COMENTARIS AL VOLTANT DE LA CULTURA ALIMENTÀRIA

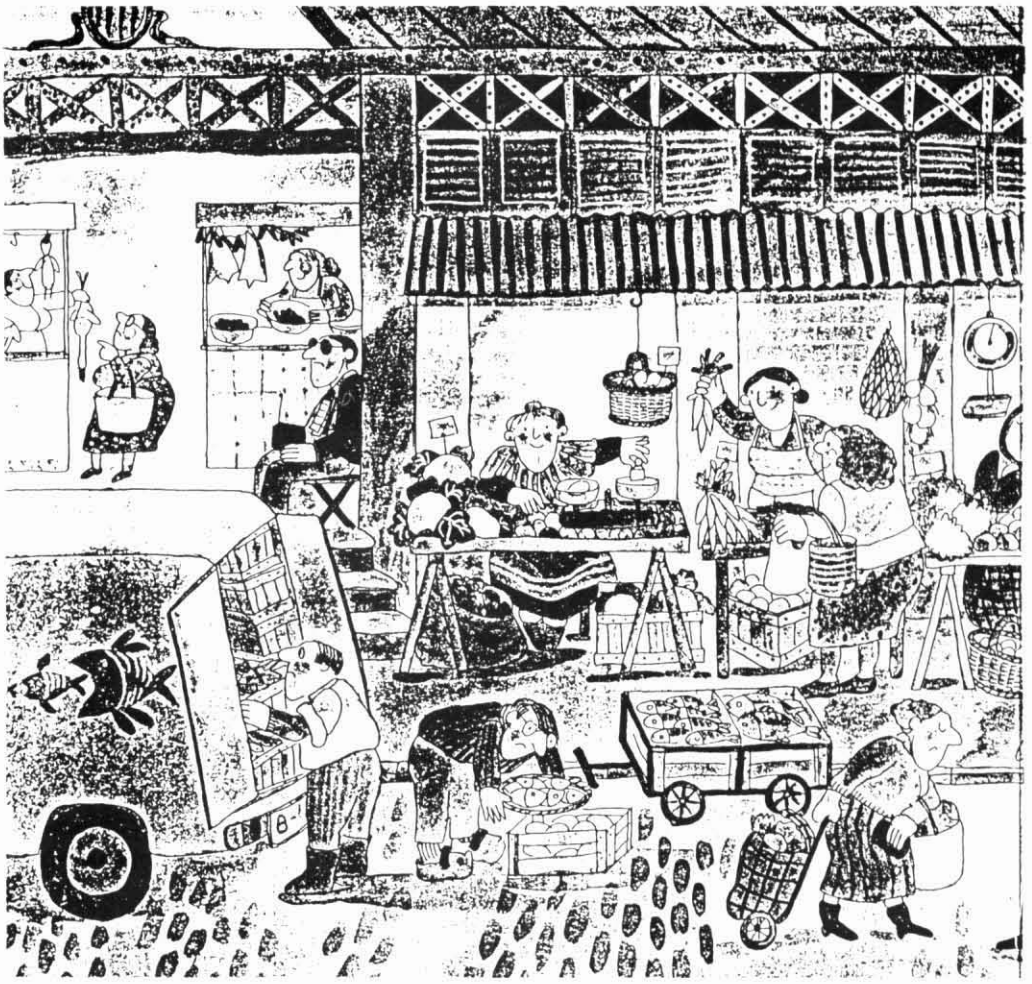
SÍLVIA CARRASCO I PONS

Les reflexions d'una antropòloga a l'entorn del fenomen alimentari són del tot necessàries en un dossier com aquest. En efecte, al marge del tipus de menjar, hi ha sempre un aspecte social i cultural que és el que, conscientment o inconscientment, a tots ens influeix a l'hora d'escollir els nostres àpats quotidians. Així doncs, amb la lectura d'aquest article veurem com n'és de diversa i variada la motivació cultural i, sobretot, com aquesta ha anat variant en el decurs de les darreres dècades, la qual cosa ha suposat per a les generacions que han viscut aquests canvis de mentalitat enfront del menjar, una veritable contradicció. Contradicció que motiva sovint una gran confusió, que posa en entredit hàbits i costums tradicionals que s'havien considerat com a gairebé immutables.

