



FOTO: ESPAÍ GRÁFIC

SOM EL QUE MENGEM: DEL TABÚ A L'OBESITAT

JOAN CAMPÀS I MONTANER

CÈSAR CARRERAS I MONTFORT

L'ALIMENTACIÓ COM A FENOMEN SOCIOCULTURAL

Tots els animals s'alimenten, però només l'ésser humà cuina. Un gos engoleix cadascun dels seus àpats de la mateixa manera, mentre que nosaltres ens comportem de mil maneres diferents quan ens alimentem. Qui no ha sentit a dir, més d'un cop, que “tot s'acaba amb un gran tiberi”? En els contextos socials europeu i nord-americà, per exemple, les reunions de negocis es fan al voltant d'una copa o durant “un menjar de negocis”. Tots els nostres rituals de pas (baptismes, noces, defuncions...) són inconcebibles sense un àpat adequat o un pastís adient. “Som el que mengem” repeteixen els seguidors de certs règims o dietes alimentàries.¹

Estudiar com s'obtenen els aliments i qui els prepara, com es distribueixen, i on, quan i amb qui són consumits, aporta una informació clau per entendre el funcionament d'una societat i permet deduir el conjunt de les relacions que prevalen entre els seus membres. Menjar està indissociablement lligat al comportament i a la biologia de l'espècie humana i als procediments adaptatius utilitzats pels humans en funció de

les seves condicions d'existència en els diversos nínxols ecològics.

El que està a la base de l'evolució humana i que ens distingeix dels altres primats, és el fet d'elaborar i compartir el menjar. No vol dir “company” compartir el pa amb algú altre? En totes les societats, l'establiment i manteniment de les relacions humanes passen, sobretot, per compartir el menjar. Beure i menjar són, doncs, actes totalment carregats de sentit, significat i emoció, sovint relacionats amb esdeveniments que no tenen res a veure amb la necessitat d'alimentar-se. Ens cal, doncs, analitzar aquesta semàntica del menjar.

Existeix, també, una relació íntima entre el procés alimentari i els rols sexuals: cada estadi en l'obtenció i la preparació d'una varietat d'aliment és atribuïda en funció del sexe. Per exemple, l'home solia ser el primer a servir-se (o ser servit), alguns aliments estan reservats a un o altre sexe, en algunes regions de la Melanèsia i la Polinèsia, els esposos, al començament, no poden veure's mentre mengen, a l'Aràbia, al Japó i en algunes regions de l'Europa de l'est, les dones, per menjar, esperen que els homes de la família hagin acabat...² El que consumim serveix per establir la nostra pertinença a un medi social, religiós i ètnic. El mètode més segur per descobrir

1. Hi ha un proverbi alemany basat en un joc de paraules que diu: “Man ist was Mann isst” (l'home és el que es menja): ist (és) es pronuncia com isst (menja) i Mann (home) es pronuncia com man (es). El mateix proverbi existeix en francès, “Dis-moi ce que manges, et je te dirai ce qui tu es”, o anglès, “You eat what you are”.

2. Sobretot en plats de major valor energètic (p.e. carns), en algunes societats els homes consumeixen les millors parts, mentre les dones i nens reben les restants.

els orígens ètnics d'una família consisteix a mirar el seu rebost o l'armari de la seva cuina; els plats cuinats esdevenen el nostre mirall.

L'alimentació és, doncs, un dels elements preponderants de cohesió d'una societat. Mengem no només perquè tenim fam, sinó sobretot perquè és un acte social.

Per què continua preocupant el menjar si ja no tenim èpoques de penúria o escassetat? Les nostres societats desenvolupades occidentals ja no tenen aquest risc. La darrera carestia a França va tenir lloc el 1741-1742, la gran fam irlandesa per manca de patates data de 1846-1848; només la guerra ha portat la penúria, provisionalment i localment. Tampoc no existeixen les incerteses estacionals: els sistemes de distribució capitalista i la globalització han fet desaparèixer la dependència de les estacions: en els països rics, hi ha pràcticament de tot durant tot l'any. Es publiquen o segreguen tants discursos sobre els aliments com cap altra societat ha produït; des de finals del XIX l'Occident ben alimentat ha creat una especialitat mèdica: la nutrició. Règims de salut, receptes, guies gastronòmiques...: què menjar i com menjar són preguntes que repetidament inunden els mitjans de comunicació. Tot es planteja com si l'acte alimentari fos un problema delicat, difícil per a l'individu; fins i tot s'ha inventat, per ensenyar els nens a menjar, l'educació nutricional. Per què, doncs, l'alimentació ha esdevingut un problema?

Per a la medicina i la nutrició, els humans s'han nodrit durant molt de temps de glúcids, de lípids i de pròtids; només tenien necessitat de vitamines, de sals minerals i d'aminoàcids essencials. En definitiva: menjaven nodriments, no aliments. Durant molt de temps s'ha oblidat que l'ésser humà "pensa" el seu menjar d'una altra manera (i és aquí on s'ubicaria el gust).³

3. Aquestes idees van ser expressades brillantment per un dels primers gastrònoms coneguts, Jean-Anthèlme Brillat-Savarin, en el seu llibre de 1822 *Physiologie du Gout ou Méditations de gastronomie*.

