina sociológica. **La primera** tiene que ver con el hecho de que la alimentación es un área de interés general de las ciencias sociales, con estudios muy variados, algo un tanto similar a lo que ocurre dentro de una de sus disciplinas como la sociología, donde se tratan problemáticas tan diversas que terminan abriendo excesivamente la unidad de análisis, hasta el punto de hacerla imprecisa y difícil de delimitar, en especial cuando se trata de definir su cuerpo teórico. **La segunda** apunta a los escasos estudios comparados que permitan comprobar hipótesis generales, más allá de los casos analizados en espacios geográficos y culturales reducidos, estudios comparados que al mismo tiempo posibiliten conocer, si estamos frente cambios disruptivos o leves tendencias y poder vincular, según sea el caso, esos cambios o tendencias, con las teorías sociológicas que versan sobre la modernidad tardía. **La tercera** hace referencia al carácter complejo del fenómeno alimentario, que exige para su comprensión de estudios multidisciplinarios que poco se realizan, esto hace que muchas veces se tenga una visión reducida o parcial de la realidad, impidiendo su comprensión sistémica. **La cuarta** se desprende del punto anterior, pues al ser un fenómeno complejo que requiere muchas veces estudios multidisciplinarios, también exige la aplicación de investigaciones que sean capaces de integrar los modelos cualitativos y cuantitativos en las investigaciones, cosa que poco se da, al igual que en otras disciplinas, pero que, por tratarse de un “hecho social total”,

demanda, como no es el caso de otras unidades de análisis, de importantes triangulaciones metodológicas con el fin de ampliar la comprensión del fenómeno alimentario.

Todo esto explica, en buena medida, por qué en su conformación se apoyó en algunas subdisciplinas dentro de ella misma, como la sociología rural, sociología del consumo o sociología médica, cuando no, de disciplinas como la historia, antropología, economía, ecología, medicina o nutriología (McIntosh, 1996), con el propósito de ir conformando un cuerpo de interpretaciones propias (Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992). Es cierto que en las primeras décadas del siglo XX, algunas reflexiones importantes fueron hechas por varios de sus precursores clásicos como Weber, Durkheim o Simmel, pero de manera tangencial o diseminada en sus obras. Luego, de forma directa en autores más próximos como Elias, Barthes, Bourdieu, alcanzando en las últimas décadas el nivel de subdisciplina, de la mano de investigadores como Grignon, Poulain, Fischler y Mennell, entre muchos otros.

En el caso de la antropología, el interés por los temas alimentarios nació de las reflexiones de sus autores clásicos, de hecho, los estudios sobre la alimentación en esta disciplina, se pueden encontrar tempranamente en la obra de autores como Frazer, Crawley, o de forma más decisiva en los trabajos de Malinowski, Richards, Levi-Strauss, Douglas y, en las últimas décadas, de Goody, Mintz y Harris. De todos estos teóricos, no cabe duda que en la década de los 60, con los trabajos de Levi-Strauss, las ciencias sociales se encontraron en los albores de un interés más encaminado sobre los temas alimentarios. En cierta forma, Levi-Strauss pivota entre las reflexiones iniciales y postrimeras, poniendo en el radar de la antropología y la sociología el problema de la alimentación como una de sus preocupaciones centrales (Poulain, 2002).

Por último, es importante tener en cuenta que algunos de estos autores no son considerados propiamente sociólogos o antropólogos, por lo que muchas veces se les identifica como sociantropólogos, haciendo que las fronteras entre ambas disciplinas se entrecrucen, de allí que se pueda hablar de socioantropología. Desde esta perspectiva multidisciplinar de la socioantropología, podemos clasificar en distintas áreas los estudios sociales sobre la alimentación, partiendo siempre del hecho que ha sido una de las principales inquietudes de la humanidad y, por consiguiente, uno de los fenómenos sociales nucleares que, de una manera u otra, siempre ha estado presente en las reflexiones sociales.

2. Tres conceptos básicos

Dentro de la literatura moderna sobre el fenómeno alimentario, existen tres categorías básicas que nos permiten definir de forma precisa a que nos referimos cuando hablamos de proceso alimentario, marcando las distinciones entre cultura alimentaria, sistema alimentario y cadena de suministro de alimentos. Como se puede ver, partimos de la noción más amplia y aterrizamos en la menos amplia, con el propósito de diferenciar a que parte de ese proceso nos estamos refiriendo cuando empleamos esas categorías.

2.1 Cultura alimentaria

Como se mencionó más arriba, la alimentación es un acto que va más allá de lo fisiológico y nutricional, en tanto que alrededor de su consumo se van estructurando valores, creencias, conocimientos, normas y prácticas. Se podría decir que a esos valores y normas es a lo que comúnmente denominamos cultura alimentaria, lo que de forma simplificada se puede circunscribir al espacio de la cocina, los patrones alimentarios, los códigos de comensalidad, los hábitos culinarios y los significados simbólicos de la gastronomía, elementos que todo niño va adquiriendo desde sus primeros años, cuando entra “en contacto con los sabores y con las texturas que caracterizan la alimentación de su grupo. Y aunque su sensibilidad gustativa es un elemento original, individual, la misma recibe desde su nacimiento el sello de su cultura (...) de su integración social” (Garine, 1987, p. 5).

En palabras de Fischler, “cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo” (1995, p. 35). En esta misma dirección se encuentra la definición de Contreras, quien entiende por cultura alimentaria el “conjunto de representaciones, creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura” (2005, p. 37). Dicho en forma más precisa,

la manera cómo el que cocina hace lo que hace, es decir, la manera cómo cocina. En ese concepto entran muchas cosas: el agente culinario; la receta que emplea; los ingredientes que incorpora; el manejo de utensilios y artefactos culinarios; las técnicas de conservación, cocción y preparación de alimentos empleados; el conocimiento del arte de combinar alimentos siguiendo ciertos criterios nutricionales, dietéticos,

estéticos y de economía doméstica, así como algunas normas de presentación de los alimentos en la mesa y, por último, la imaginación creativa del agente culinario, que es un factor muy importante en el enriquecimiento de la gastronomía de cualquier pueblo. De todo ello surge la cocina regional y nacional, tanto la cocina doméstica o popular, del ama de casa, como la cocina innovadora del cocinero profesional (Cartay, 2005, p. 1).

Puede que estas definiciones sean un tanto excluyentes, como suele ocurrir cuando se ponen muchas notas para delimitar lo que se quiere señalar, pero en términos heurísticos resultan mucho más convenientes que algunas definiciones amplias y difusas de cultura alimentaria, donde se incluye la totalidad de las actividades que de forma directa o indirecta guardan relación con todo el proceso alimentario. Sin lugar a dudas, el concepto de cultura alimentaria poco delimitado, proviene de un determinismo cultural salido de la antropología de comienzos del siglo pasado, que parte de la idea que todo es cultura (definición entendible en el contexto de los trabajos etnográficos desarrollados desde la segunda mitad del siglo antepasado, en sociedades tradicionales aisladas, con escasa población, geográficamente distantes y poco diferenciadas), pero poco operativo para las investigaciones actuales. Como es bien sabido, en este tipo de sociedades resulta difícil o errado, si se las quiere comprender, separar un elemento de su cosmogonía, ya que todas las creencias y prácticas estaban significativamente concatenadas. En consecuencia, apartarlas y delimitarlas para su estudio, implicaba sacarlas de su sistema lógico y, de alguna manera, volverlas incomprensibles.

En cambio, en las sociedades modernas, ampliamente diversificadas, donde cada vez se racionalizan instrumentalmente todos los procesos sociales, un concepto tan extenso de cultura resultaría inconveniente, pues impediría comprender y diferenciar cada parte del proceso alimentario, lo que no significa que más adelante se puedan establecer relaciones entre ellas. Dentro de este razonamiento, no es adecuado emplear el concepto de cultura alimentaria, como otrora se hacía en la antropología, ya que resultaría poco operativo para estudiar la moderna y dinámica sociedad globalizada. En este sentido, si se quiere ver la amplitud, complejidad e historicidad del fenómeno alimentario, consideramos más conveniente el concepto de sistema alimentario, que posibilita observar por separado los distintos elementos que conforman el mundo de la alimentación, al tiempo que permite mostrar sus interrelaciones, es decir, ver el problema alimentario desde una perspectiva cultural, social, económica y política.

2.2 Sistema alimentario

Como categoría, el sistema alimentario puede ser entendido en su totalidad, como los “conjuntos socio-técnicos y simbólicos que articulan a un grupo humano con su medio, fundan su identidad y aseguran la puesta en marcha del proceso de diferenciación social” (Poulain, 2002b, p. 25). Es precisamente ese sistema en su complejidad, “desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos, hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias” (Álvarez y Medina, 2008, p.13), lo que se considera un sistema alimentario. En términos generales, las personas en sociedad, “al transformar intencionalmente la naturaleza, modifican su capacidad de alimentarse al procurarse nutrientes a los que sólo se accede organizados socialmente” (Álvarez y Pinotti, 1997, pp. 11-12). De esta manera, para entender un sistema alimentario, es necesario

tener un considerable conocimiento de su tecnología (la manera en que los recursos necesarios se extraen del medio), de su sistema social (la forma en que la gente se organiza para extraer los recursos necesarios a fin de mantener y reproducir a la población) y de su ideología (actitudes, ideas y creencias acerca de sí mismos, de su mundo y de lo desconocido) (Armela, 2003, p. 108).

Siguiendo este hilo de razonamiento, podemos identificar claramente tres partes de todo sistema alimentario, la primera se refiere a la sociotecnología aplicada a los recursos naturales para la producción y transformación de los alimentos; la segunda a la estructura socioeconómica que organiza el conjunto de actividades, desde la producción y distribución, hasta su comercialización; la tercera hace mención al entramado sociocultural, en el que se articula el conjunto de valores, representaciones y conocimientos que orientan las prácticas y modos de preparación y consumo.

Dentro de este orden de ideas, podríamos decir que un sistema alimentario está compuesto por dos dimensiones: una de orden material, que tiene que ver con la producción, distribución, transporte, acopio, preparación, restauración, eliminación; el conjunto de tecnologías aplicadas a todo el proceso alimentario; las consecuencias ambientales que la producción y el consumo generan sobre los recursos naturales; los contenidos nutricionales de las comidas y sus efectos en la salud del consumidor. También hay otra dimensión de orden inmaterial, que alude al imaginario social, las representaciones culturales, los contenidos ideológicos y simbólicos que envuelven las prácticas alimentarias, que van desde

las preferencias gustativas (la formación del gusto), las distinciones sociales del consumo (clase y género), las identidades culinarias (lo que es considerado alimento, su clasificación, momentos y formas de consumirlos), la incorporación psicológica de las propiedades de los alimentos (cualidades que los alimentos transmiten a las personas que los consumen), hasta los discursos que promueven su consumo (la publicidad, los libros de receta y los programas de cocina).

Ahora bien, estas dos dimensiones se entremezclan de forma dinámica, generando diversas realidades que hace complejo su estudio, en consecuencia, se vuelve necesaria una visión multidisciplinaria para su comprensión. Así, por ejemplo, desde una perspectiva macro objetiva, podríamos estudiar la cantidad de alimentos producidos y comercializados durante un año, la mano de obra contratada para la producción de determinados rubros, la inversión realizada por áreas productivas y sectores económicos. En cambio, desde una perspectiva micro objetiva, se podrían incluir los ingresos per cápita destinados a la compra de alimentos, el consumo de calorías por persona, el número de comidas realizadas a lo largo del día, los horarios de consumo, el contenido nutricional de los alimentos y cuanto de esos nutrientes requiere en promedio una persona para su restauración diaria, de acuerdo con sus particularidades.

Desde un enfoque macro subjetivo, se da cuenta de las representaciones socialmente construidas sobre las comidas, el valor simbólico de los menús consumidos en los días festivos, el imaginario social que se entreteje sobre las propiedades de los alimentos y la identidad gastronómica. Desde lo micro subjetivo, se focaliza la atención en los vínculos emocionales que se articulan entre los comensales en cada evento alimenticio, los significados que le dan sentido de pertenencia grupal a las personas en la esfera privada o las propiedades psicológicas que los individuos creen adquirir, una vez que consumen un determinado alimento.

En síntesis, estas dimensiones permiten entender cómo las sociedades estructuran las formas de producción, los protocolos normativizados de higiene alimentaria, la clasificación de los alimentos, los menús representativos, los significados que se asignan a las comidas, los códigos de comensalidad y la diferenciación social, entre otros. Todos estos aspectos hacen referencia de forma amplia a lo que se denomina sistema alimentario.

2.3 Cadena de suministro de alimentos

En las dos últimas décadas, desde la sociología de la alimentación se habla cada vez más de la cadena de suministro de alimentos, es decir, de la conexión entre productor y consumidor. Las fases de esta cadena se corresponden con todas las etapas del proceso alimentario, que va desde la producción, pasando por la distribución, hasta llegar al consumo. Como se puede ver a lo largo de este recorrido, el alimento se distancia de las manos del productor agropecuario, quien se encuentra en la primera etapa, para acercarse a las manos del consumidor, quien se ubica en la tercera y última etapa. Grosso modo, para que una cadena de suministro funcione, tiene que existir una buena sincronización entre la escala y la demanda a nivel mundial. Esta sincronización exige un manejo constante y actualizado de la información, para conocer los flujos de mercancías, pagos, entre otros. A dicha información se accede por medios informáticos, por tanto, su dinamismo hace que la cadena no termine en el consumidor, pues su comportamiento le dará una retroalimentación que le permitirá a la compañía o actor en cuestión, optimizarse, evaluar sus procesos y productos y, también, a los proveedores.

Dentro de la cadena de suministro se dan dos modelos, en primer lugar, el convencional, caracterizado por ser de larga distancia, con muchos intermediarios, concentrado en corporaciones que dominan grandes áreas del proceso y provocando externalidades negativas al ambiente, al trabajador y a la salud del consumidor. En segundo lugar, el alternativo, de distancia corta, sin tantos intermediarios, menos mecanizada, de sabores no estandarizados y con una carga menor de externalidades negativas.

3. Principales áreas de interés de la socioantropología de la alimentación

A continuación, se expondrán las cuatro grandes áreas de reflexión de la socioantropología de la alimentación. Antes, es necesario tener en cuenta que cada una de estas áreas se subdividen a su vez en tres campos temáticos, que se entrelazan en distintos puntos.

La primera gran área vincula la socioantropología de la alimentación con la medicina y subdisciplinas como la sociología o antropología médica. En ella encontramos los siguientes aspectos. En primer lugar, investigaciones sobre el consumo de calorías por persona o país, el tipo de nutriente que más se consume, por ejemplo, carbohidratos, proteínas

o grasas, si se consumen las calorías adecuadas o si, por el contrario, se sobrepasa lo establecido en los parámetros nutricionales. Todos estos datos son procesados y presentados estadísticamente, muchas veces estableciendo comparaciones entre regiones, países o grupos sociales, con el propósito de evaluar las diferencias desde distintos ángulos, como segmentos etarios o clases sociales.

En segundo lugar, distinguimos los efectos de los alimentos o los hábitos alimenticios en la salud, por ejemplo, las enfermedades crónico degenerativas y las cancerígenas. Sin obviar las enfermedades de orden mental, entre ellas, los trastornos de la conducta alimentaria (TCA), como la anorexia y la bulimia, para mencionar dos de las más conocidas. Las disertaciones en este campo también han mostrado interés por la seguridad alimentaria, es decir, si son benignos los agroquímicos empleados en los cultivos, si en el traslado y almacenamiento de los alimentos se siguen los protocolos de higiene, si se corresponde el contenido nutricional del producto alimenticio con lo indicado en la etiqueta y, no menos importante, cuáles son los efectos que tienen sobre la salud los aditivos que, en forma de saborizantes, texturizantes y conservantes, son agregados a los alimentos.

En tercer lugar, se hace referencia a la medicalización de la sociedad, esto es, la influencia creciente del discurso biomédico en la socialización, las interacciones y la estructura social. Como es bien sabido, el conocimiento médico amplía cada vez más su área de estudio, ocupándose de problemas tan diversos como el desarrollo infantil, la vejez, la sexualidad, el deporte, las adicciones, la obesidad, la dieta. Todas estas esferas de la vida humana son analizadas desde la mirada biomédica, lo que hace difícil a la gente sin esos conocimientos técnicos, incorporarse a la discusión o fijar posición ante ellos, pero también se vuelve complicado discernir hasta qué punto esos problemas no tienen un origen y sobre todo una resolución social, cultural, económica y no exclusivamente médica.

También la medicalización se expresa por medio del control del estado, las instituciones y las leyes, normativizando el cuerpo, los espacios y prácticas sociales, pero, además, señalando quien es el encargado de ejercer la profesión, donde titularse y colegiarse, en todo caso, es un fenómeno que llama cada vez más la atención por su poder transversal. En un sentido positivo, influye en el diseño de políticas públicas sociosanitarias o en la legislación de protocolos de higiene para la producción, distribución, comercialización y consumo de alimentos indicando, por ejemplo, qué componentes no debe tener un alimento

o medicamento para evitar ser retirado de forma preventiva o completa del mercado (en España, los alimentos son analizados por el Ministerio de Sanidad, por medio de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición -AESAN- y la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios -AEMPS-, ambas adscritas a dicho ministerio). En el contexto de la vida cotidiana, deja ver su peso en la decisión de las familias sobre qué alimentos consumir y qué no, por sus efectos en el organismo, de hecho, buena parte de los programas educativos de alimentación para la salud se mueven en esta dirección, promoviendo el consumo de “superalimentos” (altamente nutritivos) o de “alimentos” (con propiedades curativas).

En sentido negativo, la medicalización de los procesos alimentarios se expresa a través de la conversión de los estados normales, aquellos que forman parte de los procesos naturales del cuerpo y su desarrollo, en patologías, verbi gracia, definir como enfermedad el aumento de peso durante el envejecimiento o el embarazo y prescribir dietas limitando el consumo de determinados alimentos, más allá de una ingesta nutritiva, balanceada y adecuada. A tal nivel se ha colado la medicalización en los intersticios de la vida humana, que algunos analistas (con cierta dosis de cinismo) señalan que la ciencia médica a avanzado tanto, que ha logrado diagnosticar a todos los integrantes de la sociedad con una patología.

Dentro de esta área, las investigaciones han girado en torno a las siguientes interrogantes: ¿por qué la obesidad se ha transformado en una epidemia en las sociedades modernas?, ¿las personas prestan más atención a la saciedad, salud o imagen corporal, a la hora de elegir los alimentos?, ¿la preocupación por la higiene de los alimentos, es un tema exclusivo de las sociedades modernas o ha estado presente mucho antes en las sociedades tradicionales?, ¿cómo afecta la producción agroalimentaria el ambiente?, ¿qué tan fuerte es el discurso de la medicalización de los patrones alimenticios en las sociedades modernas?, ¿cuáles son las características nutricionales de los regímenes dietéticos recomendados para cada etapa del crecimiento humano?, ¿por qué las personas tienen cada vez más desconfianza de las largas cadenas de distribución, que distancian al productor del consumidor?, ¿están las personas cada vez más interesadas en los alimentos orgánicos que en los procesados y, de ser así, estarían dispuestas a pagar más por su consumo?, ¿son más saludables los alimentos que se consumen en el medio rural, que su contraparte en el ámbito urbano? ¿cuáles son los riesgos que conllevan a la salud, el consumo de alimentos procesados industrialmente?, ¿las

personas tienen más confianza en los contenidos de las etiquetas de los productos, cuando el estado regula su producción y venta o cuando lo hace el mercado?, ¿hasta qué punto, los problemas sociosanitarios son la consecuencia directa de la falta de regulaciones políticas adecuadas por parte de los gobiernos?, ¿cómo se puede relacionar el consumo alimentario, con el estado nutricional y de salud en un país?, ¿en qué medida, la incorporación de una sociedad tradicional al mercado mundial de los alimentos afecta el estado de salud de sus habitantes, en términos de sobrepeso y obesidad?, ¿cómo impacta la ingesta de comida rápida o chatarra en la salud de los consumidores?, ¿son las personas completamente responsables de las consecuencias de sus hábitos alimenticios en la salud o, por el contrario, buena parte de la carga recae sobre las estructuras sociales que lo condicionan, predisponen y estimulan al consumo de determinadas comidas, por ejemplo, el mercado y la publicidad?, ¿cuántas comidas realizan las personas en promedio en la esfera pública y cuántas en la esfera privada?, ¿cómo es la dieta de los países o regiones más longevas del mundo?, ¿qué tan saludables son los comportamientos alimenticios de unos países en relación con otros y cómo se mide su impacto en la salud?, ¿qué características tienen las comidas que se sirven en la esfera pública del estado, por ejemplo, escuelas, hospitales, penitenciarias, cuarteles militares, entre otros?, ¿qué características tienen las comidas que se sirven en los restaurantes y lugares de comida rápida?, ¿qué prácticas alimentarias tradicionales de determinadas culturas, pueden ser consideradas negativas o positivas, a la luz de la ciencia médica moderna?, ¿qué tanto poder de decisión ha perdido la familia, a la hora de elegir los alimentos y los menús que se consumen en casa, en especial los que ingieren los niños?

La segunda gran área trata sobre la tecnología, aquí destacamos los siguientes puntos. En primer lugar, su impacto en la producción, procesamiento, preservación, distribución y eliminación de los desechos alimentarios. Es importante enfatizar, en cuanto a la producción de alimentos primarios, la enorme cantidad de técnicas, instrumentos y maquinarias disponibles para la cría de animales (carros alimentadores, cintas comederos, depósitos isoterms, ordeñadora industrial), sin dejar de mencionar los antibióticos, desparasitantes, vitaminas y en algunos casos anabolizantes.

En cuanto a los cultivos destacamos, como parte de la manipulación humana, la maquinaria para la producción agrícola, que va desde la siembra hasta su cosecha, entre ellas: tractores, sembradoras, fertilizadoras, cosechadoras; el uso de semillas modificadas

genéticamente (MG); el empleo de fertilizantes: nitrógeno, fosforo, potasio; pesticidas: insecticidas, herbicidas, fungicidas. En cuanto a la forma de procesar industrialmente los alimentos tenemos: amasadoras, hornos, freidoras, transportadoras, clasificadoras; los tratamientos químicos para modificar sus características organolépticas (saborizantes, colorantes, texturizantes, emulsificantes); los procedimientos para descontaminarlos de virus, bacterias, parásitos y hongos, con el fin de hacerlos más duraderos y seguros para el consumo humano (pasteurizados, uperizados, irradiados, deshidratados, congelados). En cuanto a los medios para trasportarlos, capaces de llevar los alimentos a los lugares más distantes sin que se estropeen o descompongan tenemos: ferrocarriles, camiones, barcos y aviones, todos acondicionados para tal fin.

En segundo lugar, la tecnología también ha permitido superar la estacionalidad y espacialidad de los alimentos, dado que ahora se pueden cultivar y procesar en cualquier parte de la geografía mundial a lo largo del año o, en todo caso, transportarlos tanto en su estado natural o procesados y empaquetados. Esto representa una deslocalización de su producción y consumo y ulteriormente una tendencia tanto a la diversidad como a la homogenización de los patrones alimentarios a nivel mundial, poniendo en las mesas de todos los hogares un grupo similar de alimentos, gracias a las técnicas y tecnologías dirigidas a su producción y transporte. Su aplicación al sistema alimentario ha logrado superar el miedo ancestral al hambre y la escasez, dejando atrás una de las principales inquietudes de la vida humana como es su aprovisionamiento. Hoy podemos ir a un supermercado y conseguir alimentos de manera regular (tanto en cantidad como en variedad) durante todo el año, sin más preocupación que la de disponer del efectivo necesario para su adquisición.

En tercer lugar, la tecnología aplicada a los alimentos ha logrado que la mayor parte de la población ya no tengan que involucrarse en su producción de forma directa o indirecta, lo que antes demandaba grandes cantidades de tiempo y esfuerzo. De la misma manera, el trabajo dedicado a la preparación de las comidas en casa se ha reducido considerablemente, en la medida que ese trabajo y tiempo lo ha absorbido la industria alimentaria. Por tanto, los alimentos ya vienen casi listos para ser consumidos y en eso la tecnología a nivel doméstico también tiene mucho que ver, entre otras cosas, por la cantidad de artefactos ofertados para facilitar todavía más su preparación, a saber: cocinas, refrigeradoras, hornos microondas, batidoras. Todo esto ha provocado a su vez modificaciones en los patrones de consumo,

flexibilizando los horarios de las comidas e individualizando los menús dentro de casa. En consecuencia, se deja atrás la imposición de un único horario y plato para todos los integrantes del grupo familiar.

En esta área se podrían mencionar los siguientes problemas sobre los cuales ha centrado la atención la socioantropología de la alimentación: ¿cómo impactan las nuevas tecnologías en la producción de alimentos?, ¿qué tan seguros son los alimentos genéticamente modificados para el consumo humano?, ¿cómo influyen los adelantos tecnológicos en el comportamiento alimentario?, ¿se pone en riesgo la seguridad alimentaria en la era de la tecnificación global o por el contrario ésta ha mejorado la accesibilidad, variedad y calidad de los alimentos?, ¿cuándo los alimentos industrializados comenzaron a desplazar de forma evidente a los no industrializados?, ¿cómo incide la tecnología en la preparación de alimentos en casa y restaurantes?, ¿cómo afecta el uso de agroquímicos la seguridad alimentaria? ¿los alimentos modificados genéticamente, cumplen con los criterios de calidad y seguridad nutricional establecidos por la ciencia médica?, ¿cómo está afectando el uso de tecnologías agropecuarias el empleo y poblamiento de las zonas rurales?, ¿cómo influyen las políticas alimentarias en las condiciones ambientales?, ¿qué tanto se desnaturalizan y vacían de sus nutrientes originales, los alimentos procesados y preservados industrialmente?, ¿cómo la tecnología empleada en la cocina doméstica, ha contribuido a modificar los patrones de consumo en la esfera privada?, ¿se puede hablar hoy de patrones alimenticios estructurados o por el contrario desestructurados?, ¿qué tanto se ha deslocalizado la producción y consumo de alimentos a nivel mundial?, ¿en qué medida las condiciones geográficas siguen determinando la estacionalidad de los alimentos?, ¿cómo se eliminan los desechos alimentarios según cada sociedad?, ¿cómo reutilizan los alimentos sobrantes o los alimentos de aprovechamiento, las sociedades modernas, en relación con las sociedades tradicionales?, ¿continúa siendo la alimentación la preocupación central de la humanidad, tal como lo ha sido a lo largo de la historia?

La tercera gran área temática tiene que ver con la economía y aquí el principal campo de reflexión tiene que ver con diferentes dimensiones. En primer lugar, destacamos las diferencias en el acceso a los alimentos, según la clase social a la que se pertenezca o según la parte del mundo a la que se haga referencia, es decir, se enfatiza la desigualdad e inequidad alimentaria, basado en los ingresos por estratos al interior de la sociedad, al igual que las

diferencias en el consumo agregado, de acuerdo con el Producto Interno Bruto (PIB), entre países de renta alta y renta baja. Estas diferencias de clases también se han estudiado semióticamente desde la distinción social, en cuanto a los significados que rodean determinados alimentos, platos y comensales, por ejemplo, las comidas consideradas de ricos y pobres o el capital cultural, social y económico, en particular, a este tipo de estudio se le conoce también como sociología del gusto o consumo.

En segundo lugar, se presta atención a la globalización de la producción, distribución y consumo de alimentos, esto es, a los intereses económicos detrás de las gigantescas empresas vendedoras de agroquímicos y semillas (Monsanto, Syngenta, Bayer, DuPont), de maquinarias (John Deere, Case/New Holland, Agco/Allis, Claas), de procesamiento y empaquetado (Nestlé, Coca-Cola, PepsiCo, Unilever, Kellogg's, Danone, General Mills, Associated British Foods -ABF-, Mars, Mondelez International -antigua Kraft-), de distribución (Cargill, Archer Daniels Midland -ADM-, Bunge, Louis Dreyfus Company -LDC-), de comercialización (Walmart, Carrefour, Lidl, Mercadona), de venta de comida preparada (McDonalds, Burger King, KFC, Domino's Pizza), de reparto de alimentos y comida preparada (Uber Eats, Just Eat, Deliveroo, GrubHub), el marketing, la mercadotecnia y las externalidades que se producen por la producción y consumo de alimentos, bien en el ambiente o en la salud de los trabajadores y consumidores de los productos alimenticios. Como es previsible, aquí se intercalan los temas del área económica con los del área tecnológica.

En tercer lugar, se tocan temas de economía nacional. A nivel macroeconómico se analiza el porcentaje del PIB que destinan los gobiernos y los aportes de las empresas a la educación, investigación y desarrollo de nuevas técnicas y tecnologías aplicadas a la producción y procesamiento de alimentos, las políticas de exportación e importación de alimentos, los subsidios agroindustriales, la tasa impositiva, las protecciones arancelarias, los monopolios, el dumpin, la permisividad de algunos gobiernos ante la explotación del ambiente y las precarias condiciones laborales, entre otros aspectos que amenazan la seguridad alimentaria, sobre todo de los países en vías de desarrollo, de manera especial se presta atención a las políticas públicas destinadas a mitigar el hambre de los sectores vulnerables, con particular interés en el grupo etario infantil. A nivel microeconómico se focaliza la atención en problemas relacionados con la cantidad de ingresos que destinan las

personas para adquirir los alimentos de su dieta diaria o si en tiempos de crisis las personas suelen sacrificar otros gastos para mantener su régimen alimenticio (para no autoperibirse o ser percibidos como desviados de los patrones de consumo establecidos socialmente), esto es, un consumo que se mantenga dentro de los parámetros de la canasta alimentaria, pero también se investigan aspectos del tipo: dónde y cuándo prefieren las personas hacer sus compras alimentarias o la relación entre renta, precios, gustos y gastos.

En esta área, las principales reflexiones han girado alrededor de las siguientes interrogantes: ¿por qué la alimentación sirve de indicador de la clase social a la que se pertenece?, ¿a pesar de la opulencia de los países desarrollados, la clase social sigue siendo una importante variable para estudiar las diferencias en los patrones alimentarios y sus consecuencias sociales?, ¿en qué medida, las prácticas alimentarias de los distintos estratos, son un reflejo de las diferencias en la estructura social?, ¿se puede estrechar la brecha alimentaria entre países ricos y países pobres?, ¿cuáles son los intereses o beneficios económicos que están detrás de la producción y comercialización de alimentos en el mercado global?, ¿qué tanto modela el marketing las preferencias gustativas del consumidor?, ¿ha mejorado la producción y distribución de alimentos en el mundo?, ¿cómo las grandes trasnacionales dominan la organización del suministro de alimentos?, ¿cuáles son los principales actores en la cadena de suministro de alimentos?, ¿cómo opera la cadena global de suministro de alimentos?, ¿cómo ha afectado a los pequeños productores de alimentos, la concentración de la cadena de suministros en grandes corporaciones?, ¿cómo se producen los cambios alimentarios en las sociedades?, ¿en la actualidad, los países centrales transfieren sus patrones alimenticios a los periféricos o éstos también influyen en aquellos?, ¿cómo afectó el colonialismo, los patrones de consumo de las sociedades colonizadas y de vuelta al de las sociedades colonizadoras?, ¿tienen los consumidores capacidad de agencia en la elección de los alimentos o están determinados por las estructuras sociales?, ¿se han homogeneizado los comportamientos del consumidor en el mundo globalizado o por oposición se han diversificado?

La cuarta gran área está conformada por la influencia de las estructuras socioculturales en la alimentación. En primer lugar, se estudian las culturas culinarias locales o regionales que dan forma e identidad alimentaria a una determinada sociedad, vale decir, estadounidense, china, hindú, mexicana, peruana, mediterránea o árabe. En otras palabras, se

caracteriza el rasgo distintivo de cada una de ellas, en cuanto a sus formas de clasificar y preparar los alimentos, las comidas nucleares y periféricas, los alimentos básicos y secundarios, la secuencia ternaria, los códigos de comensalidad, los platos que se preparan durante ciertos días festivos, las restricciones de orden religioso, las comidas que se realizan dentro del hogar (espacio privado) o en restaurantes (espacio público) y, no menos importante, los significados culturales que rodean tanto la preparación como el consumo de las comidas.

En segundo lugar, destacamos cómo en el sistema alimentario mundial se da una contradicción entre lo local y lo global, entre lo tradicional y lo moderno, entre la diversificación y la homogeneización de los patrones alimentarios o la aceptación-resistencia, desde los modernos patrones de consumo alimentario, a todo aquello que resulte novedoso, lo que Fischler (1995) denominó neofilia y neofobia. En las últimas décadas, este debate se ha centrado en la desestructuración de los criterios y prácticas alimentarias, que va desde las formas de preparar los alimentos y los menús, hasta las maneras de consumirlos.

En tercer lugar, las investigaciones han focalizado su atención en las representaciones alimentarias y sus significados socioculturales, en tanto que existe una comida para cada contexto, etapa del crecimiento humano, actividad física, género, entre otros. Por ejemplo, las percepciones simbólicas asociadas con la incorporación de las propiedades de los alimentos (Barthes, 2006), es decir, aquellos que refuerzan la masculinidad o femineidad, alimentos energéticos que influyen en las destrezas físicas de los atletas. Este “principio de incorporación” (Fischler, 1995), también se expresa en las cualidades materiales o nutricionales que el organismo absorbe de los alimentos, por tanto, no remite solo a la incorporación simbólica. De hecho,

la alimentación hace referencia a la intimidad corporal (...) Un alimento es una sustancia que penetra en lo más profundo del cuerpo, se mezcla en nuestro interior y acaba formando parte de nuestro organismo (...) Cuando incorporamos un alimento incorporamos también algunas de sus características materiales o simbólicas, y éstas pueden afectarnos, transformándonos, según aquello que nos ha evocado (...) Esta necesidad de interpretar el mundo, de buscar sentido y de poner en orden las cosas se manifiesta muy bien a través de la cultura alimentaria (Espeitx y Gracia, 2012, pp. 138-139).

En esta área, las investigaciones se han centrado en los siguientes aspectos: ¿por qué a lo largo de la historia, diversos grupos humanos han calificado de tabú o les han atribuido cualidades mágicas a ciertos alimentos?, ¿cómo influyen las creencias religiosas de determinadas culturas en los patrones alimenticios?, ¿sobre qué razones de asientan nuestras preferencias o aversiones alimentarias?, ¿qué reglas culturales sostienen los códigos sociales de comensalidad?, ¿en qué medida se han flexibilizado las normas de comensalidad dentro del hogar?, ¿cómo afecta la desestructuración alimentaria, los patrones de consumo de niños y jóvenes?, ¿son los padres más flexibles con la autonomía de gustos y elecciones de consumo de los niños?, ¿qué tan distintas son las dietas de las personas mayores, adultas y jóvenes, en las sociedades modernas?, ¿cómo interpretan los adultos mayores, las prácticas alimentarias de los jóvenes y viceversa?, ¿cuáles son las razones que soportan las diferencias de prácticas alimentarias entre hombres y mujeres?, ¿cómo se manifiestan las desigualdades de género en la obtención, preparación y consumo de alimentos?, ¿en las últimas décadas, se ha incrementado el papel del hombre en la cocina?, ¿en qué medida sigue siendo fundamental el rol de la mujer en la alimentación familiar?, ¿cómo influyen los compromisos laborales, educativos y recreativos de todos los integrantes del grupo familiar, en los horarios de las comidas?, ¿las sociedades con sistemas alimentarios cerrados, suelen ser menos receptivas con los inmigrantes, que aquellas con sistemas abiertos?, ¿cómo afectan los cambios sociales los patrones alimentarios de una sociedad?, ¿ante determinados cambios sociales, las comidas nucleares tardan más tiempo en modificarse que las periféricas?, ¿cuáles son las diferencias más resaltantes, entre las prácticas alimenticias de las sociedades tradicionales y las modernas?, ¿qué papel cumple la forma de preparación y consumo de alimentos, en la conformación de la identidad de un grupo?, ¿cómo se dan los intercambios culinarios entre diferentes culturas?, ¿se está perdiendo en el mundo moderno y globalizado de hoy, los patrones alimenticios locales o regionales, por ejemplo, la dieta mediterránea?, ¿cómo influyen las representaciones sociales sobre determinados alimentos, en la incorporación de sus propiedades imaginarias a nivel corporal, mental y emocional?, ¿cómo han impactado los grandes movimientos migratorios de las últimas décadas, las costumbres culinarias de los países receptores de inmigrantes?, ¿es un fenómeno de la globalización la cocina de autor, fusión, vanguardia, creativa o de alta cocina?

Ciertamente, todos estos temas muestran la complejidad del fenómeno alimentario, al tiempo que reflejan cómo, desde la socioantropología, se ha buscado entender la alimentación desde distintas perspectivas, entendiendo que se trata de una realidad con múltiples aristas, que exige, por su misma condición, de variadas interpretaciones para su comprensión.

4. Cuatro enfoques teóricos sobre el proceso alimentario

En el siguiente epígrafe expondremos los principales representantes e ideas de cuatro enfoques de amplio alcance, como son el funcionalismo, el estructuralismo, el histórico comparativo y el globalista. Antes de dar paso a los autores que serán tratados, es conveniente tener en cuenta que por tratarse de reflexiones sociantropológicas, todos enfatizaran las variables sociales, es decir, explicaran lo social por lo social. Sin embargo, en ciertos puntos, algunos autores enlazaran sus reflexiones con variables externas, por ejemplo, salud y ambiente. Por otro lado, advertimos que se considerarán autores de comienzo del siglo pasado, algunos de ellos con planteamientos que a los ojos de las ciencias sociales de hoy resultarían muy limitados, sin embargo, los consideramos importantes pues permiten entender un aspecto del fenómeno alimentario y, al mismo tiempo, rastrear la evolución de las teorías en el campo socioantropológico.

Por otro lado, es necesario aclarar que una cosa son las reflexiones teóricas sobre el fenómeno alimentario y otra las investigaciones que se han desarrollado en las últimas décadas, muchas de las cuales se realizan fuera de estas perspectivas, pues suelen ser descriptivas o interdisciplinarias. A pesar de ello, un número importante de esas investigaciones transitan dentro del enfoque globalista, centrando su interés en los aspectos globales de la cadena de suministro de alimentos o en alguno de los actores de esa cadena.

También conviene tener en cuenta que los primeros investigadores aquí considerados son antropólogos, todos ellos inscritos dentro de la corriente funcionalista, algo similar ocurre con los autores agrupados dentro de la corriente estructuralista, buena parte de los cuales son considerados antropólogos. No obstante, en el histórico comparativo los autores tratados tienen una orientación más sociológica y los globalista casi exclusivamente sociológica, es decir, que comenzamos con autores más escorados hacia la antropología, para terminar con autores más escorados hacia la sociología. En este sentido, sin pretenderlo, se partió de la antropología para terminar con la sociología, lo que respalda la idea señalada más arriba, que

la preocupación por los problemas alimentarios comenzó inicialmente con la antropología, para luego ser asumidos también por la sociología y, más adelante, por todas las demás disciplinas de las ciencias sociales, hasta el punto que en la actualidad, buena parte de las investigaciones que se llevan a cabo son de carácter transdisciplinario.

4.1 Funcionalismo

Como es bien sabido, los primeros estudios etnográficos se llevaron a cabo a finales del siglo XIX y comienzos del XX en pueblos relativamente pequeños, distantes geográficamente y no occidentales, con el fin de analizar determinados aspectos de su cultura, entre ellos, ceremonias religiosas, rituales de curación, formas de parentesco, sistemas de producción e intercambios de alimentos, entre otras manifestaciones de la vida social. Dentro de esa orientación se inscribe el trabajo realizado por **Bronislaw Malinowski** en las islas Trobriand en 1914, en dicho estudio, Malinowski enfatizó el rol mediador de la cultura en la satisfacción de las necesidades fisiológicas en general y de las alimentarias en particular. Al respecto, sostuvo que la cultura se cristaliza en instituciones que operan como un conjunto articulado de partes que desempeñan funciones directas e indirectas, destinadas a dar respuestas a las demandas de sus integrantes, así, la importancia de las partes dentro del sistema social viene determinada por el tipo de demanda que atiende.

En este sentido, las instituciones cumplen la función de instrumentos culturales dirigidos hacia un fin integrador, por medio de un conjunto de pautas de comportamientos, cuyo fin es la unidad y mantenimiento de la sociedad. No obstante, de acuerdo con Malinowski (1970), una institución no obedece únicamente a la satisfacción de necesidades biológicas como la alimentación, pues su respuesta genera nuevas y variadas exigencias de orden cultural, de las cuales se desprenden normas institucionalizadas que regulan las relaciones sociales en otros ámbitos, así como valores y símbolos que ayudan a su cohesión. Se entiende entonces que,

la satisfacción de las necesidades orgánicas o básicas del hombre y de la raza representa una serie mínima de condiciones impuestas en cada cultura. Los problemas planteados por las necesidades nutritivas, reproductivas e higiénicas del hombre, deben ser resueltos, y lo son mediante la construcción de un nuevo ambiente, artificial o secundario (p. 43).

De acuerdo con esto, la alimentación cumple distintas funciones, algunas básicas como la organización social para garantizar el suministro de alimentos y con ella la nutrición, y otras subsidiarias, como preparar los alimentos y consumirlos, reafirmando los vínculos grupales, afectivos y de solidaridad.

Dentro de este enfoque también se pueden ubicar los trabajos de la antropóloga y fundadora del Centro de Estudios Africanos de la Universidad de Cambridge en 1965 **Audrey Richards**, en especial, su investigación llevada a cabo en 1939 en la tribu Bemba, situada en Rhodesia del Norte. En ella observó y plasmó con minucioso detalle, la percepción que los miembros de dicha tribu tenían sobre los componentes nutricionales de los alimentos y sus efectos en el organismo, sin descuidar el papel de las instituciones políticas, las relaciones de intercambio y los vínculos de parentesco en el proceso alimentario. Observó las reglas de producción, distribución y consumo, deteniendo la mirada en la forma cómo esas reglas eran quebrantadas en tiempos de escasez, alterando la cooperación y ulteriormente la cohesión del grupo.

Contextualizó los datos sociales, culturales y económicos dentro de una esfera mayor, a saber, el impacto del colonialismo británico en África a comienzos del siglo pasado, en tal sentido, describió de forma minuciosa, cómo los funcionarios británicos, al trasladar forzosamente la mano de obra masculina del campo a las minas, terminaron por desarticular su forma tradicional de trabajo y producción agrícola. Como era de esperarse, esto generó una merma en la disponibilidad de alimentos y consecuentemente desnutrición, bajo rendimiento laboral y desintegración social.

En síntesis, para Richards (1995), cada una de las partes del proceso alimentario cumple funciones y aporta significados, con base en los cuales se va conformando el cuerpo social. En virtud de ello, la búsqueda e intercambio de alimentos cumple diversas funciones, no solo la de procurarse su necesario aprovisionamiento, sino también la de afianzar la cooperación y los vínculos sociales, así como de satisfacer los requerimientos nutricionales y simbólicos, lo que garantiza a su vez la producción, el intercambio y el consumo, de esta forma se asegura la sobrevivencia y se promueve la cohesión del grupo, elementos necesarios para el mantenimiento de la sociedad. Como se puede ver, para Richards, “la necesidad por comer moldea instituciones humanas”, pero al mismo tiempo sostuvo que el hecho biológico del apetito es moldeado “por los sistemas de relaciones humanas y actividades tradicionales”,

desde estas afirmaciones no es de extrañar que para Richards “la nutrición como proceso biológico es más fundamental que el sexo” (1995).

Otra autora que influyó tempranamente en estos temas, aunque no se le puede considerar del todo funcionalista, no es otra que **Margaret Mead**, discípula de Franz Boas, quien estableció el enfoque difusionista y del particularismo histórico dentro de la disciplina antropológica. Mead, con algunos ecos funcionalistas, ya mostraba un particular interés por los temas alimenticios a finales de los años 30, cuando decide incorporarse en un proyecto desarrollado por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos entre 1941 y 1943, proyecto que tenía como objetivo cambiar los hábitos alimenticios de la población estadounidense. Sus aportes en esta empresa se encuentran condensados en los Informes del Comité de Hábitos Alimenticios, donde señaló que los hábitos alimenticios son un aspecto, entre muchos, del comportamiento individual modelado por los padres, profesores, médicos y demás actores, sujeto, como todo hábito, a determinados cambios.

Al respecto, Mead (2008) señalaba que algunos alimentos eran más proclives al cambio, mientras que otros ofrecían mayor resistencia, entre los primeros se encuentran los alimentos periféricos, mientras que, entre los segundos, los alimentos centrales, es decir, aquellos que están más presentes en la alimentación cotidiana. En este sentido, mantuvo que para que un hábito alimenticio pudiera ser cambiado, antes se tenían que cambiar ciertos elementos de la cultura que los sustentaban, de los cuales difícilmente se podrían desligar.

Dentro de este orden de ideas, Mead sostuvo (2008) que, toda política pública que pretendiera cambiar la dieta de una sociedad, debe conocer en profundidad no solo cómo se estructura esa dieta, sino también los engranajes culturales en la que está inserta, para poder aplicar los cambios pertinentes y, consecuentemente, alcanzar los objetivos fijados sin generar tanto rechazo en las personas a las que va dirigido la política de intervención social, sino todo lo contrario, que se muestren partidarios de los cambios propuestos. En otras palabras, si no se presta atención a las actitudes culturales de las personas, frente a un proyecto que persigue cambiar sus hábitos alimenticios, entonces, por muy bien diseñado que pueda estar dicho proyecto en cuanto a los criterios nutricionales y económicos, estará condenado al fracaso.

4.2 Estructuralismo

Partiendo de la base de que la cocina, como el parentesco, los mitos y el lenguaje, entre otras manifestaciones de la cultura, está presente en todas las sociedades, **Claude Lévi-Strauss** (1995) se interesó en su estudio a partir de tres ideas básicas. La primera idea tiene que ver con la distinción entre estado de naturaleza y estado de sociedad, es decir, entre individuo biológico y social, quien se alimenta, por un lado, estimulado por el instinto biológico que lo compele a la ingesta de nutrientes, necesarios para asegurar su sobrevivencia y reproducción. Por otro lado, esta primera idea enlaza con el propósito de socializar y reafirmar sus vínculos de pertenencia, captando los sabores que culturalmente agradan su paladar.

La segunda idea tiene que ver con el elemento que permite el tránsito del estado biológico al estado social. Este no es otro que las reglas sociales de orden culinario, que modelan las actividades de obtención, intercambio, preparación y consumo de los alimentos. Al examinar estas reglas culinarias y compararlas con las de otras sociedades, Lévi-Strauss pretendió buscar lo propio y lo ajeno, para ver lo que tienen de común distintas culturas, advirtiendo que esas reglas son una manifestación de la estructura social. (1995). Pero más importante aún, en última instancia, según el autor, es que esas reglas son un reflejo de la estructura mental (conformación biológica del ser humano) que explica, por qué personas de distintas sociedades piensan de forma similar.

Un ejemplo de esta segunda idea es el pensamiento clasificatorio que las personas imponen a la naturaleza, a su relación con la naturaleza y a sus relaciones sociales. De esta capacidad y necesidad de clasificar, Lévi-Strauss destaca la clasificación binaria o de oposición, que intenta darles orden a las cosas separándolas, aun cuando se presenten relacionadas en un continuo, diferenciándolas más de lo que ellas en realidad se muestran. De allí que descubra, en la estructura profunda, los pares binarios de frío/caliente, seco/acuoso, salado/dulce, entre otras muchas dicotomías. Así, los mitos, el parentesco y la cocina, en su estructura elemental, son para el autor más simples de lo que se puede observar en su estructura de superficie, por tanto, una mirada atenta advierte que al intercambiar algunos elementos internos, puede transformarse en otro plato, lo mismo vale para los mitos o cualquier otro aspecto de la cultura que se esté analizando, por ejemplo, cambiar lo positivo por lo negativo o repetir ciertos elementos claves en lugar de anclarlos. De esta manera, se

puede descubrir que todos los fenómenos sociales, en apariencia distintos, en realidad forman parte de una estructura común.

La tercera idea tiene que ver con el carácter universal y relativo de las reglas, para explicar esta dualidad, Lévi-Strauss recurrió nuevamente a un paralelismo entre las reglas alimentarias y las reglas del lenguaje. De esta manera, valiéndose de los planteamientos de Saussure y Jakobson sobre las estructuras lingüísticas, buscó por medio de la comparación, los principios comunes, equivalentes y subyacentes en la estructura profunda, los que dan forma a toda estructura alimentaria, independientemente de si se trata de una sociedad pasada o presente, tradicional o moderna. Sostuvo que esas reglas en su forma abstracta tienen un carácter universal, pues se encuentran en la estructura mental, por consiguiente, de suyo a todo ser humano, lo que permite, según él, ver patrones entre distintas sociedades, pero también rastrear internamente su ordenamiento y configuración.

En otras palabras, Lévi-Strauss no está muy interesado, al menos en una primera instancia, en explicar las relaciones, las conexiones entre relaciones y a su vez ordenar estas conexiones en áreas temáticas, pues lo que más le interesa es descubrirlas. Reconoce, sin embargo, que en su manifestación concreta, esas reglas adquieren características y significados particulares, lo que le confiere relatividad y singularidad (1995). En atención a esas reglas culinarias y su analogía con la triada lingüística de referente, significante y significado, Lévi-Strauss observó en la cocina un “triángulo culinario”, esto es, tres estados en que se presentan los alimentos: crudo, cocido y podrido. Lo crudo representa el estado de naturaleza del alimento, la condición silvestre del ser humano; lo cocido significa su transformación, aquello que permite el paso de la naturaleza a la cultura, toda vez que el alimento ha sido manipulado artificialmente, la condición social; y lo podrido representa el retorno de lo cocido a la naturaleza, vale decir, de la cultura a la naturaleza o también un cambio en la condición de la propia naturaleza del alimento, al pasar de lo crudo a lo podrido. Se podría decir que la cocina es la mediación cultural que se da entre las personas y el ambiente (1965).

Adicionalmente, estableció una oposición binaria en la que intervienen los elementos de la naturaleza en la transformación de los alimentos, como el agua, el aire y principalmente el fuego. Al respecto, planteó los siguientes pares binarios: crudo/cocido, cocido/podrido, crudo/podrido, podrido/cocido, líquido/sólido, fresco/caliente, salado/dulce,

endógeno/exógeno, nuclear/periférico, entre muchas otras posibilidades que permiten modificar la condición de los alimentos. En palabras de Lévi-Strauss,

el alimento se ofrece al hombre, en efecto, en tres estados principales: puede estar crudo, cocido o podrido. En relación con la cocina, el estado crudo constituye el polo no marcado, en tanto que los otros dos lo están mucho, pero en direcciones opuestas: lo cocido como transformación cultural de lo crudo, y lo podrido como su transformación natural. Subyacente al triángulo principal se discierne así una doble oposición entre elaborado/no elaborado, por una parte, y cultura/naturaleza por otra (2003b, p. 416).

Desde la triada de Lévi-Strauss, podemos decir que en la actualidad la industria alimentaria ha transformado significativamente los alimentos (paso de lo crudo a lo cocido) como nunca en la historia, por medio de diversas tecnologías destinadas a su producción y al uso más eficiente de los elementos de la naturaleza. Así, por ejemplo, el aprovechamiento del fuego por medio de grandes hornos industriales que ralentizan el proceso de descomposición de los alimentos (paso de lo cocido a lo podrido) o el uso de grandes refrigeradoras que preservan su condición. Pero también, la industrialización ha aplicado diversas técnicas para reutilizar los alimentos cuando se han descompuesto (paso de lo cocido a lo podrido), reciclando muchos de ellos en forma de alimentos para el consumo animal. Sin dejar de mencionar el empleo de los conocimientos modernos en la producción de ciertos comestibles, aquellos que son llevados deliberadamente a su estado de fermentación, con el fin de aprovechar algunos de sus nutrientes, los que de otra forma no se podrían conseguir (paso de lo crudo a lo podrido y de lo podrido a lo cocido). Este proceso que se da a nivel macro en la industria alimentaria, se da también a nivel micro en el hogar, así, por ejemplo, tres de los aparatos más utilizados, como la cocina y el horno microondas, permiten el paso de lo crudo a lo cocido y el refrigerador contribuye a ralentizar el paso de lo crudo o cocido a lo podrido.

Ahora bien, su paralelismo con la lingüística estructural no se queda allí (2003a), pues propuso por analogía, el equivalente de las unidades básicas de significación del lenguaje, es decir, lexemas y morfemas. En este sentido, planteó dos términos, en primer lugar, el de “gustema”, esto es, unidades básicas o mínimas de significación de gusto en un contexto particular, que hace referencia al gusto o percepción de sabores y texturas determinados culturalmente, lo que define la identidad culinaria de una sociedad.

Es importante tener en cuenta que, para el autor, el gustema no se reduce sólo al sabor o cualidades que puedan registrar las papilas gustativas como dulce, salado, cremoso, acuoso, etc., sino también a los significados que un alimento o plato tiene para una persona, toda vez que permite recrear su cultura alimentaria o evocar su identidad gastronómica. Por tanto, en el gustema se da esa doble relación que hay en el acto de comer, en el que se ingieren alimentos para satisfacer las necesidades fisiológicas del cuerpo, y se consumen comidas para satisfacer las necesidades simbólicas vinculadas con una celebración, festividad o cualquier otra actividad.

En este punto, podemos traer en consideración la noción de “eficacia simbólica”, establecida por para comprender la forma en la que opera la cura shamánica, mencionado esto, se podría definir la eficacia simbólica como el contexto psicológico en el que tiene lugar tanto la preparación como el consumo de los alimentos, es decir, el significado no manifiesto que tiene para las personas aquello que no es percibido de forma consciente, pero que de igual forma ejerce una influencia sobre los sujetos. En determinados momentos, esta influencia tendrá un mayor o menor poder, pero, en todo caso, modelando tanto las actuaciones como las interpretaciones de los comensales en sus prácticas alimentarias, en otras palabras, lo puesto en escena se evalúa en la efectividad de los resultados valorativos que las palabras, los objetos y las personas tienen para cada uno de los comensales, dentro del marco de su lógica significativa.

La segunda unidad básica de significación del lenguaje que utilizó Lévi-Strauss, se recoge en el término “tecnema” (tipos de preparación de los alimentos, maneras de hacer, que indican el paso de lo crudo a lo cocido), entendido como el conjunto de técnicas que una sociedad emplea para, una vez apertrechada de los insumos de le ofrece la naturaleza: minerales, vegetales y animales, prepararlos, combinarlos y transformarlos. Nuevamente aquí, como en el término gustema, Lévi-Strauss distinguió entre la técnica, entendida como simple saber hacer y la técnica con un sentido temporal y un significado colectivo, con el cual se identifican las personas a lo largo de todo el proceso de elaboración de las comidas.

En general, gustema y tecnema son las dos caras de una misma moneda, pues permite comprender los sabores y técnicas, así como los significados que le acompañan en la preparación, combinación y transformación de unos ingredientes en comidas, dándole valor y sentido al proceso. Sin obviar que esos sabores alcanzados en la preparación, se adaptan a

los gustos que configuran la identidad culinaria de los consumidores, es decir, a su universo de significados gastronómicos, bien en el ámbito familiar, local o regional.

El tecnema está estrechamente relacionado con la triada de crudo-cocido-podrido, pues actúa directamente en la transformación de los alimentos, marcando el paso de lo crudo a lo cocido. Por otro lado, el gustema se adecua con el tecnema, ya que, desde el gusto, las personas reconocen aquellos sabores que adquieren su sello particular en la preparación, pues no se trata de cualquier cocido, de cualquier sabor, sino de aquel que tiene un significado especial para el comensal, pasando de la necesidad fisiológica natural de alimentarse, a la necesidad cultural de encontrar los referentes identitarios en la degustación de las comidas.

En este sentido, el tecnema pivota entre el gustema y la triada culinaria, pues al transformar los alimentos (procesarlos en productos empaquetados y elaborarlos en menús) y modelar el gusto, posibilita el salto de lo natural a lo cultural. En este punto, podemos ver cómo el tecnema en la sociedad moderna ha cambiado, pues se ha vuelto estándar en la producción de muchos alimentos y platos que ya vienen listos para ser consumidos o en su defecto con poco trabajo para su elaboración. Si usamos la “imaginación sociológica”, podemos observar el impacto del tecnema en la sociedad actual, de manera especial, en todos los niveles de la economía, por ejemplo, en el sector primario, donde se producen las materias primas agropecuarias, vale decir, los alimentos básicos; encontramos también otro ejemplo en el sector secundario, donde se procesan de forma industrial esos alimentos; y ponemos un tercer ejemplo en el sector terciario, donde se presta el servicio de distribución y comercialización de los productos.

Al cambiar el tecnema, se modifica la estructura social que se constituyó a lo largo de todo el proceso que va desde la siembra y cría de animales, hasta la comida que se pone en la mesa para ser consumida. Sin dejar de mencionar que esto ha modificado también el gustema de los consumidores, homogeneizándolos aún más en el contexto de la sociedad moderna y global, pues las formas de cocción, ingredientes y condimentación se han estandarizados industrialmente. En general, las implicaciones del tecnema moderno ha representado un cambio drástico en todas las formas de organización, relaciones e interacciones sociales, marcando el paso de una sociedad a otra. Vistas las cosas así, podemos entender cuando Lévi-Strauss señaló que la cocina es un reflejo de la estructura social.

En definitiva, la triada culinaria de crudo, cocido y podrido, así como los conceptos de gustema y tecnema, permitieron situar el interés de la antropología y de la sociología en la esfera de la cocina, dentro del contexto de la cultura culinaria, prestando atención no solo a los aspectos de orden instrumental, sino también a los significados sociales que tienen los gustos y las técnicas empleadas en el proceso alimentario, analizando la comida desde adentro, más que describiéndola desde afuera (Fischler, 1995). De allí que, como dijera Poulain (2002), los trabajos de Lévi-Strauss marcaron un antes y un después en las investigaciones sobre la alimentación en las ciencias sociales.

Por su parte, **Mary Douglas** afirmó que la alimentación es un medio de expresión del orden social, en tanto que implica un conjunto de prácticas que representan de manera real y simbólica, el cuerpo de relaciones que se dan en una determinada sociedad. De forma más precisa, la comida puede ser una manifestación de la estratificación social, pues dependiendo del tipo de comida que se consuma, cada persona puede ser ubicada como pertenecientes a un determinado grupo económico o cultural. Por ejemplo, los judíos, al no comer carne de cerdo codifican culturalmente a los no judíos, aquellos que sí la consumen, en impuros y forasteros, en una palabra, distintos. Douglas no pretende dar con supuestas reglas universales, en tanto que concretamente esto no diría mucho de la cocina de una sociedad, por el contrario, dejaría de lado las particularidades que dan orden y sentido a los comportamientos culinarios. Al no interesarse por las estructuras profundas, básicas y universales, optó por conceptos menos abstractos y más operativos, que permitieran dar cuenta de situaciones, relaciones y significados de sociedades concretas y específicas.

Así como no le ve mucho sentido buscar las estructuras básicas común a toda cultura gastronómica, tampoco le ve mucho sentido estudiar aisladamente una variable o la relación entre un número reducido de ellas. La razón se encuentra, para la autora, en el hecho de que la cocina, al ser una estructura social compleja, su análisis debe relacionar los distintos elementos que entran en juego en el entramado mundo de la alimentación. La autora argumentó que estudiando determinados procesos sociales, se puede dar cuenta del proceso alimenticio, partiendo de esta idea, vinculó los cambios sociales con los cambios en la alimentación. Dentro de este hilo de razonamiento, puso de ejemplo cómo la incorporación de la mujer en el mercado laboral generó transformaciones en la forma tradicional de procurarse, prepararse y consumirse los alimentos en el seno familiar. Douglas indagó

también sobre los significados que se desprenden de los patrones alimenticios y las relaciones sociales que reflejan, lo que la llevó a estudiar el vínculo entre la estructura simbólica de la alimentación y la estructura social, de esta manera, señaló que desde la preparación hasta el consumo, están presentes diversos significados culturales relacionados con las propiedades curativas, psicológicas y espirituales de los alimentos.

Sostuvo que, desde los referentes culturales, toda sociedad estructura sus prácticas, significados y elecciones gastronómicas, asignándole a los alimentos propiedades de bueno o malo, superior o inferior, básico o secundario. Es decir, cada cultura adiestra a los individuos que la integran, en un conjunto de reglas que contienen clasificaciones, jerarquías y restricciones de gustos (texturas, colores, olores, sabores), con una carga simbólica que puede ser leída para decodificarla. Así observó que los grupos piensan los alimentos y si entran en su clasificación o en su lógica alimentaria los consumen, caso contrario los rechazan, como los judíos con la carne de cerdo o los hindúes con la carne de vaca. En ambos casos lo que prima son razones de tipo cultural, en otras palabras, desde la estructura sociocultural los individuos conciben los alimentos y si encajan dentro de sus esquemas cognitivos, los aceptan o rechazan, se puede decir que la cultura “crea, entre los hombres, el sistema de comunicación que se centra en lo comestible. La cultura es la actividad cognitiva característica del hombre que consiste en clasificar, evaluar, priorizar”, tan es así que “en algunos lugares se define a los iguales no por los lazos de sangre, sino por los alimentos y tipos de comida que comparten” (Douglas, 1979, p. 146).

En términos generales, Mary Douglas propuso estudiar la comida tomando en cuenta cuatro elementos: en primer lugar, la contextura (estado, olor, color, sabor) y preparación (hervido, horneado, ahumado, asado); en segundo lugar, los recursos materiales que demanda (herramientas e instrumentos de trabajo, mano de obra, tiempo invertido, costo en dinero); en tercer lugar, lo culinario (ingredientes, combinaciones, condimentos, temperatura); y, por último, la estética (maneras como se presenta decorativamente en el plato o en la mesa, mezcla de colores, formas y tamaño de las porciones) (Douglas, 1979).

Más adelante, Douglas, conjuntamente con **Michael Nicod** (1974), llevó a cabo una investigación en Inglaterra sobre los cambios en la estructura social y sus implicaciones en la dieta alimentaria. Tomando en cuenta determinados eventos socio-alimentarios y sus efectos en la conformación de los menús: líquido/seco, caliente/frío, salado/dulce,

observaron que los menús ubicados en el núcleo de la cultura gastronómica, son menos propensos al cambio que los periféricos.

Por consiguiente, toda cultura gastronómica tiene platos más o menos estructurados, según se encuentren en el núcleo o en la periferia de su régimen alimenticio. Por deducción, también tendrán alimentos básicos y secundarios, según la importancia que tengan en la elaboración de las comidas nucleares y periféricas (esta idea de alimentos centrales y periféricos la toma de Mead, 2008). Siguiendo este hilo de razonamiento, sostuvieron que, los menús nucleares permanecen durante más tiempo y sufren menos modificaciones (evento estructurado), mientras que los periféricos son más proclives a transformaciones, por estar menos estructurados (evento alimenticio), tal como sucede con las meriendas. Dicho de otra forma,

un ‘evento alimenticio’ es la ocasión cuando la comida es comida, sin prejuicio de si constituye o no una comida. Un ‘evento estructurado’, es una ocasión social, la cual es organizada de acuerdo a reglas que prescriben tiempo, lugar y secuencia de las acciones. Si los alimentos son consumidos como parte de un evento estructurado, entonces tenemos una ‘comida’. Un ‘snack’ es un caso de alimento no estructurado, en el cual uno o más productos alimenticios se sirven de manera separada. ‘No estructurado’ significa que no hay reglas que prescriban cuales artículos deben aparecer juntos, no hay un estricto orden de secuencia para la aparición de los artículos alimenticios (...) La comida, por contraste, no contiene artículos alimenticios y está fuertemente regulada por normas que permiten la combinación o secuencia (p. 744).

Por tanto, más que estudiar las comidas desde las estructuras elementales (triángulo culinario y sus oposiciones binarias), al estilo de Lévi-Strauss, Douglas y Nicod plantearon que las comidas debían estudiarse; 1) en el marco de lo que se consume durante el día a día, la semana, el mes o todo el año; 2) en el lugar dónde se realizan las comidas, si en casa o fuera de ella; 3) el tipo de comida, si es nuclear o periférica, todo ello, con el propósito de observar lo que se repite: horario, espacio, plato (temperatura, ingrediente, mezcla, cocción, etc.), prestando especial atención a los elementos que se muestran como acontecimientos y prácticas estructuradas. Estas estructuras alimentarias se localizan una vez establecidas las comparaciones entre ingredientes, platos y secuencias, para ver sus similitudes y diferencias, pero no solo de composición y gustos, sino también de significados. En general, se interesan en ver como unas comidas contribuyen a estructurar a otras, por ejemplo, cómo un determinado guiso ordena la guarnición de vegetales, pero también, la correspondencia

estructural entre platos, verbigracia en Inglaterra, entre la comida de las cenas durante la semana y la comida del mediodía del domingo. Se podría decir que, esta correspondencia estructural se toma de las repetidas analogías entre distintas comidas, de donde se infiere una comida ideal, en cuanto a cantidad y calidad. Luego, cada menú en particular se compara con el ideal, para ver qué tan completo o importante es dentro de ese horario y, de forma más amplia, con las comidas de los demás horarios.

Otro autor que también ha estudiado esta realidad es **Ronald Barthes**, para quien la alimentación es una institución de mucha importancia, que deja caer su influencia en las demás instituciones sociales. Su relevancia, dice el autor, muchas veces pasa desapercibida, porque se la visualiza como excesivamente cotidiana y en tal sentido poco relevante. Considera que la estructura alimentaria representa un conjunto de costumbres, reglas y símbolos que ordenan y dan sentido a las pautas que dirigen las interacciones sociales y sus significados en el campo de la alimentación, afectando al mismo tiempo a otras estructuras que intervienen de forma directa e indirecta en el proceso alimentario.

Como los estructuralistas que le precedieron, lo concibe de forma similar a un sistema de comunicación compuesto por unidades de referentes, significantes y significados, con sus respectivas reglas que normalizan sus relaciones en conjuntos mayores de frases y oraciones, cuya producción de efecto de sentido viene dado por su estructura interna y contexto. Por consiguiente, la alimentación “no es sólo una colección de productos, merecedores de estudios estadísticos o dietéticos. Es también y al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas” (2006, p. 215).

En consecuencia, las unidades de productos que componen la estructura de superficie, se ven reflejadas en la estructura profunda en forma de textura (seco, cremoso, acuoso) o sabores (salado, dulce, amargo) que se muestran en principio contradictorios, pero que, aglutinados dentro de un contexto más amplio, por ejemplo, menú, cocina o gastronomía, pueden dar cuenta de los esquemas de gustos gastronómicos propios de un grupo. Para Barthes, develar esa estructura profunda (significación), permite comprender las unidades (ingredientes), su “sintaxis (“menús”) y estilos (“régímenes”), no ya de una manera empírica sino semántica, de forma tal que puedan compararse entre ellos: se trata de hacer surgir, no lo que es, sino lo que significa” (p. 218). Al respecto, el autor sostiene que el sentido de las unidades

son más sutiles que las unidades comerciales, y sobre todo, dependen de divisiones que la producción ignora: el sentido puede dividir un producto único. El sentido no se elabora en el nivel de la producción de los alimentos, se elabora al nivel de su transformación y de su consumo, no hay, pues, alimento en bruto que signifique por sí mismo (2006, p. 216).

Se podría decir, de acuerdo con Barthes, que la estructura socioalimentaria determina los alimentos que pueden ser ingeridos, los tipos de combinación, las formas de preparación y consumo, además, según las circunstancias, las posibles variantes en cuanto a técnicas de cocción, usos de los comensales y los significados que le acompañan, de la misma forma como un mensaje, que siguiendo la estructura de una lengua, puede ser modificado en una conversación, según el emisor, el destinatario y el contexto.

No se debe perder de vista que la estructura culinaria, por ejemplo, está compuesta de unidades como productos, técnicas y usos, que adquieren sentido dentro de ella misma, además, como ya se dijo, esas unidades se organizan conforme a pautas, para nombrar una, las reglas de conmutación. Un buen ejemplo de conmutación se puede observar en el pan blanco, que hasta no hace mucho representó sofisticación frente al pan negro, pero en la actualidad, con los conocimientos dietéticos, el cuidado de la salud y la estética corporal, hicieron que el pan negro pasara a resignificar refinamiento social. Otro ejemplo que permite ilustrar esto, atendiendo al contexto, es el café, un producto que por sus componentes nutricionales actúa como un estimulante nervioso y que, ateniendo a las circunstancias, puede ser percibido como un alimento adecuado para el esparcimiento (compartir y relajarse). De hecho, en muchas sociedades occidentales, los cafés son toda una institución para socializar y relajarse.

Por otro lado, Barthes, al comparar la sociedad tradicional con la sociedad moderna, observa que en esta última las necesidades básicas están aseguradas, en tanto se dispone de forma permanente de alimentos. Al mismo tiempo, ve que la comida, por la ingente disponibilidad de ingredientes, resulta cada vez más pesada, es decir, con un alto índice calórico. Si bien es cierto que, tanto en una sociedad como en otra, el acto de alimentarse es un comportamiento social, cuyo fin siempre va más allá de la mera restauración, no es menos cierto que el suministro constante, y la facilidad para adquirirlo en la sociedad moderna, ha hecho que lo protocolar cobre mucho espacio. Por tanto, alimentación-contexto y nutrición-

protocolo, son las dos caras que están presentes en el acto de alimentarse en la sociedad de hoy (2006). Recapitulando, no se debe perder de vista que su análisis va dirigido a decodificar semióticamente los significados opacos que subyacen en los discursos que estructuran las reglas alimentarias, indagando en la publicidad, los escritos de cocina, los envoltorios de los alimentos, entre otros. Se puede afirmar, que su análisis se centra fundamentalmente en la publicidad, deteniendo la atención en la producción de efecto de sentido y su persuasión por seducción en las decisiones de los consumidores, lo que debilita su autonomía o capacidad de decisión.

En general, Barthes describió cómo determinados discursos que se afincan en la tradición o en algunos eventos sociales, son tomados por la publicidad para desplegar distintos elementos simbólicos, que le asignan significados a los alimentos, revistiéndolos de propiedades que van más allá de sus contenidos nutricionales reales; esto es, que no están presentes objetivamente en ellos, sino contruidos socialmente con la intención de convencer al consumidor, desde la idea que su consumo permite socializar, estrechar los lazos familiares o afianzar la identidad nacional. Dichas propiedades se van instalando progresivamente en la cultura alimentaria, unas desde la idea de lo conmemorativo que rememora la fundación de un pueblo, sus ancestros y sentido de pertenencia; otras desde la salud y la fortaleza tanto corporal como mental; y, por último, desde la situación antropológica del comensal moderno, que lo lleva a asociar las comidas con expresiones emotivas o estados anímicos como alegría, relajación, complacencia, feminidad, virilidad o inferioridad.

Todo esto pone en evidencia, como antes se mencionó, que la alimentación no sólo implica la ingesta de nutrientes, sino también de cualidades asignadas subjetivamente o creadas socialmente. En esta dirección, Barthes sostiene que

algunos estudios de motivación han hecho visible que un sentimiento de inferioridad estaba ligado a ciertos alimentos, y que por esta razón a los hombres les repugnaba usarlos: hay comidas viriles y comidas femeninas. Aún más, la publicidad gráfica permite asociar a ciertos alimentos imágenes plásticas que revelan una sexualidad sublimada: de cierta forma la publicidad erotiza la comida y con ello incluso transforma la conciencia alimentaria y vincula la comida a una esfera nueva de situaciones mediante una relación pseudo-causal (2006, p. 219).

En este sentido, una práctica culinaria puede ser modificada y asumida de distintas maneras, atendiendo a las circunstancias, por ejemplo, en el campo deportivo, quienes ven

un partido de fútbol consumen alimentos ultraprocesados, como patatas fritas y bebidas con alto contenido de azúcar, los que se asocian con el esparcimiento. En cambio, quienes juegan los partidos consumen comidas magras y proteicas y bebidas energéticas con bajo contenido de azúcar, con el propósito de alcanzar un mejor desempeño atlético. Barthes afirma que, en la actualidad, esos contextos se han complejizado y diversificado de tal manera que, si antes se reducían en su aspecto más elaborado a las fechas religiosas y patrias,

hoy se podría decir: todas: la actividad, la labor, el deporte, el esfuerzo, el ocio, la fiesta, cada una de estas situaciones tiene su expresión alimentaria; y casi se podría decir que esta especie de "polisemia" de la comida caracteriza a la modernidad. Antaño, la comida apuntaba a una forma positiva u organizada sólo en las circunstancias festivas; hoy por el contrario, el trabajo tiene su alimentación... una comida energética y ligera es vivida como signo mismo (y no sólo como auxiliar) de una participación activa en la vida moderna (2006, p. 220).

Por último, Barthes considera que la estructura alimentaria, dentro de ella la culinaria, como las demás estructuras sociales, también está sujeta a los cambios sociales. Estos cambios se presentan de tres maneras: en primer lugar, cuando surgen nuevas necesidades como consecuencia de modificaciones en la estructura social: industrialización o migraciones del campo a la ciudad. En segundo lugar, como resultado de una crisis económica que limita el acceso a los alimentos, bien por su poca oferta, altos precios o bajo poder adquisitivo. En tercer lugar, por consideraciones ideológicas que conminan o restringen el consumo de determinados alimentos, por suponer que subvierten la identidad gastronómica local.

Relevantes también han sido los aportes de **Pierre Bourdieu** (1988), para quien los gustos deben ser analizados desde la perspectiva de lo que se produce y reproduce en la esfera del "hábitus". Es decir, de las estructuras de percepción que organizan el conjunto de las redes de relaciones que surgen de las estructuras sociales objetivas, modelando las interpretaciones y las prácticas que tienen lugar dentro de esas estructuras objetivas. Una vez internalizadas y naturalizadas por las distintas clases sociales, en forma de capital económico, social y cultural, terminan reproduciendo las condiciones de existencia, objetivas primero y subjetivas después, que le dieron origen y forma, dando marcha a los procesos de diferenciación y distinción social.

De esta manera, el habitus que se adquiere en la familia, en la escuela en los medios de comunicación, entre otras agencias de socialización, termina definiendo el comportamiento

de las personas, transmitiendo una forma de entender e interpretar el mundo, que se corresponde con el de la clase dominante. Por tanto, lo que se trasmite y reproduce en la sociedad es preponderantemente el *habitus* de las clases altas, y quienes no imiten o consigan alcanzar esa forma de vida son vistos o etiquetados de poco exitosos y de menor estatus. Al contrario, quienes logran alcanzar y seguir ese modo de vida, acumulan mayor capital cultural y, en consecuencia, se presume que más ascenso y éxito social.

Ese mayor o menor capital cultural es, como ya se dijo, el resultado de la entronización y puesta en escena del *habitus* de la clase dominante, que se mantiene o reproduce en el tiempo entre distintas generaciones, por medio de una “violencia simbólica”, que hace que los individuos se sientan fracasados, frustrados y, en última instancia, responsables de su falta de superación. Desde esa violencia simbólica, se censura y premia a quienes rechazan o aceptan respectivamente los esquemas de conocimientos y comportamientos de gusto y consumo de la clase dominante, lo que a su vez configura y dota de sentido al capital cultural.

