
Maria Fonte ()*

*Aspectos sociales y simbólicos
en el funcionamiento del sistema
alimentario (**)*

INTRODUCCION

En el análisis económico de los sistemas alimentarios hay dos fases que suelen olvidarse: la de la preparación y la del consumo de los alimentos, esto es, «la cocina» y «la mesa», como las denominó Goody (1982). Se pierden así los significados no nutricionales y no económicos, esto es simbólicos, culturales y sociales, del sistema alimentario.

Con raras excepciones, la preparación y el consumo de alimentos se ven confinados a la literatura antropológica y psicosociológica, que tradicionalmente infravaloran los aspectos socioeconómicos de estos temas. Esta situación refleja las dimensiones separadas en las que se situaban los diferentes segmentos del sistema alimentario en las sociedades industriales clásicas. Mientras que las fases de producción y

(*) Centro di Specializzazione e Ricerche Economico-Agrarie per il Mezzogiorno-Portici (Nápoles).

(**) Este artículo es parte del informe preparado para el XII Congreso de la Asociación Sociológica Internacional (RC 40, Sociología de la Agricultura) Madrid, 9-13 de julio de 1990 «Aspectos no nutricionales en el funcionamiento del sistema alimentario», de María Fonte y Marcello Gorgoni. Deseo agradecer a Marcello Gorgoni su intervención en las discusiones y su aportación directa a la elaboración de las ideas aquí expresadas, y a Bruno Benvenuti, Alessandro Bonanno, Harriet Friedmann y Phil McMichael sus valiosos comentarios a la primera versión de este trabajo.

distribución estaban integradas en el campo de la economía de mercado, las fases de preparación y consumo de alimentos quedaban relegadas al contexto familiar.

En la sociedad pre-industrial, las cuatro esferas estaban claramente interrelacionadas y se desarrollaban fuera de la economía de mercado (Goody, 1982:47).

La profundización de las relaciones mercantiles ha modificado esta situación. En las sociedades avanzadas, las esferas de preparación y consumo de alimentos se han transformado y organizado mediante los mecanismos del mercado en un proceso que es específico de la acumulación intensiva (1). La preparación de los alimentos se desplaza cada vez más de la cocina a la fábrica (Goody, 1982) y su consumo, de los hogares a lugares públicos: cafeterías, restaurantes, establecimientos de comida rápida, cantinas de aeropuertos o estaciones de ferrocarril. Los sistemas relacionados con la alimentación en los países subdesarrollados están siendo atraídos hacia las relaciones de mercados por un proceso de transnacionalización (2) global.

Diversas razones destacan la conveniencia de incorporar la significación social del consumo de los alimentos al análisis socioeconómico de los sistemas alimentarios. En primer lugar, se facilitaría la comprensión de la complejidad del comportamiento humano en este campo, ya que el debate se elevaría desde la consideración del alimento como «una partida contable abstracta» a «una partida concreta, que es “comida” y ya no “consumida”» (Barthes, 1979: p. 166). En se-

(1) Se refiere a un régimen en el que el capital organiza, además de la producción, la forma de consumo y en el que las relaciones mercantiles predominan sobre las tradicionales en la vida cotidiana. Ver Friedmann (1987) para una descripción del régimen alimentario internacional que se estableció tras la Segunda Guerra Mundial y que unifica los modos de acumulación extensivo e intensivo.

(2) Mientras que algunos antropólogos han estudiado los efectos de la mercantilización e industrialización en los sistemas alimentarios de algunos países periféricos (p. ej., Goody, 1982; Appadurai, 1988; Lindenbaum, 1986), los sociólogos y economistas se han mostrado reticentes a ampliar sus análisis tanto a las fases de consumo y preparación de alimentos como a la importancia social de la comida sistemas simbólicos y de comunicación.

gundo lugar, el análisis de las motivaciones que constituyen la base del comportamiento humano con respecto al consumo de los alimentos puede facilitar la comprensión de los mecanismos que tienden a manipular las necesidades y ayudar al diseño de estrategias más eficaces y prudentes en el campo de la política alimentaria.

Como revela la extrema variabilidad de las formas en el consumo de los alimentos, los objetivos nutricionales sólo explican una parte pequeña, por fundamental que sea, de las causas de ese consumo. En un contexto diferente, analizando las relaciones entre la ética y la economía, Sen (1987) demostró cómo la economía, puede llegar a ser más productiva si se presta más atención a las diferentes motivaciones que inspiran el comportamiento humano. También para los sociólogos y antropólogos la integración de los aspectos sociales, culturales y económicos está siendo muy útil, como muestran los trabajos de Goody (1982) y Lindebaum (1986).

La superación de la diferenciación entre los análisis socioeconómico y sociantropológico del sistema alimentario exige un importante trabajo empírico y teórico. Obviamente, no nos es posible completarlo en este artículo. Sin embargo, pueden darse los pasos iniciales en tal dirección.