El creixent interès que desperten els problemes relacionats amb l'alimentació humana contemporània és palès a molts nivells: d'una banda, des dels sectors sanitaris se'ns adverteix dels perills que comporten les nostres pràctiques alimentàries, desequilibrades i abusives, tant si són tradicionals com si són postmo-dernes; d'altra banda, els economistes i sociòlegs continuen ressaltant la relació que existeix entre l'augment del nivell de vida i el del consum de proteïnes animals; per part seva, la publicitat emesa pels mitjans de comunicació s'ha fet seu l'adjectiu "natural" com el seu eslògan més eficaç, per tal d'incrementar o mantenir els nivells de venda en productes que no fa més de deu anys s'anunciaven com la panacea de la transformació industrial. I, com a escenari de fons, dues terceres parts de la humanitat continuen sotmeses a l'horror de no arribar als nivells més elementals de consum alimentari per sobreviure, mentre l'altra tercera part lluita per aprimar-se i crea orga-nitzacions que inciten a un "nou estil de vida", en comunió amb una natura providencial que, suposadament, eliminarà la contaminació industrial dels nostres cossos. El discurs que es crea al voltant d'aquesta noció d'impuresa és potser un dels pols de la contradicció que exhibeix el comportament alimentari occidental en l'actualitat, en una línia que recorda les actituds fonamentalistes que s'observen arreu al final d'aquesta dècada dels vuitanta. L'altre pol, el que representa el consum indiscriminat i excessiu, completament aliè a la funció de satisfacció de les necessitats fisiològiques, gaudeix de la seva millor exemplificació en els àpats de Nadal.

Algunes de les administracions públiques han iniciat campanyes informatives per la població, exercint alhora més control sobre la qualitat dels productes alimentaris i, en alguns països, incorporant l'especialitat de nutrició en les con-

Il.lustració de Roser Capdevila, extret del llibre *Mirem les botigues*, d'edicions La Galera



sultes de la medicina pública. A països com França i els EEUU, existeixen institucions públiques que realitzen enquestes permanents anuals sobre el consum alimentari i l'estat nutricional de la població, amb la col.laboració de professionals de diverses disciplines, que tenen en compte tant els factors mèdics com els econòmics i els sòcio-culturals, però aquesta és una pràctica excepcional.

El que és aparentment més sorprenent, però, és el fet que es detecta una forta inadequació entre la demanda de protecció, informació i orientació per part de la població en temes alimentaris i la oferta de les institucions públiques i privades, fins i tot allà on és més activa i extensa. Per il.lustrar aquesta inadequació, exposaré una experiència interessant: l'anàlisi de les intervencions d'un grup de mestresses de casa al final d'un curset de dietètica i nutrició, en una ciutat del Vallès (1).

La majoria de les assistents eren dones casades de classe mitjana, entre 25 i 55 anys. Després de vàries sessions dedicades a explicar les funcions de les diverses substàncies nutritives contingudes als aliments, les necessitats energètiques segons les activitats realitzades, l'edat i el sexe, la composició d'una dieta equilibrada i diverses orientacions sobre l'adquisició, emmagatzematge, la conservació i les tècniques de preparació d'aliments i l'utillatge apropiat per a transformar-los, es va dedicar finalment una sessió per a preguntes i aclariments sobre el tema. Cal esmentar el fet que la doctora encarregada del curset va aconseguir fer-se entendre pel públic en una mesura molt acceptable, però a continuació veureu quines qüestions plantejaren les assistents al final del curset, primer de forma tímida i avergonyida i més endavant, amb urgència i preocupació, però també amb ressignació i pragmatisme:

1. **En relació a la llet.**

- "Si la llet industrial és higiènica i no li afegeixen aigua ni altres substàncies, com és que ja no serveix per a fer flams?"

- "Si comprem la llet a una lleteria i al fer-la bullir es destrueixen les bactèries, però també les vitamines, com es pot fer?"

- " No es poden "tallar" a l'estòmac la llet i la llimona?"

2. **En relació als ous.**

- "Per què ens feien prendre un ou cru per enfortir-nos, abans, si resulta que la clara crua ni tan sols es digereix?"