L'alimentació humana comporta una dimensió imaginària, simbòlica i social. Ens nodrim de nodriments, però també de l'imaginari (menjar caviar o un tomàquet és incorporar una substància nutritiva, però també una substància imaginària, un teixit de connotacions i significacions que van de la dietètica a la poètica passant per l'*standing* i la festa).

Per què mengem el que mengem? La resposta sembla senzilla: mengem el que és comestible. Ara bé: què converteix una espècie o una substància en comestible o en immenjable? És una qüestió de toxicitat? De sabor? L'immenjable és un criteri objectiu o pertany al domini de l'imaginari?

Sembla fàcil respondre la qüestió de per què consumim certs aliments: perquè els tenim a la nostra disposició, perquè ens n'agrada el sabor, perquè el nostre cos els exigeix, perquè presenten avantatges per al nostre cos... La disponibilitat i el cost (en temps, en diners o en energia) són, evidentment, condicions necessàries per al consum. El sabor sembla ser molt important: el conjunt de qualitats organolèptiques (gustatives, olfactivas, de color, de forma i de consistència, etc.) té una funció primordial en el consum. Certs sabors constitueixen l'objecte d'una preferència innata (el que és dolç), i altres d'una aversió no menys innata (el que és amarg). L'hàbit, fruit de la necessitat, es crearia a força de consumir un aliment. "La familiaritat augmenta l'acceptabilitat":⁴ un aliment tastat diverses vegades sol tenir més oportunitats de ser preuat que un aliment desconegut. S'ha establert que els aliments poden tenir efectes postingestius que tendeixen a modificar els nostres gustos i els nostres disgustos i, per tant, els nostres hàbits alimentaris. La "saviesa del cos" permetria a l'organisme "reconèixer" o aprendre a distingir el que li fa profit o li fa mal.

4. Les preferències alimentàries sembla que es defineixen de ben petits, i tota l'associació de gustos, aromes i sensacions dels nostres primers anys de vida marcaran la nostra psicologia individual davant del menjar.

Però les coses no són tan fàcils: si és cert que certes preferències o aversions gustatives són innates, també es cert que sempre són reversibles: la variabilitat pot més que la universalitat; per què ens agrada o no ens agrada un o un altre sabor?; com explicar que alguns aliments siguin molt rars, molt cars i, tanmateix, molt preuats?

Estem molt lluny de consumir tot el que el nostre organisme estaria disposat a deixar-nos absorbir. Som omnívors i, en canvi, no consumim tots els aliments a la nostra disposició. Més que preguntar-nos per què mengem certs aliments més que uns altres, caldria plantejar-se la qüestió de per què *no mengem* certes substàncies, per què no consumim tot el que és biològicament comestible. La variabilitat de les eleccions alimentàries humanes prové sens dubte de la variabilitat dels sistemes culturals: si no consumim tot el que és biològicament comestible, és perquè tot el que és biològicament menjable no és culturalment comestible. Són les regles socials i culturals les que defineixen allò que es pot menjar —o no.

¿Com explicar la variabilitat dels consums alimentaris, de les pràctiques culinàries, la complexitat, de vegades l'aparent extravagància dels sistemes culinaris amb el seu arsenal de categories, de regles, d'usos, de significacions? Les prescripcions, les prohibicions i els tabús ¿són fonamentalment arbitraris o són el resultat de determinismes “naturals” i a compleixen funcions materials ben identificables?

Potser l'anàlisi del tabú de jueus i musulmans a la carn de porc ens porti algunes respostes o, si més no, ens ajudi a clarificar què volem dir en afirmar que som el que mengem.

EL TABÚ SOBRE LA CARN DE PORC

El porc és un animal omnívor domesticat que té la capacitat més gran per transformar en carn les plantes que ingereix: quasi el 35% d'energia que consumeix la transforma en carn (mentre

l'ovella només el 13% i la vaca el 6,5%). Un porquet augmenta 1 kg per cada 2 kg de menjar (la vedella guanya ½ kg per cada 5 kg de menjar); una truja dona a llum 8 garrins després de quatre mesos d'embaràs, mentre que a una vaca li calen nou mesos per a només una vedella.

Així doncs, si el porc és un gran productor de carn, per què el déu dels israelites i l'Alcorà en prohibeixen el consum? Recordem: *“El porc, que té la peül·la partida però no és remugant [és impur per a vosaltres]. No mengeu la carn d'aquests animals ni toqueu els seus cadàvers. Considereu-los impurs”* (Levític 11, 7-8). O bé: *“Només aquestes coses les ha prohibit Al·là: la carronya, la sang i la carn de porc”* (Alcorà 2, 168). També a l'Egipte hel·lenístic els porcs estaven prohibits. Ens ho diu Heròdot (segle V aC): *“El porc és considerat entre ells com un animal impur, fins al punt que si en passar un home el toqués accidentalment, correrà fins al riu i s'hi llançarà vestit”*. A Mesopotàmia, després del regnat d'Hammurabi (segle XVIII aC) el porc també desapareix de mica en mica del registre arqueològic.⁵

