



Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna

Gastro-nomy and gastro-anomy. The wisdom of the body and the biocultural crisis of modern eating

Claude Fischler

Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS). École des Hautes Études en Sciences Sociales. Centre Edgar Morin. París.

RESUMEN

Los individuos de los países occidentales desarrollados padecen problemas de salud relacionados con una alimentación excesiva e inadecuada. ¿Cuáles son las causas de ello? Con la modernidad, se difunde un modo de alimentación basado en el picoteo, en el comisquear más que en el comer; entra en crisis el sistema de normas (las gastro-nomías) que regulaba las prácticas alimentarias, y éstas quedan libradas a la decisión y elección individual (se convierten en gastro-anomías). Los mecanismos biológicos implicados en la alimentación, seleccionados en situaciones de escasez e inseguridad alimentaria, dejan de ser adaptativos cuando, como ocurre en las sociedades opulentas, es posible acceder de manera continua a una plétora de productos alimenticios.

ABSTRACT

People in developed Western countries suffer health problems related to excessive or inadequate eating. What are the causes? With modernity, dietary habits are based on snacking and nibbling rather than eating. This crisis also involves a system or norms (gastro-nomies) that regulate dietary practices, and these are released to the decision and choice of the individual (they become gastro-anomies). The biological mechanisms involved in eating, selected in situations of food scarcity and insecurity, are no longer adopted when, as occurs in opulent societies, it is possible to have continuous access to a plethora of food products.

PALABRAS CLAVE | KEYWORDS

socioantropología de la alimentación | prácticas alimentarias | psicopatologías alimentarias | socio-anthropology of feeding | eating practices | eating psychopathology

Consideremos el apetito actual del Occidente industrializado: aunque sobrealimentados, los países desarrollados no se encuentran saciados. Pero la sobrealimentación contemporánea de una parte del mundo reviste aspectos inéditos. No es consecuencia, ciertamente, de "orgías alimentarias" similares a las que realizaba el hombre cazador cuando regresaba de una campaña exitosa, ni de festines dionisiacos como los que celebran, en las grandes ocasiones, la mayoría de las sociedades agrícolas, en el curso de los cuales se ingieren cantidades propiamente extraordinarias de carne, grasa y alcohol. Muy al contrario: en nuestras sociedades, y solamente en las nuestras, parece que ese género de excesos alimentarios festivos se encuentre en vías de desaparición o de regresión. ¿Quién, en nuestros días, realiza aún esos banquetes rústicos del siglo XIX, o incluso esas comidas burguesas de la misma época, en los que se engullían de golpe varios miles de calorías (Aron 1973)? Casi no hemos tenido ocasión de experimentar los bornes extremos de nuestra saciedad. Pero todos, o casi todos, desde la infancia, picoteamos cotidianamente golosinas o tapas diversas; nos dedicamos al pillaje nocturno de los frigoríficos; nos abandonamos, más o menos frenética o distraídamente, a los caprichos de una oralidad que sólo cesa de ser alimentaria para convertirse en alcohólica o tabaquera. En el universo urbano se ha desarrollado una "psicopatología de la alimentación cotidiana" (véase Aimez 1979) a menudo ecaracterizada, precisamente, por desarreglos (1) del apetito, accesos bulímicos, mordisqueos ansiosos o compulsivos, etc. El hambre no nos atenaza, nos cosquillea; en ese sentido, no vivimos en modo alguno en la edad de "la gran comilona", sino en la del gran picoteo.

Pero, si el apetito rabelésiano y el deseo de banquetes y de comidas compartidas con comensales nos han abandonado, nuestros apetitos de pájaros bien alimentados bastan para cernir amenazas sobre nuestra salud. Han surgido enfermedades (o trastornos patógenos) que están ligadas, directa o indirectamente, a un saldo excedentario, incluso mínimo, de nuestro balance energético (ingerimos más

calorías de las que podemos quemar) o a un desequilibrio cualitativo de nuestro régimen (exceso de grasas saturadas, de azúcares de absorción rápida): obesidad, enfermedades cardiovasculares y ateroscleróticas, etc. En los países occidentales, según los médicos, hasta un 30% de la población puede sufrir exceso de peso o auténtica obesidad.

Como consecuencia de ello, nos vemos forzados a la abstinencia alimentaria, es decir, a la dieta. Tenemos, en suma, que reaprender voluntariamente a vivir con el hambre, dominándola, matándola. Hoy, llegamos incluso a consumir masivamente drogas supresoras del hambre, sustitutos y sucedáneos alimentarios, sin calorías, destinados a conseguir acallarla sin nutrirnos (evocación paradójica e irrisoria de esas prácticas de los pueblos hambrientos, que se llenan el estómago para imponer silencio al sufrimiento).

¿Sabiduría del cuerpo, locura de la cultura?

Surge, así, la cuestión crítica: la de las relaciones, en la alimentación humana, entre lo *bueno* y lo *sano*, es decir, entre el placer y "las necesidades".

Ahora bien, los fisiólogos nos aseguran que, precisamente, el placer juega "un rol psicológico" (véase, por ejemplo, Cabanac 1971). Por otro lado, indicadores de distinta índole parecen mostrar que el hombre cuenta con mecanismos de regulación de la alimentación, de una alta sofisticación y gran precisión. Sabemos, en efecto, que existe una "sabiduría del cuerpo", según la fórmula de Cannon (1932), es decir, un conjunto de "procesos fisiológicos complejos y coordinados que mantienen los estados estacionarios (*steady states*) en el organismo". Sabemos que existen mecanismos de hambre-saciedad, basados en señales internas o psico-sensoriales retroactivas, los cuales, en función de la cantidad y frecuencia de nuestra toma alimentaria, mantienen la composición del organismo y sus reservas energéticas (Le Magnen 1976, Rozin 1976). Sabemos, además, que existen mecanismos de "hambres específicas", los cuales, en algunas situaciones y/o en el caso de algunos individuos, tienden a compensar déficit nutricionales o a mantener el equilibrio (por ejemplo, el hambre específica de sal en el caso de los addisionianos; véase Rozin 1976).

Clara Davis, en una serie de experiencias célebres realizadas a partir de finales de 1920, parece que consiguió mostrar que el niño de poca edad "sabe" ajustar su alimentación a sus necesidades. Niños apenas destetados fueron sometidos a un régimen de "auto-servicio" (*cafeteria diet*) durante varios meses. Se les presentaba una bandeja que contenía una veintena de platos diferentes, entre los cuales podían escoger libremente y en cantidad ilimitada. Los niños pasaban por dos ciclos. Manifestaban preferencias muy marcadas, hasta el punto de que a veces sólo consumían durante varios días un determinado alimento. Pero esas variaciones, a más largo plazo, eran siempre equilibradas, compensadas por otras, si bien, en conjunto, las elecciones efectuadas eran conformes al equilibrio nutricional (Davis 1928, 1935 y 1939) (2).

Nos encontramos, pues, ante una situación paradójica: si realmente existe, en materia alimentaria, una "sabiduría del cuerpo" perfeccionada, ¿cómo explicar, entonces, que, cada vez con mayor frecuencia, el hombre coma más de lo que necesita o, incluso, mucho más de lo que exigiría su buena salud?

Parece como si, en la libertad que le confiere la nueva abundancia, *homo sapiens* persiguiese el placer sin preocuparse ya de las exigencias (3) fisiológicas; "olvidara", en suma, el principio de realidad biológica cortocircuitando las señales de saciedad. Parece como si, en nuestras sociedades, las "señales externas" (Nisbett y Schaechter) que solicitan sin cesar nuestro apetito hubiesen proliferado hasta el punto de impedir la escucha de las señales *internas* de saciedad y repleción.

Pierre Aimez (1979) recuerda que los datos disponibles parecen indicar que la sensación de hambre sería de algún modo "primera"; que la saciedad resultaría, pues, de una inhibición de esa "pulsión". Si esto es verdad, lo que en consecuencia habría que explicar no es tanto la llamada lancinante y extemporánea del hambre, sino más bien el silencio o la debilidad de las señales inhibitorias.

El tipo de explicación que surge espontáneamente, el más frecuente, lo ilustra bien este texto del fisiólogo L. Beidler (1975): "Los patrones culturales han hundido la capacidad que tenía el hombre para equilibrar

su alimentación de la manera más beneficiosa posible para su salud y longevidad." En otros términos: la cultura desarregla o pervierte a la naturaleza; la "sabiduría del cuerpo" es burlada por la "locura de la cultura". En este tipo de explicación, que podríamos llamar neo-rousseauiana, el "desarreglo" alimentario resulta de una especie de proceso de lenta sedimentación, la "cultura" recubriendo lentamente a la "naturaleza", enterrando poco a poco los últimos residuos arcaicos.

Ahora bien, lo que el análisis parece mostrar (véase más adelante) es que, si determinados cambios socioculturales recientes han contribuido, evidentemente, a la generación del fenómeno que nos ocupa, sin embargo, no es la evolución cultural en sí la que contribuye a perturbar los mecanismos reguladores, sino más bien la *crisis* de la cultura que atraviesan los países desarrollados y, de manera particular, la descomposición o desestructuración de los sistemas normativos y de los controles sociales que regían tradicionalmente las prácticas y las representaciones alimentarias (las *gastro-nomías*, en el sentido etimológico de la expresión). Una crisis multidimensional del sistema alimentario se perfila, con sus aspectos biológicos, ecológicos, psicológicos, sociológicos; y esa crisis se inscribe en una crisis de civilización.