En la sección siguiente se incluye un breve repaso de algunos estudios importantes sobre las dimensiones culturales y sociales de la preparación y consumo de los alimentos. En la sección tercera se propone una interpretación del moderno sistema alimentario como una parte orgánica de la sociedad moderna, señalándose algunas consecuencias sociales de la intensificación de las relaciones de producción en las sociedades avanzadas y la difusión del modelo dominante de consumo de los alimentos en los países menos desarrollados. Finalmente, se propugna la necesidad de una crítica social de la «transferencia de alimentos» como base fundamental de las políticas de seguridad y ayuda alimentarias.

SIGNIFICACION SOCIAL Y CULTURAL DEL CONSUMO DE ALIMENTOS

El valor simbólico de los alimentos

En las sociedades primitivas, los alimentos no tienen el mismo valor que otros bienes. Las normas que rigen su intercambio son absolutamente específicas; de hecho, a menudo los alimentos no se intercambian dentro del grupo, puesto que son el fundamento de su identidad y solidaridad. Los grupos designados como «los otros» o «diferentes» se describen de forma peyorativa como comedores de alimentos que son considerados no comestibles por el «nosotros» del grupo. Por el contrario, los alimentos que son tabúes para el grupo pueden ser objeto de intercambio con terceros grupos.

«El alimento tradicional no puede tratarse siempre como cualquier otra cosa. El alimento es un elemento vital de primera necesidad que a menudo simboliza el hogar y la casa y, a veces, a la madre. Comparado con otras cosas, la comida se comparte con mayor facilidad, surge más de la necesidad, mientras que un vestido hecho de cortezas o de perlas se adecúa mejor al intercambio de regalos. Las transacciones de alimentos son un barómetro sensible, casi una declaración ritual, de relaciones sociales, y los alimentos se utilizan como un mecanismo de comienzo, mantenimiento y distribución de la sociabilidad. Dentro de un amplio sector social en el que el dinero se intercambia por otras cosas, los alimentos están protegidos contra las transacciones (fraudulentas) monetarias y a menudo se comparten pero raramente se venden. El alimento se basa demasiado en él uso para que tenga valor de intercambio» (Sahlins, en Grendi, 1972).

Sin embargo, el valor simbólico de los alimentos no se circunscribe a las sociedades primitivas. Incluso en la moderna sociedad capitalista, su producción y consumo no son, por definición, de naturaleza exclusivamente económica ni carecen de significado simbólico. La «usabilidad» no es una cualidad del objeto, sino uno de los significados de las cualidades objetivas. «La razón por la que los norteamericanos consideran la carne de perro como algo no comestible y la carne de vacuno como «alimento» no es más

perceptible para los sentidos de lo que lo es el precio de la carne» (Sahlins, 1976: p. 169). El propio Sahlins dedica excelentes pasajes a las preferencias alimentarias y a los tabúes relativos a los animales domésticos en la cultura occidental actual:

«...la relación productiva de la sociedad norteamericana con su propio medio ambiente y con el medio ambiente mundial se organiza a través de valoraciones específicas de la comestibilidad y la no comestibilidad, cualitativa en sí mismos y en absoluto justificables por ventajas biológicas, ecológicas ni económicas. Las consecuencias funcionales proceden de la "adaptación" de la agricultura al comercio internacional y a las relaciones políticas mundiales. La explotación del medio ambiente norteamericano, la forma de relación con el paisaje, dependen de un modelo de comida que comprende un elemento central a base de carne y un apoyo periférico de carbohidratos y hortalizas... De aquí la correspondiente estructura de la producción agrícola de cereales, pienso y, como consecuencia, una articulación específica de los mercados mundiales. Todo lo cual cambiaría de la noche a la mañana si comiéramos carne de perro (íd.: p. 171)...».

Al igual que Levi-Strauss, Sahlins da a la antinomía comestible-no comestible una significación de valor universal: la integración de las diversas especies animales en la sociedad humana. Es esta lógica simbólica la que organiza la demanda y confiere un valor económico diferente a los cortes «mejores» o «peores», por ejemplo, según una lógica que sería difícil de defender sobre la base de argumentos nutricionales o económicos (ib.: 175). Sin embargo, aquí no tomaremos en consideración los análisis dirigidos a subrayar las estructuras de relevancia universal implícitas en los esquemas de consumo de los alimentos. Antes bien, nos gustaría arrojar alguna luz sobre la relación entre la significación simbólica del consumo de los alimentos y el sistema social, del cual forma parte. Nos gustaría también señalar que, al ser el fundamento de los procesos de solidaridad de grupo y de identificación, la dimensión simbólica del consumo de alimentos sigue la articulación y diferenciación de la sociedad.