LA HIPÒTESI HIGIÈNICA I MÈDICA

Una de les explicacions més antigues és la de Maimònides, metge de l'emperador Saladí d'Egipte, al segle XII, i és d'ordre higiènic. La carn de porc es devia fer malbé més ràpidament que les altres en el clima càlid del Pròxim Orient; a més, és transmissor de la triquinosi, malaltia sovint fatal provocada per un paràsit minúscul; i és brut, perquè es rebolca entre els seus propis excrements i se'ls menja. *“La principal raó per la qual la llei prohibeixi la seva carn ha de trobar-se en el fet que*

5. Sembla que el procés de prohibició del porc és gradual, ja que es consumia a l'Egipte faraònic i a Mesopotàmia, i fins i tot a Aràbia, on s'han trobat restes òssies de porcs en temples de culte lunar. Alguns plantegen que la prohibició del porc es pot relacionar amb la voluntat de Mahoma de trencar amb els cultes anteriors per tal de singularitzar l'Islam.

els seus hàbits i alimentació són summament bruts i repugnants. Defenso que els aliments proscrius per la llei són malsans”. Però la realitat és que les temperatures de Terra Santa no són pas més altes que les d’altres indrets del món on es pastura i menja porc. D’altra banda, el risc de triquinosi no pot trobar-se a l’origen de la prohibició, ja que aquest paràsit fou observat per primer cop el 1821 i durant quaranta anys fou considerat inofensiu; a més, els símptomes apareixen només uns quants dies després del consum de carn contaminada. ¿Per què Moisès no va prohibir el consum de carn de bou, de be i de cabra, transmissors de malalties com l’àntrax o la brucel·losi? Finalment, en estat salvatge el porc no és pas brut: només es rebolca en el fang i els excrements quan està tancat en porqueres, ja que, com que no té glàndules sudorípares, és l’únic mitjà de què disposa per refrescar-se per evaporació. A més, si és brut, per què ha estat domesticat i consumit en moltes parts del món?

Quan, el 1859, es va establir la relació entre la triquinosi i la carn de porc mal cuinada,⁶ aquest descobriment va produir una doble reacció entre els creients: els jueus reformistes consideraven que, un cop explicada la base medicocientífica de la prohibició, ja no calia complir la prohibició: senzillament, calia consumir la carn ben cuinada; però els jueus ortodoxos, que no volien veure convertit el seu Llibre de la Llei en un manual de medicina, insistien que els designis de Javhè eren inescrutables i que les lleis dietètiques s’havien d’acceptar per submissió a la voluntat divina.

LA HIPÒTESI DE LA IDENTITAT CULTURAL

A la Bíblia la prohibició de menjar carn de porc només apareix després de l’èxode d’Egipte;

6. La carn de vaquí mal cuinada produeix la tènica; el vaquí, caprí i boví també poden transmetre la brucel·losi o l’àntrax. D’altra banda, en el Pròxim Orient la triquinosi la poden transmetre d’altres animals —a més del porc— consumits amb certa freqüència.

fins aleshores s’aplicava la regla donada a Noè: “Tot el que es mou i té vida us servirà d’aliment”. Els hebreus, durant la captivitat a Egipte, residiren prop de Tanis (el Zoan bíblic) on existia un culte al porc, considerat com animal sagrat. Podríem pensar que la llei de Moisès reflectia el desig dels hebreus de diferenciar-se dels egipcis i d’afermar els lligams socials mitjançant comportaments que els fossin propis: aquesta explicació per la identitat cultural té el problema que ambdues comunitats menjaven carn de boví, be, cabra i altres animals.

LA HIPÒTESI ECOLÒGICA

A l’època de la prohibició, els hebreus eren pastors nòmades en un territori de planes i turons àrids, un terreny convenient als bovins i ovins, però no als porcs. Els porcs tenen necessitat d’ombra i de la humitat del sotabosc dels boscos frondosos. Però aquesta explicació no ens diu per què no foren simplement ignorats en lloc de fer-ne un objecte de tabú alimentari.

La creació del tabú podria respondre a una adaptació a l’entorn ecològic. Les tres espècies d’animals domèstics del Pròxim Orient són les cabres, les ovelles i les vaques, tots ells herbívors que consumeixen herbes i palla i produeixen carn i llet. Per tant, no competeixen en la seva alimentació amb els humans i es poden adaptar fàcilment a les condicions ambientals i climàtiques d’aquesta regió. Per contra, què mengen els porcs? Qualsevol producte amb baix contingut de cel·lulosa, a més a més de cereals, blat de moro, patates, soja... El seu aparell digestiu i les seves necessitats alimentàries són molt similars a les dels humans, és possiblement el seu major competidor.

El porc no està adaptat a l’hàbitat del Pròxim Orient, ja que acostuma a viure a prop de les ribes dels rius i amb zones de bosc, d’on s’aprovisiona del seu menjar. En canvi, el seu sistema de regulació de calor corporal és incompatible amb hàbitats calorosos, ja que no tenen glàndules

sudorípares i el seu pèl no els protegeix del sol. Per refrescant-se han d'estar contínuament rebolcant-se en fang (és més refrescant que l'aigua) o en els seus propis excrements.

