
M.^a Isabel Gracia Arnáiz ()*

*Aproximaciones
para explicar el cambio
alimentario*

A continuación vamos a centrar nuestra atención en las circunstancias que vienen favoreciendo la transformación de los comportamientos alimentarios durante las últimas décadas en las sociedades industrializadas, en cómo se articulan y se modelan estos comportamientos, teniendo en cuenta para ello los principales estudios que analizan el origen de las tendencias actuales.

A lo largo de la historia, la alimentación de los seres humanos y, de forma global, su comportamiento ha ido variando a tenor de la confluencia de diversas circunstancias de orden socioeconómico, político, ecológico, biológico, psicológico o religioso. En tanto que alimentación y cultura forman parte de una misma realidad social, los procesos de cambio que afectan al conjunto de la sociedad inciden también en las prácticas, los consumos y los valores alimentarios, modificándolos, adaptándolos al nuevo contexto social. En relación a ello, la primera pregunta que nos formulamos es acerca de los mecanismos y las dimensiones del cambio. ¿Por qué, durante los últimos años, se aceleran tan rápidamente los procesos de transformación?

(*) Universitat Rovira i Virgili. Tarragona.

Son escasos los estudios que dan explicaciones específicas sobre cómo abordar las modificaciones de la cultura alimentaria (1), aunque algunos han intentado predecir las condiciones en que se producen las innovaciones y las partes del sistema que se pueden ver afectadas. La mayoría de los trabajos analizados incorporan parte de los factores y de las variables que contribuyen a las variaciones alimentarias. Unos dan aproximaciones de conjunto, globales, mientras que otros analizan o enumeran únicamente algunos aspectos del cambio.

Las aproximaciones teóricas se pueden clasificar en dos grupos diferentes según la perspectiva abordada (2):

- La direccionalidad del cambio alimentario.
- La contextualización de la cultura alimentaria.

1. LA DIRECCIONALIDAD DEL CAMBIO ALIMENTARIO

El primer grupo de explicaciones se articula en torno a dos ejes principales: la direccionalidad del cambio y el alcance de las modificaciones en el sistema alimentario.

(1) Algunos autores han introducido definiciones operativas para el estudio sociocultural de la alimentación humana. Es el caso de la definición ofrecida por Khare (1988) según la cual el *sistema alimentario* es una réplica críticamente importante de los ideales, valores, símbolos y experiencias vividas por un pueblo a la vez que un sistema general e íntimo de comunicación cultural que subraya el interés común por la seguridad alimentaria y la supervivencia colectiva. Para Sánchez Parga (1989) el *sistema alimentario* es un subconjunto del orden económico nacional en el cual se ubican, operan y reproducen todos los procesos que van desde la producción hasta el consumo. Otra definición interesante es la que Fischler da de *sistema culinario* (1990). Este sistema está caracterizado por los elementos que lo componen y especialmente por las relaciones entre estos elementos pero además por las normas que gobiernan la elección, la preparación y el consumo alimentario. Por su parte Carrasco (1992) define el sistema alimentario como aquel sistema de clasificación que da lugar a modelos que prescriben el comportamiento en un orden determinado del cual se tendría que identificar la lógica de la combinación y la sucesión y también la variación del contenido. Es importante destacar que en esta última conceptualización se adscriben al comportamiento tanto consumos como prácticas e ideología alimentaria.

En este artículo se utilizan indistintamente los términos de sistema, comportamiento y cultura alimentaria siguiendo esta última definición.

(2) Dejamos expresamente al margen las referencias metodológicas de algunos de estos trabajos para comentar sólo aquellos que abordan el cambio alimentario. Por lo demás, no se trata aquí de hacer un estado de la cuestión acerca de los estudios socioculturales de alimentación que, por otro lado, repetiría los esfuerzos de síntesis hechos con Goody (1984), Messer (1984), Mennell *et al.* (1992) o Carrasco (1992).

El cambio se ha argumentado en cuanto que el sistema alimentario participa de las transformaciones globales que afectan a las estructuras sociales e individuales. Como parte del proceso social sigue una evolución que, aunque no tiene por qué ser rectilínea ni siempre progresiva, sí que va en una dirección determinada (Elías, 1989). En este sentido, los movimientos, las modificaciones alimentarias, pueden ir tanto desde los elementos centrales de la dieta hacia los periféricos (Nicod y Douglas 1974, Jerome 1975, Fischler 1995, Thouvenot 1979), como de abajo arriba de la escala social (Elías 1989, Bourdieu 1988, Grignon 1986) y suponer adopciones y sustituciones en los elementos facilitadas, en muchas ocasiones, por acontecimientos críticos (Thouvenot 1979, Elías 1989, Fischler 1995).

Veamos en primer lugar las explicaciones sobre *centro/periferia*.

No todas las partes del sistema alimentario ni las personas que participan se ven afectados del mismo modo por los cambios que se van sucediendo. La relación entre elementos centrales o nucleares y periféricos ha sido utilizada por el enfoque estructuralista para explicar esta diferenciación. Según Douglas (1979), para conocer las pautas que ordenan los sistemas alimentarios, el primer problema a resolver es el de definir los criterios que permitan configurar unidades de estudio comparables. Cada día, el ama de casa decide qué elementos empleará para resolver las comidas y cuáles serán las combinaciones oportunas, de la misma forma que ella y su familia aplican a las construcciones de las comidas unos criterios con implicaciones estructurales complejas. De este modo, describiendo las normas que guían sus decisiones es posible que se pueda despejar la organización del *pattern* alimentario, es decir, de la estructura que lo ordena. Ahora bien, para Douglas, es preciso remontar las tres trampas metodológicas que amenazan cualquier investigación sobre los aspectos sociales de la alimentación. Estas son, por un lado, la incapacidad por disociar los aspectos fisiológicos de la alimentación de sus aspectos sociales, la dificultad por separar los elementos económicos de las aspiraciones de orden social y nutricional y, finalmente, el método empleado para confeccionar el cuestionario, dado que éste acostumbra a incluir, de uno u otro modo, el punto de vista del investigador.

El trabajo Nicod (1974, 1980), dirigido a su vez por Douglas, pone énfasis en la dimensión sociológica de la alimentación e intenta remon-

tar la última dificultad metodológica renunciando, por una parte, a formular preguntas y poniendo en práctica, por otra, la participación directa. Nicod elige como unidades de observación grupos domésticos sujetos a situaciones similares; en este caso, las estancias del investigador —que son de duración variable— se llevan a cabo en cuatro familias inglesas de trabajadores industriales con hijos con quienes comparte las comidas. En tanto que el objeto del trabajo consiste en buscar las constantes entre el comportamiento social y el comportamiento alimentario, así como las relaciones entre las estructuras del sistema y la estructura de la vida familiar, Nicod define de forma operativa algunos términos, tales como situación alimentaria, situación estructurada, *snack* y comida, mientras que incluye el estudio no sólo de las ocasiones cotidianas en las que se desarrollan las comidas sino también las «especiales» (domingos, Navidades, bodas, aniversarios).

Nicod desarrolla un método (3) para predecir en qué partes de un sistema alimentario culturalmente definido se introducen con más facilidad innovaciones y cuáles son más aceptables o inaceptables. Para Nicod, la comida se convierte en un sistema de comunicación particular en el que las diversas manifestaciones (gustos, comestibilidad, malnutrición) se integran firmemente y están regidas por un conjunto de normas, secuencias y combinaciones permitidas (4). Tras el análisis de la estructura de las comidas, Nicod llega a las siguientes conclusiones: en las partes más altamente estructuradas —o centrales— del sistema alimentario donde se circunscribe la comida principal, es el caso de la ingesta dominical, la población no está receptiva a las innovaciones a menos que signifiquen una mejora de la calidad de los alimentos tradicionales, dado que en esas partes, los estándares de presentación, por ejemplo, se muestran más estrictos y hay una mayor discriminación de gustos. De la misma forma, los productos sustitutos o añadidos que ahorran tiempo pueden ser introducidos sin mucha dificultad en la dieta justamente a

(3) En la elaboración de este método también participó activamente Mary Douglas [Nicod & Douglas (1974) y Douglas (1979)].