El consumo de alimentos en relación con los procesos del estado-nación y de la formación de clases

Si el sistema alimentario es un sistema de comunicación, integrado en el sistema social al que pertenece (Barthes, 1979; Douglas e Isherwood, 1979), la referencia al proceso de identificación cambia en función de las diferentes formas de organización social e institucional que son histórica y geográficamente posibles. La cocina, término tomado como la «totalidad de las prácticas relativas al alimento y al valor simbólico que se le asigna» (Gallini, 1987; p. 194), puede ser analizada en cuanto que significa diferentes culturas y estructuras nacionales y de clase.

Según Barthes (1979), de hecho, la significación de los elementos que constituyen un sistema alimentario es específica de su cultura. Es lo que ocurre, por ejemplo, con el significado del azúcar o con el concepto de «crispy» para los norteamericanos o con el vino en Francia. Mary Douglas (1985: 175) «ha descifrado» los códigos de la estructura de la «comida» para los ingleses. Las comidas exigen una mesa, un orden de disposición de los comensales, y una restricción de los movimientos y actividades alternativas. No se concibe tejer cuando se está sentado a la mesa. Incluso en el desayuno del domingo, cuando se empieza a leer el periódico es señal de que se ha terminado. La comida impone su estructura a los participantes; las normas que limitan y dirigen un tipo de interacción social tienen su reflejo en las normas que gobiernan el orden interno de la propia comida. Las bebidas son para los extraños, conocidos y familia, las comidas son para la familia, amigos íntimos e invitados a los que se aprecia. El «gran operador» del sistema es la línea entre la intimidad y la distancia.

De forma similar, Goody (1982) contrasta la cocina de Africa occidental con las prácticas culinarias de las principales sociedades de Eurasia a través de la historia, relacionando las diferencias en la preparación y consumo de los alimentos con las diferencias en la articulación de las estructuras socio-económicas. Recientemente, Appadurai (1988) ha analizado

los libros de cocina con referencia a la formación de las culturas nacionales postcoloniales.

Es más, la cocina reproduce y expresa las relaciones jerárquicas y de clase (Goody, 1982). La diferenciación social en clases o grupos se refleja en las diferencias de gustos:

«...El verdadero principio de las diferencias que se encuentran en la esfera del consumo y en muchos otros casos es el contraste entre los gustos del lujo (o de la libertad) y los gustos de la necesidad. Aquellos corresponden a individuos que son el producto de condiciones de existencia materiales que se definen por el distanciamiento de la necesidad, de la libertad o de la comodidad, que son la base de la posesión de capital. Estos expresan la condición de necesidad, de la que son resultado» (Bourdieu, 1983:185).

Y las comidas son consumidas de formas distintas por las diferentes clases sociales:

El arte de comer y beber sigue siendo, sin duda, uno de los pocos campos en que las clases trabajadoras se oponen a un legítimo arte de vivir. A la nueva ética de la sobriedad, asociada con la cultura de la delgadez, que se observa con tanta más frecuencia cuanto más se asciende a la jerarquía social, los agricultores y, sobre todo, los trabajadores oponen una moral de la buena vida (ib.:189).

En la misma línea, pero en otro contexto, Batstone (1983) ofrece un sistema de oposición jerárquica en su descripción de cómo comen en las fábricas de coches, los directores y los operarios de la cadena de producción.

«...El servicio en el comedor de los directores refleja y reafirma su status... En el caso del trabajador de la cadena de montaje, el modo en que la empresa le facilita la comida refleja una tensión entre la necesidad productiva de un aporte nutritivo, por una parte, y consideraciones de ahorro de coste y tiempo por otra. Si los descansos tienen que ser cortos, la empresa ha de establecer los medios para que varios miles de trabajadores puedan comer y beber en un breve período de tiempo. De aquí surge una variedad de máquinas expendedoras de té y bebidas calientes; el personal de la cantina tiene la comida preparada a la hora fijada, que se sirve al ritmo más rápido posible. La forma de aprovisionamiento puede describirse por lo tanto como funcional... Se pone el acento en afrontar las exigencias nutricionales de un gran número de trabajadores en el menor tiempo posible...

La aportación de alimentos para un operario de la cadena de montaje y para un director refleja y reafirma los distintos modelos de los diferentes grupos ocupacionales. Cuando se asciende en la jerarquía organizativa, tiende a incrementarse no sólo el status, sino también la confianza de la empresa. Es decir, el director ocupa una posición de gran confianza o discreción no está obligado por normas detalladas sobre la comida ni la bebida, de la misma forma en que no está muy obligado por normas análogas en cuanto a lo que hace o cómo debería hacerlo. El trabajador de la cadena de montaje, en cambio, goza formalmente de poca capacidad de decisión sobre su comida o bebida. Esto es un reflejo, más en general de la naturaleza de su trabajo, profundamente planificado y supervisado. Comer y beber, por lo tanto, es un reflejo de la característica fundamental de la poca confianza de que goza» (ib.: pp. 47-8; 50).