Sabem que en el Pròxim Orient es criaven porcs en època neolítica, quan tenim constància d'una abundància de boscos. A mesura que les poblacions humanes van estendre els seus cultius a costa dels boscos, va desaparèixer l'hàbitat adequat per al porc i, en alimentar-se dels mateixos aliments que els humans, entraren en completa competència: *“El porc es va domesticar amb un únic propòsit: subministrar carn. Quan les condicions ecològiques van deixar d'afavorir-ne la cria, cap funció alternativa no va poder redimir-ne l'existència. Es va fer no sols inútil, sinó quelcom encara pitjor: es va convertir en una criatura nociva, en una maledicció per a aquell que la veies o toqués, un animal pària”* (Harris, 1998, p. 81).

LA HIPÒTESI SIMBÒLICA

També es pot explicar aquest tabú fent referència al simbolisme de les regles —religioses i alimentàries— dels tres llibres de Moisès (Levític, Nombres i Deuteronomi). Les prohibicions alimentàries cabdals es troben al llibre 11 del Levític, i comencen dividint els animals en dues categories: purs i impurs; d'aquests darrers no se'n pot menjar la carn (Lv 11,11). Quines raons dóna Jahvè per justificar aquestes regles? El tema central del llibre del Levític és que allò que és plenitud, integritat i perfecció de Déu, s'ha de reflectir en el ritual d'adoració. Els animals seleccionats per al sacrifici no podien, doncs, tenir cap imperfecció. Aquesta idea de perfecció impregnava tota la vida religiosa i cultural dels hebreus, i tot allò que tenia un caràcter híbrid o es prestava a confusió era considerat anatema [no es podia llaurar amb un bou i un ase (Dt 22,10); ni plantar dues varietats de grans diferents al mateix camp (Lv 19); les classes socials havien de romandre separades, no es podien casar amb pagans...]. Els animals que es podien menjar eren el

bestiar domèstic, ovelles i cabres, que havien rebut la benedicció de Jahvè a l'època en què els primers pastors hebreus havien ocupat Terra Santa, i que són, així, perfectes, complets i sencers. Uns quants animals salvatges, similars als domèstics, són també autoritzats: són els que tenen la peülla partida (els que caminen sobre dos dits) i són remugants. Les llebres, els conills, el porc i el camell semblen tenir la perfecció, però no la tenen, ja que no posseeixen les dues característiques citades. Aquesta idea de perfecció afecta també els animals que viuen a l'aigua: han de tenir escates i desplaçar-se gràcies a les aletes (per això els mol·luscs, llamàntols, llagostins i crancs estan prohibits). També els que viuen a l'aire: són imperfectes l'estruç, el cigne, la garsa i el pelicà. Serps, cargols i insectes no són ni ocells, ni peixos ni mamífers i, per tant, són abominables. A cada àpat, doncs, els hebreus es veuen forçats a contemplar la perfecció i l'acompliment del món creat per Jahvè. Pel que fa al porc, no hi ha ni un sol mot que subratlli que sigui particularment repugnant; només està prohibit perquè, tot i que té la peülla partida, no és remugant (Lv, 11,7). Com ha esdevingut, doncs, animal paradigma de l'abominació? Cal anar a cercar la resposta en la història de Judes Macabeu tal com s'explica en els textos apòcrifs de l'Antic Testament.

LA HIPÒTESI HISTÒRICA

Al segle II aC, la terra d'Israel estava sotmesa per Antíoc IV, cèlebre per les persecucions de jueus i per haver fet profanar el temple de Salomó: ordenà que hi fossin sacrificats porcs i que els jueus en mengessin per marcar la seva submissió a Síria. Sembla probable que escollís el porc perquè se'n podia proveir amb facilitat dels seus veïns pagans. Aquest fet va posar la carn de porc en primer terme de les prohibicions, que fins llavors no era més que un tabú com tants d'altres. En reacció contra les persecucions d'Antíoc, Judes Macabeu va organitzar una guerrilla que reprengué Jerusalem i restablí

el temple el 165 aC (esdeveniment que se celebra en la festa jueva de l'Hanucà). El porc, que Antíoc havia escollit com a símbol de submissió, Judes Macabeu l'anatematitzà, i els hebreus l'evitaren fins al punt d'abstenir-se'n com a reivindicació de puresa, de fidelitat a les antigues lleis de Moisès i de refús a les lleis paganes.

Resulta summament interessant la geografia en què es localitzen els pobles que tenen tabús envers el porc. La zona comprèn tot el Pròxim Orient i les regions per on es va estendre l'Islam, des de la Península Aràbiga a l'oest, pel Magrib africà i a l'est, fins arribar a les regions semiàrides d'Iran, Afganistan i Pakistan. Curiosament, totes aquestes regions tenien escassa ramaderia porcina: els llocs on hi havia tradició porcina l'Islam va fracassar, com per exemple la Xina o Europa. El límit geogràfic de l'Islam coincideix amb les zones ecològiques de transició entre les zones boscoses —adaptades a la ramaderia porcina— i les àrides, en què l'excés de calor la converteix en una pràctica poc econòmica.⁷

Un cas atípic, que demostra la relació entre la cultura del porc i els boscos, són les Highlands escoceses. Existeixen testimonis escrits i arqueològics que demostren que el porc s'hi criava, almenys fins al segle XII dC. Amb la desforestació progressiva de la zona es van crear unes condicions desfavorables a la ramaderia porcina i, així, cap al 1500 hi havia multes contra els propietaris de porcs i se'n dissuadia la cria. Per contra, va cobrar-hi força la cria de vaquí, ja que el 65% de les terres de les Highlands eren de pastura. Del segle XVII ençà, es parla d'un prejudici dels escocesos per menjar porc, i fins i tot de l'existència d'un tabú (Ross, 1987).