En segundo lugar, lo veremos igualmente, esa crisis de la alimentación moderna, lejos de basarse en un "olvido", en una fosilización de lo biológico bajo las sedimentaciones culturales, pasa con frecuencia, por el contrario, por un retorno súbito, una manifestación "salvaje", de algunos mecanismos fundamentales, activados o reactivados por los desarrollos más recientes de la modernidad.

Surgen aquí dos vastas cuestiones, aún sin respuesta precisa. En primer lugar, la cuestión de las relaciones entre la evolución biológica y la evolución cultural. La cultura inyecta "ruido" o información, desorden u orden, en los sistemas alimentarios, pero ¿en qué condiciones? Los datos de los que disponemos son contradictorios, y las posturas están enfrentadas.

Diversos estudios de antropología moderna nos proporcionan ejemplos, cada vez más numerosos, de una hipotética "sabiduría de las culturas" que podría sustentarse en procesos evolutivos de carácter selectivo. Algunas prácticas alimentarias o culinarias corresponderían, según todas las indicaciones, a una "funcionalidad" inconsciente, de orden fisiológico o ecológico (Katz *et al.* 1974, Katz 1979).

La antropología ecológica, por su lado, puede sin duda esclarecer algunos aspectos de las prácticas alimentarias al analizarlas en términos de ajuste a las constricciones del ecosistema, como estrategias (conscientes) o procesos (inconscientes) de adaptación. Otras corrientes, en particular el tan controvertido "materialismo cultural" (véase especialmente Harris 1977, Ross 1978), ven en la cultura una especie de superestructura y consideran que la infraestructura está constituida por la "maximización" de la relación costo/beneficio económico y ecológico que implican las prácticas y las representaciones culturales. Así, por ejemplo -por esquematizar el análisis de Harris, aun a riesgo de caricaturizarlo-, el carácter sagrado de la vaca en la India permitiría de hecho a las masas de campesinos pobres criar los bueyes que necesitan para labrar los campos. Si el consumo de carne de vacuno estuviese autorizado, sería muy grande, en efecto, la tentación de destruir las reservas de ganado.

Sin embargo, en la mayoría de los casos, parece que sólo llegamos a encontrar en los sistemas de normas o de representaciones una coherencia interna, sui géneris, de estructuras que no vemos claro cómo religarlas a lo biológico, a no ser que recurramos a la intermediación de la organización del sistema nervioso central y de sus implicaciones cognitivas. Como recuerda Mary Douglas (1979), si consideramos que el zorro no es comestible, no es porque su carne presente un peligro fisiológico para nuestro organismo; la razón de ello es, mucho más probablemente, el lugar que le otorgamos en el orden global que nuestra cultura asigna al universo, en la taxonomía de las especies que establecemos para determinar lo puro y lo impuro, lo comestible y lo incomedible. Ahora bien, a los estructuralistas les resulta fácil mostrar que esa taxonomía apenas tiene en apariencia relaciones con la taxonomía que la ciencia establece por su cuenta. Y, de hecho, son innumerables los casos de prácticas y de representaciones alimentarias cuyo efecto es nutricionalmente nefasto o incluso catastrófico, como apunta De Garine (1979) cuando ilustra lo que denomina como "el arbitrario cultural".

No obstante, sigue sin verse claro cómo ese arbitrario cultural podría escapar totalmente a las constricciones biológicas. Parece razonable pensar que un grupo humano no podría sobrevivir a largo plazo ni reproducirse como grupo cultural si las categorías, las normas y las representaciones alimentarias que impone a sus miembros sobrepasasen de manera radical las capacidades de ajuste

humanas y las limitaciones del ecosistema.

Ciertamente, la capacidad de ajuste biológico del hombre parece revelarse con frecuencia mayor de lo que habitualmente se piensa, y la maleabilidad cultural mucho menor. Así, el hecho de que el hombre subsista en condiciones ecológicas extremas no siempre puede explicarse en exclusiva mediante fenómenos de ajuste cultural (por ejemplo, mediante innovaciones tecnológicas). Conocemos ahora casos en relación a los cuales es necesario admitir que deben su supervivencia a lo que Cavalli-Sforza llama la plasticidad genotípica, es decir, a "la propensión de un rasgo genotípico a ser afectado por una presión medioambiental en su expresión fenotípica" (Siccardi y Ananthakrishnan 1972). Quizás sea este tipo de plasticidad lo que explique que determinados grupos humanos con una alimentación deficiente, al menos si nos atenemos a los "estándares nutricionales" definidos por los nutricionistas y las organizaciones internacionales, se encuentren, sin embargo, bien fuertes (véase De Garine 1979). Simétricamente, algunos rasgos culturales muestran una permanencia sorprendente. Así, los yakutes, tras haber sido cazadores en las estepas de la región del lago Baikal, han continuado invirtiendo recursos y esfuerzos en criar caballos, que ahora apenas les resultan útiles (Forde, citado por Barrau 1974).

A pesar de todo, en una sociedad humana que presenta prácticas culturales disfuncionales, biológica o ecológicamente nefastas, sería sin duda muy legítimo que esperásemos encontrar en acción procesos correctivos, ajustes conscientes o inconscientes, innovaciones o reequilibrios.

Una segunda cuestión surge: si se admite que, en el sistema alimentario, hay "ruido" cultural y que ese ruido es capaz de desorganizar la maquinaria biológica, los dispositivos homeostáticos internos, entonces, queda por preguntarse a través de qué procesos y mediaciones ocurre eso. Si, en el caso que nos ocupa, el balance nutritivo se halla realmente regulado con tanta precisión, si la repleción de las reservas retroactúa realmente sobre el comportamiento alimentario frenando o inhibiendo el apetito, ¿cómo pueden actuar las representaciones sobre ese sistema biológico, cómo pueden desajustarlo? En el estado actual de los conocimientos, parece que apenas disponemos de indicaciones sobre la naturaleza posible de ese *missing link* (cfr. Piattelli-Palmarini 1979).

***Homo sapiens* en la edad industrial**

De hecho, para comprender por qué y cómo los dispositivos biológicos desfallecen cada vez con más frecuencia y no consiguen impedir al hombre de las civilizaciones "ahítas" comer demasiado y mal, quizás sea necesario admitir simplemente que esos dispositivos son más eficaces y más precisos para corregir una deficiencia y hacer frente a una carencia que para refrenar un exceso; que las posibilidades de *learning*, de aprendizaje, son mayores en materia de auto-estimulación que de "auto-inhibición". Quizás el hombre está biológicamente mejor preparado para afrontar activamente la inseguridad alimentaria que para soportar pasivamente la abundancia uniforme de alimentos, para hacer frente a constantes fluctuaciones de los recursos que para convivir sin esfuerzo con una plétora de bienes. El pasado filogenético parece atestiguarlo.

Homo sapiens ha vivido de la caza y la recolección durante más del 99% del tiempo transcurrido desde su aparición (Lee y DeVore 1968). No carece de razón, pues, pensar que un buen número de sus rasgos filogenéticos fundamentales ha podido ser seleccionado en el transcurso de ese período de la evolución humana, en función de determinados tipos de ecosistemas, de determinados modos de interacción con el ecosistema. Ése ha sido el caso, sin duda, de rasgos de la biología humana que tienen relación con la función alimentaria. Habría, pues, correspondencia, ajuste, congruencia, entre esos caracteres filogenéticos y un determinado tipo de ecosistema: aquél en el cual tuvo lugar la selección de los rasgos implicados, al que Bowlby (1969) denomina *environment of adaptedness*.

Ahora bien, si aún hoy somos ampliamente tributarios de ese pasado filogenético, vivimos sin embargo desde hace tiempo en ecosistemas que sólo tienen una relación lejana con ese *environment of adaptedness*. *Homo sapiens*, del neolítico a la revolución industrial, ha cambiado biológicamente poco; pero, en el plano cultural, y sobre todo en el de las relaciones del hombre con el ecosistema, hemos asistido a una verdadera conmoción. Es legítimo, pues, plantearse la cuestión de saber si el mundo que ha creado el hombre moderno resulta siempre compatible con la "naturaleza humana" (Tiger 1978). Si realmente, de manera súbita (a escala del tiempo evolutivo, se entiende), los fundamentos mismos de la

adaptedness (¿"adaptitud"?) entre el hombre biológico y la esfera eco-cultural son de nuevo cuestionados, reemplazados por otro tipo de relación, podemos preguntarnos si ese cambio puede amenazar, por excederlas, las capacidades de ajuste del organismo. En otros términos: la plasticidad del genoma metabólico, ¿no está cada vez más sobreexigida? El medioambiente cambia con mucha rapidez; el grado de *adaptedness* también cambia de manera considerable. Algunos rasgos, seleccionados bajo el efecto de determinadas presiones, podrían de algún modo "cambiar de signo" ante presiones de distinto tipo.

Así, para algunos nutricionistas, la propensión a la obesidad, esa plaga de las sociedades industriales-urbanas opulentas, podría resultar de la transformación de una ventaja selectiva en desventaja. Hay obesos que pueden, en efecto, ser considerados como individuos cuyo metabolismo presenta la particularidad de ser especialmente ahorrador de energía y capaz de almacenar calorías en forma de grasa de manera más eficaz que el de otros individuos. Inversamente, algunos "flacos" longilíneos serían "despilfarradores de energía", en la medida en que queman sus calorías en lugar de almacenarlas (Payne, comunicación personal; véase también Apfelbaum y Lepoutre 1978). Los primeros, en situación "salvaje", se habrían beneficiado de una ventaja considerable: poder disponer de sus reservas de grasa para hacer frente con mayor facilidad a los períodos de "vacas flacas". Pero esa ventaja, en situación de abundancia permanente, se transformaría por el contrario en desventaja: las reservas se acumularían, sin ser nunca totalmente utilizadas, conduciendo así a la obesidad efectiva.