DIETAS Y AGROINDUSTRIA. EL ALIMENTO COMO SISTEMA ORGANICO EN LA SOCIEDAD MODERNA

El análisis de Batstone contiene una diferencia fundamental con respecto a los anteriores. La comida descrita no es consumida dentro de un sistema familiar, sino en una cafetería o en una fábrica. La gestión del consumo de alimentos se desplaza, en estos casos, de la esfera privada (donde hay lugar para ejercer una mayor libertad individual en la configuración de diferentes formas y modelos de consumo de alimentos) a la colectiva. Es la dirección de la fábrica la que decide cómo deben tomarse las comidas, transfiriendo al modo de consumo de éstas los modelos de individuos sobre los que se basa la organización del trabajo en la fábrica. Y esto implica la extensión del proceso de mercantilización a las esferas de la preparación y consumo de los alimentos, esto es, la intensificación de la acumulación fordista.

Los trabajadores pueden tratar de defenderse, llevándose su propia comida y tratando de alguna forma de crear en las horas destinadas a ello un clima de jovialidad que les niegan las normas sobre eficiencia. Pero la autonomía en la planificación privada e individual en el consumo de alimentos se ha

atenuado enormemente. La mercantilización de la preparación de los alimentos implica necesariamente la mercantilización del tiempo que se emplea en ello, pero puede implicar también una transformación de las dietas. Esta transformación no responde necesariamente a un cambio de los gustos, sino que es consecuencia de la integración del consumo de los alimentos (y de su significado simbólico) en la esfera mercantil. No se transforma tanto la estructura de la comida dentro de la familia (Douglas, 1985), como la situación de la comida en las diversas esferas de la vida colectiva. La mercantilización de las esferas de la preparación y consumo de los alimentos (esto es, su determinación básica por las leyes del mercado) es la forma mediante la cual se realizan hoy los principales cambios en el consumo de alimentos.

En este sentido, en las sociedades preindustriales (Goody, 1982: 47) está desapareciendo la separación entre las esferas de la preparación y consumo, regidas anteriormente por normas familiares, y las esferas de la producción y distribución, regidas por las leyes del mercado. Pero en la sociedad postindustrial, la reunificación de ambas se produce en la esfera mercantil. Como consecuencia, aumenta la tendencia a comer fuera de la esfera doméstica y a consumir alimentos industriales en los hogares.

«La compra de comidas preparadas se hace mucho más frecuente a partir del momento en que se impone la comida industrial en aquellas sociedades en que ambos cónyuges trabajan... y en las que la acción colectiva (en el sentido de estar juntos, bien para comer o bien para divertirse) es mínima. Cuando las actividades de ocio se realizan dentro del propio grupo doméstico, se opta por las comidas preparadas. Es típica de estas situaciones la cena frente al televisor, que empezó a generalizarse en Estados Unidos. La comunicación electrónica implica un alto consumo de bienes, una alta carga de trabajo y la «diversión en casa»; excepto en las celebraciones, «cocinar» se reduce fundamentalmente a «calentar»» (Harris, 1985: p. 188).

En su mayoría, los análisis económicos de la transformación de las dietas (Blasford, 1985; Sanderson, 1986; Malassis y Padillas, 1982; Green, 1986) no tienen en cuenta explícita-

mente estos problemas. En consecuencia, la intensificación de la relación mercantil se presenta a menudo, implícita o explícitamente, como un desplazamiento autónomo (es decir, exógeno) de la demanda y de los gustos de los consumidores.

De hecho, en un contexto económico cada vez más internacionalizado, la agroindustria incrementa su influencia sobre los elementos variables del consumo de los alimentos. El poder del monopolio para estructurar el campo de elección de los dominados opera a diferentes niveles: a nivel económico mediante la destrucción de (la misma posibilidad de) sistemas alimentarios autónomos, esto es, de la producción y distribución de los alimentos (Friedmann y McMichael, 1989), pero también de su preparación y consumo, y a nivel cultural mediante la des-especificación del valor simbólico del consumo de los alimentos.

En su descripción de los hábitos alimenticios de una familia rural inglesa, Newby (1983) muestra cómo el desarrollo de la agroindustria destruye la posibilidad de autosuficiencia. Al igual que la población urbana, la familia rural se ve obligada a comprar comida en el supermercado, a veces incluso más cara.

A diferencia de los pueblos primitivos, en los que la comida no se considera como «cualquier otra cosa» (Sahlins, 1972), con la industrialización de la agricultura se inició un proceso de des-especificación y mercantilización de los alimentos. Igual que un automóvil o un electrodoméstico, los alimentos son producidos por una empresa multinacional para ser vendidos; es decir, para obtener beneficios. Es «bueno para comer» lo que es «bueno para vender» (Harris, 1985). El alcance de este proceso queda de manifiesto en el rechazo de los Estados Unidos a considerar la seguridad alimentaria como una justificación válida para las políticas proteccionistas.