(4) El paralelismo entre sistema alimentario/sistema de comunicación se remonta a Lévi-Strauss (1966). Él sostiene que la sociedad se puede interpretar en función de una teoría de la comunicación, de forma que el lenguaje —la fonología, la sintaxis, la semántica— sirve para analizar los fenómenos socioculturales que implican intercambios, como la comida.

través de las partes menos estructuradas —o periféricas— del sistema. Por ejemplo, los cereales o los *snacks* se admiten fácilmente en el desayuno y la merienda infantil o entre las comidas que las amas de casa hacen en solitario. Por eso, según Nicod, es en estas áreas donde se han producido los grandes cambios durante los últimos años.

Relacionadas con estas conclusiones, Douglas y Gross (1980) establecen aproximaciones hipotéticas para predecir las condiciones sociales en que el papel cultural de la comida puede modificarse, señalando correspondencias entre las relaciones sociales y las alteraciones de la dieta, por un lado, y entre los grados de variación y la composición de la población con más posibilidades de estar afectados por esos cambios, por otro. El eje de su trabajo gira en torno al análisis del grado de vinculación que las personas tienen respecto al sistema de reglas, en tanto que esa graduación se constituye en el indicador que hace posible establecer las correspondencias citadas. Con esta intención, Douglas y Gross proponen una medida particular de información teórica, no experimental, sobre la cantidad de estructura en un modelo. Es la denominada *intricacy* o imbricación (5).

El modelo define el alcance de la complejidad a partir de la cantidad y del volumen sintáctico incorporados en los acontecimientos alimentarios y establece correlaciones de este tipo: en los grupos donde se celebren los acontecimientos con cambios en la *cantidad* de la comida ofrecida antes que con cambios en el *grado de imbricación* —o estructura del modelo— se mostrará una predisposición a tener problemas de obesidad o de anorexia, por ejemplo. Su análisis aporta una idea central: antes que medir las condiciones de la pobreza como indicadores para prever los desajustes dietéticos, y trabajar a partir de ellos, es mejor construir medidas de integración social (*intricacy*). Para aplicar este concepto, consideran imprescindible una primera aproximación etnográfica que delimite correctamente las unidades de estudio, de forma que ninguna conducta significativa del sistema alimentario se quede sin analizar. Sin embargo, los autores no apuntan, tal como indica Carrasco (1992), as-

(5) Carrasco (1992) traduce el término inglés «intricacy» por el de imbricación en el sentido de las características estructuradas e interdependientes que Douglas y Gross atribuyen a «intricacy».

pectos metodológicos tan importantes como a quién o a qué van a aplicar la medida —¿a individuos o a «unidades sociales»?— ni tampoco cómo se ha de evaluar su medición.

Por su parte, Jerome (1975) recoge las primeras hipótesis de Nicod y Douglas en su explicación del cambio alimentario, aunque sin otorgar excesiva autonomía a la estructura de la comida, sus combinaciones y contenidos. Ella parte de una suposición que debe ser corroborada: la individualización de la dieta a partir de las preferencias personales parece tipificar las prácticas de consumo alimentario de los individuos de las sociedades modernas e industrializadas donde el suministro de los alimentos base está garantizado. Jerome observa que se puede hablar de un doble efecto simultáneo de expansión/estabilización del núcleo de la dieta y de expansión/variación de los aspectos no nucleares que aparecen en las fórmulas dietéticas individualizadas.

Para testar su hipótesis y contrastar la dinámica que se plantea sobre las fases del cambio alimentario, Jerome organiza un estudio etnográfico sobre el aprovisionamiento alimentario, incidiendo mayormente en las compras de alimentos y en los usos que se le dan en diferentes poblaciones urbanas de Kansas City (EE.UU.). A nivel metodológico, la técnica de la observación participante se combina con instrumentos sociológicos formales, de manera que así se sistematizan estadísticamente los datos recopilados mediante la observación directa de las actividades cotidianas de los informantes. En una primera fase, se estudian 42 grupos domésticos que sirven para diseñar el cuestionario y la entrevista que después se aplicará a una muestra de 150 hogares de renta baja y media elegidos al azar entre los grupos de las comunidades objeto de estudio. Las variables tenidas en cuenta y discutidas por creer que influyen en la tipología de cualquier comunidad y en sus formas de adquirir y usar los alimentos son la raza, grupo étnico, estructura y composición doméstica, ocupación, ingresos, hábitat y vivienda. En cuanto a los resultados, la investigación pone de manifiesto que, a excepción de algunos productos cárnicos y verduras y en algunas ceremonias especiales, el grupo étnico y la raza no influyen en las prácticas cotidianas de adquisición y consumos de alimentos, mientras que son altamente condicionantes la estructura, así como la composición del grupo doméstico. De este modo, las preferencias individuales de los miembros son tenidas en cuenta y respetadas durante el aprovisionamiento, preparación y ser-

vicio de las comidas. En este caso, los niños y los adolescentes influyen especialmente en la toma de decisiones que preceden a todas las fases de adquisición, preparación y consumo. Por su parte, los ingresos y la ocupación condicionan el aprovisionamiento y el uso que se hace de los alimentos pero sólo porque permiten incorporar en la dieta habitual artículos no centrales con una frecuencia más alta, mientras que, por su parte, el hábitat, exceptuando también las ocasiones ceremoniales, no parece determinar las prácticas que preceden al consumo alimentario, ya que los informantes responden, sobre todo, al estímulo del entorno inmediato. Según los mismos resultados, el proceso de incorporación de alimentos en la dieta implica un ciclo de incorporación continua de dos fases, es decir, se empieza con una tentativa de introducir artículos no centrales con una baja frecuencia (expansión/variación) y se sigue con incorporaciones continuas de los artículos periféricos en la dieta central (expansión/estabilización).

Los tres factores que definen el tipo de alimentos adquiridos vienen dados en función de considerarlos necesarios, por gusto o para probarlos (*need/like/try*). Los dos primeros tipos constituyen la dieta nuclear, mientras que el último aparece en las partes periféricas y en los ceremoniales/marginales, y muchas veces se adquieren por haber sido vistos en la televisión o por venir presentados en atractivos envases. El punto central de la investigación de Jerome reside en la constatación de que un gran número de personas manifiesta comer muchos artículos y muy variados entre sí —difíciles de clasificar—, además de hacerlo irregularmente.

Según todas estas argumentaciones, lo que cambia en el sistema alimentario es la estructura de las comidas y sus ingredientes, más que los elementos del sistema (producción, comensales, lugar de las ingestas). Fischler (1995) no cree que las modificaciones puedan explicarse sólo a través de una vía, sobre todo si no se incluye un factor decisivo: «el acontecimiento» o lo que Thouvenot (1979) denomina factores de *perturbación* (6). En ambos casos, se refieren a sus efectos modificadores.

(6) Un ejemplo de factor de perturbación es un conflicto bélico. En el caso de la Guerra Civil española, el período inmediatamente posterior marca un paréntesis a partir del cual se aceleran procesos de transformación muy significativos para la cultura alimentaria.

En las sociedades complejas, los encadenamientos de acontecimientos, generadores o no de mutaciones, se dan con bastante frecuencia y muchas veces es el acontecimiento inicial el que proporciona un proceso, cristaliza una tendencia o la acelera. En este sentido, Fischler remite las modificaciones fuera de la esfera doméstica o de la comida. Sin embargo, cuando se pregunta a qué reglas y condiciones responde el cambio del sistema culinario, centra su análisis en los elementos del sistema y, de nuevo, en la estructura de las comidas.