Un segundo ejemplo de ese "cambio de signo" nos lo proporciona el consumo de azúcar y de sustancias de sabor dulce (en Fischler 1978 me he ocupado de manera más completa de este tema).

El apetito específico por el sabor dulce parece ser claramente un rasgo con una acentuada componente innata. En cualquier caso, lo encontramos en numerosas especies distintas a la nuestra, a *homo sapiens*, y podemos suponer que ha podido seleccionarse en un medioambiente en el que, al ser los azúcares de absorción rápida relativamente raros, los alimentos de sabor dulce constituían una ventajosa fuente de calorías de rápida movilización. El sabor dulce es una "señal de calorías innata" (Le Magnen) y el umbral de saciedad es más alto para los alimentos dulces que para el resto, probablemente porque participa de un subsistema especializado de regulación puramente calórico (cuantitativo) (Rozin 1976). Ilustración de ello es, sin duda, el hecho de que, en numerosas culturas, los alimentos dulces se consumen al final de la comida. Incluso ya saciados, experimentamos aún, en efecto, un apetito por el dulce (Le Magnen, comunicación personal).

El atractivo del azúcar es tal que este producto está ligado estrechamente a procesos históricos mayores. Desde el siglo XVI, cuando se constituyó la pareja -casi indisoluble- caña de azúcar/esclavitud, a la ampliación de los territorios colonizados le corresponde una ampliación de las culturas dulceras y de la esclavitud (Deer 1950, Aykroyd 1967, Tannahill 1974).

En las sociedades agrícolas, en las que la alimentación se estructura en torno a un *staple food*, a un alimento de base por lo común rico en hidratos de carbono (cereales, tubérculos leguminosas), las sustancias dulces seguían siendo aún relativamente raras, se valoraban en alto grado, y su consumo estaba sometido a controles culturales precisos y estrictos.

Ahora bien, desde hace menos de doscientos años, y con una fuerte aceleración en el período más reciente, el azúcar se ha convertido en sobreabundante. Desde 1900, el consumo mundial se ha decuplicado. La conjunción de "la llamada" del azúcar y de sobredeterminaciones económico-socio-culturales (Fischler 1978; véase más adelante) desemboca en un desajuste, en una ruptura de la congruencia entre, de una parte, la apetencia de azúcar y, de otra, las capacidades metabólicas, éstas cada vez más sobreexigidas (4). Ese fenómeno concurre, sin duda, de manera no desdeñable, en la generación del conjunto o a de una parte de las patologías "de civilización" ligadas a la alimentación. El exceso de azúcar, al suponer un aporte calórico importante y de rápida absorción ante el débil gasto energético del sedentario habitante de las ciudades, concurre al aumento de peso excesivo y a la obesidad, ella misma factor de riesgo o de agravamiento en la etiología de las enfermedades cardiovasculares, de la diabetes y la hipertensión. Por otro lado, el exceso de azúcar es directamente responsable de la considerable extensión de la caries dental.

Nos encontramos, pues, en presencia de una especie de paradoja crítica de la evolución bio-cultural. Una "demanda" biológica seleccionada en un antiguo estadio de la filogénesis ha desempeñado claramente

un papel activo en determinados desarrollos económico-socio-históricos que tendían a satisfacerla. Pero esos desarrollos han adquirido tal amplitud que, desde entonces, el mismo dispositivo biológico amenaza a aquello que protegía. El apetito biológico de azúcar y la disponibilidad ilimitada de este producto conforman, en cualquier caso, una amalgama crítica, de manera que todos los controles socioculturales que podían concurrir a reglamentar su consumo, ya muy debilitados por la civilización moderna (más adelante volveremos en detalle sobre este punto), se desintegran, acelerando así la reacción en cadena.

El omnívoro cazador

El azúcar juega un papel importante en el "desarreglo" alimentario contemporáneo. Pero, los fenómenos que hemos intentado analizar, ¿podemos extrapolarlos al conjunto de la alimentación o a otros de sus aspectos?

Según Sdrobici (1972), "el drama biológico del hombre" es que el mensaje genético "limita sus capacidades metabólicas, pero deja libre (su) elección alimentaria". Siguiendo la misma línea de razonamiento, debemos ver que, antes de convertirse en un "drama biológico", esa característica bien ha podido durante largo tiempo constituir una bendición.

Esa libertad (relativa) para elegir es, en efecto, propia del omnívoro en el que el primate ancestral se ha convertido (5), al hacerse predador y cazador, abandonar el vegetarianismo y abrir al mismo tiempo la vía a formas de organización social más perfeccionadas y más cooperativas (Tiger y Fox 1971).

Ese ancestro del hombre pudo desde entonces hacer frente a una gama de situaciones ecológicas casi ilimitada. El hecho de ser omnívoro implicaba, en efecto, una libertad considerable obtenida a un precio mínimo. El precio es el requisito de la variedad: el hombre omnívoro sólo puede obtener los nutrientes que precisa para sobrevivir (vitaminas, aminoácidos esenciales, etc.) de un abanico de alimentos bastante amplio (Gaulin 1979). La libertad es, precisamente, la posibilidad de elegir, cuya ampliación permite una considerable capacidad de adaptación a las fluctuaciones de los recursos alimentarios.

Ligado a esa pareja restricción/libertad se encuentra la "paradoja del omnívoro" (véase Rozin 1976). El omnívoro está constantemente sometido a la tensión de dos tendencias contradictorias. Por una parte, debe innovar, experimentar sustancias alimenticias nuevas (neofilia), precisamente para satisfacer sus variadas necesidades metabólicas y ajustarse a los cambios ecológicos. Ahora bien, eso lo expone, por otra parte, a riesgos (la toxicidad eventual de alimentos desconocidos). Tiene, pues, al mismo tiempo, que ser capaz de superar o eludir esos riesgos y, por tanto, de desconfiar de los alimentos desconocidos (neofobia), de aprender a evitar o a rechazar los tóxicos. De esa tirantez constante entre deseo de innovación y miedo a la novedad se deriva una ansiedad que es, sin duda, consustancial al estado de omnívoro. Luego veremos que, paradójicamente, esa ansiedad fundamental es reactivada de modo paroxístico por la modernidad alimentaria.

El hombre, como cazador-recolector, parece que puede satisfacer, por lo general bastante bien, la exigencia de variedad. Por una parte, la recolección parece permitirle obtener un abanico de alimentos probablemente más variados y abundantes de lo que durante mucho tiempo se ha creído (Gaulin 1979, Lee y De Vore 1968, Sahlins 1972): frutos y bayas, pero también larvas y pequeños animales; después, legumbres, tubérculos; eventualmente, gramíneas salvajes; etc. Por otra parte, la caza le aporta, de manera más o menos irregular, recursos suplementarios de proteínas. Pero el consumo de caza mayor plantea el problema vital de la corrupción de los alimentos. A no ser que se disponga de técnicas de conservación perfeccionadas (secado, ahumado, salazón, etc.), habrá que elegir entre comer todo lo posible en el lugar donde se obtiene la presa o dejar que se pudran los restos. De ahí, según Lorenz (1969), las "orgías" cárnicas durante las cuales los hombres almacenan en sus cuerpos la mayor cantidad posible de proteínas. Habría, en suma, una ventaja selectiva en la glotonería. Ante la falta de depósitos de alimentos, el consumidor de alimentos arcaico podía constituir reservas *internas*, al menos simbólicas.

La revolución/regresión neolítica

La aparición de la agricultura, hace una decena de miles de años, aumentó sin duda la cantidad global de recursos alimentarios; incrementó igualmente las posibilidades de almacenaje (grano y ganado). Pero probablemente la agricultura tiende también, como señala Gaulin (1979), a encoger el abanico cualitativo de los alimentos consumidos y a introducir en la alimentación humana una monotonía creciente. Por otra parte, el sistema alimentario basado en la producción agrícola presenta una fragilidad acrecentada, al menos en los territorios pobres, como resultado del proceso de especialización creciente ligado a la producción agrícola. Esa "lenta marcha hacia la especialización del progreso agrícola, cuyos (...) comienzos se sitúan en el *saltus* (6) del creciente fértil durante el Neolítico" (Barrau 1974) hace que la alimentación esté basada cada vez más en un producto base (*staple*), en general rico en hidratos de carbono: cereales en forma de gacha, tortita, galleta, pan; patatas o tubérculos diversos; algarrobas, etc. Ese *staple*, que es también el cultivo básico, está acompañado, en mayor o menor frecuencia y de manera más o menos abundante, según las circunstancias, con una carne dominante procedente de la ganadería. La oposición *staple*/alimentos de complemento o de placer (carne en particular) se encuentra en la distinción tradicional china entre *fan* (el grano, es decir, el arroz, considerado como "lo que alimenta") y *ts'ai* (legumbres y carne que amenizan el *fan*; en suma, la parte de placer de la comida) (Chang 1977). Desde entonces, toda crisis de producción del *staple* tiene consecuencias catastróficas: la desnutrición pura y simple de poblaciones enteras, el hambre. En mayor frecuencia, son los "complementos" del *staple* los que vienen a faltar. Es, entonces, la malnutrición cualitativa la que se extiende, por no haber cumplido con el requisito de la variedad (déficit vitamínicos, proteínicos o de aminoácidos esenciales, con el cortejo de enfermedades que acarrearán). De manera que las sociedades agrícolas, al reducir en parte la fluctuación de los recursos o, al menos, la irregularidad de los ciclos alimentarios, han introducido el riesgo de crisis con consecuencias catastróficas.