En virtud del capital cultural, los gustos de consumo ocurren por una imitación que los individuos hacen desde los esquemas adquiridos en el *habitus* (prácticas y conocimientos), dentro del “campo”, espacio de juego en el que tiene lugar las relaciones que se dan entre los distintos actores sociales, por ejemplo, colegios, hospitales, centros deportivos, entre otros. De alguna manera, la imitación es una competencia que se da entre las clases en determinados campos, con el propósito de lograr diferenciarse y afirmar las distinciones en cuanto a gusto con las demás clases sociales. En otras palabras, es en el campo donde se pone de relieve los intereses y competencias por afianzar las distinciones de gusto entre las clases en forma de actitudes y aptitudes.

En efecto, el gusto viene a representar la transformación del alimento, en tanto cosa, a alimento en tanto signo y, más allá, como una estructura de símbolos interrelacionados que refleja, al tiempo que reproduce, las diferencias y distinciones entre las clases, otorgándoles un sentido de pertenencia. Dentro de este contexto, la comida opera como un marcador de identidad que, además de dar prestigio, sirve de indicador de la clase social a la que se pertenece, por tanto, el sentido del gusto contribuye también a producir y reproducir las diferencias de clase, en cierta forma el gusto expresa, como otros indicadores sociales, identidad, prestigio y superioridad, naturalizando la ideología que sustenta el *habitus*. Para Bourdieu, los cambios en los contenidos del *habitus* se generan fundamentalmente por la

movilidad de los sujetos dentro del tejido estratificado de la sociedad, o, por modificaciones en la conformación de los grupos que la integran. Por tanto, las decisiones y elecciones que toman las personas, no obedecen a criterios individuales y autónomos, sino sociales y heterónomos.

Esta diferenciación, distinción e identidad, se manifiesta en el manejo del cuerpo, en las formas de vestir, en las preferencias alimentarias y, de modo general, en todos los terrenos de la vida social. Así, aunque los individuos hacen sus elecciones, estas vienen condicionadas por su capital económico, social y cultural heredado, locus desde el cual toman sus decisiones. No debemos perder de vista que, para Bourdieu, las distinciones pueden darse por acumulación de capital cultural y no exclusivamente por capital económico, es decir, por las condiciones materiales. De hecho, la posición de los sujetos se determina por las diferentes formas de capital que despliegan en el campo y no siempre por una. Por otro lado, la imitación no se mueve solo en una dirección, pues también se puede dar en sentido contrario, esto es, que las clases altas imiten los comportamientos de gusto de las clases bajas, aunque esto para el autor no es lo usual.

En definitiva, a las preferencias de las clases altas las denominó “gusto de lujo”; y a las correspondientes con las clases bajas, “gusto de necesidad”. Para Bourdieu, los gustos de lujo siguen de forma un tanto rígida determinados protocolos en atención a la estética, es decir, a una cuidadosa presentación orientada por valores y significados que se aproximan a lo que el autor señala como el “arte de vivir” y a platillos más elaborados, pues no se trata solo de comer, sino además de comer bien. Sin embargo, los gustos de necesidad se manejan con protocolos más flexibles, ya que se centra en la función básica de la alimentación, como es la nutrición o restauración (Bourdieu, 1988). A modo ilustrativo, sostuvo que la clase media y alta se diferencian de la baja, por consumir principalmente comidas ligeras, con el objetivo de mantener un cuerpo bello, dentro de lo establecido por los valores dominantes. Ese ideal de delgadez, hace que las clases medias y altas sean más cuidadosas con sus efectos en el cuerpo, no así las clases bajas, que por sus limitaciones económicas terminan siendo menos selectivos y más indulgentes con las comidas.

Como se puede ver, para el autor, estos criterios que guían el gusto van más allá, pues en él se expresan también las reglas de comensalidad, por ejemplo, las maneras cómo se sirven las comidas, los utensilios que se emplean, el espacio donde se consumen los

alimentos, la disposición de los comensales en la mesa, entre otros. En un sentido mucho más amplio, ambos gustos recrean estilos de vida, maneras de estar y de ser, en otras palabras, *habitus*, cuyas prácticas y significados se corresponden con una u otra clase social, pues como se dijo más arriba, definimos ante los ojos propios y ajenos qué somos y qué no somos, por cómo y qué comemos, ya que en nuestros gustos se expresan los roles jerárquicos y simbólicos que se dan al interior de la sociedad (Bourdieu, 1988).

Por su parte, **Claude Fischler**, en su libro *El (h)omnívoro* (1995), una obra que, según Mennell, Murcott y Van Otterloo (1992), representa el ocaso del estructuralismo dentro de la subdisciplina en Francia, plantea que en todas las sociedades se dan tres principios alimentarios. El primero alude al “pensamiento clasificatorio”, que ordena todo lo que se puede comer y combinar en forma de menús, por ejemplo, los alimentos básicos y secundarios, los platos centrales y periféricos, la secuencia ternaria, las comidas adecuadas para el desayuno, el almuerzo, la cena y los días festivos. El segundo se corresponde con el “principio de incorporación”, que guarda relación con las influencias físicas y psicológicas que ejercen los alimentos en las personas que los consumen, partiendo de la idea de que todo lo que se introduce en el cuerpo genera una reacción tanto corporal como mental, bien por sus cualidades nutritivas o simbólicas; esto se expresa en el antiguo dicho de que “somos lo que comemos” (cuando se come se van ingiriendo determinadas propiedades, tanto bioquímicas como imaginarias). El tercero hace referencia a la “paradoja del omnívoro”, que afirma que si bien el ser humano fisiológicamente tiene la capacidad de comer todo tipo de alimento, no todos son consumidos por él, debido a los peligros que entraña su ingesta. Dicho de otra forma,

por un lado, por ser dependiente de la variedad, el omnívoro se encuentra impulsado a la diversificación (...) pero por otro lado y simultáneamente, está obligado a la prudencia, a la desconfianza, al ‘conservadurismo’ alimentario: todo alimento nuevo, desconocido, es, en efecto, un peligro potencial (Fischler, 1995, p. 62).

Dentro de este orden de ideas, el “comensal moderno” y el “comensal inmemorial”, ambos representados en el “comensal eterno”, parte de la idea de que el ser humano, en tanto especie omnívora que ha evolucionado en términos biológicos para consumir todo tipo de alimento, posee dos características: en primer lugar, por su particular constitución biológica, no puede conformarse con un reducido número de alimentos para obtener los nutrientes

necesarios para su restauración, por lo que no tiene más opción que moverse entre la cautela y la osadía, en medios más próximos a la irregularidad, penuria e inseguridad; en segundo lugar, al tener que moverse en ambientes de escasez, hambre y necesidad, sus condiciones fisiológicas han adquirido determinadas especificidades, esculpidas por ese ambiente en su proceso de adaptación (1995).

Ahora bien, el comensal moderno, que tiene los mismos rasgos del comensal eterno, desde la segunda mitad del siglo XX, ya no se mueve en el mismo entorno que lo rodeó durante milenios, pues ahora vive en una sociedad industrial, donde la comida y todo el proceso social que gira en torno a ella, ha sufrido una serie de cambios que afectan hasta el ambiente, que deja de ser principalmente natural, para pasar a ser construido. En consecuencia, el comensal moderno se las tiene que ver con una tesitura distinta a la del comensal inmemorial y es que una vez superada la escasez e incertidumbre que lo acompañó desde siempre como comensal eterno, debe ahora administrar sus pulsiones frente a los nuevos retos. Esa tesitura no es otra que la abundancia, la diversidad de opciones y la consiguiente ansiedad que eso le provoca al momento de elegir los alimentos para su consumo.

Recapitulando, el ser humano es la única especie que requiere de una amplia variedad de alimentos para lograr satisfacer sus necesidades, al mismo tiempo, es la única que cuenta con libertad de criterios para elegir cuál de ellos consumir, lo que le produce una gran ansiedad, en tanto que no todos son inocuos, ni todos pueden ser consumidos en iguales cantidades y de forma prolongada, por los riesgos que pudieran implicar, más aún cuando se trata de nuevos alimentos, en tanto que esos nuevos alimentos pueden venir acompañados de efectos desconocidos. Por tanto, esa capacidad de elegir está limitada por la propia constitución biológica del ser humano, que lo hace vulnerable ante determinados alimentos y aquí se expresa con toda su fuerza la paradoja del omnívoro, pues su característica biológica le pide nutrirse de una variedad de alimentos, sin embargo, esa misma naturaleza biológica le advierte de los potenciales riesgos de determinados alimentos, en consecuencia, su libre elección se mueve entre la neofilia y la neofobia alimentaria.

En este sentido, los sistemas alimentarios, con su carga de creencias, valores, hábitos y prácticas, pasan a ser formas estructuradas de mediación cultural (comportamientos y significados), entre los individuos y sus alimentos, con la finalidad de reducir las tensiones

entre los requerimientos biológicos del ser humano, su libre elección y los riesgos que determinados alimentos representan para su salud y vida (neofilia y neofobia). La paradoja que presenta la sociedad moderna, es que esas estructuras sociales han retrocedido, en otras palabras, las normas y valores que nos indicaban qué, cómo, dónde y con quién comer, se han desagregado culturalmente en favor de otras agencias como el mercado, la agroindustria, la publicidad, la educación, la medicalización, entre otros. Al mismo tiempo, los alimentos y sus formas de producirlos y adquirirlos han cambiado de manera radical, es decir, ya no sabemos quién y cómo los producen, dónde terminan siendo vendidos y cómo identificarlos en sus características organolépticas, por su excesivo procesamiento. Visto este escenario, es natural que muchas personas sientan desconfianza y se pregunten por los riesgos que conlleva su consumo, pero esto no es más que la manifestación de un problema mayor, y es que la cultura en la sociedad moderna, ya no constriñe tanto a los individuos, dando paso a lo que Fischler (1995) tanto insiste, esto es, a una gastro-anomía alimentaria.

Es a este nuevo reto al que se tiene que enfrentar el comensal moderno, pero ya no desde fuertes condicionamientos socioestructurales, si no desde un debilitamiento del poder regulador de dichas estructuras, tanto materiales como simbólicas. En otras palabras, desde un retroceso de los elementos organizadores de la sociedad y la cultura, de las pautas dominantes del poder económico, de la autoridad política centralizada, de la formalidad de las reglas sociales, en definitiva, de todas aquellas estructuras que modelan el comportamiento de los individuos y dan forma a su cosmovisión alimentaria, a su universo de significados culinarios, los que dan sentido de identidad a la sociedad y por extensión a las personas, de allí el sentido de la expresión “somos lo que comemos”. En ese intersticio, van interviniendo nuevas fuerzas sociales emergentes o posicionándose de mejor manera algunas pretéritas. También se van debilitando importantes actores como las clases sociales, que retroceden en favor de nuevos grupos, entre ellos, étnicos, de género, etarios, profesionales, que comparten estilos de vida y preferencias gustativas particulares. A esta nueva realidad, que como ya dijimos, Fischler la denomina “gastro-anomía”, se expresa, según él, en

la crisis de los criterios de elección, de los códigos y de los valores alimentarios, la crisis de la simbólica alimentaria, la descomposición del comensalismo, todo ello nos conduce hacia esa noción cardinal de la sociología durkheimniana: la anomía. Al desfallecer o relajarse el sistema nomológico alimentario y las ‘taxonomías’

alimentarias, que tendrían que dirigir las elecciones, el individuo-consumidor de alimentos se encuentra librado a sí mismo. Es en ese sentido en el que cabe decir que, en el corazón de la crisis del régimen, se ha pasado de la gastro-nomía a la gastro-anomía (2010, p. 13).

Por tanto, los principios a los que se hizo mención al comienzo, sufren ciertas alteraciones, puesto que entran otros discursos para influir en las consideraciones de qué alimentos se pueden o no consumir, dentro de los novedosos productos que ofrece la industria alimentaria, el intercambio de alimentos en el mercado global, el discurso nutricional, las regulaciones sociosanitarias en la comercialización de los alimentos y la creciente individualización. Son estos elementos, los que en su conjunto mueven al (h)omnívoro moderno de hoy, a manejarse entre la “neofilia” y la “neofobia” alimentaria, desde novísimos criterios que entran en escena para guiar sus preferencias de qué comer y qué descartar.

Adicionalmente, el principio de clasificación también se ha modificado, puesto que el comensal moderno cuenta ahora con ingentes cantidades de ingredientes, utensilios y técnicas provenientes de las más diversas regiones y culturas. Dentro de estos cambios, no se puede dejar de mencionar muchos otros, como los horarios, la cantidad de comidas al día, sobre los que a su vez influyen múltiples factores, entre ellos, el horario laboral y educativo de cada uno de los integrantes del grupo familiar. Si lo vemos desde una perspectiva más amplia, aparecen nuevas clasificaciones que hacen referencia a los distintos platos que se recrean hoy, por ejemplo, la cocina tradicional, creativa, de autor, de vanguardia, de fusión, de la alta cocina o la nouvelle cuisine, entre otras formas de categorización de los alimentos y las comidas, poco probables hasta no hace mucho.

El principio de incorporación también ha corrido con igual suerte, pues los alimentos ya no son vistos de la misma manera, por ejemplo, los alimentos considerados otrora “fuertes”, cargados de proteínas y grasas, han sido sustituidos en muchos casos por alimentos “débiles”, más ricos en carbohidratos y grasas de origen vegetal. Esta mudanza, de los alimentos pesados hacia los ligeros, es el resultado de cambios en la percepción de su influencia física y mental, visto desde la perspectiva de género, es muy probable que hoy no existan claros referentes de alimentos más propios para hombres o viceversa. Lo mismo ocurre con la idea cada vez más generalizada de los superalimentos, a los que se les atribuyen amplios beneficios, entre ellos, los de muy saludables y energéticos, contrario a los alimentos chatarras o ultraprocesados, con propiedades nocivas tanto para el cuerpo como para la mente

y, si queremos ir un poco más allá, tendríamos que hacer alguna mención al tipo de persona que prepara los alimentos, pues aún existe la creencia de que su buena o mala disposición influye en el sabor y los beneficios que pudieran reportar esas comidas una vez ingeridas, son justamente las alteraciones recientes en la manifestación de estos tres principios, a lo que Fischler denomina gastro-anomía.

En definitiva, si para Fischler los formalismos que modelaban el consumo de los alimentos se ven hoy permeados por una diversidad de opciones alimentarias y de criterios tan múltiples como contradictorios, es debido a la disminución del poder regulador de las estructuras sociales, del debilitamiento de las normas que deja a los individuos en un vacío cultural que le produce inseguridad y ansiedad. En otras palabras, vivimos en un mundo donde los “sistemas normativos” y los “controles sociales”, ceden en favor de los nuevos discursos que promueven una mayor autonomía y libertad de los individuos.

4.3 Histórico comparativo

Norbert Elias (1987) sostiene que a partir del siglo XIII, en especial entre los siglos XVI y XVIII, período de mayor centralización y concentración de poder de las cortes aristocráticas en toda Europa (formación del estado moderno), se comenzó a imponer de manera más rígida, regulaciones y controles sobre ciertos comportamientos en determinados espacios de la vida social, entre ellos, los comportamientos de los comensales. Esas pautas, afirma el autor, fueron exigidas por la aristocracia a sus iguales en un inicio y luego a los estamentos más bajos, con amenaza de castigo por su incumplimiento, pero también autoritativamente desde la idea que su descuido manifestaba poca cortesía social.

En otras palabras, a partir de la edad media se va dando en Europa un proceso de contención y autocontención de determinadas conductas, que pasan a considerarse violentas, indecorosas e inapropiadas, por consiguiente, las personas comenzaron a tener un mayor control sobre sí mismas. Estas regulaciones venían fundamentalmente a normativizar el cuerpo, tanto en la vida individual como social, en un mundo con pocas reglas sobre su manejo, tales como: caminar, sentarse, reír, hablar, gesticular, comer. Pero también, aprender a distinguir determinados espacios para realizar tal o cual función corporal, sobre todo, aquellas ligadas a sus necesidades, a saber: comer, dormir, tener sexo, asearse, evacuar. Así, por ejemplo, el autodomínio en el consumo de los alimentos se presentó en forma de normas

que regulaban los códigos de comensalidad, en tal sentido, ese autocontrol se fue estableciendo conforme se fue fraguando el estado moderno.

Al respecto, para Elias, la civilización se traduce en el establecimiento de valores y normas ampliamente aceptadas que modelan las pautas de comportamiento social, por tanto, es necesario ubicar cada una de las prácticas individuales dentro de un contexto cultural y relacional. Ulteriormente, se deben observar esas prácticas individuales, desde una perspectiva histórica y cambiante, con el propósito de ver su origen y evolución, para poder comprender mejor su manifestación actual, pues casi todo lo relevante en el mundo social es el resultado de un proceso, que a su vez puede ser el desencadenante de otros.

Dentro de este hilo de reflexión, sostuvo que, con el surgimiento de la sociedad burguesa y la progresiva descentralización del poder a partir del siglo XVIII, la adopción de ciertas normas y usos obedeció más a un proceso de imitación de los valores y prácticas de la clase alta, por parte de la clase media y baja, desde la noción que su observancia garantizaba el éxito individual y social. En otras palabras, al atomizarse el poder dominante de la aristocracia, que imponía rigurosamente pautas de comportamientos al resto de los estamentos, la clase burguesa y la sociedad que emergió con ella, experimentó un cambio al flexibilizar el seguimiento y cumplimiento de algunas normas sociales. Dentro de esta nueva realidad, “pasó la familia a ser el centro único o, mejor dicho, el centro primario y dominante de la represión” (1987, p. 179).

En este contexto, la imitación de los comportamientos burgueses se dio no solo por la capacidad de esta clase de mostrarlos como positivos ante las demás clases, a partir de lo heredado de la sociedad en ocaso, sino también por la practicidad de muchas de ellas, como el empleo de cubiertos desde el siglo XVIII en adelante, los que en un primer momento fueron de uso exclusivo de la clase alta y más tarde usados por todas las clases. En todo caso, su influencia en las prácticas alimentarias no se restringió únicamente a la incorporación de instrumentos de cocina y sus formas de empleo, sino también a los códigos de comensalidad que indicaban lo que estaba bien o mal visto, aceptable o inaceptable en el comedor (cómo sentarse, tomar los alimentos, en fin, qué hacer y qué no hacer mientras se consumen).

Con el tiempo, esas costumbres inicialmente impuestas y luego imitadas, pasaron a formar parte de las estructuras socioculturales, estableciendo lo que era permitido o prohibido, con los consiguientes castigos formales e informales, según se tratase de la esfera

pública o privada o la violación de la norma en cuestión, a lo que Elias denominó “sociogénesis”. Una vez internalizados esos valores y normas en la psique de los individuos, por medio de la socialización, se da lo que llamó “psicogénesis”, es decir, aquellas estructuras sociales instaladas en la mente de todos los individuos que integran la sociedad.

De estos dos aspectos, sociogénesis y psicogénesis, ambos claramente ligados a la socialización, Elias señaló dos elementos adicionales que se derivan de ellos, la individuación y la racionalización. En primer lugar, la individuación se refiere a que los sujetos se les enseña, por un lado, que hay cosas de propiedad o uso personal, según las situaciones, por ejemplo, baño, cuarto, vestidos, platos, cubiertos y, por otro lado, comportamientos que se deben mantener ocultos de los demás, sobre todo, aquellos ligados con el cuerpo y sus necesidades, entre ellos, evacuar, esputar, limpiarse la nariz, asearse etc. Pensemos, dice el autor, en algunos manuales de buenas maneras del siglo XVII, que prescribían códigos de comensalidad prohibiendo ciertas conductas, por ejemplo, eructar, vomitar, expeler flatulencias, quitarse restos de comida de los dientes con los dedos, colocar los pies sobre la mesa, entre otras normas que a la vista del comensal moderno resultarían extrañas, ya que las tiene bien internalizadas, hasta el punto de que está convencido que nadie en su sano juicio haría cosas como las que se prohibían en esos antiguos manuales.

En fin, esa contención y autocontención corporal, permitió a las personas visualizar su cuerpo como separado de los otros, pues aparte del autocontrol corporal, las normas establecían que cada individuo tuviera su asiento en la mesa, sus utensilios al momento de comer, su porción de comida, etc. Si extrapolamos esas normas a la modernidad tardía, podríamos decir, a su propio menú, horario, número de comidas y lugar, lo que termina redundando en una mayor individuación que conmina a las personas a hacerse cargo de su propio cuerpo, desde muy temprana edad, vale decir, de sus necesidades, cuidados, gustos y aversiones.

En segundo lugar, la racionalización se refiere a que las normas son objetivas y pensadas no desde las costumbres y creencias, sino desde nuevos criterios basados en la higiene, practicidad, decoro, respeto (lavar las manos antes de comer, emplear los utensilios adecuados para cada comida, evitar la exposición de restos de comida con aspecto desagradable, no introducir las manos en el plato de otro comensal). Algunas de esas normas se posicionaron como aceptables, en buena medida por un aumento del sentido de la

vergüenza (mecanismo de control no legal), que hace que las personas acaten y acaben aceptando dichas normas, y otras, sin más reparación que su obligatorio cumplimiento. Pero, en definitiva, ambas maneras de aceptar las normas conminan a los individuos a su observancia, más allá de si emocionalmente están o no de acuerdo con su contenido. Es decir, los individuos no hacen lo que emocionalmente les apetezca, sino que ajustan racionalmente sus conductas a las reglas sociales que los constriñen a todos por igual, por medio de las sanciones informales o formales que acarrea su no acatamiento. Después de haber sido entronizadas y repetidas esas reglas por distintas generaciones, durante un largo período, se da un “proceso” que termina por afianzar una determinada estructura cultural, lo que denominó “civilización”, que no es más que una configuración cultural, sin pretensiones de calificarla de superior o inferior y sin connotaciones de bueno o malo.

Ahora bien, a pesar de esas imposiciones e imitaciones, Elias afirma que las prácticas sociales no se forman de un día para otro, pues “los hombres de occidente no se han comportado siempre del modo que hoy acostumbramos a considerar” (1987, p. 47). Son, por el contrario, el resultado de un prolongado y complejo proceso, de hecho, si imaginariamente un individuo moderno entrara en contacto con las costumbres de sus antepasados, se asombraría de ver algunas aceptables al uso de hoy, como consumir las comidas juntos en un mismo espacio, pero también algunas inadmisibles ante sus ojos, por extrañas e “incivilizadas”, como comer y beber todos de un mismo recipiente sin ayuda de cubiertos.

Teniendo en cuenta que este proceso no se da de forma racional y menos planificada, sino mayormente lo opuesto, el autor resalta que todo proceso civilizatorio no está exento de contradicciones. En este orden de ideas, sostiene, por ejemplo, que la influencia de un estrato a otro no se produce enteramente en una dirección, pues al adoptar las clases medias algunas prácticas de las clases altas, estas más tarde, movidas por el ánimo de la diferenciación, buscaran incorporar nuevos ingredientes, recetas y protocolos de comensalidad, con el fin de distanciarse y distinguirse de aquellas, en una relación de mutua influencia. También se da el caso, según Elias, que algún tipo de práctica social de las clases bajas pueda ser secundado por las clases altas, aunque como muchos otros, considera que lo más común es lo inverso, pues “en principio son las personas situadas más alto en la jerarquía social, las que, de una u otra forma, exigen una regulación más exacta” (1987, p. 179).

Un autor que se ha dedicado a estudiar la alimentación, partiendo del análisis de lo que se ha escrito sobre este tema fuera y dentro de la sociología y cómo en las dos últimas décadas del siglo pasado terminó por constituirse como subdisciplina de la sociología, es **Stephen Mennell**. Lo interesante de este autor es la forma como une en sus disertaciones, lo que se ha hecho en subdisciplinas sociológicas como la médica y rural, con algunas disciplinas, entre ellas, antropología, historia y economía, para dar cuenta del fenómeno alimentario. En este sentido, sus reflexiones podrían considerarse como una de las primeras en inscribirse dentro de la corriente multidisciplinar. Al echar mano de distintas áreas del conocimiento, Mennell intenta dar cuenta del fenómeno alimentario, en especial de Inglaterra, y cómo este sistema ha cambiado desde el siglo XVIII en adelante.

Este camino lo recorre comparando los patrones alimentarios (ingredientes, recetas, comidas, consumo y los modales de mesa) con Francia. En este sentido, Mennell intenta explicar por qué se dan algunas similitudes entre su gastronomía, pero al mismo tiempo tantas diferencias, y lo hace partiendo de una visión histórica que arranca fundamentalmente desde finales de la edad media, con la incorporación de recetas de cocina y protocolos de comensalidad provenientes de Francia. Dichos protocolos, a su vez, con cierta influencia italiana, comenzaron a germinar en las cortes aristocráticas francesas durante los siglos XVII y XVIII. De forma más reciente, desde la segunda mitad del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX, se incorporaron ingredientes y recetas provenientes de Asia e influencias sociales y económicas que llegaron de Estados Unidos, concretamente, la forma en que son producidos y distribuidos los alimentos antes de ser consumidos.

Las dos últimas tendencias descritas (influencia de Asia y Estados Unidos en los patrones alimentarios) dan cuenta de las diferencias entre la cocina francesa e inglesa, lo que en términos culturales se manifiesta en la importancia social que se les da a las comidas en la vida pública y privada, en uno y otro país, es decir, en Francia mucho más que en Inglaterra. En este sentido, para Mennell, conocer la manera dónde, cuándo, cómo y con quién se ingieren los alimentos, viene determinada por la valoración social que se tiene sobre su consumo, claramente más valorado en Francia como ya se dijo.

Cuando se trata de describir, en términos generales, los aspectos de orden social, económico y político que permiten entender las transformaciones en la alimentación en el mundo moderno, Mennell (1985) responde aludiendo, por ejemplo, cómo la producción

(innovación tecnológica, complejización de la industria agroalimentaria, comercialización y división social del trabajo), el desarrollo de las grandes ciudades (la construcción de grandes infraestructuras viales, centros de salud, instituciones educativas, zonas residenciales, centros comerciales, restaurantes, entre otros), la aparición de un orden político centralizado, representado en el moderno estado nación (establecimiento de un estado de derecho que garantiza la paz y el orden interno, con división de poderes, derechos y libertades) y la conformación de una cocina más elaborada (recetas, formas de preparación y consumo), contribuyeron a cambiar las formas de producción, distribución y consumo en la sociedad moderna, toda vez que se logró superar las tradicionales barreras que limitaban la circulación de los alimentos.

Continuando con la línea de razonamiento trazada por Elias, Mennell considera que cada sociedad va estableciendo sus gustos y aversiones, por ejemplo, de lo que es agradable y lo que es repugnante en materia alimentaria, dentro del contexto de su proceso civilizatorio, donde gradualmente se va dando un equilibrio entre restricción externa y auto restricción. Esto es así, porque cada cultura tiene un conjunto de reglas bien definidas sobre cómo satisfacer sus necesidades alimentarias, de esta manera, se van estableciendo los criterios para regular su consumo en diversas situaciones, pongamos por caso, en escenarios de abundancia o escases, atendiendo siempre a los procesos previos del circuito económico, es decir, a la forma como se producen y distribuyen los alimentos (1985). Para Mennell, todos los cambios culturales, sociales, económicos y políticos, han sido importantes para que las clases sociales bajas y medias imitaran las prácticas alimentarias de las clases altas, como de hecho se dio en occidente, en particular después del siglo XVIII y, de forma más acelerada, desde la segunda mitad del siglo pasado, empujando a las clases altas a emprender nuevos cambios para diferenciarse de aquellas.

Si bien los planteamientos de Mennell se apoyaron, como se ha visto hasta ahora, en las ideas de Elias sobre el proceso civilizatorio, se diferencian en tanto que Elias se centra más en el uso y normativización del cuerpo, lo que lo lleva a interesarse en la contención y autocontención de los comensales durante el consumo. Por su parte, Mennell tiene como materia todo el proceso alimentario, en consecuencia, presta atención a las recetas, las formas de preparar los alimentos, de consumirlos, las preferencias, las normas de higiene y, no solo los modales en la mesa, como lo hace Elias, pues en sus propias palabras, con la modernidad

el apetito se ha civilizado también, dejando atrás la indulgencia de la edad media, con el visto bueno de un mayor autocontrol y refinamiento del gusto. De igual manera, se diferencia de Elias, en tanto Mennell les da una mayor relevancia a los procesos de modernización urbana, social, económica y política, para entender la imitación de los comportamientos alimentarios de las clases altas, por parte de las clases bajas.

Otro de los principales representantes de esta corriente, **Jack Goody**, sostiene que no se puede estudiar la preparación y consumo de alimentos, desligado de la división del trabajo y las clases sociales, de las relaciones de poder jerarquizadas y centralizadas, de las formas de organización económica, donde tiene lugar el encuentro entre la mano de obra cualificada y los factores de producción, distribución y eliminación de los residuos alimenticios. En palabras de Goody:

mi propio análisis de la cocina se desarrolla no tanto en términos de la estructura dicotómica del gustema, lexema o aun tecnemas, sino en términos de las estructuras del hogar y la clase, de por sí más diversificadas. El alimento y el sexo deben relacionarse con el proceso humano central de la producción y reproducción. Dado que la primera está vinculada al modo de producción de bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución de poder y autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas (1995, p. 55).

Esto quiere decir, siguiendo al autor, que el estudio de la alimentación se debe analizar desde una perspectiva más amplia, que abarque todo el proceso alimenticio, que para él consta de 5 etapas, a saber: 1) la obtención, concepto que prefiere antes que el de producción, pues lo visualiza mucho más amplio, incluyendo caza, pesca y recolección y el lugar donde se articula el trabajo con los medios tecnológicos aplicados a la siembra y cosecha de los alimentos, para luego ser procesados industrialmente; 2) la distribución, esfera en la que entra en juego el poder político y el mercado, jerarquizando las formas en que son asignados los recursos económicos para la producción y son repartidos los productos alimenticios, tanto dentro como fuera de los países; 3) la preparación de los alimentos a nivel doméstico, donde entran los ingredientes, las recetas y las técnicas de elaboración, en general, los conocimientos culinarios de una sociedad, como las formas de combinarlos y cocinarlos, tarea generalmente asignada a las mujeres, dentro de la división de roles de género en la sociedad patrimonial; 4) el consumo, donde se pone de manifiesto los comportamientos en

la mesa, quiénes sirven los alimentos, cómo se sirven, atendiendo a las diferenciaciones sociales; 5) el desecho, la forma cómo se descartan los alimentos, desde su retiro de la mesa junto a los utensilios, la limpieza del comedor y de todos los instrumentos empleados en su elaboración y consumo, hasta la eliminación de los residuos sólidos, pero no solo a nivel doméstico, sino también a nivel agroindustrial.

Como se puede ver, las cinco etapas propuestas por Goody -obtención, distribución, preparación, consumo y desecho- se corresponden con las tres etapas del circuito económico tradicional -producción, distribución-circulación y consumo-. Al mismo tiempo, Goody plantea que, para una mejor comprensión de esas cinco fases, es conveniente relacionarlas con los sistemas cultural, social, político, económico, para ubicarlas dentro de un contexto mayor, que permita distinguir las relaciones en las que tiene lugar el orden jerárquico, donde se expresa la estratificación social de clases y de género, pero también los constreñimientos externos que actúan sobre la producción y el consumo alimentario.

Contextualizar esas esferas en una escala mayor, implica, por otro lado, verlas histórica y geográficamente, para rastrear su evolución y las relaciones de interdependencia que se dan entre los distintos subsistemas que conforman el sistema en general y sus repercusiones en el sistema alimentario en particular. Por lo tanto, se debe prestar atención a todo el ordenamiento socioeconómico que contiene al sistema alimentario, tomar en cuenta las inversiones en determinados rubros, las transacciones financieras entre empresas y países, los intercambios comerciales que mueven el mercado alimentario, el poder político centralizado del estado y la burocracia especializada de la que dispone (por medio de la cual instrumentaliza su intervención sobre la economía, favoreciendo un modelo de organización de la producción y distribución de los alimentos).

Tan importante es para Goody tener en cuenta estos elementos que, sin los cambios pertinentes en las condiciones económicas, políticas, sociales y culturales, no se habría dado una cuisine moderna. De hecho, al comparar la cocina europea y asiática, Goody observa que la aparición de una cuisine sofisticada y diferenciada como la europea, sobre todo a partir del siglo XX, solo fue posible en la medida en que se dieron esas condiciones macro, al tiempo que internamente la sociedad se fue dividiendo en cuanto a sus responsabilidades laborales jerarquizadas, pero también en cuanto a la complejización de status y roles y, en términos generales, de la vida cultural.

Goody lo explica más detalladamente, al señalar que la cocina moderna exige de nuevas condiciones socioeconómicas, para comenzar, la aparición de una cuisine necesita de variados ingredientes, en tanto que las recetas son más elaboradas, no obstante, para poder disponer de más y diversos ingredientes, previamente tuvo que darse un comercio más amplio, con un sistema de transporte más especializado. Al mismo tiempo, una forma más eficiente de transmisión de los conocimientos culinarios entre distintas regiones, no sólo por parte de los encargados de preparar los platillos, sino también de los consumidores, comenzando por los estratos altos.

Lo importante a destacar aquí es que, una vez distribuidos a la esfera pública, terminan pasando a los distintos estratos sociales y zonas geográficas, formando parte de un área cultural, ya que perderían su relevancia si quedaran aislados en un pequeño poblado o dentro de un grupo familiar. Además, no podemos dejar de mencionar un elemento también sustancial, a saber, un mayor poder adquisitivo y medios de transporte capaces de llegar a los lugares más apartados. Finalmente, una sociedad que valore el ocio y el entretenimiento, acaba asociando la comida con disfrute, esparcimiento, degustación y no solo con nutrición o sobrevivencia.

Desde una perspectiva más amplia, centrada en el impacto del comercio y la industria en los patrones alimentarios, Goody explica cómo esa modernización de la producción y del consumo, ha homogeneizado el mercado con productos muy similares, disponibles en supermercados, centros comerciales, restaurantes y hoteles de cualquier país. Con una clara repercusión en la esfera privada, en tanto que los comestibles que entran en la cocina doméstica, ya vienen procesados parcial o completamente, absorbiendo la industria alimentaria buena parte del trabajo. De esta manera, “los ingredientes llegan ya preparados, a veces ya mezclados, la harina está molida, el pan horneado, los caracoles rellenos, la pasta congelada, el queso y el vino listos para la mesa” (Goody, 1995, pp. 223-244).

Esta sobreoferta de productos alimenticios procesados, junto a la disminución del trabajo doméstico en su preparación, ha facilitado su penetración en todos los espacios sociales, modificando los gustos y comportamientos de los consumidores, al tiempo que los va progresivamente igualando a nivel mundial. En palabras de Goody, la homogenización “tiende a reducir las diferencias dentro de y entre sistemas socioculturales... [en tanto que] el objetivo de los fabricantes es alcanzar una distribución tan amplia y estandarizada como

sea posible” (p. 245). Como corolario de esto, para Goody, al llevar la agroindustria los mismos comestibles en ingentes cantidades y precios asequibles a las distintas regiones del mundo, de alguna manera ha logrado cerrar las diferencias alimentarias entre sociedades y clases sociales. Al respecto, el autor sugiere incorporar otras variables para el análisis, además de la etnia y clase social.

También considera conveniente establecer comparaciones entre cocinas de distintas sociedades, como lo hizo entre la cocina europea y asiática, para dar cuenta del impacto de los cambios alimentarios en las sociedades de hoy, sin perder de vista que, para comprender mejor el proceso de modernización, es necesario, según él, analizarlo desde una perspectiva histórica, haciendo referencia a los efectos de la colonización, como también lo hizo en sus estudios etnográficos en África, concretamente entre dos tribus ubicadas al norte de Ghana, los lodagaa y los gonja; en dichas investigaciones dio cuenta de las desigualdades entre las sociedades más industrializadas y menos industrializadas (Goody, 1995).

En definitiva, para Goody, en las sociedades modernas se da un doble proceso tanto de homogenización como de diversificación, en la medida en que se consiguen los mismos alimentos en todas las regiones del mundo, al tiempo que se complejizan internamente las sociedades. Dicha complejización se manifiesta en una pléyade de grupos sociales, con gustos y prácticas alimentarias particulares, que le dan su marca de identidad, por tanto, considera que tanto la homogeneización de los comportamientos alimenticios, como la multiplicidad de los grupos sociales, exige ampliar el abanico de variables y unidades de análisis, con el propósito de alcanzar una mejor comprensión de la realidad alimentaria (Goody, 1995).

Dentro de este enfoque también se ubican las investigaciones de **Sidney Mintz**, quien, en sus estudios sobre la siembra de caña en el Caribe, analizó el proceso alimentario desde una perspectiva histórica que tiene su origen en el siglo XVI, cuando se puso en marcha un incipiente comercio mundial entre las metrópolis y las colonias americanas y más adelante entre Europa, Latinoamérica y Norteamérica. Para este estudio, se centró principalmente en las plantaciones de caña de azúcar en Puerto Rico y la demanda de este producto en España, a partir del siglo XVI, luego, desde el siglo XVII, entre Barbados y Jamaica y los mercados de consumo de Gran Bretaña, Países Bajos y Estados Unidos. En general, como veremos a continuación, Mintz intentará explicar, cómo la domesticación y difusión de un cultivo como

la caña de azúcar, contribuyó a cambiar la sociedad inglesa y, de vuelta, cómo influyó en el Nuevo Mundo.

Al respecto, para Mintz “de no haber habido consumidores dispuestos en algún lado, nunca se hubiera destinado tales cantidades de tierra, trabajo y capital a un único y curioso cultivo” (Mintz 1996). Por tanto, el consumo de azúcar no puede reducirse a una parte del aspecto económico, como lo es la producción, pues en el largo camino que va del cultivo al consumo, intervienen elementos políticos, sociales, culturales, hasta nutricionales, que se van alineando según determinadas fuerzas históricas, para dar paso a una práctica ínfima, pero al mismo tiempo relevante en términos sociales, como es el consumo de azúcar.

Por consiguiente, Mintz afirmó, que el creciente consumo de azúcar en aquellos países, no obedeció únicamente a la composición nutricional de ese alimento, ni a la condición innata del ser humano que lo hace particularmente propenso a su ingesta. Para él, en el incremento de su consumo han intervenido elementos diversos, como valoraciones culturales, intereses económicos y poder político, que recrean las condiciones de una gastronomía que lo demanda en la elaboración de distintos platillos, de productores que se benefician de su comercialización y de ingresos fiscales que enriquecen las arcas públicas con el cobro de impuestos. De esta manera, Mintz relaciona el conjunto de elementos exógenos, propios del mercado mundial, con elementos endógenos, como el surgimiento de los estados nación, la producción local y la mano de obra forzosa en las plantaciones de caña. En otras palabras, Mintz observa la complejidad del proceso que va desde la producción hasta el consumo de azúcar.

Considera, como algo también significativo en la demanda de azúcar, la noción de modernidad con la que estuvo asociada desde sus inicios, por tratarse de un bien procesado de manera industrial, a diferencia de la recolección artesanal de miel. Señala como en un siglo, entre 1750 y 1850, el azúcar pasó de ser un producto de las clases altas, a ser un producto de consumo masivo de las clases bajas, empleado para endulzar el té, café, chocolate, pero, además, también para la fabricación de bebidas alcohólicas, panes, postres y bollería en general. No se trata, en consecuencia, de la imposición de un patrón alimentario por parte de las élites o de simple imitación de los gustos alimenticios de las clases altas, pues para comprender todo su significado, hay que contextualizarlo dentro de la estructura de poder y los intereses económicos globales que lo posibilitan.

Por tanto, el azúcar dejó de ser un producto de lujo que daba distinción a la aristocracia, un símbolo de status, para convertirse en un artículo de consumo del proletariado industrial, quien terminó resignificando su uso en forma de disfrute y satisfacción socialmente extendido. De nuevo, Mintz insiste que este creciente consumo de dulce no habría tenido lugar, si no se hubiera dado un interés por parte de los grupos económicos y políticos en su producción, comercialización, pero al mismo tiempo, si no se hubiera dado una aceptación y demanda social de su ingesta, esto es, más cerca de los significados valorados positivamente y deseables por toda la sociedad.

Grosso modo, la demanda del azúcar significó el paso de una sociedad tradicional a una moderna y de forma concreta, de progreso económico, mejoramiento del nivel educativo y sofisticación. Esa valoración, como cualquier otra consideración social que se pueda tener sobre los alimentos, se da para Mintz (1996), porque los alimentos portan significados en forma de propiedades simbólicas, los que a su vez orientan el consumo según la sociedad y el grupo al que se pertenece. Es por ello que

los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen: las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo siempre está condicionado por el significado. Estos significados son simbólicos y se les comunica simbólicamente; también tienen sus historias. Éstas son algunas de las formas en que los humanos volvemos muchísimo más complicado esta actividad “animal” presuntamente simple (...) Lo que nos gusta, lo que comemos, cómo lo comemos y qué sentimos con respecto a ello, son asuntos fenomenológicamente interrelacionados; en conjunto, nos hablan con elocuencia sobre la manera en que nos percibimos a nosotros mismos en relación con otros (2003, pp. 28-30).

Atendiendo a estos aspectos, Mintz divide la noción que se tiene sobre la alimentación, en externo e interno. El externo tiene que ver con la manera en que se producen, procesan, distribuyen, almacenan y comercializan los alimentos. El interno hace referencia a los significados individuales o colectivos, a lo que las personas sienten al consumir determinados alimentos y sus historias. Se podría decir que, el externo es objetivo, mientras que el interno es subjetivo. Desde estos razonamientos, sostiene que somos lo que comemos, porque externamente intervienen fuerzas históricas, relaciones sociales, intereses económicos y estructuras de poder. Pero también, internamente actúan la satisfacción en el consumo, la

incorporación simbólica de propiedades, entre otros elementos que de forma compleja se entrelazan para hacer posible que una sustancia como el azúcar, llegue a la mesa de todos los hogares. Es por ello que, detrás del consumo de un producto como el azúcar, se oculta un tinglado de factores políticos, económicos, sociales y culturales que definen las estructuras y estas a su vez condicionan a los individuos, de allí el por qué somos lo que comemos.

En definitiva, para Mintz (1996), el conjunto de factores dinamizadores como las inversiones y ganancias del mercado, la publicidad alrededor de su consumo y los dividendos políticos que reporta en términos fiscales, ha provocado un abandono de las tradicionales formas de producción, distribución y consumo locales. Dicho abandono se ha acentuado desde la segunda mitad del siglo pasado, cuando las personas comenzaron a consumir más comestibles provenientes de los mercados nacionales y mundiales, que de los producidos por ellos mismos en sus entornos.

Un autor muy citado, en buena medida por sus planteamientos, algunos de los cuáles marchan a contra corriente de las otras teorías es **Marvin Harris** y su materialismo cultural. Harris da mucha importancia a tres aspectos que forman el núcleo de la cultura o infraestructura, conformado por la tecnología, la economía y la demografía, para dar cuenta de la realidad socioalimentaria. Precizando más estas variables, se podría decir que el centro de su interés orbita sobre los problemas ambientales generados por la actividad económica, la tecnología aplicada a la producción y el crecimiento demográfico.

Al respecto, Harris señala que el crecimiento de la población exige un aumento de los bienes de consumo, por ejemplo, incremento de la caza, la pesca y la siembra. Esta sobreexplotación para conseguir más alimentos, provoca un agotamiento de los recursos naturales, que termina debilitando la producción y disponibilidad de productos, contrayendo la dinámica económica y, con ello, abriendo las puertas de la pobreza, la que en general se manifiesta en forma de miseria social. De esta manera, sin una producción sostenida por medio de la tecnología idónea, no se podría garantizar la reproducción biológica y por ende el crecimiento poblacional, en una relación causa-efecto circular.

De esta infraestructura tecno-productiva, surge la estructura social, esfera donde se expresa el conjunto de las relaciones sociales, como los sistemas de parentesco, las formas de intercambio y consumo de los alimentos. Sobre esta estructura, se cimienta la superestructura, lugar donde se ubican los elementos más elaborados de la cultura como la

religión, es decir, aquellas áreas que por su generalidad y constitución se encuentran más alejadas de los individuos, vale decir, de los huesos y de la carne. Su importancia radica en que garantiza la continuidad de la cultura. En el modelo de Harris, al igual que en el de Marx, la infraestructura condiciona a la estructura y superestructura. Para sustentar sus planteamientos, echó mano de la historia, remontándose a antiguas civilizaciones como la sumeria o maya, para dar cuenta de las razones de su decadencia y ejemplificar su teoría (1999). Al respecto, sostuvo como la sobreexplotación de los recursos naturales en esas civilizaciones, provocó una crisis ambiental (salinización) que ralentizó la productividad hasta hacerla colapsar, sobreviniendo la escasez de alimentos, lo que a su vez afectó la tasa de crecimiento demográfico.

Con ejemplos aún más sencillos e ingeniosos, Harris (1999) razona, desde su concepción materialista, por qué algunas prácticas alimentarias de culturas como la judía o musulmana, prohíben el consumo de cerdo. Sobre esta restricción alimentaria, apeló al binomio costo-beneficio para señalar, siguiendo antiguas frases de Lévi-Strauss, cómo cada cultura decide los que son “buenos para comer”, de los que son “malos para comer”. Desde esta perspectiva, los alimentos considerados “buenos para comer”, son aquellos cuyos costos son bajos y sus beneficios altos, en el entendido de que esta relación no hace referencia solo a sus nutrientes, pues también entran miramientos de orden económico y ecológico, tales como: una menor demanda de tiempo y energía para su obtención, exiguos riesgos que pudieran afectar su disponibilidad y el bajo impacto ambiental que supone en los recursos naturales. Este binomio costo-beneficio hace recordar, sin lugar a dudas, algunos postulados de la teoría de la elección racional.

Dentro de este orden de ideas, la práctica de no consumir carne porcina en el oriente medio, no tiene un origen cultural de tipo simbólico o religioso, sino, por el contrario, material, en tanto que la cría de cerdos para el consumo demanda de muchos recursos limitados en esa geografía, como árboles o cobertizos que den sombra, abundante agua para evitar el sobre calentamiento y pienso, alimento hecho con algunos componentes también de consumo humano. Así, al requerir agua, resguardo y alimentos que también requieren los humanos, no olvidemos que siglos atrás estos recursos estaban muy limitados, el cerdo podía convertirse en un fuerte competidor por esos recursos, en consecuencia, su cría y consumo lo ubicaría en dirección contraria a la lógica adaptativa al medio (1999).

En Europa, por sus condiciones geográficas ocurrió todo lo contrario a lo anteriormente narrado, de hecho, su carne forma parte importante de la dieta en la mayoría de países del continente. De esta manera, el consumo de cerdo en Europa se explica como una respuesta adaptativa (ecológica) y productiva (económica) para la reproducción biológica (crecimiento demográfico), que escapa a la conciencia colectiva o a las valoraciones intersubjetivas.

Por tanto, si se quiere entender por qué no se consume carne de cerdo en las culturas del oriente medio, no hay que mirar sus textos religiosos, donde se restringe su ingesta, pues su acomodo cultural-religioso es la consecuencia y no la causa de su prohibición (1999). Para revelar sus causas, como en los demás hechos sociales, hay que dirigir la mirada a las condiciones materiales, concretamente a su contribución adaptativa, en otras palabras, no es lo cultural lo que explica, sino lo material-cultural. Como se puede ver en este ejemplo o en el de la prohibición de consumo de carne vacuna en la India, el binomio costos-beneficios para dar cuenta de la aceptación o rechazo de un alimento, bien de origen mineral, vegetal o animal, lo hace contextualizándolo en una esfera mayor, que abarca al conjunto de elementos que entran en juego en el sistema de producción de los alimentos, privilegiando las variables de orden material.

En este sentido, cuando Harris toca aspectos subjetivos de orden cultural, al igual que el marxismo tradicional, lo visualiza como un reflejo de las tensiones que se dan en el plano material, concretamente en el terreno ecológico, económico y demográfico y sus ventajas adaptativas (“adaptación óptima”) en términos de costos-beneficios a mediano y largo plazo, como condición necesaria para entender la prosperidad o miseria de una sociedad (1999). También Harris atiende al interior de la sociedad, refiriéndose a los distintos grupos que la componen, en tanto que unos acumulan más beneficios que otros por diversas razones. A la postre, esto se traduce en poder económico y político, lo que les provee de mayores recursos adaptativos de sobrevivencia y prosperidad, en relación con los grupos menos favorecidos (1999).

4.4 Globalismo

En las dos últimas décadas, en el campo de la socioantropología de la alimentación se habla cada vez más de la cadena de suministro de alimentos, sus principales actores y actividades. Antes de dar pasos a los autores que han transitado por este enfoque, es

importante tener en cuenta que una cadena de suministro se diferencia de lo que suele denominarse logística comercial, en tanto que esta hace énfasis en los aspectos que guardan relación con el transporte de los insumos, alimentos y comestibles empaquetados. Se podría decir, como veremos a continuación, que la logística comercial es un segmento contenido dentro de la cadena de suministro.

Ahora bien, es conveniente tener en cuenta que toda cadena de suministro implica un proceso vertical que pasa por distintos niveles que se dividen básicamente en tres estadios, el primero hace referencia al espacio y tiempo del productor agrícola, quien demanda insumos y recursos materiales y humanos para producir las materias primas. El segundo abarca a la agroindustria, que igualmente requiere de proveedores de insumos y recursos materiales y humanos para procesar las materias primas agropecuarias, sin olvidar el marketing y la mercadotecnia, esto es, el diseño de imagen y las estrategias de ventas. El tercero alude al producto terminado, que incluye la distribución de los alimentos producidos, es decir, su transporte y comercialización en los mercados de mayoristas y posteriormente de minoristas, llámese bodega, abasto o supermercado, donde el producto alimenticio es adquirido por un consumidor final.

Es importante señalar que el modelo de cadena de suministro de alimentos se ha consolidado desde la década de los setenta en adelante, como forma preponderante de producción, distribución y consumo, expandiéndose a escala global a partir de la década de los noventa. Esto, sin lugar a dudas, ha modificado la producción agrícola, el procesamiento agroindustrial de las materias primas y los patrones de consumo, en otras palabras, los tres niveles de la cadena de suministro.

De hecho, para autores como **Jonathan Murdoch y Mara Miele** (1999), la producción cada vez se concentra en redes globales, con grandes empresas altamente tecnificadas y estandarizadas, cuyos productos se comercializan en regiones muy diversas y apartadas, productos que son demandados por un consumidor masificado, con gustos genéricos. Este modelo, al que los autores denominan convencional, conforme fue tomando fuerza, por simple reacción, estimuló la aparición de uno emergente al que denominan alternativo, que se basa en una producción localizada, menos tecnificada o al menos no estandarizada, con la mirada puesta en un número de productos bien enraizados en la gastronomía tradicional, por tanto, encaminados a un público más específico, con preferencias gustativas diferenciadas y

ávido de alimentos con cualidades nutricionales positivas que los distingan de los comestibles genéricos, muchas veces elaborados con exceso de calorías vacías. Con el tiempo, esta producción no estandarizada, dirigida principalmente a un público más reducido, se expandió a otros tipos de alimentos más allá de los tradicionales, pero mejor valorados por los consumidores, bien por su denominación de origen, calidad nutritiva o menor huella ecológica en su producción.

En términos generales, del planteamiento de Murdoch y Miele (1999), podemos inferir que los alimentos producidos en serie son genéricos y provenientes de una larga cadena de suministro global. En cambio, los no estandarizados son diferenciados, de mayor calidad y procedentes de una cadena de suministro local. En este sentido, los alimentos globales tienen un gran alcance geográfico, amplios mercados de consumo, con características organolépticas modificadas artificialmente en su refinamiento industrial, cargados de conservantes, saborizantes, emulsificantes y dirigidos a un consumidor masificado.

Por contraste, los alimentos locales tienen una movilidad de mercado menor, limitado a personas arraigadas a una culinaria cultural específica, con características organolépticas que se asemejan a los sabores de la tradición, manteniendo su denominación de origen y sin pautas que marginen los recursos naturales aguas arriba, es decir, desde el sector primario y secundario, y, sin minar la salud de los consumidores aguas abajo, esto es, desde el sector terciario de la economía.

Los alimentos producidos en serie se corresponden con el modelo convencional (globalista, con cadena de suministro larga, compleja y concentrada), que se desarrolla desde la deslocalización de toda la cadena de suministro, con una tendencia a vender productos cada vez más económicos, desde la lógica de inundar los mercados con productos alimenticios buenos, bonitos y baratos. Dichas exigencias no solo vienen por parte de la propia lógica del mercado, sino también de muchos consumidores que buscan maximizar sus intereses.

Ahora bien, con el fin de captar a más consumidores desde las tres b, las agroindustrias buscan ser más competitivas y para lograrlo, buena parte de ellas se trasladan a ciertas regiones, donde las condiciones laborales son precarias, la mano de obra muy económica, las regulaciones ambientales y las tasas impositivas bastante flexibles, con lo cual pueden reducir costos, ampliar mercados, aumentar las ventas y subir las ganancias. Por otro lado, esta

necesidad de reducir los precios, genera una fuerte competencia entre las empresas y una constante innovación, no solo en cuanto a la tecnología empleada, sino también en cuanto a los productos ofertados. De hecho, no resulta raro ver cada año en los pasillos de los supermercados, una enorme cantidad de nuevos productos que aparecen y desaparecen de los anaqueles, como también se hace más frecuente ver en el etiquetaje de los productos, alguna nota que señala que la receta fue mejorada, la formula reforzada o cualquier otro mensaje alusivo a un cambio en su contenido.

Un vistazo a la economía actual de muchos países, en especial del primer mundo, nos permitiría observar que estos dos modelos (el global y el local o convencional y no convencional) coexisten, claro está, con mucha mayor preponderancia el modelo convencional, como se puede ver en dos estudios de caso realizados por Murdoch y Miele (1999) en Italia. Allí observaron que, a pesar de la creciente homogeneización de la producción y el consumo, se dan también formas no convencionales de producción, con una cadena de suministro corta o fragmentada, más respetuosa con el ambiente, menos estandarizada y dirigida a un consumidor cada vez más preocupado por el ambiente y la salud, dispuesto a pagar un precio mayor por un producto de mejor calidad.

Esta actividad no convencional también se puede extrapolar a otras áreas, que de alguna manera están relacionadas con la alimentación, por ejemplo, el sector del turismo rural, donde Miele y Murdoch (2002) observan que la comida demandada por los turistas se presenta como parte del entorno local. En otras palabras, los menús son promocionados e igualmente percibidos por los visitantes, como más frescos, sanos, tradicionales y típicos, en definitiva, como una prolongación de la granja en el restaurante, como una comida que transita la corta y directa distancia del huerto familiar al plato.

Continuando con el desarrollo de este enfoque, es necesario hacer mención a un libro que recogió buena parte de los estudios alimentarios que se desarrollaron en los noventa y primera década del presente siglo. Este libro, en cierta forma contribuyó a consolidar el camino por donde estaba transitando y, aún lo continúa haciendo la socioantropología de la alimentación, nos referimos a *Food Wars. The global battle for mouths, minds and markets* (el libro salió a la venta en 2004, aquí se trabaja la segunda edición actualizada de 2015), de **Tim Lang y Michael Heasman**. Un aspecto que destaca en el libro, son las disertaciones que los autores hacen sobre los temas más acuciantes en el mundo de la alimentación,

alargando la vista histórica a los últimos cien años. Las principales áreas de interés que exponen los autores, se pueden agrupar en seis grandes aspectos.

En primer lugar, se pone el acento en como la expansión de la producción de alimentos desde la segunda mitad del siglo pasado, cuando se pasó de un sistema de producción agrícola a otro de cadena de suministro, permitió producir grandes cantidades de alimentos, suficiente para alimentar a toda la población mundial. Se subraya que, a pesar de esta expansión, no se ha logrado mitigar el hambre en muchos países, pudiéndose ver profundos desequilibrios entre regiones con personas sobrealimentadas y otras desnutridas, peor todavía, cuando se sabe que el sistema desperdicia buena parte de esos alimentos.

En segundo lugar, se destaca el efecto que tiene el consumo de determinados alimentos en la salud, como consecuencia de políticas sanitarias que no garantizan un consumo alimentario seguro, es decir, que prohíba la venta de alimentos con un componente nutricional comprobadamente riesgoso para la salud, propensos a generar enfermedades crónicas degenerativas, obesidad o desnutrición. En general, los autores observan que una de las razones que explica esta situación, es que los alimentos se han transformado en mercancías, lo que obliga a los individuos, a falta de medidas y normas adecuadas, a preocuparse por su salud. A pesar de que se sabe más sobre los efectos negativos que tienen muchos alimentos en la salud y de los costos al ambiente en su producción, sigue siendo muy limitado el espacio que tienen los alimentos orgánicos en el mercado. De hecho, un vistazo breve a la producción de alimentos, mostraría la cantidad de agroquímicos en la siembra, los químicos que se le agregan a los alimentos procesados y los antibióticos, desparasitantes y anabolizantes que se les suministran a los animales criados en granjas intensivas.

En tercer lugar, se señala el impacto que la producción y transporte de alimentos genera sobre el ambiente, daños que principalmente se observan en la desertización, reducción de la biodiversidad, contaminación de los cuerpos de agua y excesiva explotación de los recursos marinos. Se indican también los riesgos que la contaminación tiene para la seguridad alimentaria, entre ellos, la interrupción en el suministro de alimentos por sequías, inundaciones, entre otros factores generados por la misma sobreexplotación de los recursos naturales.

En cuarto lugar, se pone atención en cómo influyen los aspectos de orden cultural en la alimentación de un país, en especial, cómo se refleja en el espacio del hogar, es decir, gasto

per cápita en alimentos, valoración del espacio público y privado, preferencias de gusto. En cuanto a las preferencias de gusto, cabe señalar, que se ven influidas por la cantidad de nuevos alimentos que se producen año tras año, como dicen los autores, un simple paseo por los pasillos de los supermercados nos permitirá comprobar la enorme cantidad de alimentos ofertados. De hecho, no es raro ver en los supermercados nuevos productos y muchas comidas embazadas de solo calentar, casi siempre con una fuerte imagen de marca y publicidad detrás de ellos, lo que nos sitúa en la idea de que “comer es comprar”. En general, los autores ofrecen pocos ejemplos de cultura alimentaria, debido fundamentalmente a su interés en presentar datos sobre las estructuras sociales globales de orden económico.

En quinto lugar, los autores se detienen en el crecimiento y la dominación corporativa que, al concentrar la producción, procesamiento y venta de alimentos, así como el mercado de insumos y maquinarias, termina acumulando grandes ganancias y con ello desequilibrios en la distribución de bienes y capitales a nivel mundial. Para los autores, su principal foco se encuentra en las tecnologías aplicadas a la producción de alimentos y en el interés por conocer las preferencias de los consumidores. Ambos platos de la balanza se influyen mutuamente, pues con el propósito de cubrir esas necesidades, las empresas buscan innovar cada día (la industria de los alimentos es la tercera más grande de Europa). Ese modelo intensivo amenaza la propia actividad productiva, la calidad de los alimentos y en consecuencia la salud de los consumidores.

En sexto lugar, se enfatiza la manera cómo responden los actores políticos (instituciones, gobiernos, sistemas políticos) ante la cadena de suministro de alimentos, por ejemplo, cómo diseñan las políticas alimentarias que regulan la forma en que son controlados y colocados los alimentos y cómo las políticas regulatorias generan cada vez más desconfianza en el consumidor, específicamente sobre el contenido nutricional de los alimentos y su condición inocua. Esta situación se ve agravada, en buena medida, debido a que los consumidores son un grupo heterogéneo, con culturas y hábitos de consumo diversos, lo que torna complejo el diseño y aplicación de políticas alimentarias.

Para Lang y Heasman, el sistema alimentario es un escenario de conflictos, en realidad, como lo dice el título del libro, es un mundo donde se dan “guerras alimentarias” y se entrelazan complejas y contradictorias relaciones entre las corporaciones, el marketing, los gobiernos, el sistema sociosanitario y los consumidores, dicho de forma sucinta, entre la

esfera política, económica y social. Se podría decir, siguiendo a los autores, que un sistema alimentario basado en cadena de suministros, compuesto por actores bien definidos a lo largo de esa cadena, pueden cooperar o pueden no hacerlo, en todo caso, esa doble condición genera disrupciones dentro del sistema, cuya resolución exige los pesos y contrapesos de dichos actores.

Un ejemplo de lo anteriormente citado sería el siguiente, casi siempre asumimos que sobre el consumidor cae la responsabilidad de lo que consume, sin embargo, no es menos cierto que sobre las regulaciones políticas y el sistema sociosanitario recae buena parte de las responsabilidades estructurales sobre la producción y distribución de los alimentos que se producen, su seguridad y calidad nutricional. El hecho de que, en las últimas décadas nos encontremos frente a un ciudadano que desconfía cada vez más de ese largo camino en la cadena de suministro de alimentos (cadena que arranca desde el lugar donde son producidos, pasando por el circuito en el que han sido procesados, para más tarde ser transportados y adquiridos en un comercio por el consumidor final) es una prueba de esa contradicción.

En términos generales, esa desconfianza anida en la opacidad, pues los autores se preguntan, de la misma forma como se pregunta mucha gente, cómo funciona y quiénes controlan las estructuras económicas, esto es, qué actores toman las decisiones más importantes sobre el mundo alimentario, quiénes los eligieron, a qué intereses obedecen, a quiénes rinden cuentas, representan a quienes dicen representar. Más aún, se preguntan quiénes y bajo qué criterios son diseñadas las políticas, normas y procedimientos en la cadena de suministro de alimentos. Al respecto, Lang y Heasman (2015) mantienen que, para recobrar la confianza del consumidor, es menester cambiar las estructuras de gobernanza, con el propósito de descentralizar la toma de decisiones, lo que permitiría un mayor control de las personas sobre las estructuras y, más allá, las consecuencias no deseables en la cadena de suministro de alimentos. De manera concreta, los autores señalan que se debe prestar atención a una serie de aspectos importantes, para entender todo el sistema alimentario y sus contradicciones.

Después de este breve repaso por los temas que abordan los autores, claramente aparecen tres ejes temáticos que transversalmente irrumpen en las demás áreas, como son la salud, el ambiente y la producción, apuntando claro está, a la seguridad, sostenibilidad y equidad del sistema alimentario mundial. En realidad, Lang y Heasman, desde una posición

crítica se preguntan, hasta dónde es posible en el mundo de hoy la conformación de un sistema alimentario saludable, ecológicamente sostenible y socialmente justo. La respuesta no se puede formular, según los autores, sin cuestionar de forma significativa las políticas alimentarias de los países, la producción agroindustrial y las formas de consumo, en otras palabras, los gobiernos (los estados), las empresas (el mercado) y los consumidores (la sociedad civil). En este sentido, como ya fue señalado, Lang y Heasman defienden un sistema alimentario amigable con el ambiente, más sano para el consumidor y decididamente equitativo. Afirman que, a lo largo de los últimos cien años, pero en especial de los últimos cincuenta, se ha desarrollado un paradigma de producción que ha superpuesto la cantidad y los beneficios, sobre la calidad y accesibilidad, con los consecuentes problemas a la salud y el ambiente.

Finalmente, los autores proponen dos modelos, uno al que denominan integrado a la vida, centrado en la salud, basado en los conocimientos sobre las biotecnologías y en la modificación genética y, el segundo, al que definen como integrado al ambiente, focalizado en la ecología, con énfasis en la agroecología y en el consumo de alimentos orgánicos. Para los autores, este último modelo es el más deseable, pues permitiría un mayor cuidado del ambiente y una distribución más equitativa de los recursos económicos y de los alimentos, lo que a la postre redundaría en salud. En otras palabras, representaría un sistema alimentario más alineado con la noción de desarrollo sostenible y cultura alimentaria para la salud.

5. Comparación de los distintos enfoques y su importancia en la investigación

Si nos detenemos en cada en cada uno de los enfoques teóricos y las circunstancias históricas en las que se desarrollaron, advertiremos que sus principales representantes dieron cuenta de las preocupaciones acuciantes del contexto social que les tocó vivir, valiéndose de las proposiciones, conceptos y categorías de las que disponían, propias de la episteme del momento. En este sentido, es comprensible que el funcionalismo se haya centrado en la relevancia del sistema alimentario para el mantenimiento de la cohesión social y como las distintas instituciones sociales se organizan de forma subsidiaria para cumplir con esta función vital, tal como lo describió Malinowski para el caso de las sociedades tradicionales; pero también, como algunos acontecimientos derivados de los cambios que estaba experimentando la sociedad en la primera mitad del siglo pasado, alteraron la dinámica del

proceso alimentario en determinadas culturas, en ocasiones de forma drástica, como lo observó Richards. Ya para finales de la primera mitad del siglo pasado, la preocupación por la alimentación dejó de tener un papel central en la vida social, gracias a las tecnologías aplicadas a la producción agroindustrial. Consecuentemente, las sociedades modernas dejaron de orbitar alrededor de la producción y el suministro de alimentos, desde la lógica de la escasez y los “gustos de necesidad”, por donde había transitado durante siglos el “comensal inmemorial”, para moverse ahora dentro de la abundancia y los “gustos de lujo” del “comensal moderno”. En este nuevo escenario, comenzaron a entrar en juego otros actores, además de las familias, para modelar el comportamiento alimentario de las personas, por ejemplo, el sistema médico, tal como lo avizoró Mead.

Dentro de este contexto, a partir de la segunda mitad del siglo pasado, la preocupación ya no estaría centrada en cómo se organiza la sociedad para garantizar el suministro de alimentos, ahora la reflexión pasaría a otro nivel, es decir, a los elementos de orden cultural y simbólico que se reproducen en torno al consumo de los alimentos, un reflejo de las relaciones que se expresan en la sociedad. En este sentido, Levi-Strauss muestra un novedoso interés por las “estructuras elementales” subyacentes en todo proceso alimentario, en especial, en el ámbito doméstico de la cocina, como es el paso de lo crudo a lo cocido y podrido, lo que llamó “triángulo culinario”. Paralelamente, Douglas comienza hablar de los alimentos “primarios” y “secundarios” y de las comidas “centrales” y “periféricas” y como se van conformando y diferenciando según se trate de un “evento alimenticio” o un “evento alimenticio estructurado”. En relación con la estructuración o desestructuración de cada comida en la sociedad moderna, Barthes sostuvo que en la sociedad moderna, a cada escenario de la vida cotidiana le acompaña un tipo de alimentación, a diferencia de la sociedad tradicional, donde las comidas variaban poco, volviéndose más estructuradas en las fiestas y celebraciones conmemorativas, tanto en las formas de elaborarlas, como en los protocolos destinados para su consumo. Al mismo tiempo, mostró interés en la resignificación de los alimentos en términos culturales, en ocasiones a contracorriente de sus propiedades y los efectos físicos que ocasiona en quienes los ingieren o “incorporan”, lo que denominó “propiedades simbólicas” de los alimentos, asignadas principalmente por el márketing.

Para la década de los 80, estas reflexiones fueron dando paso a otros campos de la vida social, por ejemplo, a las relaciones de desigualdad que se generan en el “campus”, pero ya no desde un punto de vista economicista, por el contrario, deteniendo la mirada en las estructuras culturales que producen y reproducen esas relaciones, nos referimos al planteamiento de Bourdieu del “habitus” y las distinciones sociales que se configuran alrededor de esas prácticas alimentarias, basadas en el “capital económico”, pero más todavía, en el “capital social” y el “capital cultural”.

Dado los avances de la sociedad industrial en esta década y la siguiente, avances que en materia alimentaria se tradujeron en un aumento del poder adquisitivo de las clases medias y bajas, en la abundancia de alimentos a bajos precios y a su disponibilidad durante todo el año, se hace previsible que ante esta realidad alimentaria, propia de una sociedad de nuevo cuño, también llamada sociedad posindustrial, pos materialista o posmoderna, se sucedieran importantes transformaciones que terminarían por afectar las preferencias alimenticias de los sujetos, en la medida que, como argumentaron otros teóricos sociales, entre ellos Giddens y Beck, las clásicas estructuras sociales en las sociedades occidentales van cediendo, dejando el camino a otras estructuras, pero sobre todo, a la posibilidad de los individuos de construir su propia identidad.

En este orden de ideas, el foco de atención se desplazaría a la desestructuración de los comportamientos alimentarios, en palabras de Fischler, en esta nueva sociedad estaríamos en presencia del progresivo trasiego de la gastronomía a la “gastro-anomía”, en especial, en la cultura alimentaria de los países más industrializados. Como se puede ver hasta aquí, los funcionalistas estaban más interesados en los aspectos macro subjetivos, mientras que los estructuralistas y posestructuralistas se movían a mitad de camino entre los aspectos macro y micro subjetivos, claro está, simplificando sus proposiciones teóricas.

Ahora bien, estos cambios socioeconómicos, junto a las nuevas preocupaciones teóricas, no tardarían en dar una vuelta de tuerca, así, se va abriendo campo el enfoque histórico comparativo, aunque muy tempranamente Elias ya daba cuenta de cómo los hábitos alimentarios como los conocemos hoy, son el resultado de un largo “proceso civilizatorio”, de hecho, nos dice, si observamos los hábitos alimenticios del pasado, nos asombraríamos de ciertas conductas en la mesa, lo que se advierte cuando se ojean los manuales de buenos modales de esas épocas, prescribiendo reglas que prohíben comportamientos que hoy serían

claramente inaceptables y promoviendo otros que hoy son de uso corriente para los “comensales modernos”. Otro autor que tempranamente transitó por este enfoque es Harris, quien se centró en los problemas de orden materiales y ecológicos que se generan detrás de todo proceso de producción y consumo de alimentos, de esta manera, con ingeniosos ejemplos explicó, como lo vimos recientemente, por qué en algunas sociedades se proscribía el consumo de un determinado alimento, pero también, porque ciertos sistemas alimentarios presentan grandes retos y amenazas que ponen en entre dicho su continuidad.

Entrando más en materia nos encontramos a Mennell, quien explicó de forma detallada, porqué resultaría difícil entender los cambios en los hábitos alimentarios en la actualidad, si no tomáramos en cuenta el desarrollo de los factores productivos, las modernas infraestructuras urbanas (como las de transporte y servicios públicos), pero también de los medios de comunicación, de los centros educativos y del sistema sociosanitario, entre otros. En esta misma línea, Goody intentó dar cuenta de los hábitos alimenticios, sin perder de vista que se trata de un continuo que va desde la producción, distribución, almacenamiento, comercialización, consumo y descarte de los alimentos, enfatizando como se da ese proceso en las sociedades que se encuentran más insertas dentro de la mundialización y, cómo actúan en ese proceso determinados agentes de poder político, económico y social.

Por último, nos encontramos con Mintz, quien partiendo de una perspectiva histórica, dio cuenta de una parte del proceso alimentario (por ejemplo, la producción de caña de azúcar), tomando en consideración otros elementos o actores (más allá de los involucrados directamente en la producción y comercialización de un determinado rubro), que entran en juego a la hora de definir las formas de producción y consumo alimentario, como son las nuevas técnicas y tecnologías aplicadas a los procesos productivos, los gobiernos y los grupos económicos que van pergeñando nuestras elecciones y aversiones, pero también, dando cuenta de cómo en determinados contextos sociohistóricos se van fraguando, casi inevitablemente, algunas formas de percibir, producir y consumir algunos alimentos, en la medida que se van estableciendo ideas fuerza que impulsan su consumo y, en sentido inverso, su producción.

Como se puede ver, el enfoque histórico comparativo da nuevamente un giro a los problemas macro objetivos, en una sociedad cada vez más deslocalizada e interdependiente, tal como sucedió en los 80 y 90. En la medida que esta tendencia no ha hecho más que crecer,

hasta el punto de hacerse global, aparece el enfoque globalista, que comienza a mostrar interés y preocupación, en lo que va de siglo, por las amplias cadenas de suministro de alimentos y los nuevos actores económicos que condensan buena parte de ese proceso, nos referimos a las grandes empresas que mantienen una fuerte participación en un tramo de esa cadena o en varios de sus segmentos, al mismo tiempo, dentro de este enfoque se hace mención a como la cadena de comercialización y el márketing influyen, de manera cada vez más decisiva, en las preferencias gustativas de los consumidores, hasta el punto de que se comienza hablar con más insistencia de una homogeneización del consumo alimentario dominado por las grandes marcas, dentro de esta perspectiva, quienes han esgrimido mejor esta tesis son Murdoch y Miele. Por su parte, Lang y Heasman también han transitado por esta línea, llevando este análisis a otros ámbitos de la vida social, por ejemplo, a los problemas que esta cadena de suministro está generando al ambiente y a la salud de los consumidores. Si nos detenemos a pensar en la influencia del mercado en la elección del consumidor, pero al mismo tiempo en los problemas de salud ocasionados por las formas de producción agroindustrial, nos daremos cuenta que este enfoque también se centra, aunque en menor medida que los macros, en los aspectos micros objetivos.

Tal como hemos visto hasta aquí, cada uno de estos modelos enfatizan un aspecto de la realidad socioalimentaria, al respecto, si los tuviéramos que clasificar en dos grandes esferas, es decir, los que se centran en el sistema alimentario y los que se focalizan en los hábitos alimenticios, diríamos que, tanto el funcionalismo, como el histórico comparativo y el globalista, se centran más en el ámbito macro objetivo del sistema alimentario; mientras que el estructuralista presta más atención al espacio micro subjetivo de los hábitos alimenticios, lo que no niega que parte de sus proposiciones o un autor particular de cada uno de estos enfoques se concentre en un ámbito y dimensión distinta al grueso de las proposiciones esgrimidas por los autores que se mueven dentro de cada uno de estos modelos. Tomando en cuenta lo antes dicho, se entiende porqué la presente investigación se centra un poco más en el modelo estructuralista, en tanto permite dar cuenta, con mayor alcance que los otros enfoques, de los hábitos alimenticios de la unidad de análisis estudiada, es decir, no solo nos permite dar cuenta del ámbito micro, sino también de la dimensión subjetiva de las prácticas alimentarias, herramienta dúctil que nos permite interpretar lo registrado en las entrevistas y lo observado por el investigador en el trabajo de campo etnográfico.

6. Dos modelos de sistema alimentario

Al ser la alimentación un componente primordial de la vida humana, tanto a nivel biológico como social, es imposible imaginar cualquier grupo humano sin un sistema alimentario. En este sentido, por muy básico que sea, todo sistema alimentario implica un complejo número de “prácticas, procesos sociales y productos, que abarcan desde los recursos naturales sobre los cuales se produce la materia prima para la elaboración de alimentos, hasta el consumo de dichos alimentos y sus consecuencias” (Álvarez y Medina, 2008, p.13).