Fischler sitúa las modificaciones de los elementos, en primer lugar, a partir de la sustitución, es decir, del reemplazamiento de un producto por otro en la misma estructura culinaria. La sustitución puede ser descendente y coincidir con un acontecimiento desencadenador particular e imprevisto, como la penuria de cereales favoreciendo la introducción de la patata en la Europa occidental de finales del XVIII, o ser ascendente cuando los productos presentan ventajas prácticas, gustativas o simbólicas. En segundo lugar, está la modificación por adición de alimentos o adopción de platos nuevos que viene provocada, normalmente, por los contactos interétnicos. Los cambios, además, pueden ser estructurales. Partiendo de la idea de que los platos y los alimentos habitualmente consumidos se insertan en una gramática y sintaxis culinaria, Fischler sostiene que también éstas experimentan una profunda transformación. Un ejemplo claro es la concentración o condensación de la comida en un solo plato (único/combinado) o que la estructura pase de ser diacrónica (pautada por horarios) a sincrónica. Simultáneamente, hay determinados elementos del sistema culinario que siguen considerándose alimentos claves y esenciales en las identidades del grupo. Son elementos estructurales pero, sobre todo, estructurantes, en el sentido de que esos elementos nucleares juegan un rol estructurante en relación a aquello que está fuera del sistema (nuevo, extraño, extranjero). Es la misma idea de alimentos nucleares y periféricos mantenida por Nicod (1974), Jerome (1975) y Thouvenot (1979). Los cambios de alimentos pueden venir dados por modificaciones de su estatus, es decir, por la posición que ocupan, la cual no tiene por qué ser estable. Pueden ascender o descender en función de diversos motivos, como el cambio de gustos y valores de la población relacionados con transformaciones sociales, económicas o de civilización (una moda, por ejemplo).

En segundo lugar, están las explicaciones que consideran las modificaciones de los comportamientos alimentarios en sentido *vertical/horizontal* de la escala social.

De la misma manera que los argumentos que acabamos de exponer explican el cambio en una dirección de centro a periferia y de periferia a centro de las dietas y de otros elementos del sistema alimentario mediante procesos que implican sustitución, adopción y adición de alimentos, también éste se ha argumentado a partir de las variaciones que se registran de tipo vertical entre los actores sociales, que van de abajo arriba y de arriba abajo, y de tipo horizontal, entre iguales. El cambio vertical se refiere, sobre todo, a las modificaciones jerárquicas. La alimentación tiene una función de diferenciación social muy importante, de forma que en las sociedades altamente jerarquizadas en clases sociales, rangos o castas aparece una cocina muy suntuaria (la «alta cocina») que separa abiertamente los consumos de las élites del resto de la población (Goody, 1984).

El cambio en las diferentes sociedades, como sostiene Elías (1989), puede tener un sentido ascendente y suele producirse por la apropiación de consumos, prácticas y valores de clases sociales a través de la imitación. Este autor parte de los cambios que experimentan las estructuras individuales y sociales a largo plazo, de su evolución, para explicar el proceso de constitución del estado en Europa. Para él, los problemas asociados a las transformaciones requieren un análisis de la «evolución social». El estudio del comportamiento humano en la mesa desde finales de la Edad Media hasta la etapa contemporánea es tomado por Elías como un ejemplo que cumple una misión catalizadora y que permite observar a lo largo de los siglos cómo se ha ido modificando la pauta de comportamiento siempre en una dirección determinada. El cambio en los modales de mesa se producen en el sentido de una «civilización» paulatina. Según Elías, únicamente la experiencia histórica aclara el significado de esta palabra, de este proceso civilizatorio: cambian las normas de las exigencias y las prohibiciones sociales y, en consecuencia, se alteran los límites del desagrado y del temor socialmente producidos.

Para argumentar su hipótesis, el autor hace una selección de textos sobre modales en la mesa destinados en su mayor parte a las clases altas y de épocas distintas y demuestra que si bien el movimiento del cambio

no es rectilíneo, porque hay oscilaciones y curvas, sí que señala una dirección determinada de desarrollo. Estos escritos ilustran que hacia la segunda mitad del siglo XVII entre las clases de la alta burguesía empiezan a penetrar los usos, consumos y modas propios de la corte aristocrática. A partir del siglo XIX la burguesía imita ya de forma abierta y frecuente los comportamientos alimentarios de las élites. Ahora bien, esta imitación de las clases medias supone, a su vez, una reestructuración de los comportamientos de los estratos superiores. Al imitar ciertos modales, los estratos medios los cambian y, de esa forma, pierden el carácter de diferenciación para las clases altas y los desvalorizan, lo que provoca, a su vez, un nuevo refinamiento para las élites que buscan constantemente la distinción.

Elías remarca que el cambio que se produce a largo plazo en las maneras culinarias y, en general, en el comportamiento alimentario va acompañado de una «esencialidad» que permanece, que es inamovible. Así, la evolución de las técnicas culinarias originada por la aplicación de nuevas fuentes energéticas ha dejado intactas, según el autor, la técnica de comer y las otras reglas de buenos modales. Es el caso de los utensilios de la mesa o de los platos que apenas son una variación sobre temas del siglo dieciocho.

En esta línea, Bourdieu (1988) interpreta la imitación de los gustos alimentarios como un proceso cuya finalidad es alcanzar la *diferencia* y afirmar la *distinción* de las clases en vías de ascensión con respecto a la clase obrera y sus necesidades primarias. Esta es la idea principal que el autor extrae del análisis de amplios cuestionarios sobre la estructura de los consumos alimentarios y del gasto en alimentación, presentación y cultura, así como del estudio de las variaciones en las formas de recibir a los comensales previamente estructurados según diferentes categorías socioprofesionales, tales como empleados, capataces, obreros cualificados, cuadros superiores, profesionales liberales e industriales, entre otras.

Bourdieu sostiene que el cambio y las modificaciones consecuentes en gustos y estilos de vida se adaptan por las clases ascendentes, dándose una especie de carrera social analizable en términos dialécticos entre gustos y necesidades. Es la carrera por la diferenciación y la especificidad. Esto explica el distanciamiento de las clases medias a través del rechazo del gusto por lo pesado, lo graso y su afán por la cocina ligera y

el cuerpo esbelto. A la nueva ética de la sobriedad en favor de la esbeltez, que es más reconocida cuanto más alto se está en la jerarquía social, los campesinos y, sobre todo, los obreros contraponen una moral de la buena vida. La frontera que marca la ruptura de la relación popular con los alimentos pasa entre los obreros y los empleados y se manifiesta de diversas formas. Los empleados gastan menos que los obreros cualificados en la alimentación, consumen menos cantidad de pan, cerdo, embutidos, conejos, aves, legumbres y materias grasas, mientras que invierten lo mismo en carne y un poco más en pescado, frutas y aperitivos. Estas transformaciones de la estructura de los consumos alimentarios se acompañan de un aumento de los gastos en materia de higiene o de cuidados personales y de vestuario, así como un ligero aumento de gastos culturales y para diversiones. Sin embargo, la relación de movimiento jerárquico ascendente no es de causa a efecto. En relación a las tesis de Elías y Bourdieu, Mintz (1985) puntualiza que el consumo de las élites no significa automáticamente el deseo de las otras clases sociales, sino que se debe analizar el contexto en que se da ese deseo: «las circunstancias bajo las cuales un nuevo hábito es adquirido son tan importantes como los comportamientos de aquellos de quienes el hábito es aprendido» (1985: p. 118). De este modo, el denominado «deseo de emulación» de la clase obrera hacia los hábitos de la burguesía no debe convertirse en la única explicación del cambio alimentario.

De modo similar a las modificaciones verticales del comportamiento alimentario, las variaciones protagonizadas por los actores sociales pueden producirse en un sentido horizontal, entre *iguales* y, por tanto, no responder únicamente a un orden jerárquico, sino remitirse a la estructura en su conjunto (7). La influencia de los *iguales*, la generación de jóvenes, por ejemplo, es definitiva en la configuración de los gustos alimentarios. No obstante, el mecanismo de transmisión de las preferencias entre iguales, que entre los jóvenes se ve potenciado por la autonomía que adquieren a partir de los años '60, no sirve, según Fischler (1995), para comprender cuál es el motor que promueve la dinámica del cambio. El modelo de imitación pone de manifiesto cómo se da la ad-

(7) Para Yonnet (1988), la adolescencia inaugura la primera agrupación horizontal de generaciones frente a las verticales (familia y clases sociales).

quisición individual de las prácticas, pero aunque puedan ser adquiridas individualmente, las reglas y las prácticas alimentarias están estructuradas socialmente, y socialmente toman sentido y función. El cambio, para Fischler, no puede entenderse sólo como una competición interclasi-
sista, ya que esto no explicaría que el modelo de prestigio simbólico sea tomado de una cultura extranjera, por ejemplo de la norteamericana, o que los imitadores puedan ser categorías biosociales, como los jóvenes, y no únicamente las clases o las fracciones de clase.