Las mercantilización de los alimentos opera también en, y mediante, los niveles simbólicos y sociales. La aparición de la comida rápida está conectada no sólo con los intereses del

complejo multinacional carne/maíz/soja, sino también con el estilo de vida de la típica familia norteamericana, formada por una pareja que trabaja, para la que la barbacoa ocasional es el típico acontecimiento social (Harris, 1985). Representa, por lo tanto, no sólo un modelo económico, sino también social, en el que la eliminación parcial de la vida familiar como lugar de socialización propicia la aparición de nuevas (modernas) formas de socialización y de comunicación a través de la comida.

La pérdida de especificidad de la propia comida corresponde a la pérdida de la especificidad de las situaciones que representa y simboliza. En la economía global, no existe legitimación para la diversidad. Mejor aún, la diversidad se organiza a través de líneas jerárquicas, que van de lo más retrasado a lo más moderno. El elemento determinante en la escala de valores de los alimentos no es el valor nutricional, ni siquiera económico, sino el hecho de que sean modernos, esto es, la atracción del modelo cultural que representan. La dieta, como cualquier otro sistema social de comunicación, se convierte, genéricamente, en la expresión de la participación en la sociedad moderna:

«Los alimentos ligeros y que aportan muchas energías se perciben como el auténtico signo de participación en la vida moderna, y no ya como una ayuda para ésta. El snack bar no sólo responde a una nueva necesidad, sino que también constituye una cierta expresión de esta necesidad y muestra a quienes lo utilizan con frecuencia como personas modernas, que ejercen el poder y controlan la extrema rapidez de la vida moderna. El almuerzo de negocios enfatiza el valor gastronómico, y bajo determinadas circunstancias, el valor tradicional de los platos que se sirven y utiliza este valor para estimular la euforia que se necesita para facilitar las transacciones mercantiles» (Barthes, 1979: p. 172).

Si esto es cierto, el problema de la transformación de la dieta no puede reducirse a la simple sustitución de un tipo de alimentos por otro (raíces y cereales inferiores por cereales superiores y carne). Como aclara la literatura sobre la transferencia de tecnología junto con el producto se ofrece y transfiere un modelo social (bien de producción o de consumo).

En los países menos desarrollados, el consumo de los alimentos se convierte en una forma de representación de la participación en el modelo social dominante. El impacto de este modelo es mayor en las nuevas clases burguesas, las nuevas élites creadas con la aparición de los estados nacionales, la «clase media postindustrial y postcolonial (que) está construyendo una especie concreta de la cultura políglota» (Appadurai, 1988: p. 5).

«Esta clase espacialmente móvil de profesionales, junto con sus compañeros más estables de la clase en las ciudades y los pueblos de la India, crea una pequeña pero importante clase de consumidores que se caracteriza por sus gustos multiétnicos, insensibles a las castas, políglotas y occidentalizados. Esta clase mantiene sus vínculos en ciertas ciudades mediante una red de clubes, comités sociales, escuelas infantiles, clases de cocina y preferencias residenciales. Y mantiene sus lazos a nivel nacional por sus gustos en materia de revistas, de ropa, de cine y de música y por sus redes interpersonales en muchas ciudades» (ib).

Este impacto no se limita al consumo de los alimentos, sino que se extiende a otras esferas de la vida doméstica: el gusto por la casa, la decoración, la ropa, etc. (Goody, 1982). Además de ser importante en determinadas clases, el impacto es mayor en la esfera pública que en la privada:

«Mientras que la cocina y las formas han permanecido sustancialmente intactas en el ámbito doméstico... no ha ocurrido así en el ámbito público. Para las ocasiones formales, definidas en el contexto de una nueva vida, la gente va a los restaurantes, los más sofisticados de los cuales ofrecerán «cocina europea», aunque algunos sirvan también comida típica de Ghana. Las ocasiones formales requieren comida formal, que tiende a definirse como europea» (id.: p. 178).

El éxito (o el fracaso) del modelo dominante de consumo de alimentos, cuya característica más relevante es la comida rápida (3), depende entonces no tanto de algún cambio inex-

(3) Para algunas personas, la comida rápida ya no es lo suficientemente rápida. En Estados Unidos, algunos restaurantes hacen competiciones para servir a sus clientes con mayor rapidez. «Unos han eliminado los asientos, otros están sustituyendo a los camareros por ordenadores para ahorrar tiempo al encargar el menú. Ni siquiera la pizza se ha salvado en la era de la «comida instantánea». En Burlington Vermont, una empresa ha

plicable en las preferencias, sino principalmente de la atracción del modelo cultural que representa y significa y que es dado a conocer no sólo por las estrategias competitivas de las empresas multinacionales, sino también por la publicidad que le proporcionan las películas, los programas de televisión y la literatura de la cultura dominante (Jenkins, 1988).