No hi ha, doncs, una única raó per explicar el tabú a la carn de porc, ni es troba cap element

que permeti provar que la prohibició tingués una raó d'ordre higiènic; ni les consideracions sobre l'ecosistema del Pròxim Orient, ni l'originalitat cultural dels jueus i àrabs, ni la ideologia, són suficients per explicar-lo. Sembla més aviat que, segons les èpoques, un d'aquests tres elements (ideologia, sistema cultural, ecologia) ha entrat en interacció amb els altres dos. Els redactors dels llibres de Moisès i de l'Alcorà han posat l'accent en les regles alimentàries, ja que constitueixen signes de diferenciació entre els pobles. Podem pensar doncs que, si les condicions ecològiques haguessin fet factible la cria de porcs, jueus i musulmans no tindrien aquest tabú (actualment, alguns kibbutz crien porcs, ja que converteixen en carn consumible un cert nombre de deixalles que, d'altra manera, es perdrien).

EL COMENSAL DEL SEGLE XXI

A partir del segle XIX fins a l'actualitat, els països occidentals han aconseguit produir aliments en totes les èpoques de l'any i facilitar el transport de productes des de qualsevol part del planeta, per la qual cosa a la nostra taula existeix un ampli ventall d'ingredients per escollir. El nínxol ecològic ha deixat de determinar les nostres decisions.

En les enquestes que es feien als anys 50, per a les famílies obreres una bona alimentació havia de ser, sobretot, “nutritiva”, és a dir, sana, abundant i saciable; en canvi, a la dècada dels 80, només un 4% dels enquestats pensen que una bona alimentació ha de ser abundant. La preocupació quantitativa, la por que “no n'hi hagi prou” disminueix, en els països rics, durant els darrers trenta anys. Què preocupa ara? El caràcter qualitatiu. Observem que, ara, la paraula de moda per qualificar un producte alimentari és “equilibri” (dieta equilibrada, l'aigua que manté l'equilibri, bífids que equilibren per dins...)

Per al comensal actual, la qüestió bàsica és cada cop més saber què menja i en quina proporció: en

7. Resulta interessant com els canvis de les fronteres de l'Islam afectaren els ingredients dels mateixos plats. Per exemple, un dolç com l'ensaïmada mallorquina prové de la paraula àrab “saïm” o sigui, mantega de porc; el mateix dolç es coneix al Magrib, si bé fan servir un altre ingredient en comptes de la mantega de porc.

definitiva, elegir. Aquesta capacitat d'escollir defineix, fins i tot, l'estatut social de la persona i el grau de desenvolupament d'un país. La qüestió ja no es planteja en termes quantitativs, sinó de restricció. Entre un quart i una cinquena part de la població dels països rics està fent algun tipus de règim (amb el que els habitants dels països rics es gasten per aprimar-se, es podria suprimir la fam d'Àfrica).

Què s'ha esdevingut, doncs, en els darrers anys del segle XX? Com explicar el canvi en les actituds? D'ençà de la Segona Guerra Mundial s'han modificat les pràctiques, les actituds i els costums alimentaris i, alhora, la producció i la distribució dels aliments ha experimentat també profundes modificacions, industrialitzant-se i massificant-se. En aquest context és on hem d'ubicar el comensal actual i la seva relació amb l'alimentació.

En molts camps de l'activitat quotidiana ens trobem, cada cop més, enfrontats a la necessitat d'elegir, mentre que abans, la família, la tradició, la cultura imposaven els seus determinismes (l'elecció de la parella estava predeterminada per interessos familiars; les relacions de parella obeïen a regles on la conveniència, la pressió de les aparences, les coercions quotidianes de la vida laboral imposaven una constant cooperació; l'educació dels fills estava governada per la reproducció de models en els quals la tradició, la religió i l'exemple dels pares eren essencials; es menjava en funció dels productes estacionals...). Ara, l'elecció de les amistats, dels amors, l'educació dels fills, ja no depenen implícitament de regles consensuadament reconegudes: estan dins l'esfera de competència dels individus, de l'exercici de la seva autonomia i llibertat.

Però aquesta autonomia és també portadora d'anomia ("absència de norma"). Actualment, el comensal ha esdevingut un individu molt més autònom en les seves eleccions: temps, rituals, acompanyants s'imposen amb menys rigor i formalisme. Es pot menjar a qualsevol hora, amb qualsevol companyia, qualsevol producte en qualsevol lloc i, sovint, fora de la taula. Però aquesta llibertat comporta la incertesa: el comensal modern

ha de realitzar eleccions, i aquestes decisions les ha de prendre l'individu. Però, per tal de fer aquestes eleccions no hi ha criteris unívocs ni coherents. A més autonomia, doncs, més anomia.