- "És veritat que els ous gallats (fecundats) són més d'aliment?, els hi traspassa el gall alguna substància?"

- "Com és que sempre s'ha dit que els ous rossos són més forts i els ous blancs són més fins?"

3. **En relació a la carn.**

- "Si ens recomanes que només calen 100 grams de carn per persona en un àpat, com vols que fem vedella amb bolets? La vedella s'arronsa tant que haurem de fer bolets amb vedella!"

- "Encara que puguin substituir les carns pels llegums, mirant de combinar-los bé per aprofitar les proteïnes, quina cara ens faran a casa quan els hi posem llenties de segon plat?"

4. **En relació a les "vitamines".**

- "És veritat que les vitamines són a la pell de la fruita?"

- "Com és que tots els metges recepten vitamines si resulta que un excés de vitamines també és dolent?"

- "N'hi ha prou amb rentar-ho tot per eliminar els productes químics de la fruita i de la verdura?"

- "Si les vitamines es destrueixen amb el contacte amb l'aire i la llum, aleshores no podem guardar res d'un dia per l'altre?"

5. **Varis.**

- "Com farem escudella si és tan dolent menjar-se el fetge, el cor, el pedrer, els ronyons del pollastre?"

- "Si les cassoles de fang despre-

Il.lustració de Roser Capdevila, extret del llibre *Mirem les botigues*, d'edicions La Galera

nen una pols tòxica, com és que abans no es morien per això? S'ha de fer tot al vapor o a pressió?"

- "Hem de comptar les calories cada dia abans de fer el menjar?"

- "Com és possible que deixin posar alguns additius i colorants que se sap que són dolents? El govern hi hauria de fer alguna cosa! No aniràs pas a comprar amb una llista!"

- "I si fem tot això, els nens aniran més bé en els estudis?"

6. **Comentaris.**

- "Si és millor comprar el pa, el sucre i tot integral, ens arruïnarem".

- "Si fem servir sal de potassi enlloc de salde sodi, a casa no menjaran res"

- "Menjar menys quantitat i més sovint només ho poden fer els que no treballen ni tenen cap obligació"

- "Si sempre s'ha fet així i no ha passat res, vol dir que no passa res"

- "Però encara que puguin prevenir-se malalties, al final ens morirem igual, no?"

Si alguna d'aquestes preguntes o comentaris havia d'incloure l'explicació sobre la forma de cuinar de qui la feia per tal que les altres ho entenguessin, aquestes explicacions sempre anaven acompanyades d'expressions de l'estil "jo no ho sé... a mi m'ho varen ensenyar així..." i la veritat és que es produïa una gran alegria quan dues o més persones coincidien en compartir una creença, o una forma de cuinar o, fins i tot, un error, que automàticament es podia atribuir a la ignorància de les generacions que les varen instruir a elles. Tot i que el motiu general d'assistència al curset era la gran quantitat de dubtes que tenien sobre si estaven alimentant correctament o no la seva família, responsabilitat que acceptaven plenament, els graus de desconfiança envers la doctora oscil.laven entre els tipus de preguntes i comentaris com els que he reproduït: des de la impossibilitat de cuinar plats molt assimilats que anomenem "òptim cultural culinari" o "aliment axial" (2) de la cuina catalana (escudella, vedella amb bolets) amb tan poca carn per persona, fins la interpretació dels termes coactius que contenen les recomanacions mèdiques per part del públic (menjar ronyons "causa colesterol"; la sal de sodi unida a la vida urbana i sedentària "causa" hipertensió), passant pel qüestionament de la pròpia denominació dels àpats i les seves parts (el "tall" ja no és tall, sinó llenties!).