Es importante aclarar que, si bien es cierto que todo sistema alimentario representa los “conjuntos socio-técnicos y simbólicos que articulan a un grupo humano con su medio, fundan su identidad y aseguran la puesta en marcha del proceso de diferenciación social” (Poulain, 2002b, p. 25), dependiendo del tipo de sociedad, estaremos frente a uno tradicional o moderno. En otras palabras, distinguir entre uno y otro nos permite saber el nivel de desarrollado tecnológico y, en consecuencia, la cantidad y variedad de alimentos disponibles. Recapitulando, todo sistema alimentario varía según el tipo de sociedad, sin embargo, no hay que perder de vista que, para poder precisar un sistema alimentario en sí, es necesario,

tener un considerable conocimiento de su tecnología (la manera en que los recursos necesarios se extraen del medio), de su sistema social (la forma en que la gente se organiza para extraer los recursos necesarios a fin de mantener y reproducir a la población) y de su ideología (actitudes, ideas y creencias acerca de sí mismos, de su mundo y de lo desconocido) (Armelagos, 2003, p. 108).

6.1 Sistema alimentario tradicional

Históricamente, la alimentación ha sido, como hemos visto hasta ahora, una de las o la preocupación central de la humanidad, en este sentido, tanto su obtención como almacenamiento y preparación, ha demandado grandes cantidades de tiempo y esfuerzo humano. De hecho, no es exagerado decir que, en torno al proceso alimentario, se ha organizado buena parte de la vida social. Sobran las razones que explican por qué en las sociedades no industriales, la alimentación ha tenido una importancia superlativa y transversal, sin embargo, en este epígrafe intentaremos enumerar las más importantes.

En términos generales, como sostuvo Tönnies (1947), a partir de la revolución industrial y el surgimiento de las grandes ciudades, se comienza a debilitar la noción de

“comunidad”, en favor de la noción de “sociedad”. En otras palabras, se socavan los cimientos sobre los cuales se establecen las relaciones sociales tradicionales, como son el arraigo a la comunidad, la integración colectiva, las relaciones vecinales, los lazos familiares, el conservadurismo cultural y los valores tradicionales como el trabajo, la virtud y el honor, valores que definen su cosmovisión. Esta vida en comunidad tiene tres aspectos básicos que son su condición de posibilidad, por un lado, la poca división del trabajo, propia de una economía no diversificada y, por otro, el reducido tamaño de la población y movilidad geográfica.

Desde el punto de vista de la “comunidad”, las relaciones que se establecen son de tipo personal y afectivo, sin que medien tantas normas e instituciones en cada espacio de la vida social, reduciéndose las instituciones a la familia y la iglesia principalmente. Elias (1987) señala que un elemento importante en este tipo de sociedad, que al mismo tiempo opera como mecanismo de control social, es el engrandecido sentido de la vergüenza, que hace a las personas muy permeables al rechazo social. Se puede decir, según Tönnies (1947), que, para la inmensa mayoría de las personas, el pueblo representa su mundo, lo conocido y seguro, en consecuencia, los intereses colectivos se anteponen, en el peor de los casos, a los individuales y, en el mejor, los individuales se alinean con los colectivos.

En contraste, para Tönnies (1947), la vida en las grandes ciudades, a lo que llama propiamente sociedad, se caracteriza por un profundo desarraigo del individuo frente a la tradición y la propia sociedad, las personas viven en el anonimato, se desconocen y, por esta razón, desconfían unas de otras. Aquí lo individual prima sobre lo colectivo y los aspectos que más se valorizan son la organización, la racionalización, la productividad y la eficiencia. En este sentido, la vida en las ciudades se aleja de la tradición, del ojo escrutador del vecino y se vuelve más proclive al cambio, al trato impersonal, individualista y competitivo. Los tres últimos elementos señalados, son el resultado de una sociedad numerosa en población, compleja en términos sociales y económicos, con una acentuada división social del trabajo, alta densidad demográfica y considerable movilidad tanto vertical como horizontal.

En palabras de Durkheim (1987), en las sociedades tradicionales se da una “solidaridad mecánica”, basada en los fuertes vínculos sociales y en una moralidad común que da la percepción inmediata de pertenencia, de allí la mecanicidad. En este tipo de sociedad, la cohesión surge de la homogeneidad, es decir, de una población reducida con similares formas

de pensar, interpretar y estar en el mundo, donde todos trabajan haciendo casi lo mismo, comparten la misma formación educativa y se orientan desde una conciencia colectiva guiada en gran medida por las creencias religiosas. En esta misma dirección se encuentran los planteamientos de Malinowski (1970), cuando afirma que, sobre las instituciones primarias, aquellas cuya función no es otra que la de satisfacer las necesidades básicas de la sociedad, se conforman las instituciones secundarias, que atienden otro orden de necesidades, aquellas que tienden a reforzar la cohesión y mantenimiento de la sociedad.

En contraste con la sociedad tradicional, para Durkheim (1987), las sociedades industriales se mueven desde una “solidaridad orgánica”, basada en la diversificación y especialización de la sociedad y en una división del trabajo, de allí la idea de organicidad. Estos dos aspectos generan una fuerte interdependencia entre las estructuras y funciones que cumplen las distintas partes de la sociedad, sobre la cual se asienta la cohesión social. Por tanto, para Durkheim, las relaciones impersonales, el individualismo y la división del trabajo para producir los bienes y servicios que demanda la sociedad, contribuyen de forma directa o indirecta al mantenimiento de la sociedad. A continuación, pasaremos a enumerar las principales características de la sociedad tradicional, deteniendo la mirada en el proceso alimentario.

En primer lugar, cabe decir que la producción de alimentos en la sociedad tradicional, es una actividad ligada a todas las partes que componen la sociedad, en otras palabras, representa una estructura que define la forma o estilo de vida de la sociedad en general, de hecho, en torno a ella se van organizando las demás instituciones. Dentro de este contexto, las labores vinculadas con la producción, almacenamiento y preservación de los alimentos, así como la preparación de las comidas, reclama buena parte de la atención y preocupación de las personas, al punto que, ausentarse de estas labores supone un riesgo para la propia sobrevivencia, en tanto que la fuerza de trabajo recae fundamentalmente en las personas.

En segundo lugar, en este tipo de sociedad, las innovaciones en técnicas y tecnologías siempre tardan en llegar, por tanto, al estar poco expuestas a lo novedoso, las ideas y prácticas se atornillan, generando resistencia al cambio. Incluso, pueden pasar muchos años sin variar en casi nada, por lo que el nivel de productividad alcanzado se mantiene constante. Justamente, para que se dé un cambio que permita aumentar la productividad, se requiere innovación en técnica y tecnología y un comercio geográfico más amplio, capaz de generar

acumulación originaria de capital, tal como ocurrió con el comercio ultramarino (siglo XVI) y la revolución industrial (siglo XVIII), en especial, en países como Inglaterra, Holanda, Bélgica, Francia y Alemania.

En tercer lugar, dado que en la sociedad tradicional la alimentación está marcada por la estacionalidad de la siembra y cosecha de los alimentos, la vida se desenvuelve entre la abundancia y la escasez, en la medida que los ciclos climáticos condicionan las tareas de arado, siembra, riego y cosecha. La estacionalidad también explica la poca variedad de alimentos, ya que los cultivos se ajustan a las condiciones geoclimáticas del entorno. Entre la estacionalidad y los pocos recursos tecnológicos, las personas deben arreglárselas para almacenar y conservar los alimentos y poder así cubrir sus necesidades a lo largo del año. Ahora bien, como la producción y obtención de los alimentos está determinada por la estacionalidad, resulta lógico pensar que, al no contar con grandes cantidad y variedad de alimentos, por ser, como ya se dijo, una producción poco tecnificada y reducida a la esfera local (sin grandes movimientos de distribución y comercialización), las personas consumen casi siempre las mismas comidas. Con cierta dificultad pueden salir de la monotonía en los días festivos, bien durante las ceremonias religiosas, las fechas patrias o los rituales familiares, momentos donde las comidas adquiere una forma más estructurada. Fuera de esas fechas, la exigua diversidad de alimentos e insuficiente elaboración de las comidas, es la nota constante.

En cuarto lugar, la monotonía alimentaria no representa mayor problema a las personas, en tanto que elementos de orden ritualístico, simbólico, emocional y de sobrevivencia, hace a las personas tolerar la redundancia de los menús. A esto se suma que, al desconocer el gusto por la variedad, mal pueden extrañar aquello que ignoran. No se puede perder de vista también que, en este tipo de sociedad el individuo permanece subsumido en el colectivo, por tanto, sus comportamientos alimentarios son menos personales y más grupales. Es muy probable que, con una identidad gustativa tan bien definida y poco cambiante, las personas se encuentren más cerca de la neofobia que de la neofilia alimentaria.

En quinto lugar, las distintas fases del proceso económico se encuentran integradas a pequeña escala, esto quiere decir que las personas están implicadas en todas las actividades de producción y consumo a nivel local. Esta localización de la vida individual y social, se entiende desde la idea de que la movilidad horizontal es limitada, hasta el punto que una

persona puede nacer y morir en su propia comarca, sin haber conocido comunidades contiguas relativamente cercanas. Esta ubicación de la actividad económica hace que el campesino productor y, el consumidor, se concentre en una misma persona. Por consiguiente, en la medida que la producción y el consumo tienen lugar en la misma esfera local, el camino de la tierra a la mesa es bastante corto.

En sexto lugar, como consecuencia de la limitación de recursos, recordemos nuevamente que la principal fuerza de trabajo es la humana y los medios de transporte son la tracción animal y natural, en ambos casos muy limitada, resulta casi imposible trasladar los alimentos a largas distancias sin que se descompongan o estropeen, reduciendo el comercio a la esfera local entre parientes, familiares y vecinos. Esta red de relaciones cortas y personales de cooperación entre familias, también se emplean en las tareas de siembra y cosecha. Justamente, debido a esta localización de la producción y el consumo, las personas conocen las características de los alimentos, pues ellos mismo los han producido, además, preparan sus alimentos con instrumentos y técnicas no muy sofisticadas en sus propias cocinas.

En séptimo lugar, al no estructurarse como una sociedad de clase, donde las personas puedan ascender dentro de la escala de estratificación, aquí la posición social viene indefectiblemente determinada por el estamento en el que se nace. En función de esa posición, se tiene más o menos acceso a los alimentos, generando una desigual distribución de la riqueza y del consumo por la condición de origen, con restringidas posibilidades de movilidad de estatus y rol.

En octavo lugar, los roles de género también se encuentran muy bien definidos, por lo general, las actividades de arado, siembra y riego, así como la matanza de animales para el consumo, están mayormente a cargo de los hombres. En cambio, la preparación de las comidas, su puesta y retiro de la mesa, así como la eliminación de los desechos, es una tarea realizada exclusivamente por las mujeres. En cuanto a cosechar y alimentar a los animales, es de las pocas actividades compartidas entre ambos géneros. Respecto a las propiedades de los alimentos y su incorporación real o imaginaria en el cuerpo, se tiene la idea de que algunos alimentos son viriles y otros femeninos, por tanto, más propicio para uno u otro género.

En noveno lugar, al estar los alimentos poco procesados, pues su obtención, como preservación y preparación son esencialmente artesanales, se encuentran libres de

fertilizantes y conservantes químicos. Si a esto se suman los pocos excedentes (salvo en períodos de cosecha con determinados rubros) y la fuerte carga de actividad física que demandan las precarias condiciones de vida, se entiende que las personas no llegan a consumir las calorías requeridas por el organismo, por este motivo, son poco frecuentes las personas con obesidad o en general, con enfermedades ocasionadas por malos hábitos alimenticios, al contrario, los problemas de salud asociados con los alimentos se generan por la escasez y poca higiene en la preservación, preparación y consumo.

En décimo lugar, las formas tradicionales de cultivo no son intensivas, por tanto, no generan fuertes niveles de contaminación del ambiente por degradación de los suelos, deforestación, desertización, salinización o por excesivo uso de agroquímicos que terminan contaminado el propio alimento. Por otro lado, como los alimentos casi siempre son consumidos dentro del mismo circuito económico, la huella ecológica de distribución es baja, incluso, cuando son desplazados a otros lugares, su huella sigue siendo baja pues se acostumbra emplear la fuerza animal o las propias fuerzas de la naturaleza para su traslado, por ejemplo, la corriente de los ríos o los vientos en altamar.

Como hemos podido observar hasta aquí, esta actividad varió poco por miles de años, sin embargo, después del siglo XVI, pero más todavía a partir de la segunda mitad del siglo XVIII, comenzó a sufrir importantes cambios, en un primer momento por el comercio con el nuevo mundo, más tarde, entre los siglos XVIII y XIX, con la primera y segunda revolución industrial, hasta que finalmente, a comienzos del siglo pasado, la aplicación de nuevos inventos como fertilizantes y pesticidas sintéticos y el diseño de maquinarias para distintas funciones, llevaron la producción de alimentos a otro nivel. En lo sucesivo, este nivel de producción y alcance no hizo más que expandirse, hasta que en la década de los noventa se globalizó, concentrándose buena parte de la cadena de suministro de alimentos en grandes corporaciones, las que poco tiempo después pasaron a dominar el proceso económico, que se mueve alrededor de la producción y comercialización de los alimentos.

Se podría decir, con especial énfasis, que, desde comienzos del siglo pasado en adelante, se registraron grandes transformaciones que terminaron por desplazar la actividad agrícola y la vida rural como centro del quehacer económico, social y cultural, haciendo que la producción, distribución y consumo de alimentos, derivara en un sistema alimentario moderno. Dicho sistema está caracterizado por múltiples relaciones interdependientes,

destinadas a cubrir las demandas alimenticias de una sociedad cada vez más compleja, en términos de población, urbanismo y roles sociales, entre otros (Beardsworth y Keil, 1997).

6.2 Sistema alimentario moderno

Antes de pasar a ser una caracterización del sistema alimentario moderno, comenzaremos a señalar algunos aspectos históricos, que pueden ayudar a comprender el surgimiento del sistema alimentario moderno en el siglo XX, entre ellos, el comercio interoceánico que tuvo lugar desde el siglo XVI, la conformación de los modernos Estados-nación a partir del siglo XVII, las dos revoluciones industriales ocurridas en los siglos XVIII y XIX, la aparición de las grandes ciudades en el siglo XIX, la mecanización de la producción y el empleo de fertilizantes y pesticidas sintéticos desde las tres primeras décadas del siglo XX. Desconocer los hechos anteriormente comentados haría un tanto difícil entender el paso de un sistema a otro. Como señaló Mintz (1996), en relación con el consumo de azúcar, en la historia de la humanidad hay cosas que, por el curso que toman los procesos y acontecimientos, se tornan inevitables y como no puede ser de otra manera, dada su importancia vital, la alimentación es una de ellas. Un aspecto importante a tener en cuenta, es que los cambios de los que haremos mención, no son el resultado de una imposición, como sería el caso descrito por Richards (1995) en el Norte de Rodesia, sino que esos cambios tuvieron lugar al interior de esas mismas sociedades como consecuencia del desarrollo tecnológico y económico alcanzado, vale decir, de su propia evolución. Dicho esto, comenzaremos a enumerar las principales características del sistema alimentario moderno.

Desarrollaremos estas características, comenzando por los **cambios tecnológicos** y su impacto en el sistema alimentario.

En primer lugar, con el paso del sistema tradicional al sistema moderno, se transformó la actividad agrícola, toda vez que el uso de las nuevas técnicas y tecnologías aumentaron significativamente su rendimiento. Esta transformación hizo que el productor agrícola comenzara a depender de una cierta cantidad de empresas, necesarias para el suministro de insumos como semillas, fertilizantes, pesticidas y maquinarias como sembradoras, cosechadoras, sistemas de irrigación, entre otros, sin los cuales no podría llevar a cabo su actividad. A su vez, el productor agrícola se encargó de abastecer a la agroindustria de las materias primas necesarias para su procesamiento. De esta manera, el sistema

agroalimentario pasó a conformar el 60% de toda la actividad económica alimentaria, aunque a nivel de economía general sólo el 15%, dato comprensible, en la medida que la economía se va escorando más al sector secundario y terciario, para atender las demandas de bienes y servicios en las ciudades. Pese a la importancia del productor agrícola, su peso dentro de la cadena se ha desvanecido, deslizándose inicialmente a la industria y posteriormente a la fase final de la cadena de suministro, vale decir, a las áreas de distribución y comercialización de alimentos (Lang y Heasman, 2015).

En segundo lugar, gracias a la tecnificación de la producción, podemos disponer de la cantidad necesaria de alimentos a lo largo del año, superando la sempiterna estacionalidad. En consecuencia, el moderno sistema de producción, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos, ya no estará determinado por las estaciones o los cambios inesperados de las condiciones climáticas, haciendo olvidar al comensal moderno, la perenne escasez en la que vivió el comensal inmemorial (Goody, 1995; Fischler, 1995). Como corolario de esto, la tecnificación ha permitido retrasar la rápida biodegradación de los alimentos, por medio de conservantes como anti hongos, novedosas técnicas de procesamiento como deshidratación y de empaquetado como sellado térmico.

En tercer lugar, la aplicación de la ciencia y la tecnología al proceso alimentario, ha generado problemas con externalidades negativas importantes, primero para el ambiente, pues la producción agrícola intensiva demanda de una sobreexplotación de los suelos. Además, el traslado de estos alimentos y su almacenamiento, en una economía globalizada con larga cadena de suministro, hace que su huella ecológica sea mayor. Es también importante decir que, al fumigar los cultivos con grandes cantidades de fertilizantes y pesticidas, no sólo degradan los suelos, los ríos y los mares, sino también los propios alimentos. Como es bien sabido, esto conlleva riesgos para la salud del consumidor, cuando son ofertados como alimentos primarios y, más riesgosos aún, cuando son ofertados como procesados, en tanto que contienen químicos adicionales en forma de conservantes y potenciadores de la textura, color, sabor y aroma (Lang y Heasman, 2015).

En cuarto lugar, la tecnificación cambió las formas tradicionales de contratación en las labores de cultivo, cosecha y traslado, por una compleja cadena de suministro que demanda poca mano de obra para producir, movilizar y procesar los alimentos. Esto ha permitido a la gran mayoría de la población, desligarse de su producción, en claro contraste

con la limitada capacidad tecnológica de la sociedad tradicional, que demandaba de mucho tiempo y energía, hasta el punto que, en torno a la obtención y consumo de alimentos, giraba buena parte de la vida diaria de las personas.

En quinto lugar, la agroindustria ha permitido, como señala Goody (1995), que los alimentos lleguen a los hogares con un nivel de elaboración previamente realizado por la industria de manera parcial o total. De igual manera, siguiendo al autor, la agroindustria ha puesto a disposición de las personas, una variedad de electrodomésticos que facilitan la preservación, preparación y consumo de los alimentos.

Se podría decir, siguiendo a Lévi-Strauss (2003a), que la modernidad trasladó a la industria lo que antes se hacía casi de forma exclusiva en la cocina, al pasar los alimentos de su estado crudo a cocido (con un ingenioso tecnema que altera también el gustema). Al mismo tiempo, se retrasa su vuelta a la naturaleza, como es su descomposición o estado podrido, por medio de aditivos agregados a los alimentos procesados y el uso de novedosas técnicas de empaquetado y preservación como la deshidratación. El triángulo culinario que describe Lévi-Strauss, también se ha alterado a nivel doméstico, con el empleo de tecnologías a pequeña escala, como se mencionó más arriba, llámese hornos microondas que aceleran el paso de lo crudo a lo cocido o refrigeradoras que retrasan el cambio de lo crudo o cocido a lo podrido. Dichos cambios han permitido, no sólo abastecer con regularidad el mercado por medio de ingentes cantidades y variedad de alimentos, sino también transportarlos con mayor facilidad a distancias mucho más largas, sin que se estropeen o descompongan.

Ahora bien, en lo que respecta a los **cambios económicos**, desarrollaremos los siguientes aspectos.

En primer lugar, para que los nuevos alimentos procesados pudieran llegar al mayor número de personas y se masificaran a escala mundial, fue necesario que las tecnologías involucradas en su producción se expandieran también a otras áreas, como el de las energías, maquinarias, transporte, infraestructura, entre otros. Esto permitió que la actividad económica se diversificara, dando paso a la creación de nuevos puestos de trabajos y a un aumento del poder adquisitivo, trastocando los estilos de vida. Dado que las mayores fuentes de empleo se trasladaron del campo a la ciudad, el antiguo agricultor pasó a ser el nuevo obrero, pero en la medida que se complejizó el sector secundario y terciario de la economía, los roles comenzaron a multiplicarse y especializarse cada vez más, exigiendo trabajadores

más cualificados, lo que demandó a su vez de centros educativos para su formación y capacitación.

Como todos estos procesos se dieron en las emergentes ciudades, las constantes migraciones internas aumentaron la densidad de población en las zonas urbanas. Para abrir espacio a tanta gente, se construyeron grandes suburbios, importantes redes de transporte, hospitales, centros educativos, recreativos, supermercados y restaurantes, estos últimos, para que los trabajadores que laboraran lejos de casa se pudieran alimentar. De acuerdo con Mennell (1985), para que las nuevas formas de alimentación pudieran ser adoptadas, se requería de importantes cambios, mismos que tuvieron lugar en las urbes modernas, zonas donde se agolpa la mayor parte de la población mundial.

En segundo lugar, esta complejización del proceso ha representado un distanciamiento entre el productor y el consumidor, por un lado, porque al concentrarse la población en las ciudades, los consumidores pierden de vista toda la actividad relacionada con la siembra y cosecha que se llevan a cabo en las zonas agrícolas. Por otro lado, al procesarse los alimentos en fábricas que operan en estructuras establecidas en las zonas industriales, su actividad también queda fuera del espacio visual de los consumidores. Por tanto, al quedar la actividad productiva más allá del espectro visual de los consumidores, se da un distanciamiento de la tierra al plato, alargado por la cadena de suministro de alimentos que media entre uno y otro. Nos referimos, de manera especial, a la amplia red de distribución y comercialización de las grandes cadenas de transporte y los gigantescos centros comerciales (Lang y Heasman, 2015).

En tercer lugar, al deslocalizarse la producción y consumo de alimentos, el mercado local de intercambio pasó a ser suplantado por un mercado más amplio, en el que se comienzan a comercializar una diversidad de alimentos venidos de distintas partes, incluso de lugares muy lejanos. Esto exige, claro está, de importantes medios de transporte para su distribución, conexión de información financiera a escala mundial y estructura de comercialización, inicialmente para los mercados de alimentos primarios o procesados, los que son transportados a los mercados de mayoristas y más tarde a los de minoristas, hasta llegar a las manos del consumidor final. Esta deslocalización implicó una globalización del proceso alimentario, llamado también convencional, con una larga cadena de suministro, por oposición al alternativo, que posee una cadena de suministro corta o fragmentada (Murdoch

Miele, 1999). En todo caso, se concentra una importante parte de este proceso en grandes corporaciones, que pasaron a dominar algunas etapas de la cadena de suministro a escala mundial (Lang y Heasman, 2015).

En cuarto lugar, las diferencias alimentarias entre los distintos estratos ceden en la sociedad moderna. Si otrora, el estamento al que se pertenecía determinaba lo que la persona podía consumir, ahora la disponibilidad y variedad de alimentos módicos, junto a un aumento del poder adquisitivo, hacen que la inmensa mayoría de las personas, independientemente de la clase social a la que pertenecen, pueden acceder a una alimentación balanceada y nutritiva, lo suficiente para poder cubrir los requerimientos de calorías diarias que necesita una persona. De hecho, para Barthes (2006), uno de los problemas alimenticios de la sociedad moderna, al menos en los países desarrollados, es el exceso de nutrientes, ya que las comidas suelen ser pesadas en calorías, lo que explica el preocupante aumento de la obesidad. Lang y Heasman (2015) advierten, incluso, de la cantidad de alimentos que se desperdician en los países desarrollados.

Es importante también tener en cuenta los estilos alimenticios, cada vez más similares entre las nuevas generaciones, o, de alguna manera, compartidos por las distintas tribus sociales, independientemente de la clase a la que se pertenece. Dichos estilos suponen un fenómeno creciente en el mundo globalizado, lo que obliga al investigador, según Goody (1995), a ampliar el objeto de estudio a grupos etarios, étnicos y de género, para una mejor comprensión de las prácticas alimentarias en la actualidad. En este orden de ideas, Garine y Garine (1998) sostienen que, en las complejas urbes modernas, los sujetos ya no asumen las prácticas alimentarias aprendidas en la familia, heredadas a su vez de la clase social o de la cultura culinaria de procedencia. Por el contrario, las personas hoy imitan los comportamientos alimentarios de los grupos de iguales, con los que tienen mayor contacto o se sienten identificados, en otras palabras, se da una identidad por integración con las personas con las que se comparten roles sociales, profesión, afición, maneras de ver el mundo. Sin embargo, como bien señala Bourdieu (1988), existen “gustos de lujo” y “gustos de necesidad” y estos se expresan no solo en relación con el capital económico, también con el capital social y cultural. En este sentido, una persona con mayor capital económico, puede comprar productos exclusivos o mayores cantidades de productos onerosos, algo difícil para una persona de menor capital, por ejemplo, trufa blanca de Alba, caviar de Riofrío o quesos

madurados de Beaufort. También pueden acudir a restaurantes con menús muy elaborados y protocolos muy formalizados. Por otro lado, según el capital cultural, las personas consumirán alimentos más frescos, integrales, magros y en porciones adecuadas, con el fin de mantener un cuerpo saludable y estéticamente atractivo, según el canon de belleza establecido por las estructuras dominantes. Y, por último, de acuerdo al capital social, las personas que cuentan con la ayuda de familiares, dispondrán de un valioso apoyo en dinero, tiempo y energía, bastante útil para la obtención y preparación de las comidas, lo que les permitiría consumir alimentos más balanceados, nutritivos y saludables, redundando en un mejor desarrollo psicomotriz de los niños. Sin lugar a dudas, esta posibilidad de consumo supone una ventaja comparativa con la que no cuentan muchas familias, por ejemplo, las de inmigrantes.

En quinto lugar, esta modernización que se abrió paso en las zonas urbanas, con el tiempo comenzó a proveer una mejor calidad de vida, no solo por las nuevas posibilidades que brindaba el desarrollo tecnológico y económico, sino también por las importantes conquistas sociales, entre ellas, horarios de trabajo regulados, salario mínimo, vacaciones pagadas, derecho a la educación y a la sanidad (Contreras, 2000). Todo esto terminó por generar nuevas condiciones de vida, donde el trabajo regulado, el ocio, la educación, el deporte, el valor social de la comida, entre otros elementos, cambiaron las formas de vida y de organización social y con ello las prácticas alimentarias. (Contreras, 2000). Una de las cosas a tomar en cuenta de estos cambios, son los procesos de racionalización de la vida social, es decir, para que todo funcione según lo previsto, se han establecido distintas formas de regulación que median en todas las interacciones sociales. Si en el pasado las relaciones eran más directas, espontáneas y sin tantas regulaciones formales y oficiales, ahora ocurre lo contrario, interviniendo siempre instituciones, procedimientos y funcionarios.

A esta mayor racionalización del orden social, que progresivamente se fue extendiendo a todos los espacios, entre ellos la alimentación, Weber (2012) la calificó como “jaula de hierro”. Si bien señalaba, que este ordenamiento racional aportaba beneficios, en su revés terminaba generando restricciones, más aún, visualizaba que la sociedad se vería sumergida cada vez más por esta lógica, basada en el cálculo y en el control de los resultados. Esto se expresa de forma clara en la burocracia, una forma de organización distante e impersonal, diseñada para llevar a cabo diversas tareas de forma eficiente, sello distintivo del orden “legal

racional”, donde se perfilan cuidadosamente los medios más eficientes para alcanzar los objetivos propuestos. Retomado esta idea de racionalización, Ritzer (1992) realiza una comparación con los restaurantes de comida rápida, concretamente McDonald’s, observando que cada vez más los distintos ámbitos de la vida social, universidades, residencias, empresas de turismo, aerolíneas, supermercados, se organizan bajo esta lógica. En este sentido, los servicios y productos que se ofertan, son calculados en función del precio, tiempo, cantidad y calidad, con un trato impersonal y programado, que deja poco espacio para la espontaneidad, al seguir un protocolo estandarizado.

Desde el punto de vista de los cambios **socioculturales**, cabe señalar los siguientes elementos.

En primer lugar, que los cambios en la sociedad moderna generaron nuevos retos y contradicciones muy distintas a las de la sociedad tradicional. Es decir, a la antigua inquietud del comensal inmemorial, más preocupado por la escasez, monotonía e incertidumbre, el comensal moderno se enfrenta ahora a otro problema, a la regularidad en la cantidad y variedad de alimentos, menús, restaurantes, etc. En otras palabras, su intranquilidad es distinta, en la medida que las estructuras que otrora regulaban qué, dónde, cuándo y con quién comer, van cediendo ante el creciente individualismo en las preferencias gustativas y la cacofonía de criterios (médico, marketing, familia, escuela, globalización alimentaria: cocina creativa, de fusión, de vanguardia, alta cocina, entre otras) de la sociedad moderna, lo que Fischler (2010) denominó gastro-anomía o “crisis moderna del régimen”. Podría decirse que, las maneras de mesa corren igual suerte, pues como bien explica Elias (1987), estas también ceden paulatinamente ante otros usos con el paso del tiempo. Este planteamiento de Fischer (2010), hunde sus raíces en las ideas de Durkheim (2012) sobre la anomía, pero también en la idea de Douglas y Nicod (1974) sobre “evento alimenticio” y “evento estructurado”.

En segundo lugar, es importante señalar que, si bien en el sistema tradicional las comidas más elaboradas y estructuradas se realizaban en los días festivos, es decir, durante las celebraciones de carácter familiar, religioso y nacional, con un significado o representación alusiva al acto conmemorativo, hoy, de acuerdo con Barthes (2006), cada actividad (un juego deportivo con amigos, ver un partido de fútbol, la culminación de un grado académico, el rencuentro de promoción, el cumpleaños de un familiar, un matrimonio, el aniversario de boda, la compra de una casa, la noticia de embarazo, el nacimiento de un

hijo, la consecución de un empleo, el paso a jubilación, entre muchas otras) tiene una forma estructurada de alimentación. Dicha polisemia alimentaria (Barthes, 2006) es un rasgo propio de la modernidad, que podemos considerarla importante para reparar cómo se estructuran los alimentos en básicos y secundarios, nucleares y periféricos, siguiendo los criterios establecidos por Douglas (1979).

En tercer lugar, no se puede dejar de mencionar el principio de incorporación (Barthes, 2006; Fischer, 1995) de los alimentos. Es claro que toda cultura tiene algún tipo de representación sobre los efectos reales o imaginarios que tienen los alimentos una vez ingeridos. En la sociedad moderna, esta representación ya no viene dada enteramente por la tradición, pues algunas de ellas son construidas por el marketing en forma de propaganda (asociación con la naturaleza, con la capacidad física de un atleta, con la distinción social, con un equipo deportivo) o imagen del producto (sobredimensión de las bondades de su contenido, su capacidad potenciadora de ciertas cualidades como fuerza o enfatizando el deleite por su sabor). En ambos casos, se da una persuasión por seducción que pone el acento en las cualidades simbólicas que genera su consumo. Desde luego que, el principio de incorporación no es enteramente subjetivo, pues las personas también pueden tener representaciones que se adecuan a las características naturales del alimento, esto es, que actúan en el organismo y en la personalidad de forma real. En todo caso,

creamos categorías de alimento-comestibles y no comestibles, saludables y no saludables, convenientes y no convenientes, ordinarios y festivos, buenos y malos o femeninos y masculinos- y, mediante estas clasificaciones, construimos las combinaciones y las normas que rigen la relación de las personas con dichas categorías (Espeitx y Gracia, 2012, p.139).

En cuarto lugar, hay que señalar los cambios en el seno familiar, pues la incorporación de la mujer en el mercado laboral, en especial desde la segunda mitad del siglo pasado, ha hecho que se modifiquen los tradicionales roles de género (Douglas, 1974; Barthes, 2006; Fischler, 1995; Goody, 1995). En otras palabras, ya no corresponde exclusivamente a la mujer la responsabilidad de la cocina, en tanto que los hombres van asumiendo más tareas. Por otro lado, la individualización, un elemento propio de la sociedad moderna, ha generado otros cambios importantes dentro de las familias, por ejemplo, ya no se impone un solo menú para todos sus miembros. De igual manera, no se le exige a los más pequeños, como hasta

hace poco, que deban comerse todo lo que se les sirve, respetando en alguna medida sus preferencias gustativas, en una clara flexibilización del principio de autoridad vertical de los padres. Dentro de este contexto,

los padres viven en la ambigüedad respecto a la enseñanza y la exigencia de la aplicación de las normas alimentarias. Reconocen que dar de comer a los hijos y educarles no debe ser una obligación sino una actividad en la que son posibles elecciones y satisfacciones sin las rigideces de antaño. Supone que acepten, al menos teóricamente, que los pequeños tienen sus propios gustos y el derecho a satisfacerlos (Gracia y Comelles, 2007, p. 51).

Claro está, la individualización alimentaria de la que estamos hablando, ha sido posible en buena medida, por la cantidad y variedad de alimentos ofertados por la agroindustria, algunos con un importante grado de preparación, por su accesibilidad para todos los estratos sociales, por la disponibilidad de electrodomésticos que facilitan el trabajo de cocinar en casa y por los nuevos discursos que prescriben un tipo de alimento adecuado para cada persona. Dentro de este orden de ideas,

todo tipo de expertos (médicos, gastrónomos, políticos, periodistas) (...) van tomando el relevo de las familias en la transmisión de los saberes culinarios. Se comienza hablar un lenguaje diferente, muy alejado de las sensaciones físicas y del lenguaje común en el que éstas se expresan, incorporándose palabras, conceptos y fórmulas que distan mucho de estar ligados a la experiencia y saberes cotidianos (Herrera, 2008, p. 200).

En quinto lugar, se habla de que las prácticas alimentarias se han homogeneizado, como ha ocurrido con la producción a nivel mundial. Es cierto que cada vez más, la cadena global de suministro produce un número significativo de alimentos que se pueden ver en todos los supermercados de cualquier país del mundo, junto a los tradicionales de su culinaria local. Lo mismo pasa con los restaurantes en aeropuertos, hoteles, ferias de comidas en centros comerciales, entre otros. También se puede afirmar que, al tener la globalización una impronta occidental, la mayoría de esos supermercados ofrecen una gran cantidad de alimentos procesados y comidas propias de la cultura culinaria occidental.

Con todo lo dicho, es innegable que las culinarias locales persisten, pensemos por un momento en el ceviche peruano, los tacos mexicanos, las arepas venezolanas, el arroz chino, el falafel árabe, la paella española, los espaguetis italianos y un largo etcétera y veremos que esos platos siguen muy presentes, incluso se han globalizado, algunos con más éxito que

otros, como la pizza italiana o la hamburguesa estadounidense. En definitiva, cada región mantiene sus alimentos y platos locales, al tiempo que han ido incorporado otros tantos provenientes de diferentes culturas. Por lo que se puede afirmar que, junto a la creciente homogeneización, también se produce una autoafirmación de las culinarias locales, dando paso a una diversificación de opciones, sobre todo en los tiempos de las grandes migraciones que promueven alimentos de las más apartadas regiones, hasta el punto que, ya es común ver en los supermercados secciones de estanterías donde se exhiben alimentos de otras culturas, sobre todo cuando su población ya es lo suficientemente robusta como para ser lucrativa en términos económicos para esos establecimientos. Se puede decir entonces que, hay una hibridación culinaria, entre la cultura local, la occidental y determinadas culturas que, aun cuando no sean muy influyentes, logran posicionar algunos de sus alimentos o menús en el mapamundi gastronómico.

Si bien es cierto que en la actualidad, como nunca antes en la historia, hay una mayor pluralidad de alimentos y platos, bien por lo interconectado que está el mundo, por las grandes cadenas de suministro de alimentos o por los fuertes movimientos migratorios, es de suponer que hoy en día muchos menús, provenientes de distintas latitudes, estén al alcance de cualquier persona sin importar el lugar donde se encuentre, pero, por otro lado, es fácil darse cuenta que los restaurantes de los hoteles y aeropuertos en todo el mundo se parecen cada vez más, al igual que los supermercados y ni que hablar de las franquicias de comida rápida como McDonald's, Pizza Hut, KFC, entre otras franquicias muy conocidas o no muy conocidas que imitan estas marcas.

No se puede dejar de mencionar que todos estos acontecimientos también implicaron **cambios en la salud**, entre ellos nombraremos los siguientes.

En primer lugar, cabría mencionar que la agroindustria produce una gran cantidad y variedad de alimentos, buena parte de ellos con poco valor nutritivo como los snacks. Estos alimentos en particular, son diseñados por las industrias con el propósito de seducir el paladar del consumidor, poniendo el acento en el disfrute recreativo, más que en la nutrición saludable. Por lo general, son elaborados con el propósito de conseguir una mayor demanda de su consumo, principalmente por su poder para cautivar el paladar, potenciados con aditivos que mejoran artificialmente su textura, sabor, aroma y color. Su excesivo consumo a tempranas edades, explica por qué cada vez es más frecuente observar en grupos etarios de

menor edad, la aparición de enfermedades crónico degenerativas como la diabetes o la hipertensión.

En segundo lugar, desde distintas instituciones sociales se responsabilizan a las personas por enfermarse, objetando sus hábitos de consumo, de esta manera consigue desviar la atención sobre los principales responsables, vale decir, las marcas que producen y promocionan alimentos pocos saludables. Desde esta óptica, no se escrudina en el número de horas de publicidad, a la que están sometidas las personas por los distintos medios de comunicación y redes sociales, sin dejar de mencionar la exposición en las estanterías de los supermercados, entre otros aspectos que promueven su consumo. En definitiva, las estructuras sociales conminan a las personas a este tipo de consumo, pero luego se desentienden de sus responsabilidades, trasladando la culpa exclusivamente al consumidor.

En tercer lugar, las estructuras sociales que responsabilizan a los individuos de su propio estado de salud, no se detienen a la hora de ofrecer fármacos de todo tipo, para que las personas sigan con sus mismos hábitos. Es decir, contribuimos a enfermarte, te responsabilizamos enteramente por tu estado de salud, pero no te conminamos a cambiar tus prácticas alimentarias, pues antes de eso optamos por medicalizarte con diversos fármacos, para que sigas con tu mismo patrón alimentario, donde se encuentra la raíz del problema. En otras ocasiones, se medicaliza a las personas sin razón alguna, por ejemplo, cuando se prescriben complejos vitamínicos que bien podrían ser obtenidos por medio una dieta nutritiva y balanceada.

En cuarto lugar, los consumidores se ven cada vez más confundidos por la variedad de alimentos y la cantidad de discursos que intentan marcarle la pauta de qué alimentos deben comer. Frente a esta cacofonía de criterios (Fischler, 1995), el comensal moderno se ha vuelto más reflexivo, en tal sentido, tiende a preocuparse un poco más por conocer los contenidos nutricionales de los productos para saber cuan saludables son. En ocasiones, esta preocupación va más allá, informándose si la empresa no vulnera los derechos laborales de sus trabajadores o si es amigable con el ambiente, entre otros aspectos no menos importantes, como saber si incluye materias primas locales en su producción. La mejor manera de averiguar hasta qué punto esto es así, es observando el estuche y publicidad del producto alimenticio. En ellos se puede ver el interés deliberado de la empresa por enfatizar estos elementos, con el objetivo de captar a un público más consciente de las implicaciones que

tienen determinados comestibles en la salud, en el ambiente y en la sociedad. De hecho, no es casual ver en algunos productos locales, sobre todo los provenientes de una cadena corta de suministro, la etiqueta de “denominación de origen” o “denominación comarcal” (Contreras, 2000), con el objetivo de captar la atención de ciertos consumidores que buscan productos con sabores no tan estandarizados, procesos menos mecanizados y sin tanto riesgo para la salud. Dichos consumidores están más informados, que el resto, de los peligros que representan los alimentos ultraprocesados, la gran mayoría provenientes de la cadena de suministro larga o globalizada (Murdoch y Miele, 1999; Lang y Heasman, 2015).

En quinto lugar, los entes encargados de regular los productos que ofrecen las empresas, llámese sociedad civil, ONG o Estado, muchas veces no cumplen su función a cabalidad, dejando al mercado autorregularse en cuanto a salubridad y respeto por el ambiente. Esto resulta contradictorio, pues el mercado no siempre funciona desde la lógica del cuidado de la salud y del ambiente. Por tanto, es conveniente la presencia de actores externos, capaces de velar por la calidad de los productos alimenticios. Cuando esto no ocurre, es decir, que se deja al propio mercado autorregularse, comienzan aparecer muchos artículos de consumo cuyo contenido no coincide con el etiquetaje o, aun cuando coincida, puede que tenga un ingrediente no recomendado, sin dejar de mencionar las externalidades que produce al ambiente un aumento exponencial de la huella ecológica, tal como viene ocurriendo en las últimas décadas.

En conclusión, cuando analizamos el sistema alimentario tradicional y moderno, nos damos cuenta de las diversas implicaciones que tiene uno y otro en los hábitos alimenticios, en las formas de producir los alimentos y en el ambiente. En este sentido, siguiendo a Nazaret Castro (2017), podemos señalar que en las últimas décadas, uno de los grandes responsables de los cambios en las formas cómo adquirimos y consumimos los alimentos se encuentra en las grandes marcas, más específicamente en el papel que han asumido las empresas transnacionales distribuidoras de alimentos, las que median entre los productores de los diversos comestibles que copan el mercado, con el consumidor final, pasando por los vendedores que los comercializan. A la pregunta de ¿cómo logran posicionarse estas corporaciones en el mercado de minoristas?, Castro (2017) responde que lo hacen agrupando la mayoría de los productos en un mismo establecimiento y aplicando estrategias de mercadeo que aseguran la venta de sus productos; entre esas estrategias tenemos, por

ejemplo, que la primera entrega de un determinado producto a un supermercado es gratuita, otra es que los establecimientos pueden pagar la mercadería recibida por parte del proveedor en un plazo de dos a tres meses, también pueden hacer un descuento del precio cuando estén por caducar (estas ofertas, no son tan reales en el sentido de que omiten las externalidades, que son todos aquellos costos que no aparecen registrados como tales por parte de las empresas, pero que tienen sus costos sociales y ambientales no asumidos por la empresa en su actividad económica, un caso palpable es la industria del calzado y textil que explota a personas en otras regiones para que sus productos terminen siendo baratos en los países del norte) y, en caso de no vender la mercancía, tienen la posibilidad de devolverla a los proveedores. Con esas prácticas, resulta muy cuesta arriba para los pequeños establecimientos, condenados a la extinción, poder competir con los grandes supermercados, más aún cuando ya no contamos con un mercado cerca, sino con un supermercado que reúne en todas sus estanterías los productos que necesitamos. Esta dinámica obliga a los dueños de los pequeños establecimientos a autoexplotarse, abriendo todos los días y en horarios extendidos para poder competir.

Desde luego que, bajo estas condiciones, se trastoca la forma de compra y consumo, pues ya no consumimos lo que nos ofrecen los granjeros locales y los productores artesanales, sino lo que nos ofrecen los supermercados, que a su vez exhiben los productos que le suministran los grandes distribuidores, frente a esta lógica de comercialización, es de prever, según la autora, que desaparezcan los pequeños abastos en las ciudades (Castro, 2017). Pero también se hace comprensible que, desde las dos últimas décadas, hayamos disminuido el consumo de frutas, verduras y hortalizas, entre otros productos frescos, por alimentos más procesados, haciéndonos creer por demás, que esos productos son muy sanos, como es el caso de Mercadona, que coloca en la entrada de todos sus establecimientos, el área de frutas, verduras y hortalizas, con el propósito de dar la sensación de ser un lugar donde se consiguen productos naturales y saludables.

Subrepticamente, también cambian otras cosas, según Castro (2017), y es que la antigua relación que el cliente establecía con el tendero se desvanece, tornándose más impersonal y lo que antes podía ser usual, como una pequeña charla o un consejo sobre tal o cual artículo de consumo, en los nuevos supermercados desaparece, de hecho, si tardas más tiempo de lo debido incomodas (incluso, hay empleados que monitorean el trabajo de los

cajeros, conminándolos por altavoz a acelerar su servicio si se detienen más de lo promediado con un cliente y este hace su fila para pagar asumiendo el disciplinamiento, pudiéndose molestar si la cajera se distrae y le hace perder tiempo). En realidad, la figura del tendero, la confianza que antes el comprador depositaba en él, se traslada a las marcas, pero para que esto ocurra debe existir a su vez un gran supermercado, en otras palabras, se da una retroalimentación, donde la existencia de estos grandes establecimientos va a depender de los grandes oligopolios y viceversa, sin aquellos no habría marcas y supermercados.

Esto contradice, según la autora, la idea de libre competencia, al quedar el mercado en dominio de las grandes corporaciones, es decir, oligopolios y monopolios, pero también pone en entre dicho los márgenes de libertad del consumidor a la hora de elegir un producto, en tanto que detrás de esos productos están las mismas corporaciones con distinto ropaje, más aún, esa supuesta variedad de un mismo producto o productos afines esconde otra realidad, en especial en el caso de los ultraprocesados, y es que en su mayoría están compuestos por los mismos ingredientes, es decir, aceite, huevo, azúcar, sal y harina (todos compuestos de saborizantes y aromatizantes para engañar tanto al gusto como al olfato), en otras palabras, son muy homogéneos y esta uniformidad también se puede observar en los productos cárnicos, cada vez menos variados, con un reducido número de especies de cerdos, pollos o bovinos. En términos generales, los supermercados nos crean la ilusión de libre elección entre una pluralidad de marcas, sin embargo, detrás de esos estuches llamativos y nombres distintos que envuelven los alimentos, se esconde la realidad del sistema, vale decir, no existe la libre competencia como se suele afirmar, en la medida que esos estuches son la cara visible de ciertas marcas propiedad de un reducido grupo de empresas, por ejemplo, Nestlé, Unilever, Procter and Gamble, entre otros (Castro, et al., 2019).

Un vistazo a la historia reciente, nos mostrará que estos oligopolios comenzaron a surgir a partir de la década de los 70 y, en especial de los 80, cuando dio sus primeros pasos la deslocalización alimentaria a escala mundial, en ese proceso, los países desarrollados se posicionaron en torno aquello que produce mayor valor agregado, como es el caso del diseño, marketing, mercadeo y distribución de productos alimenticios, dejando a los países menos desarrollados la tarea de producirlos a nivel primario. En este sentido, en los países del norte se pone el acento en el marketing, mientras que en los del sur, en proveer las materias primas o productos básicos a precios bajos. Grosso modo, este es el marco que dio origen al modelo

de los agronegocios, no obstante, hay que advertir que esa producción de materias primas que tiene lugar en los países periféricos, no está desprovista de las interferencias de los países centrales, de sus oligopolios, un ejemplo de esto es Monsanto, que no solo vende las semillas a los países periféricos, sino también los fertilizantes y pesticidas, para citar un ejemplo bastante conocido, lo mismo vale para las maquinarias y demás áreas (Castro, et al., 2019).

Finalmente, para la autora, cuando consumimos, no somos del todo conscientes de los impactos negativos que nuestro consumo genera en otras regiones del mundo en forma de explotación laboral, deforestación y producción de gases de invernadero (se estima que toda la agroindustria genera la mitad de los gases de invernadero, pensemos solo en la cantidad de combustible que se requiere para poner a rodar maquinarias para el cultivo, cosecha, procesamiento y transporte de alimentos). De hecho, una manera de reducir la huella ecológica que genera el sobreconsumo de alimentos baratos sería volver a los productos orgánicos, cultivados y elaborados de un modo no tan mecanizado y estandarizado, vendidos en pequeñas tiendas, poco distantes de los entornos locales donde son producidos, que, de acuerdo a algunos estudios, terminan generando más puestos de trabajo y alimentos más saludables, con menor incidencia de enfermedades crónico degenerativas (Castro, 2017).

7. Principales debates sobre el tema de la alimentación en la modernidad tardía

En el amplio campo de estudio sobre el proceso alimentario, ha tenido lugar una diversidad de debates, algunos con planteamientos muy opuestos que, en principio, parecieran irreconciliables o, en su defecto, que no permitieran otras perspectivas, no solo integradoras, sino también innovadoras. A continuación, presentaremos los temas más relevantes, sobre los cuales se han generado las principales controversias, no sin antes señalar que no se pretende agotar los argumentos, en el entendido de que no existe una explicación última o una interpretación definitiva (lo que sería un oxímoron), pues toda explicación o interpretación siempre será transitoria.

7.1 La cadena de suministro de alimentos convencional y alternativa

De las primeras cosas que saltan a la vista cuando se habla de cadena de suministro, son los distintos elementos que se pueden configurar dentro de ella, por ejemplo, si es larga o corta, compleja o simple, de empresas o grandes corporaciones, de mayor o menor

rentabilidad, más seguro o menos seguro en términos ambientales y sociosanitarios. Dilucidar sobre estos aspectos, nos permitirá a su vez entender si es local, regional o global, pero además, si cuenta con pocos o muchos mediadores, si un actor/corporación abarca distintas operaciones verticales; si una empresa demanda de muchas actividades horizontales, por ejemplo, el concurso de otras compañías que le brinden servicios directos e indirectos, en cuál de los eslabones se acumula el mayor valor añadido y el menor riesgo de inversión; cómo afecta la seguridad alimentaria y cuán sostenible y ecológicamente responsable es cada actor o fase de la cadena de producción. Como se puede ver, en términos generales, la atención se focaliza en etapas, actores, funciones, complejidad, concentración, riesgos y beneficios. A continuación, veremos cada uno de estos elementos, con la mirada puesta en el **modelo convencional**, que se corresponde con una cadena de suministro larga.

Comenzaremos diciendo que una cadena será **larga o corta**, dependiendo del espacio geográfico que media entre las etapas, esto es, si va de un productor local a un mercado igualmente local o, por el contrario, de una región del mundo a otra. Pero esa distancia no es sólo geográfica, pues también va a estar supeditada al número de intermediarios o etapas por donde pasa, por ejemplo, la producción y venta de fresas puede ser de distancia corta, cuando el productor es local y la traslada él mismo al mercado, de distancia media, cuando decide vendérselas a un intermediario, quién a su vez las llevará a un centro de acopio o a un mercado de mayorista dentro del propio país, para más tarde ser vendidas a un minorista, y, de distancia larga, cuando son producidas en una región muy o relativamente apartada, que exigirá para su traslado de medios bien acondicionados para su circulación y preservación, hasta llegar al consumidor final. Como se puede ver, entre el productor y el consumidor no solo media una larga distancia, sino que también pueden concurrir distintos intermediarios, que de igual manera alejan al productor del consumidor.

Por otro lado, nos encontramos con la **complejidad**. En este punto diremos que la cadena será compleja, cuando participan distintos actores a lo largo de las distintas fases, pero también si el producto alimenticio demanda de grandes procesos en su elaboración, que exige la participación de actores horizontales directos e indirectos. Por ejemplo, si nos detenemos en una fábrica que produce compotas, mermeladas y jugos, veremos, en primer lugar, al productor agrícola que vende las frutas a una empresa que las procesa de las tres formas mencionadas, luego, esos productos serán trasladados a un centro de almacenamiento,

para posteriormente ser comercializados en supermercados o tiendas de distintos formatos y más tarde adquiridos por un consumidor final.

Es importante tener en cuenta que estas cadenas no sólo se complejizan verticalmente, sino también horizontalmente, en tanto que cada fase requiere para su funcionamiento de la participación de otros sectores, que de forma directa o indirecta le prestan servicios o influyen en su actividad. Pensemos en las empresas que proveen a los agricultores de fertilizantes, pesticidas y maquinarias; las empresas que prestan mantenimiento e instalación de equipos a la agroindustria; las empresas contables que brindan asesoramiento administrativo a las compañías de transporte; las empresas que prestan servicio de limpieza a los supermercados. También debemos tener en cuenta las regulaciones que establecen los estados, en especial, sobre el uso adecuado de los recursos naturales, la legislación en materia laboral y la supervisión de las condiciones sanitarias de los alimentos ofertados. Demás está decir que, mientras más componentes o exigencias requiera un alimento, más complejo será su producción. En el ejemplo antes citado, de compotas, mermeladas y jugos, los productos no requieren de tantos componentes, ni la intervención de tantas otras industrias para su producción, como sería el caso de productos alimenticios más elaborados, que instarían la integración de empresas más especializadas.

Por otro lado, estaremos frente a una **corporación**, cuando una empresa realiza buena parte de las funciones que exige su actividad dentro del mercado. Para seguir con el ejemplo anterior, una empresa que produzca compotas, mermeladas y jugos, puede ella misma comprar o alquilar tierras donde cultivar sus frutas, tener empresas subsidiarias propias o coadministradas para proveerse de insumos, una planta procesadora de las materias primas y una flota de camiones o cualquier otro medio de transporte para movilizar, en un primer momento, las materias primas hacia la planta y, en un segundo momento, los productos alimenticios ya elaborados hacia los supermercados. Como se puede ver en este ejemplo, un actor/corporación de la red de producción, puede, sin mayores cortapisas, acaparar buena parte de todo el proceso.

Este actor/corporación, también, puede dejar caer su peso en una parte de la cadena, por ejemplo, cuando se trata de una corporación que concentra su actividad en la comercialización de semillas, fertilizantes y pesticidas. También se pueden ver grandes corporaciones que dominan una parte importante de la compra mundial de cosechas de

determinados rubros o de venta de maquinarias agrícolas (una particularidad que tiene el negocio agrícola, es que la producción es inestable -lluvia, sequia, plagas, etc.- mientras que el consumo suele ser estable, en cambio, la producción minera es estable, pero su demanda suele ser inestable). El hecho de que, en los últimos años, diversas áreas de la cadena de suministro se estén concentrando en pocas corporaciones, ha provocado que muchos investigadores se planteen como objeto de análisis, más que la cadena de suministro, las redes de actores o, cuando menos, el funcionamiento de los actores dentro de las cadenas de suministro de alimentos.

El problema que presentan estas grandes corporaciones es que, justamente, para absorber buena parte de la actividad productiva y abastecer el mercado de forma regular, su modelo productivo convencional está reñido, por decirlo de alguna manera, con un modelo de producción sostenible, amigable con el ambiente, sin la carga de químicos en forma de fertilizantes y pesticidas, incapaz al mismo tiempo de ofrecer productos orgánicos y frescos, sin los conservantes y aditivos añadidos para la salud (Lang y Heasman, 2015). La razón de esta incapacidad radica, principalmente, en que le resulta inviable en términos productivos y económicos, lo que plantea la emergencia de un modelo alternativo que minimice las externalidades negativas o genere positivas. En este sentido, en algunas partes del mundo, cada vez se van conformando formas alternativas de producción, que promueven nuevas relaciones agroalimentarias entre productores y consumidores, tal como lo evidenció Goodman (2004) en una investigación llevada a cabo en diez países de Europa, donde analizó la relación entre el avance de formas alternativas de producción agrícola, con el desarrollo rural. De hecho, el interés por una agroindustria alternativa por parte de los consumidores, es algo creciente, tal vez no tanto como algunas personas preocupadas por el ambiente y la salud querrían, pero es indudable que, aunque poco, ha ganado terreno en las últimas décadas.

Un ejemplo del interés mencionado, en algunas agroindustrias alternativas, se puede ver en una investigación llevada a cabo en Australia por Lockie, et al. (2002), donde muestra cómo los consumidores australianos demandan cada vez más alimentos que no provengan de semillas modificadas genéticamente, que no hayan sido fumigados con fertilizantes y pesticidas químicos, que su cultivo y cosecha no tenga un elevado impacto ambiental y, no menos importante, que no sean importados, sino producidos localmente, reduciendo la huella ecológica de su transporte. Esto que demandan los consumidores australianos, es algo que se

puede observar como tendencia en otras regiones, principalmente de renta media y alta, donde la demanda de alimentos orgánicos comienza a tener mayor espacio en la mesa de muchos hogares, algo que, sin duda, desde el modelo convencional, las grandes corporaciones agroalimentarias no pueden satisfacer.

Ahora bien, la mundialización de la agroindustria intensiva nos plantea, como ya ha sido señalado someramente, la cuestión de la **seguridad alimentaria**, es decir, hasta qué punto es conveniente depender de tantos alimentos importados, tomando en cuenta las vulnerabilidades que se pondrían de manifiesto internamente si sobreviniera una sequía en los lugares de cultivo o cualquier otro revés provocado por las fuerzas de la naturaleza o la mano del hombre (Harris, 1999). Adicionalmente, la distancia geográfica entre zona de cultivo y zona de consumo nos plantea otro problema, a saber, quien garantiza que ese alimento traído de otras regiones o que fue producido y procesado industrialmente, lejos del alcance visual del consumidor, cumple con las condiciones higiénicas y sanitarias mínimas para su consumo. Nos estamos refiriendo a la específica cuestión de quien se encarga de regular que los alimentos efectivamente cumplan con las condiciones sociosanitarias de rigor, que garantice al consumidor que esta frente a un alimento de calidad.

Al respecto, Sonderskov y Daugbjerg (2011), en una investigación que llevaron a cabo en Estados Unidos, Reino Unido, Dinamarca y Suecia, sobre el etiquetaje ecológico de los productos, concluyeron que las personas tienen mayor confianza en el contenido de los productos, cuando su comercialización está regulada por el estado, más que por el mercado. En otras palabras, cuando el órgano público encargado de velar por la condición del alimento, da luz verde para su consumo, certificando que no presenta riesgos para la salud, por tanto, cuando lleva este visto bueno, las personas se sienten mucho más confiadas en consumirlos.

Esta querencia por quien regula el mercado alimentario nos remite a otro problema: ¿quién garantiza si ese alimento fue producido sin afectar demasiado el ambiente, con bajas externalidades para la salud del consumidor?; además, podríamos añadir si las condiciones laborales fueron justas y si las asignaciones monetarias son equitativas, esto es, que las ganancias sean distribuidas de forma equitativa entre todos los actores responsables de la producción de los alimentos. Buena parte de estas preocupaciones las observaron Murdoch y Miele (1999) en dos estudios de casos llevado a cabo en Italia, donde compararon la agricultura convencional y alternativa. En esa investigación, ambos autores dieron cuenta de

cómo los consumidores, conscientes de los problemas ambientales y sus efectos en la salud, consecuencia directa de la excesiva industrialización y fragmentación de la producción alimentaria, se interesan cada vez más por un modelo alternativo, capaz de hacer frente a la homogeneizante agroindustria y sus consecuencias negativas.

Por otro lado, también cabe preguntarse, qué tan grande es el **beneficio o valor añadido** de cada fase de la cadena o de determinados actores. Para poder averiguarlo, se requiere saber dónde se concentran las ganancias netas y los menores riesgos. Saber dónde se acumulan las ganancias, nos permite identificar si estamos ante una cadena que reparte beneficios de forma equitativa o por el contrario muy desigual. De ser así, tanto los actores, el mercado, como los consumidores y entes públicos regulatorios, podrían emprender determinados caminos para obtener mejores ganancias, en especial los dos primeros, mientras que los dos últimos pueden aplicar correctivos que permitan redistribuir con más equidad los beneficios.

Dentro de este contexto, es corriente escuchar a los productores agropecuarios decir que, buena parte de las ganancias de su actividad se las lleva el comprador/intermediario de las cosechas, quien, sin mucha implicación, riesgo y capital invertido, las traslada o incluso las recibe directamente del productor en un centro de acopio de su propiedad o administración y de allí las vende a las industrias procesadoras, cuando van a ser procesadas, caso contrario, las despachan directamente a los mercados y supermercados. Como quiera que sea, poco o muy tecnificado, este intermediario tiene limitada participación en el proceso, aun así, saca buenos beneficios, esto ha llevado a muchos productores agrícolas, a tomar la iniciativa de crear ferias de venta de alimentos una vez por semana con precios más bajos, en general, cada vez que se ha puesto en práctica iniciativas de este tipo, ha tenido buena aceptación y respaldo por parte de los consumidores, quienes se ven favorecidos por la venta de productos más frescos, de mejor calidad y a precios accesibles.

Recapitulando lo dicho al comienzo, esto es, si desplazamos nuestra mirada a todas las fases de la cadena de suministro, podremos observar que al inicio se encuentra el productor agrícola que demanda insumos, recursos materiales y humanos para sembrar y cosechar. Un poco más al centro, la atención se dirige a la agroindustria, actor que procesa esos alimentos o materias primas, valiéndose también de insumos y recursos, pero de otra índole, luego, ese producto es transportado y llevado a los centros de comercialización de mayoristas y

minoristas, por último, entrando ya en la recta final del eslabón de la cadena, nos encontramos con el momento cuando el consumidor adquiere el producto final. Como se puede avizorar, al inicio está el productor agrícola, en la mitad la industria del transporte y la agroindustria y al final el comercio y el consumidor, etapa donde concluye el viaje de los alimentos que arranca con el proveedor y termina con el cliente.

A continuación, daremos paso a describir el **modelo alternativo** (menos globalista, con una corta cadena de suministro, no tan compleja y concentrada), modelo que estimula la relocalización, atendiendo la demanda de un consumidor que exige productos con sabores diferenciados, vinculados con la culinaria cultural, que busca al mismo tiempo productos de mayor calidad, saludables, de producción sostenible o respetuosa de las regulaciones ambientales. Algo importante a destacar de este modelo, es que los procesos de tecnificación y, en general de producción, no están compulsivamente dirigidos abaratar el precio del producto, incorporando materias primas de menor calidad y procesamientos que modifican artificialmente las características organolépticas de los alimentos.

En relación con este modelo alternativo, Marsden, et al., (2000) demuestran cómo las cadenas cortas de comercialización han promovido el desarrollo económico en el campo, acortando la distancia entre productores y consumidores y, con ello, haciendo oposición al dominio de las grandes industrias de la alimentación. Más aún, en muchas ocasiones estas cadenas cortas ofrecen alimentos libres de fertilizantes y pesticidas, a precios ligeramente más altos, a sabiendas de que muchos consumidores están dispuestos a pagar dichos precios, en tanto les permite abastecerse de productos que redundan en beneficios para la salud, con bajo impacto ambiental.

Algo muy importante, a tener en cuenta, es que uno de los motores impulsores del modelo alternativo, es el interés creciente de los consumidores por conocer de dónde provienen los productos que adquieren en los supermercados o las materias primas que se emplearon en su fabricación. Más aún, hay también interés en cuán contaminante ha sido su producción, qué tan grande ha sido la huella ecológica de su transporte, cómo han sido las condiciones laborales de los trabajadores y qué efectos tienen esos productos sobre la salud. Preguntarse por todos estos aspectos requiere de consumidores informados y conscientes, que al mismo tiempo estén dispuestos a pagar un precio relativamente alto por productos de mejor calidad, sin las cargas de explotación a las personas, al ambiente y a la salud, es decir,

sin las externalidades negativas propias del modelo convencional. Para lograr reducir estas externalidades, el modelo alternativo procura achicar la cadena, fragmentándola de tal modo que permita reducir su huella ecológica y abaratar los costos, en la medida que mientras menos intermediarios haya entre un eslabón y otro, los costos de producción se reducirán.

De nuevo, este modelo exige que las personas sean cada vez más reflexivas de los riesgos que implica un modelo productivo que genera contaminación ambiental y, en consecuencia, demandar la participación de terceros actores, en este caso, de entes regulatorios públicos que fiscalicen la calidad de los productos que ofrece el sistema agroindustrial, para garantizar que los consumidores, al adquirir esos alimentos de los que no tienen ninguna participación en su elaboración, no estén contaminados y, por tanto, no representen una amenaza para su salud.

Como se puede ver, este es uno de los tantos ejemplos que nos hacen pensar como Beck (1998), en los nuevos riesgos que produce la sociedad global, en otras palabras, una sociedad compleja e interconectada, con tanta información disponible, que se torna difícil continuar viviendo de manera irreflexiva, como si permaneciera encerrada en las formas de vida tradicional, tal como vivieron las pasadas generaciones, contrario a eso, las personas en el mundo de hoy ya no se conforman con lo recibido, con lo dado, en consecuencia, han logrado ganar mayor capacidad de agencia (Giddens, 1994). Por demás, esos criterios que orientan la acción en la era de la sociedad líquida, se mueven con mayor velocidad, en palabras de Bauman (2022), las realidades sólidas (estructuras sociales) de las pasadas generaciones se han desvanecido, dando paso a un mundo inestable y efímero, habido de novedades y por ello mismo ansioso y agotador.

Ahora bien, analizar el proceso alimentario, desde las cadenas de suministro, permite establecer una conexión entre el productor y el consumidor, pero también ir desde los aspectos y actores micros como el consumidor, hasta los aspectos y actores macros como las grandes corporaciones, pero también desde una perspectiva crítica, observar los resortes ocultos sobre los cuales se estructura el proceso alimentario en el mercado global. Se podría decir que, un precedente inmediato de este tipo de análisis se observa en Mintz (1996), en especial en su libro “Dulzura y poder”, donde desarrolla la cadena de suministro siguiendo la evolución en la producción y consumo de un alimento como es el azúcar de caña. Su investigación arranca en el siglo XVI con las primeras plantaciones, hasta la creación de un

mercado de consumo en el siglo XVII, fecha en la que comienza a cobrar importancia en el mercado alimentario, hasta ese momento desconocido.

Cabe señalar que, con frecuencia se cuestiona el enfoque de cadena de suministro por ser muy vertical, es decir, que privilegia una relación causal de abajo arriba, dejando elementos horizontales, y de la etapa final de la misma cadena, que pueden actuar en la etapa inicial, como puede ser el gusto, portal de entrada del consumo. Sin embargo, muy tempranamente, sin advertirlo, el propio Mintz muestra elementos horizontales de orden político y económico, más aún, describe cómo actúan en cada etapa, prestando atención a los significados culturales subyacentes en la obtención, preparación y consumo de ese novedoso producto, algo muy meritorio, pues lo hizo sin perder de vista la perspectiva histórica.

7.2 La clase social y su importancia para entender los comportamientos alimentarios en el mundo de hoy

Existen variables que por su propia naturaleza sirven para describir, correlacionar, explicar, interpretar o comparar diversos fenómenos sociales; una de esas variables es la clase social, ya que, desde el acceso a los recursos se puede advertir la jerarquización del consumo que tienen los distintos segmentos sociales. Más aún, se puede ampliar la categoría, vinculando el nivel de ingreso con la calidad nutricional y el estado de salud.

Es importante tener en cuenta que, si bien dentro de la cadena de suministro de alimentos, no se puede desligar la producción de la distribución y el consumo, también es cierto que esta relación no puede ser tomada exclusivamente de forma vertical, pues dejaría de lado muchos elementos de tipo horizontal que posibilitan una mejor comprensión del problema alimentario. Por ejemplo, un aumento de la producción no siempre reporta de manera automática un aumento del consumo, para que esto sea así, es necesario que el aumento de la producción vaya acompañado de un aumento de la inversión, del empleo y del salario real, esto es, del poder adquisitivo, de manera que, mientras más producción, en un escenario de mayores ingresos, mayor será el consumo. Visto en términos de demanda agregada, se llega rápidamente a la conclusión que el nivel de consumo depende del nivel de ingreso, en una relación directamente proporcional y, cuando se segmenta en clases sociales la demanda agregada, se puede hacer una jerarquización del consumo según la posición social.

El cuestionamiento a la afirmación de que el acceso que una persona tiene sobre los recursos, determinará el acceso a los bienes de consumo alimentario, se encuentra en el hecho de que, en las sociedades modernas, la ecuación dieta de ricos, dieta de pobres, basado exclusivamente en el nivel de ingresos, omite la diversidad de variables que actúan para considerar cuándo se está frente a un tipo de dieta, es decir, deja por fuera los elementos de carácter horizontal presentes en cada fase de la cadena. Para explicar mejor las cosas, hay que decir que en la dieta o tipo de consumo que sigue un estrato, independientemente de la clase, intervienen otros elementos, por ejemplo, el marketing, los medios de comunicación, la educación, la medicalización, la familia y, si utilizamos variables que definen grupalmente a las personas, incluiríamos el segmento etario, el género, la ocupación, la etnia, entre otros.

En cualquier caso, para ampliar la categoría clase social más allá del capital económico y superar sus limitaciones, habría que incluir el capital cultural y social (Bourdieu 1988). De esta forma, se entendería mejor por qué muchas personas orientan su consumo desde la idea de conseguir un cuerpo delgado, de mantenerse saludable, de conservar el ambiente o respetar la vida de los animales. En otras palabras, desde la perspectiva de la clase social con arreglo a ingresos económicos, no bastaría para explicar las jerarquías de los gustos, el consumo y la distinción social, por consiguiente, abrir el abanico e incluir capital social y cultura, sin dejar de lado la noción de *habitus* y *campus* (Bourdieu, 1988), ayudaría a analizar realidades más diversas.

El problema de ampliar la categoría clase social a elementos de orden subjetivo o simbólico, es que impide establecer con precisión los límites que nos permite definir cuándo se está frente a una clase u otra, como sí ocurre cuando se trabaja con variables materiales o empíricas, que pueden ser traducidas en indicadores y, en consecuencia, medidas con más precisión. Sin embargo, estas dificultades no impiden el desarrollo de investigaciones que relacionen variables de distintos órdenes para entender formas de consumo diferenciadas, como clase social y grupo étnico.

Un buen ejemplo de esto que acabamos de señalar se puede observar en Latinoamérica, concretamente en México, donde a partir del siglo XVI se comenzaron a producir contradicciones hasta entonces desconocidas para las poblaciones nativas. Aquí nos referimos específicamente a la contradicción entre el consumo de maíz y el consumo de trigo, ya que, con la introducción del trigo por parte de los colonizadores, el maíz se convirtió en

un alimento que daba identidad étnica frente a los europeos recién llegados, algo que no ocurría hasta ese momento, pues el maíz era un alimento de consumo primario y generalizado. Ahora bien, desde la idea instalada por los colonizadores, de que su cultura estaba por encima de la indígena, incluyendo sus alimentos y culinaria, hacía que muchos nativos, al mudarse a las nuevas ciudades, terminaran por abandonar el consumo de maíz para remplazarlo por el consumo de trigo, al igual que sus vestimentas y lengua. De esta manera, les indicaban a los demás miembros de la sociedad, que habían dejado de ser indígenas y ahora pasaban a formar parte de la sociedad implantada colonial proveniente del viejo mundo. Este proceso de imposición fue tomando fuerza de manera gradual, hasta que

A comienzos del siglo XX las élites mexicanas lanzaron un ataque contra el maíz, al que consideraban responsable del fracaso de todas las campañas nacionales de desarrollo. Los intelectuales, armados de explicaciones espurias de la flamante ciencia de la nutrición, sostenían que el maíz era inherentemente inferior al trigo, y que el progreso sólo sería posible si el gobierno lograba desacostumbrar a los indios del maíz y enseñarles a comer el grano europeo (Pilcher, 2001, p.16).

Como se puede ver con este ejemplo, en ocasiones resulta más potente una explicación que relacione dos variables, como son grupo étnico y clase social, para dar cuenta de un problema alimentario, observando la jerarquización, discriminación y distinción, lo mismo vale para el género y para los grupos etarios, entre otros.

Centrándonos nuevamente en la sociedad tardemoderna, hay que puntualizar que para algunos autores como Fischler (1995) y Goody (1995), la clase social es una variable que presenta limitaciones para entender los patrones de consumo en el mundo de hoy, toda vez que la producción agroindustrial ofrece más y variados alimentos a precios relativamente accesibles para toda la sociedad, en un contexto de debilitamiento de las estructuras sociales que hasta hace poco modelaban el comportamiento alimentario. Para interpretar los patrones de consumo en la sociedad actual, hay que tener en cuenta que nos encontramos en un mundo global, más encaminado hacia una homogeneización de las prácticas alimentarias, teniendo en cuenta que “el objetivo de los fabricantes es alcanzar una distribución tan amplia y estandarizada como sea posible” (Goody, 1995, p. 245).

También es importante mencionar la creciente influencia de nuevos discursos, los que generan una cacofonía de criterios que influyen en la elección de los alimentos y el aumento de la individualización de la sociedad, que ya no responde del todo a las tradicionales

estructuras, vale decir, a las reglas, normas y valores que hasta hace poco guiaban los gustos y formas de consumos, entre ellas, las clases sociales (Fischler, 1995; Mennell, 1985). Recogiendo todo lo dicho, podríamos decir que,

aunque no deseemos adoptar una posición definida en esta polémica, no se puede negar la mayor accesibilidad de la población a los alimentos, que al ir acompañada de una cierta homogeneización en los consumos, hace dudar de que las diferencias en la alimentación estén asociadas al origen social. Pero también es evidente la persistencia de la desigualdad social en el acceso a ciertos alimentos y la importancia de los condicionantes socioculturales de grupos e individuos a la hora de elegir qué comer...los resultados empíricos constatan una pluralidad de comportamientos o de estilos alimentarios que son explicados poniendo más o menos énfasis en ello según las posiciones teóricas y metodológicas de los distintos investigadores (Díaz, 2005, p. 58).

En todo caso, puede que estemos frente a una reconfiguración de la variable clase social y que ésta no se manifieste en las sociedades de renta alta, de la misma forma como se manifestaba hasta la primera mitad del siglo pasado. Incluso, no es de extrañar que, en los países de renta baja, muchas cosas también se hayan modificado, trastocando la simple visión de clase baja, pocos alimentos, malnutrición y enfermedades; versus clase alta, abundantes alimentos, sobrealimentación y salud.

En este sentido, Bertran (2005), en una investigación realizada en Ciudad de México, con el objetivo de dar cuenta de los significados que las personas de diferentes clases sociales les asignan a los alimentos, pudo ver como algunos alimentos, muy bien valorados por las clases bajas, eran considerados corrientes por las clases altas. De igual manera, notó cómo los alimentos considerados saludables por las clases medias y altas, tienen como características que son frescos y bajos en calorías, es decir, saludables y propicios para mantener la imagen de un cuerpo delgado, mientras que, para las clases bajas, los alimentos saludables eran aquellos que venían herméticos, con altas calorías, lo suficiente para alcanzar la saciedad, con un bajo costo monetario.

Por otro lado, prestó atención aquellas personas que venían de familias de muy bajos recursos, es decir, que habían tenido importantes limitaciones alimentarias en su niñez, observando qué, una vez mejorada su situación económica, terminan adoptando hábitos poco saludables, con un consumo excesivo de alimentos pesados que los lleva a la obesidad. Ese exagerado consumo, señala Bertran (2005), está relacionado con un sentido de la

oportunidad, condicionado por su antigua situación de pobreza, por las constantes restricciones alimentarias que les tocó vivir, impidiéndoles visualizar la nueva realidad como algo estable o permanente. En este sentido, la confluencia entre un ambiente de disponibilidad de alimentos y el aún persistente sentido de la oportunidad, crean las condiciones para una ingesta descontrolada. En palabras de la autora, “el hambre que sufrieron unas generaciones condiciona los hábitos alimentarios tanto de ellas como de las siguientes generaciones” (Bertran, 2005, p. 231).

En un estudio llevado a cabo por Rivera, et al., (2021), en tres barrios madrileños de clase alta, media y baja, los autores pudieron observar que en los barrios de clase baja y media, los adultos mayores valoran cocinar y comer en casa, incluyendo alimentos frescos, preparados básicamente por las mujeres, quienes los cocinan siguiendo la forma tradicional, es decir, tal como lo habían aprendido de sus padres, por tanto, en estos barrios las familias establecían una fuerte relación entre comida saludable, con guisos caseros, tiempo para prepararlos y consumirlos en casa, lo que se corresponde con la dieta mediterránea. Esta percepción de las comidas saludables, contrasta con las prácticas alimentarias de muchos jóvenes que viven en estos barrios, los que, por sus compromisos laborales y ritmo de vida, no disponen de mucho tiempo para comprar los alimentos y cocinarlos.