En ese sentido -el de un estrechamiento del abanico alimentario, una relativa pérdida de complejidad debida a la especialización progresiva y, en consecuencia, una fragilidad acrecentada del sistema agro-alimentario- quizás pueda decirse que la revolución neolítica, en algunos aspectos, supone en efecto una regresión.

No obstante, como hemos visto, el proceso de especialización es lento. Y, en las sociedades agrícolas que subsisten en Occidente hasta fechas muy recientes, la alimentación se inscribe en el marco de *ecosistemas domésticos diversificados* (Barrau 1974, Harris 1969), al menos en la mayoría de los casos: policultivos, parcelas de pequeña dimensión, cultivo de una diversidad y variedad de especies, producción doméstica de lo esencial o de una gran parte de los géneros consumidos; con la excepción, sin embargo, de algunos productos que tenían ya valor de cambio y cuyo sistema de producción y distribución funciona desde bastante pronto a escala interregional o incluso internacional. Éste último es el caso de las especias, por supuesto, pero también el del azúcar (cuyo estatus, hasta la "revolución dulce" del siglo XIX, se distingue poco del de las especias) y, en alguna medida, el caso de la sal. Se trata de productos, llegados del exterior, que vienen, literalmente, a salpimentar un poco la monotonía de la comida.

Puesto que las prácticas alimentarias así ligadas a la producción local permanecen estrechamente constreñidas, se caracterizan por una gran rigidez y una gran repetitividad, que sólo son temperadas por otros dos elementos. En primer lugar, en el ecosistema doméstico diversificado están disponibles múltiples sub-variedades de especies consumibles, lo que permite variar bastante sutilmente los sabores (Barrau 1978 y comunicación personal). Pero, sobre todo, lo que viene a temperar esa monotonía es el régimen de alternancia, el carácter cíclico muy marcado de la alimentación. Los ciclos están sometidos a exigencias ecológicas y culturales: estaciones en las que se produce y en las que no, fases de penuria y de abundancia, periodos de trabajo intensos y de reposo relativo; celebración de rituales ligados a los grandes trabajos agrícolas, fiestas y ayunos religiosos, festividades diversas, etc. La cotidianidad está, pues, jalónada de rupturas, restrictivas (ayunos, "vigilia") o festivas, con ocasión de las cuales los seres humanos se embriagan literalmente con manjares ricos y raros, con carne grasa en particular, como ocurre en el caso de los cazadores cuando retornan de una campaña exitosa, pero también con alcohol.

Los constreñimientos socioculturales son poderosos y complejos. Las gramáticas culinarias, los principios de asociación y de exclusión entre los distintos alimentos, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos de la mesa y de la cocina estructuran la alimentación cotidiana. El uso de alimentos, así como el orden, la composición y la hora de las comidas, están precisamente codificados. Un determinado número de "marcadores" gustativos afirman la identidad alimentaria, sellan

muy férreamente la pertenencia culinaria a un territorio local, en particular el uso exclusivo de una grasa de cocción específica. A este respecto, los historiadores han mostrado la gran estabilidad y la rigidez de lo que denominan los "fondos de cocina": aceite de oliva en el Mediodía mediterráneo, manteca de cerdo o mantequilla en el Oeste, etc. (Febvre 1938).

El requisito de la variedad y la libertad de elección, junto a la paradoja neofilia/neofobia, generadora de ansiedad (pero protectora y, sin duda, creadora), nos remiten a una constante. Ésa constante es el hecho de que la historia alimentaria del *phylum* humano está marcada, no por la penuria permanente, sino por la *fluctuación* cualitativa y cuantitativa de recursos; por la *alternancia*, tanto de periodos "grasos" y "magros" como de consumos de distintas especies; por el carácter *cíclico*, más o menos irregular, de la alimentación (estaciones y precipitaciones, cambios climáticos, los azares y la suerte en la caza, las incertidumbres de la producción agrícola, las catástrofes naturales o bélicas, etc.). Son esa periodicidad fluctuante y esa inseguridad radical las que constituyen el *environment of adaptedness* de la alimentación humana.

Ahora bien, en algunos decenios, la revolución industrial, la especialización y los rendimientos crecientes de la producción agrícola, el desarrollo hipertrófico de las ciudades, van a crear una modernidad alimentaria que va a trastornar o incluso a trastocar completamente la relación del hombre con su alimentación. En el pasado, reinaban la inseguridad del aprovisionamiento y la estabilidad de los usos. La modernidad alimentaria aporta la plétora, un aflujo continuo de alimentos que parece inagotable; pero también el cambio acelerado y la crisis en los usos de la cocina y de la mesa. Con la modernidad alimentaria surge la crisis moderna del régimen.

La modernidad alimentaria

En la edad industrial, la modernización de la agricultura (que pasa por una especialización creciente) y, luego, la industrialización agro-alimentaria han eliminado, en los países ricos, el "fantasma del hambre". El hombre occidental ha podido satisfacer cada vez más, y cada vez más libremente, sus deseos alimentarios. En el mundo desarrollado, ha aumentado de manera considerable en todas partes el consumo de alimentos "de excepción", a la par que descendía el de alimentos "de necesidad" (Claudian y Serville). Los consumos de carne, de azúcar, de productos grasos, de lácteos, de frutos frescos se han elevado, en particular tras la Segunda Guerra Mundial, en la mayoría de los países occidentales, al contrario de lo que ha ocurrido con los consumos de cereales (pan), legumbres secas y otros alimentos básicos. Como muchos autores han señalado con frecuencia, no es el pan lo que nos ganamos con el sudor de nuestras frentes, sino el bistec.

El tiempo y el trabajo que en el pasado eran indispensables para preparar la comida se han reducido de modo considerable. Las nuevas técnicas de conservación y la extensión y el perfeccionamiento de la industria agro-alimentaria (conservas, congelación, pasteurización, liofilización, nuevos envases de todo tipo) han logrado conjurar definitivamente el peligro inmemorial de la corrupción biológica de los alimentos y tienden cada vez más a transferir a la fábrica las tareas que en otro tiempo se efectuaban en la cocina. La distribución moderna, al utilizar plenamente los transportes más rápidos, permite el consumo de los más diversos alimentos sin ninguna restricción de origen, estación o clima. Durante todo o casi todo el año podemos comer fresas (de Israel o de California), judías verdes (de África del Sur o de Senegal); el aguacate o los frutos exóticos son cada vez más corrientes en las mesas europeas.

Así, en el espacio de algunos decenios, una parte de la humanidad se ha encontrado colmada con todos los favores alimentarios que su ancestro paleolítico hubiese podido soñar. Y, de hecho, es un verdadero sueño alimentario de cazador-recolector el que nosotros hacemos realidad cotidianamente, incluso sin preocuparnos de ello: carne en todas las comidas, frutas y legumbres a voluntad y durante todo el año, grasas y golosinas variadas, etc. Hemos abolido la alternancia graso-magro; lo graso se ha convertido en nuestro pan de cada día. En la sociedad urbana, hemos abolido incluso la alternancia misma; según una fórmula utilizada por Edgar Morin en otro contexto, hemos reemplazado la alternancia por la alternativa, y, por primera vez, hemos olvidado nuestro sentimiento de inseguridad alimentaria.

Pero en esa libertad y esa seguridad nuevas se encuentran también los gérmenes de una angustia y una inseguridad igualmente nuevas.

Los antiguos ecosistemas domésticos diversificados han dejado su lugar a otros, hiperespecializados o "hiperhomogeneizados" (Barrau). Podría sostenerse, incluso, en el límite, que los ecosistemas domésticos han desaparecido prácticamente en tanto que tales. Los paisajes agrícolas modernos están constituidos en buena medida por vastos campos de monocultivos, que son el resultado último de los procesos de especialización que comenzaron en el Neolítico. Los territorios se inscriben, pues, en lo sucesivo, en el marco de vastos sistemas de producción agro-alimentaria, de escala internacional, y no ya en marcos de subsistemas locales o regionales. En el ámbito de la alimentación ello supone, en suma, una inversión de la situación anterior: muchos alimentos esenciales, como ocurría en el pasado con las especias, provienen ahora del exterior, en el marco de un sistema de producción y de distribución mucho más amplio.

Esa situación tiene como efecto una ampliación (al menos potencial) del repertorio alimentario, una disminución considerable de la repetitividad alimentaria. Pero provoca igualmente una homogeneización de los alimentos. Los productos que en lo sucesivo encontramos en los supermercados son cada vez con mayor frecuencia los mismos de una región a otra, incluso de un continente a otro. Se reduce la variedad intraespecífica de los alimentos vegetales. El etnobotánico Jacques Barrau señala que, en Francia, allí donde en el siglo XIX estaban catalogadas 88 variedades de melones, hoy apenas encontramos más de 5; que, en 1853, los hermanos Audibert, viveristas provenzales, ofrecían a la venta 28 variedades de higos, mientras que hoy apenas encontramos por lo común más de 2 ó 3 (Barrau 1978 y comunicación personal).

Con la evolución de la producción y la distribución agro-alimentarias, perdemos progresivamente cualquier contacto con el ciclo productivo de nuestros alimentos. Se nos escapa una parte cada vez mayor de la cadena de operaciones que llevan los productos del suelo a nuestra mesa. A decir verdad, carecemos incluso de la más mínima idea sobre su origen real, sobre los procedimientos y las técnicas utilizadas para su producción, expedición y tratamiento. La sociedad agro-industrial y la ciudad han hecho de nosotros unos "consumidores puros". Comenzamos ahora a entrever cómo y por qué, mientras que, en la situación tradicional, el alimento venido del exterior era buscado y apreciado, en nuestros días, cada vez con mayor frecuencia, es el alimento procedente del "territorio" local el que es objeto de una valorización considerable.