Però també són interessants per a analitzar les situacions oposades, és a dir, aquelles situacions en les que hi ha una aparença d'acord o acceptació del missatge del metge. Si més no, hi hauria dos tipus de situacions: en primer lloc, els punts de fàcil coincidència en els que hi ha , però, raons dispars entre metge i auditor i, en segon lloc, punts que desperten molt bona predisposició perquè no constitueixen trets arrelats en la cultura alimentària del públic o bé perquè són una explicació racionalitzada del metge que coincideixen amb algun temor del públic. Pel que fa al primer cas, aquella experiència em proporciona dos exemples esplèndids: la doctora va aconsellar fer coure les patates amb la pell i les seves raons anaven adreçades a evitar l'exposició perllongada a l'aire i a la llum, però la raó per la qual el públic hi estigué d'acord era perquè tenien més bon gust cuites amb pell. Una situació molt generalitzada en el mateix sentit és la que produeix l'actual profussió de publicitat de productes làctics: l'aportació nutritiva de la llet queda en segon terme en considerar les raons per les que s'incrementa el consum de làctics entre els infants, ja que el primer terme és ocupat pel desig que els fills siguin més alts i, per tant, més europeus i amb millor posició al món.

Quant al segon cas, les recomanacions de la doctora perquè tothom tractés d'evitar menjar purés

Il.lustració de Roser Capdevila, extret del llibre *Mirem les botigues*, d'edicions La Galera

quan fos possible, ja que és preferible mastegar i insalivar els aliments foren acceptades immediatament pel total del públic, que trobava que els purés eren una "moda" i una forma de menjar "per a malalts i nens petits". Una altra d'aquestes coincidències es produí en relació a la pastisseria de fabricació industrial: la doctora advertí del seu excés nociu de sucre i, mentre les dones més joves hi estigueren d'acord sense més comentaris, les dones més grans hi afegiren "i, a més a més, diuen que ho fan amb petroli".

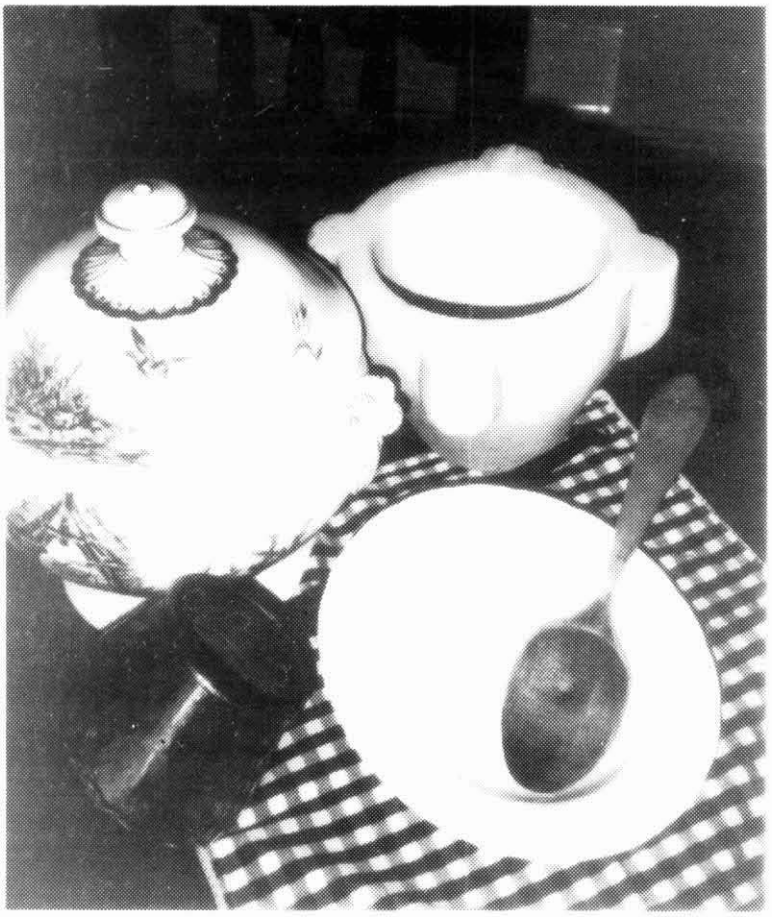
Fins i tot en aquestes condicions que a tots els efectes es podrien haver qualificat d'òptimes per a la comprensió dels postulats dietètics i nutricionals des d'una perspectiva mèdica i dels avantatges derivats de la seva aplicació, es féu palès que hi havia un altre conjunt de factors que dificultava la plena acceptació del contingut del curset. En efecte, els hàbits alimentaris i culinaris no depenen exclusivament i primàriament de les exigències biofisiològiques dels grups humans. Tots els intents de transformació dels hàbits alimentaris s'han basat en el supòsit que cal informar a la població sobre quina és la forma correcta i racional d'alimentar-se, que s'havia de canviar d'una forma errònia i precientífica d'alimentar-se a una forma acceptada i científica de fer-ho, esperant que la població acceptaria un imperatiu mixt moral-científic d'aquest estil (3). Però l'estudi dels factors sòcio-culturals que influeixen en els hàbits alimentaris és encara molt recent i, en el nostre país, pràcticament inexistent. És ara quan l'antropologia i la història comencen a introduir-s'hi i a descobrir els factors de canvi i de continuïtat en la cultura alimentària dels grups humans: la comparació entre tradicions culturals diverses i l'anàlisi de les transformacions massives de tots els hàbits i actituds envers l'alimentació com a procés social arrel de les exigències dels cicles econòmics a gran escala. Des d'aquesta perspectiva, investigaríem en primer lloc el significat i la funció de tots els elements relacionats amb l'alimentació d'un grup, per tal de comprendre la seva importància relativa i de poder construir els canals de comunicació adequats i efectius per suggerir transformacions en les parts de la seva alimentació clarament negatives, tenint en compte la seva inserció no casual ni arbitrària en la cultura del grup. El que passa en l'actualitat és que la població està sotmesa a múltiples pressions contradictòries entre sí que ataquen directament una part central de la seva cultura, la forma d'alimentar-se: la força de la publicitat dels venedors, les diferents alternatives mèdiques, els anomenats sectarismes alimentaris (macrobiòtica, vegetarianisme, etc), els suggeriments sofisticats del nou art culinari, la crisi generalitzada d'identitat envers les pressions homogenitzadores que porta a suposats retrobaments de "cuines tradicionals" i"receptes de les àvies", etc. A més, la moderna tecnologia alimentària i la incorporació del nou utillatge i maquinària a les cuines, així com la profussió dels establiments de restauració es combinen amb determinats increments en la capacitat adquisitiva, que s'apliquen primàriament a la satisfacció de necessitats bàsiques que les generacions anteriors de la majoria de la població no veia mai del tot satisfetes (constituint l'alimentació la despesa principal), donant com a resultat aquelles dues situacions oposades que esmentava al començament: la contenció o l'excés com a norma a nivell de grups, que pot arribar a tenir traduccions dramàtiques a nivell d'individus (tot i que aquí ens allunyem inevitablement dels components individuals, no és casual la proliferació de bulímies i anorèxies en el context alimentari que vivim).