2. LA CONTEXTUALIZACIÓN DE LA CULTURA ALIMENTARIA

Al conjunto de aproximaciones que abordan las reglas y la lógica del cambio alimentario, le sigue el grupo de argumentaciones que explican las variaciones a través de los condicionantes contextuales producidos en el sistema alimentario. En primer lugar, la contextualización se da espacial y temporalmente y nos remite a la consideración de la delimitación y reconstrucción histórica (8). Este conjunto de explicaciones contrasta con el anterior porque no otorga autonomía a los diferentes elementos que explican el cambio de los sistemas culinarios, tales como los ingredientes, la naturaleza y el orden de sucesión de las comidas, así como de las normas de servicio y etiqueta.

Goody (1984) señala que las transformaciones o continuidades de la cultura alimentaria sólo pueden comprenderse en relación a su interdependencia con el sistema sociocultural. El análisis que él propone interrelaciona el consumo, la producción y la estructura socioeconómica para evitar que se dejen de lado factores de orden jerárquico o subestimar los constreñimientos de tipo externo (biológicos, climáticos, ecológicos) que se imponen a las actividades sociales. Así pues, el estudio de las formas de aprovisionamiento y transformación de los alimentos incluye las fases de producción, distribución, preparación y consumo. En

(8) Algunos trabajos relevantes que siguen esta línea son: Mennell (1985) *All Manners of Food*, Brumberg (1988) *Fasting Girls*, Fenton y Kisban (1986) *Food in Change*, Tannahill (1988) *Food in History*, Burnett (1989) *Plenty and Want*, Mintz (1985) *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Goody (1984), *Cuisines, cuisine et classes* y Drummond y Wilbraham (1991) *The Englishman's Food. Five centuries of English Diet*.

tanto que para Goody la alimentación está vinculada a las formas de producción de los bienes materiales, el análisis de la cocina se ha de relacionar, a su vez, con el reparto de poder y autoridad dentro de la esfera económica, es decir, con el sistema de estratificación social y con la división sexual del trabajo. Ambos aspectos condicionan, en efecto, las prácticas alimentarias cotidianas.

El autor hace una comparación histórica y etnográfica entre la cocina de los estados jerárquicos característicos de las sociedades euroasiáticas y la cocina de los estados hieráticos vinculables a las sociedades africanas –la primera diferenciada entre elitista y cotidiana y la segunda sin especializar–, que le lleva, en efecto, a tomar en cuenta materiales de diverso orden: fuentes históricas y literarias, trabajo de campo, libros de cocina y revisiones bibliográficas. Goody muestra que en los estados jerárquicos los alimentos, las recetas y los modales de mesa han sido determinados según los rangos, funciones y clases sociales, mientras que en las sociedades hieráticas la organización de carácter tribal ha condicionado la inexistencia de una cocina elaborada especializada. Paralelamente, en las cocinas euroasiáticas la jerarquía culinaria ha tenido su expresión en la división sexual del trabajo, de manera que la cocina de las élites, la «alta cocina», ha sido de responsabilidad masculina, mientras que la de las clases populares, la cocina cotidiana, ha sido responsabilidad de las mujeres. A diferencia de estas culturas, en las sociedades africanas la inexistencia de una «gran cocina» hace plantear a Goody que en éstas se produce una reciprocidad entre la cocina cotidiana hecha por las mujeres, cuya contrapartida es el acto sexual realizado por los hombres.

En su interés por destacar la importancia del sistema sociocultural en la definición de las diferentes cocinas, el autor contextualiza las transformaciones de las prácticas alimentarias en el norte de Ghana, realizando su trabajo de campo entre los Gonja, una población de origen tribal y los Lo Daga, un antiguo reino. Para su análisis, Goody recoge no sólo las expresiones y conceptos verbales relacionados con la cocina o las prácticas culinarias, sino que hace hincapié en la organización social y económica de estos pueblos, en su evolución a través del tiempo y en cómo ésta se vincula estrechamente con el orden mundial, en su fase colonial y postcolonial. Entre otros aspectos, Goody descubre los inicios de una jerarquización en los usos vinculados con la alimentación, sobre todo en las relaciones de parentesco y en los consumos de ingredientes,

a partir de la influencia del modelo alimentario de las sociedades industrializadas y, en particular, de la introducción en el mercado de sus productos estándares; unos productos que, tal como señala el autor, no requieren apenas la aplicación de las tareas domésticas culinarias, en tanto que éstas han sido resueltas ya en las fases de producción y transformación industrial de los alimentos.

Para comprender la evolución de la alimentación hay que considerar, pues, la dimensión temporal y espacial, así como la dinámica seguida por los grupos sociales y sus miembros en contextos socioeconómicos y culturales específicos. Así lo entiende también Thouvenot (1979) cuando, a partir de su trabajo en el nordeste de Francia, analiza la transformación de los hábitos de consumo y las preparaciones culinarias. Para ello toma en cuenta no sólo las variables tiempo y espacio, sino también la evolución de la terminología lingüística, recurriendo a fuentes tan diversas como las entrevistas con informantes, los textos literarios, los libros de cocina, las encuestas médicas y sociológicas o los testimonios de personas mayores.

Thouvenot divide la trayectoria alimentaria del nordeste francés en tres etapas diferentes. Antes de 1850 la mayor parte de los consumos de alimentos se obtenían de los recursos locales y de las producciones agrícolas que, a su vez, dependían de las condiciones del sol y del clima. En estos momentos, el «menú» cotidiano de la mayor parte de la población, principalmente la sopa, reflejaba, por su inmutabilidad, la monotonía de las comidas de los campesinos y jornaleros. Los denominados *factores de perturbación* aparecen, según Thouvenot, después de 1870 a consecuencia de las profundas modificaciones derivadas de la industrialización –movimientos migratorios, urbanización, incremento del nivel de ingresos o mejoras de las condiciones de vida– y se materializan, en el caso de la alimentación, con la intensificación del comercio de carne. Por su parte, la llegada de italianos y polacos a finales del siglo XIX y de la Primera Guerra Mundial supone la introducción de nuevos alimentos, generalmente consumidos en el ámbito rural de sus países de origen. Las legumbres mediterráneas, tomates, berenjenas, cebollas, ajos, pepinos, pimientos, habas, pastas alimenticias, queso blando... son algunas de las principales innovaciones. Como consecuencia de estos cambios generales, en las áreas industriales y en las ciudades aparecen nue-

vos consumos y nuevos consumidores. Así, a finales del siglo XIX, en estos enclaves el pan de trigo empieza a sustituir al pan negro, se incrementa el consumo de naranjas y la carne, especialmente el buey para guisar y rustir, que se insinúa cada vez de forma más frecuente en los hogares de obreros y empleados.

Para Thouvenot este proceso de *popularización* de los consumos ha modificado de forma sustancial las condiciones de producción, transformación y comercialización de los alimentos dado el aumento de su cantidad y diversificación, aunque hasta hoy no empiezan a introducirse elementos verdaderamente nuevos en el universo alimentario de estas poblaciones. De hecho, se produce una alternancia entre, por un lado, consumos recién incorporados o en vías de incorporación tales como platos y frutas exóticas, y, por otro, platos y alimentos de origen más antiguo que se mantienen en los menús cotidianos. Lo que ha cambiado en las últimas décadas, según Thouvenot, es el sentido de obligatoriedad asociado a la alimentación. Así, la necesidad y obligación de supeditarse a las condiciones del medio ha sido sustituida por la elección libremente consentida, al menos teóricamente, a partir de criterios nuevos, en apariencia más individuales que colectivos: el gusto, el rechazo, la preferencia, la opinión o la técnica culinaria.