I com repercuteix, tot plegat, en l'alimentació? L'alimentació s'ha convertit en una indústria. Els productes que mengem estan cada cop més transformats: les tres quartes parts dels nostres aliments han passat per les mans de la indústria, i els pocs que venen de la granja porten cada cop més valor afegit: embalatge, preparació... Si cada cop volem reduir més el temps destinat a les obligacions quotidianes, la indústria agroalimentària mira de respondre a aquestes necessitats. Transformant els productes agrícoles, substitueix l'usuari final, és a dir, la mestressa de casa o el professional de l'hostaleria. La preparació culinària es desplaça cada cop més de la cuina a la fàbrica: els nous "aliments-servei" incorporen cada cop més treball i temps, dels quals s'allibera el consumidor. El temps que dediquem a l'alimentació disminueix i les indústries alimentàries ofereixen productes que necessiten cada cop menys treball de preparació domèstica. Cada cop hi ha més productes que tenen la característica d'estar quasi llestos per al seu consum. Els nous aliments industrials tendeixen a estandarditzar-se, a homogeneïtzar-se; les qualitats principals que la nova distribució n'espera són la regularitat, el temps de conservació i l'incentiu generalitzat, més enllà de les distincions d'edat, de classe i de cultura; els sabors forts, i les particularitats locals o regionals, tendeixen a diluir-se en favor d'un "mínim comú denominador"; els nous productes de masses es consumeixen arreu, però alhora que avança l'estandardització, s'incrementa la diversificació dels productes consumits; en els darrers vint anys, centenars de productes nous han omplert la cistella de la compra, en part gràcies al perfeccionament i la generalització de la cadena del fred.

Si recuperem el sentit etimològic de la paraula gastronomia (*nomos* = llei, regla), podem dir que les societats tradicionals són societats "gastro-nòmi-

ques” en el sentit que l'alimentació està regida per regles, gramàtiques i sintaxis complexes i rígides. Les tendències més modernes de l'alimentació són, més aviat, “gastro-anòmiques”, en el sentit que aquestes regles estan flexibilitzant-se o disgregant-se, s'apliquen amb menys rigor, toleren una llibertat individual més gran. Els diferents estudis finançats pels industrials del sector agroalimentari confirmen l'existència d'un procés de desestructuració dels hàbits alimentaris i dels menjars. La regularitat, la composició i el desenvolupament dels àpats semblen evolucionar en el sentit d'una flexibilitat més gran: el nombre setmanal dels àpats “omesos”, la freqüència de la supressió d'un plat en un àpat, la simplificació del sopar, la irregularitat dels horaris... en són alguns indicadors.

Les conductes alimentàries estan cada cop menys constretes socialment i, alhora, experimenten cada cop més influències diverses i contradictòries: el comensal està, doncs, desorientat, ja que pot escollir entre una gran varietat però no té cap criteri mínimament consensuat per fer-ho.

Les pautes socials no només controlaven les conductes alimentàries, sinó que també les protegien: el ritual culinari aïllava un temps específic per menjar; durant aquesta estona, no es podia realitzar cap altra activitat. En canvi, ara, és a l'inrevés: el món del treball està envaint el temps dels àpats. L'alimentació ja no estructura el temps, és el temps que estructura l'alimentació.

Les normes socials tenien també com a efecte regir i regular la presa d'aliments; horaris, hàbits, usos, conveniències, tot plegat estructura els comportaments i els cossos. En canvi, la tendència gastro-anòmica deixa l'individu tot sol davant les seves pulsions, els seus desigs fisiològics. Si tinc ganes de menjar-me un gelat, quina pressió rebo de posposar-ho per a després de dinar? I per què no puc menjar-me una bossa de patates abans de sopar? Què m'impedeix menjar-me un iogurt per sopar mentre miro la televisió?

L'alimentació és un dels pilars de la identitat. Però, en l'actualitat, se'ns fa difícil identificar els ali-

ments: no en coneixem ni l'origen, ni la història, ni la preparació. Però hi ha més: la tecnologia permet enganyar els sentits. Colorants, textures, reforçants de sabor... tot un seguit d'artificis per trastornar la percepció del comensal (es poden fer passar proteïnes de soja texturades per carn picada de vaca de primera). El comensal modern no sap el que menja. Ignora quins efectes tindran en ell aquests nodriments no identificats. I, de tant en tant, s'assabenta que la vedella està farcida de substàncies que es fan servir, també, en la fabricació de la píndola anticonceptiva. L'aliment modern ja no té identitat, atès que no és identificable; dubtant del que menja, el comensal modern pot dubtar d'ell mateix.

OBESITAT I ANORÈXIA

Les societats modernes s'han tornat “lipòfobes”: odien el greix. La cultura de masses, productora desenfrenada d'imatges, ens fa admirar cossos juvenívols, esvelts. Els cossos reals semblen afanyar-se per assolir aquests models somniats o prescrits. La “corba de la felicitat” és, ara més que mai, la “corba de la desgràcia”. El rebuig de l'obesitat pot traduir-se en un rebuig cap als obesos. No és difícil trobar casos de discriminació pel fet d'estar gras (segons dades dels EUA, els obesos tenen menys oportunitats de ser admesos a la universitat, d'obtenir una feina, solen ser pitjor qualificats que els primos).