El festín envenenado

Toma de conciencia, crisis de confianza: descubrimos, así, que los progresos tecnológicos e industriales van acompañados de un descenso (real o imaginario, real e imaginario) de las cualidades gustativas de los alimentos, de una estandarización-homogeneización de los productos o, incluso, de la desaparición de los productos artesanales (quesos, charcuterías, pan, etc.), de su reemplazo por sustitutos industriales y de su disminución en beneficio de éstos.

La preocupación por la higiene y la pureza ha tomado durante mucho tiempo formas obsesivas, como lo muestra especialmente el consumo masivo, en particular a partir de los años sesenta del siglo XX, de *signos* de pureza, como el color blanco (pan blanco, azúcar blanca, ternera blanca, decoración blanca de las tiendas de alimentación modernas, de las cocinas-laboratorios, blusas blancas del personal de los supermercados, etc.), el uso extensivo del celofán y el envasado en materia plástica. La generalización de los procedimientos de conservación e higiene y la obsesión bacteriológica, al esterilizar los alimentos, parece que hubiesen esterilizado también sus sabores; los embalajes plásticos y el celofán han instalado a los alimentos en una *no man's land* aséptica, que los separa aún más tanto de sus orígenes como de su consumidor.

Pero la preocupación por la higiene y la pureza retorna sobre sí misma y se amplifica, pues a la obsesión de pureza biológica le sucede una obsesión de pureza química. Descubrimos con angustia que el progreso alimentario, en el momento mismo en que incrementa las protecciones contra los peligros inmemoriales (la penuria y la corrupción de los alimentos), suscita obscuramente nuevos peligros. Los alimentos envueltos en celofán, apilados en los cajones frigoríficos de los supermercados, o alineados en estanterías infinitas, son cada vez más, a nuestros ojos, objetos desconocidos, cargados con toda probabilidad de venenos misteriosos, objetos reducidos a su apariencia o, peor aún, señuelos.

Descubrimos, pues, que lo bello y lo bueno no se amoldan, que ya no concuerdan; los frutos suntuosos que mascamos están impregnados de pesticidas, untados con siliconas, y son además insípidos. Resulta que los alimentos más familiares, los más cotidianos, se revelan engañosos: descubrimos que las hamburguesas no contienen carne o sólo una poca; que los vinos son "cortados", azucarados, azufrados; que los frutos son "tratados". Aprendemos que existen misteriosos "aditivos": conservantes, colorantes, "agentes de textura", de "sapidez", etc. De hecho, la tecnología alimentaria ha conseguido hoy manipular y controlar a su antojo todos los caracteres sobre los cuales se fundaba nuestro reconocimiento de los alimentos: forma y apariencia, textura, color, olor, gusto. Se sirve y abusa de ese poder para estimular el consumo.

El uso que se hace del azúcar en la industria alimentaria moderna es particularmente ilustrativo al respecto.

Las investigaciones de los psicofisiólogos han mostrado, como hemos visto, que la atracción por el sabor dulce es innata en buena medida. Si se le presentan a un recién nacido dos soluciones, una azucarada y la otra no, beberá voluntariamente más de la primera, y, si las dos están azucaradas, consumirá más de la solución con mayor concentración. Más aún: aceptará soluciones de sabor amargo o ácido (incluso muy fuertes, inaceptables para un adulto) siempre que se les añada azúcar. Así, el sabor dulce aparece como una especie de señal de aceptación y como una señal que *tiende a incrementar la cantidad ingerida* (Desor, Maller y Andrews 1975; Maller y Desor 1974; Desor, Maller y Turner 1973).

En el período reciente, el aumento masivo del consumo de azúcar en los países occidentales se ha basado casi exclusivamente en el consumo del azúcar llamado "invisible", que es el que se introduce en los alimentos preparados por la industria alimentaria. Así, productos que, en función de nuestras categorías culturales, forman parte de lo salado y no de lo dulce, contienen, sin embargo, cantidades importantes de azúcar. El ketchup de la marca Heinz, según su composición, contiene un 27% (*Que choisir?*, diciembre 1978). Y encontramos también azúcar, en importantes cantidades, en las mayonesas y los salchichones industriales. Está claro que ese azúcar está destinado a hacernos comer más. Al estar introducido en alimentos que clasificamos como "salados", la señal azucarada sólo es percibida *subliminarmente*, de manera que la mecánica biológica se activa sin que las censuras sociales sean alertadas, sin que los códigos y las normas culturales estén siendo aparentemente atacados, mientras que en realidad están siendo profundamente transgredidos, a través, en este caso, de la oposición-incompatibilidad radical entre lo dulce y lo salado.

El consumidor de comidas moderno no sabe ya lo que come, literalmente. Sus señales y criterios más fundamentales se encuentran confundidos, han sido engañados y deformados. Su conciencia creciente de las manipulaciones que se ejercen sobre los comestibles ha erosionado su confianza; así, saborea los alimentos más usuales con la ansiedad y la reticencia inquieta que manifestaría ante una cocina desconocida. Se encuentra como sobrecogido por el viejo fantasma de "la incorporación del objeto malo", como atrapado de nuevo por una "neofobia" que se ejercería en contra incluso de la alimentación más familiar. Entre el consumidor de comidas y sus alimentos no existe ya vínculo alguno de pertenencia común; no existe ya esa conexión que vinculaba al consumidor y al alimento a un mismo nicho ecológico o a un mismo territorio. El alimento, para hablar con propiedad, se ha convertido en un objeto sin historia conocida, en un artefacto que flota en un vacío casi sideral, entre pasado y porvenir, a la vez amenazante y fascinante.

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

A las divisiones sociales les correspondían tradicionalmente divisiones alimentarias, codificaciones simbólicas de los alimentos. Por ejemplo, a la infancia (y a la mujer, ese "eterno niño"): leche, miel, dulces; al hombre: carnes rojas viriles, alcoholes de alta graduación. Así, entre otros ritos de paso que sancionaban el acceso al mundo adulto, figuraba en especial la renuncia a las golosinas, es decir, a las dulzuras de la infancia y de los cuidados maternos. Era necesario pasar de la dependencia a la independencia, pasar por un segundo destete. Pero resulta, precisamente, que todas las divisiones sociales sufren fuertes sacudidas. Los roles sociales son cuestionados; las imágenes tradicionales de la

virilidad, de la feminidad, pero también las de la infancia y la adolescencia, se difuminan. Desde entonces, se producen desencajes en la perfecta adecuación establecida entre "grillas sociales" y categorías alimentarias. Todo el sistema de "codificación" de alimentos se encuentra sometido a tensiones. Así, si nos atenemos a las referencias tradicionales, habría que decir que la alimentación masculina se "desviriliza", que la alimentación adulta se "infantiliza" y/o se "feminiza". Hay una vacilación generalizada, una crisis de los códigos y las representaciones alimentarias, que traduce una crisis más general de la cultura y la civilización, y que deja paso a una crisis biocultural de la alimentación.

La crisis de los ritmos alimentarios: el imperio del *snack*

En el pasado, la jornada de trabajo marchaba al ritmo de los rituales alimentarios colectivos: desayuno, almuerzo, cena familiar, etc. Hoy, es cada vez más la alimentación la que se somete a las exigencias del trabajo; con la jornada continua y las pausas cronometradas, una especie de taylorismo alimentario se generaliza, tanto en la fábrica como en la oficina.

La alimentación familiar sufre directamente las consecuencias de ese dominio creciente del universo laboral. Los rituales propios de las comidas con comensales se desmoronan, la alimentación se individualiza. El consumidor de alimentos moderno es un consumidor solitario. Tanto más solitario cuanto que esas nuevas exigencias de la modernidad alimentaria tienen una doble cara, pues permiten al mismo tiempo una nueva libertad, individualista, transgresora, en un sentido regresivo; una libertad en relación a la cual esas exigencias aparecen a la vez como causa real y como coartada principal.

Los contenidos de la alimentación colectivos ligados a las comidas con comensales se desechan y descomponen en la restauración y el consumo funcionales, industrializados, masificados (cantinas, *fast-food*, *self-service*, etc.). Pero, al mismo tiempo, ese universo de la alimentación moderna encarna la libertad de comer fuera de los requisitos y las reglas de la sociabilidad alimentaria, fuera de las constricciones cronológicas, de los horarios familiares, fuera de las exigencias rituales establecidas. Encarna la satisfacción de una glotonería infantil (si no infantilista) (7) en la que la golosina (hamburguesas, sándwiches, helados monumentales) triunfa en detrimento de la comida, en la que el elemento convertido en fetiche triunfa sobre el todo organizado.

Fenómeno capital: la comida, es decir, la forma altamente socializada y codificada del acto alimentario, tiende cada vez más en los patrones alimentarios a retroceder ante, o a concurrir con, un tipo de alimentación basada en lo que en inglés se denomina *snack* (en francés, quizás por repugnancia, ese término carece de equivalente, al menos yo no lo conozco), es decir, un modo de alimentación fraccionario, basado en múltiples tomas, en un mordisquear constante, que escapa en consecuencia a las exigencias y a los controles socioculturales tradicionales.