No en va, l'antropòleg francès Claude Fischler ha caracteritzat el nostre present alimentari com una situació de "gastro-anomia" (4), és a dir, un moment en el que s'han perdut

Il.lustració de Roser Capdevila, extret del llibre *Mirem les botigues*, d'edicions La Galera

els referents gastronòmics bàsics de la pròpia cultura i la població es troba davant d'un excés d'alternatives possibles pel que fa al tipus d'alimentació a escollir. Dels múltiples exemples que he esmentat fins ara, és especialment interessant fixar l'atenció en el que es refereix al consum de carn: absolutament tot el moviment mèdic higienista -paradigma dominant en medicina fins la primera dècada del nostre segle- denunciava l'escassa presència de la carn a la dieta dels obrers, escassa igualment en quantitat per sí mateixa, criticant obertament les autoritats de l'època per permetre que el treball que comportava tan desgast es veiés tan poc compensat alimentàriament. L'higienista J.Salarich, en una obra titulada "La Higiene del Tejedor" (5), s'expressava així: *"la mejor alimentación o la dieta más nutritiva es la animal, o sea, el uso de carnes (...) el régimen animal exclusivo aumenta las fuerzas, la firmeza de las carnes y la contractabilidad de los tejidos; activa todas las demás funciones, dispone al amor, a la cólera y a las pasiones exaltantes; para calmarlas, amén de otros motivos superiores, ha instituido la Iglesia la Cuaresma y otros días de vigilia en que se prohibe su uso".* Aquestes reflexions i recomanacions són les que durant vàries generacions han arrelat suficientment en la població, que sent els dictats contraris justament en el moment en que s'ha produït una popularització del consum de carn i que, per tant, podria finalment satisfer aquella vella aspiració. Hi ha coses, però, que no varien tant, com és el fet que es pensi igualment en les dones com les responsables de la correcta alimentació familiar, més de cent anys després que també Salarich escrigués: *"Es bueno que la mujer entienda que con los mismos comestibles se puede hacer una buena o mala comida, dependiendo de sus conocimientos y práctica culinaria el que la familia esté bien o mal alimentada, con los mismos recursos de que puede disponer (...) Procurará el ama de casa que todos los alimentos sean frescos, bien conservados, de la mejor calidad posible y que no sean adulterados".* I, en darrer lloc, un altre exemple d'aquest arrelament actual de les idees que propugnaven els higienistes fa referència a la neteja dels estris de cuina: quan l'aigua abundant i el detergent més potent ocupen més del 75% de la publicitat adreçada a les mestresses de casa, es comença a recomanar que es mantinguin les paelles mínimament engreixades i allunyades del sabó, perquè en fregar el tefló se'n pot desprendre i això pot incorporar material cancerígen en el proper ús de la paella. I això no són frivolitats.