Puede reseñarse un ejemplo reciente de este fenómeno: el entusiasmo que generó por la apertura de un establecimiento McDonald's en Moscú. «McDonald's abre: Moscú enloquece» fue el titular en el periódico más leído de Italia (*La Repubblica*, 28/29 enero 1990). Un noticiario de la televisión informaba de los comentarios de los habitantes de Moscú que, tres semanas después de la apertura, seguían formando largas colas (¿dónde estaba el servicio rápido?) para tomarse una hamburguesa McDonald's al tiempo que se quejaban de los precios (¿qué pasó con los precios competitivos?): «Una interesante experiencia. Restaurantes como éste sólo los hemos visto en el cine». Al mismo tiempo, McDonald's en Moscú significaba, como señaló el programa de televisión, asistencia técnica y distintas respuestas a la necesidad de la multinacional: cursos sobre la cría de ganado e importaciones de semillas de patata de los Estados Unidos (TG1, Noticias a las 13,30; jueves, 22 de febrero de 1990).

De la misma forma, la respuesta a la comida rápida, el movimiento en favor de la comida «lenta», fundado en Italia hace pocos años y en vías de internacionalización, no se basa exclusiva o fundamentalmente en consideraciones económicas o nutricionales, sino en otras de naturaleza cultural. Se trata de una forma de preparación y consumo de alimentos pensada para actuar no sólo contra los «ritmos cargados de

comercializado un máquina que prepara una pizza en tres minutos. Incluso para preparar un sandwich se pierde demasiado tiempo. Como consecuencia, se ha producido un boom en las ventas de hamburguesas y de comida congelada, que puede comerse después de 90 segundos en un microondas (*La Repubblica*, 10/11 diciembre 1989). Es más, ya ha surgido toda una industria de comidas congeladas semi-preparadas y congeladas. En la actualidad, es posible prepararse una comida completa «caliente» en sólo unos segundos. Cada vez son más numerosas las secciones de los supermercados que se dedican a esta clase de alimentos.

ansiedad», sino también contra el «virus de la vida rápida». La búsqueda de recetas perdidas y de almuerzos tradicionales se opone a la comida rápida y, por lo tanto doblemente, a la agricultura química y a un estilo de vida que hace de la rapidez una virtud (del Manifiesto del movimiento en favor de la Comida Lenta).

No es una casualidad que Italia lidere la oposición a la comida rápida. Aquí, se argumenta, la supervivencia de la tradición culinaria local es tan fuerte —y la tradición del estado nacional tan débil— que impide a la larga el establecimiento de una cocina nacional distinta o incluso de la alta cocina. «En Italia, por lo menos hasta hace poco, parece imposible hablar de alta cocina transregional» (Appadurai, 1988: p. 4; ver también Ballini, 1987).

CONCLUSION

Las consecuencias de la industrialización de los sistemas alimentarios van más allá de las esferas económica y nutricional, que son las que analiza la literatura actual, y afectan a fenómenos de significación social y simbólica. En las sociedades capitalistas avanzadas, la eliminación parcial de la preparación y consumo de los alimentos del entorno privado y su mercantilización operan como elementos poderosos y esenciales a través de los cuales el proceso de acumulación intensiva fomenta nuevas formas de re-socialización de las personas y de reestructuración de las necesidades. Para comprender estos fenómenos hemos de abandonar el principio de la teoría económica tradicional según el cual los gustos son exógenos y estrictamente individualistas. El consumo y la producción son parte del mismo proceso circular y ambos tienen una profunda significación social (Douglas e Isherwood, 1979).

En lo que se refiere a los países del Tercer Mundo, sería necesario, a nivel teórico, aplicar a la «transferencia de alimentos» la misma crítica que se ha desarrollado en los últi-

mos veinte años en relación con la transferencia de tecnología. Es decir, habría que evaluar el impacto social y económico de un modelo de consumo de alimentos que se desarrolla ampliamente en un centro y se difunde hacia la periferia, reflejando una disponibilidad de recursos en contextos ricos. Como ya ha analizado la abundante literatura sobre este tema (cfr. Friedmann y McMichael, 1989; Singer y cols., 1987; Mellor, 1984), la ayuda alimentaria ha causado una profunda transformación en los modelos de consumo y de producción, tras haber provocado la desaparición de dietas y productos locales. Aunque, probablemente, los efectos sociales sobre la organización doméstica, la preparación de los alimentos y las «formas en la mesa» hayan sido considerables e importantes para la capacidad de los países en garantizar la seguridad alimentaria, éstos apenas han sido documentados hasta ahora.