Por su parte, en los barrios de clase alta, una comida saludable no se relaciona con la cocina tradicional, vale decir, con los guisos caseros, ni con el tiempo destinado a su preparación, ya que se asocia más con las propiedades nutricionales de los alimentos, entre esas propiedades se valora que los alimentos sean frescos. Un aspecto a considerar es que, en este barrio de clase alta, los adultos mayores consideran que los jóvenes no llevan una alimentación saludable, debido principalmente al marketing y al ritmo de vida que exige las ciudades. Como se puede ver, tanto en una clase como en otra, consideran que los jóvenes muchas veces no llevan una alimentación adecuada y responsabilizan de ello al ajetreado mundo de las urbes. Por otro lado, las personas pertenecientes a la clase alta, han estigmatizado la comida rápida, muy consumida por los jóvenes y adultos no mayores del barrio de clase baja, por sus cualidades para saciar sus necesidades alimenticias, ingiriendo comidas muy calóricas y de bajo presupuesto, en realidad, esta estigmatización vincula la comida rápida con “gustos de necesidad” y su mirada despectiva de estas comidas obedece a una forma de diferenciación social.

En términos generales, Rivera, et al., (2021), observaron tres elementos que van asociados a los hábitos alimenticios de los barrios de clase baja y media, en primer lugar, que los adultos mayores vinculan alimentación saludable con una visión de la cocina que hunde sus raíces en la tradición, y en las mujeres como las encargadas de velar por la preparación de las comidas, siguiendo las formas de preparación enseñadas por generaciones. En este sentido, las familias que habitan los barrios bajos y medios, depositan en los abuelos la tarea de transmitirles a los niños la importancia de llevar una alimentación saludable, mientras que los adultos no tan mayores, en especial en el barrio de clase baja, centran su dieta en el consumo de carbohidratos, en detrimento de frutas, verduras y pescado. En cambio, en las familias del barrio de clase alta, la responsabilidad de transmitirle a los niños la noción de una alimentación saludable recaía en los colegios. Por último, los adultos mayores de clase media y alta, preferían hacer sus compras en distintos lugares y apreciaban asistir a tiendas pequeñas y especializadas y los adultos no mayores a determinados supermercados, mientras que los adultos mayores de clase baja, preferían acudir a los supermercados para hacer sus compras y en el caso de los adultos no mayores, solían asistir a lugares donde se vendían alimentos más baratos de dudosa procedencia (Rivera, et al., 2021).

Si hacemos referencias a otros estudios, también podemos observar cómo en distintas sociedades de renta baja y alta, las familias de bajos ingresos imponen, ante la falta de recursos, un solo menú para todos sus integrantes, como una manera de mantener los niveles básicos de nutrición y no ser considerados por el resto de la sociedad como desviados de las practicas alimentarias establecidas (Beardsworth y Keil, 1997). Esto demuestra que, efectivamente, en todas las sociedades se dan desigualdades en cuanto al consumo de alimentos, por esta razón continúa llamando la atención de la antropología y la sociología, “aunque ahora la pobreza alimentaria ha cambiado de perfil y presenta nuevas situaciones ligadas a las sociedades donde no faltan alimentos. La obesidad es la nueva cara de la pobreza en los países ricos” (Díaz y García, 2018, p. 32).

El hecho de que hoy la obesidad se asocie con la posición social, tiene dos explicaciones, en primer lugar, los alimentos altos en calorías (ricos en manteca, harinas y azúcares) son consumidos en gran medida por los sectores económicos más deprimidos, ya que logran saciar a un precio mucho más bajo que los alimentos frescos y magros. En segundo lugar, porque desde la medicalización, el más ligero sobrepeso es visto como falta de

autocontrol (disciplina y cuidado), haciendo que las personas pasen a engrosar la lista de individuos con trastorno del comportamiento alimentario (TCA). Estos dos aspectos guardan relación con la noción de un cuerpo estéticamente atractivo, pauta impuesta por las clases altas, donde alimentación, salud y belleza se manifiestan como parte de una misma ecuación. (Bourdieu, 1988), que a su vez induce a otro trastorno del comportamiento alimentario, como es la extrema delgadez, no medicalizada hasta que se vuelve patológica y se la diagnostica como un TCA con el nombre de anorexia, trastorno que la mayor parte de las veces guarda relación con el género, en la medida que,

La raíz cultural de la enfermedad vendría de la mano de dos aspectos muy vinculados con el patrón cultural femenino y la relación entre alimentación e imagen corporal. En primer lugar, en el siglo XX se contraponen un modelo corporal femenino primero de curvas sinuosas y después sin ellas, con piernas largas, vientre plano y pecho alto; un cuerpo delgado objeto de culto y de cultivo activo. Un segundo factor sería la persecución de las grasas (y, en especial, de su manifestación en forma de sobrepeso y obesidad) (Moncusí, 2012, p. 236).

En definitiva, siempre que haya clases sociales, en materia de alimentación y consumo se van a dar “gustos de lujo” y “gustos de necesidad” (Bourdieu, 1988). Claro está, dependiendo del tipo de sociedad de que estemos hablando, la vara de medir apuntará más alto o más bajo. En algunas sociedades, las diferencias serán más materiales y en otras más simbólicas, pero habrá, en una y otra, representaciones sociales jerarquizadas sobre los alimentos, sus gustos y distinciones. Esto se entiende en la medida que los alimentos son

portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales. El tomate y el caviar, de manera muy diferente, nutren ambos tanto a lo imaginario como al cuerpo. Permiten “construir” y poner en escena la realidad y las relaciones sociales. Se utilizan según representaciones y usos que son compartidos por los miembros de una clase, de un grupo, de una cultura (Fischler, 1995, p. 80).

De hecho, basta con echar un vistazo a la historia, para darse cuenta que en la medida en que las clases medias tienden a imitar determinados comportamientos de las clases altas, éstas, como señaló Elias (1987), intentaran diferenciarse buscando nuevos alimentos, menús o protocolos, con el fin de distinguirse de las clases que las imitan, en primer lugar, de las clases medias y luego de las bajas, pero en todos los casos buscando construir su identidad

por distinción, lo que hace prever que siempre habrá un tipo de diferenciación social en cuanto al consumo de los alimentos, lo mismo para muchas otras tantas facetas de la vida social.

7.3 La estructuración o desestructuración de las prácticas alimentarias

Fischler (2010) sostiene que el mundo de hoy pasa por una desestructuración alimentaria, desestructuración a la que denominó gastro-anomía, resultado directo de un progresivo debilitamiento de las estructuras sociales, que hasta hace poco modelaban los comportamientos individuales. Este debilitamiento de las estructuras, según él, ha dado paso a una diversidad de criterios que terminan fracturando la coherencia de las prácticas alimentarias, tales como: las formas de preparación el tipo de receta, la cantidad de comidas al día, la secuencia ternaria, los alimentos primarios y secundarios, las comidas nucleares y periféricas, los códigos de comensalidad. En general, los marcos culturales que orientan qué, dónde y con quién comer en el día a día, los correspondientes a las festividades y los consumidos en determinadas estaciones del año.

En palabras de Fischler, “la regularidad, la composición y el desarrollo de las comidas parecen evolucionar en el sentido de una mayor flexibilidad: el número semanal de las comidas “omitidas”, la frecuencia de la supresión de un plato en una comida, la simplificación de la cena, la irregularidad de los horarios” (1995, p. 207), un buen ejemplo de esto lo podemos observar con el *snack*, “modo de alimentación fraccionario, basado en múltiples tomas, en un mordisquear constante, que escapa en consecuencia a las exigencias y controles socioculturales tradicionales” (Fischler, 2010, p. 11). Se podría decir, en este orden de ideas, que muchas investigaciones realizadas en Europa, confirman que hay una simplificación de la estructura de las comidas, un aumento del número de comidas al día, la pérdida de importancia de una comida o su supresión en determinados días, la irregularidad de los horarios y la cantidad de comidas realizadas fuera del hogar.

Para Fischler (2010), esa cacofonía de criterios normativos y valorativos que intervienen en los comportamientos alimentarios, están guiados por nuevos y contradictorios discursos como la medicalización, la ecología, el marketing, los medios de comunicación, la escuela, entre otros, en un contexto de economía de mercado mundial, capaz de ofrecer a los comensales una cantidad y variedad de productos a precios accesibles, como nunca antes en

la historia. Esta cacofonía se da dentro de un clima de creciente individualismo, que abre el compás para que los sujetos tomen sus propias decisiones o, al menos, ya no tan apegados a las tradicionales estructuras culturales y a las pretéritas formas de socialización. En esta nueva realidad, se desplaza la antigua incertidumbre de qué conseguiré para comer o para preparar la comida, a la ansiedad en la elección de qué compraré y qué comeré entre tantas opciones. Según Fischler,

la tecnología alimentaria, apoyada por las fuerzas conjugadas del marketing y de la publicidad, llega a cortocircuitar los marcos culturales de la alimentación, las gramáticas culinarias, y trastoca lo que hay de más fundamental en el comer, en la biología, en la elección alimentaria. Pero si los códigos, las reglas, las normas que enmarcan culturalmente el comer pueden burlarse o subvertirse con tanta facilidad, es, sin duda, porque se encuentran ya fragilizadas, fisuradas, trastornadas (2010, p.198).

La desestructuración, de la que habla Fischler, se entiende mejor desde las ideas de Beck (2001) sobre la “modernidad tardía”, en todo caso, antes de hablar de modernidad tardía, hay que remontarse a la Europa moderna que se gestó a partir del siglo XVIII, momento en que comenzaron a conformarse las estructuras sociales desde las cuales se ejerció la autoridad, el orden y el modelamiento de las ideas y comportamientos sociales en el mundo occidental. La otra cara de esa modernidad eran los límites al poder, el respeto por los derechos individuales y la libertad de pensamiento. Si en la modernidad, el peso de las instituciones fue mayor, en la modernidad tardía el peso se va escorando al individuo, en tanto se atomiza el poder en favor de nuevos actores y los discursos sociales se multiplican. Si nos centramos en la individuación, veremos, sobre todo a partir de la segunda mitad del siglo pasado, un debilitamiento de las estructuras sociales que tomaron forma desde el siglo XVIII.

Como consecuencia de este debilitamiento de las estructuras tradicionales, van ganado terreno nuevas estructuras que socaban el papel preponderante de las familias en materia alimentaria, más todavía, la episteme con la que nos movemos e interpretamos el mundo, comienza a cuestionar la rígida autoridad imperante hasta no hace mucho en el seno familiar, flexibilizando algunas normas, entre ellas, las de obligar a los niños a comerse todo, sin dejar nada en el plato (Gracia y Comelles 2007). En este cambio epistémico, esas exigencias seden ante formas más permisivas, donde el niño tiene mayor poder de decisión y no se constriñe tanto su voluntad, desde esta perspectiva, se considera que

el recurso al principio de autoridad y la disciplina están mal vistos, incluso cuando el objetivo es que los más jóvenes ‘aprendan a comer bien’, a ser ‘educados’ con los demás y ayuden en casa (...). Los padres viven en la ambigüedad respecto a la enseñanza y la exigencia de la aplicación de las normas alimentarias. Reconocen que dar de comer a los hijos y educarles no debe ser una obligación sino una actividad en la que son posibles elecciones y satisfacciones sin las rigideces de antaño. Supone que acepten, al menos teóricamente, que los pequeños tienen sus propios gustos y el derecho a satisfacerlo (Gracia y Comelles, 2007, p. 51).

El lado negativo de estos cambios se encuentra en la pérdida de influencia de muchos padres para enseñar a sus hijos hábitos saludables y, en general, una adecuada educación alimentaria. Justamente, sobre la base de esta pérdida de influencia, es que entran con mayor fuerza otras instituciones a dirigir el comportamiento alimentario de los niños, como el mercado, los medios de comunicación, el marketing, la escuela, la salud pública, entre muchas otras, afectando de alguna manera los hábitos alimenticios del mañana, en la medida que los más jóvenes reproducirán esos comportamientos en el futuro (Gracia y Comelles, 2007).

Ahora bien, dentro de este contexto, es tendencia que las personas salten con relativa facilidad de una institución a otra, de un grupo a otro, de un trabajo a otro, de una idea a otra y hasta de una dieta a otra, sin encasillarse como otrora sus padres y abuelos, mostrando una mayor disposición a reinventarse, a definir su propia identidad, aun cuando esa definición no sea muy coherente, sobre todo si se la mira desde los ojos de la tradición o desde los criterios de la modernidad. En palabras de Beck (2001), en la modernidad tardía, una vez que los sujetos asumen que son escultores de su propia identidad, actúan con mayor autonomía para adoptar ideas, afiliarse a grupos, interactuar con los otros y, no menos importante, reasignarles nuevos significados a sus prácticas y al mundo que les rodea. En consecuencia, se ven más presionadas por descubrir su propio camino, por buscar su propio espacio, por construir su propia identidad, más allá de las pautas que dictan las estructuras sociales, es lo que Beck identifica como un debilitamiento de la autoridad central, de las instituciones sociales, de las ideas y creencias heredadas, es decir, de las más distantes fronteras de eso que comenzó con la ilustración y el liberalismo, a lo que Beck (2010) denominó la modernidad tardía.

De vuelta al planteamiento de Fischler sobre la desestructuración, un autor que en su momento cuestionó esta idea fue Grignon (1993), quien consideró que no había suficientes pruebas empíricas que pudieran respaldar esta tesis. Por otro lado, sostuvo que era muy tendenciosa y obedecía principalmente a un interés de la industria alimentaria en relajar las estructuras tradicionales, con el objetivo de traspasar las fronteras e identidades gastronómicas nacionales y ampliar los mercados, haciendo que el consumidor abrace los novedosos y variados productos que ofrece la industria alimentaria a nivel mundial. En este sentido, más que una realidad, lo que pretende el mercado no es más que proyectar esta idea como si fuera real y, de esta manera, preparar el terreno al mercado alimentario mundial.

Por su parte, Beardsworth y Keil (1997) sostienen que, la desestructuración alimentaria o gastro-anomía, no es más que el estado presente de un mundo que experimenta importantes y acelerados cambios. Dicho de otro modo, la ansiedad del comensal moderno es el resultado de un mundo cruzado por las tensiones internas de distintas fuerzas en reacomodo, más diverso en opciones alimentarias y con sujetos más autónomos, abiertos a la variedad de gustos que ofrece el mercado. En este sentido, lo que experimenta el mundo en materia alimentaria, está más próximo a lo que se podría denominar, una reconfiguración de sus prácticas.

Esta reconfiguración no implica que los patrones alimentarios en el mundo de hoy queden desprovistos de pautas, solo que esas pautas se han flexibilizado, se mueven a mayor velocidad, sus fronteras se han desplazado hacia nuevos comportamientos, dejando atrás las estables estructuras del pasado, que a los ojos de hoy se perciben como atávicas. En esta dirección, Garine y Garine (1998) afirman que, estos acelerados cambios, como suele ocurrir cuando tienen lugar, generan importantes contradicciones, en este caso “entre valores, modos de vida, estilos gastronómicos y preferencias alimentarias. Nunca hasta ahora apareció el campo de la alimentación tan dinámico, imprevisible y sometido a tantas influencias culturales” (p. 28).

En Francia, Poulain (2002), en una investigación realizada a un grupo de trabajadores, observó tres elementos que podrían dar cierto indicio de desestructuración, como son la simplificación de platos, el aumento o disminución del número de comidas al día y el incremento de las comidas fuera del hogar. El autor (2002) destaca algo muy importante, a tener en cuenta por cualquier investigador en este campo, y es la diferencia entre “norma

social” y “norma dietética”. En la aplicación de un cuestionario se pueden llegar a confundir ambos conceptos, no teniendo en cuenta que las normas sociales hacen alusión a las prácticas alimentarias, esto es, a las condiciones en las que se lleva a cabo y el contexto cultura en el que se realiza el consumo de alimentos, mientras que las normas dietéticas hacen referencia a los criterios nutriólogos que prescriben los especialistas, sobre lo que es una adecuada o buena alimentación.

Por su parte, Díaz (dir., 2005), en uno de sus tantos estudios sobre el comportamiento alimentario en España, observó algunas modificaciones en los horarios de las comidas, debido principalmente a las responsabilidades laborales, escolares y domésticas de sus integrantes. También observó una simplificación de las comidas, pérdida de importancia de las comidas secundarias como el desayuno y cambios en los referentes de lo que es una comida principal, ya que para algunas familias es el almuerzo, mientras que para otras la cena.

Algo importante a destacar en este estudio, es que en relación con los horarios, en especial de la comida principal, notó un interés por parte de los encuestados, de realizar esta comida juntos y en casa, pero también una preocupación por ajustar la realidad, con el ideal de lo que consideran una “dieta adecuada”, es decir, que las familias intentan modificar los horarios y la importancia de algunas comidas, con el propósito de mantener el hábito de comer juntos en el seno del hogar, sin desmejorar las comidas, sobre todo la(s) que consideran más importante, preparándola desde los criterios que manejan sobre lo que es una “buena alimentación”. Como conclusión, Díaz no ve, para el caso español, un importante respaldo empírico de la tesis de la desestructuración, tal como lo maneja Fischler (1995).

En términos generales, se puede afirmar que la tesis de la desestructuración de Fischler, tiene una importante potencia explicativa, en la medida que está conectada con las distintas partes y procesos que tiene cabida en el mundo social, en particular, en lo que se conoce como modernidad tardía. Es muy difícil negar, por los tiempos que corren, que la sociedad efectivamente está experimentando importantes cambios, hasta el punto que esos cambios se han etiquetado de formas distintas, como posmodernidad, sociedad pos industrial, sociedad global, sociedad del riesgo, entre otros. No son esos cambios lo que se discuten, son los alcances de esos cambios, es decir, qué tan hondo, y en prospectiva, hasta dónde llegaran.

Deteniéndonos en el presente, es evidente, como ya se dijo, que se han registrado cambios, pero para saber su magnitud se requiere de más investigaciones cuantitativas y cualitativas para poder comprobar si esos cambios obedecen a una desestructuración o a otras causas, por ejemplo, el hecho de que algunas comidas se supriman, o que algunos miembros de la familia no coman juntos, puede tener su explicación en los horarios laborales o educativos de sus integrantes, como ya se apuntó. Desde esta perspectiva, estaríamos frente a una explicación distinta a la esperada, si nos atenemos a la propuesta de Fischler, ya que, en lugar de esgrimir la desestructuración, la desregularización y la creciente individualización, convendría centrar la atención en la dinámica de la vida social, que imposibilita a las familias hacer las comidas juntos, en un horario regular. Esta misma dinámica puede explicar por qué se compren más comidas preparadas en supermercados o se hacen más comidas fuera de casa, probablemente sin esas limitaciones, las personas harían las mismas cantidades de comidas acostumbradas en casa y en compañía.

En general, las investigaciones que se han llevado a cabo en las dos últimas décadas, se centran en observar varios aspectos, entre ellos: la estructura de los menús, para ver si se han simplificado o complejizado en cuanto a número de platos o si se mantiene la estructura entre alimentos centrales y periféricos, la cantidad de calorías, el tipo de calorías (proteínas, grasas y carbohidratos); el número de comidas que se realizan al día, para ver si se suprime alguna comida, si aumenta el número de comidas o el picoteo entre comidas y si esto afecta la estructura de las tres comidas regulares; el horario de las comidas, para ver si hay regularidad en los horarios, pero también cuál de las comidas es la más importante o sustanciosa en cuanto a la complejidad del menú; cuantas comidas se realizan fuera del hogar, para ver si son preparadas en casa y consumidas en el lugar de trabajo o se compran y consumen en restaurantes cercanos.

En todo caso, no se puede negar que con la disponibilidad de alimentos de forma constante, consumir se ha vuelto un asunto de ver y comprar en tiendas, en tanto se ha perdido la conexión entre productor y consumidor. Este ver y comprar va dejando atrás su carácter estable, volviéndose un asunto “complicado para el consumidor, que se ve impedido para realizar una decisión basada en motivaciones de tipo racional; el deseo empieza a ocupar el lugar de la razón y los motivos para consumir se hacen cada vez más complejos y sofisticados” (Díaz, 2005, p. 64). De hecho, solo la gran disponibilidad de opciones de un

mismo alimento confunde al consumidor, ya que a mayor cantidad opciones, mayor dificultad para elegir una marca, de allí que muchos supermercados no se excedan más allá de 20 variedades y, si tienen más, las terminan pasando a otras estanterías, con el fin de no abrumar al consumidor.

7.4 La homogeneización versus la diversificación del consumo alimentario

Cuando se toca el tema sobre la uniformidad o diversidad de los comportamientos alimentarios, se habla de cuan parecidos o diferentes son las prácticas alimentarias a nivel mundial, pero también de cuan similares o diversas son esas prácticas dentro de un mismo país, es decir, entre sus distintas regiones y grupos sociales. Al respecto, cabe señalar que a comienzos de los noventa, los hábitos alimenticios en el mundo comenzaron a parecerse cada vez más al de los países que lideraban y aún lideran el proceso de globalización, en este caso, los países occidentales más desarrollados. En este sentido, si llevamos la mirada una poco más allá, veremos que los gustos, técnicas (tecnema y gustema, para utilizar los términos de Lévi-Strauss), alimentos y menús, comenzaron a parecerse cada vez más a partir de esa década, algo patente cuando observamos lo mucho que se parecen en cualquier parte del mundo, las comidas que se ofrecen en los aeropuertos, hoteles, cines, y restaurantes (Goody, 1995).

Ahora bien, si analizamos el fenómeno de la uniformidad, focalizando la atención en las grandes marcas que dominan el mercado mundial, como Procter & Gamble, Nestlé y Unilever, nos reafirmaremos en la idea de que el mercado tiende a transitar por ese camino, sin ir muy lejos, un vistazo a los ingredientes de muchos alimentos, nos permitirá observar que buena parte de los productos que se ofertan hoy tienen los mismos ingredientes (azúcar, sal, manteca y harina, cambiando los aromatizantes y saborizantes) para dar la sensación de variedad (en algunos países puede que cambie la cantidad de estos ingredientes, con el fin de satisfacer la identidad gastronómica del consumidor) (Castro, 2017).

Lo mismo ocurre con los demás alimentos, por ejemplo, las legumbres, donde aceleradamente se va perdiendo la diversidad de semillas en favor de unas pocas, y las carnes, donde la variedad de cerdos, pollos y bovinos se reducen de forma notoria a un número limitado de especies (Castro, et al., 2019). Si tomamos el viejo dicho de que “somos lo que comemos”, e intentamos responder a la pregunta qué somos en la actualidad, llegaríamos a

la conclusión de que nos estamos mecanizando, en el sentido de que los alimentos cada vez son más desnaturalizados o ultraprocesados, pues se cocina menos y se reduce el consumo de alimentos frescos de temporada, en otras palabras, vivimos en un mundo que valora de manera decreciente la calidad de las comidas y las formas como se producen y preparan, lo que Carolyn Steel (2022) denominó sitopía. Sobre este último punto, cabe decir que a lo largo de los siglos, la comida ha dado forma a nuestros cuerpos, hogares, vidas, sociedades, ciudades y mundo, más aún, si reparamos en la manera cómo las prácticas alimentarias han forjado a las distintas civilizaciones, veremos que la historia de la humanidad es la historia de cómo el hombre se ha procurado, elaborado y consumido los alimentos.

Por tanto, si dejamos de lado nuestra herencia e identidad gastronómica, tal como está ocurriendo en la era de la globalización, borraríamos parte de lo que somos en términos culturales, ya que pasaríamos a depender enteramente de los alimentos que han sido producidos de forma intensiva, con semillas manipuladas genéticamente y tratadas con fertilizantes e insecticidas contaminantes, alimentos que una vez cosechados serán procesados industrialmente, vale decir, serán sobrecargados con una cantidad de aditivos que los desnaturalizan, en ese sentido, no podemos más que decir que estamos frente a un sistema alimentario que reduce las formas y variedades de cultivos y las técnicas que se emplean para procesar los alimentos. Es fácil advertir entonces, desde esta perspectiva, que transitamos por un monorriel que pone en riesgo la diversidad, pero también el ambiente y la salud de las personas. Por consiguiente, si esta forma de producir los alimentos no es sostenible, ni para el planeta, ni para nosotros mismos, es de esperar que surjan propuestas alternativas para detener y dar marcha atrás a este acelerado proceso de agroindustrialización, que se sostiene sobre la idea del agronegocio y las grandes corporaciones, modelo que en definitiva uniformiza cada vez más las formas de producir, distribuir y consumir los alimentos a nivel mundial (Steel, 2022).

No obstante, por paradójico que resulte, también es relativamente fácil comprobar que en la modernidad tardía (una sociedad globalizada y tecnificada, más cambiante, con estructuras tradicionales en retroceso y cada vez más individualista), se está dando una mayor diversidad de prácticas, de hecho, basta con dar un paseo dentro de los límites de una ciudad, para ver la cantidad de opciones alimentarias: comidas que responden a la gastronomía china, hindú, árabe, estadounidense, latina, francesa o italiana. Esto también lo podemos ver al

entrar en un supermercado y observar la diversidad de alimentos ofertados, incluso con una exagerada variedad de un mismo alimento, verbigracia, más de 20 tipos de quesos, yogures, pizzas, cervezas, entre otros, sin dejar de considerar los alimentos alternativos a los que se le extrae un componente perjudicial para algunas personas que son intolerantes o alérgicas a ellos, como la cafeína, la lactosa, el gluten, la grasa o, por el contrario, enriqueciéndolos con vitaminas, calcio y omega 3, componentes que se suponen beneficiosos para algunos consumidores, como si esto fuera poco, hoy son más comunes los supermercados que exhiben en estanterías o pasillos, alimentos de un determinado país o región. Si llevamos el análisis un poco más allá, veremos otros elementos, vale decir, personas que llevan dietas orientadas por criterios de tipo ambientalista (en beneficio de los alimentos producidos en el entorno local, que se traduce en una reducción de la huella ecológica -alimentos kilómetro cero-), ético (una dieta vegetariana en defensa de los derechos de los animales), económico (una alimentación que premia a las empresas que dan una remuneración adecuada a sus trabajadores) y médico (una dieta para adelgazar y reducir los riesgos de obstrucción coronaria), entre un sin número de motivaciones (Contreras, 2022; Contreras y Gracia, 2005; 2011).

Desde luego, no falta quien afirme que el mundo se está diversificando a un ritmo que acelera o frena el propio mercado según sus intereses, en la medida que una excesiva particularización de la variedad no le resultaría rentable, por tanto, en aras de promover la pluralidad, el mercado va innovando de forma permanente (en ocasiones llevando productos de unas regiones a otras). Por supuesto que muchas de esas novedades tienen una vida corta, pues buscan captar a consumidores que se mueven dentro de los esquemas de la neofilia alimentaria o sencillamente siguiendo sus afinidades particulares, en una sociedad hiperindividualizada, mientras que otros alimentos logran permanecer por más tiempo y, en función de ese rechazo o acogida, la agroindustria va calibrando sus ofertas. Como se acaba de mencionar, el mercado busca promover y satisfacer la demanda de los más variados gustos, tirando de la tecnología alimentaria para innovar, pero lo hace en tanto que esa variedad no afecte sus beneficios, dado que un producto alimenticio, que guste sólo a un par de individuos, estaría muy lejos de ser viable en términos de rentabilidad, en otras palabras, la individuación se limita a unas cuantas tribus sociales y estos límites encuentran su sentido en la viabilidad económica.

Por paradójico que resulte entonces, tanto la homogeneización como la heterogeneización se están globalizando, de hecho, hay una serie de elementos que permiten señalar que, la afirmación de que el mundo alimentario a nivel mundial se está homogeneizando y heterogeneizando al mismo tiempo, no es tan contradictoria, máxime si se entiende que las culturas gastronómicas son de los últimos referentes identitarios que se pierden (Fischler, 1995). Esto explica por qué McDonald's,

aun siendo el primer restaurante mundial y la imagen misma de la homogeneización, se ha visto obligado a tener en cuenta este tipo de particularidades a la hora de introducirse en las diferentes culturas alimentarias del planeta, estableciendo estrategias de micro diversificación para adaptarse a los gustos de los mercados locales (Gracia, 2005, p. 170).

Dentro de esta misma línea de razonamiento, es comprensible cierta reticencia o conservadurismo en muchos países por mantener algunas de sus costumbres alimentarias, demandando productos locales que forman parte de su cultura culinaria, estos productos reúnen las características particulares de la tradición, que escapan a la estandarización de gustos, algo muy propio del sistema productivo convencional mecanizado. Aun cuando muchas empresas convencionales pretenden incurrir en este mercado, ocurre que, al ofrecer un producto más refinado de lo esperado o en su defecto poco demandado por el tamaño reducido de la población consumidora, terminan desistiendo y dejando su producción en manos de pocas industrias alternativas. Dichas industrias, desde una técnica no tan mecanizada, logran conseguir ese sabor distintivo que espera el consumidor. Esas empresas suelen operar desde una corta cadena de suministro, con ingredientes y mano de obra local (Murdoch y Miele, 1999). De ahí el

interés de los productores por el logro de 'denominaciones de origen', 'denominaciones de calidad', 'denominaciones comarcales', ya no sólo relativa a los grandes vinos, sino, también a los quesos, embutidos, variedades de legumbres y vegetales, carnes, etc. Se trata de una respuesta comercial defensiva de los pequeños productores, que amparándose en la 'tradición', la 'calidad' y lo 'conocido', lo 'artesanal', lo 'casero', el 'sabor', pretenden concurrir en un mercado cada vez más monopolizado por las grandes marcas industriales y por los grandes distribuidores (Contreras, 2000, p. 29).

Es importante señalar que, aun cuando estos comestibles se producen desde una cadena de suministro corta, su demanda en ocasiones puede trascender las fronteras locales o

nacionales, siendo solicitados por un consumidor que reconoce y valora su calidad, no solo por su sabor, también por sus beneficios para la salud y el ambiente. No olvidemos que parte de esos consumidores que los demandan desde fuera, muchas veces son inmigrantes que buscan alimentos propios de su identidad culinaria, dispuestos a pagar un precio más elevado de lo que supondría comprarlo en su propio país o lo que pagarían por alimentos equivalentes en el país receptor, tal como ocurre con distintos latinoamericanos en EE.UU., donde “el consumidor paga precios relativamente elevados por comerse un pedacito de su pueblo, de su país” (Muchnik, 2006, p. 10), lo que una vez más nos permite reafirmar que el gusto no

es aprendido, no es innato, pero profundamente arraigado por lo que nos parece una "segunda naturaleza". A pesar de que nuestros gustos se han aprendido o se han moldeado desde la infancia, se han llegado a sentir "natural" o innatos a nosotros, por lo que a menudo nos resulta difícil imaginar sensaciones diferentes a las de nuestros gustos y aversiones (Mennell, 2005, p. 23).

Llegados a este punto, es importante tener en cuenta que la tesis de la uniformidad-diversidad, como de la estructuración-desestructuración de las prácticas alimentarias, están muy vinculadas, en el sentido que la primera alude a los alimentos consumidos y la segunda a las formas cómo consumimos esos alimentos, aunque esta división no deja de ser arbitraria, en tanto que la tesis de la desestructuración toca ambos aspectos. Esto lo podemos ver cuando algunos padres llevan a sus hijos pequeños a visitar a sus abuelos, llegado el momento de preparar las comidas, eligen los menús que más les agradan a los niños, omitiendo verduras, hortalizas y eventualmente frutas, arguyendo que ese tipo de alimentos bien se los pueden dar sus padres en casa, bajo la excusa que mucha rigidez podría enfriar la frecuencia de las visitas, pero además, evitando generar ciertas tensiones, al tener que obligarles a comer alimentos que no son de su preferencia, tal como en su momento lo hicieron con sus hijos.

Por tanto, muchas veces la flexibilidad se traslada incluso a otros ámbitos, por ejemplo, en un lugar distinto al comedor, mientras ven la tele y en horas no regulares. Por otro lado, también podemos observar esta desestructuración los fines de semana, en especial los domingos, cuando muchas personas relajan la dieta que siguen entre semana, preparando platos que le proporcionen mayor deleite, cambiando el orden de las comidas primarias y secundarias, la compañía y las horas de degustación, en otras palabras, cuando el deleite

prima por sobre la nutrición, las reglas se flexibilizan más, no solo en el contenido sino también en las formas.

En conclusión, ante estas dos perspectivas que dominan buena parte del debate socioantropológico en materia alimentaria, podemos decir que, cada una de ellas nos ofrecen datos y argumentos que nos pueden inclinar hacia una u otra posición, esto significa que ambas, por contradictorio que parezca en un primer acercamiento, nos dan explicaciones validas de la realidad estudiada. Dicho de otro modo, el mundo alimentario viaja a dos bandas, por un lado, hacia la diversidad y, por el otro, hacia la uniformidad, según sea la realidad que deseemos focalizar o los objetivos que persiga el análisis en cuestión, en cualquiera de los casos, el investigador podrá inclinarse hacia una u otra postura o ver el fenómeno en su complejidad.

Ahora bien, este recuento de los principales aportes de cada uno de los autores tratados, agrupados en determinados enfoques (clasificación no exenta de algunos cuestionamientos), nos permite señalar que en este trabajo de investigación, al pretender dar cuenta de forma sistémica de todo el proceso alimentario de la unidad de análisis en cuestión, pasando de lo macro objetivo y subjetivo, a lo micro subjetivo y objetivo, hemos tomado en consideración cada una de las proposiciones de los autores expuestos, para dar cuenta de la complejidad del fenómeno estudiado desde una perspectiva interdisciplinaria, que se centra en autores que han desarrollado sus planteamientos fundamentalmente dentro del campo de la antropología y la sociología. En este sentido, diríamos que cada una de sus proposiciones se emplearon para dar cuenta de una parte de la realidad estudiada, integrándose dentro de una estructura de trabajo que posibilita su coherencia discursiva, tal como lo intentamos llevar a cabo en ésta investigación.

En otras palabras, no hay un enunciado sobre la realidad estudiada donde no afloren los distintos planteamientos de estos autores, sin embargo, desde una mirada distante habría que advertir, que sobresalen los autores que se ubican dentro de la perspectiva estructuralista, no solo para afirmar sus tesis, sino también para contradecirlas o matizarlas, valiéndonos para ello, no solo de otros autores, investigaciones y datos, sino también de lo indicado por los informantes clave, las personas entrevistadas y lo observado por el propio investigador.

8. Breve reflexión sobre las teorías a aplicar en la investigación

Una vez expuestas las principales teorías acerca de la alimentación, tanto desde el punto de vista de la sociología, como de la antropología, señalamos que, en este trabajo de investigación, al pretender dar cuenta de forma sistémica de todo el proceso alimentario de la unidad de análisis en cuestión, pasando de lo macro objetivo y subjetivo, a lo micro subjetivo y objetivo, hemos tomado en consideración cada una de las proposiciones de los autores expuestos, para dar cuenta de la complejidad del fenómeno estudiado desde una perspectiva interdisciplinaria, que se centra en autores que han contribuido, de una u otra manera al desarrollo de esta área de conocimiento. En este sentido, diríamos que cada una de sus proposiciones se emplearon para dar cuenta de una parte de la realidad estudiada, integrándose dentro de una estructura de trabajo que posibilita su coherencia discursiva, tal como lo intentamos llevar a cabo en esta investigación.

En otras palabras, no hay un enunciado sobre la realidad estudiada donde no afloran los distintos planteamientos de estos autores, sin embargo, desde una mirada distante habría que advertir que sobresalen los autores que se ubican dentro de la perspectiva estructuralista, no solo para afirmar sus tesis, sino también para contradecirlas o matizarlas, valiéndonos, para ello, no solo de otros autores, investigaciones y datos, sino también de lo indicado por los informantes clave, las personas entrevistadas y lo observado por el propio investigador en el trabajo de campo.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

LA ETNOGRAFÍA COMO ENFOQUE, MÉTODO Y TEXTUALIZACIÓN. MODALIDAD CUALITATIVA, DE LA UNIDAD DE ANÁLISIS Y REGISTRO, HASTA LOS INSTRUMENTOS Y PROCEDIMIENTOS APLICADOS EN LA INVESTIGACIÓN.

1. El proceso de investigación etnográfico

A partir de la segunda mitad del siglo pasado, el modelo de investigación cualitativo se ha venido aplicando en todas las ciencias sociales, con una diversidad de enfoques, entre ellos, uno de los más usados ha sido el diseño etnográfico. Como es bien sabido, este diseño, originario de la antropología, se ha abierto espacio en las distintas disciplinas sociales, en la medida en que se ha desvinculado de su orientación original, dirigido al estudio de sociedades no occidentales, distantes geográficamente, de reducido tamaño y poca complejidad. En este sentido, el diseño etnográfico ha ganado terreno dentro de las ciencias sociales, pasando progresivamente de descriptivo a interpretativo, en tanto que también ha venido ampliando su concepción, hasta el punto de que hoy se le entiende de tres formas, tal como lo veremos a continuación.

En primer lugar, se lo contempla como un enfoque dirigido a la comprensión de las prácticas sociales, en los contextos sociohistóricos donde tienen lugar, con el fin de dar cuenta de sus estructuras sociales y de significación. **En segundo lugar**, se lo entiende como un método compuesto de un conjunto de técnicas que le permiten al investigador recolectar la información pertinente en el trabajo de campo. **En tercer lugar**, se le considera como un cuerpo de reglas que orientan al investigador en la elaboración del producto textual donde se plasma, de forma sistemática, las conclusiones a las que se ha llegado en la investigación, también conocido como textualización.

1.1 La etnografía vista como enfoque

Como enfoque, la etnografía busca describir las prácticas sociales e interpretar los significados que las personas les dan al mundo de la vida, por tanto, no se detiene en la manifestación de lo percibido por los sujetos, sino que va más allá, haciendo un relevamiento de lo concebido. A las interpretaciones que hacen las personas de su realidad se denomina “de primer grado” y a las interpretaciones hechas por el investigador “de segundo grado” (Schütz, 1974).

Teniendo en cuenta esta distinción, cabe señalar que, en ocasiones, los investigadores no se conforman con las interpretaciones de primer grado, en la medida que las personas no son del todo conscientes de los significados de sus acciones, incluso, en muchos casos pueden ignorarlas. Por consiguiente, el investigador debe hacer uso de todos sus conocimientos y herramientas cognitivas para hacerlas perceptibles, es decir, develar los significados que subyacen a las costumbres, creencias e ideologías que orientan el comportamiento social.

Para Schütz, los objetos de pensamiento contruidos por las personas, desde el sentido común, son el resultado de sus interpretaciones, como también lo son los objetos de pensamiento contruidos por el investigador, a los que define como “construcciones de las construcciones hechas por los actores en la sociedad misma, actores cuya conducta el investigador observa y procura explicar de acuerdo con las reglas de procedimientos de su ciencia” (1974, pp. 37-38). Las primeras, como puede verse, son “construcciones de primer grado” y, las segundas, “construcciones de segundo grado”.

Por tanto, el investigador interpreta la realidad, construyendo sus objetos de pensamientos y lo hace sobre la base de los objetos de pensamientos que las personas elaboran. Se podría sostener, que el investigador realiza “modelos racionales de conducta irracional, como revela una ojeada a cualquier texto de psiquiatría. En cambio, el pensamiento de sentido común suele construir modelos irracionales de conductas muy racionales” (1974, p. 68). En general, para Schütz

Todo nuestro conocimiento del mundo, tanto en el sentido común como en el pensamiento científico, supone construcciones, es decir, conjuntos de abstracciones, generalizaciones, formalizaciones e idealizaciones propias del nivel respectivo de organización del pensamiento. En términos estrictos, los hechos puros y simples no existen. Desde un primer momento, todo hecho es un hecho extraído de un contexto universal por la actividad de nuestra mente. Por consiguiente, se trata siempre de hechos interpretados (1974, pp. 36-37).

En otras palabras, por medio de las interpretaciones de segundo grado, el investigador, al observar los comportamientos y acciones, infiere las representaciones que se le presentan en forma de conocimientos y creencias. Estas inferencias de lo no visible, a través de lo visible, lo hace permaneciendo en contacto con la realidad de estudio durante un tiempo razonable, recolectando los datos de forma directa, es decir, cara a cara, con el propósito de “identificar temas, mostrar su vinculación, exponer el conjunto de reglas en las que quedan encuadrados, construir la estructura simbólica subyacente, etc” (Velasco y Díaz, 2006, p. 72), con el fin de hacer comprensible las prácticas humanas.

Dicho de forma directa, la comprensión de la “unidad de análisis” es el objetivo central del enfoque etnográfico, tal como ocurre con casi todos los diseños cualitativos y es justamente esto lo que le permite ir más allá del simple acopio de datos y el aislamiento correlacional de las variables. Es importante tener en cuenta que las interpretaciones de segundo grado a las que llega el etnógrafo no se podrían alcanzar si no se tiene la mirada adecuada para observar los fenómenos que se le presentan. Para tener esa mirada, hace falta mucho entrenamiento, pero también tener un prolongado contacto con la comunidad estudiada, relacionarse lo suficiente con las personas, hasta llegar a ganarse su confianza y lograr comprender su punto de vista.

Una vez alcanzada esa percepción y concepción que las personas tienen de su propia realidad, interpretación de primer grado, el investigador pasa luego a establecer relaciones en otros escenarios, hasta contextualizarlos en un marco general que le permite hacer las interpretaciones de segundo grado, esto es, dar cuenta de la urdimbre de sentido que vincula los distintos comportamientos y relaciones sociales que se producen en la vida cotidiana. Como se puede ver, el investigador no se queda con la descripción de los hechos manifiestamente observados, tampoco se conforma con los significados que las personas les atribuyen a sus acciones, pues va más allá, al buscar aquellos significados subyacentes de los que las personas muchas veces no son del todo conscientes.

Se puede advertir que, en el trabajo de campo, buena parte del proceso interpretativo comienza con la observación, de allí que de la descripción de los hechos percibidos sensorialmente, incluyendo la descripción fenomenológica de los significados que las personas asignan a sus comportamientos, se pasa a las interpretaciones propias del investigador. Ahora bien, para despejar las interpretaciones propias de elementos extraños,

muchas veces el investigador triangula con distintas técnicas, incluso pregunta a los actores sobre determinados aspectos, con el fin de ajustar sus reflexiones. A este proceso de descripción-interpretación, también se le suele llamar descripción densa. Partiendo de esta idea, se puede argüir,

hacer etnografía es establecer relaciones, seleccionar a los informantes, transcribir textos, establecer genealogías, trazar mapas del área, llevar un diario, etc. Pero no son estas actividades, estas técnicas y procedimientos lo que define a la empresa. Lo que la define es cierto tipo de esfuerzo intelectual: una especulación elaborada en términos de, para emplear el concepto de Gilbert Ryle, “descripción densa” (Geertz, 2003, p. 21).

Las estructuras sociales y de significación, que son el resultado de los comportamientos e interacciones cotidianas en determinados contextos, se entienden como una arquitectura compartida de significados socioculturales, desde los cuales los sujetos actúan y le dan significado al mundo. En tal sentido, no es conveniente estudiar las variables de forma aislada, midiéndolas o correlacionándolas en términos estadísticos, pues quedarían descontextualizadas, lo que imposibilitaría ver las estructuras de interacción y de sentido que se da en el mundo de la vida. De igual manera,

también se consideraría impropio definir las variables *operacionalmente*, ya que los actos de las personas, en sí, descontextualizados, no tendrían significado alguno o podrían tener mucho significado. El significado preciso lo tienen las “acciones humanas”, las cuales requieren, para su interpretación, ir más allá de los actos físicos, ubicándolas en sus contextos específicos. El acto en sí no es algo humano; lo que lo hace humano es la *intención* que lo anima, el *significado* que tiene para el actor, el *propósito* que alberga, la *meta* que persigue; en una palabra, la función que desempeña en la estructura de su personalidad y en el grupo humano en que vive (Martínez, 2004, p. 75).

Es importante tener en cuenta que, las interpretaciones de segundo grado muchas veces las realiza el investigador, a partir de las interpretaciones de primer grado, de sus observaciones y del conjunto de teorías disponibles. Es decir, en ciertos momentos, sus reflexiones pueden atascarse o quedarse cortas, en tanto que el relevamiento de los datos exige tener una noción del fenómeno estudiado, en la medida que muchas variables y sus relaciones no se muestran con claridad, ni se descubren por mera descripción, en otras palabras, los hechos no hablan por sí solos, demandando un esfuerzo de exégesis por parte

del investigador, para hacerlos hablar o, mejor dicho, develarlos. Al respecto, el investigador echa mano de proposiciones, conceptos y categorías, que le permiten poner las estructuras al descubierto, hacerlas visibles e inteligibles, por tanto, en el trabajo etnográfico, el investigador toma distintas teorías que le ayudan a aprehender las prácticas, representaciones y estructuras de relaciones y significaciones.

Recapitulando, se puede decir que el discurso de las personas estudiadas, registrado, por ejemplo, en entrevistas, contiene interpretaciones de primer grado, son directas, en cambio, las del investigador, al interpretar lo referido por los actores, para luego hacer una proposición sobre la realidad, o, al interpretar lo observado por medio de sus sentidos, hace interpretaciones de segundo grado. De igual manera, si interpreta la realidad desde un cuerpo teórico, también hace interpretaciones de segundo grado (aunque algunos autores como Giddens -1995- señalan que, las teorías empleadas para interpretar una determinada realidad, pasarían a ser interpretaciones de tercer grado).

Por tanto, las interpretaciones de los actores siempre serán de primer grado, en cambio, las del investigador, aun cuando haga sus interpretaciones directamente de lo observado, en tanto que es ajeno a esa realidad o por su interés como investigador, hará interpretaciones de segundo grado, lo mismo si echa mano de teorías. Teniendo en cuenta estas coordenadas, la investigación etnográfica es más que el trabajo de campo y la aplicación de instrumentos de recolección de datos, implica también la inferencia de interpretaciones, el empleo de teorías con valor heurístico y la textualización de lo investigado, sin todos estos aspectos, es imposible hablar de etnografía.

1.2 La etnografía vista como método

Cualquier tipo de investigación, tanto de tipo cuantitativa como cualitativa, involucra tres aspectos esenciales: en primer lugar, la recolección de los datos en función de los objetivos propuestos en la investigación, en segundo lugar, el ordenamiento de los datos y su posterior procesamiento y, en tercer lugar, el análisis de los datos, que concluye con una explicación o interpretación desde las proposiciones alcanzadas por el investigador, con la ayuda de las bases teóricas seleccionadas para realizar el estudio.

Si bien en su forma estos tres pasos están presentes en toda investigación, también es cierto que en su contenido se diferencian según se trate de una investigación cuantitativa o cualitativa, tal como veremos a continuación.

En la investigación cuantitativa, los datos se recolectan por medio de encuestas o se toman de fuentes estadísticas secundarias, donde ya se encuentran ordenados, dicho esto, no se puede olvidar que, para el investigador, los datos son importantes en tanto permiten corroborar la o las hipótesis de trabajo. Dentro de esta modalidad se dan dos tipos de investigación:

1) Deductiva, la hipótesis se desprende de la teoría, lo que le aporta mayor poder explicativo, aquí, como es sabido, se busca confirmar la teoría en los datos encontrados.

2) Inductiva, la hipótesis se infiere de los datos, lo que le da mayor poder descriptivo, diferenciándose de la deductiva, en la medida que busca generalizaciones empíricas que permitan más adelante, si es el caso, elaborar teorías.

En la investigación cualitativa, por el contrario, no se parte de hipótesis predeterminadas sujetas a corroboración empírica, ya que el investigador va realizando sus reflexiones, en la medida que se desarrolla la investigación, llegando a las conclusiones que la realidad, sus conjeturas y las referencias teóricas le van mostrando, por consiguiente, las teorías son orientadoras y su valor es fundamentalmente heurístico. En esta modalidad se dan también dos formas de llevar a cabo una investigación, tal como veremos a continuación:

1) La primera hace referencia a la investigación descriptiva fenomenológica, que en alguna de sus variantes no exige un largo y profundo contacto con las personas estudiadas, centrándose básicamente en la aplicación de entrevistas y grupos de discusión, y, a partir de los datos suministrados por estas dos técnicas, el investigador realiza un análisis de contenido orientado generalmente por la teoría fundamentada (Glaser y Strauss, 1967), aunque también es cierto que muchos investigadores, partiendo de otras vertientes metodológicos, realizan interpretaciones del discurso referido por las personas estudiadas (análisis de discurso), claro está, haciendo grandes esfuerzo por conservar el sentido de lo manifestado por las personas, es decir, sin pretender distorsionarlo o tergiversarlo, con el propósito de hacer que digan lo que desea o conviene al investigador. En cuanto a la variante a la que hicimos referencia inicialmente, el investigador no hace interpretaciones o hace las mínimas necesarias, dejando que sean los sujetos los que interpreten su propia realidad, en otras palabras, se llega hasta

las interpretaciones de primer grado. Justamente, esto es lo que la hace descriptiva, pues los sujetos investigados, al dar cuenta de la realidad desde su experiencia, vale decir, desprovistos de esquemas cognitivos capaces de establecer proposiciones con gran poder explicativo, terminan navegando en la manifestación de los hechos vivenciados, los que una vez transcritos y procesados por algún programa como ATLAS. ti, son ordenados en categorías y subcategorías, por lo general empleando la misma terminología de las personas estudiadas. Como elemento positivo a destacar, la investigación se centra en problemas o fenómenos más específicos, incorporando un número reducido de “variables”, adicionalmente, al centrarse en las interpretaciones de primer grado, se privilegia la voz de los investigados (individualismo metodológico) y se reduce en buena medida la especulación del investigador.

2) La segunda tiene que ver con la perspectiva interpretativa etnográfica, aquí se trabajan con más “variables”, buscando estructuras sociales y de significación, en otras palabras, es más sistémica. Dentro de esta perspectiva, el investigador, con el objetivo de dar cuenta de una mayor cantidad de elementos de la realidad estudiada, pasa un tiempo relativamente prolongado en un determinado lugar, haciendo trabajo de campo in situ, valiéndose para ello principalmente de dos técnicas, como son la observación participante y la entrevista no estructurada. Más que análisis de contenido, se hace análisis de discurso y, tanto la teoría como las reflexiones del investigador, tienen la misma importancia para analizar los datos y arribar a las conclusiones, orientadas más por las reflexiones de segundo grado.

Retomando lo antes expuesto, la investigación cuantitativa se basa en datos empíricos analizados estadísticamente para corroborar hipótesis y ulteriormente comprobar teorías, en otra dirección, busca hacer generalizaciones a partir de la observación de elementos o casos particulares para comprobar hipótesis, en la primera tipología transita por una lógica deductiva y en la segunda por una inductiva, moviéndose entre la explicación y la descripción. En cambio, la investigación cualitativa se basa en los datos subjetivados, es decir, los hechos interpretados por las personas investigadas (descriptiva-fenomenológica) o por el propio investigador (reflexiva-hermenéutica), en otras palabras, al dar cuenta de las estructuras de significación, se interesa por lo que tiene de particular cada realidad y su propósito es la interpretación, bien de primer o segundo grado (puede ser de un caso o de

casos comparativos, sea de una forma u otra, no es usual aplicar en esta modalidad la lógica deductiva o inductiva, pues al no partir, por lo general, de una hipótesis, se aproxima más a una investigación inductiva). Tal como señala Canales, “entre el pensamiento estadístico -para estudiar distribuciones de variables- y el pensamiento discursivo -para estudiar estructuras de significación- se separan las aguas de los números y las palabras, arrastrando diferencias previas incluso a la específica cuestión metodológica de investigación” (2006, p. 13).

1.2.1 El trabajo de campo

En todo trabajo etnográfico, el investigador estudia una unidad de análisis de dimensiones reducidas y características específicas, en un tiempo relativamente largo, tiempo durante el cual el investigador mantiene un contacto directo con las personas, eventos y circunstancias, valiéndose de distintas técnicas para la recolección de los datos durante el trabajo de campo, como son la observación participante, la entrevista no estructurada, las historias de vida, etc., el propósito de recolectar los datos pertinentes no es otro que contextualizar y comprender la realidad estudiada. En tanto diseño de investigación, la etnografía requiere inexorablemente del trabajo de campo, sin embargo, por sí solo, el trabajo de campo no bastaría para hacer etnografía, pues demanda de algunas técnicas que le permiten recolectar los datos necesarios para llevar a cabo su análisis.

Pasada la etapa de la recolección, el investigador, valiéndose de las descripciones densas o interpretaciones de segundo grado, procederá a contextualizar los datos recolectados, buscando su estructura de sentido, ahora bien, con el propósito de ampliar la comprensión de la realidad estudiada durante el trabajo de campo, el investigador simulará ser un integrante más de la comunidad y tratará de ganarse su confianza, para que le permitan presenciar sus distintas prácticas, tanto públicas como privadas. Por tanto, “el principio guía del procedimiento en la recogida de datos cualitativos es el de la inspección de primera mano que obliga al investigador a buscar la mayor proximidad a la situación, a la involución analítica de su persona con el fenómeno de estudio, a buscar el foco descriptivo y a estudiar la conducta rutinaria de cada día sin interferencias ni aislamientos artificiales” (Ruíz, 2012, p. 73).

Por consiguiente, la presencia del investigador durante un tiempo prolongado en el lugar estudiado, es una condición sine qua non en todo trabajo etnográfico, no obstante, “permanecer mucho tiempo haciendo un trabajo de campo no produce, en y por sí mismo, una ‘mejor’ etnografía, y no asegura de ninguna manera que el producto final será etnográfico” (Wolcott, 1993, p. 129), pues existen otros elementos que contribuyen de manera importante para hacer un buen trabajo etnográfico, entre ellos, la inteligencia social para entablar relaciones con las personas estudiadas y la mirada entrenada para contextualizar o visualizar los problemas que se le presentan inconexos y con poco sentido. Es por ello que resulta difícil establecer un tiempo estándar para realizar un trabajo de campo etnográfico, en todo caso,

la comprensión en la etnografía aumenta a medida que progresa la recolección de datos. La observación inicial es desenfocada y la recolección de datos significativos procede con lentitud, pues el investigador aprende primero cosas acerca de la localidad en general y luego se va centrando en el problema de investigación más específico (....) La recolección de datos se vuelve más centrada y los acontecimientos ajenos al tema ya no distraen al investigador (Morse, 2003, p. 45).

No se debe perder de vista que, para poder centrarse en el problema y su contextualización, es importante que el investigador deje de lado sus nociones preconcebidas y la tendencia a llegar a conclusiones apresuradas que terminan desviando la atención de lo que es realmente significativo. En palabras de Hammersley y Atkinson (1994), “uno de los principales requerimientos de la etnografía es que suspendamos momentáneamente nuestro sentido común y conocimiento teórico para así minimizar el peligro de confiar demasiado en presuposiciones engañosas sobre el lugar y la gente que lo habita” (p. 105).

No se trata de dejar de lado toda teoría, sino de evitar, hasta donde más se pueda, que condicionen la visión de la realidad estudiada, ya que prescindir de teorías haría que el investigador se vea avasallado por la ingente cantidad de datos desconexos pero, también, quedarse en un nivel descriptivo, al no disponer del aparataje conceptual y proposicional necesario para poder analizar los datos, articular escenarios, descubrir regularidades, tramas y pautas socioculturales.

1.2.2 Las técnicas de recolección de datos

En el trabajo de campo etnográfico, el investigador emplea distintas técnicas, entre ellas hay dos que son imprescindibles por su eficacia para recolectar información, nos referimos a la observación participante y la entrevista no estructurada. Desde la primera, el investigador obtiene información directa que le permite hacer interpretaciones de segundo grado que se corresponde con la perspectiva etic o del investigador. Desde la segunda, las personas entrevistadas transmiten interpretaciones de primer grado y se corresponde con la visión emic o la perspectiva del investigado. En términos generales,

la observación, suele decirse, proporciona el contraste de la realidad -de la objetividad- a lo que a veces imaginativamente se comunica en la entrevista. La entrevista, a su vez, proporciona sentido a las acciones a veces incomprensibles que se observan, o corrige las inferencias a veces precipitadas que se obtienen por observación (...) ambas técnicas hablan precisamente de los dos tipos básicos de producción de información en el trabajo de campo: a) la observación y la observación participante proporcionan *descripciones*, es decir, discurso propio, del investigador; b) la entrevista, tejida sobre el *diálogo*, proporciona discurso ajeno, de los sujetos de estudio (...) casi todo en el trabajo de campo es un ejercicio de *observación* y de *entrevista* (Velasco y Díaz, 2006, pp. 33-35).

A. La observación participante

Para adentrarse en la vida cotidiana de las personas, de sus prácticas y los significados que le atribuyen, la observación participante es una de las técnicas más empleadas en el trabajo de campo etnográfico, en la medida que permite al investigador sumergirse en la lógica sociocultural de las personas, para conocer los significados que les otorgan a sus acciones, las que de otra forma permanecerían ocultas entre las distintas formas de interacción que se dan en el mundo de la vida. Por medio de la observación participante, el investigador puede “captar una variedad de situaciones o fenómenos que no son obtenidos por medio de preguntas, desde el momento que, observados directamente en la propia realidad, transmiten lo que hay de más imponderable y evasivo en la vida real” (Cruz, 2007, p. 47). En otras palabras, podríamos decir que la observación participante,

hace referencia a la práctica que consiste en vivir entre la gente que uno estudia, llegar a conocerlos, conocer su lenguaje y sus formas de vida por medio de una intensa y continua interacción con ellos en su vida cotidiana. Esto significa que el etnógrafo conversa con la gente, trabaja con ellos (...), es decir, está presente en tantas situaciones como le sea posible (Berreman, 1968, p. 337).

Es importante tener en cuenta que, la técnica de la observación participante no se aplica de forma secuencial, siguiendo unos pasos predefinidos, antes bien, es una técnica que se emplea según las consideraciones o fines que persigue el investigador. En este sentido, al observar la dinámica de la realidad estudiada, el investigador selecciona los acontecimientos sobre los cuales centrará su atención y las personas que va a entrevistar. Al respecto, no es exagerado señalar que, por medio de esta técnica, el investigador se termina convirtiendo en “el *instrumento* de la investigación, en el sentido de que toda la recogida de datos se filtra a través de sus ojos y de sus sentidos, su sensibilidad y su capacidad de identificación” (Corbetta, 2003, p. 362).

Al ser el investigador quien en última instancia elige los lugares a observar y las personas a entrevistar, se enfrenta a la disyuntiva de si debe declarar el objetivo de su presencia o mantenerlo oculto. En caso de señalar el propósito de su presencia, puede predisponer a las personas a actuar de forma poco espontánea o generarle ciertos recelos que los inhibirían a dar la información solicitada. De modo inverso, no declarar las intenciones puede generar contrariedad en el investigador, al sentir que engaña a las personas (Guasch, 2002). De una forma u otra, las personas “no pueden ignorar la presencia en el escenario de un personaje que continuamente (en ese momento, o más adelante) está pidiendo explicaciones respecto al sentido de la representación” (Guasch, 2002, p. 41). Un punto medio entre ambas posiciones podría ser que

el argumento con el que se critica la observación declarada (si uno sabe que le están observando, se comporta de forma distinta) es válido para las primeras fases de la observación, pero a medida que el observador es aceptado en el ambiente estudiado y su presencia se convierte en habitual, la desconfianza se atenúa y el comportamiento de los “observados” vuelve a ser normal (Corbetta, 2003, p. 337).

B. La entrevista no estructurada

Una de las técnicas que mejor complementan la observación participante, es la entrevista no estructurada, que le permite al investigador recolectar datos directamente de las personas, para conocer la forma como perciben y conciben el mundo. Por medio de esta técnica, el investigador, “más que buscar información sobre hechos busca un discurso nativo que los comente, que los valore, que los relacione y contraste con otros, de modo que en

dicho discurso nos vierta el actor modos de categorizar su experiencia” (Sanmartín, 2000, p. 111).

Uno de los escollos que presenta esta técnica, es que no siempre las personas entrevistadas desean manifestar el sentido que le dan a sus comportamientos o no son conscientes del todo de sus significados, lo que demanda del investigador un mayor trabajo para inferirlo. Justamente, esto es lo que hace que se complemente muy bien con la observación participante, pues con esta técnica puede acopiar información velada o corregir algunas distorsiones, valiéndose siempre de la observación participante para acceder a la comunicación no verbal y el contexto, con el propósito de determinar el sentido que las personas les asignan a sus prácticas.

El desarrollo de la entrevista pasa por tres momentos, el primero implica la realización del guion, de acuerdo con los objetivos trazados, las características de la realidad y los sujetos entrevistados, en este punto se definirá el formato en el cual se alojará la información, por ejemplo, escrito o audiovisual; el segundo tiene que ver con la selección de las personas y la aplicación de las entrevistas; y el tercero hace referencia a la transcripción y ordenamiento de los datos recolectados.

En cuanto al primer momento, que se corresponde con la elaboración del guion, Spradley (1979) señala que existen cuatro pasos que se sigue en toda entrevista, el primero hace alusión a las preguntas generales sobre el problema de estudio, el segundo tiene que ver con las preguntas específicas, el tercero busca profundizar en circunstancias concretas de la realidad, y el cuarto sobre comportamientos específicos en contextos determinados.

Por otro lado, existen tres tipos de entrevistas: estructurada, semiestructurada y no estructurada. En la primera, las baterías de preguntas vienen preestablecidas y su orden no se altera a lo largo de la entrevista, en la segunda el guion es flexible y admite algunos cambios, en la tercera no hay un guion, solo algunas preguntas orientadoras y se pueden hacer tantos cambios como las circunstancias y los objetivos de la investigación lo requieran. En general, lo importante de la entrevista es poder acopiar la mayor cantidad de información y profundizar en los temas, hasta llegar a la saturación de los datos. Para lograr este propósito, el entrevistador crea un ambiente distendido, haciendo que el entrevistado se sienta dispuesto a tocar cualquier tema, interrumpiéndolo solo en casos necesarios, con el fin de reorientar la entrevista o ahondar en algunos temas, pues el entrevistador “lejos de suponer que conoce, a

través de su comportamiento exterior, el sentido que los individuos dan a sus actos, se compromete a preguntárselo a los entrevistados, de tal modo que estos puedan expresarlo en sus propios términos y con suficiente profundidad para captar toda la riqueza de su significado” (Ruiz, 2012, p. 171).

Finalmente, no se puede olvidar que, dentro del grupo de los entrevistados, se encuentran los informantes clave, es decir, aquellas personas que “por accidente, experiencia, talento o preparación pueden proporcionar la información más completa o útil sobre aspectos particulares de la vida” (Kottak, 1997, p. 8). Estos informantes juegan un rol importante dentro de la investigación, en tanto que son expertos en el conocimiento de su propia realidad.

1.2.3. El análisis de los datos

El análisis de los datos es el aspecto más importante de la investigación, al estar en el vértice del proceso, su calidad va a depender de los datos recolectados, su clasificación e interpretación. Uno de los aspectos más importantes de esta etapa tiene que ver con articular lo disgregado, observar regularidades, establecer estructuras y ver el sentido que las personas dan a sus prácticas. Para realizar un buen análisis, el investigador debe tener criterios de exclusión de los datos, de tal manera que no se extravíe en detalles irrelevantes que poco esclarecen el fenómeno de estudio. Se podría decir que, “el truco es desarrollar el análisis primero, decirles a sus lectores de qué se trata y luego ilustrarlo con algunas citas, seleccionadas, de sus informantes” (Boyle, 2003, p. 191).

Por lo general, se suele asumir que el análisis comienza una vez recolectados y clasificados los datos, no obstante, el análisis comienza desde el mismo momento en que se inicia el trabajo de campo, cuando el investigador decide qué acontecimientos registrar, qué instrumentos aplicar, a quiénes entrevistar, hasta llegar por supuesto, a los resultados de la investigación (Erickson, 1992). Visualizar tempranamente los datos como un “proceso continuo”, evita las dificultades que se podrían presentar más adelante para manejarlos de forma eficaz. Al mismo tiempo, esos análisis parciales contribuyen a comprender lo que se observa y registra y, por sobre todas las cosas, no extraviarse en los objetivos de la investigación, luego, “la reflexión teórica, a medida que avanza, vuelve sobre elementos observados o ya analizados, para releerlos a la luz de los nuevos avances o bien para reutilizar

el material empírico en nuevas interpretaciones colocadas en un grado superior de abstracción, intercalando así distintos niveles de análisis” (Corbetta, 2003, p. 350).

Es importante tener en cuenta que, en el análisis de los datos, como lo señala Minayo (1997), el investigador debe lidiar con distintas contrariedades, la primera de ellas es pensar que los datos son una expresión fiel de la realidad, es decir, que hablan por sí solos, al respecto, es conveniente advertir que, partir de este supuesto puede conducir al investigador a deficiencias en el análisis y, por ende, arribar a conclusiones superficiales; la segunda es perder de vista el significado de los datos, por darle excesiva relevancia a ciertas disertaciones de orden metodológico; la tercera tiene que ver con el distanciamiento entre las bases teóricas y los resultados de la investigación, lo que termina por empobrecer el análisis, al dejar de lado conceptos, categorías y proposiciones que contribuirían a mostrar todas las condiciones de posibilidad que sostienen un determinado problema.

En definitiva, en el análisis, el investigador parte de seleccionar los datos más relevantes para comprender el fenómeno de estudio, lo que le exige seleccionar unos y descartar otros. En este proceso de exclusión, se ordenan y clasifican los datos de forma más precisa, al integrarlos y contextualizarlos en un entramado de estructuras, observando regularidades y significaciones, toda vez que las distintas prácticas son agrupadas en subconjuntos y conjuntos, momento en que se comienzan a realizar las interpretaciones que apuntan a la contextualización del fenómeno estudiado, esto es, a establecerse los vínculos de interdependencia entre las distintas partes o áreas temáticas, las que se construyen a partir de los casos particulares o ejes socioculturales. En este sentido, algunos

entienden el "análisis" como descripción de los datos y la "interpretación" como articulación de esta descripción con conocimientos más amplios y que extrapolan los datos específicos de la investigación. Otros autores comprenden el "análisis" en un sentido más amplio, abarcando la "interpretación". Somos partidarios de esta posición por creer que el análisis y la interpretación están contenidas en el mismo movimiento: el de mirar atentamente los datos de la investigación (Gomes, 2007, p. 53).

1.3 La etnografía vista como producto textual

Una vez recogidos y analizados los datos, el investigador tiene la tarea de poner por escrito de forma sistemática y racional, todo el trabajo realizado, tratando de hacer comprensible al lector la pluralidad de estructuras, prácticas y representaciones, desde las

teorías empleadas y las reflexiones propias del investigador. En términos generales, el texto etnográfico plasma todo el proceso de investigación, partiendo del planteamiento del problema y terminando con los resultados a los que llega el investigador, una vez interpretados los datos primarios y secundarios recolectados por medio de distintos instrumentos y almacenados en diversos formatos, tanto físicos como digitales.

Hacer inteligible la investigación, en un estilo claro, coherente y preciso, es uno de los puntos que más demanda un esfuerzo creativo por parte del investigador, en tanto que debe transformar “una masa caótica de datos producidos en el transcurso de la interacción diaria con los nativos, convertida finalmente en un discurso coherente y unitario, en el que cada dato no sólo encaja en un segmento apropiado del discurso sino que va mostrándose multireferido a los demás hasta conseguir presentar una cultura como un todo” (Velasco y Díaz, 2006, p. 36).

2. Acercamiento metodológico a Cantalapiedra

2.1 La modalidad de la investigación

La presente investigación se realizó dentro de la modalidad cualitativa, paradigma desde el cual fueron recolectados, procesados y analizados los datos obtenidos en el trabajo de campo, al respecto, se aplicaron las técnicas cualitativas de la observación participante, técnica que permite al investigador convertirse él mismo en “el instrumento de la investigación, en el sentido de que toda la recogida de datos se filtra a través de sus ojos y de sus sentidos, su sensibilidad y su capacidad de identificación” (Corbetta, 2003, p. 362).

En atención a lo dicho y con el fin de dar cuenta de las prácticas alimentarias en diversos espacios, se procedió a registrar los datos en dispositivos como grabadora, cámara fotográfica y filmadora, claro está, hasta donde las personas lo consintieron, de conformidad con los criterios bioéticos de contar siempre con su aprobación para registrar cualquier actividad, en particular aquellas que impliquen acopiar, en un determinado formato (físico o digital), todos los datos suministrados. Esta técnica se aplicó simultáneamente con la entrevista, en la medida que ambas se complementan y pueden “evolucionar una vez comenzado el trabajo de campo (...) Las elecciones iniciales de informantes te guían a otros informantes similares o diferentes; el observar un tipo de sucesos invita a la comparación con otro tipo” (Miles y Huberman, 1994, p. 27).

La técnica de la entrevista no estructurada se empleó, una vez que fueron seleccionadas las personas con más información e interés sobre el tema, permitiendo recolectar datos de calidad y profundidad. Un aspecto a destacar sobre las entrevistas, es que se dejó de lado la preocupación por la cantidad de personas incluidas en la muestra, en tanto que, desde la modalidad cualitativa, un reducido número de informantes clave y entrevistados, pueden aportar los datos necesarios para analizar la realidad estudiada. En otras palabras, la muestra no viene preestablecida con un porcentaje de error que garantice la representatividad, por tanto, la “saturación de los datos” es el criterio que se empleó para saber hasta dónde continuar con su acopio en el trabajo de campo, toda vez que, llegado cierto momento, los sucesivos datos ya no aportan mayor información para el análisis.

Ahora bien, es conveniente aclarar que las entrevistas fueron aplicadas en distintas visitas, sin una estricta limitación de tiempo, es decir, el tiempo se ajustó a la disposición del entrevistado, aunque la mayoría no pasó de los 60 a 70 minutos aproximadamente. Sin embargo, aquellas que se extendieron por un lapso mayor, se debió al interés del entrevistado por prolongar el encuentro, aportando diversos datos, como una manera de contribuir a preservar la memoria histórica o para que se conociera en detalle la realidad alimentaria que les da identidad culinaria. Visto lo anterior, debemos decir que algunas personas mostraron disponibilidad para un segundo encuentro, con el propósito de ahondar en las respuestas a las preguntas formuladas (también las que iban surgiendo dentro de la propia dinámica del encuentro).

Por otro lado, es conveniente señalar tres elementos a tener en cuenta en las entrevistas realizadas; en primer lugar, las preguntas se redactaron de tal manera que cada entrevistado pudiera describir, tanto los hábitos alimenticios, como los cambios percibidos en las últimas décadas, preguntas que al mismo tiempo fueron hechas a los distintos grupos etarios, de tal manera que pudiéramos tener una información intra e inter generacional de la realidad estudiada; en segundo lugar, algunas entrevistas no fueron grabadas, debido a la incomodidad mostrada por determinadas personas, bien por timidez o para no verse comprometidas ante ciertas respuestas; en tercer lugar, poco más de la mitad de las entrevistas se realizaron en espacios públicos, como la plaza central, mientras que las otras se llevaron a cabo en las casas de los propios entrevistados.

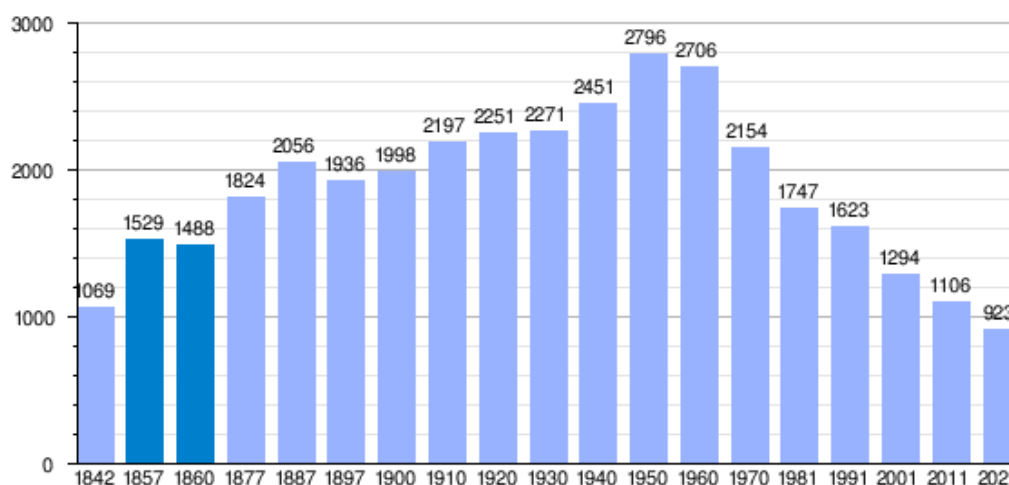
Finalmente, como complemento de la visión emic (interpretaciones de primer grado) tomadas de las entrevistas como “discurso referido”, hemos hecho apreciaciones etic (interpretaciones de segundo grado) o “discurso propio”, elaborado directamente sobre las observaciones o las entrevistas, con la intención de poder comprender ciertas realidades que algunos entrevistados o informantes clave no alcanzaban a dilucidar, bien porque están acostumbrados a ellas y no captan sus imbricaciones con otros aspectos sociales, culturales o políticos de calado, o bien porque su comprensión exige un conocimiento adicional sobre la historia socioeconómica, que permita contextualizar determinados comportamientos dentro de esos procesos socioeconómicos.

En este sentido, se ha realizado un dialogo entre la visión emic y etic, para desplegar las interpretaciones en general, echando mano de algunas fuentes documentales para poder ampliar la visión etic del investigador, en especial cuando algunas situaciones así lo exigieron. En todo caso, la visión etic, apoyada por las fuentes documentales, siempre fueron cotejadas con la perspectiva emic, con el objetivo de comprobar, hasta qué punto, las interpretaciones de segundo grado se adecuaban, tanto a los datos observados, como a los referidos por las personas en las entrevistas.

2.2 La unidad de análisis y los procedimientos empleados en el trabajo de campo

El trabajo de campo se llevó a cabo entre mayo de 2022 y noviembre de 2023, lapso durante el cual se hicieron 22 visitas (pernoctando en promedio dos noches por cada visita) al pueblo de Cantalapiedra, en las que se pudieron recolectar diversos datos sobre su sistema alimentario y hábitos alimenticios, por medio de observaciones y entrevistas, pero también haciendo uso de la información documental cuando fue necesario. Como ya fue señalado, el pueblo de Cantalapiedra integra la comarca de Peñaranda de Bracamonte y la subcomarca de Las Guareñas, perteneciente al partido judicial de Peñaranda de Bracamonte, ubicado en la provincia de Salamanca, Comunidad Castilla y León de España (véase mapa N° 1).

Gráfico N° 1: población de Cantalapiedra (1842-2021)



Datos tomados del INE-2024

Población de derecho

Población de hecho

En el gráfico N° 1 se presenta una evolución de la población residente en Cantalapiedra desde 1842 hasta 2021, en él observamos como el pico de población se obtiene en 1950 y, a partir de ahí, la población va descendiendo paulatinamente.