Según algunos estudios norteamericanos, la comida en grupo y con comensales está prácticamente en vías de desaparición en los Estados Unidos. En familias de las clases medias urbanas ocurre que sus miembros no se sientan a la mesa juntos a cenar más que dos o tres veces por semana y, entonces, la comida apenas dura veinte minutos. Los mismos estudios nos muestran que la media del número de tomas alimentarias (*food contacts*) en la jornada es de una veintena y que el supuesto ritmo de tres comidas cotidianas no es más que un vestigio (Fine, citado por Hess 1977). Fenómenos quizás del mismo orden, aunque de menor escala, se observan también en Europa. Estudios realizados en los Países Bajos han mostrado una media cotidiana de *food contacts* la mitad inferior a la de Estados Unidos (Jorritsma, comunicación personal). De manera más general, para constatar la amplitud del fenómeno, basta con observar la expansión del mercado de las golosinas (dulces y saladas), es decir, de alimentos destinados al "mordisqueo" (patatas chips, galletas saladas crujientes, dulces, bombones, barritas de chocolate, gomas de mascar, biscuit y pastelería industrial, etc.). La comida con comensales recula ante la alimentación basada en un tomar de aquí y de allá, en un picoteo más o menos compulsivo, o en platos únicos que constituyen por sí solos un *digest* de comida (sándwiches, mixtos de jamón y queso, pizza, crepes, ensalada compuesta de varios ingredientes, *hamburger* y *hot-dog*) (8).

De ese modo, la alimentación moderna se sitúa ella misma fuera del marco de reglas alimentarias que había sido establecido; se libra de las exigencias sintácticas de la comida con comensales; y, al evolucionar (o al regresar) de lo sintagmático a lo paradigmático, escapa a los controles sociales. En el

curso de ese proceso, recae plenamente de una vez en la esfera casi exclusiva del individuo y se masifica; la comunicación y la comunión alimentarias dejan paso al placer solitario de las masas.

Comensalismo y alimentación vagabunda

La oposición entre la comida estructurada y el *snack* se corresponde con categorías del comportamiento alimentario conocidas en etología. Bilz (1971), por ejemplo, distingue dos grandes tipos de ese comportamiento, denominados respectivamente *commensalism* y *vagabond feeding*. Entre los primates, los predadores sociales comen en grupo, según un orden bien establecido, obedeciendo a una jerarquía (los individuos dominantes toman los mejores trozos o se sirven los primeros); las cantidades ingeridas son importantes, y un largo intervalo separa esas verdaderas comidas: es el *commensalism*. Los babuinos, cuando se encuentran cautivos en un cercado, adoptan ese tipo de comportamiento. En libertad, en cambio, se inclinan más bien hacia el *vagabond feeding*. Se alimentan, entonces, de manera solitaria, a intervalos irregulares, menos espaciados, tomando pequeñas cantidades, al azar de su vagabundeo. Ahora bien, especies filogenéticamente más antiguas (como el tupaya), que representan hoy ancestros sobrevivientes comunes al conjunto de los primates superiores, el hombre entre ellos, sólo manifiestan el comportamiento vagabundo, incluso en cautividad. Según Bilz, los dos tipos de comportamiento son reconocibles en el caso del hombre.

Podemos ahora, pues, nombrar el fenómeno que hemos intentado caracterizar en las sociedades humanas más desarrolladas: existe en ellas una tendencia preponderante al *vagabond feeding*; es decir, a un tipo de comportamiento alimentario filogenéticamente más arcaico que el comensalismo, a un comportamiento de recolector vegetariano más que de cazador. Si eso es verdad, entonces, es necesario ver en ello la confirmación de que el desarrollo mismo de la civilización moderna urbana-industrial suscita un retorno a lo arcaico, una especie de "regresión filogenética". Y, de hecho, como hemos visto, una tendencia dominante de la modernidad alimentaria tiende a despertar el comportamiento de vagabundeo errático. Así, el supermercado es, sin duda, por su configuración, un lugar reservado a un recolector vagabundo que, al capricho de su desplazamiento, "recolecta" los productos que va encontrando entre los miles que hay en las estanterías. Y esa relación del consumidor con los productos, que es a la par una relación consigo mismo, se desarrolla en una acogedora atmósfera de silencio y discreción que ha sido cuidadosamente orquestada por la estrategia comercial moderna, la cual no se basa ya sólo en el "jaleo publicitario" y en la seducción o la intimidación ejercida por el vendedor.

Pero hay más. Bilz considera, además, que el comportamiento vagabundo, "individualista", tiene un "valor de supervivencia" en condiciones de penuria alimentaria. Compara ese comportamiento con el de los enfermos aquejados de anorexia mental (las personas afectadas de *anorexia nerviosa* son casi en exclusiva muchachas jóvenes). La anoréxica evita siempre la comida con comensales, sobre todo en presencia de los padres, come a escondidas, mordisquea mientras se dedica a otras actividades. Bilz, pues, ve ahí una regresión al vagabundeo propio de la adaptación al hambre. Si lo seguimos, así como a Demaret (1977), quien, prolongando las hipótesis de Bilz, intenta explicar desde la misma óptica la predominancia femenina de la anorexia mental, quizás sea necesario admitir que la civilización de la opulencia es también, en este sentido, una civilización anoréxica. Si los efectos del desarrollo y de la crisis de la civilización moderna sobre la alimentación realmente comportan una desagregación del comensalismo y favorecen un ascenso o una escalada paradójica del *vagabond feeding*; si ese modo de alimentación realmente corresponde a un *pattern* etológico "eficaz" en situaciones de hambre (lo que está por demostrar, desde luego), es decir, tiende a maximizar el rendimiento calórico; entonces, podemos imaginar que ese tipo de comportamiento, transpuesto de una situación de penuria o de inseguridad a una situación de abundancia uniforme, entraña perturbaciones nutricionales profundas.

Pero, de todos modos, sea cual sea el fundamento de tales especulaciones, está claro que la crisis del comensalismo en la situación moderna, que hemos analizado en términos etológicos (*patterns* de comportamiento inscritos en el *phylum*), socio-antropológicos (crisis de los controles socioculturales) y de interacciones entre esas dimensiones, juega un papel en el desarreglo de la alimentación y en la etiología de algunas "enfermedades de civilización" ligadas a la nutrición. Así, por ejemplo, los efectos de las caries causadas por el azúcar se agravan seriamente, según los dentistas, cuando los dulces se consumen en forma de *snack*, fuera de la comida (FTC 1978). La crisis del comensalismo tiene, pues, al menos un efecto comprobado: en determinadas circunstancias, agrava las patologías que ella

(probablemente) ha contribuido a determinar.

Gastro-nomía y gastro-anomía

Como hemos dicho, la abundancia vinculada a la modernidad comporta a la par una libertad y una inseguridad nuevas, pues ocurre, en efecto, que el régimen alimentario se convierte en objeto de *decisión* individual. Hasta entonces, como lo que había que hacer venía dictado por los recursos disponibles, por el grupo, la tradición, los rituales y las representaciones, la elección se imponía por sí misma. Pero he ahí que ésta retorna como un bumerán sobre el *individuo*, a quien, en lo sucesivo, le pesará como una carga, pues ahora se ve, literalmente, en el apuro de tener que elegir.

Ahora bien, ese individuo, atomizado por la civilización moderna, es decir, reducido al estado de una partícula de la sociedad de masas, corta cada vez más los lazos familiares, sociales, culturales tradicionales, y apenas dispone ya de indicadores para llevar a cabo la elección. El nuevo comedor-consumidor, lo hemos visto, no sabe ya cómo distinguir lo comestible de lo no-comestible, de manera que casi termina por no reconocerse a sí mismo. Los alimentos que incorporamos nos incorporan a su vez al mundo, nos sitúan en el universo; y, por ello, el moderno consumidor, al identificar mal los alimentos que toma, tiene cada vez más dudas sobre su propia identidad.

La crisis (9) de los criterios de elección, de los códigos y de los valores alimentarios, la crisis de la simbólica alimentaria, la descomposición del comensalismo, todo ello nos conduce hacia esa noción cardinal de la sociología durkheimniana: la anomía. Al desfallecer o relajarse el sistema nomológico alimentario y las "taxonomías" alimentarias, que tendrían que dirigir las elecciones, el individuo-consumidor de alimentos se encuentra librado a sí mismo. Es en ese sentido en el que cabe decir que, en el corazón de la crisis del régimen, se ha pasado de la gastro-nomía a la gastro-anomía.

Es en la brecha de la anomía donde proliferan las presiones múltiples y contradictorias que se ejercen sobre el consumidor de alimentos moderno: publicidad, medios de comunicación, sugerencias y prescripciones diversas, y sobre todo, cada vez más, advertencias médicas. La "libertad" anómica es también una tensión que crea ansiedad, y esa ansiedad sobredetermina a su vez las conductas alimentarias aberrantes.

¿Hacia nuevas gastro-nomías?

Las gastro-nomías están en crisis; es necesario, por ello, inventar otras nuevas. En la brecha abierta por la crisis del régimen alimentario, comienzan a bullir, en un verdadero movimiento browniano, contracorrientes dietéticas y estético-culinarias, camarillas y sectarismos alimentarios, creencias o erráticas concepciones individuales y colectivas, huidas contradictorias hacia el porvenir y el pasado, prescripciones y alertas médicas, etc.

Lo más sorprendente es, sin duda, que en los medios de comunicación y en las publicaciones proliferen simultáneamente las recetas de cocina y los regímenes de adelgazamiento. Sectores enteros de la sociedad se ponen a régimen o retornan a los fogones, o ambas cosas a la vez (como si el arte culinario y la dietética buscasen reconciliarse).

En los sectores sociales "pilotos" de la sociedad urbana vemos cómo la cocina, contrariamente a la falta de sensibilidad mostrada hacia ella por la modernidad alimentaria dominante, vuelve a ser de nuevo un elemento central, tanto del arte de vivir como del saber-vivir.