Fins i tot en les prioritats a l'hora de seleccionar eslògans en els programes polítics republicans de principis de segle es fa un ús dels aliments que dóna suport a un òptim cultural. La pròpia idea de república era definida així en els ambients federalistes: "Pa blanc i carn suficient per a tothom, fora quintes i consums (6), treball ben pagat i suficient per a tothom i fora capellans!" (7). Però entre l'alimentació practicada a principis de segle i l'actual hi ha grans diferències a casa nostra. A nivell de l'alimentació quotidiana, és un fet el descens progressiu del consum de llegums i verdures "sortint d'olla" en proporció a l'increment del consum en general (quantitat) per una banda, i d'alguns aliments en particular, per l'altra (carn, dolços). Paral.lelament, les innovacions són conegudes en el cicle festiu, com ho demostra el consum de peix i marisc per Nadal, però es mantenen el pa blanc, l'oli d'oliva -recentment descobert fora del sud d'Europa- o les amanides crues i els brous. Curiosament, les indubtablement majors possibilitats d'elecció en comparació amb el començament del segle, ara es restringeixen per l'actual culte al cos i a la salut i l'alimentació propugnada per la racionalització nutricional s'assembla enormement a l'alimentació forçosa dels obrers de principis de segle: menys carn, més



verdures i llegums, brous vegetals sense el greix, menys sucre, pa integral, menys condicments, menys oli... menys quantitat. A totes les generacions és difícil mantenir l'equilibri: el retorn a la cuina tradicional (8) és fals, ja que no inclou elements antigament quotidians com el bacallà, les arengades o l'ús del llard per a cuinar i, per altra banda, el component ascètic d'allò que es veu com natural i frugal difícilment pot competir amb l'abundant publicitat consumista i la comensalitat que comporta, tard o d'hora, tot el ventall de relacions socials que mantenim.

NOTES.

1. Veure "*Higienismo y alimentación obrera en Sabadell hacia el cambio de siglo*", Sílvia Carrasco i Pons. Tesi de Llicenciatura, UAB, 1986.
2. Per una discussió més àmplia d'aquests conceptes, veure ídem.
3. Margaret Mead, "*La antropologia y el mundo contemporáneo*", ed. s.XX. Buenos Aires. 1971.
4. Claude Fischler, "*Gastro-nomie et gastro-anomie*", Comunications, no.30 París, 1979.
5. Jutglar A. "*Condiciones de vida y trabajo obrero en España a mediados del siglo XIX*", Ed.Anthropos. Barcelona, 1984.
6. Els "consums" eren uns impostos alimentaris establerts a diverses ciutats espanyoles durant el segle XIX, que encarien tot el que arribava a mercat des de fora.
7. Andreu Castells "*Breu història de Sabadell*", Materials pedagògics per a la recerca, núm. 3. Col.legi de Doctors i Llicenciats, Sabadell, 1978.
8. Entenc en aquest text "tradicional" com "practicat per la majoria en un temps passat".

SÍLVIA CARRASCO I PONS
Professora d'Antropologia Social a la Universitat Autònoma de Barcelona