Cuadro N° 5: distribución de la población en Cantalapiedra (2022)

Edades	Mujeres	Hombres	Total
-de 12 años	20	28	48
12 a 17 años	12	18	30
18 a 24 años	18	19	37
25 a 29 años	14	19	33
30 a 34 años	23	22	45
35 a 39 años	17	28	45
40 a 44 años	28	26	54
45 a 49 años	28	37	65
50 a 54 años	32	25	57
55 a 59 años	44	53	97
60 a 64 años	31	45	76
65 años o +	179	143	322
Total	446	463	909

Datos tomados del INE-2024

En el cuadro N° 5 se muestra la población total de Cantalapiedra en 2023, dividida por sexo y segmentos etarios.

Mapa N° 1: mapa topográfico de Cantalapiedra



Mapa tomado del Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana-2002

En el mapa topográfico N° 1 se puede observar cómo está conformado urbanísticamente el pueblo de Cantalapiedra y los pueblos aledaños con los colinda.

En la actualidad, el pueblo cuenta con 909 habitantes, de ellos 463 son hombres y 446 son mujeres, para un total de 14,1 habitante/km², de acuerdo con los datos suministrados por el INE de 2022 (véase cuadro N° 5). Si lo vemos por su procedencia, veremos que el 47,79% (432) de sus habitantes son oriundos del pueblo, mientras que el 31,42% (284) vienen de otros municipios de la provincia de Salamanca y el 8,52% (77) provienen de distintas provincias de Castilla y León, el 9,07% (82) de otras comunidades y solo el 3,21% (29) fuera de España. Si clasificamos la población por grupos etarios, veremos que la población menor de 18 años es de 78 (44 h/29 m), correspondiente al 8,1%, la población que se ubica en la franja de 18 a 65 años es de 509 (268 h/237 m), abarcando el 55,90%, mientras que la población mayor de 65 años es de 322 (148 h/178 m) y se corresponde con el 36,1% (un dato a tener en cuenta es que en los últimos años mueren más personas de las que nacen, en promedio mueren de 9 a 13 personas todos los años y nacen de 2 a 4 dos niños).

En términos metodológicos, desde una perspectiva emic, se registraron las interpretaciones de primer grado, es decir, la manera cómo las personas recordaban las

formas de producir, adquirir, almacenar, preparar, consumir y descartar los alimentos y sus prácticas alimentarias pasadas y presentes, tomando como fecha de inicio el año 1943 y de culminación el año 2023. La razón de situarnos en este espacio de tiempo, obedeció a que las personas entrevistadas de mayor edad, que van de los 75 a los 86 años, es decir, que nacieron entre 1937 y 1946, ya tenían recuerdos tempranos durante esas fechas, que coinciden con la posguerra civil.

En cierta forma, esta investigación, al detener la atención en el transito que va del sistema alimentario tradicional al moderno, posee un carácter histórico de corto alcance, en la medida que permite dar cuenta de lo mucho o poco que han variado las formas de producir y consumir los alimentos, partiendo de la idea de que la década de los 60 representó el paso de un modelo a otro, que a la postre acercaría a España a las formas de producir alimentos y a los patrones de consumo de los países más adelantados de Europa.

Con el propósito de acceder a las percepciones que los distintos grupos etarios tienen sobre el sistema alimentario, los hábitos alimenticios tradicionales y los cambios que han observado en las últimas décadas, se intentó, en la medida de lo posible, una representación tipológica que permitiera la presencia de distintos segmentos sociales, garantizando una mayor heterogeneidad de los datos. En este sentido, se procedió a estratificarlos en 4 grupos, organizados de la siguiente manera: el primer grupo comprendido por personas que van de los 18 a los 34 años (nacidos entre 1988-2004), el segundo grupo de los 35 a los 55 años (nacidos entre 1967-1987), el tercer grupo de los 56 a los 75 años (nacidos entre 1947-1966) y el cuarto grupo de los 76 a los 85 años (nacidos entre 1937-1946). Es importante tener en cuenta que estas fechas fueron calculadas en el 2022.

Al respecto, debemos decir que, el número de entrevistados se fue incrementando de un grupo etario a otro, por ejemplo, 4 para el primero, 6 para el segundo, 8 para el tercero y 10 para el cuarto, llegando a un total de 28 entrevistados, si incluimos a los 3 informantes clave, dos de ellos mujeres y un hombre. La razón de ampliar el espectro de entrevistados hacia el grupo de más edad, obedeció al hecho de que conforman el núcleo más importante de la “unidad de registro”, dado el volumen de información que manejan. Por otro lado, las personas seleccionadas para las entrevistas incluyeron ambos géneros, claro está, con preponderancia de mujeres, por ser el segmento social que tradicionalmente está más

vinculado con la preparación de las comidas, en total, 18 de las 28 personas entrevistadas fueron mujeres (véase cuadro N° 6).

Cuadro N° 6: lista de las personas entrevistadas en Cantalapiedra (2022-2023)

Grupo de Edades	Mujeres	Hombres	Total
A/18 a 34 años	1-mujer de 17 años, estudia, vive con sus padres. E/2022. 2-mujer de 31 años, está casada, 1 hijo, ama de casa. E/2022.	1-hombre de 16 años, estudia, vive con su madre. E/2022. 2-hombre de 29 años, soltero, sin hijos, trabaja en el pueblo, vive con sus padres. E/2023.	4
B/35 a 55 años	1-mujer de 39 años, casada, 2 hijos, trabaja en el pueblo en la limpieza de casas. E/2022. 2-mujer de 47 años, soltera, sin hijos, vive con su madre y se dedica a cuidarla. E/2023. 3-mujer de 52 años, divorciada, 1 hijo, trabaja en el pueblo de cocinera en el restaurante. E/2022. 4-mujer de 54 años, casada, sin hijo, trabaja en el Ayuntamiento del pueblo. E/2022.	1-hombre de 43 años, casado, 2 hijos, trabaja en el pueblo en un taller mecánico. E/2023. 2-hombre de 51 años, casado, 2 hijos, trabaja en el pueblo como chofer. E/2022.	6
C/56 a 75 años	1-mujer de 56 años, soltera, sin hijos, trabaja en el pueblo, en la residencia de adultos mayores. E/2023. 2-mujer de 58 años, casada, 3 hijos, trabaja en el pueblo	1-hombre de 57 años, casado, 2 hijos, trabaja en el pueblo en la construcción. E/2023. 2-hombre de 67 años, casado, 3 hijos, trabaja en el	

	en su propio negocio. E/2023. 3-mujer de 59 años, soltera, 1 hijo, trabaja en el pueblo en una tienda. E/2023. 4-mujer de 72 años, casada, con 2 hijos, trabaja en el pueblo administrando las tierras de propiedad familiar. E/2022. 5-mujer de 73 años, casada, sin hijos, ama de casa (informante clave/1). E/2022.	pueblo en sus propias tierras. E/2022. 3-hombre de 68 años, viudo, sin hijos, trabajó en el pueblo, jubilado de Renfe. E/2023.	8
D/75 a 85 años	1-mujer de 75 años, soltera, sin hijos, trabajó en el pueblo, jubilada de educación básica. E/2023. 2-mujer de 76 años, viuda, 3 hijos, se ha dedicado al trabajo de las tierras familiares, en la actualidad se ocupa de los oficios del hogar (informante clave/2). E/2022. 3-mujer de 77 años, viuda, con 1 hijo, pensionada. E/2023. 4-mujer de 79, 2 hijos, vivió fuera del pueblo por 32 años junto a su esposo (jubilado de Telefónica), sin perder contacto con la villa. E/2023. 5-mujer de 82 años, casada, 5 hijos, ama de casa. E/2022.	1-hombre de 72 años, soltero, jubilado, trabajó en el pueblo y villas aledañas, en la distribución de alimentos. E/2022. 2-hombre de 83 años, casado, 2 hijos, trabajó en el pueblo, en un taller mecánico, es pensionado. E/2023. 3-hombre de 85 años, viudo, sin hijos, trabajó fuera del pueblo por 32 años, sin perder contacto con la villa, actualmente está jubilado y desde hace 11 años vive en el pueblo (informante clave/3). E/2022.	10

	6-mujer de 84 años, casada, 3 hijos, ama de casa. E/2022. 7-mujer de 85 años, viuda, 4 hijos, ama de casa. E/2023.		
Total	18	10	28

Elaboración propia 2023

En el cuadro N° 6 se muestra el número de personas entrevistadas entre 2023 y 2024, divididas por sexo y segmentos etarios (A, B, C, D), incluyendo a los informantes clave, al mismo tiempo, se identifica el año en el que fueron entrevistadas (E).

Para puntualizar más sobre la investigación, es menester señalar que las primeras tres visitas exploratorias (contabilizadas dentro de las 22 visitas que se realizaron), sirvieron para contactar con una de las tres personas que posteriormente se convertirían en mis informantes clave, es decir, miembros de la comunidad que por sus conocimientos y por su interés en colaborar con la investigación, me transmitieron información privilegiada, al tiempo que me sirvieron de gran ayuda para entrar en contacto con otros residentes del pueblo, que más adelante pasarían a formar parte de mi grupo de entrevistados o “unidad de registro”, logrando llegar a las 25 personas o mejor dicho a las 28, si incluimos a los tres informantes clave, de un total de 909 personas que integran la población de estudio o “unidad de análisis”.

En este punto, es importante señalar que se utilizó la técnica de muestreo planteada por Polsky conocida como “bola de nieve”, que consiste en contactar a “un pequeño número de personas, ganar su confianza y a continuación pedirles que nos presenten a otros” (Taylor y Bogdan, 2002, p. 41). Así, con este tipo de muestreo cada entrevistado se convirtió a su vez en un puente para entrar en contacto con otras personas y, de esta manera, ir extendiendo gradualmente el número de entrevistados, complementándose este tipo de muestreo, cuando se podía, con el intencional, es decir, aquel que permite, entre muchos contactos sugeridos, seleccionar a aquellas personas que por determinadas características poseen un conocimiento más profundo del tema investigado.

En la medida que se fueron profundizando algunos vínculos, en particular con los informantes clave, pude también ampliar los escenarios de interacción, espacios donde podía alternar las entrevistas con la observación participante. En este sentido, la propia dinámica

del trabajo de campo nos permitió abrir los escenarios para poder compartir alimentos, recetas, formas de preparar los alimentos y comidas, tanto en las casas de los entrevistados, como en las comilonas organizadas por las autoridades del pueblo o cualquier otro actor social, momentos donde pude aprehender determinados comportamientos que me transmitieron una valiosa información, más allá de lo verbalizado en las entrevistas.

En otras palabras, por medio de la observación pude acceder a prácticas más espontáneas (cuyos significados muchas veces son desconocidos por los propios protagonistas), y, por esa misma espontaneidad, difíciles de encuadrar en un guion, escapando en ocasiones a la grabadora, al diario de anotaciones o a cualquier otro dispositivo de acopio de datos, lo que me permitió ejemplificar “el modo como irrumpe la etnografía que resulta relevante y a cuya ocurrencia hemos de amoldarnos, recordándola o anotándola lo antes posible. En realidad, lo que esos hechos rebelan es algo enteramente usual en todo trabajo de campo” (Sanmartín, 2000, p. 116).

Ya para finales de 2023, la cantidad y calidad de los datos recolectados me permitió concluir que eran los necesarios, llegando a lo que Glaser y Strauss (1967) denominaron “saturación teórica” o “saturación de los datos”, el equivalente en la metodología cuantitativa a alcanzar la representatividad, en otras palabras, que se ha podido “llegar a un punto en la información o en la comprensión tal que lo aportado por nuevas entrevistas resulte ya sabido y redundante. Esta saturación de la información puede servir como criterio para estimar la suficiencia de la muestra etnográfica recogida” (Sanmartín, 2000, p. 120).

Por último, debemos mencionar que durante el trabajo de campo, los distintos datos recolectados fueron organizados en tres áreas temáticas, en primer lugar, las principales características del sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales y, como subtemas, las formas de producción, distribución, adquisición, preparación y consumo de los alimentos; en segundo lugar, los cambios más resaltantes que ha sufrido el sistema alimentario tradicional y los rasgos más definitorios del sistema alimentario y los hábitos alimenticios modernos; en tercer lugar, los hábitos alimenticios y las relaciones sociales que se estructuran en torno a las prácticas alimentarias y, como subtemas, las clases sociales y las preferencias gustativas, los roles de género y los comportamientos alimenticios, y los segmentos etarios y las diferencias intergeneracionales en las formas de preparar y consumir los alimentos.

2.3 Planteamiento del problema

Esta investigación parte del siguiente problema general: ¿Cómo ha cambiado el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales en el pueblo de Cantalapiedra, a partir de la década de los 40 del siglo pasado? En correspondencia con la formulación general del problema, se esbozan los siguientes problemas específicos:

1) ¿Cuáles son las principales características del sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales, en cuanto a su forma de producir, distribuir, almacenar y consumir los alimentos?

2) ¿Cuáles son los cambios más resaltantes, desde el punto de vista histórico, que ha experimentado el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales (formas de producción agrícola, maneras de adquirir y preparar los alimentos)?

3) ¿Cuáles son las relaciones sociales que se han estructurado alrededor del sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales (clases sociales, roles de género, grupos etarios) y cómo se han ido modificado esas relaciones sociales hasta la actualidad?

Tomando en cuenta la formulación del problema, daremos paso al objetivo general que persigue la investigación: Determinar los cambios en el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales en el pueblo de Cantalapiedra, a partir de la década de los 40 del siglo pasado.

En correspondencia con el objetivo general, se esbozan los siguientes objetivos específicos:

1) Analizar las principales características del sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales, en cuanto a su forma de producir, distribuir, almacenar y consumir los alimentos.

2) Describir los cambios más resaltantes, desde el punto de vista histórico, que ha experimentado el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales (las formas de producción agrícola, las maneras de adquirir y preparar los alimentos).

3) Definir las relaciones sociales que se han estructurado alrededor del sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales (clases sociales, roles de género, grupos etarios) y cómo se han ido modificado esas relaciones sociales hasta la actualidad.

Partiendo de la formulación general del problema, se presenta la siguiente hipótesis: el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales de Cantalapiedra, han cambiado

desde la segunda mitad del siglo pasado, ya que buena parte de los alimentos que se consumen sobrepasan la esfera local (son producidos y distribuidos de forma agroindustrial, más mecanizados y estandarizados); las comidas se han diversificado en una variedad de ingredientes y recetas que modifican o complementan las comidas tradicionales; dentro de las cocinas se pueden ver nuevos aparatos e instrumentos que facilitan la preparación de las comidas; y las relaciones sociales que se han estructurado en torno a las comidas, tanto de clase, como de género y etaria, se han modificado y flexibilizado. En general, el proceso alimentario tradicional ha experimentado un retroceso, dando paso a las prácticas modernas de producir, adquirir, preparar y consumir los alimentos, aunque esto no supone una ruptura radical con el pasado, ya que aún perviven algunas prácticas tradicionales que conviven con las modernas.

CAPÍTULO IV

ETNOGRAFÍA DE CANTALAPIEDRA

EL SISTEMA ALIMENTARIO Y LOS HÁBITOS ALIMENTICIOS TRADICIONAL Y MODERNO EN CANTALAPIEDRA

1. El sistema alimentario y los hábitos alimenticios en Cantalapiedra: décadas de 1940 y 1950

Al final de la posguerra civil, España se vio envuelta en un periodo de escasez y hambre, la economía, trastocada por la guerra, el aislamiento internacional y las erradas políticas económicas aplicadas durante la primera etapa del régimen franquista (periodo conocido como autarquía, que va de 1939 a 1958), afectaron de manera significativa el aparato productivo del país, en especial entre 1939 y 1942, lapso en el murieron más de 250.000 personas por inanición o enfermedades ocasionadas por la mala nutrición. Sobran los registros que muestran como en los años más duros de la crisis, se podía ver algunas personas rebuscar en la basura para encontrar peladuras de patatas o cualquier desperdicio para alimentar a sus familias, mientras que otras, con más recursos, recurrieron al mercado negro o estraperlo, mercado que surgió cuando los agricultores comenzaron a reservar parte de su producción para comercializarla de forma clandestina, una manera de sortear los controles de precio y las restricciones que desestimulaban la producción, ambas promovidas desde el gobierno central.

Justamente, la baja productividad del campo, junto a la precaria condición industrial, hicieron que los productos alimenticios escasearan, dentro de este escenario, el control de precios vino agravar aún más la situación, en tanto que los precios regulados se situaban por debajo de los costos de producción, sin lugar a dudas, un fuerte freno a la inversión, lo que incentivó aún más el mercado negro, ya que en este mercado los productores podían conseguir algún beneficio. Sin embargo, como suele ocurrir en estos casos, muchos contrabandistas comenzaron hacer dinero especulando con los productos alimenticios, comprando barato al productor y vendiendo caro al consumidor, lo que terminó por oxigenar la inflación (Comín, 2003).

Frente a esta situación de emergencia, el Estado tomó algunas medidas para mitigar la escasez de alimentos, así nació la cartilla de racionamiento que permaneció vigente entre 1940 y 1952, cartilla que consistió en un reparto de alimentos para las familias, en algunos casos de muy baja calidad (Martínez, 2003). Como lo afirman algunos historiadores de la época, esta cartilla ocultaba otra intencionalidad, en tanto que fue usada como un instrumento político para intimidar a cualquier persona que se opusiera al régimen, bajo la amenaza de ser excluida del listado de suministro de alimentos (Barciela, 2003).

Un aspecto a considerar dentro de este contexto de precariedad, es que el atraso productivo de España no se debió exclusivamente a la Guerra Civil (1936-1939), en tanto que sus consecuencias no fueron tan devastadoras, de hecho, si echamos la mirada a los años que precedieron la guerra, nos daríamos cuenta que la economía española no era muy robusta en términos agroindustriales, por tanto, la guerra lo que hizo fue empeorar esa situación que se extendió hasta la década de los 50, máxime cuando el régimen le dio prioridad a la industria pesada, agravando aún más la producción agroindustrial de alimentos, ya que, con tantos desincentivos disminuyó el número de tierras cultivadas (Gómez y Del Arco, 2010). Si a esto le sumamos la falta de maquinarias e insumos como semillas y fertilizantes y los bajos salarios, siempre por detrás de la inflación (en 1940 los trabajadores destinaban aproximadamente el 90% del salario para comprar alimentos), entenderemos la profundidad de la crisis (Del Arco, 2020).

Ahora bien, este escenario propio de toda España, también se vio reflejado en Cantalapiedra, “según me contaba mi madre, la escasez de alimentos era considerable, muchas familias conformadas por varios hijos, donde en algunos casos estaba ausente el “cabeza de familia”, bien porque había muerto en la guerra o se encontraba privado de libertad o se había marchado del pueblo por pertenecer al bando perdedor, la pasaban muy mal... pero si estaba el cabeza de familia, tampoco se libraban del todo de las calamidades, ya que terminaban asumiendo trabajos precarios, los que habían, y, bajo esas condiciones era difícil que las personas pudieran salir de la miseria en la que se encontraban” (C/4-mujer de 72 años, casada, con 2 hijos, trabaja en el pueblo administrando las tierras de propiedad familiar. E/2022).

No es de extrañar que, durante esos años de penurias, muchas personas hicieran cualquier actividad, con tal de conseguir un poco más de comida o algunos ingresos extras,

por ejemplo, iban a los pinares a recoger las ramas caídas (tamuja) y las piñas caídas de los pinares para luego vender los piñones crudos o tostados; también recogían bellotas, que si bien eran utilizadas como alimento para los animales, durante esos tiempos los niños se las comían ante la escasez; la manzanilla, planta que nace sin necesidad de ser sembrada, era recolectada y, una vez secada al sol, se vendía (hoy no es recomendable coger esta y otras plantas que crecen de forma espontánea en los sembradíos, porque con la fumigación química, se han convertido en un peligro para la salud); otros tanto iban a recoger juncos para elaborar cestos o serones, la espadaña o enea se utilizaba para hacer las bases de las sillas.

En esos tiempos de posguerra, todo era aprovechable, tanto la piel del bacalao como una patata asada en la lumbrera de paja, representaba un manjar para las personas famélicas, los que también podían servir como merienda para los niños, ni que decir de un pedazo de pan negro con un trozo de cebolla o las castañas cocidas o asadas, en fin, alimentos poco elaborados que sirvieron para llenar muchos estómagos hambrientos durante esos años. “Mi abuelo me contaba, que mucha gente para paliar el hambre comía “muelas”, una leguminosa destinada para pienso de reses y el engorde de cerdos... la semilla de esta planta se mantenía durante horas en remojo para hidratarla y diluir sus componentes tóxicos, después se cocinaba en agua y, como el aceite no estaba al alcance de todos, se le añadía un trozo de sebo, según cuenta, era muy poco apetitoso... de alguna forma sustituía los garbanzos, pero por su sabor característico, menos agradable al paladar, ya en los 60 se dejó de plantar” (D/2-hombre de 83 años, casado, 2 hijos, trabajó en el pueblo, en un taller mecánico, es pensionado. E/2023).

También se podía ver a algunas personas recoger cardillos en el campo, los que crecían al lado de los grandes sembradíos, para comerlos se pelaban quitándoles todos los picos que los cubrían y después se cocinaban, lo que venía a ser una verdura gratis. Un entrevistado me relató que su padre cambió su salario, por grandes cantidades de patatas y, mientras duraron, las desayunaban, comían y cenaban día tras día. Por otro lado, una práctica poco común a comienzos de los 40, pero llevada a cabo por familias en situación de pobreza extrema, no era otra que comerse los gatos, aprovechando su parecido con la liebre (de allí la expresión de “dar gato por liebre”).

La necesidad de algunas familias podía ser tan abrupta, que llegaban a comerse los cerdos que se desechaban, después que sus propietarios habían comprobado que tenían

"triquina" (enfermedad parasitaria que se puede encontrar en algunos animales, principalmente en el cerdo), a pesar del riesgo que esto significaba, lo preparaban para su consumo, cocinándolo en exceso para intentar matar el parásito, estaba claro que, para las familias humildes, encontrar este parásito en el cerdo representaba una auténtica tragedia, ya que, si no querían asumir el riesgo, se quedaban sin carne durante todo el año, afortunadamente no era muy frecuente. Las palomas que merodeaban los tejados también ayudaron a paliar el hambre, las cocinaban con arroz o las guisaban con vegetales. Cuando la escasez era extrema, la madre fingía no tener hambre, para que sus hijos comieran un poco más, mientras que otras familias sobrellevaban la escasez alimentaria, sobre todo cuando eran familias numerosas, por medio de un conflicto programado, donde el padre abroncaba a uno de sus hijos a la hora de cenar, con un castigo que implicaba irse a la cama sin comer, desde luego, el padre lo hacía con el propósito de que la poca comida pudiera alcanzar para todos, cada día le tocaba a uno.

Un aspecto a tener en cuenta, muy vinculado con la alimentación, era ni más ni menos que la higiene bucal, al respecto, cabe señalar que en los 40 y 50 no había una buena higiene bucal, en otras palabras, eran muy pocas las personas que se lavaban los dientes y los pocos que lo hacían, se pasaban un paño de algodón mojado en agua y jabón o agua oxigenada. Al dentista sólo se acudía si dolían los dientes o las muelas y casi siempre para que fueran extraídas, nadie se las empastaba, por lo que era muy frecuente ver personas desdentadas, fue a partir de los 60 que las personas comenzaron a obturarse las caries y, en los 70, a acceder a la dentadura postiza.

Por estas fechas, tres personajes peculiares del pueblo eran el sereno, que todas las noches rondaba las calles (su atuendo era muy llamativo, pues simulaba, sin tanta confección, el atuendo típico usado por la policía de Scotlan Yard, ataviado con una botas altas y una capa prominente para protegerse del frío, incluso poniéndose periódico dentro de sus ropas), anunciando la hora y el tiempo que hacía en el momento, de igual manera, velaba por la seguridad del pueblo y ayudaba a cualquier vecino que lo necesitará, sus rondas, desde el 52, eran un poco más extensas, desde que se crearon los barrios de protección oficial del Girón y de la Misericordia, sin embargo, comenzaron a ser más tranquilas, cuando se puso mayor alumbrado en las calles a comienzos de los 60. El otro personaje era el pregonero, quien, dando voces, ponía al tanto a todos los vecinos de cualquier acontecimiento que ocurriera en

el pueblo, incluidos los municipales, regionales y nacionales, pregonándolos en las esquinas de cada calle. “Cuando éramos niños, el sereno nos daba miedo, porque oír una voz en la oscuridad nos asustaba y, además, nuestros padres nos decían que si nos portábamos mal nos llevaría el sereno, en cambio, el pregonero era otra cosa, no solo nos divertía, sino que a veces le seguíamos... Los pregones comenzaban: “de parteeeee del señor alcaaldeeeee, se hace sabeeeeer, que mañanaaaa se cortaaaaa la luuuuuz por una averíaaaaaaa, toomeen sus previsiioneeees... en aquella época, las casas permanecían abiertas, solo se cerraban las puertas en las noches y sin cerrojo, así que lo que decía el pregonero se oía desde el interior de la casa y si no se escuchaba bien, se salía a la puerta a escuchar...el pregonero recorría el pueblo de día y el sereno de noche” (D/7-mujer de 85 años, viuda, 4 hijos, ama de casa. E/2023).

Por último, estaba el guardiacustodio, que se encargaba de recorrer los campos para evitar los robos de las cosechas o de los animales, recorría los campos caminando o montado sobre un animal, portando una banda que cruzaba su torso de derecha a izquierda, una placa en el pecho izquierdo, al estilo de los sheriffs en el lejano oeste estadounidense y una escopeta colgada en su hombro derecho, “básicamente cuidaban que un labrador no le robara la siega a otro, cuando pasara cerca de esas tierras con su carga tirada por animales... yo recuerdo estar con mi hermano mayor, cuando se le ocurrió coger unas alubias verdes... de esas tiernitas que le llamamos guisantes, uno abría la vaina y se las comía, eran muy sabrosas... y un guardia custodio nos vio y, cuando íbamos a echar la carrera, nos dio la voz de alto y nos detuvimos, nos pidió que nos identificáramos y nos puso una multa de dos pesetas a mí y dos pesetas a mi hermano, eso era mucho dinero para una familia de escasos recursos y los tuvo que pagar mi padre” (D/1-hombre de 72 años, soltero, jubilado, trabajó en el pueblo y villas aledañas, en la distribución de alimentos. E/2022). Una singularidad del pueblo, además de los tres personajes nombrados, es que si se producía un incendio, se tocaban las campanas de la iglesia para advertir a la gente y ponerlos en guardia para que ayudaran a extinguirlo; también se tocaban y, se siguen tocando, si muere algún lugareño.

1.1 Las formas de producir y almacenar los alimentos

El verano lo marcaba la siega, como todo dependía de la mano de obra, a los jornaleros del campo se les unían trabajadores de otros oficios, además de cuadrillas de segadores

venidos de Galicia, con todo el grupo familiar. Durante los meses de la siega (de junio a primeros de septiembre), los segadores salían al campo con el alba para aprovechar el frescor de la mañana y, al medio día, los rapaces (niños cuyas familias se habían alojado en casa del mayoral) les llevaban la comida, estos jornaleros, bajo un sol de justicia, se comían la sopa, los garbanzos y el relleno, dejando para la merienda el poco de chorizo, tocino y carne servida, al anochecer regresaban a casa después de la jornada.

Al ser Cantalapiedra una llanura fundamentalmente cerealista, la siembra se hacía en línea a mano, con arado y sembradora, se echaba la semilla en el surco y se cubría de tierra, eso cambiaría en los años 50, cuando se incorporó el tractor en las actividades de labranza. Al ser el clima y la tierra de secano, los cultivos se componían de trigo, cebada y avena, en menor medida de remolacha para la elaboración de azúcar, maíz, forraje para el ganado, girasol para extraer el aceite y patatas; independientemente del rubro, la siembra se solía hacer en otoño, para que creciera en primavera y madurara en verano. Un dato llamativo es que, a pesar de ser una tierra donde se producían grandes cantidades de cereales, estos se consumían poco, a excepción del trigo (en la actualidad se ha incorporado la colza y el pistacho y se siguen las directrices de la Unión Europea).

Como dijimos anteriormente, hasta los años 50, la siega se realizaba a mano, utilizando una hoz y se acarreaban los cereales hasta las eras (lugar en forma de círculo plano, empedrado y limpio, donde se trillaban los cereales y se aventaban para sacarle el grano), donde se extendía y se separaba el grano de la paja, con un rastrillo movido por una mula o burro (en ocasiones estos animales hacían sus necesidades sobre los propios rubros y nunca faltaba algún niño que, por diversión, se ofreciera a conducir al animal en esta tarea de trillar), no olvidemos que estos trabajos se realizaban desde junio a primeros de septiembre. Los cereales se amontonaban en las eras, para después introducirlos en sacos y trasladarlos a las paneras (antigua edificación construida sobre fuertes pilares para almacenar los cereales) para su venta (en los años 50 se construyeron los silos y el grano se llevaba directamente a este almacén).

La paja de los cereales se vendía a las familias y se acarreaba hasta la puerta de cada casa donde se volcaba, luego era introducido en cuévanos (cestos de mimbre) y sacos, para almacenarlos, bien en los pajares que había en los corrales, en los sobraos (tablado que se hacía debajo del techo, empleado para guardar granos o cualquier otro alimento, en cierta

forma también servía para delimitar un espacio de otro) o en los altillos (entreplanta o piso elevado dentro del interior de otro, usado como almacén, despacho o dormitorio) que tenían las casas para almacenar la paja o los trastos. Esta paja se utilizaba a su vez como cama para los animales y como combustible para la lumbre (en ocasiones, un carro o dos de paja iba incluido en la soldada, así se llamaba al sueldo de los meses de siega).

Hasta los años 60, existían muchas huertas que se regaban a través del agua sacada de las norias (instrumento que se usaba en los huertos para hacer subir el agua de los pozos no muy profundos) y depositada en balsas para distribuirla por medio de canales excavados estratégicamente entre las hortalizas, con el propósito de que llegara a todos los rincones de la huerta, el agua se extraía con la ayuda de unos recipientes llamados arcabuces, que al girar en movimiento cíclico, se llenaban de agua y, una vez arriba, esta agua era depositada en las balsas, como se puede ver en muchas películas de la época, ésta rudimentaria máquina funcionaba con el movimiento de un burro atado y dando vueltas a la noria.

Con tantos sondeos para buscar el agua en los acuíferos más profundos, era de esperarse que a finales de los 60 el agua de la superficie comenzara a desaparecer y con ello la dificultad para regar las huertas familiares (en la actualidad ya no se ven huertas en el pueblo, con raras excepciones). En las huertas se cultivaban repollos, lechugas, tomates, cebollas, pimientos, pepinos, calabacines, judías y zanahorias. En momentos difíciles, las garrobas (alimento sembrado para los animales), se consumían para paliar el hambre, sobre todo en los primeros años posteriores a la Guerra Civil (en los 50, el ayuntamiento implantó los huertos familiares para las familias más humildes, lo que ayudó a mejorar su alimentación).

1.2 Las formas de obtener, conservar y preparar los alimentos

Durante estas décadas, los menús eran muy básicos y repetitivos, por ejemplo, en el desayuno se comía sopa de ajo, elaborada con un poco de aceite o grasa del cerdo, varios dientes de ajo, pimentón, sal y agua y, una vez servido, se le agregaba pan en miga y un huevo crudo que se cocinaba con el caldo. El plato que presidía la mesa de todas las casas en la comida era el cocido, que se preparaba durante toda la mañana en lumbre de paja y en puchero de barro, en dicho recipiente se volaban los garbanzos (previamente remojados durante toda la noche para ablandarlos) y se le añadía tocino, chorizo, carne y algún hueso, claro, eso en las familias pudientes, en las humildes, y en aquellos años de privación, a los

garbanzos se le agregaba un pedazo de la cabeza del cerdo, que era lo más que podían permitirse. La cena se componía de un plato de legumbres cocidas como alubias, pinoles (así es como se llama en esta zona a las judías blancas y a las pintas) o lentejas (algunas familias vendían cualquier alimento extra, como huevos, para optar a alimentos más baratos).

Para poder incorporarle algo de carne y sabor a las comidas, muchas casas disponían de un corral donde se habilitaba una pequeña caseta llamada pocilga y allí se criaban uno o dos cerdos, sobre la pocilga se montaba unas tablas para el gallinero, si alguna de estas gallinas tenía la mala suerte de caer en la pocilga, el cerdo se las comía (que las gallinas estuvieran encima de los cerdos, sobre todo en las noches cuando descansaban, se debía a que los cerdos, al generar calor, las mantenía calientes, en especial en invierno). Por otro lado, todas las familias que tenían un cerdo, lo entregaban cada día al porquero y éste, por una módica cantidad de dinero, los sacaba al campo donde comían los restos de la siega; a su vez, algunas mujeres y niños recogían los excrementos del cerdo para echárselo como alimentos a las gallinas, ya que estaban envueltos en granos de cereales. Las familias también solían tener una conejera de madera con alambra, donde se criaban conejos que eran alimentados con hierbas del campo.

“La matanza” del cerdo proporcionaba carne para todo el año y tenía lugar en noviembre o los primeros de diciembre, desde la década de los 60 casi todas las familias pudieron criar un cerdo. Las carnes se seleccionaban dejando las mejores piezas para la longaniza y el salchichón, solo se reservaba un jamón, por tanto, la otra pieza, así como las paletillas, se picaban para la elaboración de la longaniza y el salchichón. La forma de elaborar los embutidos en aquella época, es muy similar a como se hace en la actualidad, aunque es importante aclarar que la elaboración de los embutidos difiere, dependiendo de la región donde se realice, por ejemplo, en Cantalapiedra se hace de la siguiente forma: primero se seleccionan las distintas piezas del cerdo, se lavan las tripas, tanto finas como gruesas y se pican las carnes seleccionadas en la máquina embutidora.

La longaniza se elabora seleccionando las mejores carnes, como paletas (patas delanteras), uno de los dos jamones (patas traseras del cerdo), los solomillos (zona lumbar alojada entre las costillas inferiores y la columna vertebral), la presa (parte delantera alojada entre el cabecero del lomo y la paleta), el secreto (parte delantera ubicada entre la paleta y el lomo), luego, en una artesa se va echando la carne picada, la que ha sido rodeada con la grasa

del cerdo y aliña con pimentón, orégano y sal gorda, una vez realizado este procedimiento, se envuelve muy bien y se deja reposar toda la noche. Al día siguiente, se prepara la máquina cambiando las cuchillas por una especie de embudo, donde se introduce la tripa y se embute la carne, para después ser bien atada por los dos extremos, una vez embutido se tiende en un sitio seco y oscuro para que se vaya curando.

El salchichón lleva el mismo proceso, pero se prepara con la carne magra que se pica de forma más fina, para después agregarle el tocino y el pimentón, en este caso el pimentón sustituye a la pimienta negra. En cambio, el chorizo lleva parte de la carne menos selecta, incluso se le puede agregar parte del bofe (pulmón) y se embute al igual que el salchichón. Como este proceso demanda de mucho trabajo, en la matanza intervenían familiares y amigos, pese a ser un trabajo extenuante, las personas lo hacían con entusiasmo y una vez terminado el proceso, se probaba el picadillo, se comía parte del hígado encebollado picante, algo de morcilla y se daba la "probadura" (sangre cocida, un poco de hígado y un poco del picadillo) a todos los que habían ayudado. El hígado del cerdo se prepara encebollado o con picante, pero siempre fresco. Por su parte, el farinato se hace con manteca de cerdo, cebolla, pimentón, ajo, anís, pan remojado y sal, el procedimiento pasa por colocar en un barreño de barro los ingredientes y una vez mezclados se embute en la tripa, bien de cerdo o de vaca, se ata en ambos extremos y se cuelga en clavos o cuerdas hasta su secado, se come frito y generalmente acompañado de huevos también fritos.

El chorizo y el salchichón se comen una vez secos o curados y la longaniza, cuando aún no está seca del todo, se fríe y se almacena en ollas de loza o barro cubiertas de manteca de cerdo, que, junto a los lomos y las costillas del cerdo adobados, se fríen levemente, para luego ser depositados en tinajas de barro o en ollas cubiertas de manteca o aceite para su conservación. El jamón se desangra pisándolo muy bien sobre un paño de algodón, luego se entierra en sal gorda hasta que se seque, después se le quita la sal y se cuelga en un lugar frío y oscuro hasta su curación. El tocino se sala, se cuelga para su secado y después se consume a diario (algunas familias humildes cambiaban con las pudientes los lomos o el jamón, por las hojas de tocino, ya que era de mayor tamaño y muy apreciado, no solo por ser saciante, sino también porque al freírlo proporcionaba manteca para cocinar).

El aceite era un artículo muy caro, por tanto, la alternativa para muchas familias era cocinar con sebo animal, lo mismo pasaba con el café y el azúcar, que se sustituían por la

achicoria y la remolacha respectivamente. El pan se elaboraba en las casas y se cocía en las tahonas, aunque también se podía comprar en las tahonas, si la situación económica de las familias lo permitía, básicamente se hacía con harina, agua y sal y para su fermentación se usaba masa madre, que era parte de la masa de la elaboración anterior o, en su defecto, una masa que se preparaba y dejaba fermentar días previos a su elaboración, para su conservación se metía fresco en tinajas de barro, los vecinos se auxiliaban unos a otros, compartiendo el pan cuando se les había acabado y devolviendo lo prestado en la siguiente hornada.

El queso era elaborado en una quesería artesanal ubicada en la periferia del pueblo, en dirección a la estación del tren, allí se hacía el queso de forma artesanal, con la leche de oveja que vendían los pastores y, en menor medida, con la leche de vaca. Todo el proceso se iniciaba con la coagulación para después pasar al corte, se retiraba el suero y luego se prensaba, se salaba y se ponía a madurar, esto se hacía con la participación de 3 a 5 trabajadores, según la demanda del producto, luego que la quesera comenzó a vender sus productos a otros pueblos, fue ampliando el número de trabajadores de 6 a 8 (sin embargo, para esas fechas, el queso no era considerado un alimento básico).

El pescado llegaba una vez a la semana por ferrocarril, casi siempre en una o dos cajas con mucho hielo para preservarlo, lo recibía una señora de nombre Virginia, que se encargaba de venderlo de puerta en puerta, sirviéndose para ello de un carretillo para transportarlo, aunque prácticamente los tenía todos vendidos a sus clientes habituales, solo traía pescadillas y merluza para las familias de mayores recursos. “También existía un pescadero que vendía una variedad de pescados más asequible para las familias humildes, el pescadero pregonaba en la plaza sus productos, todavía recuerdo su proclama que decía, “se vende pescadilla, bacalao, sable, chicharro, todo en casa de Galán” (Galán era su apellido)” (D/1-mujer de 75 años, soltera, sin hijos, trabajó en el pueblo, jubilada de educación básica. E/2023.). Los arenques se compraban en las tiendas de ultramarinos, venían salados y prensados en latas de 2 a 4 kg y se despachaban por unidades, es decir, se abría la lata y se vendía a granel (el arenque pertenece a la familia de las sardinas, pero no tiene aleta superior, en general, en España se llama arenque a la sardina grande prensada y en salazón, es un alimento para familias humildes, muy apreciado en cuaresma, aunque se solía comer durante todo el año en ensalada o como segundo plato de una comida o cena).

Las bacaladas también llegaban secas y saladas (este proceso de salar el bacalao se iniciaba en el mismo barco donde se pescaba, en los mares del norte, allí se limpiaba, se descabeza y se trasladaba al almacén, donde se le practicaba la desecación, por medio de la sal, proceso que dura unos meses y cuando ya está curado se le denomina bacalada) y se vendían en las tiendas de ultramarinos, se cortaban en una máquina donde había un gran cuchillo y dependiendo de qué parte se compraba, tenía un precio, la parte más baja de la bacalada y la espina se empleaban para cocinar arroz con patatas, en cambio, los lomos, la parte más jugosa y cara, se cocinaba como plato principal en las fiestas, sobre todo de las familias con mayores recursos, también se aprovechaba la piel, que asada en la lumbre y acompañada de pan, constituía una merienda para las familia de menores recursos. Por otra parte, los lomos se utilizaban para preparar un guiso, cuya elaboración era la siguiente, se desalaba en agua durante dos días, cambiando el agua varias veces, se secaba y se pasaba por harina y huevo, se freía y se colocaba en una cazuela de barro, luego se hacía una salsa a base de ajo, cebolla, vino blanco, especias y agua y se cocía hasta que estuviera tierno (sin lugar a dudas, un plato muy apreciado y degustado fundamentalmente en Navidad y Semana Santa).

En cuanto al aceite de oliva, durante los primeros años de posguerra su oferta era muy limitada, en consecuencia, los precios se elevaron hasta el punto de que se volvió privativo para las personas de escasos recursos, sin embargo, las familias adineradas lo seguían comprando, fundamentalmente en el mercado negro. Ante estas limitaciones, las familias pobres recurrieron a la grasa animal y, a partir de 1955, al aceite de girasol, mucho más asequible para los proletarios bolsillos de las familias humildes. Un aspecto a tener en cuenta, es que el aceite no se vendía en envase individual sino a granel, lo mismo ocurría con casi todos los alimentos, por ejemplo, vino, vinagre, aceite, aceitunas (llegaban a las tiendas en botes de 2 a 5 kg y se vendían por peso, se consumían más las aceitunas negras, pues se usaban para las ensaladas). Por su parte, la venta de frutas y verduras era muy limitada y su venta se realizaba en burro, pregonando su oferta a viva voz por las calles del pueblo.

“Las tiendas yo las conocí de siempre, en los 50 había, que yo recuerde, 3 tiendas de ultramarinos (así se llamaban entonces) y además de los típicos frutos del mar como sardinas, bonito, arenques (todos con algún grado de procesamiento), en estas tiendas vendían también aceitunas que eran adquiridas en latas para ser vendidas a granel según el peso. Las

legumbres, los fideos y el arroz también se vendían una vez pesados y envueltos en papel de estraza, para esas fechas yo no recuerdo envasados industriales por unidad, también recuerdo que en esas tiendas vendían artículos de limpieza y perfumería” (D/6-mujer de 84 años, casada, 3 hijos, ama de casa. E/2022.). Desde mediados y finales de los 50, el pueblo contó con una carnicería, dos o tres tiendas de ultramarinos, donde se vendían los alimentos a granel, incluidos conservas en escabeche como sardinas, chicharos o bonitos, que se compraban por unidad, también se vendían productos de droguería y mercería o frutas y verduras.

Las frutas y el pescado se enviaban desde la capital a través del ferrocarril. Para comprar leche, aceite, vino, vinagre o cualquier producto líquido, se tenía que llevar a la tienda el envase, generalmente de vidrio y los alimentos sólidos se envolvían en papel de estraza, que era un papel duro y resistente, el jabón no se compraba en las tiendas, porque se hacía en casa con grasas usadas, como las que se usaban para la conservación del embutido y se mezclaba con sosa cáustica.

1.3 Alimentos básicos y periféricos

Ahora bien, entre los **alimentos básicos** tenemos las patatas, el pan, los embutidos de menor valor como el farinato, la morcilla y el chorizo; también destacamos el tocino, que se degustaba en cualquiera de las comidas, y se comía de varias formas, crudo, cocido con las legumbres y frito (torreznos); otro alimento básico eran las legumbres, entre ellas, garbanzos (esta legumbre era la más consumida de lejos), lentejas, alubias y pineles; también está el arroz y las verduras, principalmente pimiento, cebolla, ajo, zanahoria, berza; y la carne de cerdo. Entre los **alimentos periféricos** se encuentra el conejo, las aves de corral, los embutidos de mayor calidad como el salchichón y la longaniza, el lomo, el entrecuesto (costillas) y el jamón; pescados como el arenque y el chicharro, y bebidas como el café, el té y chocolate.

Entre las **comidas básicas** se encuentra el cocido, los pineles, las lentejas o las alubias estofadas con chorizo y tocino, la sopa de ajo, el arroz con pollo, las patatas con costillas; el farinato con huevos fritos, las albóndigas con patatas, la tortilla de patatas, el gazpacho salmantino (se hace con agua, pedazos de pan, tomate, ajo y cebolla, aliñado con aceite sal y vinagre y se sirve sin triturar), el arroz con leche, las natillas y el flan (este último era un

postre muy apreciado y las mujeres guardaban los huevos para su elaboración en las fiestas, se cuenta como un alimento central, pues no solo estaba en muchas celebraciones, sino también cuando se quería acompañar un momento especial). Mientras que las **comidas periféricas** estaban compuestas de arroz con conejo, bacalao con patatas y arroz, potaje de vigilia o el bollo maimón (un bizcocho típico salmantino, elaborado en muy pocas ocasiones); también se incluían, como comidas periféricas, las magdalenas y las pastas dulces, que se consumían en muchas celebraciones.

Por su parte, las comidas, tal como se hacía antes y se sigue haciendo en la actualidad, se distribuían de la siguiente forma: desayuno (primeras horas del día a las 9h), almuerzo (media mañana a las 11h), comida (medio día a las 14h) y cena (al anochecer a las 10h). De la misma forma se siguen unos protocolos establecidos desde mucho tiempo atrás para la secuencia ternaria, comenzando con sopas, legumbres, ensaladas, arroz o pasta, que constituyen el primer plato, mientras que las proteínas como carne, pescado y huevos forman parte del segundo plato. Tanto las comidas como las cenas acaban con una pieza de fruta como postre (siempre que se sirvan distintos platos, en la secuencia ternaria los líquidos irán antes que los sólidos, entre ellos las sopas, los consomés y las legumbres, luego la ensalada y el arroz y, por último, los huevos, el pescado o la carne).

1.4 Los hábitos alimenticios y las clases sociales

Las clases sociales estaban claramente diferenciadas, el escalón más alto lo ocupaban los terratenientes, había una clase intermedia a la que pertenecían los que tenían de una a dos tierras y alguno que otro artesano o pastor de ovejas, de igual manera, el alcalde, el médico, el boticario, el cura y el jefe de correos y telégrafos, se movían entre las clases medias, mientras que los obreros y jornaleros conformaban el escalón más bajo de la sociedad. Las comidas también se diferenciaban según la clase social a la que se pertenecía, las dos primeras clases sociales desayunaban café con leche, pan con embutido o torreznos; en el almuerzo comían todo tipo de legumbres con carne, albóndigas (la carne para albóndigas podía ser de cerdo si la consumían los pobres y de vaca o mixta si era para los ricos, es decir, uniendo las dos carnes), chorizo, morcilla, oreja o costillas, de segundo huevos fritos con patatas fritas, filetes de ternera o pescado; la cena se componía de sopa o ensalada, croquetas, tortilla de patatas o pescado, la carne también formaba parte de las comidas festivas y se acompañaba

de patatas fritas cortadas a cuadros y después cocidas en la salsa junto a la carne. Las mermeladas de frutas untada en pan se les daba a los niños como merienda, en cambio, las pastillas de chocolate constituían una merienda más asequible para todos los niños, sin importar su condición (en Cantalapiedra había tres pequeñas fábricas de chocolate).

En contraposición, la clase baja desayunaba sopa de ajo o achicoria y algo de torreznos; en la comida lo usual era el cocido todos los días y de cenaba un plato de legumbres o de tortilla con patatas, plato muy valorado por las familias y en especial por los trabajadores que tenían que hacer sus comidas en el campo, aunque no se comía todos los días, su bajo costo y buen sabor, solucionaba las cenas de algunos días, lo que lo hacía un plato muy popular (consumido por todas las clases), aunque hay que aclarar que su elaboración en aquellos tiempos difiere un poco de cómo se hace en la actualidad, ya que en aquellos tiempos se usaba una sartén con patas o en su defecto se usaba una sartén en una trébedes (un aro con tres patas donde se colocaba la sartén que no tuviera patas), sobre las brasas de la lumbre y se dejaba calentar con el aceite, mientras se iban pelando y cortando las patatas junto con las cebollas, luego en un recipiente se mezclaban las patatas y cebollas con los huevos batidos y se vertía sobre la sartén caliente, donde se iba cuajando a fuego lento (por su forma de preparación sabía distinta a la actual, pues ni las patatas ni las cebollas se le agregaban fritas).

La leche fresca no se consumía en todas las casas humildes, pero sí en las de mayores recursos, por otra parte, no era habitual criar reses para la venta de su carne, así, cuando se quería consumir su carne se compraba la res viva en la provincia y se sacrificaba en el matadero municipal, pues en el pueblo las pocas vacas que se criaban no se hacía en granjas, sino en los establos familiares y solo se vendía la leche adicional que se recolectaba en las propias casas de las familias que las tenían en sus establos (llamados también vaqueros), que pertenecían a la clase intermedia o alta, en este caso se vendía por litro y, usualmente, las mujeres o los niños de estas clases se encargaban de buscarla en una lechera de aluminio, cuando se lo podían permitir.

En cambio, los rebaños de ovejas abundaban por doquier (los pastores salían todos los días al campo con su rebaño para que comieran hierba y los restos de la siega, a su vez, estos en contraparte, terminaban abonando los campos con sus excrementos, también las esquilaban para vender su lana, por lo general lo hacían entre octubre y diciembre), de hecho, algunas familias, además de las vaqueras, vivían de su crianza y vendían la leche que extraían

de sus rebaños a la quesería. En las fiestas, las familias con mayor poder adquisitivo compraban los corderillos para asarlos, mientras que las familias de menores recursos compraban la carne de oveja, que, por dura, era más económica.

Ahora bien, con la llegada de la leche en polvo procedente de los EE.UU., se palio esta carencia, recordemos que España no participó en la contienda europea y por tanto no pudo beneficiarse del Plan Marshall, pero en el 53, con la firma de los Pactos de Madrid con EE.UU., a cambio de permitirle el establecimiento de bases militares, el país comenzó a recibir beneficios económicos y defensivos, dentro de esos beneficios se contemplaban ciertas ayudas alimenticias. De esta manera, comenzó a llegar leche en polvo (se estima que entre el 54 y el 68 llegaron a España, por medio del plan ASA (Ayuda Social Americana), unas 300 mil toneladas de leche en polvo, que una vez diluida en agua, arroja un total de 3 millones de litros; también se enviaron lotes de queso, mantequilla y aceite de soja, comestibles repartidos bajo la coordinación de Caritas.

Por su parte, las mujeres, después de dar a luz y durante la cuarentena, eran cuidadas por sus madres y se reservaban los mejores bocados para ellas y, para que se recuperarán y tuvieran buena leche para alimentar a sus hijos, era costumbre darles una taza de chocolate para merendar con pan frito, así como empezar el jamón en la casa donde se hubieran hecho matanza (claro, esto ocurrió a partir de los 60, cuando casi todas las casas pudieron criar un cerdo para la matanza); otra costumbre para reforzar su precaria alimentación, si había quedado muy débil, era un vaso de leche o de vino, con una yema de huevo batida. Las parturientas de las familias con mayores recursos aumentaban el consumo de pescado blanco (que era más apreciado que el azul), carne y leche. Durante la cuarentena, las mujeres apenas salían a la calle y daban a luz en sus casas, asistidas por la partera, mujer sin ninguna preparación, pero con mucha experiencia, pese a ello, algunas morían por complicaciones en el parto.

La mayoría de los utensilios de la década de los 40 eran hechos de barro cocido, elaborados por los cacharrereros locales (nombre que le daban en el pueblo a los alfareros), así vasos, platos, fuentes, pucheros, tazas, barreños, ollas, tinajas y cántaros de barro, junto a las cucharas de palo, completaban el menaje de cocina. Las mujeres en las casas humildes servían la comida en una fuente que se colocaba en el centro de la mesa y toda la familia comía de esa misma fuente, como la comida escaseaba y el hambre abundaba, en muchas

casas no se podía meter la cuchara en ese recipiente colectivo hasta que el padre lo hiciera y de esta manera se aseguraba que todos comieran la misma cantidad, igual todos bebían de la misma jarra y el vino del mismo porrón de cristal. A finales de los 50 se comenzaron a usar platos y fuentes de loza metálica, conocido como peltre, para ser usado de forma individual, (que si se llegaban a caer se desportillaban o agujereaban, en consecuencia, había que esperar la llegada de los gitanos nómadas que se dedicaban a estañarlos), ya en los 60 se comenzó a usar el “duralex”, material de vidrio templado que fue sustituyendo al barro, presagiando el fin de los alfareros.

Estas diferencias sociales cruzaban todas las prácticas cotidianas, como veremos a continuación, por ejemplo, el pueblo contaba con dos casinos, a uno accedía o lo frecuentaba la clase alta y al otro la clase intermedia, mientras que la clase baja acudía a algunas cantinas (entre los 40 y 50 existían cantinas donde se bebía fundamentalmente vino y alguna copa de otro licor, los hombres de bajos recursos acudían a ellas después del trabajo a tomarse un vaso de vino, antes pasaban por sus casas por un pedazo de pan con cebolla o una piel de bacalao tostado a la lumbre). A finales de la década de los 40, en el salón Pósito se alternaban películas con bailes populares, al terminar de proyectarse la película, se retiraban las sillas y comenzaba el baile, amenizado por una de las dos orquestas locales. Estas películas dejaron de proyectarse en el salón Pósito a mediados de la década de los 50, cuando se inauguró el cine "Jim" -acrónimo de Jiménez-; el practicante, Don Francisco Cebrián Alcázar, que fungía como cronista de la villa, anunció su inauguración con estas palabras: "es un motivo de satisfacción y orgullo, en cuanto a su aspecto arquitectónico, el funcionamiento de nuestro primer cine, de una categoría similar a la de las grandes ciudades", este cine tenía un aforo para acoger a muchos espectadores y, además servía para distintos espectáculos escénicos, hasta que cerró sus puertas a mediados de los 70.

Luego, cuando se comenzaron a abrir las tabernas sin pretensiones de exclusividad, a finales y comienzos de los 60, las personas de bajos recursos comenzaron a frecuentarlas para tomarse un vaso de vino, llevando en sus manos un pedazo de pan negro acompañado con un trozo de piel de bacalao desalado o cebolla cruda, aperitivo que se lo comían mientras hablaban con sus paisanos de similar condición social. A partir de los 60, estas tabernas se fueron transformando en bares y comenzaron a servir cafés, refrescos y combinados (desde los 70, estas bebidas se sirvieron acompañadas de tapas o raciones). En la actualidad, el

pueblo tiene cinco bares con sus correspondientes terrazas, donde se degustan pinchos, tapas y bebidas, entre ellas la más popular es la cerveza, adicionalmente cuenta con un restaurante (restaurante “Tito”) donde se celebran bodas, bautizos y comuniones. Además de los nativos, vienen personas de fuera para probar su paella o asados, menús que forman parte de su especialidad, sin dejar de mencionar que también venden menús todos los días, tanto para personas mayores o que viven solas, además venden comidas por encargo, para consumirlas en el propio restaurante o para repartirlas y cuenta con un servicio pequeño de habitaciones.

Las personas, según su clase, también se podían distinguir por sus vestimentas, ya que hasta los 50 y mediados de los 60, solían usar pantalones de pana, que de tanto usarlos terminaban muy remendados, a pesar de que sus mujeres les echaban (así se decía) una pieza lo más parecida al color del pantalón; de calzado usaban albarcas hechas por ellos mismos con goma dura y como calcetines usaban trapos con los que envolvían sus pies (muchos de ellos se afeitaban una vez por semana en la barbería, por lo que no solían andar prolijos). Algo similar ocurría con los niños pertenecientes a estas clases, que en su mayoría iban con ropa muy remendada y calzado roto, ya que heredaban las prendas de sus hermanos mayores, por otra parte, durante el recreo de la escuela, se distinguían los niños de familias con abundantes recursos, de los de escasos recursos, por su vestimenta y por el bocadillo que llevaban unos y otros, los niños de familias con recursos comían pan blanco con embutido y, los de escasos recursos, pan negro puro o con una pequeña loncha de algún embutido.

Por otro lado, las casas de las personas de bajos recursos se edificaban con adobe, que se hacía con barro y paja, en su mayoría las ventanas eran pequeñas, para evitar la entrada de frío o calor, los pisos eran hechos con baldosas de barro y los portales se hacían empedrados. En cambio, las casas de las personas con recursos estaban edificadas con ladrillos y de ventanas grandes, los lares tenían un hueco en la pared como chimenea, donde se prensaba la paja y, una vez encendida, servía para cocer la comida y calentar el ambiente. Sin embargo, la gloria era el sistema con el cual se calentaba de forma extensa la casa, consistía en arrojar leña a la oquedad que había debajo del piso (en la actualidad se las denomina calefacción radiante), por su parte, las cocinas eran de hierro y de mejor diseño y funcionalidad, se encendían con carbón o leña (algunos niños de bajos recursos recorrían las vías del tren para recoger el carbón que caía de las locomotoras a medio quemar y los vendían en estas casas por algunas pesetas).

El agua de las casas se llevaba desde la fuente, que se transportaba en cántaros de barro que las mujeres acarreaban apoyados en las caderas, por su parte, los criados de las familias ricas transportaban el agua en las aguasderas que se les incorporaba a los burros de su propiedad. También era frecuente que algunos jóvenes “deficientes” transportarán el agua a las casas de las familias pudientes, sobre unos carretillos preparados para tal fin, de esta forma sus familias ganaban unas pesetas extras. En estas casas de familias adineradas, el agua se depositaba en tinajas de barro y se utilizaban tanto para el consumo de las personas como de los animales.

1.5 Los hábitos alimenticios y los roles de género

Los roles de género estaban claramente separados, las mujeres se dedicaban a la crianza de los hijos, la mayoría daban a luz de 8 a 12 hijos en promedio, aunque algunos de ellos morían en sus primeros meses, probablemente deshidratados en verano, porque no se tenía la costumbre de darles agua hasta cierta edad. Las mujeres se ocupaban de los oficios del hogar, la crianza de los niños, las tareas de limpieza, la preparación de las comidas, acarrear el agua, salir a lavar la ropa en las balsas públicas o en los bajos (en ocasiones también lavaban la ropa de las familias de más recursos, como una fuente de ingreso para el hogar), remendar la ropa y, eventualmente, recolectar en las huertas hortalizas y verduras. Los hombres, por su parte, se ocupaban de trabajar el campo, preparando el terreno, realizando las típicas labores de siembra y cosecha, pero también ejerciendo otros oficios, por ejemplo, de alfarero, boticario y médico, por citar algunos. En general, el hombre llevaba el sustento a casa y para ello se empleaba durante muchas horas en el campo o en los talleres artesanales y poco tecnificados.

Por otro lado, buena parte de la vida familiar se hacía en la cocina, alrededor de la lumbre, allí el mejor sitio se reservaba para el cabeza de familia, los niños en su presencia trataban de portarse bien y acatar cualquier orden que se les indicara sin rechistar, la mujer atiende y, en algunas ocasiones discuten determinadas decisiones de sus maridos, ya que desde niña le han inculcado que el hombre es la piedra angular de la familia, quien se encarga de su seguridad, protección, vestido y alimentación y, en consecuencia, se le debía consideración, sin embargo, también era cierto que muchas mujeres se las ingeniaban para imponer sus criterios. En términos generales, el papel de la mujer era el de criar a los niños,

cuidar del marido y cumplir con las tareas del hogar, entre todas ellas, la preparación de las comidas era la más adsorbente, por la cantidad de tiempo y trabajo que demandaba, de hecho, en torno a la cocina se realizaba buena parte de la vida familiar y social, en especial durante los meses fríos, pues era el lugar de la casa que se mantenía más caliente.

A pesar de sus responsabilidades, sus tareas no eran tan valoradas como las actividades que realizaban los hombres, en general, ésta infravaloración del trabajo de las mujeres y la sobrevaloración de los trabajos realizados por los hombres, hacía se produjeran ciertas situaciones de desigualdad, por ejemplo, cuando los alimentos más escaseaban, poco después de finalizada la guerra, toda la familia compartía lo que tuvieran a disposición, no obstante, si las condiciones lo permitían, el hombre comía un poco más, pues se consideraba que realizaba trabajos con mayor desgaste físico y, por tanto, necesitaba de más aporte calórico, de allí que los mejores bocados, aquellos que contenían más grasa o proteína, eran reservados para el hombre que trabajaba fuera de casa. Un aspecto a tener en cuenta es que ni en esas fechas, como tampoco en la actualidad, existía una clara distinción entre alimentos propios para hombres y para mujeres, a lo sumo, lo que se consideraba es que el hombre, por su contextura y trabajo, debía comer una mayor cantidad de comida que las mujeres y si realizaba trabajos pesados, se le dejaba aquellas partes que le podían aportar mayor energía, por ejemplo, si al cocido se le agrega un trozo de carne, indudablemente era para él.

1.6 Los hábitos alimenticios y los códigos de comensalidad

En cuanto a la relación de los padres con sus hijos, lo primero que hay que señalar es que las decisiones que se tomaban dentro del hogar se hacía con prevalencia de lo que pensara el cabeza de familia, en este caso el hombre. Los hijos eran educados para respetar a sus padres, muchas veces con métodos coactivos, también se les inculcaba la devoción a Dios (hacer la catequesis), acudir a la iglesia para escuchar la homilía y cumplir con la eucaristía, respetar al cura, ir a la escuela, obedecer a los maestros y a las personas mayores (los abuelos eran respetados y atendidos hasta sus últimos días).

Como en casi todas las casas, se comía en la cocina y sobre la mesa y, en ella, el mejor puesto quedaba reservado para el cabeza de familia, así que todos, tanto niños como adultos, comían juntos y el mejor bocado se reserva para el padre, por ser la persona en la que recaía, según la creencia de la época, el trabajo más pesado fuera del hogar. Usualmente los niños

guardaban silencio si el padre los conminaba a ello, aunque hay que matizar que, en el día a día, las reglas eran más flexibles y en esto va influir mucho el temperamento del padre o el tipo de familia. Hasta mediados de los 50, casi todos los niños comían en el mismo recipiente que se coloca en el centro de la mesa y ambos padres vigilan que todos comieran la misma cantidad, el menú era el mismo para todos, sin importar género o edad y si les gustaba o no la comida preparada, igual debían comerse todo (Gracia, 2005). En este contexto, los niños no tenían autonomía ni capacidad de elección, de igual manera, no se estilaba que los niños participaran en las conversaciones de los adultos, aunque entrado en los 60, estas normas comenzaron a flexibilizarse progresivamente, claro, con mayor lentitud que en las ciudades.

En general, las niñas ayudaban a las madres a servir y recoger la mesa y fregar las ollas sucias, entre otros deberes, por ejemplo, si se consumía el agua de la jarra, ellas eran las encargadas de ir a la tinaja y llenarlas. Los niños no hacían ese tipo de labores, esa era una tarea de mujeres y las propias madres lo fomentaban para que sus niños aprendieran "a ser muy hombres". Por costumbre, los miembros del grupo familiar no se levantaban de la mesa sin una cierta condescendencia explícita o tácita del cabeza de familia o, en su defecto, antes de que él se levantara, lo mismo al momento de sentarse, aunque esta observancia se cuidaba más al momento de levantarse que de sentarse. Ahora bien, si nos fijamos en todos estos códigos de comensalidad, nos daremos cuenta de que las normas con las que nos movemos hoy, no siempre fueron así, han sido el resultado de un largo "proceso civilizatorio", para decirlo en los términos de Elias (1987) y lo descrito en décadas pasadas es un buen ejemplo de ello.

Por otro lado, las aulas de las escuelas estaban separadas con un edificio para niños y otro para niñas, a los niños los educan maestros y a las niñas maestras, también en la iglesia se sentaban separados. Como una señal de respeto, los niños llamaban de usted a los mayores, tal como lo hacían con sus padres. Desde muy temprana edad, entre los 9 y 10 años, los niños de las familias de bajos recursos comenzaban a trabajar o colaborar en alguna actividad, por ejemplo, sirviendo como rapaces en las tareas del campo, mientras que las niñas hacían de niñeras de sus hermanos menores, hasta que con doce años entraban de criadas, por esta razón iban pocos años a la escuela y el analfabetismo imperaba en esta clase.

1.7 Datos generales sobre el comportamiento alimentario en España

En términos generales, la economía doméstica no cambió mucho entre 1935 y 1952, tal como lo podemos observar, si revisamos el PIB per cápita durante ese lapso de casi 20 años. En este sentido, si comparamos el desempeño de la economía española de posguerra, con la economía de los países más afectados por la Segunda Guerra Mundial, nos daremos cuenta de que su recuperación fue mucho más larga (esto se explica, por un lado, por el rezago tecnológico que tenía España, atraso que se agudizó por los daños ocasionados por la Guerra Civil y, de forma más decisiva, por la política económica aplicada por el primer Franco, conocido como autarquía, tres factores que en su conjunto fueron los responsables de “los años del hambre”, que va de 1939 hasta 1942).

Como se ha podido ver en las descripciones hechas en los párrafos anteriores, la dieta de los cantalapetrenses era tan deficiente como la del resto de España, debido a un sistema agroindustrial precario, incapaz de producir los alimentos que demandaba la población (Grande, 1947), en consecuencia, el consumo de alimentos se centró básicamente en patatas, pan, alguna que otra hortaliza de temporada, con más cereales (fundamentalmente trigo) en el centro e interior y pescado en las regiones costeras. Si bien, desde la segunda mitad de los 50 esta dieta mostró algunas mejoras con la incorporación de azúcares, huevos, lácteos y carnes, gracias a un lento pero sostenido desarrollo de la agroindustria, en especial, en lo que tiene que ver con los medios de transporte y los frigoríficos para conservar los alimentos, aún faltaba mucho por avanzar, de hecho, cerca de un 15% de la población aún no lograba consumir las calorías necesarias, razón por la cual, a los años que van de 1939 a 1951 se les conoce como los años del hambre, ya que en toda España, la cantidad de calorías consumidas estaban en torno a las 2250 Kcal diarias, muy por debajo de las 2846 kcal que se consumían en 1931. Solo a mediados de los 50 se alcanzó el nivel de calorías ingeridas antes de la Guerra Civil y el consumo de ciertos productos, fundamentalmente proteicos, fue posible a comienzos de los 70 (Grande, 1979; Barciela, 2003).

Como fue mencionado en el segundo acápite, los años del hambre modificaron en alguna medida los hábitos alimenticios de buena parte de la población española, por ejemplo, los platos de cuchara, el pan como un alimento presente en todas las comidas y el no dejar nada en el plato, hábitos que no surgieron de forma espontánea con el tiempo, sino por el estado repentino de precariedad (Del Arco, 2020). Sería en el quindenio que va de 1960 a

1975, que España lograría mostrar un comportamiento más próximo al de las principales economías de la región.

1.8 Discusión de los resultados

El sistema alimentario de la década de los 40

En la década de los 40, el sistema alimentario no se diferenciaba mucho del sistema prevaleciente hasta antes de la Guerra Civil en 1935, de hecho, retrocedió, recuperando su nivel alcanzado previo a la guerra, tardíamente en 1952. Más aún, este sistema, si para la fecha se lo compara con el sistema alimentario de los países del norte de Europa, nos permitiría ver su rezago, por lo que su nivel de productividad era poco eficiente, en este sentido, la guerra no hizo más que agudizar ese atraso y con ello postergar la mecanización del campo. Esta baja productividad, agudizada en la posguerra por la fallida política autárquica de la primera etapa del régimen de Franco, hizo que surgiera, ante la escasez de alimentos y las regulaciones de precios que se fijaban por debajo de los costos de producción, un mercado negro de alimentos conocido como “estraperlo”, lo que dio lugar más adelante a la “cartilla de racionamiento”.

En términos generales, la forma como estaba organizada la sociedad, sus valores, normas y principales instituciones, era el reflejo de una sociedad poco diversificada en sus actividades económicas, donde prevalecía la “solidaridad mecánica” (Durkheim, 2012); esta sociedad tenía limitada movilidad social, geográfica y reducida población, por lo que la idea de “comunidad” (Tönnies, 1947) tenía mucho peso y el “subsistema alimentario” (Malinowski, 1970) se encontraba en el centro de la dinámica social, alrededor del cual se estructuraban las demás instituciones o subsistemas.

Las formas de producir y consumir los alimentos

Una de las primeras cosas que saltan a la vista cuando se analiza la manera de producir y consumir los alimentos de estas décadas, es que las personas estaban implicadas en todo el proceso productivo, es decir, que buena parte de lo que se producía y consumía se realizaba en la villa, tanto en las haciendas como en las huertas. Por consiguiente, al ser la tierra, junto a las herramientas artesanales, la tracción animal y la fuerza de trabajo humana, los principales factores productivos, el nivel de eficiencia y racionalización era bajo, en especial,

por no contar con la tecnología capaz de aumentar la producción de bienes. En consecuencia, la actividad agrícola y la producción de alimentos recaía básicamente sobre las personas, siendo así, se requería de muchos jornaleros y como es de esperarse, las horas de trabajo eran largas y exigentes, justamente por esto las familias solían tener muchos hijos, con el fin de que ayudaran en las tareas del campo y para ampliar su red de “protección social”.

Más adelante, en la transición entre la sociedad tradicional y la sociedad moderna, las familias pasaron a tener menos hijos, 5 en promedio, pero aquí el leitmotiv no era la necesidad de abundante mano de obra para trabajar, sino la “seguridad social”, ya que en esos tiempos, al no existir un sistema de pensiones ni jubilaciones, los padres esperaban que, en el peor de los casos uno de sus hijos se ocupara de ellos, por lo que es común que en algunas familias los abuelos vivieran en casa y durmieran en los cuartos con sus nietos, en especial las abuelas, quienes también se involucraban en la crianza de los niños (los valores religiosos de respetar, obedecer y cuidar a los padres reforzaba estas prácticas). Dentro de este contexto, la familia era de lejos la institución central de la sociedad, le seguían la iglesia y unos pasos más atrás la autoridad local, en torno a estas tres instituciones se desenvolvía y estructuraba la vida social.

La estacionalidad del sistema alimentario tradicional

Los alimentos que se producían eran estacionales, por tanto, muchos no podían ser consumidos en determinados meses del año y las formas de preservarlos, o alargar su descomposición, también era limitada, básicamente se secaban, salaban o sumergían en aceite y, más adelante, cuando salieron los frascos de vidrio, se sellaban al vacío. En este sentido, la escasa variedad de alimentos se debía, por un lado, a la dificultad para producirlos de forma masiva durante todo el año y, por otro, por las dificultades para conservarlos y transportarlos sin que se estropeen, lo que claramente limitaba los intercambios comerciales.

Ya en los 50 o poco antes, por el ferrocarril comenzaron a llegar pescados salados, enlatados o conservados en hielo, además de arroz, fideos, aceite, vinagre y algunas legumbres, todo en grandes sacos o recipientes para ser despachados a granel. Sin embargo, lo que más se consumía se producía en el pueblo, esto daba cuenta de la relativa frescura de los alimentos y, cuando se les hacía algún procesamiento, no pasaba de ser artesanal, tal como ocurría con los productos cárnicos extraídos del cerdo, que se preparaban en el mes de

noviembre durante la matanza. Como se puede inferir, al ser producidos dentro de la propia comarca y estar poco procesados, su recorrido era corto y la energía empleada en su elaboración baja (corta cadena de suministro), con un reducido impacto ecológico.

La poca diversificación de la actividad económica

La poca modernización de las actividades económicas hacía que la sociedad no estuviera muy diversificada, en este sentido, las clases sociales se estructuraban según su mucha o nula posesión de la tierra, de esta manera, los que tenían abundantes tierras formaban parte de la clase alta; mientras que los que tenían escasas tierras, al igual que aquellas personas que ejercían un oficio valorado socialmente como el de médico, boticario, alcalde o cura, eran considerados de clase media; por su parte, los que no tenían tierras, ni habilidades o responsabilidades valoradas socialmente, constituían la clase baja, donde se ubicaban los jornaleros. Como es bien sabido, en este tipo de sociedad, la movilidad social era baja, por lo que resultaba común ver a familias realizando el mismo oficio por generaciones.

Las clases sociales y los hábitos alimenticios

La alimentación representaba la preocupación más importante de las personas, ya que aún se movían dentro de la esfera del “comensal inmemorial”, que tenía que lidiar con la penuria (Fischler, 1995), sobre todo porque gran parte de los alimentos eran estacionales, escasos y perecederos, justamente esto hacía que las comidas fueran muy básicas y repetitivas, sobre todo para las clases bajas, no obstante, las personas se adaptaban a la monotonía, moviéndose sin más remedio que por los “gustos de necesidad” (Bourdieu, 1988). Se podría decir, que estas dificultades para producir, adquirir y conservar los alimentos, es lo que permite entender que sus ingredientes, comidas y formas de preparación persistieran durante mucho tiempo, influyendo en la identidad culinaria de la comarca.

Al respecto, ante las dificultades de pasar algunos alimentos del estado crudo al cocido, pero también de ralentizar su proceso de descomposición, bien del estado crudo o cocido al podrido, la cocina se define esencialmente como artesanal, con sabores poco estandarizados (Lévi-Strauss, 2003a), son precisamente esas limitaciones que impone el medio y la biología, lo que hace que las personas pongan en práctica todos sus conocimientos y recursos para

tratar de retrasar esas transiciones y, en ese camino, se van configurando ciertas preferencias gustativas que terminan por pergeñar la identidad culinaria.

Como consecuencia de esto, los alimentos y las “comidas básicas” son muy reducidas y repetitivas, haciendo difícil identificar, sobre todo en las cocinas de las familias de bajos recursos, los alimentos y las “comidas secundarias” (Mead, 2008; Douglas, 1979), en especial en la década de los 40, no así en la cocina de la clase media y alta, donde se da una mayor diversidad de alimentos y los menús no son tan repetitivos. Pese a ello, es fácil identificar algunos alimentos como básicos, alimentos que durante siglos han sido importantes para la restauración del grupo familiar, nos referimos, en primer lugar, al cerdo, un animal sin el cual sería difícil entender la alimentación en esta región, como en toda Europa, donde las condiciones ambientales juegan un papel decisivo, algo que contrasta con el norte de África o medio oriente (Harris, 1999), de hecho el pollo o la gallina se comía muy eventualmente (la carne de este animal no se consumía mucho, puesto que se criaba más para el consumo de huevos, sacrificándose alguna que otra con motivo de una celebración), como aducen algunos entrevistados, “porque si matabas al animal comías un día, pero si lo dejabas vivos comías huevos todos los días”.

Los roles de género en la cocina

Las condiciones materiales de vida, junto a los valores culturales asentados en la tradición, hacían que los roles de género estuvieran muy definidos, las mujeres se dedicaban a las tareas doméstica y los hombres al trabajo en el campo o fuera del hogar, por tanto, el espacio privado correspondía a las mujeres y el público a los hombres, estableciéndose entre ellos unas relaciones, donde el hombre atesoraba la autoridad por encima de la mujer, algo que no se cuestionaba socialmente, así, la crianza y cocinar eran de las principales responsabilidades de la mujer y el proveer de techo y alimentos, las responsabilidades fundamentales del hombre.

Se puede decir que al ser las familias numerosas (también hay que señalar que la mortalidad y morbilidad infantil era alta), de alguna manera se reforzaba esa división de roles según el género, sin embargo, el tener muchos hijos era inevitable en una sociedad que desconocía el concepto de planificación familiar o los métodos anticonceptivos, más cuando el acto íntimo se concebía esencialmente para la procreación. Pero también existía una razón

subyacente muy poderosa y es que los hijos, de alguna manera suponían el “sistema de jubilación” o “seguridad social”, pues los padres guardaban la esperanza de contar con la asistencia de alguno de ellos cuando amainaran sus fuerzas, probablemente en su pobreza, muchas familias compensaban sus falencias materiales teniendo muchos hijos.