BIBLIOGRAFIA

- APPADURAI, ARJUN (1988): «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India», *Comparative Studies in Society and History*, enero. 1988, vol. 30, nº 1: pp. 3-24.
- ATKINSON, PAUL (1983): «Eating virtue», en Ann Murcott (dir.), *The Sociology of Food and Eating. Essays on the Sociological Significance of Food*, Gower.
- ATKINSON, PAUL (1980): «The symbolic significance of health foods», en M. Turner (ed.) *Nutrition and Lifestyles*, Londres, Applied Science Publisher.
- BARTHES, ROLAND (1979): «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption», en Robert Foster y Orest Ranum (dirs.), *Food and Drinks in History. (Selection from the Annales)*, vol. 5, Londres y Baltimore, Johns Hopkins University Press: pp. 166-173.
- BATSTONE, ERIC (1983): «The Hierarchy of Maintenance and the Maintenance of Hierarchy: Notes on Food and Industry», en Ann Murcott (dir.), *The Sociology of Food and Eating. Essays on the Sociological Significance of Food*, Gower: pp. 45-53.
- BLANDFORD, DAVID (1984): «Changes in food consumption patterns in the OECD area», *European Review of Agricultural Economics*.

- BOURDIEU, PIERRE (1983): (ed. francesa 1979). *La distinzione. Critica sociale del gusto*, Bologna, il Mulino.
- CHANG, K. C. (dir.) (1977): *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives*, Yale University Press, Binghamton, N. Y.
- CHENG, WEI-YUAN (1989): «Testing the Food First Hypothesis: A Cross-National Study of Dependency, Sectoral Growth and Food Intake in Less Developed countries», *World Development* vol. 17 n° 1: pp. 17-27.
- DOUGLAS, MARY (1985): «Decifrare un pasto», en Mary Douglas, *Antropologia e simbolismo*, Bologna, il Mulino: pp. 165-191.
- DOUGLAS, MARY (1985): «Il cibo come sistema di comunicazione», en Mary Douglas *Antropologia e simbolismo*, Bologna, il Mulino: pp. 193-229.
- DOUGLAS, MARY Y BARON ISHERWOOD (1979): *The World of Goods*, Nueva Yorkk, Basic Books.
- FRIEDMANN, H. (1987): «The Family Farm and Internation Food Regimes» en Teodor Shanin (dir.) *Peasants and Peasant Societies*, Oxford, Blackwell.
- FRIEDMANN, H. (1990): «Agro-food industry and export agriculture», Toronto University, Department of Sociology, working paper n° 212.
- FRIEDMANN, H. y PHILIP, McMICHAEL (1989): «Agriculture and the State System. The Rise and Decline of National Agriculture, 1870 to the Present», *Sociologia Ruralis*, vol. XXIX, n° 2: pp. 93-117.
- GALLINI, CLARA (mayo-junio 1987): «Il Mangia Maccheroni e la Regina Margherita», *Problemi del Socialismo*.
- GOODY, JACK (1982): *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GREEN, RAUL H. (1986): «Modes the consommation et changes alimentaires en Amérique Latine: Brésil, Mexique et Venezuela», *Problèmes D'Amérique Latine*, 3^{er} trim. n° 81.
- HARPER, LAURA JANE Y MARYELLEN, SPENCER (1987): «An approach to the study of food in culture», *Food and Nutrition*.
- HARRIS, MARVIN (1985): *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*, Nueva York, Simon and Schuster (edic. ital. *Buono da Mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Turín, Giulio Einaudi Editore, 1990).
- JENKINS, RHYS (1988): «Transnational Corporations and Third World Consumption: Implications of Competitive Strategies», *World Development*, vol. 16, n° 11: pp. 1363-1370.