La gran cocina, la de los chefs, es elevada de nuevo al rango de las bellas artes. Los cocineros son estrellas sagradas y sus creaciones, como las de los grandes modistos, se exhiben en papel glasé, se exportan de un extremo a otro del planeta, son recuperadas, imitadas y caricaturizadas por los industriales o los artesanos del nuevo *prêt-à-porter* culinario, vulgarizadas bajo la forma de patrones-recetas por las revistas y los libros de cocina. Una nueva estética culinaria se difunde. Su credo es restablecer la "verdad de los productos". El cocinero, desde ahora, será un *mayéutico* de la alimentación, alguien que, socráticamente, consigue que los platos den a luz su verdad natural. Rompe, así, con el

"chef" a la antigua usanza, gran sacerdote del acomodamiento, brujo del artefacto, que aseguraba el triunfo de la Cultura sobre la Naturaleza (Fischler 1979).

La contra-cultura misma (o su posteridad), los herederos envejecidos de mayo del 68, los pioneros y las pioneras del neo-regionalismo, del ecologismo y del neo-feminismo, durante mucho tiempo anoréxicos o indiferentes, redescubren la comida ("la comilona") como fundamento de identidad corporal, cultural, como refugio de "la fiesta", de la comunión entre comensales.

Los sectarismos alimentarios se desarrollan o se despiertan, se sincretizan a veces: vegetarianismo, vegetalismo, macrobiótica, ayuno, etc. Pero la sociedad moderna ha laicizado la dieta ascética y he aquí que, a la hora de la crisis del régimen, proliferan los regímenes (10). Las múltiples dietas propuestas por los medios de comunicación y las publicaciones tienen, sin duda, en gran medida, vocación de encantamiento y fantasmal (11), exactamente lo mismo que, por otra parte, la tienen las sutiles recetas de cocina que coleccionamos sin prepararlas nunca. Pero llega el momento en que se pasa a la acción: la alternancia grasa/magro se restablece entonces por sí misma, pues caracteriza a los regímenes modernos el ser provisionales.

El régimen, al imponer una norma consentida y otorgar un sentido transgresivo a la desviación, constituye sin duda la tentativa más clara por restablecer un orden y una gramática en la alimentación.

Pero la proliferación contemporánea de dietas de adelgazamiento, al igual que, por otra parte, el cambio de signo de los valores de la estética culinaria (ligereza, privación, natural, etc.), nos remiten sobre todo a la cuestión de los reequilibrios, de las regulaciones, de los ajustes culturales.

En primer lugar, vemos que se ponen en acción estrategias deliberadas, en tanto que voluntaristas. Como pasa en otros ámbitos, el Estado y la Ciencia (ésta representada aquí por la medicina, como ocurre con frecuencia) tienden cada vez más a afirmar su competencia y su dominio sobre las conductas alimentarias. Y no porque sea nuevo para los médicos indicar las necesidades y los peligros, dictar prohibiciones y prescripciones. El régimen, precisamente, es una terapéutica fundamental y, desde tiempo muy antiguo, han existido estrechas relaciones entre estética culinaria y dietética, entre alimento y medicamento.

Pero las prescripciones alimentarias de la medicina moderna son de orden profiláctico y no ya solamente terapéutico; son de uso colectivo y no ya únicamente individual; se transmiten a través de los medios de comunicación y no únicamente en la consulta privada; llegan a través de las políticas estatales de prevención y no sólo a través de la clínica. Es cada vez más el Estado, en efecto, el que tiende a imponer la aplicación de las reglas alimentarias ordenadas por los médicos, inaugurando así la era de la prescripción alimentaria de masas, dictando en suma nuestros menús mediante órdenes y con ordenanzas ministeriales.

Se forma y difunde una vulgata médica alimentaria, constituida por el producto difuso de la medicina nutricionista científica filtrado a través de la medicina popular, la conciencia dietética común y los medios de comunicación. Pero no se puede sostener que ese fenómeno sea tan poderoso como para inducir por sí mismo los cambios que hemos señalado en la sensibilidad alimentaria contemporánea, con todos sus aspectos imaginarios, mitológicos y fantasmales. Ahora bien, ¿no es sorprendente constatar que el efecto evidente de lo que podemos llamar la contra-tendencia estética y dietética resulte más bien reequilibrador? Es el caso, por ejemplo, de ese fenómeno misterioso que constituye, en la época contemporánea, la predominancia creciente de la delgadez entre las imágenes corporales ideales, predominancia tanto más acentuada conforme se asciende en la jerarquía social (véase Apfelbaum y Lepoutre 1978). Está claro que, objetivamente, el predominio del modelo de la delgadez en la sociedad de la opulencia resulta más favorable que el modelo inverso -éste, no obstante, presente en otras culturas. ¿Podemos, por tanto, hablar de procesos de ajuste?

Un análisis ántropo-socio-histórico de los modelos corporales mostraría, sin duda, que siempre ha existido una profunda ambivalencia en las representaciones del cuerpo gordo y que, en ese sentido, la reprobación de la obesidad no es en realidad tan reciente como en un principio pudiera parecer (véase Nahoum 1979). Es cierto que, en una época tan próxima como el siglo XIX, la corpulencia aún se denominaba en francés *embonpoint* (12) (hoy, para reflejar el espíritu del tiempo, sería necesario decir *malenpoint* (13)), con el significado de salud, prosperidad, honorabilidad. Pero existe también, incluso en

las sociedades arcaicas, una imagen *maligna* del gordo. El obeso es también alguien que come más de lo que le corresponde. Hay un obeso caníbal, comedor de carne fresca, señor (¿sangrador?) (14) carnívoro, que encarna completamente el mito del ogro al modo de Gilles de Rais y que reencarna en parte, en las mitologías modernas, la caricatura del patrón capitalista, ese obeso con chistera, engordado con la sangre y el sudor de las clases trabajadoras. El obeso, probablemente en todas las sociedades, está condenado a redistribuir lo recibido en demasía, a restituir la grasa capitalizada, bajo forma de fuerza física puesta al servicio de la comunidad, con ánimo alegre o de cualquier otro modo (Paillard, comunicación personal). De manera simétrica, la delgadez, o la flacura, fue en el pasado signo de miseria o de consunción, pero también de pureza ascética, incluso de santidad.

Si existe en realidad, antropológicamente, una ambivalencia fundamental y siempre latente de las imágenes corporales, podemos imaginar que, bajo el efecto de una u otra presión o exigencia eco-cultural, un aspecto u otro de la representación se encuentra más o menos acentuado, modelado, remodelado. Pero, una afirmación de este tipo, vuelve a plantear, una vez más, más cuestiones de las que resuelve.

Es propio de las situaciones de crisis que los procesos de desestructuración puedan estar acompañados de -y determinar recíprocamente a- reestructuraciones, contra-corrientes, emergencias. La crisis del régimen alimentario dará lugar, quizás, a emergencias que generarán duraderamente una inflexión en las representaciones y las prácticas, que permitirán rehabilitar, definir o redefinir los marcos y las normas gastro-nómicas. Tal vez esas dinámicas estén ya en marcha. Pero ¿cómo saber si la nueva tendencia que se pone en marcha podrá llegar, entonces, a reconciliar lo "bueno" y lo "sano", el arte culinario y la nutrición, el placer y la necesidad?

Notas

Claude Fischler es Director de investigaciones del Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS, Francia) y director del Centre Edgar Morin (Institut Interdisciplinaire d'Anthropologie du Contemporain, École des Hautes Études en Sciences Sociales, París). La editorial Anagrama publicó en 1995 una de sus obras más relevantes, *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo* (ed. orig. 1990), que constituye, sin duda, una referencia fundamental en el campo de la sociología y la antropología sociocultural de la alimentación.

El presente artículo fue publicado originariamente en *Communications*, núm. 31, 1979 (monográfico sobre *La comida. Para una antropología biocultural de la alimentación*: 189-210). Traducción y adaptación de José Luis Solana, Departamento de Antropología, Geografía e Historia, Universidad de Jaén. Agradecemos al profesor Claude Fischler su amable autorización para traducir y publicar este texto.

1. La palabra francesa que utiliza el autor es *dérèglement*. Este término refiere al estado de lo que está *déréglé*, desarreglado, desajustado, de lo que no se aviene ya a la regla establecida; así como al hecho de apartarse, dejar de lado o ignorar las reglas de la moral, del equilibrio y de la medida, de desviarse de ellas. Tiene también el significado de desorden y mal funcionamiento. Admite ser traducido al castellano como desarreglo, desorden, alteración, desajuste, mal funcionamiento. (Nota del traductor)

2. Señalemos, sin embargo, este detalle importante: las frutas eran el único producto de sabor dulce que figuraba en esas bandejas.

3. El término que utiliza Fischler es *contraintes*. En plural o en singular (*contrainte*) aparece en varias frases a lo largo del texto. El diccionario *Petit Robert* de la lengua francesa le atribuye, entre otros, los significados de coerción, presión, regla obligatoria, disciplina. En los diccionarios de francés-español *contrainte* suele traducirse como coacción y obligación. Pero, a la hora de traducirlo, es posible también recurrir a otros vocablos castellanos, en general sinónimos de los anteriores, como constricción, constreñimiento, imposición, exigencia (e, incluso, restricción, requisito o limitación), los cuales, en determinados contextos, permiten traducciones al castellano más precisas. Por ello, con el fin de ajustar

la traducción al significado más adecuado en cada uno de los contextos en que *contrainte* y su plural *contraintes* aparecen, no utilizaré un único vocablo castellano -ni, por tanto, siempre el mismo- para traducir esos términos franceses, sino que me valdré de vocablos distintos, si bien homólogos. (Nota del traductor)

4. El psicólogo Donald Campbell (1977) da una interpretación idéntica del fenómeno: "El gusto humano innato por las golosinas ha cesado de ser adaptativo para convertirse, hoy, en inadaptado"; de manera que, en materia de dulces, estamos sometidos a "una innata tentación de pecar".