Este estudio muestra que sólo la contextualización permite explicar por qué muchas relaciones cambiantes del sistema alimentario sobrepasan las fronteras espaciales. En la alimentación contemporánea, el espacio geográfico de producción coincide menos que nunca con el espacio de transformación, preparación y consumo. La reconstrucción histórica, le sirve a Mintz (1985) para mostrar lo que es capaz de revelar el estudio de los usos, valores y consumo de una sustancia como el azúcar sobre un mundo más amplio que el limitado al contexto de producción. Para este autor, las relaciones entre acontecimientos en un momento dado no pueden ser abstraídas de su pasado o futuro lugar: *«los seres humanos crean estructuras sociales y configuran acontecimientos con significados; pero esas estructuras y significados tienen orígenes históricos que informan, limitan y ayudan a explicar tal relación»* (Mintz 1985, p. XXX). Según Mintz, el estudio de sustancias cotidianas pueden ayudarnos a clarificar cómo cambia el mundo. En esta línea, la historia social del uso de nuevos alimentos en los países occidentales puede contribuir a la consolidación de una antropología de la vida moderna, abier-

ta al estudio y la comprensión de culturas no solamente «primitivas» o «marginales».

Considerando insuficiente explicar la generalización del consumo del azúcar en Europa a partir del gusto innato que el ser humano manifiesta por lo dulce, Mintz pretende averiguar cómo, por qué y en base a qué condiciones esta sustancia, en concreto la sacarosa extraída de la caña de azúcar, apenas conocida hace unos siglos entre los europeos, alcanza hoy una cuota tan elevada en sus comidas. Para tratar de entender el papel que juega el azúcar en la historia reciente, el autor examina el consumo de azúcar en Gran Bretaña, en particular entre 1650, momento en que empieza a consumirse más comúnmente, y 1900, cuando este producto ya se incorpora de manera habitual en la dieta de las familias obreras. Durante largo tiempo, el azúcar había sido un símbolo de estatus para los ricos (por su «exótica» procedencia, escasez y coste) para luego, al ser sustituida por la cerveza o el pan hechos en casa, destruir las características más saludables de las dietas de las clases populares británicas. Según Mintz, la supuesta preferencia humana por lo dulce habría encajado perfectamente con la expansión del sistema capitalista industrial que, a lo largo de este período, se había ido desarrollando.

A partir de las consideraciones contextuales, la mayoría de los trabajos que abordan algún aspecto del cambio alimentario lo hacen teniendo en cuenta el papel que juegan, parcial o globalmente, los factores y variables que intervienen en el proceso. Este conjunto de aproximaciones intenta explicar el cambio a través de las modificaciones registradas en alguna parte del entorno sociocultural en el que se desarrolla el sistema alimentario y también en base a las características condicionantes de los grupos sociales que lo conforman.

Los factores modificadores que más comúnmente se han analizado en los diferentes trabajos sobre la caracterización del comportamiento alimentario actual, algunos de los cuales se aceleran durante las cuatro últimas décadas, son los siguientes:

- El fenómeno de urbanización del espacio consolidado por el fuerte éxodo de la población rural hacia las ciudades (Goody, 1984; Burnett, 1989; Fischler, 1995; Grignon 1986).
- La industrialización de la actividad económica, el incremento del sector servicios y la «civilización del despacho»; con fenómenos

asociados tales como la sedentarización de la población y el descenso de sus necesidades energéticas o el incremento de la restauración colectiva y privada (Fischler, 1995; Hercberg, Rovad y Dupin, 1988; Pynson, 1987; Capatti, 1989).

- La tecnología aplicada a la producción agrícola, la industria agroalimentaria y los equipamientos domésticos (Goody, 1984; Malassis, 1975; Gruhier, 1989; Chabert, 1989; Mehu, 1989 (a y b); Maho y Pynson, 1989; Lachange, 1988; Gaull, 1988; Bender, 1988; Renner, 1988; Fromentin, 1988; Fischler, 1990; Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992; Pynson, 1987; Goodman y Redclift, 1991).
- La modificación del tiempo de trabajo (tipos, horarios, condiciones) y del tiempo libre y la reestructuración de los ritmos de la vida cotidiana (Fischler, 1990; Mintz, 1985; Herpin, 1980; Pynson, 1987).
- La definición de nuevas estrategias comerciales y la ampliación de las redes de distribución y transporte (Edelbroek y Bruens, 1988; Trenchard, 1978; Schneider, 1988; Heasman, 1988; Fischler, 1990; Goody, 1984).
- El aumento del nivel de vida, consumo y educación de la población. Variaciones en la composición social (Herpin y Verger, 1988; Grignon y Grignon, 1980; Bourdieu, 1988; Brewster y Jacobson, 1978).
- Las oscilaciones en el precio de los productos alimentarios (Sylvander y Lassaut, 1983; Herpin, 1984; McKenzie, 1980).
- La evolución de las tendencias demográficas: los grupos de edad, el efecto generación, el envejecimiento de la población, las migraciones (Malik y Sharma, 1988; Fischler, 1990; Norman Exton y Smith, 1980; Prattala, 1988; Graham, 1980; Hamblin, 1980; Calvo, 1982; Lipps, 1988; Ruck, 1980).
- La incorporación generalizada de las mujeres en el trabajo remunerado extradoméstico y la redefinición de los roles femeninos en la división sexual del trabajo (Goody, 1984; Pynson, 1987; Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992; Mennell, 1985; Goodman y Redclift, 1991; Burnett, 1989; Kerr y Charles, 1986; Fischler, 1990).
- El cambio de las estructuras familiares-domésticas (Jerome, 1975; Brown, 1980; Graham, 1980; Herpin y Verger, 1988; McKenzie, 1980; McKinney, Bergen y Olim, 1988).

- La intervención de programas gubernamentales en políticas agrícolas/alimentarias y el seguimiento de recomendaciones de salud pública (Levenstein, 1988; Mennell, 1985; Dyhouse, 1977; Dupin y Hercberg, 1988; Brewster y Jacobson, 1978; Hilaire, Marcand y Roger, 1988; Goodman y Redclift, 1991).
- La difusión de modelos y modas alimentarias en la cultura de masas: medios de comunicación, publicidad, libros y enciclopedias, cursos (Murcott, 1983; Pynson, 1987; Fischler, 1990; Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992; Briz, 1990).

Si por un lado son factores de orden tecnológico, socioeconómico, ideológico o político los que marcan las tendencias del sistema alimentario contemporáneo, por otro lado la delimitación de las variables condicionantes de la población también sirven para informar acerca de aspectos específicos de las tendencias alimentarias. A menudo, lo que se hace en los estudios sobre alimentación es vincular estrechamente factores y variables explicativas, estableciendo diversas correlaciones. Es el caso de relacionar el aumento del nivel de vida con ciertas variaciones en los consumos alimentarios y éstas analizarlas según el nivel de ingresos, la categoría socioprofesional o la edad de la población. De la misma manera, se pueden vincular los cambios en la participación femenina en el trabajo «productivo» con ciertas variaciones de las prácticas alimentarias o incorporaciones tecnológicas en el ajuar doméstico. O explicar la individualización de las ingestas y el nivel nutricional de las dietas según la estructura familiar-doméstica.

Las variables condicionantes que han sido abordadas en los estudios de alimentación son básicamente éstas (9):

- *Categoría socioprofesional* (Bourdieu, 1988; Grignon y Grignon, 1980 y 1986a; Martí-Henneberg, et alii 1988; Herpin, 1984; McKinney, Bergen y Olim, 1988; Prättälä, 1989).
- *Nivel de ingresos* (Herpin y Verger, 1988; McKenzie, 1980).
- *Edad* (Prättälä, 1988; Fischler, 1990; Hamblin, 1980; Norman y Smith, 1980; Carrasco, 1992; Martí-Henneberg, et alii 1988).