- KHARE, R. S. y M. S. A., RAO (dirs.) (1986): *Aspects in South Asian Food Systems: Food, Society, and Culture*, Carolina Academic Press, Durham, Carolina del Norte.
- LAPPÉ, FRANCES MOORE (1976) (6ª ed.). *Diet for a Small Planet*, Nueva York, Ballantine Books.
- LAPPÉ, FRANCES MOORE y JOSEPH COLLINS (1984) (5ª ed.): *Food First. Beyond the Myth of Scarcity*, Nueva York, Ballantine Books.
- LAPPÉ, FRANCES MOORE y JOSEPH COLLINS (1980): *Aid as obstacle: twenty questions about our foreign aid and the hungry*, San Francisco, Ca.: Institute for Food and Development Policy.
- LINDENBAUM, SHIRLEY (1986): «Rice and Wheat: The Meaning of Food in Bangladesh», en Khare, R. S. y M. S. A. Rao (dirs.), *Aspects in South Asian Food Systems: Food, Society, and Culture*, Carolina Academic Press, Durham, Carolina del Norte: pp. 253-275.
- MALASSIS, L. Y PADILLA, M. (1982): «Typologie mondiale des modeles agro-nutritionnels», INRA Montpellier, *Etudes et Recherches*, nº 72.
- MELLOR, JOHN W. (1988): «Global Food Balances and Food Security», *World Development*, vol. 16, nº 9: pp. 997-1011.
- MELLOR, JOHN W. (1984): «Food aid: reflection on a decade of action», *Food and Nutrition*, vol. 10, nº 1: pp. 91-104.
- MENNELL, STEPHEN (1985): *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, Basil Blackwell.
- MURCOTT, ANNE (dir.) (1983): *The Sociology of Food and Eating. Essays on the Sociological Significance of Food*, Gower, 1983.
- NAIKEN, L. y J. PERISSE (1985): «FAO fifth world food survey: a note on the results», *Food and Nutrition*, vol. 11, nº 2: pp. 54-58.
- NEWBY, HOWARD (1983): «Living from Hand to Mouth: the Farmworker, Food and Agribusiness», en Ann Murcott, *The Sociology of Food and Eating Essays on the Sociological Significance of Food*, Gower, 1983: pp. 31-44.
- ROTBERG, ROBERT I. y THEODORE K. RABB (dirs.) (1985): *Hunger and History: The Impact of Changing Food Production and Consumption Patterns on Society*.
- SAHLINS, MARSHALL (1976): *Culture and Practical Reason*, The University of Chicago Press.
- SAHLINS, MARSHALL D. (1972): «La sociologia, dello scambio primitivo», en E. Grandi (dir.), *L'antropologia economica*, Turín, Einaudi.

- SEN, AMARTYA (1981): *Poverty and Famines. An Essay on Entitlement and Deprivation*, Oxford, Clarendon Press.
- SEN, AMARTYA (1987): *On Ethics and Economics*, Oxford, Basil Blackwell.
- SINHA, R. (1976): *Food and Poverty*, Londres, Croom Helm.
- SINGER y cols. (1987): *Food Aid: the Challenge and the Opportunity*, Oxford, Clarendon Press.
- TURNER, M. (dir.) (1980): *Nutrition and Lifestyles*, Londres, Applied Science Publisher.

RESUMEN

Este informe pretende arrojar alguna luz sobre ciertos aspectos de los sistemas alimentarios, particularmente importantes para la comprensión de las consecuencias del proceso de globalización. Uno de ellos es la intensificación de la acumulación en la esfera de la preparación y el consumo de alimentos en los países desarrollados; otro, la destrucción de las dietas locales y de los sistemas sociales locales relacionados con ellas, con la consiguiente ampliación del modelo dominante de consumo de alimentos a los países menos desarrollados. Se señala cómo estas consecuencias se comprenden mejor desde el punto de vista de la relevancia simbólica y social del consumo de alimentos. Con ello se propugna la integración a nivel analítico de los diferentes segmentos de los sistemas alimentarios: la producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos. El análisis de la significación simbólica y social del consumo de los alimentos (cómo comemos y por qué comemos lo que comemos) también puede establecer las premisas para una revisión del concepto de «seguridad alimentaria», tal y como se articula en las políticas internacionales y nacionales de ayuda alimentaria.

RÉSUMÉ

Ce rapport prétend éclairer certains aspects des systèmes alimentaires, particulièrement importants pour la compréhension des conséquences du processus de globalisation. L'un d'eux concerne l'intensification de l'accumulation au niveau de la préparation et de la consommation des aliments dans les pays développés; un autre se rapporte à la destruction des régimes locaux et des systèmes sociaux locaux y ayant trait, avec l'élargissement correspondant du modèle dominant de consommation des aliments dans les pays les moins développés. L'étude signale à quel point ces conséquences sont mieux comprises sous l'optique de l'importance symbolique et sociale de la consommation des aliments. Dans ce sens, il est encouragé l'intégration, au niveau analytique, des différents segments des systèmes alimentaires: production, distribution, préparation et consommation des aliments. L'analyse de la signification symbolique et sociale de la consommation des aliments (comment mangeons-nous et pourquoi mangeons-nous ce que nous mangeons) peut également établir les prémisses facilitant une révision de la notion de «sécurité alimentaire», telle qu'elle est envisagée dans les politiques internationales et nationales d'aide alimentaire.

SUMMARY

This paper wants to shed light on some aspects of food systems, particularly relevant for the understanding of the consequences of the globalization process. On one side, the intensification of accumulation in the sphere of preparation and consumption of food in developed countries; on the other hand, the destruction of local diets and of local social systems to them connected, which the extension of the dominant model of food consumption in less developed countries implies. It is argued that these consequences are better understood from the point of view of the social and symbolic relevance of food consumption. This approach advocates the integration at the analytic level of the different segments of food systems: production, distribution, preparation and consumption. The analysis of social and symbolic significance of food consumption (how we eat and why we eat what we eat) may also pose the premises for a revision of the «food security» concept, as it is articulated in the food aid national and international policies.