Los códigos de comensalidad y los segmentos etarios

Lo primero que hay que señalar es que las comidas de adultos y niños no se diferenciaban mucho, salvo la de los bebés, los que durante un buen tiempo eran alimentados exclusivamente de leche materna, por tanto, no habían comidas para cada segmento etario (se preparaba un solo menú para todos) y, en cuanto a los códigos de mesa, los niños debían comerse todo, no podían dejar nada en el plato, les gustara o no lo que les habían servido, por otro lado, cada uno conservaba su puesto sobre la mesa y se sentaban o levantaban según lo hicieran sus padres, principalmente el “cabeza de familia”.

Las comidas y su estructura más organizada durante las fiestas

Las fiestas y celebraciones venían a ser los momentos donde se preparaban platillos más elaborados y los protocolos se observaban con más detenimiento, dicho de otro modo, las comidas eran más estructuradas (Barthes, 2006). Esto se entiende, porque en los días corrientes, las comidas se solían hacer desde los “ingrediente negativos”, es decir, los platos se preparaban con lo que tuvieran disponible (una cocina organizada más desde la escasez), si a esto le sumamos el tiempo y esfuerzo que demandaba su preparación, podemos entender lo complicado que era la cocina si la comparamos con los tiempos actuales, por ejemplo, pensemos en el hecho de buscar agua en la fuente para almacenarla en tinajas o buscar paja para mantener el fogón prendido.

Dentro de este contexto, es de suponer que el tiempo que demandaba la preparación de las comidas y el hecho de que la cocina fuera el espacio más caliente de la casa (algo muy importante durante los meses fríos), justificaba que buena parte de la vida familiar se realizara en ese espacio, allí se comía, se descansaba y se atendían las visitas, como es de suponer también, las normas higiénicas eran muy bajas (no había agua corriente), por otro lado, los instrumentos y utensilios de cocina no adelantaban mucho, pues eran muy básicos, en esas

décadas, buena parte del menaje era de barro (alguno que otro instrumento era de madera, como los cucharones para remover el cocido), elaborado por los alfareros del pueblo.

2. El sistema alimentario y los hábitos alimenticios en Cantalapiedra: décadas de 1960 y 1970

En los años 60, se experimenta un gran cambio, España comienza a entrar en la sociedad de consumo y Cantalapiedra, como todos los pueblos del país, no permanece ajeno a esta realidad. Estos cambios se traducen en un aumento del nivel de vida, gracias al mejoramiento de la producción de bienes y servicios, por ejemplo, la oferta y demanda de alimentos va siendo cada vez mayor, al igual que la variedad. Un elemento a considerar es la fuerte irrupción de los procesados, que desde entonces irán ganando terreno a los no procesados. A diferencia de las décadas anteriores, los salarios irán aumentando gradualmente, hasta el punto que, como veremos más adelante, disminuirá progresivamente el porcentaje del salario dedicado a la compra de alimentos.

Una muestra de lo mucho que mejoró la condición de vida en el pueblo de Cantalapiedra, es que para finales de los 50 y comienzos de los 60, la población rozaba los 3000 habitantes, bastante alta si la comparamos con los menos de mil que tiene hoy. Sin embargo, debido a la ola migratoria que se produjo en los 60, primero la de corto y mediano recorrido dentro de las fronteras nacionales y después la de largo recorrido hacia el exterior, principalmente a países como Francia, Suiza y Alemania, Cantalapiedra se fue despoblando de modo alarmante. Resulta paradójico que, cuando las condiciones de vida fueron mejorando y la economía del país comenzó a registrar altas tasas de crecimiento, Cantalapiedra, como todos los demás pueblos de la geografía nacional experimentó una fuerte migración, preludio de lo que después se llamaría la España vaciada. La explicación a esta aparente contradicción, es que la economía pasó de estar centrada en el sector primario, propio de una sociedad agraria y rural, a una economía industrial centrada en el sector secundario y terciario. En esta nueva realidad, tanto la mecanización del campo, que hizo escasear las fuentes de empleos, como las condiciones de vida y la oferta laboral que ofrecían las ciudades, generó las olas migratorias internas más importantes entre 1960 y mediados de 1970.

La migración al extranjero se incrementó, cuando las principales ciudades y aquellas medianas urbes que estaban incluidas dentro de los “polos de desarrollo industrial”, diseñado por el Instituto Nacional de Industria (INI), comenzaron a saturarse, volviéndose incapaces de adsorber mayor masa laboral. Dentro de este contexto, muchos de estos migrantes y potenciales migrantes de los pueblos que buscaban mejores condiciones de vida, no tuvieron otra alternativa que migrar al exterior, con el incentivo adicional de irse a países que presentaban una mejor “renta de situación”, cuyas monedas resultaban más fuertes al tipo de cambio, lo que les generaba mayores ingresos y, al mismo tiempo, les permitía multiplicar las remesas enviadas. Como es bien sabido, esta ola de inmigrantes a países como Francia, Alemania y Suiza, permitió bajar la presión social, pues todas esas personas terminaban saliendo de los registros de desempleo, por otra parte, con las remesas, sus familiares mejoraban su situación económica y, al gastar ese dinero enviado, generaban fuentes de trabajo, sin dejar de mencionar que era una forma poco ortodoxa que tenía el régimen para captar divisas.

Más adelante, a finales de 1973, con la guerra del Yom Kipur, conocida como la primera crisis del petróleo, las economías de los países desarrollados, muy consumidoras y dependientes de los hidrocarburos, se terminan contrayendo ante la subida de los precios del petróleo, así, al entrar en recesión, como era de esperarse, disminuyó la oferta laboral, haciendo que buena parte de esos inmigrantes perdieran sus empleos, sin más opción que retornar al país. Sin embargo, con lo ahorrado, muchos cantalapetrenses montaron algunos negocios, construyeron sus casas o llevaron a cabo algunas reformas para hacerlas más confortables, por ejemplo, quitando las chimeneas, reinstalando el cableado eléctrico (la luz eléctrica se comienza a tener durante todo el día, antes sólo se tenía durante la noche), se instalaron tuberías y se hicieron cuartos de baño (ahora se cuenta con agua corriente), se empiezan a hacer estacionamientos dentro de las casas, más aún con la popularización del seat 600, símbolo de reposicionamiento social de muchas familias.

Pero también se cambia el mobiliario o se adquieren los nuevos aparatos eléctricos que ofrece el mercado, por ejemplo, el colchón de lana (había una persona que fabricaba colchones, proceso artesanal que comenzaba con el esquilmado de las ovejas, tratar la lana de forma rudimentaria, para luego hacer los colchones y las almohadas), se sustituyó por el de muelle, la cocina de leña por la de gas, la batea por la lavadora, las tinajas por el

refrigerador, pero además se instalaron calentadores de gas o eléctricos para calentar el agua, para calentar las casas se comenzó a usar braseros de cisco instalados bajo la camilla (el brasero había que encenderlo al aire libre, en ocasiones peligroso si no se realizaba adecuadamente, porque la gente se podía intoxicar), la plancha eléctrica remplazó a la plancha que se calentaba en el fogón, la máquina de coser de pedal sustituyó a las pinzas. Por otro lado, la radio comenzó a presidir la sala de muchas casas y más adelante los televisores (con ellos las antenas en los tejados se volvieron habituales en el paisaje construido) y se empiezan a conectar los primeros teléfonos en las casas de las familias pudientes y de clase media.

2.1 Las formas de adquirir los alimentos

Hasta los 50 y 60, las familias en el pueblo ingerían lo que buenamente podían, según lo que ofrecía el medio, no se puede perder de vista que hasta esas décadas solo se comían los productos de temporada, ya que las tecnologías agrícolas no permitían producir fuera de temporada, además, buena parte de los alimentos no se podían conservar por mucho tiempo, así, las verduras consumidas en el pueblo son las que se sembraban en las huertas en cada estación del año, entre ellas tenemos: cebolla, ajo, repollo o berza en invierno; zanahoria en verano; tomates, pimiento, calabacín y patatas en primavera. Pero también, lo que cada familia comía estaba condicionado por los recursos con los que contaba y, para la fecha, la mayor parte de las familias se encontraban en el umbral de la pobreza, lo que va a limitar sus elecciones, por tanto, el ambiente natural y los recursos económicos iban a determinar la capacidad de consumo de las familias.

Un ejemplo de esto es el cocido, plato recurrente en la cocina de Cantalapiedra (también de muchas partes de España), porque los garbanzos, además de cultivarse en la zona, eran baratos y los pocos ingredientes que se le agregaban no lo encarecían mucho, por ejemplo, se le agregaba chorizo, tocino y, si el presupuesto familiar lo permitía, un pedazo de carne o hueso para darle sabor al conjunto, también se podía añadir berza o repollo para acompañar los garbanzos, con esto tenían tres platos, es decir, la sopa con el caldo de la cocción y rebanadas de pan, los garbanzos con berza y luego vendría el acompañamiento cárnico, que se elaboraban con garbanzos machacados, pan rallado y un huevo, se freían en porciones y si se deseaba se podía añadir al caldo de cocción (en las cocinas de las clases

bajas, por lo general no se seguían recetas elaboradas, ya que en estas casas solo se comía lo que se podía).

Sin embargo, esto va a cambiar entre los 60 y 70, cuando las personas ya no tenían que destinar un porcentaje tan elevado de sus ingresos para comprar los alimentos, pero también cuando los alimentos comenzaron a estar más disponibles y a bajo costo. En este sentido, a falta de supermercados, proliferaron diversas tiendas que ofrecían determinados productos, no fue hasta finales de los 70, cuando se abrió el primer supermercado, constituyendo una auténtica novedad, se trataba de un local pequeño que ofrecía de todo, perfumería, droguería, alimentos envasados, verdulería, frutería y pescadería y, por la diversidad de productos expuestos, fueron desapareciendo las tiendas de ultramarinos y decayendo la venta ambulante, con la excepción del mercadillo (hasta la fecha, una costumbre muy arraigada en el pueblo es el mercadillo, donde se vendían y se siguen vendiendo frutas y hortalizas, menaje de cocina y ropa los días sábados. El precursor del mercadillo en Cantalapiedra fue “el baratillo”, un mercado que de cuando en cuando traía mercaderes con menaje de cocina, quienes lo intercambiaban con las personas de la villa, a cambio de ropa usada o pedazos de hierro, esta forma de venta por trueque se acabó en los 50).

Un dato a tener en cuenta, es que entre finales de los 50 y comienzos de los 60, como una forma de ayudar a las familias necesitadas, el ayuntamiento de Cantalapiedra parceló una finca extensa para convertirla en huertas y repartirlas de forma temporal entre las personas que solicitaban un pedazo de tierra para sembrarla y de esta manera disponer de hortalizas y verduras para su consumo; a cambio, el ayuntamiento solo les exigió pagar la renta del agua del riego, a este tipo de huertos municipales se les denominó “huertos familiares”. Otro dato no menor, es que a partir de la década de los 60, la gran mayoría de las familias tenían la posibilidad de cebar un cerdo y sacrificarlo en la matanza, asegurándose de esta manera su ración de carne porcina para todo el año, por tanto, al cocido ya le podían añadir un trozo generoso de carne.

En términos generales, en la medida que fue mejorando el poder adquisitivo, aumentó el consumo de alimentos como el pescado, los lácteos y la fruta, al tiempo que muchas familias continuaron criando animales para su consumo, así, en los corrales de casi todas las casas se criaban gallinas o conejos para el consumo familiar y de esta manera se fue saliendo

de la penuria alimentaria, en la que estaban sumidas muchas familias. Recordemos que las frutas escasamente se sembraban por estas décadas, ya que el clima del pueblo dificultaba enormemente ese tipo de cultivo, incluso, hasta en las huertas particulares resultaba cuesta arriba su cultivo, claro está, con escasas excepciones, por ejemplo, las uvas, que eran proporcionadas por parras que había en las fachadas de muchas casas, o las brevas e higos de las higueras que había en los corrales. Fue desde mediados de los 60, que las frutas de temporada comenzaron a llegar al pueblo a través del ferrocarril y se vendían en las tiendas de ultramarinos, pero estas frutas no necesitaban de mucho cuidado para su conservación, como las naranjas, las mandarinas, las manzanas y las peras en invierno y el melón, la sandía, las uvas, las ciruelas y las cerezas en verano.

Para finales de los 60, se comenzó a ver en las tiendas productos envasados como leche, yogures, refrescos, conservas de pescado, harina, pastas, arroz, legumbres, aceite, vinagre, entre otros, aunque algunos de ellos se alternaban con la venta al detal, como el aceite y el vinagre, que hasta los 50 se vendían solo al granel, en recipientes que llevaba el consumidor. Cerca de terminar la década de los 60, pero en especial en los 70, en el pueblo se comienza a comer lo que se ha denominado la dieta mediterránea, que consistía en la ingesta de verduras, hortalizas, frutas, aceite de oliva, legumbres, pan, queso, pescado y carne; en contraposición, también aparecen nuevos alimentos procesados, como las sopas de sobre, las pastillas de caldo y los flanes instantáneos. En la medida que las tiendas se modernizan y comienzan a abundar los procesados (empaquetados, envasados y enlatados), aumenta la cantidad de determinados alimentos, al tiempo que disminuye el consumo de carbohidratos, entre ellos, pan y patata, alimento muy presente en la comida española por sus cualidades para saciar el apetito.

2.2 Los aparatos e instrumentos de cocina y las formas de conservar los alimentos

Si bien todos los aparatos, tanto de línea blanca como de línea marrón, representaron importantes avances para hacer los hogares más confortables, hay uno que sin lugar a dudas se lleva una nota distintiva, en especial por todos los cambios que trajo consigo en la cocina y en general en la forma de vida de la familia, nos referimos, sin más ni menos que, a la cocina, secundada por el refrigerador. Hacemos alusión en un primer momento a la “cocina económica”, tal como se le llamaba a la cocina de hierro alimentada con carbón o leña, que

venía con un depósito para calentar el agua, esta cocina a leña sustituyó en la década de los 50 a la rudimentaria que funcionaba con lumbre de paja. Pero más importante fue la irrupción, a comienzos de los 60, de las cocinas que funcionaban con gas butano, ya que hizo más fácil la cocción de los alimentos, en tanto que la llama era más regular y se podía controlar su intensidad, con estos cambios, se podía ahorrar todo el trabajo de buscar y mantener la leña seca, moverla, ventilarla e irla reponiendo constantemente, sin dejar de mencionar el espacio que esa leña ocupaba y el humo que despedía.

Poco tiempo después apareció un instrumento de cocina que potenció la utilidad de las nuevas cocinas a gas, nos referimos a la olla exprés, que representó otro importante cambio en la cocina, ya que agilizaba el proceso de cocción, ahorrando más tiempo y energía. Probablemente, una de las razones que dan cuenta de la aparición de saborizantes para las comidas, como las pastillas de caldo, es que con las nuevas cocinas y utensilios que reducen el tiempo de cocción, las comidas pierden parte de su sabor, ya que hasta finales de los 60, el sabor natural de los alimentos lo daba las horas de cocción con lumbre a fuego lento.

La importancia del refrigerador, después de la cocina, radica en que hasta los 50 no había otra forma de conservar los alimentos que no fuera de forma natural o salándolos, ahumándolos, secándolos. De esta manera, con el refrigerador se pasó a conservar los alimentos en su estado crudo o cocido, retrasando su proceso de descomposición, por ejemplo, los alimentos embutidos, populares en determinadas culturas alimenticias como la española, lo pueden ser, porque era la única forma de preservarlos por largo tiempo, lo que hace que su identidad gustativa también se acompañase a esos sabores, y, una vez que el paladar se acostumbra a ellos durante generaciones, pasa a formar parte de la culinaria regional.

Así, las carnes porcinas como el lomo, la longaniza y las costillas, se conservaban adobadas, fritas y en manteca de cerdo, mientras que el salchichón, chorizo, morcilla y farinato, una vez curados, se guardan en fardales de algodón, para que no se sequen demasiado. Pero lo mismo ocurría con las frutas, por ejemplo, las uvas eran deshidratadas para transformarlas en pasas y de esta forma lograr que duraran más tiempo, los melones que se recogían en verano, eran enterrados en paja en los sobraos, donde el ambiente era más seco y oscuro, con el fin de que llegasen a las navidades. De igual manera, las familias que tenían un huerto, en época de tomates hacían salsa con ellos y para preservarlos los guardaban en botes de cristal (botes cuando comenzaron a salir por los 60), aplicando la técnica del

"baño maría", que hacía que el bote expulsara todo el aire permitiendo que el contenido pudiera durar uno a dos años.

Ahora bien, ya que la identidad gustativa, forjada en la profundidad del tiempo, demandaba de este tipo de alimentos, cuando se prohíbe la matanza y se adquieren estos alimentos exclusivamente en las tiendas (carnicería, abasto o supermercado) producidos de forma industrial, se compran para pocos días, y ya no en cantidades para ser almacenados en casa, tal como se hacía con la matanza, cuando la carne se preparaba y guardaba para todo el año, ya que no había otra forma de adquirir, almacenar y conservar los productos cárnicos durante todo el año.

En realidad, tanto la cocina a gas, como la nevera, por sí solos no habrían representado un gran avance, de no ser por el suministro constante de alimentos, es decir, si no se hubiera industrializado su producción y procesamiento, en la medida que al estar siempre disponibles en las tiendas, la preocupación se trasladaba ahora al dinero para comprarlos y ya no a todo el proceso de siembra, cosecha, almacenaje, preservación y preparación, pues ya muchos alimentos venían parcial o enteramente procesados. Este procesamiento de una cantidad importante de alimentos, permitió, como ya fue dicho, ahorrar trabajo y tiempo en la preparación de las comidas, ya que la agroindustria terminó por absorber buena parte de este trabajo.

2.3 Las formas de preparar los alimentos

En los 60, al mejorar la calidad de vida de las familias, poco a poco se fueron introduciendo nuevos alimentos, pero la preparación de platos elaborados, y siguiendo recetas de la región o de otras regiones, se producirá a finales de los 60, por ejemplo, comidas como la paella dejará de ser arroz con pollo, para parecerse a la paella valenciana, las alubias recordaran a la fabada asturiana y el bacalao se cocinará de forma parecida al "pil-pil" de los vascos, pero en general, en las casas las comidas diarias no seguirán estrictamente un patrón. Es a partir de los 70 y 80, cuando por la influencia de la televisión, los libros de recetas o los fascículos que se compran en los quioscos o los que vienen en los periódicos dominicales, que se comenzó a elaborar platos de otras regiones.

En los 70 se van incorporando nuevas recetas a las ya existentes, las que se popularizan y terminan formando parte de los menús diarios, por ejemplo, las croquetas de

carne, pescado o huevo duro, tienen una gran aceptación. La “ropa vieja”, plato de aprovechamiento de carne, se desmenuza y se incorpora a un sofrito de cebolla picada y pimientos verdes y rojos para sacar un plato consistente. La menestra de verduras, las cremas de calabaza o calabacín (a las que se incorpora leche y queso suave), los purés de verduras o la paella de mariscos, entre otros, comenzaran a formar parte de la nueva cocina, al igual que la empanada gallega, que se preparaba en las casas o se compraba en las tiendas. Los espárragos de lata y servidos con mayonesa eran muy apreciados, así como el melón con jamón como primer plato y se van elaborando con más frecuencia menús de carnes, aves y pescados.

El arroz con leche pasa a ser un postre muy valorado y comienzan a cocinarse en el horno bizcochos para elaborar tartas, las tradicionales natillas y flanes (de sobre para las clases bajas y de huevos para las altas) se seguirán consumiendo con asiduidad. Un dato que merece especial atención, es que de los 70 hasta hoy, el queso comenzará a estar muy presente tanto en las cenas como en las meriendas y se comerán en todas sus modalidades, blando, semicurado, curado o viejo (al cerrar la quesería local, que dejó de producir en los 80, se comenzó a comprar en el pequeño supermercado, en las carnicerías o en las queserías de los pueblos cercanos, de hecho, uno de los hijos del fabricante de queso de la villa, pasó a distribuir los quesos de grandes fabricantes; la razón por la cual cerró la quesería a mediados de los 80, se debió a la entrada del país en la Comunidad Europea, ya que la leche y los quesos provenientes, principalmente de Francia y Holanda, muchos más baratos, afectaron la producción de algunas provincias y comarcas del país, entre ellas podemos contar a Cantalapiedra, por otro lado, los compradores de leche no garantizaban un precio fijo de la producción, pudiendo fluctuar con grandes diferencias de una entrega a otra).

Ahora bien, todas estas transformaciones no eran solo el resultado de la reciente industrialización agroalimentaria, sino también de los cambios sociales del momento, en este sentido, es importante mencionar que entre las décadas del 60 y 70, el gobierno franquista y determinados actores sociales ligados al régimen, impulsaron la gastronomía española. Uno de esos primeros intentos vino de la Sección Femenina de la FET (Falange Española Tradicionalista), que, por medio del programa “Cátedras Ambulantes”, comenzó a promover la gastronomía nacional, empleando para ello algunos tratados culinarios que recogían ingredientes, recetas y formas de preparación de algunos platos considerados propios de la

gastronomía española. En línea con este programa, durante la década de los 60 se lanzan distintas campañas publicitarias por parte del Estado, valiéndose para ello de la televisión pública (TVE), con el fin de divulgar ciertos menús considerados tradicionales o representativos de la culinaria española, elevados como “glorias nacionales”, es decir, como forjadores de identidad y orgullo de la gastronomía ibérica (si la infraestructura vial y los medios de transporte permitieron, en la primera mitad del siglo pasado, la difusión de ciertos ingredientes y menús a nivel provincial o comunitario, los medios de comunicación harían lo propio entre los 60 y 70, en especial la televisión).

De hecho, ya muy tempranamente, en 1958, aparece por primera vez un programa de cocina en la televisión, que lleva por nombre "a mesa y mantel" y, con un formato más moderno y dinámico, se estrena otro programa en 1967 con el nombre de "vamos a la mesa". Algo que no se puede perder de vista, es que tal era la importancia que estaba adquiriendo para los españoles su propia gastronomía que, para finales de los 50 y comienzos de los 60 aparecieron las primeras secciones y columnas que valorizaban la cocina nacional.

Más todavía, se dieron los primeros pasos hacia la crítica gastronómica, entre los diarios pioneros de este nuevo camino destacan el ABC y La Vanguardia. Justamente, para finales de esta década es cuando se comienzan a distinguir entre proteínas, hidratos o grasas o entre minerales y vitaminas, en la medida que fue aumentando el nivel educativo de las personas, ya que hasta entonces, la única preocupación era poder alimentarse todos los días. Para 1970, aparecen las primeras guías gastronómicas y salen los primeros libros de cocina, que despertaron el interés de nuevos lectores interesados en el tema culinario, algunos de estos libros se proponían recopilar recetas antiguas, otros buscaban compilar recetas de las abuelas, sin dejar de mencionar, los que se dedicaban a copiar nuevas recetas con influencias de la cocina francesa e italiana.

En estas décadas podemos identificar los siguientes **alimentos primarios**: las legumbres, el pan, el arroz, los vegetales, las hortalizas, las frutas, el aceite de oliva, la leche, los huevos, la carne de cerdo, las aves de corral, los embutidos, el tocino y el pescado azul. Entre los **alimentos secundarios** destacan: el pescado blanco, el bacalao salado, la carne de ternera, la de cordero o la casquería, el queso, el jamón y los fiambres.

En cuanto a las **comidas primarias** tenemos: el cocido; las legumbres estofadas con chorizo, tocino, morcilla y oreja; el arroz con pollo y pescado; la pasta con tomate frito; los

pescados fritos como las sardinas, los boquerones y los chicharros; la tortilla de patatas; las sopas en cualquier variedad, de ajo, de verduras o de pescado; patatas con carne o pescado; albóndigas de carne vacuna o porcina; ensaladas y frutas del tiempo. Entre las **comidas secundarias** se encuentran el potaje de vigilia; la paella; el cochinillo o cordero asado; la ternera en salsa; la pescadilla rebozada; el arroz con leche, los flanes y las natillas.

2.4 Los hábitos alimenticios y las clases sociales

Durante estas décadas, el cocido continuó siendo la comida diaria predominante, se consumía en buena medida en todas las clases, pero ya se va alternando con otras legumbres y los domingos se hacía un extraordinario como platos de verduras, guisantes, judías verdes o mezcla de las mismas, patatas con costillas, arroz con chirlas; también los domingos, de segundo plato destacaban salchichas frescas, filetes rusos, tortilla de patatas, huevos fritos o pescados como sardinas, chicharros o sables y, si el presupuesto escaseaba, farinato o chorizo con huevos fritos, lo que casi siempre se consumía en las cenas del día a día. En las clases altas y medias, en los domingos, el extraordinario podía ser la paella de carne y como segundo plato filetes de ternera, carne en salsa, albóndigas, huevos rellenos de atún, mientras que el queso, los embutidos, las conservas de pescado, los huevos, las sopas y las ensaladas componían los menús de las cenas, como se puede ver, tanto el cocido como el farinato con huevo frito era un plato transversal de todas las clases sociales.

A comienzos de los 70 se introducen los langostinos, que se degustan cocidos o a la plancha, al mismo tiempo, el abaratamiento de la carne de pollo hizo que pasara de ser un lujo a ser un alimento habitual. Para los días festivos, la ensaladilla rusa, la sopa de mariscos, la paella y los asados, comenzaron a ser consumidos por todas las clases sociales, como postre el flan y las natillas continuaron siendo los favoritos de la época. Hasta los 60, la ensalada en la comida se hacía como acompañamiento y en la cena como primer plato, por otro lado, a partir de los 70, las ensaladas se comenzaron a elaborar con distintos ingredientes, ya no serán solo de lechuga, tomate, cebolla y aguacate, sino que también se les incorporará macarrones, legumbres o manzanas y se mezclarán, en ocasiones, con bonito, pescado ahumado o queso y, dependiendo de los ingredientes, recibirán un nombre distinto.

En cuanto a los desayunos, el café con leche, acompañado de galletas o magdalenas conformarán, como hasta hoy, el desayuno de todas las clases sociales y se va imponiendo a

la sopa de ajo, pero los trabajadores, cuyos oficios demandan de mayor esfuerzo físico, acompañarán el café con torreznos o con pan relleno de chorizo. Como se puede observar, para estas décadas, en las clases desfavorecidas el café sustituye a la achicoria y la leche fresca a la de polvo, así, en lo sucesivo, en los desayunos el café con leche se irá posicionando, hasta sustituir definitivamente a la sopa de ajo.

Por otra parte, si una madre lactante no tenía suficiente leche para alimentar a su hijo, se buscaba a una vecina del pueblo que estuviera amamantando y diera mucha leche, quien la terminaba compartiendo. En cambio, si esto ocurría en la clase alta, se contrataba a una ama de cría (nodriza), que cumplía la misma función, pero a cambio de un salario. Los niños eran alimentados con la leche materna hasta los dos años o más y luego se les iba incorporando poco a poco a la comida familiar. A mediados de los 70, una vez terminada la lactancia, a los bebés se les comienza a dar un menú, que consistía en el desayuno de papilla de frutas, puré de verdura con alguna proteína en la comida, papilla de frutas en la merienda y papilla de maicera en la cena y, a medida que crecían, se les iban incorporando a los alimentos familiares. Los potitos que vendían en las farmacias y más tarde en los supermercados, con comidas específicas para bebés, no se solían usar en el pueblo, en este caso, eran más consumidos en las ciudades, donde la mujer trabajaba y, en consecuencia, disponía de poco tiempo para amamantar y cocinar. Desde finales de los 60, al menú de los niños de clase alta y media se les incorpora el yogur y, en general, todos los niños, sin importar su condición, comienzan a consumir en la merienda pan con chocolate y se les da una pequeña mesada para que compren chuches.

No olvidemos que en estas décadas, el acceso a los alimentos por parte de todas las clases sociales, tiene mucho que ver el aumento del poder adquisitivo, la oferta de alimentos baratos producidos de forma industrial, el suministro constante en las tiendas, potenciado por las nuevas formas de transportarlos y preservarlos y la facilidad para su preparación, por medio de los nuevos aparatos e instrumentos de cocina (relativamente fácil de adquirir por todos los sectores sociales); todos estos elementos, en su conjunto, van cerrando las brechas entre las clases sociales, haciendo que las clásicas distinciones entre “comida de rico” y “comida de pobre” se vayan desdibujando y comiencen a ser suplantados por otros signos de diferenciación social (Elias, 1987).

2.5 Los hábitos alimenticios y los roles de género

En cuanto a los roles de género, debemos señalar que en la sociedad de estas décadas, los roles irán cambiando paulatinamente, aunque si bien es cierto que en los 60 muchas mujeres seguirán siendo criadas y educadas bajo los tradicionales patrones que modelaban hasta ahora sus comportamientos, en correspondencia con los roles de género socialmente establecidos, por ejemplo, casarse joven, ser madre, conocer algunos oficios relacionados con el hogar, vestirse y hablar de determinada manera, en general, las mujeres comenzaran a cuestionar que se les repudie si se embarazan solteras, que no puedan abrir una cuenta bancaria, comprar una casa o acceder con su nombre a la venta a plazos, entre muchas otras prácticas que las marginan. No obstante, en la medida que la sociedad se va adentrando en la década de los 60, las mujeres se van incorporando al mercado laboral como maestras o enfermeras, pero aún con trabajos asignados según el género, es decir, constreñidas por el peso de la tradición. Dentro de este contexto, asumirán esos trabajos sin descuidar su principal función, la de ser esposas, madres y amas de casa, de hecho, en muchos casos terminan abandonando sus trabajos al dar a luz a su primer hijo, pasando de nuevo a ocuparse de las tareas domésticas.

Tomando en consideración que los viejos patrones no terminan de morir y los nuevos de nacer, durante los años 60 los hombres seguirán teniendo preponderancia en la sociedad, por ejemplo, seguirán siendo los que toman las decisiones importantes dentro de la familia y los custodios de la patria potestad de los hijos. Ya para los 70, con la transición en ciernes, se comienza a desmontar el andamiaje institucional creado por el régimen de Franco, andamiaje que reproducía estos roles tradicionales de género, entre los que se cuentan la ya mencionada Sección Femenina de la FET (Falange Española Tradicionalista), que desaparece en 1977 por decisión del gobierno de Adolfo Suarez. Dentro de este nuevo escenario, las mujeres se irán incorporando con mayor fuerza al mercado laboral, más adelante, en los 80, en las principales ciudades aparecerán algunas asociaciones feministas, que comenzarán a exigir en las siguientes décadas mayor igualdad de derechos y beneficios.

Pero lo que inicialmente destapó el frasco, en los pueblos como Cantalapiedra, si dejamos de lado la tecnificación del campo, la agroindustria de los alimentos, la infraestructura vial y de servicios y los aparatos de cocina, fue el proceso migratorio hacia las ciudades y sobre todo hacia el exterior, aunque si tuviéramos que detenernos en un factor

de mayor peso, tendríamos que hacer referencia a la televisión, ya que gracias a la televisión las personas de los pueblos se adentraron en las nuevas formas de ver el mundo y de relacionarse en sociedad, con lo cual se comienzan a borrar progresivamente las fronteras socioculturales tan marcadas entre el campo y la ciudad, tendencia que continuaría con más fuerza en las generaciones venideras, en otras palabras, la brecha entre el campo y la ciudad se irá cerrando y, como corolario de esto, los valores y normas de la sociedad rural comenzarían a desvanecerse. “Yo recuerdo que para finales de los 70, mis hermanas adolescentes comienzan a exigir ciertos derechos, se resisten a seguir algunas reglas de aquellos tiempos, ya se rebelaban de tener que servirnos a nosotros los hermanos, le comenzaban a discutir algunas órdenes a nuestros padres, sobre todo a mi padre y comenzaban a ver su futuro lejos del pueblo, en alguna ciudad” (C/3-hombre de 72 años, viudo, sin hijos, trabajó en el pueblo, jubilado de Renfe. E/2023). En realidad, lo que se presagia en los 70, son las ideas dominantes que se van abrir espacio en las siguientes décadas, ideas que subvertirán con mayor fuerza aquellas prácticas sociales que reproducían esos esquemas de dominación según el género.

Llegados a este punto, es conveniente puntualizar que esto es solo el comienzo, que los cambios en el pueblo a partir de esa fecha serán muy lentos y muchas veces imperceptibles, en otras palabras, se dará una danza de avances y retrocesos, que echará sus frutos, de manera más visible, en las siguientes décadas. Pese a estos cambios, la mujer-madre seguirá cargando con buena parte del peso de la cocina, incluso, pasada las décadas, las mujeres continuarán asumiendo la obligación de elaborar las comidas y se dedicarán los fines de semana a cocinar el menú semanal y congelarlo; si bien los hombres se irán incorporando en las tareas del hogar, el peso seguirá recayendo sobre ellas.

Estos cambios también se verán reflejados en la mesa, entre los grupos etarios, en tanto que los niños comenzaran a comer desde muy temprana edad en un plato individual, las reglas en la mesa serán más flexibles, por ejemplo, los adolescentes, bien hombre o mujer, comenzaran hablar con más espontaneidad, a tener sus propios criterios, a pensar desde sus propio referentes y formas de interpretar la sociedad, ya serán más libres de decidir qué de lo servido comer y cuánto y de levantarse si alguna actividad o deseo personal los conmina a ello, aunque lo usual siga siendo comer juntos.

Sin lugar a dudas, todos los cambios que se comienzan a registrar en el pueblo, estarán vinculados con los cambios que experimenta la sociedad nacional, en este sentido, no se podría entender la disminución de la oferta laboral y las migraciones, sin la introducción en los campos de maquinaria agrícola movida por petróleo, tractores, sembradoras, cosechadoras, pero también de insumos como fertilizantes y semillas manipuladas, sin dejar de mencionar que, para los 70, la cría de animales también sufrió importantes cambios, al pasar las granjas agrícolas a estar también mecanizadas.

2.6 Los principales cambios en la actividad económica

La década de los 60 representó un parte aguas para la economía y la sociedad española, es cierto que muchas fuentes de trabajo desaparecieron y aparecieron, por ejemplo, en Cantalapiedra se abrieron dos talleres mecánicos, dos tiendas de venta de ropa, una de muebles y tres peluquerías con secadores eléctricos, entre otros oficios como el de modista. No obstante, estas nuevas fuentes de empleo no absorbieron del todo los puestos de trabajo perdidos pues, insistimos en ello, los tradicionales empleos que demandaban mucha mano de obra habían desaparecido y los nuevos trabajos se creaban en las ciudades. De hecho, a pesar de que algunas personas que se encontraban en el exterior retornaron al pueblo a mediados de los 70, la tendencia en los siguientes años es que continúen las migraciones hacia las medianas y grandes ciudades, aunque no en las mismas proporciones que la registradas entre los 60 y 70.

Dos ejemplos de esto que acabamos de señalar se encuentran, en primer lugar, en los talleres de alfarería que le dieron fama al pueblo durante décadas, por la calidad de la arcilla, el diseño de las piezas y la técnica de horneado, sin embargo, una vez que las familias cambiaron el menaje de barro por el de aluminio y luego por el de vidrio templado (marca “duralex”) y comenzaron a comer en platos individuales (el botijo se alterna con los vasos de cristal), la alfarería, inexorablemente iba a desaparecer; y, en segundo lugar, con la concentración parcelaria que agrupó las tierras dispersas de un mismo propietario y permitió la incorporación de maquinarias (se pasó de 3 tractores a 30), la demanda de personas para labrar la tierra comenzó a disminuir significativamente. En general, lo propio ocurrió con todos los trabajos artesanales, entre ellos los hojalateros, herreros, cacharrereros, tejeros, zapateros y chocolateros.

No obstante, para la segunda mitad de la década de los 70, con la muerte de Franco y la transición democrática, se llevarían a cabo nuevos emprendimientos asociados al ocio, por ejemplo, se abre una discoteca. Es también la época de apertura a nuevas coordenadas socioculturales en todo el país y Cantalapiedra no permaneció ajena a esos cambios, de hecho, en el pueblo se comienza hablar con más libertad de política, se tiene acceso a libros que hasta hace poco estaban prohibidos, lo mismo con ciertas películas con temática sexual, “aunque quedaba mucho camino por recorrer, nos sentíamos más libres... es la década de los guateques y los que éramos jóvenes en esa época, nos divertíamos bailando las canciones de moda al son de un tocadiscos, eran los tiempos de las chicas en minifaldas y de los jóvenes con melena” (C/2-hombre de 67 años, casado, 3 hijos, trabaja en el pueblo en sus propias tierras. E/2022).

En términos generales, la década de los 70 es la época donde se registró la mayor oferta y demanda de oficios, entre ellos, de carpintero, fontanero, electricista, modista, peluquero, zapatero, albañil, pero también de tiendas, por ejemplo, de ferretería (centrado en artículos de albañilería y fontanería), mercería, droguería, boutique, zapatería, mueblería y joyería y de oficinas que prestan servicios públicos como correos, telégrafos, bancos, ferrocarril y autobuses. Mención especial merecen los talleres, que para comienzos de los 50 comenzaron abrir sus puertas y ya para finales de esa década habían tres talleres mecánicos para vehículos industriales, uno de ellos propiedad de la familia Sexmero, quienes tenían la concesión de la empresa Claas, especializada en la venta de maquinaria y aperos agrícolas de origen alemán, el otro taller pertenecía a la familia Iglesias y el tercero a la familia Holguera, en la actualidad, un hijo del señor Holguera sigue con un moderno taller y vende aperos de labranza por todo el país (hoy, además de esos tres talleres, existen dos talleres dedicados a la mecánica y electricidad de coches). Para abastecer de combustible a todas esas máquinas, en la década de los 50, Cantalapiedra contó con una gasolinera que aún sigue funcionando.

En materia de alimentación, durante esa década, en el pueblo también se contaba con las tiendas de ultramarinos, pescadería, carnicería, farmacia, panadería y quesería (donde se vendían los quesos elaborados por los mismos productores). Sin embargo, en las siguientes décadas, con la despoblación, se comenzarían a perder tanto los oficios como las tiendas. Si nos detenemos en la actualidad, veremos que quedan dos carnicerías, una tienda que vende un poco de todo y además se hace cargo del estanco de la prensa y de la administración de

lotería, un pequeño supermercado, una panadería, una farmacia, un restaurante y cinco bares. La falta de tiendas alimenticias no se debe sólo a la despoblación, sino que, al disponer todas las familias de un vehículo, las compras las realizan en Peñaranda o en Salamanca, por ofrecer productos variados y baratos en una misma superficie.

2.7 Datos generales sobre el comportamiento alimentario en España

Como era de esperarse, todos estos cambios impactaron en los ingresos económicos, de hecho, en la década de los 60 el ingreso per cápita aumentó un 200%, pero también entre los 60 y 70 se disparó la compra de electrodomésticos, de coches utilitarios y, un dato no menor, el ocio comenzó a formar parte de la vida social, por ejemplo, comienzan las vacaciones pagadas, el fútbol se convierte en un espectáculo de masas, al igual que los grupos musicales. En Cantalapiedra se abren distintos bares y una discoteca en los 70, lugares que después se harían habituales en la vida de la gente, sin embargo, como lo mencionamos más arriba, la irrupción de la televisión en los hogares fue la gran ventana a las formas de vida en las principales ciudades, también el gran difusor de los nuevos valores culturales y la publicidad.

En definitiva, como ocurrió en toda España, los hábitos alimenticios comenzaron a cambiar, aumentando el consumo de carnes, lácteos, huevos y azúcar, a diferencia de los alimentos que más se consumían en los 40, los que se centraban en mayor medida en el consumo de pan, patatas y hortalizas. Tan precaria fue la alimentación de esos tiempos, que aún en los 50, el 15% de la población no alcanzaba a consumir los nutrientes y calorías necesarias, así, en los 60, la dieta comenzó a diversificarse con el consumo de frutas, huevos, aceite, azúcar, carne y lácteos (Varela, 2019). Conforme se diversificaba la dieta y aumentaba la cantidad de los alimentos comprados, se fue reduciendo el porcentaje del salario dedicado a la compra de alimentos, por ejemplo, entre el 64 y 65, el ciudadano promedio destinaba cerca del 50% de lo que devengaba para adquirir alimentos (a comienzos del 2000 esa cantidad se ubicaba en el 15 %), en otras palabras, a partir de la década de los 60 la gente había dejado de trabajar para comer. Otro dato igualmente importante es que, ya para finales de los 60, el porcentaje de la población que se dedicaba a la agricultura pasó del 50 % al 5%, lo que da cuenta del paso de una sociedad basada en el sector primario, a otra asentada en el sector secundario y terciario (INE, 1991).

Algo que llama la atención, en términos alimenticios, es que en esas décadas se comienza a notar importantes diferencias entre los hábitos alimenticios de las zonas rurales y urbanas, por ejemplo, en la primera se consume más aceite, patatas, pan, leguminosas y vino y en la segunda más verduras, frutas, cereales, carne, pescado, leche y cerveza. (ENNA-1, 1995). Por tanto, es comprensible que, con la diversidad de alimentos, comience a decaer el número de calorías consumidas en toda España a partir de los 60, pasando de las 3000 kcal, debido al excesivo consumo de carbohidratos, a las 2770 kcal en los 80, gracias al incremento del consumo de productos con mayor proteínas y grasas (cifra que bajaría un poco más en la primera década del presente siglo, para ubicarse en las 2634 Kcal) (ENNA-1, 1995).

Para entender, desde una mayor perspectiva estas transformaciones, es conveniente detenernos en los 15 años que van de 1960 hasta 1975, fecha en la que se triplicó el PIB, recortando distancias con los países más prósperos de la región. Evidentemente, este crecimiento se vio reflejado en el bolsillo de los consumidores, lo que permite entender el aumento en el consumo de distintos alimentos, por ejemplo, la ingesta de carne y pescado se triplicó, llegando al 15,4 %, algo que se comprende mejor cuando se observa la aparición de productos como jamones y salchichas precocinadas (Langreo y Germán, 2019).

Tomando en cuenta estas modificaciones que se producen en la dieta española, entre las décadas del 60 y 70, es que se comienza hablar de la dieta mediterránea, constituida por carnes, pescados, legumbres, hortalizas, frutas, pan, aceite de oliva y vino (un aspecto importante a tener en cuenta, es que en el pueblo, no todos los hábitos iban en la dirección de la dieta mediterránea, pues no siempre se consumió abundantes frutas y algunas verduras y hortalizas no se las consideraba de consumo humano, sino más bien de consumo animal, por ejemplo, muchos entrevistados señalaban que en sus casas no se consumían remolacha, lechuga o repollo, pues se les había enseñado que eran alimentos para el engorde animal).

Recapitulando, todo este aumento y diversidad en el consumo de alimentos, no habría sido posible de no ser por el crecimiento económico que experimentó la economía, gracias a la mecanización del campo, tanto en la siembra como en la cría de animales, potenciado además con la puesta en marcha de un sinnúmero de fábricas que comenzaron a procesar esos alimentos en grandes cantidades, la aparición de nuevos aparatos para agilizar el trabajo en la cocina y algo que no se puede olvidar, la aparición de la televisión, lo que llevó a los

hogares nuevos valores y normas imperantes hasta ese momento en las principales ciudades (Langreo y Germán, 2019).

2.8 Discusión de los resultados

El sistema alimentario tradicional

Cuando analizamos el sistema alimentario tradicional en Cantalapiedra, lo primero que observamos es que buena parte de lo que las personas consumían se producía dentro del pueblo, bien en las tierras destinadas para los grandes cultivos, bien en las huertas contiguas a las casas; en segundo lugar, que una parte importante de la población estaba vinculada a las actividades de cultivo y cosecha, y en casa otros tantos se encargaban de conservar y preparar las comidas. Como es sabido, tanto una actividad como otra demandaba de mucho tiempo y trabajo, por ejemplo, en la producción de alimentos la mano de obra era fundamental, ya que la tecnología disponible no era sofisticada, a lo sumo se contaba con algunos instrumentos básicos y el empleo de animales para el arado y el transporte de lo producido. En todo caso, al no disponer de maquinarias y agroquímicos la productividad era baja, lo que exigía la contratación de muchos trabajadores y quienes se desempeñaban durante largas jornadas de trabajo, lo mismo ocurría con la preparación de las comidas, en tanto que no disponían de alimentos preelaborados, ni de artefactos modernos para su elaboración, por ejemplo, el uso del fogón con lumbre era lo más típico en la mayoría de las cocinas, forma de cocinar que, por demás, ralentizaba la cocción de los alimentos y exigía mucha atención.

Al estar menos mecanizada la producción y al ser de temporada, muchos de los alimentos consumidos eran más frescos y los platos elaborados con esos ingredientes se distanciaban de los sabores estandarizados propios de los alimentos procesados, en otras palabras, no eran alterados en su composición organoléptica, pues la mayoría de ellos no contenían preservantes en forma de saborizantes, colorantes y emulsificantes. Un aspecto importante a tomar en cuenta es que, al ser producidos y consumidos dentro del mismo espacio geográfico, la “cadena de suministro” era corta, basada en una forma de producción artesanal y local y, en consecuencia, la huella ecológica era muy baja (Lang y Heasman, 2015). Dado que los medios de transporte y de preservación eran muy limitados, no se disponía de una gran variedad de alimentos y menús, por tanto, era común que lo que más se comía se producía y almacenaba en el mismo pueblo, si a esto le agregamos que la movilidad

horizontal era muy baja, podemos ver que los alimentos consumidos poco variaban de una generación a otra.

El sistema alimentario moderno

Si nos detenemos a observar el sistema alimentario moderno, veremos que a partir de la década de los 60 y 70 se empiezan a mostrar importantes cambios, registrándose las transformaciones más importantes en la década de los 60, de hecho, es un lugar común entre los historiadores, afirmar que la década de los 60 fue un parte aguas en la historia moderna del país, ya que la España de los 70 poco tenía que ver con la España de los 50. En materia de producción, la incorporación de maquinarias y fertilizantes sintéticos y nuevos sistemas de regadíos en la producción agrícola, desde la segunda mitad de los 50, permitió aumentar la productividad, pero, al mismo tiempo, también permitió prescindir de mano de obra, lo que daría pie en estas dos décadas, a las migraciones internas del campo a la ciudad y, más tarde, al exterior, en busca de empleo y de mejor calidad de vida.

Ahora bien, en la medida que la economía española se fue recuperando de los estragos de la Guerra Civil y de las políticas autárquicas de la primera etapa del régimen de Franco, la dieta se fue restableciendo con la oferta de una mayor cantidad de alimentos; como en toda España, van disminuyendo los carbohidratos y aumentando las proteínas. En la década de los 60 y 70, muchos alimentos estaban ahora disponibles a lo largo de todo el año, la variedad se fue ampliando aún más, así como la forma de adquirirlos en las tiendas, abastos, panaderías y carnicerías (por ejemplo, muchos productos ya se vendían en envase individual y no a granel), dejando atrás una de las mayores preocupaciones de la humanidad, esto es, el suministro constante de alimentos (Fischler, 1995).

La forma de producción, conservación y preparación de los alimentos

A partir de las décadas de los 60 y 70, la producción de alimentos comenzó a volverse mecanizada y estandarizada, las fábricas que los producían se establecieron en lugares apartados y en estructuras cerradas distantes del alcance visual de los consumidores, quienes no tenían implicación alguna en su proceso de producción (Beardsworth y Keil, 1997). Estos nuevos alimentos procesados facilitaron su preparación, de hecho, algunos ya venían listos para ser servidos, en este sentido, la industria absorbió buena parte del trabajo y el tiempo

que se dedicaba en casa para su elaboración (Goody, 1995), lo que permitió a las personas disponer de ese tiempo para otras actividades. Por consiguiente, al no estar implicados en su producción, los consumidores no tendrán otra opción que trasladar su confianza al tendadero (más adelante veremos que las personas que suelen hacer sus compras en Salamanca o Peñaranda, lo hacen en supermercados, trasladando la confianza depositada en el tendero a la agroindustria, vale decir, a las marcas -los etiquetajes de los productos- y a los mismos supermercados).

Por otro lado, la oferta de distintos artefactos y utensilios de cocina facilitaron aún más la preparación de las comidas dentro del hogar (Goody, 1995), pues las nuevas cocinas a gas sustituyeron a los fogones (instrumentos de cocina como la olla exprés contribuyeron a facilitar más el trabajo en la cocina) y los refrigeradores permitieron superar la sempiterna preocupación por la forma de preservar los alimentos. De esta manera, cocina y refrigerador en el ámbito privado o doméstico (sin olvidar la mejora de los servicios públicos y del poder adquisitivo del salario real), junto a industrialización y suministro constantes de alimentos en las tiendas en el ámbito público (sin olvidar la mejora de la infraestructura vial y la oferta de alimentos cada vez más baratos), terminaron por romper la lógica del “comensal inmemorial”, de la cocina tradicional basada en las restricciones o escasez y, si se quiere, de la propia sociedad tradicional, para abrir paso al “comensal moderno”, a la cocina moderna basada en la prodigalidad y, todavía más, a la sociedad moderna (Fischler, 1995). Se podría afirmar, pecando de cierto reduccionismo alimentario, que el principal quiebre o paso de la sociedad tradicional a la moderna se produce en la cocina, no en balde, se suele afirmar que el proceso de hominización se da con la ingesta de determinados alimentos y, en general, la historia de la humanidad ha sido la historia de la alimentación.

Los nuevos aparatos de cocina y su influencia en la forma de preparar y conservar los alimentos

Para estas fechas aparecen en España las nuevas cocinas, primero a leña y carbón y luego a gas y, poco tiempo después, los refrigeradores, estos dos aparatos de cocina van a representar un cambio muy importante en la cocina, en la medida que las personas ya no tendrán que emplear tanto tiempo en la preparación de las comidas, y ya no estarán pendientes de buscar la leña, mantenerla encendida y reponerla, pues el fuego ahora será

constante y regular. Si a esto le sumamos la aparición de nuevos instrumentos de cocina como la olla exprés, el tiempo será mucho menor, en cuanto a los refrigeradores, las personas ya no tendrán que preocuparse tanto de como preservar los alimentos, ni de cómo conservar los alimentos cocinados o los sobrantes de cada comida.

Por tanto, el triángulo de lo crudo, cocido y podrido (Lévi-Strauss, 2003b) se altera, en tanto que con la cocina se puede pasar más rápido de lo crudo a lo cocido y con el refrigerador se ralentiza el paso de lo crudo y lo cocido a lo podrido, algo un tanto difícil de lograr antes de la aparición de estos dos aparatos de cocina, pero también, como señalamos anteriormente, sin los alimentos industrializados que retrasan su caducidad y los medios de transporte que permiten llevarlos hasta los lugares más recónditos sin que se estropeen, el cuadro no estaría completo. El lado b de los alimentos mecanizados es que se deslocaliza su producción, al formar parte de una cadena de suministro global, y, por otra parte, los alimentos se vuelven más procesados (se alteran sus características organolépticas) y de sabores más estandarizados (Murdoch y Miele, 1999).

Si a la lista le agregamos el suministro del agua corriente y electricidad (que ya la comienzan a dejar durante todo el día, antes solo en la noche), se podrá comprender la magnitud del cambio, hasta el punto de que la cocina, como el lugar central de la casa, se va descentrando progresivamente, así como el tiempo y esfuerzo para preparar las comidas, máxime cuando se tiene en cuenta que las tiendas ofrecen un suministro permanente de alimentos. En síntesis, se podría decir que lo que se produce entre los 60 y 70, es ni más ni menos que la alteración de tradicional ecuación que se daba entre lo crudo, cocido y podrido, se acelera la cocción y se retrasa la descomposición tanto de lo crudo como de lo podrido, en cierta medida, se trata de la sociedad actuando sobre la naturaleza, para modificar sus procesos y tiempos.

La influencia de la modernización social y de la cocina nacional en la cocina local

Durante los 20 años que van de 1960 a 1980, las familias fueron adquiriendo televisores, con lo cual, la gran mayoría de los hogares comenzaron a exponerse a los programas de cocina (uno de esos programas pioneros y muy visto en su momento fue “Vamos a la mesa”, conducido por Maruja Callaved en 1967) y a las campañas publicitarias del régimen franquista, donde se exaltaban ciertos ingredientes como propios de la

gastronomía española, como el jamón ibérico, el aceite de oliva o el vino, pero también de determinados platos considerados de “gloria nacional”. Ya para finales de los 70, muchos platos originarios de ciertas comunidades se vuelven nacionales, como el cocido madrileño, la paella valenciana, el pulpo a la gallega, la fabada asturiana, el pil-pil vasco, entre otros. En realidad, lo que se produce en la gastronomía del pueblo a finales de los 70, pero se podría decir que un poco antes en las ciudades de toda España, es que con la entrada de la televisión en los hogares, la difusión de los libros de receta, las mejoras en las vías de transporte público, las migraciones internas y externas (recordemos que las personas que migraron dentro del país, al visitar a sus familiares en el pueblo, introducen parte de los nuevos hábitos alimenticios aprendidos en las ciudades -comunidades- donde residían, y los migrantes en el exterior, al enviar remesas a sus familiares dentro del país, aumentaron su capacidad de consumo), el aumento del salario real (recordemos que para los 70 el presupuesto familiar que se destinaba para la compra de alimentos disminuyó, porque ha aumentado el poder adquisitivo y porque los alimentos se vuelven baratos), las vacaciones pagadas que permite a muchas personas conocer otras regiones de la geografía española y la proliferación de restaurantes que progresivamente van posicionando determinados ingredientes y menús, hacen que la gastronomía nacional y la de los pueblos se vayan ampliando (Mennell, 1985).

En cierta forma, esto ya había ocurrido en los 60, cuando los platos que se reservaban para las fiestas se comenzaron a consumir con más frecuencia en los días corrientes, en la medida que la escasez dejó de definir la cocina local. En definitiva, es imposible concebir la cocina moderna sin los grandes cambios que se registraron en la producción (con las nuevas tecnologías aplicadas a la producción), el desarrollo de una intrincada infraestructura vial, la modernización de los servicios públicos, la aparición de restaurantes y, como veremos más adelante, en los 80, la consolidación y expansión de las universidades, centros médicos, grandes centros comerciales, etc. Es cierto que todos estos elementos, antes señalados, no llegaron al pueblo, pero también es cierto que al estar inserto, como muchos otros pueblos, dentro de una sociedad nacional, es muy difícil que permanezca impermeable a todas esas influencias, sin ir muy lejos, el despliegue de las viabilidades, junto a la industria alimentaria y de producción de artefactos de línea blanca, sin perder de vista la modernización de los servicios públicos (agua, gas y electricidad) (Mennell, 1985), impactaron de forma directa en los hábitos alimenticios de todos los pueblos de España.

En este sentido, se puede ver como muchos platos “considerados secundarios” (lo ponemos entre comillas, pues vistos desde otra perspectiva serían considerados primarios de las fiestas), en tanto que su ingesta era más común en las fiestas, pasaron a ser básicos y, progresivamente, cómo algunos ingredientes o platillos básicos pasaron a ser secundarios, propios de las fiestas o domingos, tal como ocurrió con el cocido. Un aspecto a tener en cuenta es que muchas familias preservan su huerta familiar, pero, sobre todo, las familias continúan criando su cerdo para la matanza en el mes de noviembre y arreglando su carne conforme a la tradición.

El sistema alimentario moderno y la conformación de un mercado nacional basado en el poder de cambio del dinero

El suministro periódico de alimentos preelaborados, hizo que las personas en el pueblo comenzaran a necesitar básicamente de dinero para garantizar su dieta, un presagio de lo que ocurriría con mayor fuerza en las próximas décadas y al que no se le suele prestar mucha atención, pero de gran importancia, pues nos permite entender cómo la economía de mercado fue penetrando en todos los rincones del país. Colocándonos en perspectiva, debemos recordar que hasta la década del 50, muchas personas podían conseguir buena parte de sus alimentos de su huerta, del corral de gallinas, de la matanza del cerdo, del trueque o del obsequio cuando una buena cosecha lo permitía, no obstante, en la medida que los pueblos, entre ellos Cantalapiedra, van dejando de autoabastecerse, pasando de un circuito local a otro nacional, más integrado al mercado, muchos alimentos comenzaron a venir de fuera, más aún cuando la producción local se fue centrando exclusivamente en pocos rubros que se llevan a centros de acopios en Valladolid (de allí se distribuyen a otros mercados, dentro de la cadena de especialización que impone la nueva realidad comercial).

En otras palabras, cuando las personas dejan de estar vinculadas con la producción de alimentos y, en general, las actividades productivas se centran en la especialización de unos pocos productos, se produce una ruptura con el pasado, en tanto que el grueso de la población ya no estaría vinculada a la producción de los alimentos, desligándose de la principal fuente de empleo hasta la fecha, no en vano, la mayor parte de la población vivía en el campo y, hasta los 50, más del 60% de la población vivía en las zonas rurales. Cuando ya no se necesitó de tanta mano de obra para producir los alimentos, gracias al desarrollo agroindustrial,

languideció la población rural y el centro de la actividad económica pasó del sector primario al sector secundario y terciario y con ello al fortalecimiento de las ciudades, que en la actualidad concentra el 84% de la población española.

Retomando el hilo de lo expuesto, el dinero nunca había tenido tal poder de cambio, un dato que se torna más importante cuando observamos que el porcentaje del salario destinado a la alimentación disminuyó de forma importante, ya que todavía, a finales de los 40, las personas destinaban el 95% de sus ingresos a la compra de alimentos, En este sentido, como ocurrirá en el pueblo y sobre todo en las ciudades centradas en el sector secundario y terciario de la economía, las personas solo tendrán que disponer de dinero y entrar a un supermercado para alimentarse (como se puede ver, no existe ningún vínculo con la producción de los alimentos).

El quiebre del sistema alimentario tradicional y los cambios culturales en la sociedad española

Como dijimos anteriormente, pecando de simplistas, el paso de la sociedad tradicional a la moderna se da, en tanto y en cuanto, las personas se desvinculan de la producción de los alimentos, más todavía, cuando la alimentación deja de ser su preocupación central, pues solo en esa medida, comienza a ocuparse de otras manifestaciones de la vida social, las que antes eran privativas de muy pocas personas. Por ejemplo, ante la nueva realidad, las personas pueden ocuparse de estudiar, practicar algún deporte, dedicarse a la música, recrearse con la actuación, en otras palabras, se dan las condiciones de posibilidad para que surja una cultura posmaterialista, imposible de imaginar en una sociedad crematística (Giddens, 1994).

Todos estos cambios se produjeron en España entre 1960 y 1975, cambios por los que décadas atrás y, de forma más dilatada, habían pasado los países más industrializados de Europa. Es dentro de este contexto, cuando se comienzan a fraguar las transformaciones culturales y la desconexión generacional, ya que muchos padres no comprenden los nuevos comportamientos de sus hijos y estos, a su vez, no quieren llevar la vida de sus padres, incluso comienzan a imaginarse su vida lejos del pueblo, más aún cuando el campo ya no tiene mucho que ofrecerles en materia laboral. En realidad, el “desmadre” de los 80 se estaba formando en esas dos décadas, faltaba que cediera el régimen que lo contenía y coincidió que el dictador muere y con él, el régimen que sujetaba esos cambios.

Ambas situaciones, el ocaso de una sociedad tradicional y de un régimen que le suministraba oxígeno para que no desapareciera, finalmente no resistieron el paso del tiempo y, en los 80, en el país se comienza a vivir, lo que en otros países como Inglaterra o Estados Unidos vivieron en los 60, en ciertos aspectos con más virulencia, pues se mezclaron muchos elementos al unísono. Cantalapiedra no se salvó de esta ola de rebeldía juvenil y muchos jóvenes cayeron también en las drogas, algunos de los que emigraron a las ciudades, como Madrid, terminarían perdiendo la vida por el consumo de drogas, en especial de la heroína. Uno de los entrevistados lo resume muy bien con estas palabras, “piense usted que ese tiempo era como si un adolescente que despierta a la sexualidad se queda solo en casa, que los padres se van de vacaciones por un mes y lo dejan solo con comida y dinero... bueno, la sociedad despertó ante los cambios y Franco se fue de vacaciones al más allá” (C/1-hombre de 57 años, casado, 2 hijos, trabaja en el pueblo en la construcción. E/2023).

El fin de la sociedad tradicional y las migraciones internas y externas

Un elemento a destacar durante las décadas del 60 y 70, fue la ola migratoria que más tarde daría paso a la España vaciada, recordemos que con la tecnificación del campo y el desplazamiento de las fuentes de empleo del sector primario al sector secundario y terciario, las personas se trasladaron a las ciudades de provincia, a las grandes ciudades y a los países de la región con mejor “renta de situación”, en busca no solo de empleo, sino también de mejores condiciones de vida, condiciones que en ese momento no ofrecía el campo. Sin embargo, aquellas personas que lograron migrar, verán mejorar también su situación por las remesas que reciben de sus familiares en el exterior (se calcula que para la fecha emigraron entre 2.500.000 a 3.000.000 de personas, aunque buena parte de ellas comenzaron a retornar con la primera crisis del petróleo generada por la Guerra del Yom kipur en 1973, guerra que afectó la economía de los países desarrollados).

Lo paradójico aquí es que cuando menos demanda de mano de obra tuvo el campo, más se volvió productivo, algo que se explica por la mecanización de la producción agrícola, pero, al mismo tiempo, cuando más se volvió productivo el campo, menor fue su participación al PIB, algo que se visualiza mejor cuando se compara con lo aportado por el sector secundario y terciario de la economía. Que la mayor parte de la población ya no estuviera vinculada con la producción de los alimentos, se entiende mejor cuando se observan

las oleadas migratorias hacia las ciudades, donde se va concentrando la mayor parte de la población, que tal como ocurre en la actualidad, se aproxima al 16% en el campo y 84% en la ciudad, cifra que asombra aún más, cuando se observa que solo un tercio de ese 16% se dedica a la actividad agrícola.

Las clases sociales y las prácticas de consumo alimentario

Durante los 60 y 70, los utensilios de cocina cambian, ya no se usan los utensilios de barro, poniéndole punto final al trabajo de los alfareros que le dio mucha fama al pueblo por la calidad de sus trabajos, en adelante, los utensilios empleados serán de aluminio y vidrio templado. En buena medida, el agua corriente también contribuyó a dejar sin trabajo a los alfareros, pues mucho de los encargos que le hacían, correspondía a la compra de cantaros y tinajas para transportar y almacenar el agua. Un aspecto importante a señalar, es que los nuevos instrumentos de cocina, hechos de madera y metal y los nuevos utensilios para el comedor, hechos de vidrio templado y metal, permitieron, por un lado, facilitar el trabajo en la cocina y, por el otro, individualizar más el consumo de los alimentos, pues ahora cada uno de los comensales disponía de sus propios utensilios para comer, incluyendo los niños.

Recordemos que, hasta los 50, muchas familias de bajos recursos comían todos de un mismo plato, más grande que los usados de forma individual y, en casi todas las familias, sin importar la clase social, los niños comían de un mismo plato y no iniciaban la ingesta hasta que uno de los padres se los indicara, para evitar que alguno se adelantara y comiera más que los otros. Varios de los entrevistados recuerdan que no podían descuidarse a la hora de comer, tenían que espabilarse, pues de lo contrario terminaban comiendo menos (solo una entrevistada me señaló que, a falta de suficientes cucharas, entre sus hermanos se turnaban cada 10 cucharadas uno, sumergiendo la cuchara en un pequeño recipiente con agua para limpiarla y pasársela al hermano que le correspondía el turno).

Otro elemento a tener en cuenta, con los utensilios de comer, es que, en la medida que el poder adquisitivo iba en aumento y se compraban más alimentos, los menús se tornaron más elaborados, no obstante, para darle más vistosidad a esos menús, los utensilios comenzaron a tener mucha importancia, a diferencia del pasado, donde lo que importaba era la funcionalidad de los utensilios para comer, por tanto, a los “gustos de necesidad” le correspondía una utilería de comida muy básica, mientras que, cuando los alimentos pasaron

a ser más sustanciosos, gusto de lujo, los utensilios se volvieron más sofisticados. Esto daría paso, en los 70, pero con más fuerza en los 80, a cuidar el protocolo a la hora de comer, es decir, se va prestando mayor atención a ciertas normas de comensalidad, que comenzaron a sustituir los códigos tradicionales basados en la autoridad del padre, básicamente restrictivos, así, en la nueva realidad, lo que se estilaba como más deseable, era seguir determinadas reglas de comensalidad que dictaban las normas de urbanidad o buenos modales.

Por tanto, tenemos que, a los alimentos de necesidad le acompañaban utensilios básicos y unos códigos de comensalidad basados en la autoridad de los padres, mientras que en la medida que los alimentos comenzaron a ser más abundantes y accesibles y, en consecuencia, los menús más elaborados, la utilería del comedor también fue cambiando, fabricándose de forma más sofisticada. Al mismo tiempo, las nuevas normas de comensalidad comenzaron a sustituir a los códigos centrados en la autoridad del “cabeza de familia”, justamente allí se estaban sentando las bases para que tuviera lugar el “gusto de lujo”, del que comenzarían a participar muchas familias que ascendieron a clase media y las clases medias de siempre, una forma de diferenciación social o de decirle a la sociedad que se pertenece a una determinada clase (Elias, 1987).

En definitiva, las comidas se van estructurando, no ya desde la escasez, sino desde su disponibilidad y accesibilidad, lo que representaría un importante cambio, en la medida que hasta hace poco las comidas se presentaban más estructuradas en las celebraciones y días festivos (Barthes, 2006). De hecho, muchas de las comidas de las fiestas ahora comienzan a formar parte del menú del día a día, dándose una confluencia o alternancia entre los “gustos de necesidad” y “los gustos de lujo”.

Roles de género, grupos etarios y los códigos de comensalidad

A partir de estas fechas, las familias van disminuyendo la cantidad de hijos, pasando a tener en promedio entre 3 o 5 y, a su vez, estos tendrán más acceso a la educación, independientemente de si pertenecen a familias pobres o adineradas, por otro lado, las tareas de la mujer dentro del hogar se irán suavizando, al igual que las jornadas laborales del hombre, que ya no serán tan largas y extenuantes, sobre todo para los que aún continúan trabajando de jornaleros (sin embargo, hay un punto que aclarar y es que al tecnificarse el campo, demandar de menor cantidad de trabajadores y disminuir el precio de los productos

agrícolas, muchos jornaleros serán reconvertidos en distintas tareas, lo que significa que el desgaste físico es relativamente menor, aunque continuará con su mismo ritmo de trabajo).

Con los cambios en las condiciones de vida, también se van produciendo cambios en las relaciones de género, si bien los roles aún se mantienen bien definidos, lo que se flexibiliza en esas décadas es el comportamiento imperativo por parte del padre hacia los demás miembros de la familia y esto se puede ver también en los códigos de comensalidad; ya la autoridad del padre no se ejerce de forma tan vertical hacia sus hijos, pero aún tendrá que pasar una década más para ver cambios más notorio en esta dirección y, dos décadas más, para ver una mayor flexibilización en los roles de género, entre ellos, los que se establecen en torno a la cocina (aunque las brechas culturales se han cerrado cada vez más entre los pueblos y ciudades, por la exposición casi simultánea a las nuevas tecnologías, en esas décadas, para los entrevistados, las diferencias eran aún muy notorias).

3. El sistema alimentario y los hábitos alimenticios en Cantalapiedra: décadas de 1980 hasta 2010

Como ya hemos señalado en otros capítulos, en los años 50 se dan los primeros pasos para la incorporación de maquinaria agrícola (Cantalapiedra se vio beneficiada en el 53 por ser el primer municipio en acogerse a ley de Concentración Parcelaria, recibiendo cursos de capacitación agraria y créditos para la compra de tractores, asignados por la Agencia Comarcal de Servicios de Extensión Agraria, pasando en esa década de 3 tractores a 30), momento a partir del cual la producción del campo se hizo más eficiente, al tiempo que comenzó a demandar de menor cantidad de mano de obra, lo que contribuyó a las migraciones de las zonas rurales a las zonas urbanas, potenciado por un desplazamiento de la economía del sector primario al sector secundario y terciario, vale decir, industrial y de servicio, que comenzó a despuntar en las ciudades.

Este éxodo, que tuvo sus momentos más álgidos entre los 60 y 70, se ralentizó en los ochenta, en la medida que el sector industrial comenzó a decaer y el sector servicios no creció a un ritmo que permitiera absorber más mano de obra. Dentro de este contexto, se comienza a generar el fenómeno de la España vaciada, si lo vemos en porcentajes, veremos que en los 40, aproximadamente el 60% de la población aún vivía en las zonas rurales, sin embargo,

para los 80, ese porcentaje se fue reducido hasta el 29% y en las siguientes décadas disminuiría un poco más, hasta situarse en torno al 16%.

En la actualidad, en toda España se cultivan 17 millones de hectáreas y se producen 29 millones de toneladas de alimentos, empleando al 6% de la población rural, que en términos porcentuales, como ya lo señalamos, se ubica en 16%, esto quiere decir que (en una relación inversamente proporcional) a menor población laboral en el campo, mayor productividad, relación que se explica por la tecnificación del campo (el cultivo del tomate puede muy bien ejemplificar este aumento de la productividad, ya que entre 1980 y 2008, se logró reducir en un 52,3% el número de metros cuadrado de tierra empleada para producir una tonelada, permitiendo un ahorro muy importante en el uso del suelo y el agua) (Indicadores de sostenibilidad de la agricultura y ganadería españolas, 2011; Garrido, 2012; MAGRAMA, 2016).

Sin embargo, esta relación inversamente proporcional se vuelve negativa cuando vemos su aporte al PIB, ya que, en la medida que la agricultura fue aumentando su rendimiento, disminuyó su porcentaje de participación en el PIB, hasta llegar en la actualidad a cerca del 3%, mientras que el agroalimentario se sitúa al rededor del 7%, mejorando un poco más, cuando observamos el aporte global al PIB de la industria de los alimentos, que en su conjunto se ubica en torno al 10% (3% del agrícola, más 7% del agroindustrial). Es decir, los ingresos generados por producción de alimentos (no debemos olvidar que el sector agroalimentario está conformado por el primario, que representa la silvicultura, agricultura, piscadería, ganadería y, el secundario, compuesto por la agroindustria, encargada de transformar y comercializar los alimentos primarios), siguen siendo ínfimos, si los comparamos con otros rubros como el de la construcción o el turismo, incluso si lo comparamos por sectores (INE, 2016; MAPA, 2017). Pese a la poca cantidad de mano obra que demanda el sector agrícola, 300 mil puestos de trabajo, esto permite que el 16% de la población pueda vivir en el campo (claro está, junto a otras actividades como el turismo) y, a su vez, que el restante 84% de la población pueda vivir (alimentarse) en las zonas urbanas.

3.1 La producción agrícola

El pueblo cuenta, como casi todos los pueblos de España, con modernas maquinarias para la producción agrícola, como sembradora, abonadora, segadora-trilladora, pivots de

riego, los que en su conjunto disminuyen la demanda de jornaleros. La producción agrícola de Cantalapiedra se basa principalmente en el cultivo de cereales, como cebada y trigo (en el 2022, la cantidad promedio de trigo de secano fue de 2800 kg/ha, la de cebada de 2870 kg/ha, ambas con un costo medio de 900 euros de producción por hectárea), seguido por la siembra de patatas y muy por detrás de girasol y colza; mientras que en la producción de plantas forrajeras destaca la alfalfa, que en los últimos años ha ido en aumento.

En cuanto a la rotación de los cultivos, por lo general, después del barbecho se pasa al siguiente año al cultivo de trigo y cebada, luego a los demás cultivos, hasta comenzar de nuevo el ciclo de rotación, todos se recogen con cosechadora y se transportan a un centro de acopio en Valladolid, mientras que la alfalfa se enfarda y se vende como lecho y alimento para el ganado, la patata se recoge por medio de cuadrillas (puede durar meses si se le guarda en un lugar oscuro y húmedo).

Un aspecto importa a tener en cuenta, es que los cultivos de rotación como la colza, que de media anual llega a los 25.000 kg/ha, contribuye a mejorar el terreno, pues las raíces de esta planta crucífera regeneran el suelo, gracias a que son profundas y llevan a la superficie determinados minerales beneficiosos para los siguientes cultivos, por ejemplo, en algunas tierras se alternan el trigo con la colza, para no tener que dejarla un año en barbecho. Por su parte, el cultivo de girasol tiene un rendimiento promedio de 3t/ha, en relación con este cultivo, hay que considerar que el 41% se destina para la extracción de aceite para cocina (de 4 kilos de pipas se saca 1 litro de aceite), el 42% para pienso, principalmente para el ganado y el restante 7% es desperdicio. En cuanto a la producción de alfalfa, planta destinada para el forraje (planta forrajera), su rendimiento promedio en 2022 fue de 35 t/ha, que se distribuye en tres cortes, lo que equivale a unos 3500 kg, en este caso, la producción se destina en su casi totalidad a la alimentación de ovejas.

Por último, se puede afirmar que, si bien la entrada en la Unión Europea afectó la producción de algunos rubros en distintas zonas del país, los efectos positivos han sido mayores, al tener acceso a las ayudas en forma de subsidios y a los mercados de los países que integran la Unión, sorteando las antiguas trabas burocráticas y arancelarias. Probablemente, el punto más complicado haya sido ajustar las formas de producción agrícola y pecuaria, a las exigencias de seguridad e higiene ambiental establecidas desde Bruselas. En este sentido, la villa, como muchas otras, se ha visto beneficiada con la entrada en la Unión,

aun cuando en los últimos meses, algunas protestas contra las excesivas regulaciones que encarecen los costos de producción y reducen la competitividad, en especial, con aquellos países que exportan su producción a la Unión (países a los que no se les pide que cumplan con estas normativas), demuestre lo contrario. En todo caso, son escollos que se les presentan a todos los países y regiones en un mundo globalizado, solo que, en esta coyuntura, postergar una posible solución puede afectar a largo plazo la producción interna y con ello la seguridad alimentaria.