(9) Dependiendo del perfil disciplinario que condicione la investigación, también pueden aparecer otras variables sujetas a análisis. Es el caso, por ejemplo, del estado de salud de la población, del tipo de hábitat o de las prácticas religiosas.

- *Género* (Hamblin, 1980; Mennell, 1985; Goody, 1984; Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992; Levenstein, 1988; Goodman y Redclift, 1991).
- *Estructura y tamaño familiar* (Jerome, 1975; Mennell, Murcott y Van Otterloo, 1992; Rigalleau, 1989).
- *Origen geográfico* (Grignon, 1986b; Herpin y Verger, 1988).
- *Procedencia étnica* (Ruck, 1980; Calvo, 1982; Levenstein, 1988).

Aunque el cambio alimentario haya sido abordado explícitamente en pocas investigaciones, su análisis aparece diluido, como hemos señalado aquí, en estos dos conjuntos de hipótesis. En relación al primer grupo, queremos matizar algunas cuestiones. La propuesta teórica de Elías (1989) es útil para entender que el sistema alimentario constituye una estructura, aunque también una tendencia. Al sistema alimentario se van sumando, a través del tiempo, un conjunto de situaciones de forma paulatina, sucesiva. Por un lado, Elías considera que una evolución en retroceso dentro de la dirección del proceso civilizatorio se circunscribe sólo a acontecimientos críticos, como las guerras, y no estamos de acuerdo. En el momento actual del proceso civilizatorio se vienen restableciendo (10) algunos modales considerados característicos de etapas anteriores (comer con los dedos, sin platos o mesa) sin que se hayan producido acontecimientos especialmente dramáticos. La cuestión que nos formulamos es la siguiente. ¿Las informalidades de nuestros comportamientos son únicamente una oscilación en la evolución o acaso estamos también en una situación crítica de acuerdo con el planteamiento de Fischler (1990)? (11). Por otro lado, Elías mantiene una idea de gran lentitud del cambio alimentario con la que no coincidimos. En relación a la alimentación, se han dado situaciones de cambio lento y otras de transformación acelerada y constante, como actualmente sucede con la modificación de los productos y prácticas alimentarias. A nuestro entender, la valoración de la rapidez o la lentitud del cambio depende de dos conside-

(10) Este restablecimiento es relativo dependiendo del lugar donde se lleva a cabo el acto de comer y del tipo de ingesta.

(11) El autor sostiene que el eclecticismo de saberes/informaciones y la confusión existente en torno a las decisiones alimentarias contemporáneas no son más que un reflejo de la crisis de la cultura urbana.

raciones claves: por un lado, de lo que se entiende por alimentación (no sólo modales, platos o ingredientes) y, por otro, de la escala temporal que se utilice.

Por su parte, el problema principal que presentan las aproximaciones teóricas de Nicod (1974) y Douglas y Gross (1980) es la delimitación de la modificación del cambio a un único aspecto del sistema alimentario: la comida. Nos cuesta entender que la única consideración de las partes poco o muy estructuradas de la comida puedan explicar el origen de las innovaciones, dar cuenta de la complejidad del cambio alimentario y además predecirlo. La primera cuestión está en remitir o resumir el cambio alimentario a partir de los consumos domésticos, de lo que se come en casa. Según el análisis de Nicod el lugar donde se produce el acontecimiento de comer, por ejemplo, no constituye una innovación. Comer fuera o dentro de casa no es significativo. Entonces, ¿hemos de interpretar que sólo son innovaciones las variaciones que afectan a los ingredientes (alimentos/platos) de las comidas? En su gramática, el espacio donde se produce el acontecimiento ¿no tiene valor semántico? Una segunda cuestión. ¿Qué sentido tiene hablar de que una parte de la estructura de las comidas permanece sin cambio y otra está muy abierta a las modificaciones, cuando las innovaciones de alimentos también son patentes en la parte más estructurada de las comidas? Si, tal como indica su estudio, el aumento de ingresos en las familias urbanas de clase obrera de Gran Bretaña se traduce exclusivamente en una mejora de los ingredientes usados tradicionalmente en la comida del domingo, sin registrarse cambios en la presentación o gustos (12), en otros países industrializados, lo mismo, puede significar comprarse platos *listos para comer* o recurrir a la restauración y así solucionar la ingesta dominical, de forma que el motivo de la innovación sea antes el de la comodidad que el de mejorar la calidad de los productos. La ventaja del análisis estructuralista es que sistematiza el acto alimentario de la «comida», estudiando pormenorizadamente sus elementos y combinaciones, y sus alteraciones. Estamos de acuerdo con Douglas y Nicod en que las partes de las comidas que pueden mostrarse, en un principio, más

(12) Tal como enfoca la correlación entre ingredientes y elementos de la estructura/innovaciones, se deduce que entre los obreros urbanos de Gran Bretaña la estructura de las ingestas principales ha permanecido inmutable a lo largo del tiempo.

vulnerables al cambio y a las situaciones que lo provocan son las menos estructuradas formalmente. Y también con la idea de Douglas y Gross de que los principales grupos de riesgo, nutricionalmente hablando, emergen dependiendo más del grado de vinculación al sistema, que de la propia precariedad o pobreza de los grupos. Por ejemplo, un *yuppy* agobiado por los constreñimientos horarios provocados por su intensa dedicación profesional puede ser una persona de mayor riesgo nutricional si su comportamiento presenta un fuerte grado de desvinculación de la comida estructurada –la cotidianidad del *snacking*, por ejemplo– que un indigente que acude a los comedores de caridad regularmente, aunque el primero tenga mayores posibilidades económicas de conseguir un óptimo dietético. No obstante, se ha de definir mejor qué se entiende por una fuerte vinculación al sistema y cómo se mide esa vinculación (13). Estamos seguros de que el *yuppy* se identifica y vincula plenamente con el sistema social y económico hegemónico y, sin embargo, su comportamiento alimentario presenta una baja estructuración.

3. A MODO DE CONCLUSIÓN

En consecuencia con lo expuesto hasta aquí, se ha de precisar a qué nos referimos cuando hablamos de modificaciones alimentarias. La conceptualización de la alimentación en cuanto hecho sociocultural es lo suficientemente amplia como para requerir una definición precisa del punto de partida. Si nos referimos a las transformaciones alimentarias en referencia a qué lo hacemos, ¿en relación a la estructura del sistema, a las comidas, a los productos o los agentes que intervienen? La transformación incluye simultáneamente procesos de desaparición/sustitución, pero también de adición de elementos que afectan al sistema alimentario, a sus prácticas y valores. Todos estos procesos se generan en las diversas esferas –económica, social, cultural, política, religiosa, ecológica...– que conforman los modos de vida y es necesario remontarse a ellas. En las sociedades industrializadas, algunos factores parecen destacarse como esencialmente determinantes para la aceleración de las mo-

(13) Consúltese la crítica sobre la utilidad del concepto de *intricacy* realizada por Carrasco (1992).

dificaciones en la alimentación cotidiana. Es el caso de la revolución tecnológica, la valoración del tiempo, la «ausencia» femenina del ámbito doméstico y la profusión de los mensajes alimentarios. Estos factores/variables con capacidad de orientar el sistema alimentario en diferentes direcciones se han de analizar en su imbricación con el orden socioeconómico y cultural, de lo contrario difícilmente puedan dar explicaciones sobre el cambio. El comportamiento alimentario se transforma al ritmo de las exigencias de ciclos económicos a gran escala, de las redefiniciones jerárquicas que se suceden en la esfera doméstica a nivel de la división sexual del trabajo y de la incidencia de los diferentes mensajes relacionados con la alimentación.