A l'època en què els únics grassos eren els rics, per exemple en el segle XIX, una grassor raonable era bastant ben considerada: se l'associava a salut, prosperitat, respectabilitat plàcida. El fet d'estar prim suggeria malaltia, maldat o ambició desbocada (el “dijous gras” era el dia que no es feia penitència).

El que avui és diferent de tot el que coneixem del passat és que voldríem un cos absolutament desembarassat de tot rastre d'adipositat: només el múscul és noble. I aquesta aspiració s'inscriu en un context general de depreciació creixent del greix. El

gust mateix ha canviat: els cossos grassos que abans tenien una funció i un lloc essencials a la cuina, com a mediadors entre el foc i els aliments o com a menjar per ells mateixos (la carn grassa), avui regiren l'estómac més que desperten entusiasme. El greix ha esdevingut objecte de temor i disgust.

Però la gran qüestió que plana en tots els debats sobre l'obesitat és aquesta: els grassos, són culpables o víctimes? Són víctimes del seu metabolisme, de la seva herència, o són culpables de golafreteria? La majoria d'enquestes els perceben com els veritables responsables del seu estat: se sol pensar que són grassos perquè mengen massa, incapaços com són de controlar-se. Damunt d'ells plana l'acusació o sospita de golafreteria i voracitat compulsiva, és a dir, d'una manca de voluntat i de control de si mateixos. Implícitament, hom emet un judici moral sobre l'obès; els grassos són considerats transgressors: semblen violar constantment les regles que governen el menjar, el plaer, el treball i l'esforç, la voluntat i el control de si mateix. El gras passa per ser un home que menja més que els altres, més del que és normal, en una paraula, *més que la seva part*. Què ha canviat, doncs, en la percepció contemporània de la figura del gras?

El que està en joc en el repartiment modern ja no és tant una quantitat de menjar com una "qualitat de vida". El menjar, o més aviat la quantitat de menjar, percebut com a metàfora de la riquesa o de la potència, perd en part la seva pertinença simbòlica en profit d'altres tipus de riqueses més qualitatives, inclosa la salut, el benestar i la realització personal. Amb l'adveniment de l'individualisme, el cos dóna testimoni ja no tant del poder (social) com del domini (individual), el control narcisista de les pulsions, dels desigs, de les debilitats. Aquests valors s'encarnen en un ideal quasi inaccessible, sempre perseguit, de vegades assolit, rarament o mai no posseït: la primesa, el fet d'estar prim.

La primesa ha esdevingut l'objecte d'una veritable recerca, el nou Grial i, potser, la forma moderna de la santedat. I és aquest valor de la primesa el que ha convertit el gras en la figura

d'un transgressor. Si ha renunciat a la primesa, això només pot ser debilitat de caràcter o mal gust de classe. El seu fracàs per aconseguir estar prim el situa entre aquells que no lluiten o que sempre són vençuts.

I la lipofòbia moderna s'exerceix de manera molt més palesa, profunda i apressant sobre el cos de la dona (en els països rics, la majoria de les dones, fins i tot les que no tenen excés de pes segons criteris mèdics, volen aprimar-se). El culte modern de la primesa femenina no té cap antecedent històric veritablement comparable. Al llarg del segle XX, doncs, l'ideal del cos femení ha experimentat unes modificacions que han afectat, no només el pes i el gruix del cos global, sinó també la talla (les vedettes i les reines de la bellesa són cada cop més altes), les proporcions i, en general, la relació entre malucs, cintura i pit.

Però allò que caracteritza els darrers anys és la musculatura i el vigor del cos; avui en dia, el cos femení modern ha de ser —i en això no hi ha precedent— tot múscul, tot ferma i sense mollesa. Tot senyal d'adipositat està proscrit.

Pel que fa a l'aparença de la dona, sembla que té lloc un doble moviment en el vestit i el cos de la dona occidental: un va del vestit al cos, l'altre, de la maduresa a la joventut. El primer moviment va del vestit a la carn. Fins als anys seixanta del segle XX, són el vestit i els seus arreus els que garanteixen l'aparença, almenys, la del cos públic, tal com es presenta en la vida social (mirinyacs, anelles i barnilles, cotilles, cenyidors i faixes...). Però la civilització evoluciona alliberant cada cop més el cos (banys de mar, minifaldilla, supressió dels sostenidors...) Aquest alliberament dels jous indumentaris comporta una nova coerció, tal vegada més poderosa que l'antiga. Amb la minifaldilla, el vestit femení obliga el cos a bastar-se a si mateix; d'ara endavant, la moda exercirà la seva influència directament sobre ell. La nuesa guanya i el vell pudor retrocedeix. Es trastorna la relació de la dona amb el seu cos. El feminisme militant, en especial a l'època de la lluita per l'avortament, adopta la consigna "el nostre cos

ens pertany”. Però al mateix temps el cos femení, en la seva aparença, es fa públic: a la seva propietària li toca administrar, i amb totes les seves significacions, totes les funcions fins aleshores confiades exclusivament a la roba. El cos esdevé la seva pròpia cotilla. El cos ha d'afrontar cada cop més les mirades sense la intercessió d'artificis indumentaris.