3.2 Los cambios socioculturales

Con la llegada de la democracia, la sociedad española experimentó un cambio político, social y económico importante, Cantalapiedra no es ajena a todos estos cambios, de hecho, muchos jóvenes ávidos de vivir nuevas experiencias, de hacer su vida con más libertad, sin las imposiciones de sus padres o de las creencias de una sociedad que ven morir, también se suben a la ola de esos cambios. Así, “antes de aquellos tiempos, uno, como todo joven que pasa por esos años de rebeldía, de inmadurez dirían otros... era muy ingenuo, uno vivía como en un huevo, ajeno a lo que ocurría más allá del pueblo, la vida aquí todavía era más o menos como la habían vivido los padres de uno y, a su vez, ellos como la de sus padres y así... pero de un momento a otro todo eso comienza a cambiar, la gente, sobre todo a mediados de los 70, se da cuenta de lo que pasa afuera, de los cambios en las formas de ser de las gentes, de la vida en las ciudades, de los nuevos empleos y de repente todos, algunos más y otros menos, nos veíamos cuestionando el presente, no de manera muy consciente, pero uno ya veía que las cosas no eran o no iban a ser iguales, entonces todo lo que a uno le habían enseñado, ya no tenía ese valor de antes... ya uno veía a los padres y a los abuelos de otra forma, como que ante lo que viene no saben nada, como que se quedaron en el pasado... y cae el franquismo, entonces se junta la rebeldía del joven, con las nuevas ideas, más los cambios que uno ve en la sociedad, entonces allí se estaba sembrando el “desmadre” que vendría en los 80, pero eso ya estaba instalado allí, a finales de los 70, solo que mucha gente todavía estaba acojonada, pero cuando olieron más posibilidad de hacer lo que querían, vino el “desmadre”... uno escuchaba a muchos jóvenes decir que no querían vivir sus vidas metidos en el pueblo, solo para trabajar, como lo habían hecho sus padres y abuelos, que no querían una vida aburrida, sin diversión, que querían salir, conocer, ligar, yo si fui más

tranquilo y me quedé en el pueblo trabajando con mis padres... pero otros, ya desde aquí, iban a Madrid con cierto rodaje, aunque todavía muy ingenuos con lo que pasaba en esas ciudades y se los llevó la droga, sobre todo la heroína... no sé si usted sabe de la cantidad de jóvenes que murieron por la droga en los 80. Fue como la mala leche, porque muchos eran tranquilos como uno, pero los pilló la juventud muriéndose Franco y todos esos cambios en las ciudades” (C/2-hombre de 68 años, casado, 3 hijos, trabaja en el pueblo en sus propias tierras. E/2022).

Ciertamente, se podría decir que en los 60 los cambios fueron económicos, en los 70 políticos y en los 80 socioculturales, “los jóvenes del pueblo, a finales de los 70, se acercaron peligrosamente a las drogas, sin conocer del todo los problemas que eso traería a sus vidas... en la discoteca local, frecuentada por jóvenes del pueblo y de los pueblos de los alrededores, se comienzan a fumar porros, algunos se adentran en la cocaína y otros, tiempo después, sobre todo los que se fueron a las ciudades, en la heroína” (C/3-mujer de 59 años, soltera, 1 hijo, trabaja en el pueblo en una tienda. E/2023).

Así, las estructuras sociales se van transformando y los padres ven con preocupación los cambios de comportamiento de sus hijos, ya que estos no siguen los patrones que hasta entonces se había repetido en todas las generaciones. Dentro de este contexto, muchos jóvenes que logran estudiar o terminar el bachillerato, recriminan el analfabetismo de sus padres y abuelos, pero también cuestionan las faltas de oportunidades en el pueblo, ven como se reducen los medios para ganarse la vida y emigran a las ciudades. Por esos años, la villa comienza a acusar la despoblación, al mismo tiempo van naciendo menos niños, una tendencia que se mantendrá en las siguientes décadas. Al haber más gente mayor y menos jóvenes, la pirámide poblacional se invierte, hasta llegar a registrarse, tal como viene ocurriendo en los últimos años en el pueblo, una mayor tasa de mortalidad que de natalidad, es decir, mueren entre 10 y 15 personas, mientras que nacen 2 o 4 niños por año. En este punto, se podrían rastrear muchas causas del declive de la vida de los pueblos, en otras palabras, su vaciamiento a finales de los 70, y también analizar si el país hizo lo necesario para evitar o mitigar ese momento crepuscular. Sin embargo, independientemente de si se pudo o no hacer más, son muchos los ejemplos que se pueden citar, para darnos cuenta que, en determinados momentos de la historia, se alinean una serie de factores que hacen

inevitable algunos cambios (en lo que compete al tema tratado, formas de producir, distribuir, almacenar, preparar y consumir los alimentos) (Mintz, 1996).

Se podría decir que, en aquellos años de fuertes migraciones internas (décadas de los 70 y 80), a medida que se despoblaban las zonas rurales, iba aumentando el chabolismo en los extrarradios de las grandes ciudades, lugares donde muchas personas se alojaban esperando conseguir una vivienda digna, lo que daría paso a las ciudades dormitorio, edificios que se construían sin cuidar mucho la estética, donde se ofrecían pisos baratos, zonas residenciales que presentaban grandes carencias, como centros médicos, colegios o infraestructuras. Pese a estas migraciones, en Cantalapiedra, como en la mayoría de los pueblos de España, las personas continuaran guardando sus vínculos con el pueblo, asistiendo en las fechas importantes y luego haciendo lo propio con sus hijos, llevándolos al pueblo para mantener los lazos afectivos, tanto con la villa como con los abuelos, es por eso que, ante una celebración religiosa o una fecha conmemorativa, el pueblo se llena de visitantes, lo que se deja ver en los hoteles, restaurantes y bares que se llenan por doquier.

En las décadas del 70, 80 y 90, conforme aumenta la despoblación, van desapareciendo muchos oficios, en buena medida porque todo se compra o se arregla en la capital y, debido a la obsolescencia programada, pequeños y grandes electrodomésticos se reemplazan por otros si se estropean. No obstante, aún continúan algunos oficios, tiendas y actividades en pie, por ejemplo, en el pueblo hay un ayuntamiento, un juez de paz, una notaría, un centro médico con una sala de urgencias disponibles también para algunos pueblos aledaños, una sala cultural multiusos, una piscina municipal compartida por todos, una cancha de fútbol, una pista de pádel, tres oficinas bancarias, una oficina de correos, dos peluquerías, un pequeño salón de belleza, tres talleres mecánicos (uno de ellos se dedica a la fabricación de aperos agrícolas que se vende por toda España), un almacén de materiales de construcción y una pequeña empresa de construcción, una tienda que engloba la venta de mercería y droguería (este establecimiento es a la vez estanco y administración de loterías), una pequeña tienda que vende artículos de alimentación, un tienda de alimentos, dos carnicerías (que además de carne, venden otros productos alimenticios procesados y envasados), una panadería-repostería y el monasterio de las hermanas Clarisas que elaboran pastas y dulces artesanales, cinco bares, un restaurante y un hotel, y los sábados se instala un mercadillo donde se venden frutas, verduras, ropa, calzado y artículos del hogar, en la

actualidad se está construyendo un complejo hotelero, ganadero y ecuestre que llevará por nombre "Villa Bonifacio" y estará ubicado entre Cantalapiedra y Madrigal de las Altas Torres, constará de hotel, restaurante, piscina, club hípico y cría de ganado vacuno. En general, como todo pueblo, Cantalapiedra se ha ido renovando desde décadas atrás, el cemento y el asfalto han sustituido al pavimento de piedra, las edificaciones ya no son de adobe sino de ladrillo y de grandes ventanales y muchas casas nuevas cuentan con todas las comodidades que ofrecen los tiempos corrientes.

3.3 Las formas de preparar los alimentos

Hasta la década de los 50, en Cantalapiedra se cocinaba alternando la lumbre de paja con la cocina de hierro alimentada con carbón y leña (según la clase a la que se perteneciera), ambas necesitaban chimenea, sin embargo, para la década de los 60 comenzaron a llegar las primeras cocinas que funcionaban con gas, éstas eran muy básicas, venían con tres fuegos o quemadores asentados sobre una encimera metálica de color blanco, que se conectaba por medio de un tubo a una pequeña bombona) había que colocarla en una mesa porque no traía patas). Esta mejora hizo que se modificaran las estancias y así en todas las cocinas de las casas se comenzó a colocar una mampara para cortar el frío que entraba por la chimenea y para que los comensales se calentaran mientras comían, normalmente se instalaba un brasero debajo de la mesa, en los 80, este braceró pasó a ser eléctrico.

Con los avances tecnológicos, los diseños de la estancia o cocina va cambiando, se elimina el hueco de la lumbre y las dos alacenas que se ubicaban en los laterales (se empleaban para guardar el menaje de cocina), se sustituyen por una encimera donde va empotrada la cocina a gas y más adelante la vitrocerámica, sobre ella, en el techo, se instala una campana extractora y muebles empotrados en la pared, tanto encima como debajo de la encimera, con el propósito de guardar los utensilios y la bombona, por otra parte, se alicatan todas las paredes. Desde los 70, las cocinas van equipadas con horno, frigorífico, tostadora, batidora, lavadora y, a partir de los 80, se utiliza también el horno microondas. En las siguientes décadas, en el pueblo se van adquiriendo los pequeños electrodomésticos que, de tanto en tanto salen al mercado, como lavavajillas, cafeteras inteligentes, freidoras, robots de cocina, entre otros, un aspecto a tener en cuenta, es que se sigue comiendo a diario en la cocina, mientras que el comedor se usa solo para los días festivos.

Si vemos cronológicamente la aparición de las cocinas, tendríamos que decir que en los 70 comenzaron a llegar las cocinas de gas más completas, que incluía un horno (bien juntas o por separado), una peculiaridad del momento es que algunas de esas cocinas eran mixtas, esto es, venían con dos quemadores de gas y dos eléctricos. Con los años, sus diseños fueron cambiando, pero, en cierta forma, continuaron con el mismo patrón, hasta que a finales de los 70 llegó la vitrocerámica, que tuvo mucha aceptación en los hogares conformados por parejas jóvenes, por demandar menos energía y cocinar más rápido los alimentos, luego, en el año 2000, triunfa la cocina de inducción, mucho más rápida a la hora de cocinar y más ahorrativa, reduciendo hasta un 20% el consumo de energía.

Un aspecto que representó otro cambio importante en el pueblo, como ya lo habíamos señalado, es que desde que se canalizo el agua y aparecieron los instrumentos de cocina elaborados con otros materiales, como aluminio o vidrio templado (más conocido por una de las marcas que lo fabrica “durallex”), fueron desapareciendo los cacharrereros (alfareros), después del vidrio templado se impuso el juego de vajillas de vidrio opalino resistente (más conocido por una de las marcas que lo fabrica "arcopal"), mientras que para las fiestas o celebraciones, se comenzaron a utilizar vajillas de porcelana fina.

3.4 Los cambios en los hábitos alimenticios

Como es bien sabido, la historia de la gastronomía española es el resultado de la fusión de diversas cocinas, como la íbera, la celta, la romana, la árabe, los aportes de la época medieval, el nuevo mundo y, más tarde, la cocina francesa. Cada cultura y etapa histórica ha dejado su impronta, conformando la variedad de platos que conocemos hoy y que se pueden observar en la gastronomía de las distintas comunidades, hasta llegar a convertirse en referente de la gastronomía internacional, impulsado en buena medida por el boom turístico de mediados y finales del siglo XX. De hecho, desde hace décadas, a la gastronomía española se la considera el centro de la dieta mediterránea, destacando el aceite de oliva, la diversidad de verduras, hortalizas, cereales, legumbres, carnes y pescados.

Ahora bien, tal como lo vimos antes, entre las décadas de los 60, 70 y 80, en los desayunos del pueblo se va sustituyendo las sopas de ajo por el café con leche para los adultos y leche con cacao para los niños, desde entonces es costumbre migar el pan con el café con leche y las galletas con cacao, en ambos casos las magdalenas también son muy populares y

se incluye en su cartera escolar un bocadillo de embutido o chocolate (la leche, el yogur, la cuajada y la fruta, forman parte de la merienda o el postre de los niños).

En la comida sigue primando el cocido, pero se alterna con primeros platos como legumbres, pastas, arroces o sopas y los segundos platos los ocupan las carnes de ovino porcino y aves, el pescado se consume cada vez más y se incorpora a la comida o a la cena, tanto el blanco como el azul. La sopa de ajo pasa de comerse en el desayuno a tomarse como primer plato de las cenas de invierno y las ensaladas ocupan este lugar en verano y se acompaña con huevos, embutidos, pescado, empanadillas o croquetas.

El pan, las legumbres, los huevos, la carne y el pescado, son los alimentos básicos en la mayoría de las casas, el tocino, los embutidos pasan a un segundo lugar, según la comida y la época del año y los postres dulces se reservan para los fines de semana y ocasiones especiales. La matanza ya no se hace en casa, por una parte, porque está prohibido por motivos de salud y, por otra, porque son alimentos muy calóricos y las familias los restringen un poco, aunque se siguen comprando en las carnicerías.

A las frutas se les comienza a dar importancia y de un buen tiempo para acá, casi todas las comidas acaban con una fruta, pero también, el café o las infusiones se toman en muchas casas al final de las comidas o las cenas. Mención aparte, el plátano, una fruta muy apreciada en España, sin embargo, hasta los 80 sólo la consumían las familias de mayores recursos, luego se fue incorporando como alimento del día a día en todas las familias, primero como una fruta especial para los niños y después de consumo general del grupo familiar.

Una tendencia clara a partir de los 80, es que ya no hay carencias o fuertes restricciones para llevar una dieta medianamente balanceada, en consecuencia, se va tomando conciencia de la importancia de la alimentación en la salud y se cuidan más los menús, dando prioridad a las verduras y las frutas, se empieza a comer menos carne y más pescado y el aceite de oliva se va posicionando como la estrella de la cocina, por su disponibilidad y precio accesible. Sin embargo, el lado b de estos nuevos hábitos alimenticios, es que se comen más alimentos procesados y con muchas más grasas saturadas y carbohidratos, como endulzantes y harinas, ambos muy presentes en la bollería que ofrecen los supermercados.

Dentro de este contexto, se fue haciendo más notorio, a mediados de los 90 y comienzos de los 2000, los problemas de salud asociados a los hábitos alimenticios, en esta toma de conciencia influyó mucho la aparición de programas de cocina en la televisión (uno

de ellos, con muchos años al aire, fue “Saber vivir”, programa que se estrenó en 1997, bajo la conducción de Manuel Torreiglesias) que contribuyeron a instruir a las personas sobre la importancia de los hábitos alimenticios saludables y la prevención de determinadas enfermedades. En este sentido, muchas personas en Cantalapiedra, como en el resto del país, ante los problemas de colesterol, triglicéridos, hipertensión y diabetes, se fueron apuntando a una dieta más saludable, reduciendo las frituras en favor de otras técnicas de cocción, por ejemplo, los vegetales se comienzan hacer al vapor o al horno, los pescados y la carne a la plancha. Pese a todos estos cambios, un elemento a destacar es que las familias continúan comiendo en la misma mesa, en algunos hogares en la cocina, alrededor de la mesa camilla y, otras, en el comedor o cuarto de estar, sin prisas y conversando sobre cualquier tema.

Como se puede ver hasta ahora, de la década de los 90 hasta la década del 2010, la alimentación fue cobrando importancia en cuanto a sus efectos saludables, se toma conciencia de la relación que tiene con la salud y se cuidan más los ingredientes que forman los menús. Se sigue cocinando con aceite de oliva, se emplean mucho las verduras y las hortalizas (principalmente el ajo, la cebolla, los tomates, los pimientos, las patatas y las zanahorias) y se procura disminuir el consumo de carnes rojas, aunque los jóvenes las prefieren antes que el pescado. Se hace costumbre en todas las fiestas servir mariscos, en especial las gambas y los langostinos, también los asados al horno de leña (estos menús se siguen consumiendo en ocasiones especiales) y los postres se vuelven más elaborados. En el menú de las fiestas y en menor medida en el del día a día, se comparten recetas entre lugareños o, se siguen otras, de las tantas que ofrece el mercado gastronómico de hoy.

Desde los 80 en adelante, como ya hemos hecho mención, es costumbre que en los desayunos se tome café con leche, magdalenas, galletas o tostadas con mantequilla y mermelada, mientras que en los días festivos es habitual tomar chocolate con churros. Desde mediados de esta década, la organización de las comidas familiares sufre algunos cambios, si bien se sigue el patrón de los tres platos: verduras, legumbres, arroz o pasta (1); carnes de ave, cerdo o vaca, huevos, pescados blancos o azules (casi siempre acompañados de pan) (2); postre de frutas de temporada y, en ocasiones, como domingos y días festivos, flan o natillas (3), se debe tener en cuenta que las ensaladas se pueden tomar como primer plato, como acompañamiento del segundo plato o puesto en el centro para compartir y las cenas son más ligeras que las comidas, pero más sustanciosas que los desayunos, generalmente se compone

de un plato de sopa o ensalada (1) y luego se sirve tortilla francesa o española o huevos fritos, y de un tiempo para acá pescado (2), de bebida puede ser vino, sangría, sidra o cerveza y de postre alguna fruta que se acostumbra a comer al tiempo y se suele terminar la comida del medio día con un café. En cuanto a las bebidas, se sigue primando el vino y el agua, sin embargo, los jóvenes se van apuntando cada vez más a la moda de tomar refrescos o colas (en España, además de las tres comidas principales, existe el almuerzo o segundo desayuno, comida que se hace en medio de la jornada laboral, siendo habitual el consumo de algún pincho o tapa en casa o en el bar, mientras que la merienda se toma a media tarde y se reserva más para los niños, consta de un bocadillo acompañado de leche, yogur, fruta o un bollo industrial, por otro lado, la costumbre de ir de tapas está muy arraigada en el país, para quien no esté adentrado en la gastronomía española, las tapas son pequeñas porciones de alimentos, cuando las raciones son más grandes se comparten, también puede emplearse como plato principal de comidas o cenas).

Por otro lado, se van incorporando paulatinamente nuevas comidas que, aunque se encuentran elaborados industrialmente en las tiendas y supermercados, las madres prefieren cocinarlos, entre ellos, lasaña, croquetas y empanadas, esto es posible porque en el pueblo muchas mujeres no suelen trabajar fuera del hogar y, por tanto, pueden emplear parte de su tiempo para preparar estas comidas (un ejemplo de esos platos que ofrecen los supermercados, pero que muchas mujeres prefieren preparar ellas mismas son el gazpacho: sopa fría a base de tomate, cebolla, ajo, pimiento verde, pepinillo (todo en crudo) y pan, se aliña con sal, vinagre y aceite de oliva; la tortilla de patatas: huevos, patatas y cebolla sofritas; pisto: cebollas, pimientos, calabacín y tomates cortados a cuadraditos y fritos a fuego lento; fabada, a las alubias remojadas se les agrega chorizo, morcilla, lacón, cebolla y sal; empanada, se rellena la masa panadera con un sofrito de cebolla y pimiento, al que se añade atún, pollo, carne picada o bacalao y se cuece al horno).

En los últimos 20 años, Cantalapiedra está influenciada por las nuevas tendencias culinarias, tendencias con las que se mueve el resto de España, en este sentido, programas televisivos de cocina, como el de Carlos Arguiñano, cocinero vasco que lleva décadas cocinando y enseñando a la gente nuevos platos, o, algunos libros de cocina, han conseguido que las personas experimenten con recetas y sabores distintos a los utilizados hasta ahora. En general, las nuevas influencias de distintas culinarias a nivel mundial han hecho que, tanto

en la cocina local como nacional se incorporen ingredientes como salsa de soja, mostaza o ketchup y especias como cúrcuma, jengibre o curry, entre nuevas formas de elaborar los platos, se mezclan alimentos que hasta ahora ni se pensaba, con el propósito de buscar nuevos sabores, así se mezcla la ensaladilla clásica con gambas o almejas con alubias y además se utilizan diversos robots de cocina para elaborarlos.

La repostería también ha cobrado gran importancia en los últimos 20 años, se elaboran tartas de manzana, tiramisú, cuajadas o gelatinas, también se elaboran macedonias de frutas utilizando plátano, manzana, melocotón, piña o cualquier fruta de que se disponga, cortadas a pedacito y agregándole zumo de naranja. También se mezclan las fresas con nata o yogur y los helados son muy apreciados como postre, bien solos o acompañados de un pedazo de tarta.

Ahora bien, entre los **alimentos primarios** se encuentran los vegetales, las hortalizas, las legumbres, las frutas, el arroz, la pasta, el pan, el pescado, la carne de cerdo o ternera, las aves, los huevos, la leche, el queso, los yogures, las cuajadas, las latas de conservas, el chocolate y las galletas. En cuanto a los **alimentos secundarios** tenemos, los pescados (la merluza, la lubina, el besugo, el bacalao salado), los mariscos, la carne de cordero o conejo, las latas de conservas, el farinato, los embutidos, las aceitunas, los encurtidos, el café y las infusiones. Mientras que las **comidas primarias** están compuestas de menestras de verduras coliflor o brócoli al vapor, repollo con patatas cocidas, patatas con costillas, salchichas frescas con pimientos y patatas fritas, chuletas de cerdo, carne guisada de ternera, ensaladas de legumbres, pasta con vegetales y aceitunas, croquetas y empanadas, frutas frescas, fresas con nata. Por su parte, las **comidas secundarias** están compuestas por la paella, el cocido (antes era una comida primaria), la ensaladilla rusa, el cochinillo o cordero asado, las chuletas de cordero al horno, el conejo con arroz, el potaje de vigilia, el bacalao desalado en salsa verde, el pil-pil, la lasaña de carne o vegetal, y, dulces como las tartas de crema, las natas o los helados.

Ahora bien, comparando la evolución experimentada desde la década de los 40 hasta la de 2010, se ve claramente que a medida que aumenta el nivel de vida, la alimentación se va adaptando a los nuevos tiempos. Así, en la década de los 40 y 50, se acusa la falta de alimentos, los campos están empobrecidos, la hambruna se extiende por buena parte del país, en esa tesitura, las patatas, el pan negro y los garbanzos, ayudaron a muchas familias a

sobrevivir. A finales de los 50 comienza a mejorar la situación socioeconómica, muchas personas pueden acceder a algunos alimentos, por ejemplo, a la sopa de ajo y al torrezno para el desayuno, al cocido con tocino y chorizo para la comida y a las legumbres para la cena, en otras palabras, se va normalizando la dieta, hasta llegar a los niveles alcanzados previo a la Guerra Civil.

En los 60 se comienza a vislumbrar un cambio cualitativo importante, aunque el cocido sigue siendo la base de la comida, ya se le agrega un poco de carne, por otro lado, a la dieta diaria se le van incorporando vegetales, legumbres, huevos, embutidos, carne de aves, conejos, aceite de girasol o de oliva y leche (en polvo primero y después líquida). En la década de los 70 mejora mucho más la alimentación, se sustituye la sopa de ajo por la leche fresca, el pan sigue siendo imprescindible, las legumbres y los vegetales no pierden su sitio, se incorporan galletas, chocolates y bollería, el fiambre y los embutidos (también los embutidos precocinados), así como la casquería, la tortilla de patatas, el pescado azul y las conservas enlatadas, también se van incorporando los primeros alimentos procesados y las frutas se comienzan a consumir como postres de las comidas y el café o las infusiones para el final. Por otro lado, platos como la paella, el bacalao, los asados, el arroz con leche, los flanes y las natillas, se degustan en las fiestas por todas las familias sin importar su nivel económico (estos platillos se comienzan a preparar de forma más sustanciosa). Durante estas décadas, se van posicionando algunos platos como propios de la gastronomía española, impulsados principalmente por el alcance de los medios de comunicación.

Es a partir de los 80, cuando la alimentación alcanzó su mejor nivel, el pan, aunque todavía muy valorado, se va consumiendo menos, las legumbres también retroceden en su consumo (algo que se viene acentuando en los últimos años en toda España, por ejemplo, se cree que las legumbres engordan, cuando lo que en realidad engorada son los ingredientes que se le agregan), al tiempo que se le va dando más importancia a las verduras, las hortalizas (hasta unas décadas atrás no se las consumía del todo, pues algunas de ellas se las consideraba alimentos para el engorde de animales para el consumo), las frutas y el aceite de oliva (a partir de los 90 se posiciona muy bien en la cocina nacional, ya que en las décadas pasadas se desestimulaba su consumo para favorecer su exportación), productos que se van haciendo cotidianos en la cocina local, así como la leche, el queso, el yogur, el fiambre, el embutido o el jamón (también los embutidos y jamones precocinados), comestibles imprescindibles en

cualquier comida, cena o aperitivo. También aumenta considerablemente el consumo de carnes, bien de pollo (antes poco consumida pues se criaban para la producción de huevos), conejo, ternera o cordero; por otra parte, el cocido dejó de ser una comida diaria para presidir la mesa los domingos, mientras que la paella y los asados mantuvieron su puesto en las festividades, así como el marisco, sin olvidar que los pescados blancos y azules se comenzaron a alternar en los menús y las ensaladas elaboradas con distintos ingredientes empezaron a formar parte de las comidas y cenas, los dulces, entre ellos las tartas y los helados, se vuelven postres habituales en las comidas especiales, los domingos o días de celebración (sobre este punto es importante aclarar que entre semana, las frutas suelen ser los postres más consumidos, sin embargo, los fines de semana, en especial los domingos, se suele servir un postre más elaborado, de hecho, si se tienen invitados, se pueden sentir un tanto afrentados si se les coloca como postre solo fruta). Además, las pastas, en cualquier variedad y cocinadas de diferentes maneras, son uno de los platos preferidos de los niños y jóvenes, así como ciertos alimentos procesados, principalmente las pizzas o las hamburguesas y con ellas bebidas tipo refrescos y colas de distintos sabores.

En general, la alimentación del pueblo desde la década de los 80 hasta la actualidad, es muy parecida a la de cualquier ciudad, con la diferencia de que se consumen productos menos procesados. Otro aspecto a resaltar, es que desde los 90, pero con mayor fuerza en lo que va de siglo, el criterio de alimentos y comidas saludables va ganando terreno y con ello ciertas formas de prepararlas, por ejemplo, al vapor o a la plancha, pero sin renunciar del todo a los embutidos ibéricos, las carnes conservadas en manteca o el jamón y el queso madurados. En realidad, con la abundancia alimentaria de las décadas de los 80 y 90, comienzan aparecer los problemas de salud propios de un consumo abundante de determinados alimentos (diabetes, hipertensión, síndrome metabólico), lo que se vuelve más notorio cuando aumenta de forma constante la esperanza de vida y la población se hace longeva. En este contexto, los programas televisivos sobre cocina de finales de los 90, comienzan a vincular alimentación y salud y a concienciar a las personas sobre la importancia de llevar una dieta saludable para una mejor calidad de vida, lo que fue calando en la ciudadanía y Cantalapiedra no es la excepción.

Se podría decir que, de todos los medios de comunicación, la televisión ha jugado un papel destacado desde los 60, hasta la primera década del presente siglo, cuando comenzó a

ser desplazada por los teléfonos inteligentes, dispositivos por medio de los cuales las personas acceden a las más amplias recetas y formas de preparar las comidas, así como informarse de los efectos positivos o negativos de determinados alimentos sobre la salud.

3.5 Los hábitos alimenticios y los roles de género

Los pueblos como Cantalapiedra no permanecen al margen de los tiempos modernos y no es de extrañar que desde las décadas de los 80, 90 y 2000, cada vez se distingan menos las personas de pueblo y ciudad, pues van convergiendo en sus formas de actuar, pensar, vestir y comer. Al respecto, no podemos perder de vista que el progreso de las últimas décadas ha coincidido con el tránsito a la democracia y con nuevos valores y normas socioculturales, entre ellos, valores que van a contrapelo con la desigualdad de género. En este sentido, los hombres en el pueblo, en especial los nacidos de los 80 para acá, se implican más en las ocupaciones de las mujeres y, a su vez, las mujeres han aumentado su presencia en las ocupaciones de los hombres, pero aún se arrastran comportamientos de otros tiempos. En los 80, las mujeres jóvenes de la villa van tomando conciencia del papel que les corresponde en la sociedad, tienen más acceso a la educación e influenciadas por los medios de comunicación y los movimientos feministas, comienzan a cambiar y a exigir más autonomía y presencia en las decisiones familiares.

Por supuesto, son las parejas jóvenes las más proclives a los cambios en los 2000, en tanto que algunos jóvenes que se iban a estudiar a Salamanca o Madrid, comenzaron a tener contacto directo con cierta información que promueven los derechos de las mujeres, enfatizamos directo, porque hasta ahora las nuevas corrientes que propugnan por la igualdad de derechos entre mujeres y hombres se veían en los medios de comunicación. Estos jóvenes, al regresar al pueblo, se terminan enfrentando con las creencias de sus padres, incluso con mayor determinación que las mujeres de las dos décadas anteriores, sin embargo, a los padres que tienen una cierta edad, les cuesta adaptarse a esos “modernismos” (como ellos le llaman), les cuesta entender que, en las parejas jóvenes, ambos cónyuges mantengan una relación más igualitaria o defiendan roles más equivalentes (esto también incluye los comportamientos en el ámbito de la cocina).

Como hemos dicho más arriba, un preludio de estos cambios fueron los pobladores que migraron a la ciudad, quienes pudieron observar en estos lugares una relación hombre-

mujer mucho más flexible de la que les habían enseñado; después fueron los medios de comunicación los transmisores de estos nuevos comportamientos, principalmente la televisión, donde se divulgaron diversos programas críticos que promovían la flexibilización de los tradicionales roles de género, con el que tantas generaciones habían convivido, dando paso a otros valores, donde la mujer comienza a tener mayores derechos.

En este contexto, a partir de los 90 la mentalidad de la gente del pueblo va cambiando de forma más notoria, aceptando un poco más, que las parejas sin casarse vivan juntas, que los hombres por ley no puedan maltratar ni a las mujeres ni a los niños. Es cierto que aun, sobre todo en las personas mayores, existe la creencia de que el hombre debe ejercer la autoridad dentro del hogar, que hay trabajos que la mujer no puede realizar, porque “no tiene” la misma capacidad física que tiene el hombre y, en muchos casos, intenten inculcarles a sus hijos y nietos los roles con los que ellos fueron educados, aunque ya no de forma tan rígida, pues hasta los hombres más conservadores han experimentado un cambio, por muy pequeño que este pueda ser.

De hecho, en algunas familias se puede observar que, cuando viven hombre y mujer de avanzada edad, aunque las mujeres básicamente se siguen ocupando de preparar, servir, recoger, limpiar y guardar los utensilios usados, los hombres no exigen la comida de forma tan imperativa como ocurría en otros tiempos; y cuando llegan los hijos y nietos en los días festivos o en verano y navidad, la abuela, si la salud se lo permite, se ocupa de la cocina, mientras que sus hijas le prestan ayuda y los hombres se ocupan más de las compras o del cuidado y entretenimiento de los niños, aunque a la hora de servir y recoger la comida y los utensilios se involucran más, en general, a los niños, independientemente del sexo, no se les involucra en las actividades de la cocina, ni se le conmina a ello.

Más aún, las abuelas y las madres, pero en especial las abuelas, buscan que los niños se sientan a gusto, para que quieran volver al siguiente año (en el caso de que solo vayan al pueblo en las vacaciones), a sabiendas de que, si los niños presionan a sus padres para no pasar sus vacaciones en el pueblo, estos podrían terminar cediendo o, en su defecto, negociando la estancia en el pueblo por menos días. Esto condiciona a muchas abuelas, en el sentido de que se vuelven más complacientes con los caprichos alimenticios de sus nietos, señalando que, ya en sus casas, cuando inicien sus rutinas, sus padres se encargaran de que se alimenten de forma más adecuada. Pero cuando las madres también están muy interesadas

en alargar su estancia en el pueblo, de igual manera flexibilizan el régimen alimentario, tratando de que sus hijos se sientan lo más a gusto posible. Sin embargo, cuando los niños viven en el pueblo o, más todavía, en la misma casa de los abuelos, estos se muestran más estrictos que los mismos padres en la alimentación de los niños, cuestionando sus hábitos y exhortándolos a comer más guisos, legumbres, hortalizas y frutas, en definitiva, una alimentación más saludable y parecida a la de ellos, en otras palabras, más tradicional.

En este caso, algunos niños y adolescentes consideran que las comidas “saludables”, de las que tanto hincapié hacen sus padres y abuelos, es una comida de personas mayores y, más que saludables, la ven como una “comida medicamento” para personas con ciertas falencias propias de la edad, en otras palabras, sin emplear este término, la perciben como una dieta “alicamentosa”. Aunque también es cierto que, cuando van entrando en la juventud, se van haciendo más conscientes, al menos en el discurso, de que los hábitos alimenticios de “antes” y, por tanto, de los abuelos, eran mucho más saludables a los hábitos alimenticios que tienen muchos jóvenes hoy en día (en esto también va a influir el “capital social” y el “capital cultural” que posea el grupo familiar), en buena medida porque preparaban sus comidas en casa, con ingredientes del mismo campo y menos procesados. En cierta forma esto va en consonancia con algunos estudios que contrastan los hábitos alimenticios entre los pueblos y las ciudades (Valero, et al., 2015).

Por otro lado, cuando las parejas son más jóvenes, la mujer se encarga de la preparación de las comidas, mientras que el hombre ayuda a servir y a limpiar la vajilla, pero si tienen hijos y ella no trabaja fuera de casa, siguen reproduciendo los roles tradicionales, solo que sin las rigideces de otros tiempos, es decir, la mujer sabe cuál es su rol y lo desempeña pero, en cuanto a las formas, no se presenta como una mujer sumisa y obediente y el hombre no espera que lo sea; al mismo tiempo, este no se muestra como un hombre autoritario o impositivo. Tal vez, el caso más complejo para las mujeres es cuando ambos trabajan fuera de casa, pues ellas, de forma “voluntaria”, en buena medida sigue asumiendo más responsabilidades en la cocina, como si fuera su deber hacerlo, algo que claramente hunde sus raíces en los tradicionales roles de género.

Pese a todos estos cambios, lo más usual en el pueblo es que siempre hay una mujer en cada familia, llámese abuela, madre, tía, hermana, esposa o hija, que se ocupa de preparar las comidas, en especial la comida y la cena, pues el desayuno no tiene tanta importancia,

salvo en determinadas circunstancias. Finalmente, la mayor disponibilidad de tiempo en el hogar, explica porque en los pueblos se suele comer mucho más en casa, en familia, que se pueda tomar más tiempo en la mesa, que las comidas sean preparadas con mejores ingredientes y más saludables, que los platos respondan más a los criterios gastronómicos de la región, que no se hagan muchos pedidos o compras de comida rápida, bien en restaurantes o supermercados, aun cuando pudieran hacerlo, aunque como un punto negativo en comparación con las ciudades, es que los alimentos no siempre están del todo disponibles, lo mismo que la variedad, mucho más limitada en los pueblos.

3.6 Los hábitos alimenticios y las clases sociales

A partir de las décadas de los 70 y 80, en Cantalapiedra se van equiparando las condiciones de vida de todas las clases sociales, en este sentido, en la medida que el poder adquisitivo de la gente fue mejorando, los alimentos comenzaron a estar más disponibles y a precios más económicos y, gracias también, a que los estilos de vida se fueron igualando por la dinámica propia de los pueblos en los distintos espacios donde se producen las relaciones e interrelaciones sociales (el vaciamiento hizo, por ejemplo, que las personas comenzaron a acercarse más entre ellas), es que las divisiones tradicionales entre las clases se fueron desvaneciendo. Incluso, de un buen tiempo para acá, las casas ya no muestran tantas diferencias entre ellas, salvo las que pertenecen a los grandes hacendados, mismas que permanecen solitarias buena parte del año, ya que la mayoría de esos hacendados viven en Madrid, Valladolid o Salamanca, dejando como encargado de la producción de las tierras a un administrador de su confianza.

Hoy las casas de las personas de bajos recursos no son tan precarias como antaño, de techos bajos y ventanas pequeñas, ya que se construyen con grandes ventanales y con todas las comodidades que ofrecen las casas modernas, por otro lado, no existen lugares exclusivos para una clase u otra y la vestimenta no muestra marcadas diferencias, en tanto que todos visten de la misma forma. En los últimos años, tanto los hijos de las familias con más recursos, como los de menor recursos, estudian en Salamanca o Madrid y se relacionan entre ellos con naturalidad, llegando en ocasiones a formar parejas, lo que habría sido difícil en décadas pasadas, nos referimos a los 50 y poco más, cuando las estructuras sociales tradicionales comenzaron a derrumbarse.

La adquisición de los alimentos también refleja el cambio que se ha experimentado en estas últimas décadas, ya no hay “comida de ricos” y “comidas de pobres”, en las carnicerías compran unos y otros, en el mercadillo de los sábados los lugareños compran todos por igual las frutas y verduras que necesitan para la semana, los bares no tienen ninguna exclusividad, en fin, que no hay un lugar reservado para una clase u otra, tal como ocurría en el pasado. Si bien las comidas se hacen al gusto de las familias, en la medida que las personas se conciencian más de la importancia de los alimentos en la salud, ingieren alimentos más saludables, aumentando el consumo de frutas, verduras y pescados, que no solo se prepara frito, sino también al vapor, a la plancha o en el horno, patrón que se repite en todas las clases sociales, sobre todo cuando sus integrantes tienen cierta edad o algún problema de salud. En este caso, el lenguaje comienza a tornarse medicalizado, ya no se habla de frutas, hortalizas, carnes, pescados, entre otros, sino de proteínas, carbohidratos, vitaminas, minerales, por ejemplo, omega 3, hierro, calcio, magnesio y muchos más, en general, buscan un estilo de vida más saludable, comiendo alimentos menos procesados, haciendo ejercicio o durmiendo las horas adecuadas. Pese a ello, la obesidad corporal no se percibe como un signo de pobreza o falta de autocontrol, como si pudiera ocurrir en determinados espacios sociales dentro de las ciudades, donde los “cuerpos gordos” son estigmatizados.

El protocolo en la mesa también se ha equiparado en todas las familias, al igual que los utensilios usados como vajilla o cristalería, con algunas pequeñas diferencias entre una clase y otra, es decir, aún se puede observar cierto refinamiento en el protocolo de algunas familias de clase media, en comparación con las de clase baja. Por su “capital cultural”, también se puede apreciar este refinamiento de la clase media, en comparación con la clase alta, probablemente porque muchas personas de clase media han invertido más dinero, tiempo y esfuerzo en su formación educativa (artística, literaria y gastronómica). Esto no significa que en el pueblo no se den diferencias sociales entre un grupo y otro, en cuanto a los hábitos alimenticios, por el mayor o menor “capital económico” que posean, por ejemplo, las familias con más recursos pueden comer y repetir a lo largo de la semana un plato más costoso o pueden comprar productos más caros y de mayor calidad, tipo gourmet, solo que es más difícil observar, como ocurría hasta los 50, diferencias tan marcadas entre una clase y otra.

Un elemento a resaltar en este punto, es que las personas mayores que compran en el mercadillo y, en general, realizan todas sus compras en el mismo pueblo, se afianzan más en los menús tradicionales, es decir, el criterio de buen menú o dieta adecuada se centra en los guisos, que exigen, por un lado, tiempo de preparación y, por el otro, ingredientes más frescos. Mientras que las personas que hacen sus compras en Peñaranda o Salamanca, suelen también dedicar tiempo en la preparación de las comidas, pero se orientan más por criterios no tradicionales, como la medicalización, el márketing, los programas de cocina y los libros de nutrición y dietética, en fin, están más influenciados por otros discursos, otros agentes (Mead, 2008), que desde unas décadas para acá, en especial desde los 2000, han entrado de lleno a definir lo que son alimentos y comidas aceptables (saludables), algo que antes correspondía a la familia asentada a su vez en los conocimientos heredados por la tradición. Sobre los lugares donde suelen hacer las compras unos y otros, hay que matizar que en los últimos años casi todos hacen sus compras en las pequeñas ciudades aledañas, ya que les resulta más económico y pueden conseguir todo lo que buscan en una misma superficie. Cuando no disponen de coche, o, no lo puede conducir por la edad (también por algún impedimento físico), algún vecino siempre está dispuesto a convalidarlo cuando va a estos sitios a realizar sus compras, por lo que este dato, en la actualidad, hay que ponerlo entre paréntesis a la hora de establecer los criterios de diferenciación social.

Aun cuando ambos grupos (los que asumen hábitos medicalizados y los se basan en la tradición) puedan pertenecer a distintas clases sociales, es decir, que la estratificación no esté muy bien definida desde estos criterios, lo más frecuente es que los que se asientan en los platos tradicionales sean personas de clase baja, mientras que, los que se basan en la nutriología sean personas de clase media. En este sentido, una forma más adecuada de clasificarlos en uno u otro segmento, sería más por su “capital cultural”, que por su “capital económico”, en tanto que muchas de las personas que se basan en la tradición pertenecen a familias que hasta no hace mucho fueron adineradas, venidas a menos, en la medida que, por repartición de herencia, sus recursos se vieron menguados o, sencillamente, porque debido a su edad no pueden conducir sus tierras como quisieran, para hacerlas más rentables, tomando en cuenta que no es un rubro muy lucrativo y que a las nuevas generaciones no les atrae mucho el campo. En todo caso, gracias a la buena posición económica de sus padres, estas personas vivieron en el pueblo durante toda su vida, como personas pertenecientes a la clase

alta y, en la medida que permanecieron viviendo toda su vida en el pueblo, suelen ser de hábitos más conservadores (sobre este punto de los hábitos alimenticios y las clases sociales, volveremos con más precisión en la discusión de los resultados).

3.7 Los hábitos alimenticios y los cambios generacionales

Las comidas se hacen con regularidad a las mismas horas y se acoplan al horario laboral y escolar de todos los integrantes del grupo familiar, dado que la vida familiar ha perdido la rigidez de décadas pasadas, al momento de las comidas, los comensales hablan, polemizan y bromean entre ellos. A diferencia del pasado, a los niños se les da mucha libertad y, en las últimas décadas, han ido ocupando el lugar que antes ocupaba el “cabeza de familia”, en otras palabras, son los que acaparan buena parte de la atención en la mesa, se les deja que formen parte de las conversaciones y también cierta autonomía para decidir qué y cuánto comer (Gracia, 2005; Gracia y Comelles, 2007).

En el pueblo, como en muchos otros, no es fácil concienciar a los hombres adultos mayores para que colaboren con las tareas dentro del hogar; cuando se trata de adultos jóvenes, el peso de la cocina sigue recayendo en las mujeres, aun cuando trabajen los dos; solo en dos parejas adulta joven, pude ver que el hombre asumía mayores responsabilidades que la mujer, porque se encontraban en el paro, en este caso, mientras la mujer sale a trabajar, el hombre se dedica a las labores del hogar, solo frente a esta tesitura asumen responsabilidades en la cocina, elaborando platos sencillos como pasta o legumbres. No obstante, en la actualidad, los hombres colaboran mucho más, sobre todo si comparamos su desempeño con décadas pasadas, por ejemplo, se involucran a la hora de poner y quitar la vajilla de la mesa, pero también de lavar la vajilla, de ordenarla en su sitio y de botar los desperdicios. En varias ocasiones pude observar que, si los hombres hacían un par de estas tareas, tanto ellos como las mujeres daban por aceptable su participación en los deberes que atañe a la cocina.

Ahora bien, no cabe duda de que desde la década de los 90 en adelante, los hábitos alimenticios de los niños y adolescentes se han flexibilizado, de hecho, se les concede mayor libertad, aunque estos prefieran comer alimentos más procesados como pizzas, hamburguesas, lasañas, croquetas o empanadillas. Justamente, debido a esto, en las casas donde hay niños y adolescentes, la compra de alimentos procesados es mucho mayor que en

las casas donde solo viven adultos, en tanto que, a estas edades, al no tener una identidad gastronómica tan definida o acentuada, son más proclives a ser seducidos por los sabores de diseño que ofrece la agroindustria, por medio de alimentos y comidas adictivas poco saludables.

Caso contrario, como ya lo hemos señalado, las personas de avanzada edad, por razones de salud (bien preventivas o prescriptivas) y por apego a los gustos tradicionales, compran menos alimentos procesados, en este caso, la salud y la identidad culinaria de las personas mayores prima, hasta el punto de que llegan a asumir ciertas representaciones sobre algunos alimentos y sus efectos en el cuerpo, la mente y las emociones, como negativas, por ejemplo, consideran que en la actualidad, la debilidad de muchos jóvenes obedece al tipo de alimento procesado que consumen, los que a su juicio no aportan la energía o los nutrientes necesarios. Esta preocupación por las comidas sanas, hace que consuman alimentos desnatados, integrales, con cero azúcares añadidos, bajos en calorías, sin grasas trans y los cocinen al vapor o a la plancha, con el fin de mantener la salud o mitigar algún cuadro médico y, si pueden, por medio de su consumo evitan el sobrepeso, aunque no necesariamente muestren excesiva preocupación por exhibir algunos kilos de más.

Este mismo patrón se puede observar en los bares y restaurantes en los días de fiestas o de verano, cuando el pueblo se llena de visitantes, sobre todo de las personas que se han marchado del pueblo, pero que cada año vienen en familia para que sus hijos mantengan un vínculo afectivo con sus abuelos y con el pueblo, aumentando la población en poco más del 40%. En esas fechas se puede ver en el restaurante, a la hora de las comidas y cenas, como en las mesas ocupadas por los comensales juveniles, las pizzas y las hamburguesas, junto a las gaseosas, suelen ser muy populares; mientras que en las mesas de los adultos mayores se observan aperitivos como patatas bravas y platos como gambas, bacalao con pisto, torreznos o casquería, acompañado de vino.

Se podría decir, con algunos matices que señalaremos más adelante, que la tendencia de los niños, adolescentes y jóvenes apunta a las “comidas rápidas”, en cambio, los adultos jóvenes y mayores son más proclives a las comidas tradicionales (aunque en la actualidad, en toda España, el consumo de ciertos ingredientes de esa cocina tradicional esté disminuyendo, como es el caso de las legumbres, un alimento muy representativo de la cocina tradicional y sello distintivo de la dieta mediterránea). Por otra parte, si tuviéramos que hacer

una distinción sobre las preferencias de las bebidas alcohólicas, diríamos que, aunque la cerveza es muy popular entre todos los segmentos etarios en edad de consumir este tipo de bebidas, las personas mayores suelen inclinarse por el vino, mientras que las jóvenes por la cerveza.

En general, las familias continúan guardando muchas de sus costumbres, sus integrantes siguen comiendo juntos y, tanto las mujeres que trabajan fuera de casa, como las que no, disponen del tiempo suficiente para preparar los platos y si el tiempo apremia por alguna razón, los hacen menos elaborados, pero los hacen en casa (incluso más elaborados si los comparamos con las comidas que se preparan con la misma rapidez o limitación de tiempo en las ciudades). En el pueblo, como en otros tantos, una parte (cada vez menor) de los alimentos que se consumen son de producción artesanal y cuando no son hechos en la propia villa suelen venir de pueblos cercanos, eso explica por qué algunos de los alimentos que se venden en el mercadillo se despachan a granel, y, tanto la carne como los embutidos se preparan en las carnicerías siguiendo, en la medida de lo posible, algunas técnicas e ingredientes del pasado, los que le dan ese sabor característico.

El tiempo que se dedica a la preparación de las comidas, también se dedica para degustar los platillos, en especial los fines de semana y días festivos, cuando los menús se hacen con más esmero y se consumen con más interacción que de costumbre, por tanto, no es muy usual en Cantalapiedra comer fuera de casa y cuando se hace es para comer en casa de un familiar o amigo, salvo por algún festejo o celebración, bien de carácter personal, familiar, pueblerino o religioso; en estos dos últimos casos (conmemorativo del pueblo o religioso), si el ayuntamiento no invita a una comilona, como es costumbre, las personas se van a algún bar o al restaurante del pueblo a comer y en verano a la piscina pública (también se puede ver a algunas familias que sacan mesas y sillas y degustan frente a las fachadas de sus casas, lo ofrecido por el Ayuntamiento o lo preparado por ellos mismos, claro está, esto lo suelen hacer en los meses de verano). Por otro lado, cuando se trasladan a Salamanca o Madrid, bien por una consulta médica o cualquier otro motivo, las personas suelen llevarse las comidas preparadas de casa, no porque no cuenten con el dinero para hacer una comida en un establecimiento, sino porque consideran que se pueden preparar y llevar una comida más de su gusto, cuando no, por simple practicidad.

3.8 Datos generales sobre el comportamiento alimentario en España

El análisis de la franja temporal que nos ocupa en este epígrafe, nos lleva a señalar un acontecimiento importante (con repercusiones en los hábitos alimentarios), como fue la recesión económica que golpeó a España y a la economía mundial en 2008, por el estallido de la burbuja inmobiliaria que afectó, entre otros, al sector agroalimentario y agroindustrial. Durante esta crisis, las familias, al ver disminuidos sus ingresos y al haber reducido drásticamente sus gastos suntuosos, destinaron un porcentaje significativo de sus ingresos para mantener una dieta aceptable, es decir, procuraron no salirse de los cánones nutricionales.

Sin embargo, como el presupuesto familiar también debe cubrir otros gastos que van más allá de la canasta alimentaria, como los incluidos dentro de la canasta familiar, era inevitable que no cayera la demanda agregada de alimentos, al respecto, por más esfuerzos que hicieran las familias, su consumo alimentario se vio comprometido, hasta el punto que algunos datos estadísticos registraron entre un 18% y 22% de contracción del consumo privado de alimentos, una cifra que refleja la profundidad de la crisis. Entre los alimentos que experimentaron una fuerte caída se encuentran, en primer lugar, los que proporcionan un mayor aporte de proteínas, como carnes y pescados y, en segundo lugar, los alimentos frescos, como frutas y verduras. Por el contrario, los alimentos derivados de los lácteos, el azúcar, la mantequilla y las harinas, experimentaron un importante aumento, entendible, en la medida que pasaron a suplir las carencias de los primeros (Bellod, 2014).

Ahora bien, si ponemos entre paréntesis la crisis del 2008, podemos decir que después de varias décadas de cambios en el sistema alimentario, cambios que arrancaron desde la segunda mitad del siglo pasado, podemos señalar que los hábitos alimenticios en España, desde la segunda mitad del siglo pasado, también han transitado por una línea de convergencia con los países más avanzados de la región, claro está, con algunas particularidades. En este sentido, podemos observar que en los últimos años, siguiendo los datos ofrecidos por distintos organismos, tal como lo expusimos anteriormente, en España ha disminuido el consumo de calorías, al tiempo que ha aumentado la tasa de obesidad. La explicación a esta paradoja encuentra su respuesta en dos aspectos, el primero de ellos, por el aumento de la ingesta de azúcares y carnes procesadas, en detrimento de otros como hortalizas y legumbres y, el segundo, por el sedentarismo que afecta a más de la mitad de la

población, un fenómeno que se ha agravado en las dos últimas décadas y cada vez más frecuente desde edades muy tempranas, potenciado por el uso de dispositivos y aparatos electrónicos destinados a la comunicación, el entretenimiento y el transporte.

Si bien la demanda de alimentos en los últimos 50 años se compone en promedio de pan, huevos, lácteos, frutas, hortalizas, legumbres, carne, pescado y bebidas (zumos de frutas y cerveza), desde el punto de vista etario se pueden visualizar algunas diferencias, por ejemplo, las personas mayores, con respecto a la media, consumen más pan, legumbres, huevos, pescados, frutas, hortalizas, aceite de oliva y vino; mientras que los más jóvenes, arroz, pasta, lácteos, comidas precocinadas o preparadas, chocolates, bollería, cervezas, zumos y refrescos. Dos alimentos que merecen especial atención son el pan y las legumbres (por citar dos casos emblemáticos), alimentos que han visto disminuir su consumo en los últimos años, pero que, si lo observamos por grupo etario, advertiremos que lo consumen con más asiduidad las personas mayores, mientras que, si lo vemos por estrato social, notaremos que lo consumen más las personas de menores recursos, en especial el pan.

Algo similar ocurre entre el vino y la cerveza, el primero lo consumen más las personas mayores; y entre el aceite de oliva y el de girasol, el primero lo consumen más las personas con mayores recursos. No olvidemos poner estos datos en contexto para poder comprender mejor su relevancia, en otras palabras, si ojeamos las estadísticas, notaremos que si en 1960 la población española menor de 14 años representaba el 27,3%, en el 2015 esa cifra se situó en el 15%; por contraste, si la población que superaba los 65 años llegaba al 8,2% para aquella fecha, en la actualidad constituye el 18,5% de la población (Langreo y Germán, 2019), esto puede dar cuenta del mantenimiento de la dieta tradicional, en la medida que los adultos jóvenes y mayores componen buena parte de población total del país, dato que se relativiza si consideramos la población inmigrante y sus descendientes, cada vez en ascenso.

3.9 Discusión de los resultados

Las formas de producir, adquirir, preparar y consumir los alimentos

En la medida que las tiendas de alimentos comenzaron a cerrar a finales de los 70, debido a la caída de la demanda (la población desciende por dos motivos, por un lado, el número de niños comienza a disminuir y, por otro, aunque con menor intensidad, continúan

las migraciones hacia las ciudades, de hecho, desde los ochenta en adelante empieza a invertirse la pirámide poblacional), muchas familias comienzan, sobre todo a partir de los 90, hacer sus compras en Peñaranda, Salamanca o Valladolid, entre otras cosas, porque consiguen mayor variedad de productos a precios más económicos. Si bien en los últimos años la brecha de precios se ha ido cerrando, las personas prefieren los supermercados, principalmente por la variedad y la comodidad de conseguir todo en una misma superficie, en todo caso, desde que se dejaron las huertas y la cría de animales (en parte porque las nuevas legislaciones lo comenzaron a prohibir, como sucedió con la matanza del cerdo), las personas quedaron prácticamente desvinculadas de los alimentos que consumen y, desde luego, de la actividad agrícola, que aun cuando aumentó sus rendimientos por hectárea y disminuyó sus costos de producción, todo gracias a la tecnificación, se concentró en la producción de unos pocos rubros para surtir de materia prima a la agroindustria, tal como lo hacen casi todos los pueblos de la geografía nacional. Por tanto, no es extrañar que muchas de las personas entrevistadas tengan poco conocimiento del trabajo en el campo.

En cierta forma, la cadena de suministro de alimentos tecnificados o agroindustriales terminaron por concentrar la producción de los alimentos en todas las etapas del proceso, lo que se traduce en alimentos preelaborados de largo recorrido, menos frescos y con mayor huella ecológica (Murdoch y Miele, 1999). Pese a esta tendencia, algunas personas siguen comprando dentro del pueblo, sobre todo verduras, hortalizas y legumbres en el mercadillo que se instala los sábados, recolectando un parte de las cosechas que son llevadas a los centros de acopio o a los mercados de mayoristas (en determinadas épocas del año, algunos de estos rubros se pueden conseguir obsequiados por un familiar, amigo o vecino, que tiene en sus tierras un pequeño huerto y el excedente recogido lo termina compartiendo con sus coterráneos).

Claro está, los que mudaron sus compras a los supermercados, también mudaron la confianza que tenían en el antiguo tendero a la hora de seleccionar y comprar sus alimentos, pues ahora esa confianza se ha trasladado a los supermercados o a las marcas de los productos, no obstante, cuando se les pregunta por algún criterio a la hora de comprar un comestible, sostienen que, además de los dos criterios antes señalados, se fijan en su precio, fecha de caducidad, peso-volumen y contenido de los ingredientes indicados en la etiqueta, en este orden. Sin embargo, hay que indicar que, aunque en los dos últimos años, por la

estrategia de “reduflación” de distintas marcas para evitar subir los precios (los alimentos han aumentado de precios, con una inflación inter anual de 7,4% en el último año), se presta más atención a la relación precio-cantidad. No pasa igual cuando acuden al supermercado, al que siguen frecuentando, independientemente de si han aumentado o no los precios de los productos que ofertan, algo que resulta un tanto contradictorio, tomando en cuenta que lo primero que observan al momento de seleccionar un producto es su precio (algunos supermercados en 2023 aumentaron sus precios mucho más que otros, por ejemplo, Carrefour 45%, Alcampo 43%, Mercadona 38%, El Corte Inglés 37% y Día 32%). Sin embargo, tal contradicción se disipa cuando se entiende que lo que prima aquí es la costumbre o familiaridad con ese supermercado, por tanto, no hay tanta fidelidad con las marcas como con los establecimientos.

Las comidas se siguen preparando como de costumbre, es decir, las familias continúan tomándose el tiempo necesario para hacer las comidas, al igual que para consumirlas, casi siempre en casa, sin prisas y juntos. Sin embargo, hay un dato a tener en cuenta, y es que el tiempo destinado para la preparación de las comidas ha disminuido en las últimas décadas, no porque haya un interés apremiante en hacerlo, como pudiera ocurrir en las ciudades, donde la dinámica de la vida diaria demanda mayor celeridad, sino por la cantidad de artefactos de cocina con los que cuentan en la actualidad (desde que apareció la olla exprés, el lavavajilla, la cocina de vitrocerámica, y después la de inducción, sin dejar de mencionar la gran cantidad de robots de cocina, las labores de preparación de las comidas se han simplificado, así como el tiempo destinado para ello). En cuanto a los ingredientes, cabe señalar que han aumentado significativamente, incorporándose en los últimos años alimentos ajenos a la gastronomía local y nacional, lo mismo ocurre con los platillos, que debido a la influencia de un mundo cada vez más globalizado, se adaptan algunas recetas de otras gastronomías, los que se van incorporando o fusionando muy modestamente con la gastronomía local.

Pese a todas estas nuevas influencias, aún se mantiene, sobre todo en los adultos jóvenes y mayores, el concepto de comida mediterránea y la tendencia de incorporar platos de otras comunidades o considerados representativos de la culinaria regional o nacional, tal como lo describimos en las décadas de los 60 y 70, dieta mediterránea, que en buena medida va en consonancia con los criterios nutricionista que promueven una alimentación rica en

verduras, hortalizas, frutas, pescados, aceite de oliva, entre otros (sobre el aceite de oliva cabe señalar dos cosas, que fue reincorporado en la cocina local en la década de los 90, toda vez que desde los 50 se privilegió su exportación, no obstante, en la actualidad, su vertiginoso aumento de precio lo ha hecho un producto inaccesible para muchas familias, al menos no para ser usado con la asiduidad con la que se usaba hasta hace poco).

Recapitulando, desde los 70 en adelante, las comidas ya no se preparan en función de la escasez, sino desde la abundancia, de hecho, varios platos de fiesta pasaron a formar parte de los menús cotidianos y algunos ingredientes o menús cotidianos pasaron a ser considerados de fiesta, reforzados con nuevos ingredientes o más cantidad de un ingrediente como la carne, incluso, algunos de esos menús, como el cocido, se reservó para las comidas en familia los domingos. Durante estas cuatro décadas, los ingredientes y comidas básicas o centrales se fueron ampliando, al nutrirse de la cocina comunitaria y nacional, y, en los últimos años, de la cocina híbrida o de fusión, más internacional.

Por otro lado, la cantidad de comidas se hacen como siempre, es decir, a las tres comidas principales de desayuno, comida y cena, le corresponden los mismos horarios y la misma secuencia ternaria, por tanto, siguen estructurados, tal como lo ha confirmado Díaz y García (2014) en un estudio a nivel nacional, en este sentido, todos los integrantes del grupo familiar realizan sus comidas juntos, conversan tomándose su tiempo, algo que si bien se da en la ciudades, en los pueblos es más notorio, esto es, se emplea más tiempo en hacer las comidas y degustarlas. En general, una característica que Díaz (dir., 2005) enfatiza como parte integral de la dieta mediterránea, aunque se trate de un elemento extraculinario, pero sin el cual no se podría hablar enteramente de dieta mediterránea, por consiguiente, en el pueblo no hay muestra de desestructuración de los hábitos alimentarios, al momento de ingerir las comidas, en correspondencia con lo que ocurre en toda España, muy por el contrario de lo que algunos estudios han observado en ciertos países desarrollados, donde se da cuenta de algunos hábitos alimenticios desestructurados (Gariné y Gariné, 1998; Poulain, 2002a; 2002b; Fischler, 2010).

Pese a ello, lo que sí es cierto, como ocurre en todo el país y lo confirman varios estudios a nivel mundial, cada vez entran nuevos actores a influir en las prácticas alimentarias de los comensales, así, lo que antes era potestad casi exclusiva de la familia (anclada en la gastronomía tradicional del pueblo o la región), hoy ya no ocurre de esa manera, ya que han

entran de lleno otros discursos (Mead, 2008) provenientes del márketing, el sistema educativo, los medios de comunicación, el sistema médico (medicalización), entre otros nuevos actores, para influir en los hábitos alimenticios, en particular del márketing, que montándose sobre el discurso de la medicalización alimentaria, promueve el consumo de productos enriquecidos con vitaminas, minerales o de aquellos a los que se les ha extraído algunos de sus componentes, alimentos que se venden con la pátina de cero azúcares, sin grasas, bajos en sal o elaborados con ingredientes orgánicos y amistosos con el ambiente, fachada con la que muchas industrias alimentarias buscan ampliar sus ganancias, cautivando al consumidor.

En consecuencia, algunas familias, principalmente las mejor informadas, desde finales de los 90 comienzan hablar con términos hasta hace poco no muy conocidos, en tanto que las clasificaciones de los alimentos no se hacen sobre la base de lo más experiencial, léase verduras, frutas, carnes, etc., sino desde la composición bioquímica del alimento: carbohidratos, proteínas y grasas. Si bien es cierto que hay algo de positivo en esos productos promocionados como saludables (también se les llama alimentos funcionales, es decir, que tienen un efecto beneficioso para las personas que lo consumen, que sobrepasa su valor nutricional natural, en tanto se le han agregado, sustituido o eliminado uno o unos de sus componentes básicos, aunque suelen ser alimentos manufacturados, también es cierto que pueden tratarse de alimentos naturales, a los que se le ha extraído o agregado una de sus propiedades) (Barberá, dir., 2007), por otro lado, no se puede ignorar que, detrás de ellos se esconde toda una estrategia de mercado, con más fuerza desde las últimas tres décadas, para lograr ampliar sus ganancias (Contreras y Gracia, 2005; 2011).

En cierta forma, estas estrategias vienen de la mano de tres factores previos, el primero de ellos, que el comensal moderno ha logrado superar la escasez, pasando de la penuria a la prodigalidad (de hecho, se rompe definitivamente, salvo algunas excepciones, con la estacionalidad de los alimentos), en segundo lugar, el aumento de la esperanza de vida (en el pueblo, como en toda España, se invierte la pirámide poblacional, no solo mueren más personas -12 o 15- por año, sino que también nacen muy pocos -2 o 4- por año, mientras que la población longeva va en aumento) y, en tercer lugar, como consecuencia de los dos primeros, crece el interés de las personas por llevar una vida más saludable (muchas personas quieren vivir con más calidad de vida). En realidad, como viene ocurriendo en muchas partes

del mundo, estos tres factores han incidido para que las empresas agroalimentarias se fijen en esos consumidores y venderles sus productos. De allí, que, como señalamos más arriba, de todos los discursos que influyen en las preferencias gustativas, tanto el márketing como la biomedicina tienen un gran peso en la construcción de los hábitos alimentarios, el primero en los medios de comunicación y el mercado, mientras que el segundo en el sistema educativo y sanitario, incidiendo en los hábitos alimenticios no solo de las ciudades, sino también de los pueblos como Cantalapiedra.

En síntesis, diríamos que, entre las décadas de los 40 y 50 se pasó de las restricciones a la regularización del consumo alimentario; entre los 60 y 70 se fue ampliando la cantidad y la variedad de alimentos y comidas que superaron el ámbito local; en los 80 y 90 la prodigalidad y el excesivo consumo de ciertos alimentos procesados, dio paso a la preocupación por una dieta más saludable; mientras que en las dos últimas décadas, se han complejizado las influencias a las que está sometido el consumidor, a la hora de seleccionar, preparar y consumir los alimentos, no solo nos referimos a los nuevos actores y discursos, sino también a la lógica productiva, que ha llevado la cadena de suministro de alimentos a estar cada vez más globalizada.

Clases sociales, grupos etarios y roles de género

Como lo señalamos anteriormente, los hábitos alimenticios diferenciados según las clases sociales, se comenzaron a desdibujar entre las décadas de los 60 y 70, de hecho, ya para finales de los 70, la tradicional división de “comida de pobre”, “comida de rico” (se distinguían por la cantidad de ingredientes, la frecuencia de consumo y el menaje de mesa, aunque todos los grupos tuvieran una identidad culinaria labrada por la tradición), dio paso a una alimentación con menos restricciones y más prodigalidad. Tal como vimos en las anteriores décadas, desde los 60, España viene cerrando la brecha con las economías más desarrolladas de Europa (el 2002 fue el año que marcó la mayor convergencia con estas economías, dentro de este contexto, el aumento del poder adquisitivo, en simultáneo con la disminución de la canasta básica alimentaria, permitió a las familias destinar un menor porcentaje de sus ingresos a la compra de alimentos) y en esa línea de convergencia también se encuentran los patrones de consumo alimentarios.

Al respecto, en la actualidad hay tres elementos que nos permiten identificar la clase social a la que pertenece una familia, veámoslo con detenimiento, si las personas compran alimentos más proteicos (carnes, pescados, mariscos), llevan una dieta medicalizada (emplean un lenguaje, hasta no hace mucho ajeno al léxico cotidiano, por ejemplo, no hablan de verduras, legumbres o carnes, sino de carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas, minerales o alimentos desnatados, sin azúcares añadidos, bajos en sal) (Herrera, 2008) y cuidan más el protocolo (entre ellos el menaje de mesa), pertenecen a la clase media o media alta (la clase alta no la incluimos en esta clasificación, pues si bien tienen sus casas en el pueblo, solo van de visita, se corresponde con los hacendados, la mayoría de los cuales, por no decir todos, viven en la capital del país o en las principales ciudades de provincias); por otro lado, las personas que compran alimentos más saciantes (carbohidratos), no tienen mucha información sobre las propiedades nutricionales de los alimentos (por ejemplo, compran la leche sin más, sin reparar si es desnatada o enriquecida con calcio) y no guardan especial cuidado del protocolo, pertenecen a la clase baja. Como es sabido, tanto el “gusto de lujo”, como el “gusto de necesidad”, no están vinculados necesariamente con el “capital económico”, sino también con el “capital social” y el “capital cultural” (Bourdieu, 1988). La razón de ampliar los criterios de ordenamiento, más allá del “capital económico”, es porque apuntando únicamente a esta variable, resulta difícil hacer una adecuada clasificación, en tanto que buena parte de las familias cuentan con los ingresos necesarios para llevar una dieta sustanciosa y balanceada, por lo que resulta limitado hacer una tipificación de las familias y sus hábitos alimenticios, basado únicamente en su capacidad de ingresos.

Ahora bien, desde el punto de vista heurístico, podemos ordenar mejor los hábitos alimenticios según las clases sociales, haciendo previamente una tipología de las comidas, así, a la comida tradicional (asociada con la comida local y la dieta mediterránea) la identificaremos con la letra A; a la medicalizada (que sigue las indicaciones nutricionistas o médicas) con la letra B; y a la de marketing (vinculada con la comida rápida, rica en carbohidratos y más saciante) con la letra C, no perdamos de vista que, la comida base será la tradicional, identificada con la letra A. De esta manera, si las familias siguen una dieta A+B serán de clase media y media alta (más alta si la A es más mediterránea que local), si siguen una dieta A+C será de clase baja (más deprimida cuanto más local y más carbohidratos incorporen en sus comidas, como pan y bollería). Un punto a tener en cuenta, es que no se

puede equiparar del todo, la comida local (o tradicional) con la dieta mediterránea, ya que está en cierta forma es un “tipo ideal” de la cocina tradicional española, que no refleja, como todo tipo ideal, ciertas especificidades locales o de clase de la geografía nacional, en tanto que la cocina tradicional del pueblo, en muchos casos, también puede ser muy calórica y grasienta.

Si quisiéramos proyectar estas diferencias por grupos etarios, diríamos que entre las personas mayores (la villa de Cantalapiedra posee una importante población de adultos mayores, que, por alguna “condición” propia de la edad, prestan más atención a la composición de las comidas, mucho más de lo que podrían prestar los jóvenes), aquellos cuyos gustos se inclinan por las comidas tradicionales (“tradimentos”), los alimentos ricos en hidratos de carbono (saciantes) y no cuidan mucho las formas a la hora de comer (protocolo), son de clase baja; en cambio, los que se inclinan por el consumo de carnes, pescados y mariscos (proteínas), al tiempo que se preocupan por elegir alimentos saludables (“alimentos”) y prestan más atención a las formas (protocolo), son de clase alta.

Por su parte, los adultos jóvenes se mueven entre las tres aguas, vale decir, entre los alimentos “procesados”, “tradimentos” y “alimentos”, digamos que comparten la inclinación de los jóvenes por los alimentos procesados y de los mayores por los alimentos tradicionales y los alimentos saludables, sin embargo, serán de clase baja si se escoran por los alimentos procesados (no reparan mucho en el etiquetaje de los productos) y tradicionales; en cambio, serán de clase media y media alta, si rechazan los alimentos procesados y se aproximan más a los alimentos saludables (entre ellos los propios de la dieta mediterránea). Para identificar la clase social a la que pertenecen los jóvenes y adolescentes, hay que observar si se inclinan por las comidas rápidas o precocinadas o si prestan más atención a las comidas saludables (en el restaurante se puede apreciar con cierta facilidad, cómo los jóvenes tienen gustos que difieren de los mayores, ya que son más dados a los alimentos procesados y a las comidas rápidas, por ejemplo, en el restaurante, en las mesas ocupadas por los jóvenes resaltan hamburguesas, pizzas, pastas y croquetas, al igual que gaseosas o cervezas; mientras que en las ocupadas por las personas mayores, resaltan paella, bacalao o cochinillo, junto a una copa de vino, sidra o cerveza -la cerveza es una bebida transversal entre los distintos segmentos etarios-).

Para los jóvenes, las comidas de las personas mayores son más saludables que las comidas que ellos suelen hacer, en general, consideran que son más elaboradas, en ese sentido, la dicotomía comida de personas mayores saludable y más elaboradas, versus comidas de personas jóvenes menos saludables y menos elaboradas, se corresponde en parte a lo observado por Valero et al., en un estudio llevado a cabo entre un grupo de estudiantes, a los que se les suministró una serie de preguntas para que establecieran cuáles eran las diferencias más significativas que veían entre los hábitos alimenticios de los pueblos, versus los hábitos alimenticios de las ciudades (Valero, et al., 2015).

Hay que aclarar, una vez más, que estas distinciones no pueden ser muy rígidas, pues tienen un valor más heurístico, como ya lo habíamos señalado, ya que en todas las familias se pueden observar hábitos alimenticios que aquí hemos asignado a una clase y otra. No podemos perder de vista que hay unas costumbres gastronómicas que arropan a todos los grupos por igual, por formar parte de una misma comunidad, en otras palabras, por poseer una misma cultura culinaria, que, a diferencia de las ciudades, donde se puede ver una mayor diversidad de tribus urbanas, en los pueblos estas diferencias son más reducidas, pesando más la homogenización que la heterogeneización, a pesar que desde un buen tiempo para acá, los pueblos están muy bien integrados a la “sociedad nacional”.

Otro espacio donde se pueden ver las diferencias intergeneracionales es en la mesa, pues en la actualidad, los códigos de comensalidad han cambiado, sin ir muy lejos, hasta los 50 el centro de la mesa giraba en torno al “cabeza de familia” y ahora en torno a los niños, o, en todo caso, el comedor está más descentrado. Sobre este aspecto cabe señalar, que cuando hay grupos etarios muy disímiles, los menús no son siempre iguales para todos, hasta una edad se complace a los niños con lo que piden, permitiendo la negociación sobre ciertas apetencias, en tanto coman una porción de lo preparado para todos, hasta que finalmente, cuando ya alcanzan cierta edad, se incorporan de lleno al menú central, sin embargo, desde niños se sienten más libres de comportarse con comodidad en la mesa, incluso para detenerse, en caso de que ya no deseen seguir comiendo, algo que claramente contrasta con lo que ocurría en décadas como los 40 o 50 (Gracia, 2005).

También se pueden observar los cambios intergeneracionales, en la flexibilización del trato del hombre hacia la mujer, en especial en los adultos mayores, teniendo en cuenta que las mujeres ubicadas dentro de este segmento etario, aún conservan los tradicionales

roles de género; por su parte, las mujeres de mediana edad, aun cuando tengan una relación más horizontal con sus maridos, practican los roles de forma “voluntaria”, como un comportamiento aprendido, pero sin la carga imperativa de tiempos pretéritos; mientras que las parejas de menor edad, si bien siguen ciertos roles de género, también es cierto que se han flexibilizado aún más estos roles, hasta el punto que en este segmento los hombres se implican mucho más en las labores de cocina (ayudan a servir y recoger la mesa, a lavar la vajilla y luego a ordenarla).

Por último, cabe señalar, que las mujeres que viven solas comen mejor que los hombres en similares condiciones, mientras que, si viven en familia, la ecuación se nivela, situación que se explica por el peso que siguen llevando las mujeres en las tareas domésticas, en particular en la cocina. Sin embargo, por paradójico que resulte, las personas que viven en pareja o en familia, comen mejor que las que viven solas (incluso una mujer que vive con su pareja o familia, come mejor que otra mujer que vive sola), lo que se explica por la motivación que tienen para mantener la nevera y alacena llena y de preparar las comidas, motivación que no tienen las personas que viven solas. Por otro lado, los hombres hacen más ejercicios que las mujeres (por la razón anteriormente esgrimida, disponen de más tiempo que las mujeres), a pesar de ello, su esperanza de vida es menor, lo que se explica por su mayor consumo de alcohol y tabaco (algo a tomar en cuenta es que, si bien los hombres hacen más ejercicio, las mujeres son más activas y se mantiene más ocupadas o entretenidas en alguna actividad que ejercita también su mente).

4. Los hábitos alimenticios en las celebraciones y fiestas de Cantalapiedra

Cantalapiedra, como todo pueblo de España, tiene un calendario de fiestas y celebraciones a lo largo de todo el año, algunas muy propias, como la celebración de la Virgen de la Misericordia patrona del pueblo; otra de la provincia, como el Lunes de Aguas; otra de la comunidad, como la fiesta de “la matanza” y otra nacional como la Semana Santa. Cada una de ellas apunta a una conmemoración específica, algunas de orden religioso, otras alusivas a determinados eventos de importancia histórica y social y otra para recrear antiguas prácticas que forman parte de la cultura tradicional del pueblo. A continuación, daremos un repaso por cada una de ellas, para ver cómo se celebraban antiguamente y cómo se hace en la actualidad y, lo más importante, para los efectos de esta investigación, cuales son los

alimentos y comidas propios de estas fechas, y ver, qué tanto han variado en sus formas de preparación y consumo.

1. Celebración de los Reyes Magos

La tarde del 5 de enero, vísperas de Reyes, los niños de Cantalapiedra salen a las calles a esperar la llegada de los Reyes Magos, antes de 1970 los padres proporcionaban 2 tapaderas de cocina a cada niño y todos juntos salían por el pueblo tocándolas y haciendo un ruido ensordecedor, para que los reyes los oyeran y no pasarán de largo, los regalos que iban a recibir eran humildes y escasos pero la ilusión muy grande. Después de esos años el ayuntamiento confeccionó una humilde carroza que adornaba un tractor con un remolque (cada año se va perfeccionando la carroza) y con los magos sentados en sus tronos junto a los pajes reparten caramelos tanto a niños como adultos, que a pesar del frío propio del mes recorren el pueblo al son de los villancicos, haciendo una parada obligatoria en cada casa, donde los magos dejan un regalo, continuando la cabalgata hasta el salón Pósito donde todos los asistentes son obsequiados por el consistorio a degustar una taza de chocolate caliente y un pedazo de roscón o bizcocho.