5. De hecho, el primate prehomínido probablemente comía carne antes de convertirse en cazador; como el chimpancé actual que, sin ser cazador, está lejos de ser exclusivamente vegetariano. Es corriente, por ejemplo, ver a dos machos disputarse una pequeña presa (roedores, pájaros, pequeños animales, etc.) (Wrangham, comunicación personal; véase también Van Lawick-Goodall 1971).

6. En latín, región de bosques y pastos. (Nota del traductor)

7. Utilizo este neologismo, como tal no incluido en el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (que sí incluye el sustantivo *infantilismo*), para intentar mantener, en la medida de posible, el juego de palabras que hace el autor entre *enfantine* (lo perteneciente o relativo a la infancia; *enfance* en francés, de *enfant*, niño) e *infantile* (persistencia en la edad adulta de comportamientos propios de la infancia). Mientras que la primera tiene un sentido neutro, la segunda conlleva una connotación crítica o peyorativa, por lo impropio que nos resulta que un adulto se comporte como un niño. El problema de traducción se plantea porque el adjetivo español *infantil* incluye ambas significaciones. (Nota del traductor)

8. Esa mezcla alimentaria recibe en los Estados Unidos el nombre de *junk food*.

9. Puede consultarse con provecho el número de *Communications* sobre *La Crise* (nº 25, 1976), en particular el artículo de André Béjin "Crise des valeurs, crise des mesures": 39-72.

10. El autor juega aquí con dos de los significados que el término *régime* tiene en francés, al igual que en español: conjunto de normas y dieta. La crisis del régimen es, pues, la crisis del conjunto de normas que regulaban la alimentación; y la proliferación de regímenes es la proliferación de dietas. (Nota del traductor)

11. *Fantasmatique*, en el sentido que tiene este término en la teoría psicoanalítica. (Nota del traductor)

12. Este término se utiliza hoy en la lengua francesa con el significado de gordura, y así cabría traducirlo. Pero literalmente significa "en buen punto" (*en bon point*), en buen estado; es decir, con buena salud, de aspecto saludable. (Nota del traductor)

13. Es decir, *mal-en-point* o *mal en point*: en mal estado, enfermo. (Nota del traductor)

14. Juego de palabras entre *seigneur* (señor) y *saigneur* (sangrador). (Nota del traductor)

Bibliografía

Aimez, P.

1979 "Psychopathologie de l'alimentation quotidienne", *Communications*, nº 31: 93-106.

Apfelbaum, M. (y R. Lepoutre)

1978 *Les mangeurs inégaux*. París, Stock.

Aron, J.- P.

1973 *Le mangeur du XIXe siècle*. París, Robert Laffont.

Aykroyd, W. R.

1967 *Sweet Malefactor: Sugar, Slavery and Human Society*. Londres, Heinemann.

Barrau, J.

1974 "Écosystèmes, civilisations et sociétés humaines: le point de vue d'un naturaliste", *Inform. Sci. Soc.*, n° 14 (1): 21-34.

1978 *Des bases matérielles du goût, de ses métamorphoses et de ses fantasmes*, Institut français du goût, Tours, coloquio del 25 de noviembre de 1978.

Beidler, L. M. (y otros)

1975 *Sweeteners: Issues and Uncertainties*. Washington DC, Academy Forum, National Academy of Sciences.

Bilz, R.

1971 "Anorexia nervosa. Ein psychosomatisches Krankheitsbild in paläoanthropologischer Sicht", en R. Bilz y N. Petrilowitsch (eds.), *Beiträge zur Verhaltensforschung*. Bâle, Karger.

Bowlby, J.

1969 *Attachment and Loss*. Nueva York, Basic Books.

Cabanac, M. (y otros)

1968 "The Physiological Role of Pleasure", *Comm. In Behav. Bio.*, part. A, 1: 77-82.

Cannon, W. B.

1932 *The Wisdom of the Body*. Nueva York, W. W. Norton Company, Inc.

Campbell, D. T.

1977 "Social morality norms as evidence of conflict between biological, human nature, and social system requirements", *Dahlem Workshop on biology and morals* (Berlin), nov.-dic.

Chang, K. C. (ed.)

1977 *Food in Chinese Culture*, Newhaven y Londres, Yale University Press.

Davis, C. M.

1928 "Self-selection of diets by newly weaned infants: an experimental study", *Amer. J. Dis. Child*, n° 36: 651-689.

1935 "Self-selection of food by children", *Amer. J. Nurs.*, n° 35: 402-410.

1939 "Results of the self-selection of diets by young children", *Can. Med. Ass. J.*, n° 41: 257-261.

Deer, N.

1950 *The History of Sugar*. Londres, Chapman and Hall.

De Garine, I.

1979 "Culture et nutrition", *Communications*, n° 31: 70-92.

Demaret, A.

1977 "La valeur de survie de l'anorexie mentale. Approche d'inspiration éthologique", *Psychologie médicale*, 9, 11 : 2165-2169.

Desor, J. A. (O. Maller y K. Andrews)

1975 "Ingestive responses of human newborns to salty, sour and bitter stimuli", *J. Compar. and Phys. Psychol.*, vol. 89, n° 8: 966-970.

Desor, J. A. (O. Maller y R. E. Turner)

1973 "Taste in acceptance of sugars by human infants", *J. Compar. and Phys. Psychol.*, vol. 84, n° 3: 496-501.

Douglas, M.

1979 "Les structures du culinaire", *Communications*, n° 31: 145-170.

Febvre, L.

1938 "Répartition géographique des fonds de cuisine en France", en *Travaux du 1er Congrès international de folklore*, Tours, 1938; citado en J.-J. Hémardinquer (ed.).

Fischler, Cl.

1978 *Interactions bioculturelles dans le domaine alimentaire: l'exemple du sucre*. París, CETSAS (Informe de investigación para la DGRST, mimeografía, 31 págs.).

1979 "La cuisine et l'esprit du temps", en H. L. Nostrand (ed.), *La France en mutation*, Rowley, Mass., Newbury House.

FTC (Federal Trade Commission)

1978 *FTC Staff Report on television advertising to children*. Washington DC, FTC.

Gaullin, Steve J. C.

1979 "Choix des aliments et évolution", *Communications*, nº 31: 33-52.

Harris, D. R.

1969 "Agricultural systems, ecosystems and the origins of agriculture", en P. J. Ucko y G. W. Dimbleby (eds.), *The Domestication and Exploitation of plants and animals*, Chicago, Aldine.

Harris, M.

1977 *Cannibals and Kings. The origins of cultures*. Nueva York, Random House.

Hémardinquer, J.-J. (ed.)

1973 "Pour une histoire de l'alimentation", *Cahier spécial des Annales*, París, Armand Colin.

Hess, J. L. (y K. Hess)

1977 *The Taste of America*. Nueva York, Penguin Books.

Katz, S. H. (M. L. Hediger y L. A. Valleroy)

1974 "Traditional maize processing techniques in the New World", *Science*, vol. 184, 17 mayo: 765-773.

1979 "Un exemple d'évolution bioculturelle: la fève", *Communications*, nº 31: 53-69.

Lee, R. (e I. DeVore) (eds.)

1968 *Man the Hunter*. Chicago, Aldine.

Le Magnen, J.

1976 "Mécanismes physiologiques de la prise alimentaire et régulation du bilan d'énergie chez l'homme", *Annales de la nutrition et de l'alimentation*, vol. 30 nº 2-3: 315-330.

Lorenz, K.

1969 *L'agression*. París, Flammarion.

Maller, O. (y J. A. Desor)

1974 "Effect of taste on ingestion by human newborns", en J. Bosma (ed.), *Fourth Symposium on oral sensation and perception, Development in the Fetus and Infant*, Washington DC, US Printing Office.

Nahoum, V.

1979 "La belle femme", *Communications*, nº 31: 22-32.

Piattelli-Palmarini, M.

1979 "Structure distale et sensation proximale", *Communications*, nº 31: 171-188.

Ross, E. B.

1978 "Food taboos, diet, and hunting strategy: the adaptation to animals in Amazon cultural ecology", *Current Anthropology*, vol. 19, nº 1, marzo.

Rozin, P.

1976 "The selection of foods by rats, humans, and other animals", en J. S. Rosenblatt, R. A. Hinde, E. Shaw y C. Beer (ed.), *Advances in the study of behaviour*, vol. 6, Nueva York, Academic Press.

Sahlins, M.

1972 *Stone Age Economics*. Chicago, Aldine.

Sdrobici, D.

1972 "Le comportement alimentaire contemporain en tant que facteur de sélection naturelle", *Cahiers de nutrition et de diététique*, VII, 1.

Siccardi, A. G. (y R. Ananthakrishnan)

1972 "Human variability and its possible adaptive significance", mimeografía, Centre Royaumont pour una Science de l'Homme, París.

Tannahill, R.

1974 *Food in History*. Nueva York, Stein and Day.

Tiger, L.

1978 "Live people in the machine age", *The New York Times*, 14 mayo.

Tiger, L. (y R. Fox)

1971 *The Imperial Animal*. Nueva York, Dell.

Van Lawick-Goodall, J.

1971 *Les chimpanzés et moi*. París, Presses de la Cité.