Nuestra idea de cambio alimentario es una idea dinámica y evolutiva, siguiendo la terminología de Elías (1989), que no se puede dissociar en ningún momento de su entorno, y que converge con la definición que Calvo (1982, p. 385) da de alimentación: *«es una cotidianidad sometida al pasado individual y colectivo y vinculada a los sistemas de producción consumo y comunicación en los cuales se inscribe»*. Por consiguiente, el sistema alimentario de un grupo social determinado es una realidad, un conjunto de comportamientos (pautados y no pautados) que fluyen al compás y en la dirección que perfila ese contexto. Y como tal debe abordarse analíticamente. Hace falta acotar el ámbito cultural al que se hace referencia; conocerlo. No es lo mismo hablar de la cultura alimentaria de la población francesa que de la británica, aunque ciertas tendencias generales, como se ha apuntado, puedan ser similares. Hay unos ritmos, unas variables que condicionan a la población, una evolución histórica que hace falta comprender porque nos dan las bases para la comparación y la diferenciación intercultural.

Ya sea reflejo o expresión de un modo de vida, lo cierto es que al hablar de alimentación en las sociedades industrializadas nos estamos refiriendo a una realidad compleja y cambiante no siempre fácil de abordar si no se acotan detalladamente los aspectos que se quieren analizar. A pesar de que Malassis (1975), Flandrin (1989b), Burnett (1989), Schneider (1988) consideran que los modelos de consumo cambian lentamente, las últimas décadas nos ofrecen numerosos ejemplos sobre el alcance de las profundas y rápidas transformaciones ocurridas en relación a prácticas, consumos y valores alimentarios. Eso

nos hace ver que la acotación temporal es muy útil para delimitar dicho alcance. La perspectiva histórica enriquece extraordinariamente el análisis, en tanto que facilita información privilegiada sobre el proceso y permite conocer cuáles son los aspectos que han sufrido mayores modificaciones y aquellos que, por otro lado, permanecen estables o resistentes al cambio.

BIBLIOGRAFÍA

- BOURDIEU, P. (1988): *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid.
- BENDER, A. E. (1988): «The influence of food processing on nutrition», en Moyal, M. F. (ed.), *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, John Libbery Eurotext, París.
- BREWSTER, L.; JACOBSON (1978): *The changing american diet*, Center for Science in the Public Interest, Washington.
- BRIZ, J. (1990) (ed.): *Publicidad en el sistema agroalimentario. Un análisis comparativo internacional*, Mundi-Prensa, Madrid.
- BRUMBERG, J. J. (1988): *Fasting girls. The emergence of Anorexia Nervosa as a Modern Disease*, Harvard University Press.
- BURNETT, J. (1989): *Plenty & Want. A social History of diet in England From 1815 to the present Day*, Routledge, Londres.
- CALVO, M. (1982): «Migration et alimentation», *Social Science Information*, vol. 21, n.º 3, París.
- CAPATTI, A. (1989): *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, Albin Michel, París.
- CARRASCO, S. (1992): *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*, Servei de Publicacions UAB, Bellaterra.
- CHABERT, L. (1989): «Emballé c'est vendu!», *Autrement*, n.º 108, París.
- CONTRERAS, J. (1993a): «La nostra alimentació contemporània: dialèctica entre tendències contradictòries», *Revista d'Etnologia de Catalunya*, Barcelona.
- (1993b): *Antropología de la alimentación*, Eudema, Madrid.
- DOUGLAS, M. (1979): «Les structures du culinaire», *Communications*, n.º 31, 1979, París.

- DRUMMOND, J. C. y WILGRAHAM, A. (1991): *The Englishman's Food. Five centuries of English Diet*, Pimlico, Londres.
- DOUGLAS, M. y GROSS, J. (1980): «Food and culture: measuring the intricacy of rule systems», *Social Science Information*, vol. 19, n.º 9, París.
- DUPIN, H. y HERCBERG, H. (1988): «Evolución de la alimentación en los países en vías de desarrollo» en Hercberg, S. et al. (coord.) *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*. CEA, Madrid.
- DUPIN, H. y HERCBERG, S. (1988): «Establecimiento de las recomendaciones dietéticas. Complementariedad de las epidemiologías y otras disciplinas» en Hercberg, S. et al. (coord.) *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*, CEA, Madrid.
- DYHOUSE, S. (1977): «Good wives and little mothers: social anxieties and the schoolgirl's curriculum 1980-1920» en *Oxford Review of Education*, 3 (1): pp. 21-33.
- EDELBROEK, W. y BRUENS, A. (1988): «Development and introduction of healthier snacks» en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- ELÍAS, N. (1989): *El proceso de la civilización*, F. C. E, Madrid.
- FENTON, A. y KISBAN, E. (1986): *Food in change. Eating habits from the middle ages to the present day*, John Donald Publishers, Edimburgo.
- FISCHLER, C. (1995): *L' (H)omnívoro*, Anagrama, Barcelona.
- FLANDRIN, J. L. (1989): «Le goût a son histoire», *Autrement*, n.º 108, París.
- FROMENTIN, G. (1988): «Les substitutions des matières premières au sein des aliments» en Moyal, M. F. (ed) *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, John Libbery Eurotext, París.
- GAULL, G. (1988): «Foods for the future: role of industry» en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- GRAHAM, H. (1980): «Family influences in early years on the eating habits of children», en Turner, M. R. (ed.) *Nutrition and lifestyles*, Applied Science Publishers, Londres.
- GOODMAN, D. y REDCLIFT, M. (1991): *Refashioning Nature. Food, Ecology & Culture*, Routledge, Londres.
- GOODY, J. (1984): *Cuisines, cuisine et classes*, Centre George Pompidou, París.
- GRIGNON, C. et Ch. (1980): «Styles d'alimentation et goûts populaires», *Revue Française de Sociologie*, París.

- GRIGNON, C. y GRIGNON, Ch. (1986): «Alimentation et stratification sociale», *Cahiers de nutrition et de diététique*, 16 (4), pp. 207-17.
- GRIGNON, Ch. (1986): «Les variations regionales des consommations alimentaires», *Economie et Sociologie rurales*, París.
- GRUIER, F. (1989a): «Les productions de l'agro-alimentaire ont elles bon goût?», *Autrement*, n.º 108, París.
- GRUIER, F. (1989b): «Quand les ingenieurs font la cuisine», *Autrement*, n.º 108, París.
- HAMBLIN, D. (1980): «Adolescent attitudes towards food», en Turner, M. R. (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Applied Science Publishers, Londres.
- HEASMAN, M. (1988): «Changes in total U.K. sweeteners market: an analysis of the use and marketing of artificial sweeteners and their promotion as part of a healthy lifestyles», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2) John Libbery Eurotext, París.
- HERCERBG, S.; ROVAD, C. y DUPIN, H. (1988): «Evolución del consumo alimentario en Francia y en los países industrializados. Aspectos relativos a la Salud Pública», en Hercberg, S. et al. (coord.), *Nutrición y Salud Pública. Abordaje epidemiológico y políticas de prevención*, CEA, Madrid.
- HERPIN, N. (1980): «Comportaments alimentaires et contraintes sur l'emploi de temps» en *Revue Française de Sociologie*, CNRS, vol. 21, París.
- HERPIN, N. (1984): «Panier et Budget: l'alimentation des ouvriers urbains», *Revue Française de Sociologie*, París.
- HERPIN, N. y VERGER, D. (1988): *La consommation des Français*, La Découverte, París.
- HILAIRE, B.; MARCHAND, M. C. y ROGER, P. (1988): «L'expérience de Bunso aux Philippines: modèle d'une campagne de promotion de l'allaitement maternel» en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- JEROME, N. (1975): «On Determining Food Patterns of Urban Dwellers in Contemporary United States Society», en Arnott, M. (ed.) *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*, Mouton Publishers The Hague, París.
- KERR, M. y CHARLES, N. (1986): «Servers and providers: the distribution of food within the family», en *Sociological Review*, 34 (3), pp. 115-57.
- KHARE, R. S. (1988): «La investigación internacional sobre alimentos y nutrición: consideraciones básicas», en Ainsworth, G. et ali. (comp.) *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Serbal/Unesco, Barcelona.