Las comidas del día de reyes en otras décadas eran las típicas de cualquier día festivo, podía consistir en arroz con pollo o bacalao desalado cocinado al estilo tradicional de Cantalapiedra, es decir, rebozado y cocinado en una salsa verde, mientras que las familias con más recursos preparaban un cordero o cochinillo asado en la panadería. En todos los casos, no se podía comenzar el día de reyes sin una taza de chocolate con pan frito, así como acompañar las cenas con ensalada de aceitunas negras, bonito, cebolla y pimentón, aliñada con aceite de oliva, para después sacar de las ollas lomo, costillas o longaniza, que se conservaban en manteca después de la matanza del cerdo, reservado para fiestas o algunas ocasiones especiales. En la actualidad, las comidas no siguen ninguna tradición, ya que cada familia elabora sus platos siguiendo su propio criterio, pero lo que no suele faltar es el marisco y langostinos, acompañando todas las comidas con vino tinto.

2. Fiesta de “los quintos”

El nombre de quintos viene de una ordenanza de Carlos tercero, 1768, dicha ordenanza decretaba que uno de cada cinco mozos (un quinto) entre dieciséis y cuarenta años,

debía dedicarse a la vida militar y trabajar para el rey. Hasta el siglo pasado en España se le llamaba quintos a los mozos que al cumplir su mayoría de edad se marchaban a cumplir el servicio militar obligatorio y, antes de que esto ocurriera, se hacía una fiesta de despedida. A pesar de que en el 2001 desapareció el servicio militar obligatorio, la fiesta se ha mantenido y cada año chicas y chicos que cumplen los 18 años celebran la fiesta de “los quintos”, recordando décadas pasadas, pero también como un ritual de iniciación que marca el paso a la vida adulta. En Cantalapiedra la fecha elegida para realizar esta celebración es el 17 de enero.

En los años 50 y, hasta la finalización del servicio militar, los jóvenes se reunían el día indicado y acompañados de la orquesta local recorrían las casas de cada uno de ellos bebiendo y comiendo dulces, ese día las mozas intentaban no salir de casa porque los quintos tenían licencia para molestarlas y hacerlas pasar un mal rato. Por la tarde, la tradición era atar por las patas a unos gallos y colgarlos boca abajo en una cuerda que iba de extremo a extremo de la calle, luego “los quintos” montados en burros, mulas o caballos, pasaban bajo la cuerda e intentaban arrancar la cabeza al gallo (este espectáculo dantesco se prohibió hace años), al día siguiente se cocinaban y comían los gallos que habían descabezado. Por la noche se daba un baile en el salón Pósito, donde acudía todo el pueblo y se hacía, como se sigue haciendo en la actualidad, una de las danzas típicas de esta fiesta como es el "Alegreson", una danza muy propia de Cantalapiedra, que consiste en poner una garrafa de vino en el suelo, los quintos bailan alrededor de dicha garrafa cantando: "alegres son los de la compañía, alegres son, que empine usted el porrón, que beba que..." y al llegar a este punto se van incorporando uno a uno al centro donde está la garrafa y beben un trago. La fiesta en la actualidad es menos violenta, pero se sigue arrancando la cabeza a los gallos, aunque se cuelgan muertos y después, como en el pasado, son cocinados y consumido por los quintos. La fiesta dura todo un fin de semana y el último día “los quintos” comen una paella elaborada por el restaurante del pueblo o degustan en algún bar los pinchos típicos de la villa, como tortilla de patata, torreznos, callos picantes o embutidos caseros.

3. Fiesta de “las águedas”

Sta. Águeda de Catania fue una joven siciliana de 16 años quien rechazó al Tirano Quinciano y éste se vengó mandando a martirizarla hasta terminar cortándole los pechos,

poniendo fin a su vida el 5 de febrero del 252. Desde entonces se le considera santa y patrona de las enfermeras y protectora de las mujeres, se le atribuye infinidad de poderes, en su honor surge la fiesta de “las águedas” donde por un día mandan las mujeres. En Cantalapiedra, la cofradía de “las águedas”, compuesta por un grupo de mujeres, celebran “las águedas” el 5 de febrero en honor a la santa. La presidenta de esta cofradía, elegida por los miembros de la misma, nombra dos mayordomas como ayudantes para preparar el festejo y todas juntas se disponen a pasar un día alegre y divertido.

Así, en el día señalado, las cofrades que forman dicha asociación se visten unas con trajes charros que ellas mismas han confeccionado y otras con sus mejores galas y, acompañadas por los músicos locales se dirigen al ayuntamiento, donde el alcalde les hace entrega del bastón de mando a la más longeva y de forma simbólica ese día son ellas las que gobiernan el pueblo. Después, todas juntas irán a la parroquia para oír la misa y sacar a Santa Águeda en procesión, una vez finalizado los actos religiosos toman el aperitivo por los bares locales y de allí se encaminan al restaurante Tito, donde darán buena cuenta de un menú elegido por todas ellas, que suele estar compuesto por entremeses variados, como jamón y embutidos ibéricos, calamares fritos, champiñón al ajillo y oreja o callos en salsa picante, para seguir con langostinos cocidos, el plato estrella suele ser el tostón asado en horno de leña, acompañado de ensalada y patatas fritas, todo ello regado con buenos vinos. De postre les sirven tarta y helado y para finalizar el día de “las águedas” las invitan a un baile en el salón Pósito, baile abierto para todos los que quieran acompañarlas y así es cómo transcurre el día donde las mujeres se hacen con el poder de la villa, fiesta que se remonta a muchos años atrás y que fue interrumpida por 40 años en la época franquista.

4. Fiesta de los carnavales

Con la llegada de la democracia, resurgió la fiesta de carnavales que había sufrido un parón de 40 años durante el franquismo, pese a su prohibición, las madres disfrazaban a sus niños para que no se perdiera la tradición, a sabiendas que en la escuela les afearían su comportamiento. Cuando se retomaron las fiestas carnavalescas, las personas trataron de darles el esplendor que tuvieron en épocas pasadas y, poco a poco, se fueron incorporando tradiciones, así como nuevas aportaciones, más acordes con los tiempos actuales.

En los primeros años sólo se disfrazaban los niños y los adolescentes el martes de carnaval, después surgieron asociaciones que se encargaban de organizar las fiestas junto al asesoramiento del ayuntamiento y, a partir de allí, los adultos comenzaron a participar. Para que pudieran venir los cantalapetrenses que viven fuera del pueblo, se adelantaron las fiestas al sábado y se organizaron disfraces temáticos que los participantes exhibían en su recorrido por las calles de la villa acompañados de los músicos locales, llenando el pueblo de alegría y colorido, luego al final optaban por un premio otorgado a los disfraces más ingeniosos, premio que se entregaba en el salón Pósito.

En buena medida así se ha mantenido hasta la actualidad, con alguna variante, por ejemplo, en los últimos años las asociaciones de madres organizan una jornada gastronómica, por lo general el martes de carnaval, donde enseñan a los niños la elaboración de las rosquillas de carnaval, muy típicas de la zona, que pueden ser adquiridas por todos los participantes pagando una pequeña cantidad que luego se dona a alguna ONG, acompañadas de un chocolate caliente que invita el consistorio, se ameniza la velada con música popular, donde todos bailan y se divierten. Las comidas de carnaval se ajustan a las de cualquier día festivo, es decir, paella o ensaladilla rusa y como segundo plato algún guiso de carne o pescado, en ninguna casa falta como postre las rosquillas o la leche frita. Además, destacamos el el potaje, que siempre ha sido una comida típica de la cuaresma, el repollo con patatas, la gallina en pepitoria, el estofado de conejo o sopa de pan y leche una preparación que se daba a los niños por esas fechas.

Las fiestas de carnaval finalizan el miércoles de ceniza, cuando por la mañana se va a tomar la ceniza a la iglesia o al convento de las Hermanas Clarisas y por la tarde se hace una sardinada en la Plaza Mayor, por invitación del ayuntamiento para todos los que quieran asistir, de esta manera se deja aparcada la diversión para entrar en la seriedad y el recogimiento de la cuaresma.

5. Fiesta de “el entierro de la sardina”

Esta fiesta se celebra el miércoles de ceniza, es una fiesta pagana, aunque muy vinculada a celebraciones religiosas, es una especie de ritual que marca el final del carnaval y el comienzo de la cuaresma. En el “entierro de la sardina”, los participantes de este evento se visten de luto fingiendo mucho dolor y caminando en procesión acompañan a una sardina

creada de un material combustible que se quema o se entierra al final del evento. En Cantalapiedra se finaliza esta fiesta con la degustación de sardinas asadas, que son compartidas en la plaza por todos los asistentes a este evento, invitados por la corporación municipal. Hay varias teorías sobre el origen de esta fiesta, pero según la tradición, su finalidad es olvidarse del divertimento carnavalesco y prepararse para la seriedad que requiere la cuaresma.

6. Celebraciones de Semana Santa

Con el viernes de Dolores, que es anterior al Domingo de Ramos, comienza la Semana Santa, día en que se conmemora el dolor que sufrió la Virgen María antes de la pasión de su hijo Jesús. En el pueblo el evento comienza al anochecer, momento que se aprovecha para bajar de la ermita las imágenes que van a intervenir en las procesiones de los días por venir, se hace con una procesión donde se entrega una vela a cada participante y se acompaña a las imágenes hasta la parroquia.

El Domingo de Ramos las gentes bajan al convento de las Hermanas Clarisas, allí se les entrega un ramo de laurel bendecido y acompañando a la borriquita que emula la entrada de Jesús en Jerusalén, se dirigen a la iglesia para oír la misa. El Jueves Santo, tras los oficios religiosos, se realiza una procesión por las calles del pueblo y el Viernes Santo más o menos lo mismo, pero por distintas calles. El sábado la vigilia pascual se lleva a cabo en el monasterio de las Clarisas, finalizando los actos religiosos con la procesión más vistosa, la del Domingo de Resurrección, donde Jesús se encuentra con su Madre, una vez que se concluye la vuelta a la iglesia de cada uno por separado. Una vez que se produce dicho encuentro, repican las campanas, suena la banda musical y se quita el manto de luto a la Virgen, cambiándolo por otro más alegre.

En las décadas de los 50, 60 y 70, las tradiciones variaban muy poco, incluida la gastronómica, las costumbres pasaban de padres a hijos y las recetas se mantenían; en el caso de la Semana Santa, el plato estrella era el potaje hecho a base de garbanzos, arroz migas de bacalao, huevo duro, espinacas y especias, otro plato muy apreciado era, y sigue siendo, el bacalao desalado cocinado en salsa. También es típico de cuaresma un plato elaborado con arroz, patatas y bacalao, este guiso se hacía en muchas casas y junto al potaje presidían la mesa de todos los viernes de cuaresma, así como el pescado bien cocinado, frito o en salsa.

Como en todas las fiestas, las mujeres hacían pastas que cocían en el horno de las tahonas y estos dulces excesivamente calóricos se elaboraban con manteca de cerdo, huevos, nata, leche, azúcar, harina, aceite y esencias como vainilla, canela, anís y algunos frutos secos, sin embargo, no todas las pastas llevaban estos ingredientes. Ahora bien, dependiendo de unos ingredientes u otros, se hacían magdalenas, perrunillas, soletillas, bollos de aceite y alguna que otra variedad de dulces. Otros postres típicos de estas fiestas eran los buñuelos de viento rellenos con crema pastelera, nata o chocolate, las torrijas y la leche frita completaban las opciones.

Los días, en los que se permitía el consumo de carne, se cocinaba algún gallo o conejo que cada familia criaba en su corral, también se comían las conservas cárnicas que se conservaban en manteca de cerdo como el lomo, las costillas o la longaniza, por otra parte, legumbres y verduras de temporada conformaban los primeros platos. En la actualidad no se siguen las tradiciones como antes y el poder adquisitivo de las familias ha mejorado mucho en las últimas décadas, por tanto, cada familia elabora sus menús siguiendo sus propios criterios, aunque el bacalao sigue siendo el plato estrella.

7. Fiesta del Lunes de Aguas

El Lunes de Aguas es una fiesta típicamente salmantina y data del siglo XVI, cuando Felipe II llega a Salamanca para desposarse con María de Portugal, el príncipe se asombra de lo que ve en la capital, lugar donde se funde el templo del saber, el cristianismo y a la vez es el mayor burdel de Europa. Felipe segundo, movido por su ímpetu religioso, ordena que durante la cuaresma se expulse a las prostitutas y sean llevadas al lupanar al otro lado del Tormes. Así el lunes siguiente al lunes de pascua los estudiantes conducidos por el “padre Lucas” que, por decadencia, los estudiantes terminaron llamándole “padre putas”, merendaban y cruzaban el río para devolver a las prostitutas a la Ciudad. Si bien esta fiesta nació en Salamanca, en la actualidad y por extensión se celebra en toda la provincia. Desde entonces, todo el pueblo salmantino acude a la ribera del río con sus cestas llenas de viandas, donde no falta el vino y el hornazo, plato típico de Salamanca, elaborado con masa de pan relleno de lomo, chorizo y algunos con huevo duro.

En Cantalapiedra como en toda la provincia también se festeja este día, antes en las décadas del 50 al 80, sólo salían al campo los jóvenes en carros tirados con mulas o tractores

o en bicicletas, en los tiempos presentes, disfrutan de la fiesta las familias completas, incluso grupos de amigos pasan el día en el campo, donde comparten comida, merienda y diversión, les acompaña la banda de música local, se organizan juegos y se disfruta de un día de campo con comida abundante y jolgorio. En esta tarde de Lunes de Aguas, la villa se queda prácticamente desierta, porque la gente, olvidándose del frío o cualquier inclemencia, se va al campo a festejar el Lunes de Aguas. Las fincas, La Carolina, Mazores y muchos pinares se llenan de alegría y bullicio, mientras se degusta la tortilla de patata, los filetes empanados, el embutido casero, el jamón, el hornazo, la empanada y la leche frita, todo acompañado con una rica limonada (sangría) que elabora cada familia.

8. Fiesta de “el toro del cajón”

Desde hace 5 años, la peña taurina "Virgen de la Misericordia", con la colaboración del consistorio, organiza un encierro donde se sueltan 2 toros que hacen el recorrido por las calles habituales de éstos festejos, para entretenimiento de las gentes de la villa y de los pueblos vecinos. Para estas fiestas, como tantas otras, asisten muchos paisanos residentes de otras ciudades, algunos bares aprovechan la ocasión y contratan a un músico o grupo para atraer clientes a sus locales y así transcurre el festejo durante un día, que se corresponde con el último fin de semana del mes de abril, aunque el encierro se realiza solo el sábado. Este evento, inicialmente comenzó a hacerse en el mes de diciembre, pero debido al frío propio de la fecha, se trasladó desde hace dos años a la primavera.

En esta celebración, muchas personas reciben la visita de sus hijos, nietos y amigos, por lo general en las casas se hace un menú de fiesta para compartir, mientras que algunas otras familias comen pinchos y raciones en los bares o acuden al restaurante Tito, con el fin de degustar los menús que se elaboran para estas fiestas. De todas las celebraciones es la que menos importancia tiene, ya que no alude a ninguna tradición, celebración religiosa o fecha conmemorativa del pueblo.

9. Fiesta de los labradores o de San Isidro.

Todos los años, el día 15 de mayo, los labradores realizan una fiesta en honor a su patrón, San Isidro. Esta fiesta comienza con una misa en la parroquia donde asisten los labradores con sus familias y todos los vecinos que quieran acompañarlos. A continuación,

trasladan en procesión la imagen del Santo hasta los campos y allí éstos son bendecidos por el sacerdote y se rezan unas oraciones pidiendo a San Isidro que les ayude a recoger buenas cosechas. Después se trasladan al Salón Pósito y son obsequiados con un succulento aperitivo que suele constar de tortilla de patatas, empanada, jamón, longaniza salchichón y lomo ibérico, así como aceitunas y frutos secos, todo ello regado con una limonada de sangría (elaborada por los labradores) y refrescos. Más tarde, todos los que quieran se acercarán al restaurante o a algún bar para degustar una comida a base de paella o raciones variadas y así transcurre la festividad de San Isidro labrador en Cantalapiedra, una de las celebraciones más vistosas del pueblo, en especial, en las pasadas décadas, ya que, al ser una villa dedicada a la agricultura, las peticiones y ofrendas a San Isidro eran muy importantes.

10. Celebración de Nuestra Señora de la Misericordia

El domingo, lunes y martes de Pentecostés, se celebran en la villa las fiestas en honor a su patrona, cuya imagen es venerada por todos los cantalapetrenses. Dependiendo del calendario lunar, esto ocurre cada año entre mayo y junio. Las fiestas las preparan y las sufragan los mayordomos, que desde hace unos 20 años recae en los quintos de cualquier año que previamente lo soliciten. Estos se encargan de adornar con flores la ermita, pagar a los músicos y encargarse del convite que obsequia a todo el pueblo. Durante los tres días que dura el evento, los mayordomos se visten con sus mejores galas y tras recoger al párroco en su casa se dirigen acompañados por los músicos a la ermita, una vez subidos en el altar ayudan en lo que pueden a la celebración de la Santa misa, que si la ocasión lo requiere es cantada en latín con la participación del pueblo.

Al finalizar se canta la salve y acompañando a la imagen comienza la romería por los alrededores de la ermita, los niños aupados por sus padres besan la cara de la Virgen, mientras que los mayores besan su manto, luego hombres mujeres y niños bailan al son de los dulzaineros el baile típico de esta fiesta "la taranina", a la vez que se grita con entusiasmo "viva la Virgen" (en otros tiempos el grito para vitorear a la Virgen era "viva la Virgen papo"). Algo muy típico de esta fiesta es la subasta de las andas para meter a la virgen al templo, esto se hace con el fin de recaudar fondos para el mantenimiento de la ermita, la gente rodeando a la Virgen de la Misericordia puja por las dos de adelante y por las dos de atrás y goza de ese privilegio el que más ofrezca.

A continuación, se vuelve a rezar la salve y, acompañados por los músicos, los asistentes al evento se dirigen al salón Pósito, donde todos serán agasajados con unas ricas pastas y una fresquita limonada. Por la noche las verbenas amenizan y llenan de alegría la carpa levantada para tal fin. Las comidas a lo largo del tiempo han ido variando, si bien en las décadas anteriores a los 70 eran siempre lo mismo, el aprovechamiento de verduras y hortalizas de las huertas, más los gallos y conejos criados en las casas, así como los embutidos de la matanza del cerdo conservados para degustar en cualquier fiesta del año conformaban los platos típicos. En las fiestas actuales priman las ensaladas o ensaladilla rusa, los asados de lechazo o cochinillo que se sigue llevando a las panaderías para asar o cualquier guiso de carne o pescado al gusto de cada familia, mientras en la panadería elaboran brazos de gitano o tartas de fruta, que además de ser caseras alivian el trabajo de las amas de casa. En estas fiestas cabe destacar el protagonismo de la cofradía de la Virgen que se ocupa de la organización, así como el adorno y el cuidado de la imagen y la conservación de la ermita de la Virgen de la Misericordia, velando para que todo salga bien.

11. Celebración del Corpus Cristi

La fiesta del Corpus Cristi se realiza con base al calendario lunar y se fija, calculando 60 días después del Domingo de Resurrección; no cabe duda de que es un día muy importante para los creyentes, pues se celebra la festividad del "Corpus Cristi". Los feligreses, tras oír la santa misa, acompañan la Custodia con la Sagrada Forma consagrada, recorriendo las calles de Cantalapiedra bajo palio y en procesión. En algunas calles se erigen altares hechos por los vecinos, donde el sacerdote deposita en cada uno de ellos la Custodia y esparce incienso, mientras reza una oración, entre tanto, algunos niños durante este ritual embellecen el acto, arrojando pétalos de rosa sobre el sacerdote con la Custodia en alto, al tiempo que da la bendición a los asistentes, se podría decir que esta es la parte más importante del ritual.

En ocasiones, se celebra por segunda vez la fiesta del Corpus Cristi el siguiente domingo, donde se saca La Sagrada forma Custodiada y bajo palio por los barrios de la localidad, tras atravesar el puente se cruza el arrabal para llevarla a la plaza del barrio Girón, luego se sigue hasta el barrio de la Misericordia y el de los pozos, haciendo las correspondientes paradas en los altares que los vecinos hayan levantado y desde allí se da la vuelta hasta llegar a la parroquia. Así, se celebra el Corpus Cristi en la villa de Cantalapiedra

y, con alguna variante, en el resto del país. Bien lo dice el refrán: "tres jueves hay en el año que relucen más que el sol, Jueves Santo, Corpus Cristi y día de la Ascensión".

La comida del Corpus Cristi, y dependiendo del nivel adquisitivo de cada familia consistía en otras épocas, años 50, 60, y 70, en un plato de arroz tipo paella elaborado con verduras de la huerta como cebollas, pimientos y guisantes y como proteína pollo o conejo criados en cada casa, también era típico de esta y cualquier otra fiesta guisar el gallo o el conejo que se reservaban para los días especiales como el Corpus; estos guisos se preparaban a fuego lento en lumbre de paja y se acompañaban de las verduras de la zona. Como cualquier fiesta que se precie, siempre se terminaba con algún dulce y, en esas décadas, lo más típico eran los flanes o natillas adornadas con galletas María. Las amas de casa acudían a las tahona o panaderías para cocer las pastas que cada una de ella amasaban y con las que agasajaban a los forasteros. Ahora, en la actualidad, cada familia elabora el plato de su preferencia sin seguir ninguna tradición y las pastas se compran ya hechas.

12. Fiesta de “la semana cultural”

El 1 de septiembre, como preludio a la fiesta de los novillos, el ayuntamiento prepara una semana de ocio y cultura, donde toda la villa participa y, así, en la carpa montada para estos eventos y para las verbenas que vendrán después con las fiestas de los novillos, habrá días de ocio y diversión. Así, en cada noche de la semana cultural los cantalapetrenses y los veraneantes podrán disfrutar de un día de cine, donde se proyectará una película apta para todos los públicos; otro día se presentará una obra de teatro, cuyos actores provienen del mismo pueblo, que ensayan una obra durante meses, con un argumento, por lo general, cómico o de un enredo divertido, otra noche se deleitará al público con folclore salmantino, o con la presentación de algún monologuista venido de la capital, no puede faltar un bingo solidario, que no sólo divierte a los asistentes, sino que además permite recaudar una cierta cantidad de dinero que será entregada a una ONG.

Los niños tendrán su noche con algún espectáculo de magia y, finalmente el domingo que ocupe la semana cultural, se montará una feria castellana durante todo el día, adornando la carpa con un ambiente colorido; durante la feria se ofrecerán a todos los visitantes productos artesanales y alimenticios típicos de Salamanca (a los asistentes les darán a probar los productos que se venden). Los niños darán vueltas a la plaza montados en burros traídos

para este fin y los mayores degustarán rosquillas hechas en el momento acompañadas de miel o mermeladas, entre otros dulces típicos de la provincia y diversos embutidos, entre ellos no puede faltar el farinato, producto típicamente salmantino. Esta semana cultural la patrocina la diputación provincial y es organizada por el consistorio de Cantalapiedra.

13. Fiesta de “los novillos”

Cantalapiedra cuenta con dos grandes fiestas, la primera de carácter religioso que se celebra en Pentecostés en honor a la Virgen de la Misericordia patrona del pueblo y la segunda de carácter lúdico llamada, fiesta de “los novillos” que se conmemora el 8 de septiembre, Natividad de la Virgen, esta fiesta gira en torno a los festejos taurinos que dan nombre a la misma celebración “los novillos”. El origen de esta fiesta se pierde en el tiempo, pero se sabe que coincidía con el final de la siega, donde los segadores y jornaleros cansados de un verano agotador se disponían a pasar unos días de diversión y esparcimiento. Los encierros camperos, la suelta de vaquillas en plazas improvisadas para tal fin con carros de labranza y trillos a modo de burladeros, más las verbenas populares, hacían que las gentes del pueblo se olvidaran de las penurias diarias y durante dos días se divirtieran.

En estos días festivos se cambiaba el cocido diario por otras comidas más variadas y gustosas, los gallos y conejos que se criaban durante todo el año se reservaban para estos momentos (también para otras fiestas) y eran cocinados con arroz a modo de paella o formaban parte de gustosos platos cocinados a fuego lento, con verduras vino caldo y especias. El embutido, seco o conservado en manteca, eran reservados para consumirlos en estos días y junto a una ensalada formaban parte de las cenas festivas. Tampoco podían faltar las pastas, dulces típicos de cualquier evento lúdico, pastas que las mujeres elaboraban y cocinan en las tahonas y compartidos con los forasteros que se acercan al pueblo a disfrutar de la fiesta.

En la actualidad, la fiesta de "los novillos" ha cambiado notablemente, desde hace dos décadas comienzan los festejos con la semana cultural, donde se puede disfrutar de distintos actos y los dos días de fiesta se han convertido en cinco. Todo arranca con el pregón a cargo de algún personaje importante para el pueblo, a continuación, acompañados por una charanga se hace el recorrido por las distintas peñas, donde se obsequia a todos los visitantes con pastas y limonada. Los siguientes días están copados por los encierros, que ahora son por

varias calles, donde los jóvenes corren con los astados hasta llegar a la plaza de toros portátil, en éste coso taurino se celebraran a lo largo de los días las capeas y algún otro festejo taurino.

También se hará un encierro campero donde los toros son conducidos por los caballistas hasta la plaza de toros. La plaza mayor se llena de bullicio y colorido, las casetas de feria abundan por sus alrededores, así como alguna que otra atracción para los niños, por ejemplo, los cabezudos, que se pasean por el pueblo asustando o divirtiendo a los niños. El ayuntamiento organiza dos comidas durante los 5 días que dura la fiesta, un día se degustará una rica paella de pollo y marisco elaborada en la misma plaza y otro día se servirá una caldereta a base de verduras, carne de ternera, patatas y caldo, para terminar, ofreciendo un helado como postre. En una de las noches festivas, el consistorio invitará al pueblo a una barbacoa compuesta de pinchos morunos, salchichas, longaniza, panceta y lomo, que serán degustado en las terrazas de la plaza. Las fiestas finalizan en la pradera de la ermita con fuegos artificiales.

14. Celebración de “la marcha teresiana”

La marcha teresiana rememora el último viaje que hizo la santa andariega en 1582 desde Medina del Campo a Alba de Tormes donde murió. Desde 1982, la hermandad de Sta. Teresa de Jesús promueve dicha marcha que parte de Medina del Campo el 17 de septiembre con unos cien peregrinos que acompañan la imagen de la santa que es portada sobre una carreta tirada por una mula y se recorren los pueblos que la Santa pisó por última vez. A su paso por Cantalapiedra, primer pueblo salmantino de la marcha, se la recibe a la entrada de la villa con aplausos y cánticos hasta la parroquia, donde se asiste a la celebración de la palabra, luego la santa queda en la parroquia por unas horas, mientras los peregrinos comen y descansan.

Los acompañantes de la Santa ocupan las terrazas dónde sacan sus fiambresas y dan buena cuenta de la tortilla de patatas, los filetes empanados, fiambres y todo ello acompañado por una ensalada, no falta el melón y la sandía para hidratar el cuerpo de los peregrinos y asistentes en general, mientras que los que desean otro tipo de bebida acuden al bar más cercano en busca de agua, refrescos o cervezas, algunos algo de comer como bocadillos y descansan. Por la tarde, y en procesión, se acompaña a la Santa hasta el monasterio de las Hermanas Clarisas, donde se confraterniza con las religiosas y se le rinde honores a la santa

con oraciones y cánticos, para después acompañar a los peregrinos hasta el pinar de Palacios Rubios, allí se hace un descanso, se obsequia a los asistentes con frutas hasta que se reanuda la marcha, que continua su camino hasta que el día 20 cuando llega a Alba de Tormes, lugar donde murió Santa Teresa un 4 de octubre de 1582.

15. Fiesta de “la matanza”

Cantalapiedra celebra desde hace tres años la fiesta de “la matanza”, este evento se suele hacer durante el puente de la constitución, en el mes de diciembre, y su finalidad es que no se pierda una de las tradiciones más ancestrales como es la matanza del cerdo, que se hacía cada año en muchas casas y que para la mayoría de las familias era el modo de tener asegurada las reservas de carne a lo largo del año. La fiesta de “la matanza” se implantó para que no se perdiera la tradición, una vez que se prohibieron las matanzas, principalmente por medidas sanitarias. A lo largo de todo el día, la fiesta es amenizada por el mariquelo y su grupo, venido de Salamanca para tal fin, que ataviados con trajes regionales se pasean por el pueblo con su música y sus danzas folclóricas amenizan las comidas.

Después de chamuscado el cerdo, con el fin de quemarle las cerdas, la persona encargada de desmembrarlo en piezas lo abre en canal, luego con la ayuda de algún miembro de la familia lo lava y comienza el despiece, apartando las partes para los distintos usos. Así, patas, orejas, huesos, rabo y tocino, se sazonan para más tarde secarlo, las tripas se lavan concienzudamente y se usan para elaborar el embutido, en las familias siempre hay un experto que se encarga después de picar las carnes y de adobarlas (picadillo lo llaman), una vez que están listas para embutirlas, dependiendo del aliño y la carne seleccionada, se hacen chorizos, longanizas y salchichones, por su parte el jamón se desangra bien y se cubre de sal gorda durante unos diez días, para más tarde colgarlo en un sitio fresco para su secado, en cuanto al lomo y las costillas (entrecuesto se le llama en la villa), se adoba para después freírlo y conservarlo en la manteca del cerdo.

La carne se preparaba de distintas maneras para su conservación, después de matar al cerdo se recogía la sangre para elaborar las morcillas que, junto a la cebolla, se aderezaba y se embutía en tripa para después cocerlas y tenderlas en un lugar oscuro hasta su secado. En las décadas del 40 y 50, solo podían permitirse la matanza del cerdo las clases más pudientes, pero poco a poco con las divisas que mandaban a los suyos los emigrantes asentados por

Europa, las familias humildes pudieron criar en sus corrales un cerdo y, de esta manera, como en el pasado, este animal palió el hambre de mucha gente.

La fiesta comienza con un desayuno, donde se prueba el picadillo de la morcilla, al cerdo se le sacrifica en el matadero y los carniceros del pueblo lo chamuscan lo abren y a continuación lo despiezan, todo ello con la participación del pueblo. A media mañana, se degusta el hígado del cerdo y, al medio día, en el frontón habilitado para este evento, se comparte una comida con la carne de la matanza, acompasado bien de patatas con callos, patatas con carne o patatas costillas y, por la tarde, se prueba el picadillo.

16. Celebraciones y fiestas navideñas

Las navidades en Cantalapiedra, como en cualquier otro lugar, son unas fiestas donde las personas se reúnen para pasar unos días en familia, los creyentes celebran el nacimiento de Jesús y participan de los actos religiosos y los no creyentes disfrutan de comidas y reuniones familiares, se podría decir que hasta la década de los 70 había una notable diferencia a nivel gastronómico entre las clases sociales. En los años 40, la precariedad económica limitaba mucho las comidas durante estas fechas, así, en la Nochebuena (24 de diciembre), las familias se reunían en torno a la mesa y compartían sus viandas, momento en el que se cambiaban los garbanzos diarios por alubias, pineles, lentejas y, como no disponían de aceite, lo sustituían por sebo animal y en las cenas navideñas se comían patatas con alguna verdura o una sopa de ajo y para que los niños pudieran comer turrón, dulce tan ligado a la navidad, las madres lo hacían en la satén, caramelizando azúcar y añadiéndole cacahuetes pelados.

En la medida que se fue elevando el nivel de vida en las décadas del 50, 60 y 70, los platos que se degustaban habían mejorado sensiblemente, por ejemplo, una cena de Nochebuena en una casa humilde constaba de ensalada de aceitunas negras con bonito, tomate y huevo duro, aliñado con pimentón y aceite, en otras casas era costumbre comenzar la cena con una ensalada compuesta de escarola y granada, para continuar con un guiso de bacalao que en esas décadas era barato o albóndigas con patatas, al final todas las familias cantaban villancicos alrededor de la lumbre de paja, para después asistir a la misa del gallo. El 25, día de Navidad, se comenzaba desayunando chocolate con pan frito y en la comida se degustaban las sobras de la cena, añadiéndole algún alimento como huevos fritos, tortilla de

patatas o croquetas, todos alimentos económicos, después se asistía a los oficios religiosos para acabar cantando los villancicos típicos del pueblo.

Los segundos festejos se llevaban a cabo el 31 de diciembre, día de Nochevieja, donde las familias se volvían a reunir alrededor de la mesa para degustar lo que buenamente pudieran, el menú era muy parecido al de Nochebuena, las familias que se lo podían permitir sacrificaban la gallina más vieja del corral, guisándola con cebolla, pimientos, guisantes, vino blanco y agua, cocinándola lentamente en lumbre de paja.

El 1 de enero, Año nuevo, se aprovechaban los despojos de la gallina y junto a algunos ingredientes como cebolla, pimientos y guisantes, se preparaba un arroz a modo de paella, también se solían cocinar huevos rellenos de atún y tomate frito cubiertos con mayonesa. Las castañas cocidas también formaban parte de las comidas navideñas ya que además de ser saciantes, eran económicas. En las familias con un nivel adquisitivo más elevado, las comidas variaban notablemente y se degustaban pescados blancos, asados como cochinillo o lechazo, también cocinaban guisos de ternera o cordero y abundantes frutas. Sin embargo, unos y otros acababan las comidas con los dulces típicos navideños, estos dulces estaban compuestos por turrón duro y blando, mazapanes, peladillas, higos secos y pasas, así como frutos secos y no faltaba un cestillo con nueces, avellanas y almendras. Algo muy típico y que se sigue haciendo en la actualidad, es abrir un higo y rellenarle con los frutos secos que todos comían con deleite, denominado como capón.

A partir de los 70, y a medida que subía el nivel de vida de los españoles, las comidas se fueron equiparando y las clases humildes ya podían poner en sus mesas asados e incluso optar por la crianza y matanza del cerdo que les aportaba carne para las fiestas y para todo el año. En la actualidad, en muchas casas se comienza con un consomé, seguido de canapés variados, pero los platos estrella son el marisco, el besugo o cualquier otro pescado como lubina o merluza y los asados de carne. La costumbre tan arraigada de comer las 12 uvas en Nochevieja se implantó en todos los hogares a medida que iban teniendo televisor en las casas.

17. Fiestas y celebraciones variadas

A medida que transcurren las décadas, se van adquiriendo nuevas costumbres y la disposición a celebrar cualquier acontecimiento familiar, por ejemplo, un nacimiento, el

bautizo de un niño, la primera comunión, una boda, la superación de una enfermedad, entre otras fechas importantes para la vida de una persona, se comenzaron a celebrar en restaurantes a partir de los noventa, con la excepción de las bodas, que desde finales de los 70 se festejan en un restaurante local o en Salamanca y ya no en las casas. Sin embargo, cuando las bodas se festejaban en las casas, se hacía en compañía de familiares y amigos y por lo general el menú consistía en un cocido más ilustrado que el de diario, es decir, que además de la morcilla, el chorizo, el tocino y el relleno, se le añadía un pedazo de jamón y un buen pedazo de carne de vaca o ternera y la sopa se hacía de arroz, los que tenían más posibilidades ofrecían paella (para esta celebración los vecinos prestaban mesas, sillas, platos y cubiertos para que todos se pudieran sentar).

Hasta los 70, las bodas tenían una peculiaridad y es que 8 días antes de la ceremonia se celebraba la "Enhorabuena", que consistía en ofrecer a todos los familiares y amigos que acudiera a la casa de los contrayentes, una copa y una pasta para brindar por la felicidad de la nueva pareja. En cambio, a partir de los 70, en torno al matrimonio se van incorporando nuevas celebraciones como las bodas de plata o de oro, ocasión en la que algunas parejas renuevan sus votos matrimoniales con una misa donde el sacerdote les pregunta si se siguen queriendo y los bendice, después comparten una comida con sus hijos y nietos, generalmente en el restaurante de "Tito".

En los bautizos, antes de los 60, la celebración se limitaba a acompañar a la familia a los actos religiosos y, a la salida, en la puerta de la iglesia se tiraban caramelos y pesetas a los niños que acudían a la ceremonia, después se tomaba una pasta y una copa con los familiares asistentes al bautizo. Luego, después de los 60, se comienza hacer una comida en compañía de los abuelos, tíos y primos, la comida que se degusta es sencilla, como legumbres con morcilla, chorizo y costillas o cualquier otro tipo de carne y de postre flan o natillas. Las comuniones siguen el mismo patrón, ceremonia religiosa y comida familiar que solía constar de paella, conejos o gallos de corral cocinados en salsa de verduras, no faltaban en estas celebraciones el flan de huevo o las natillas. A partir de los 70, el menú ha variado dependiendo del presupuesto familiar, no obstante, hay una costumbre que se practicó hasta los 60, que consistía en visitar a los familiares y amigos en sus casas, con el fin de que vieran al niño con su traje de marinerito o princesita propio de esta celebración y en estas casas se les daba a los niños una propina o bombones.

Por otro lado, cada familia celebra los acontecimientos que para ellos sean importantes como encontrar un trabajo, superar una enfermedad, el cambio de casa o cualquier acontecimiento que fuera de lo rutinario, pero lo cierto es que cualquier cosa digna de ser celebrada se hace en torno a una mesa, degustando algunos platos especiales y acompañados de familiares. En cuanto a terminar una etapa educativa, los padres piensan que aprobar los cursos académicos o graduarse es una obligación de los adolescentes, por tanto, no tiene una celebración más allá del reconocimiento y la felicitación, al finalizar los estudios, a lo sumo conlleva una comida familiar con un menú especial.

Hasta no hace mucho, en algunas celebraciones que se hacían en las casas entre familiares y amigos, se comía paella o cochinillo asado y de postre un pastel llamado "brazo de gitano" (postre que consta de un rectángulo de bizcocho relleno de crema nata montada o mermelada, enrollado en forma de cilindro y bañado con azúcar glas). En la actualidad, todas las celebraciones se salen del estereotipo que marcaba la costumbre de comer casi siempre lo mismo y a partir de los 90 se van incorporando nuevos platos influidos por las recetas que se ven en la tele o en los libros de cocina, se ponen de moda los cócteles de mariscos, los entremeses como primer plato, los pescados al horno, el marisco, la carne y las aves cocinadas a la plancha o al ajillo y como postre se elaboran tartas de frutas o de crema para acabar las comidas, si bien esto es lo que más se suele servir, no hay un patrón que marque qué comer en cada ocasión.

4.1 Discusión de los resultados

Estructuración y desestructuración de los hábitos alimenticios durante las fiestas y celebraciones.

Sea por un motivo u otro, durante esos días de celebración, tanto las personas que viven en el pueblo, como sus visitantes (personas que mantienen vínculos afectivos con sus familiares y la villa y les inculcan esos lazos afectivos a sus hijos), disfrutan de las comidas colectivas que ofrece el ayuntamiento o de las que se preparan en el restaurante y los bares o de las que se hacen en familia. Ahora bien, a cada una de esas fechas les corresponde unos determinados platos que, pese a los cambios de las últimas décadas, aún conservan parte de la tradición gastronómica de la comarca, lo que nos muestra que las preferencias gustativas son uno de los referentes culturales que más definen la identidad de un pueblo, pero también

constituye un aspecto central de las relaciones sociales, en especial cuando la comida se convierte en un vehículo de mucha importancia para socializar, para reunir a las personas en un nosotros, de hecho, las comidas son uno de los sellos más distintivos y duraderos de la identidad colectiva y de la cohesión social (Richards,1995; Malinowski, 1970; Fischler, 1995).

Una mirada a los menús del pasado, tanto de sus días corrientes como de sus días de celebración, nos permitirá observar, siguiendo a Barthes (2006), que las comidas de las celebraciones estaban más estructuradas y los comensales más organizados en torno a un protocolo, en comparación con las comidas del día a día. En este sentido, no es de extrañar que muchos alimentos se reservaran para esas fechas y que las personas se esforzaran en hacer los platillos que el momento exigía, a diferencia de los días cotidianos, donde muchas veces escaseaban los ingredientes y las personas echaban mano de lo que tuvieran a disposición. Se podría decir, en este caso, que los hábitos alimenticios del pueblo se encontraban a mitad de camino entre un “evento alimenticio” y un “evento estructurado”, para usar las categorías de Douglas y Nicod (1974), en el sentido de que en los tiempos más difíciles del periodo tratado, nos referimos concretamente a la primera mitad de los 40, las prácticas alimentarias podían desestructurarse, aun cuando estuvieran ancladas en la tradición. Por tanto, la desestructuración, tal como se ha venido planteando en las últimas décadas, como consecuencia de la prodigalidad y el desfallecimiento de las estructuras que determinaban los hábitos alimenticios (Fischler, 2010), también se puede producir por la escasez, aun cuando permanezcan incólume las estructuras sociales tradicionales que le dan forma. No obstante, por paradójico que resulte, de esas penurias de antaño, es probable que hayan salido muchos de los alimentos y platos que conforman su gastronomía, en tanto que, movidos por las circunstancias, las personas se ven obligadas a volverse creativas en la preparación de las comidas, como una estrategia adaptativa o de supervivencia (sin olvidar las influencias de cada uno de los grupos étnicos que poblaron la península y dejaron su impronta).

Algo que llama la atención, es que esos menús de las fiestas, más estructurados que los consumidos en los días corrientes, que a su vez demandaban una mayor observancia del protocolo, en los 60, pero en especial en los 70, pasaron a ser platos del día a día, de igual manera, la mejor utilería de mesa que se exhibía en esos días, después se hizo corriente, sobre

todo cuando se comenzó a usar el vidrio templado resistente y los protocolos que se observaban con detenimiento en las celebraciones, también se hicieron cotidianos, solo que organizados en las normas de urbanidad. En otras palabras, lo que antes era excepcional se volvió cotidiano, precisamente, en la actualidad, esto exige a las familias mayor esmero en la cocina, para llevar los menús de las fiestas a otro nivel, no así con los que ofrece el ayuntamiento, donde lo que más cuenta es el compartir colectivamente las comidas.

5. Debilidades y fortalezas de la investigación

1. Debilidades

Entre las principales debilidades de esta investigación se encuentra, en primer lugar, no haber hecho trabajo de campo en otros pueblos, tanto de la misma comunidad, como de otras comunidades, lo que habría permitido ir más allá de un caso y pasar a estudios comparativos de caso, para ver las diferencias y semejanzas entre los distintos pueblos de la geografía española y lograr establecer generalizaciones que permita dar cuenta de realidades más amplias. En segundo lugar, no haber realizado un número mayor de entrevistas a las personas más jóvenes del segmento etario incluido dentro de la muestra, con el objetivo de poder observar con más detalle las diferencias generacionales, es decir, contrastar con más profundidad los hábitos alimenticios de este segmento con el grupo etario de mayor edad. En tercer lugar, no haber tenido la oportunidad, pese a las múltiples visitas al pueblo, de llevar a cabo observación participante en las casas donde se reunieran en la mesa personas de distintos grupos de edad, para ver cómo era el comportamiento de unos y otros en relación con los códigos de comensalidad, en especial, de los niños con sus padres y abuelos y, poder presenciar de primera mano, cómo se establecen e interpretan en la actualidad las relaciones de autoridad entre los distintos miembros del grupo familiar y segmentos etarios, concretamente, que tanta libertad tienen los niños hoy para pedir su propio menú, decidir hasta dónde comer o comportarse en la mesa de forma espontánea.

2. Fortalezas

Entre las principales fortalezas de esta investigación tenemos, en primer lugar, la abundante información recopilada, gracias a la colaboración de los informantes clave y los entrevistados, quienes en su mayoría se mostraron dispuestos a responder a todas las

preguntas formuladas, pero también a compartir en determinadas fiestas, y, abrirme las puertas de sus casas para poder, desde la observación participante, recopilar de forma directa distintos datos de interés para la investigación. En segundo lugar, algunos de los entrevistados, principalmente los informantes clave, tenían una edad un tanto avanzada, lo que permitió tener una visión “intrageneracional” del sistema alimentario y los hábitos alimenticios, en la medida que estas personas han desarrollado sus vidas a lo largo de las décadas en estudio, en este sentido, han podido suministrar información como “testigos presenciales”, algo muy positivo, pues una cosa es cómo se aproxima al fenómeno alimentario el historiador y otra cómo lo ha vivido e interpretado el nativo. En tercer lugar, el Ayuntamiento suministró datos estadísticos puntuales, que fueron solicitados para la investigación, como censo poblacional, número de hectáreas cultivadas, toneladas de alimentos cosechados por rubros, entre otros datos, lo que sin duda enriqueció la investigación.

CONCLUSIONES

Para entender los cambios en el sistema alimentario y los hábitos alimenticios tradicionales en el pueblo de Cantalapiedra, a partir de la década de los cuarenta del siglo pasado, debemos entender los cambios sociales que se han producido en el país y cómo han impactado en su dinámica social. Partiendo de esta consideración, comenzaremos por señalar tres aspectos o momentos disruptivos, que cambiaron de forma significativa las prácticas alimentarias del pueblo, tal como lo hemos visto a lo largo de esta investigación. El primero de ellos tiene que ver con la introducción de la maquinaria agrícola en los años 50, que se tradujo en un quiebre de la forma tradicional de producir los alimentos, pero también de la forma de vida conocida hasta ese momento, en la medida que previo a esa maquinización, las personas estaban de alguna manera implicadas en la producción de los alimentos que consumían. Es decir, la actividad productiva de Cantalapiedra, básicamente agrícola, como la de cualquier otro pueblo del país, tenía lugar dentro de los límites locales, con tecnologías poco sofisticadas, si se quiere artesanales, propias de una corta cadena de suministro de alimentos y, como era de esperarse, con un consumo preponderante de alimentos no estandarizados. En esa década, pero sobre todo en los 60, las fuentes de empleo se comenzaron a desplazar del sector primario (zonas rurales), al sector secundario y terciario (zonas urbanas), marcando, al mismo tiempo, el fin del sistema alimentario tradicional y de sus hábitos alimenticios, en tanto que el “comensal inmemorial”, que ha vivido en la escasez y las restricciones alimentarias, abre paso al “comensal moderno”, que por primera vez en la historia, se las tendrá que ver con la abundancia, la prodigalidad de alimentos y sus consecuencias, entre ellas, sus efectos nocivos, bien por el refinamiento a los que son sometidos los alimentos por parte de la agroindustria o por su excesiva ingesta.

El segundo aspecto a tener en cuenta es la aparición de dos artefactos de cocina (aunque más adelante se incorporaran otros), como son la cocina a gas y el refrigerador, estos aparatos fueron tan decisivos en los cambios de las prácticas alimentarias, como la mecanización del campo. Pensemos en lo complicado que debió ser cocinar con la cocina de lumbre, buscar la paja, reponerla, cuidar de que no se apagara, la cantidad de humo que generaba, en fin, no solo es que demandaba tiempo, sino también mucho esfuerzo. No obstante, con la nueva cocina de hornillas que despide un fuego constante y controlable, pasar los alimentos de crudo a cocido es más fácil, lo mismo que conservar esos alimentos cocidos o crudos en el

refrigerador, para ralentizar su paso a podrido, en otras palabras, se rompe la ecuación tradicional de crudo, cocido y podrido, máxime cuando hacemos mención a alguno de los tantos instrumentos que facilitaron el proceso de cocción, como la olla exprés.

El tercer aspecto al que haremos alusión, aunque ya lo hayamos tratado subrepticamente, afecta a ambas esferas, tanto macro como micro (primer y segundo aspecto, respectivamente), nos referimos al desarrollo de la infraestructura vial, los medios de transporte y los servicios básicos, ya que, sin las vías y los medios de transporte adecuados, no se podrían enviar a los centros de acopio la reducida variedad de alimentos que se producen, ni podrían llegar al pueblo la diversidad de alimentos (muchos de ellos procesados) que se venden en las tiendas, en otras palabras, para que haya un suministro regular de alimentos en ambas direcciones, es necesario contar con una infraestructura adecuada que los garantice. Por otro lado, dentro de las casas sería imposible cocinar sin el gas que usan las cocinas, el agua corriente y la electricidad que hace funcionar los refrigeradores, no hay que olvidar, que, sin este suministro de energía eléctrica, las tiendas no podrían vender los productos cárnicos, ni los derivados de los lácteos, entre otros artículos que requieren de refrigeración.

Como es sabido, cuando se ponen en marcha importantes cambios dentro de una sociedad, se terminan generando cambios ulteriores que se estructuran sobre los primeros, por ejemplo, la abundancia de alimentos hizo que la gente cuestionara la calidad de los comestibles producidos por la agroindustria, como se pudo ver en el último capítulo, este interés fue promovido inicialmente por los programas de televisión dedicados a la cocina, los que más adelante, en los 90, comenzaron a vincular con más insistencia alimentación y salud. En esta misma dirección, el marketing, valiéndose de la preocupación creciente de la población por mantener prácticas de consumo saludables, en una sociedad medicalizada, influyeron en la agroindustria, que, ante la demanda de un mercado creciente de productos saludables (“alimentos”), dieron un giro en su estrategia productiva para atender las demandas de ese mercado, elaborando alimentos a los que se le quita un componente o se le agrega otro (lo que a su vez les permite ampliar sus ganancias, ya que estos productos se venden a un precio mayor). Nos quedaríamos cortos, si no señalamos que a esta preocupación por la alimentación sana se sumaron el sistema médico y educativo.

Dentro de este contexto, el papel que jugaba la familia al momento de enseñar a clasificar, mezclar y preparar los alimentos, basándose fundamentalmente en la tradición, cede ante los distintos agentes y discursos que promueven determinados hábitos de consumo. Como se puede ver, estos aspectos macros tienen su impacto en los hábitos alimenticios y estos a su vez en la agroindustria, que direcciona su producción para posicionarse ante esta nueva necesidad del consumidor, es así como en los hogares se comienzan a preparar platos con nuevos ingredientes, combinaciones y técnicas de cocción.

Una vez vistos los principales aspectos que articulan este trabajo, haremos una breve mención de los hábitos alimenticios según las clases sociales, el género y la edad, al respecto, diremos que si las familias siguen una dieta tradicional (asociada a la comida local y la dieta mediterránea) y medicalizada (que sigue las indicaciones nutricionistas), se identificarán con la clase media y alta (más alta si la comida tradicional es más mediterránea que local); si siguen una dieta tradicional, junto con una ingesta influida por el marketing (comida rápida o rica en carbohidratos), con la clase baja (más deprimida, cuanto más carbohidratos incorporen en sus comidas, como pan o bollería). En este punto, resulta importante señalar algunas cuestiones adicionales, por ejemplo, la cantidad de comida que las personas ingieren, si es mucha y muy calórica, nos indicará que probablemente pertenecen a una clase baja, lo mismo ocurre con el protocolo que empleen en la mesa.

Respecto al género, aunque los roles se fueron flexibilizado a lo largo de las décadas, en la mujer sigue recayendo la tarea de preparar, servir, retirar, limpiar y guardar el menaje de cocina. Aunque en este punto, tendríamos que señalar que los hombres se involucraran más o menos, según su edad, por ejemplo, los adultos mayores ya no son tan imperativos como en el pasado, pero se involucran en muy pocas tareas; mientras que los adultos jóvenes se involucran en muchas más tareas, sin llegar a asumir más responsabilidades que la mujer, lo que refleja que progresivamente se va dando un cambio generacional en cuanto a los roles de género.

Por otro lado, los jóvenes tienen una cierta inclinación por las comidas rápidas, tal como se puede observar en las mesas ocupadas por este segmento etario en el restaurante local, lo que contrasta con los menús requeridos por los adultos mayores. Los niños tienen una autonomía a la hora de señalar lo que desean comer y cuanto de lo servido ingerir, aunque lo

más común es que se dé un “tira y afloja” con los padres, sin embargo, tal grado de libertad era inimaginable en los años cuarenta y cincuenta.

En definitiva, podríamos decir que efectivamente, el sistema alimentario tradicional ha cambiado, al igual que los hábitos alimenticios, pero no de la misma forma, porque si bien el cambio del primero ha sido profundo, el cambio del segundo no tanto, en la medida que aún persisten muchas de las prácticas alimenticias del pasado, las que hunden sus raíces en la tradición, por lo que más que una transformación radical, estaríamos hablado de un reconfiguración y resignificación de las practicas alimentarias, donde la incorporación de nuevos hábitos, no significa necesariamente la desaparición de los antiguos. En realidad, como ocurre en toda España, la incorporación de distintas influencias gastronómicas, va provocando un reordenamiento de la identidad culinaria, que, aunque a veces pareciera moverse mucho y otras no tanto, conserva su sello característico, no solo por el uso de determinados ingredientes y recetas, las formas de prepararlos, sino también por la manera de consumirlos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Álvarez, M. y Medina, F. (2008). Introducción. Las cocinas y los nuevos usos del matrimonio: aproximaciones desde Europa y América. En Álvarez, M. y Medina, F. (comp.), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*, (pp. 13-24). Barcelona: Icaria.

Álvarez, M. y Pinotti, L. (1997). *Procesos socioculturales y alimentación*. Argentina: Sol.

Armelagos, G. (2003). Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales. En: Long, J. (comp.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, (pp. 105-129). México: UNAM.

Atkinson, P. (1992). *Understanding ethnographic texts* (Vol. 25). Newbury Park: Sage.

Barberá, J. (dir.). (2007). *Alimentos funcionales. Aproximación a una nueva alimentación*. Madrid: Inutcam.

Barciela, C. (2003). *Guerra Civil y primer franquismo (1936-1959)*. Historia económica de España, siglos X-XX. Barcelona: Crítica.

Barciela, C.; López, M. y Melgarejo, J. (2004). La intervención del Estado en la industria alimentaria durante el franquismo (1939-1975). *Revista de Historia Industrial*, 25, (pp. 127-162). Alicante: Universidad de Alicante.

Barthes, R. (2006). Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, enero/junio, 11, (pp. 205-221).

Bauman, Z. (2022). *Modernidad Líquida*. España: Fondo de Cultura Económica.

Beardsworth, A. y Keil, T. (1997). *Sociología en el menú: Una invitación al estudio de la alimentación y sociedad*. London: Routledge.

Beck, U. (2001). Vivir nuestra propia vida en un mundo desbocado: individualización, globalización y política. En Giddens, A. y Hutton, W. (eds.), *En el límite. La vida en el capitalismo global*. Barcelona: Tusquets.

_____. (1998). *La sociedad del riesgo: Hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós.

Bellod, J. (2014). El impacto de la crisis en el deterioro alimentario en España. *En Contribuciones a la economía*, julio-noviembre, 12, (2).

Berremán, G. (1968). Ethnography: Method and product. En Clifton, J. (ed.), *Introduction to cultural anthropology: Essays in the scope and methods of the science of man*, (pp. 337-373). Boston: Houghton Mifflin Co.

Bourdieu, P. (1988). *La distinción: Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.

Boyle, J. (2003). Estilos de etnografía. En Morse, J. (comp.), *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa*, (pp. 185-214). Colombia: Universidad de Antioquia.

CaixaBank Research. (2018). Informe Mensual. Enero.

Canales, M. (2006). Presentación. En Canales, M. (comp.), *Metodologías de investigación social. Introducción a los oficios*, (pp. 11-30). Chile: LOM.

Cals, J. (1974). *Turismo y política turística en España: una aproximación*. Barcelona: Ariel.

Carreras, A. y Tafunell, X. (2003). *Historia Económica de la España Contemporánea*. Barcelona: Crítica.

Caruana, L. (2006). El primer franquismo (1939-1949): la posguerra interminable. *Historia económica de España*, (pp. 687-705). Barcelona: Ariel.

Casares, J. y Martín, V. (2003). Evolución de la distribución comercial y de los hábitos de consumo: del dualismo al poliformismo, *Revista de Economía y de Información Comercial Española*, 811. Madrid.

Castro, N. (2017). *La dictadura de los supermercados. Cómo los grandes distribuidores deciden lo que consumimos*. Madrid: Akal.

Castro, N.; Moreno, A. y Villdiego, A. (2019). *Los monocultivos que conquistaron el mundo. Impactos socioambientales de la caña de azúcar, la soja y la palma aceitera*. Madrid: Akal.

Cheng, S.; Olsen, W.; Southerton, D. y Warde, A. (2007). The changing practice of eating: evidence from UK time diaries, 1975 and 2000. *British Journal of Sociology*, 58, (pp. 39-61).

Comín, F. (1991). Reforma tributaria y política fiscal, en García Delgado, José Luis (dir.), *España. Economía*, (pp. 859-901). Madrid: Espasa/Calpe.

_____. (2003). *La Hacienda pública en el franquismo autárquico, 1940-1959. Autarquía y mercado negro. El fracaso económico del primer franquismo 1939-1959*. Barcelona: Crítica.

Comín, F.; Hernández, M. y Llopis, E. (2003). *Historia económica de España siglo X-XX*. Barcelona: Crítica.

Contreras, J. (1997). Alimentación y sociedad: sociología del consumo alimentario en España, en *Agricultura y Sociedad en la España Contemporánea*, (pp. 417-451). Madrid: Centro de Investigaciones Sociológicas.

_____. (1999). Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX, en *Anuario de Psicología*, 30, (2), (pp.25-42).

_____. (2000). Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en la España de la segunda mitad del siglo XX. *Zainak*, 20, (pp.17-33).

_____. (2014). ¿Seguimos siendo lo que comemos? Ponencia presentada en la *Asociación Fray Roger, Gastronomía y Cultura*. Maó. Recuperado de <http://gastronomiamenorquina.com/wp-content/uploads/Seguirem-sent-el-que-mengem-Jesus-Contreras.pdf>

_____. (2022). *¿Seguiremos siendo lo que comemos?* España: Icaria.

Contreras, J. y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

_____. (2011). *Alimentacao, sociedade e cultura*. España: Fiocruz.

Corbetta, P. (2003). *Metodología y técnicas de investigación social*. España: McGrawHill.

Cruz, O. (2007). El trabajo de campo como descubrimiento y creación. Capítulo III. En De Souza, M. y Minayo, M. (coord.), *Investigación social. Teoría, método y creatividad*, (pp. 42-52). Buenos Aires: Lugar Editorial.

De Espínola, J. y Ramos, A. (2019). *Economía española: De la gran crisis a la desigual recuperación*. Madrid: Universitas.

Del Arco, M. (ed.). (2020). *Los “años del hambre”. Historia y memoria de la posguerra franquista*. Madrid: Marcial Pons.

Del Valle, S. (2017). *La política económica española en el siglo XXI*. Valladolid: Universidad de Valladolid.

Díaz, C. (dir.). (2005). *Cómo comemos. Cambios en los comportamientos alimentarios en los españoles*. Barcelona: Fundamentos.

_____. (2005). Los debates actuales en la sociología de la alimentación. *Revista Internacional de Sociología*, 40, (pp. 47-78).

_____. (coord.). (2013). *Hábitos alimentarios de los españoles*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

Díaz, C. y García, I. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y Sociedad*, (1), 51, (pp. 15-49).

Díaz, C. y García, E. (2018). Homogeneidad y fragmentación en los hábitos alimentarios españoles: Una respuesta a través del análisis de los horarios, las relaciones y las normas alimentarias. *Revista Internacional de Sociología*, julio/septiembre, 76, (pp. 73-102).

Díaz, C. y Gómez, C. (2001). Del consumo alimentario a la Sociología de la Alimentación. Distribución y Consumo. *Revista Internacional de Sociología*, 60, (pp. 5-87).

_____. (2005). Sociología y Alimentación. *Revista Internacional de Sociología*, 40, (pp. 21-46).

Di Vittorio, A. y Barciela, C. (2003). (eds.), *Las industrias agroalimentarias en Italia y España durante los siglos XIX y XX*. Alicante: Universidad de Alicante.

Douglas, M. (1979). Les structures du culinaire. *Communications*, 31, (pp.145-170).

Douglas, M. y Nicod, M. (1974). Taking the biscuit: the structure of British meals. *New Society*, diciembre, 30, (pp. 744-747).

Durkheim, É. (1987). *La división del trabajo social*. España: Akal.

_____. (2012). *El suicidio*. España: Akal.

Elias, N. (1987). *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Madrid: FCE.

Erickson, F. (1992). Ethnographic microanalysis of interaction. En LeCompte, M.; Millroi, W. y Preissle, J. (eds.), *The handbook of qualitative research in education*, (pp. 201-225). New York: Academic.

Espeitx, E. y Gracia, M. (2012). La alimentación humana como objeto de estudio para la antropología: posibilidades y limitaciones. *Áreas. Revista Internacional de Ciencias Sociales*, 19, (pp. 137-152).

Estudio Nacional de Nutrición y Alimentación 1991 (ENNA-1). (1995). Tomo I. Madrid: Instituto Nacional de Estadística (INE).

Figuerola, M. (1999). La transformación del turismo en un fenómeno de masas. La planificación indicativa (1950-1974). En Pellejero, C. (dir.), *Historia de la economía del turismo en España*. Madrid: Civitas.

Fischler, C. (1995). *El (h) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.

_____. (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26, (1). Recuperado de http://www.ugr.es/~pwlac/G26_09Claude_Fischler.html

Fuentes, E. (1988). Tres decenios de la economía española en perspectiva. *España, economía*. España: Espasa Calpe.

_____. (2004). Los economistas españoles ante los problemas de la economía española. *Papeles de Economía española*, 100, (pp. 373-404).

_____. (2008). De los Pactos de la Moncloa a la entrada en la Comunidad Económica Europea (1977-1986). *Información Comercial Española*, mayo/junio, 826, (pp. 39-71).

Fundación Kellogg's. (2023). Informe sobre consumo alimentario.

Fundación Heritage. (2023). Índice de Libertad Económica.

Gámir, L. (2013). *Política económica de España*. Madrid: Alianza.

García, D. (2010). España, Estados Unidos y las relaciones trasatlánticas. En Pereira, J. (coord.), *La política exterior de España. De 1800 hasta hoy*, (pp. 441-458). Barcelona: Ariel.

García, J. (1991). La industrialización y el desarrollo económico de España durante el franquismo, en Nadal, Carreras y Sudria. *La economía española del siglo XX*, 6, (pp. 164-184). Barcelona: Ariel.

García, J. y Jiménez, C. (2001). *Un siglo de España. La economía*. Madrid: Civitas.

Garine, I. (1987). Alimentación, cultura y sociedad. *El Correo de la Unesco. El hombre y lo que come. Alimentación y Cultura*, 5, (pp. 4-7). Recuperado de <http://unesdoc.unesco.org/images/0007/000731/073178so.pdf>

Garine, I. y Garine, V. (1998). Antropología de la Alimentación: entre naturaleza y cultura. *Actas del Congreso Internacional de Alimentación y Cultura*, 1, (pp. 13-34). Recuperado de <http://www.museuvalenciaetnologia.es/userfiles/file/Ernaehrung.und.Kultur.pdf>

Garrido, A. (2012). *Indicadores de sostenibilidad de la agricultura y ganadería española. Plataforma Tecnológica de la Agricultura Española*. España: Fundación Cajamar.

Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. España: Gedisa.

Giddens, A. (1994). Vivir en una sociedad postradicional. En Beck, U; Giddens, A y Lash, S. *Modernización reflexiva. Política, tradición y estética en el orden social moderno*. Madrid: Alianza Universidad.

_____. (1995). *La constitución de la sociedad. Bases para la teoría de la estructuración*. Buenos Aires: Amorrortu.

Glaser, B. y Strauss, A. (1967). *The discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. U.S.A.: Aldine.

Gomes, R. (2007). El análisis de datos en la investigación cualitativa. Capítulo IV. En De Souza, M. y Minayo, M. (coord.), *Investigación social. Teoría, método y creatividad*, (pp. 53-64). Buenos Aires: Lugar.

Gómez, A. (2000). *De mitos y milagros: el Instituto Nacional de Autarquía, 1941-1963*. Barcelona: Universitat de Barcelona.

Gómez, M. y Del Arco, M. (2010). El estraperlo: forma de resistencia y arma de represión en el primer franquismo. *Historia Contemporánea*, 23. Madrid: Studia Histórica.

Goodman, D. (2004). Rural Europe redux? Reflections on alternative agrofood networks and paradigm change *Sociologia Ruralis*, 44, (pp. 3-16).

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: Estudio de sociología comparada*. España: Gedisa.

Gracia, M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional de Sociología. Tercera Época*, 40, (pp. 159-182).

Gracia, M. y Comelles, J. (2007). *No comerás: Narrativas sobre alimentación, cuerpo y género en el nuevo milenio*. Barcelona: Icaria.

Grande, F. (1947). *La ciencia de la alimentación*. Madrid: Pegaso.

_____. (1979). Nutrition Research in Spain. In: Rolander-Chilo, B. (ed), *International Research in Nutrition*, (pp. 91-101). Oxford: Pergamon.

Grignon, C. (1993). La règle, la modet le travail. En M. Aymard, C. Grignon y F. Sabban (Eds.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, (pp. 275-323). Paris: MSH-INRA.

Guasch, O. (2002). *Observación participante*. Madrid: CIS.

Hammersley, M. y Atkinson, P. (1994). *Etnografía. Métodos de investigación*. España: Paidós.

Harris, M. (1999). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.

Herrera, P. (2008). Aprender a cocinar: entre el bricolaje culinario, la sopa de letras y el guiso audiovisual. En Díaz, C. y Gómez, C. (coord.), *Alimentación, consumo y salud. Colección Estudios Sociales*. [Libro en Línea]. Barcelona: Fundación La Caixa. Disponible: https://obrasocial.lacaixa.es/deployedfiles/obrasocial/Estaticos/pdf/Estudios_sociales/vol24_es.pdf

Indicadores de sostenibilidad de la agricultura y ganadería españolas. (2011). Marzo. http://www.org/v_portal/informacion/informacionver.asp?cod=1788&te=414&idage=2198

Instituto Nacional de Estadística (INE). (1991). Encuesta de presupuestos familiares. *Metodología*. Madrid: INE.

_____. (2016). Encuesta sobre la Estructura de las Explotaciones Agrícolas.

_____. (2017a). Encuesta Industrial Anual de Productos.

_____. (2017b). Estadística Estructural de Empresas: Sector Industrial.

_____. (2024). *Alteraciones de los municipios en los Censos de Población desde 1842*.

Kottak, C. (1997). *Antropología cultural. Espejo para la humanidad*. España: McGraw-Hill.

Kreienbrink, A. (2009). 1. La política de emigración a través de la historia del IEE, en V.V.A.A., *Historia del Instituto Español de Emigración*, (pp. 13-33). Madrid: Ministerio de Trabajo e Inmigración.

Langreo, A. y Germán, L. (2019). Transformaciones en el sistema alimentario y cambios de dieta en España durante el siglo XX. *Historia Agraria*, abril, 74, (pp. 167-200).

Lang, T. y Heasman, M. (2015). *Food Wars. The global battle for mouths, minds and markets*. London: Routledge.

Lévi-Strauss, C. (2003a). *Lo crudo y lo cocido: Mitológicas I*. México: Siglo XXI.

_____. (2003b). *El origen de las maneras de mesa: Mitológicas III*. México: Siglo XXI.

Lockie, S.; Lyons, K.; Lawrence, G. y Mummery, K. (2002). Eating green. Motivations behind organic food consumption in Australia. *Sociological Ruralis*, 42, (pp. 23-40).

Martínez, E. (2003). *El sector exterior durante la autarquía: una reconstrucción de las balanzas de pagos de España (1940-1958)*. España: Estudios de Historia Económica. Banco de España.

Martín, P. y Comín, F. (1991). *INI: 50 años de industrialización en España*. Madrid: Espasa.

Malinowski, B. (1970). *Una teoría científica de la cultura*. Barcelona: Edhasa.

Marsden, T.; Banks, J. y Bristow, G. (2000) Food supply chain approaches: Exploring their role in rural development *Sociologia Ruralis*, 40, (pp. 424-438).

Martínez, M. (2004). *Ciencia y arte en la metodología cualitativa*. México: Trillas.

Mateos, A. y Soto, A. (1997). *El final del franquismo, 1959-1975. La transformación de la sociedad española*, (16). Madrid: Historia. Temas de Hoy.

Mauss, M. (1979). Técnicas y movimientos corporales. *Sociología y antropología*, (pp. 335-356).

Mead, M. (2008). The Problem of Changing Food Habits. En Counihan, C. y Van Esterik, P. (eds), *Food and Culture. A Reader*. New York, USA: Tylor y Francis, (pp. 17-27). Obtenido de: <http://www.nap.edu/read/9566/chapter/6>

Mennell, S. (1985). *All manners of food. Eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. Oxford: Basil Blacwell.

_____. (2005). Taste, culture and history. *Petits Propos Culinaires*, 78, (pp. 23-31).

Mennell, S.; Murcott, A. y Van Otterloo, A. (1992). The sociology of food: Eating, diet and culture, en *Current Sociology*, (2), 40. London Sage: Publicatons.

Miele, M. y Murdoch, J. (2002) The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany *Sociologia Ruralis*, 42, (pp. 312-328).

Minayo, M. (1997). *El desafío del conocimiento. Investigación cualitativa en salud*. Buenos Aires: Lugar.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA). (2016). Impactos, vulnerabilidad y adaptación al cambio climático en el sector agrario:

Aproximación al conocimiento y prácticas de gestión en España. España: Plan nacional de adaptación al cambio climático (PNACC).

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). (2014). Contribución del sistema agroalimentario a la economía española.

_____. (2017). Anuario de Estadísticas Agrarias y Alimentación.

_____. (2018). Avance de Comercio Exterior. Febrero.

Ministerio de Transportes, Movilidad y Agenda Urbana. (2002). Catálogo de la Cartoteca: Cantalapiedra. España.

Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.

_____. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad: Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Reina Roja.

Moncusí, A. (2012). Los TCA como construcción sociocultural. En Gracia, M. (ed.), *Alimentación, salud y cultura: encuentros interdisciplinarios*, (pp. 227-251). Tarragona: Publicaciones URV.

Moradiellos, E. (2000). *La España de Franco (1939-1975). Política y sociedad*. Madrid: Síntesis.

Morse, J. (2003). Emerger de los datos: los procesos cognitivos del análisis en la investigación cualitativa. En. Morse, J. (ed.), *Asuntos críticos en los métodos de investigación cualitativa*, (pp. 29-52). Colombia: Universidad de Antioquia.

Murdoch, J. y Miele, M. (1999). Back to Nature: changing worlds of production in the food sector. *Sociologia Ruralis*, 39, (pp. 465-483).

Oliver, J. (2017). *La crisis económica en España*. Barcelona: RBA.

Organización de Cooperación y Desarrollos Económicos (OCDE). (2023).

Organización de la Naciones Unidas para la Alimentación y el Desarrollo (FAO). *Hojas de Balance Alimentario*. (1960). <http://faostat.fao.org/site/354/default.aspx>.

Ortega, B. y Núñez, A. (2009). *El proceso de crecimiento de la economía española (I). Economía española*. Barcelona: Ariel.

Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! la comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Reina Roja.

Poulain, J. (2002a). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: P.U.F.

_____. (2002b). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*. Paris: Privat.

Ramos, G. y Castaño, E. (2018). Comer fuera de casa en tiempos de crisis: austeridad y formas de resistencia. *Revista Española de Sociología*, (2), 27, (pp. 219-236).

Richards, A. (1995). *Land, labour and diet in Northern Rhodesia. An economic study of the bemba tribe*. Münster-Hamburg: Lit.

Ritzer, G. (1992). *The McDonalizacion of Society*. Londres: Pine Forge Press.

Rivera, J.; Conde, P.; Díez, J.; et al. (2021). Urban environment and dietary behaviours as perceived by residents living in socioeconomically diverse neighbourhoods: A qualitative study in a Mediterranean context. *Appetite*, 157, 104983.

- Rojo, L. (2003). Prólogo. *Autarquía y mercado negro*. Barcelona: Crítica.
- Ruiz, J. (2012). *Metodología de la Investigación cualitativa*. España: Universidad de Deusto.
- Sanmartín, R. (2000). La entrevista en el trabajo de campo. *Revista de Antropología Social*, 9, (pp. 105-126).
- Santos, J. (1999). *Un siglo de España. Política y sociedad*. Madrid: Marcial Pons.
- Serrano, J. y García, J. (2001). La peseta, una moneda en la historia de España, en *Cuenta y Razón*, 123.
- Silvestre, J. (2010). Las migraciones interiores en España, 1860-2007, en *Historia y Política*, enero-junio, 23, (pp. 113-134).
- Sonderskov, K. y Daugbjerg, C. (2011). The state and consumer confidence in eco-labeling: organic labeling in Denmark, Sweden, The United Kingdom and The United States *Agriculture and Human Values*, 28, (pp. 507-517).
- Spradley, J. (1979). *The ethnographic interview*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- _____. (1980). *Participant observation*. Nueva York: Holt, Rinheart and Winston.
- Steel, C. (2020). *Ciudades hambrientas. Cómo el alimento moldea nuestras vidas*. Madrid: Capitán Swing.
- _____. (2022). *Sitopía. Cómo pueden salvar el mundo los alimentos*. Madrid: Capitán Swing.

Stocking, G. (1993). La magia del etnógrafo: el trabajo de campo en la antropología británica desde Tylor a Malinowski. En Velasco, H.; García, F. y Díaz, A. (comps.), *Lecturas de antropología para educadores: el ámbito de la antropología de la educación y de la etnografía escolar*, (pp. 43-93). Madrid: Trotta.

Tamames, R. (2005). La autarquía española y las rémoras para el crecimiento económico posterior. *Información Comercial Española*, noviembre, 826. Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

Taylor, S. y Bogdan, R. (2002). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. España: Paidós.

Tönnies, F. (1947). *Comunidad y sociedad*. Buenos Aires: Losada.

Tortella, G. y Nuñez, C. (2011). *El desarrollo de la España contemporánea: historia económica de los siglos XIX y XX*. Barcelona: Alianza.

Valero, E.; Ortega de la Torre, A.; Bolaños, P.; Ruiz, I. y Velasco, A. (2015). Urbano o rural: ¿dónde se come mejor y de forma más saludable? *Nutr Hosp*, (5), 32, (pp. 2286-2293).

Varela, G. (2000). Evolución y revolución en el conocimiento científico de la ingesta dietética en España. (Discurso de ingreso como Académico Numerario Excmo. Sr. Dr. Gregorio Varela Moreiras, Doctor en Farmacia, y contestación por el académico de Número Excmo. Sr. Dr. Javier Aranceta Bartrina, Doctor en Medicina y Cirugía).

_____. (2000). Evolución de la alimentación de los españoles en el pasado siglo XX, en *Cuenta y razón*, 114, (pp. 28-31).

Vargas, L. (2000). El mestizaje de la alimentación en América Latina. En Bourges, H.; Bengoa, J. y O'Donnell, A. (coord.), *Historia de la nutrición en América Latina*, (pp. 47-56). Caracas: SLAN.

Velasco, H. y Díaz, A. (2006). *La lógica de la investigación etnográfica. Un modelo de trabajo para etnógrafos de escuela*. España: Trotta.

Velasco, R. (2019). *Las fisuras del bienestar en España*. Madrid: Catarata.

Weber, M. (2012). *La ética protestante y el “espíritu” del capitalismo*. España: Alianza.

Wolcott, H. (1993). Sobre la intención etnográfica. En Velasco, H.; García, F. y Díaz, A. (comps.), *Lecturas de antropología para educadores: el ámbito de la antropología de la educación y de la etnografía escolar*, (pp. 127-144.). Madrid: Trotta.