- LACHANCE, P. A. (1988): «Food enrichment with vitamins and minerals», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics*. (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- LEVENSTEIN, H. A. (1988): «Nutrition and politics: government attempts to change the diets of Americans, 1890-1945», en Moyal, M. F. *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- LEVI-STRAUSS, C. (1966): *Le triangle culinaire*, L'Arc, París.
- LIPPS, B. L. (1988): «Young children's food acceptance patterns: the role of experience», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, John Libbery Eurotext, París.
- MAHO, J. y PYNSON, P. (1989): «Cantines, comment s'en débarrasser?», *Autrement*, n.º 108, París.
- MALASSIS, L. (1975): *Economie agroalimentaire I. Economie de la consommation et de la production agroalimentaire*, Cujás, París.
- MALIK, V. y SHARMA, S. (1988): «Regional variation in food habits and attitudes of elderly woman towards pregnancy and lactation», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, John Libbery Eurotext, París.
- MARTI-HENNEBERG, C.; ARIJA, V.; FERNÁNDEZ, J. y SALAS, J. (1988): «Today's nutritional intake in a population of the Spanish Mediterranean area», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- McKENZIE, J. (1980): «Economic influences on food choice», en Turner, M. R. (ed.), *Nutrition and lifestyles*, Applied Science Publisher, Londres.
- McKINNEY, S.; BERGEN, C. y OLIM, A. (1988): «Influence of socioeconomic factors and food preferences on the nutritional intake of 5 1/2 year old males», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- MEHU, J. (1989): «Gastronomie sous vide», *Autrement*, n.º 108, París.
- MENNELL, S. (1985): *All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Age to the Present*, Basil Blackwell Ltd, Oxford.
- MENNELL, S.; MURCOTT, A. y VAN OTTERLOO, A. H. (1992): *The sociology of food. Eating, diet and culture*, SAGE Publications, Londres.
- MESSER, E. (1984): «Anthropological Perspectives on Diet», *Annual Review of Anthropology*, 13.
- MINTZ, S. W. (1985): *Sweetness and Power: The place of sugar in Modern History*, Viking Penguin Inc, Nueva York.

- NICOD, M. y DOUGLAS, M. (1974): «Taking the biscuit: the structures of British meals» en *New Societies*, n.º 19, Londres.
- NICOD, M. (1980): «Gastronomically speaking: Food studied as a medium of communications», en Turner, M. R. (eds) *Nutrition and Lifestyles*, Applied Science Publishers, Londres.
- NORMAN EXTON-SMITH, A. (1980): «Eating habits of the elderly», en Turner, M. R. (ed.) *Nutrition and lifestyles*, Applied Science Publishers, Londres.
- PRÄTTÄLA, R. (1988): «Sociodemographic differences in food consumption patterns among finnish teenagers», en Moyal, M. F. (ed.) *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics* (Vol. 2), John Libbery Eurotext, París.
- PYNSON, P (1987): *La France a table*, La Découverte, París.
- RENNER, E. (1988): «Effect of thecnology on the nutritional value of dairy products», Moyal, M. F. (ed) *Proceedings of Xth International Congress of Dietetics*, John Libbery Eurotext, París.
- RUCK, N. (1980): «Social influences on the diets of immigrant families», en Turner, M. R. (ed.) *Nutrition and lifestyles*, Applied Science Publisherd, Londres.
- RIGALLEAU, M. (1989): «Le mangeur solitaire», *Autrement*, n.º 108, París.
- SÁNCHEZ PARGA, J. L.: «El sistema alimentario en Ecuador», en Ainsworth, G. et al. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Serbal/Unesco, Barcelona.
- SCHNEIDER, H. (1988): «Importación de alimentos: unión de intereses entre productores y consumidores», en Ainsworth, G. et al. *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, Serbal/Unesco, Barcelona.
- SYLVANDER, B. y LASSAUT, B. (1983): *Rôle des caractéristiques qualitatives des aliments dans l'évolution des consommations alimentaires: quelques analyses des cas*, INRA, Centre de Recherche Agronomique (dact. 16 p), Toulouse.
- TANNAHILL, R. (1988): *Food in History*, Penguin Books, Londres.
- THOUVENOT, C. (1979): «L'évolution des habitudes alimentaires: les êtres humains ne sont pas que des machines à nourrir», *Industries alimentaires et agricoles*, Abril, París.
- TRENCHARD, Th. (1978): «The Inter-Relationship of Marketing and Nutrition», en Trenchard, Th. (cood.) *Diet of man: Wants and Needs*, John Judkin Applied Science Publishers, Londres.
- YONNET, P. (1988): *Juegos, modas y masas*, Gedisa, Barcelona.

RESUMEN

Aproximaciones para explicar el cambio alimentario

Este artículo recoge las principales aproximaciones elaboradas para explicar los cambios habidos en el comportamiento alimentario contemporáneo. Las aproximaciones teóricas se pueden clasificar en dos grupos diferentes según la perspectiva abordada. Un grupo centra su atención en la dirección y el alcance del cambio dentro el sistema alimentario, atendiendo sobre todo a las reglas y a la lógica del sistema, mientras que el otro grupo insiste en la contextualización de este sistema dentro de un entramado general más amplio de orden socioeconómico, político y social.

Las primeras explicaciones indican que, en efecto, las transformaciones de la cultura alimentaria sí que evolucionan en una dirección determinada. En este sentido, los movimientos, las modificaciones alimentarias, pueden ir tanto desde los elementos centrales de la dieta hacia los periféricos, como en sentido vertical/horizontal de la escala social y suponer adopciones y sustituciones en los diferentes elementos del sistema facilitadas, en muchas ocasiones, por acontecimientos críticos. El segundo grupo de argumentaciones explican las variaciones mediante los diversos y complejos condicionantes que intervienen, dependen o se generan en el comportamiento alimentario. En este sentido, la contextualización se da espacial y temporalmente y nos remite a la consideración de la delimitación y reconstrucción histórica.

RÉSUMÉ

Approches permettant d'expliquer les transformations alimentaires

Dans cet article, il est recueilli les principales approches élaborées pour expliquer les transformations qui se sont produites dans le comportement alimentaire contemporain. Les approches théoriques peuvent être classées en deux groupes différents, selon le point de vue qui y est adopté. L'un des groupes met en relief l'orientation et la portée des transformations observées dans le système alimentaire, en tenant surtout compte des règles et de la logique du système, alors que l'autre souligne la contextualisation de ce système à l'intérieur d'un cadre général plus large d'ordre socio-économique, politique et social.

Les premières explications indiquent qu'en effet les transformations de la culture alimentaire évoluent réellement dans un sens donné. À cet égard, les mouvements, les modifications alimentaires peuvent aller aussi bien des éléments centraux du régime aux éléments périphériques, que dans le sens vertical/horizontal de l'échelle sociale en entraînant des adoptions ou des substitutions dans les différents éléments du système, facilitées, très souvent, par des événements critiques. Les seconds arguments expliquent les variations à travers les conditions diverses et complexes qui interviennent, dépendent ou se créent dans le comportement alimentaire. Dans ce sens, la contextualisation se produit dans l'espace et dans le temps et elle nous en remet à la considération de la délimitation et de la reconstruction historique.

MOTS CLEF: Alimentation, consommation.

SUMMARY

Approaches to the explanation of changes in food consumption

This paper addresses the main approaches taken to explain the changes that have taken place in contemporary eating habits. The theoretical approaches can be divided into two diffe-

rents groups depending on the perspective adopted. One group focuses on the direction and scope of the change within the food system, paying attention above all to the rules and logic of the system, whereas the other group stresses the contextualisation of this system within a wider socio-economic, political and social framework.

The explanations of the first group indicate that the changes in food consumption culture are indeed evolving in a given direction. In this respect, movements (ie, changes in eating habits) may go either from the central towards the peripheral items of the diet or vertically/horizontally across the social scale, involving incorporations and substitutions of the different items in the system, often facilitated by critical events. The second group of arguments explain changes by means of the different and complex factors that are involved in, depend on or are generated by eating habits. In this respect, this is a space/time contextualisation and leads us to consider historical delimitation and reconstruction.

KEYWORDS: *Food, consumption.*