El segon moviment tendeix a unificar la feminitat en una única imatge diferenciada, juvenívola i prematernal. Sembla com si la vellesa, la lletjor i, fins i tot, la mort haguessin esdevingut opcionals, com si fossin només la sanció de l'abandonament. El cos ha de ser prim, desproveït de tot dipòsit adipós; ha de ser absolutament i eternament juvenívol. Aquest nou cos, aquesta nova aparença, correspon també a una crisi profunda de la feminitat, al naixement difícil d'una nova feminitat. Es produeix, doncs, una contradicció entre les característiques biològiques de la feminitat, i la pressió cultural de la primesa: si la dona vol adequar-se a la seva imatge social nova, s'ha d'enfrontar amb el seu cos. A la dona se li planteja ara el problema de la compatibilitat o de l'ajustament de la nova identitat social i de les especificitats biològiques. La seva funció social ja no pot reduir-se a “quedar-se a casa” i tenir fills per a la major glòria de la casta patriarcal. Sembla com si el part canviés de sentit: en lloc d'una funció o d'una finalitat natural de la vida, esdevé una “experiència” íntima. ¿Com conciliar els imperatius del desenvolupament individualista, professional, expressats en un cos-imatge, i l'atracció d'aquesta experiència íntima? ¿Quin conflicte planteja la realització personal i el rebuig dels papers tradicionals?

I el desig d'assolir l'objectiu de la primesa perfecta constitueix una de les condicions necessàries per desencadenar els processos dels trastorns alimentaris. D'una banda, l'alimentació tendeix a ser cada cop més una activitat culturalment no diferenciada, que no és incompatible amb quasi cap altra activitat (transports, treball, oci...), que no exigeix necessàriament context ritualitzat, que s'ha nomaditzat; de l'altra, l'alimentació quotidiana és quasi completament individualitzada, en el sentit

que les tries s'efectuen segons criteris purament personals. Les eleccions individuals no estan limitades per prescripcions religioses o culturals, ni pels horaris o el contingut dels àpats tradicionals, ni pels rituals de taula. La vida social col·lectiva no està organitzada al voltant de l'alimentació. Menjar ha deixat de ser una pràctica socialitzada. Per tant, l'única pressió normativa, l'única estructura col·lectivament i uniformement reconeguda com a apta per constrènyer i regular el comportament, és el model de la primesa i la lletjor del greix.

El que és bo i el que és sa es mesuren amb la vara única d'un sol criteri: fa engreixar o no. A aquesta nova moral li correspon un nou model idealitzat, el de la primesa, que, en definitiva, ha esdevingut la forma laïcitzada de la santedat d'abans.

A MANERA DE CONCLUSIÓ

Menjar és pensar. Els omnívors humans, en la nostra relació amb el món, amb nosaltres mateixos, amb els altres individus i la col·lectivitat, tenim una necessitat constant de pensar la nostra alimentació, de raonar-la o de racionalitzar-la, i justificar-la.

En la nostra relació amb els aliments hi trobem nocions d'ordre i d'organització, de coherència, de regulació. Si l'alimentació humana necessita estar estructurada, és al mateix temps fonamentalment estructurant: des del punt de vista individual perquè socialitza i acultura els infants; des del punt de vista col·lectiu perquè simbolitza i tradueix en les seves regles el triomf de la cultura sobre la natura, de l'ordre social sobre el salvatgisme.

Però la situació actual es caracteritza, cada cop més, per l'autonomia i la anomia. Ara el repte ja no és el repartiment dels recursos. El problema central és el de la regulació de l'apetit individual davant d'uns recursos quasi il·limitats. Però biològicament, l'evolució no ha preparat els nostres organismes per a l'abundància: al contrari, ha forjat mecanismes de regulació biològica “previ-

sors”, capaços d’administrar reserves en l’escassetat. Aquests mecanismes continuen aplicant-se a l’actualitat, com si l’abundància fos transitòria, com si la carestia pogués sorgir en qualsevol moment. Les reserves que s’haurien de cremar en l’època d’escassetat, romanen intactes i s’acumulen. Com elegir, esdevé actualment una qüestió cabdal. I, en el nostre context gastro-anòmic, el risc lligat als règims que s’imposa gran part de la població, sobretot femenina, és molt important i, de fet, estem més amenaçats per les angoixes alimentàries que no pel contingut dels nostres plats.

El règim és un mercat. És a la indústria a qui s’ha encomanat la missió de satisfer la demanda de regulació o de restricció creixent, oferint règims per aprimar-se, tractaments i programes diversos, medicaments, productes lights...

Malgrat tot, sembla que la crisi del comensal del segle XX està donant pas a una era de maduresa alimentària en el segle XXI; sembla que podrem arribar a viure les nostres eleccions sense angoixa ni obsessió; sembla que podrem desenvolupar amb el nostre cos, amb els nostres sentits, amb els nostres aliments, una relació diferent de l’ansietat i la desconfiança; sembla que podrem redescobrir alhora els nostres aliments i el nostre cos.

Si “saber” deriva etimològicament de “sabor”, si assaborir és saber, cal incrementar les nostres competències en aquest camp. Potser cal tornar a aprendre a alimentar-nos, i potser amb aquest aprenentatge descobrirem alhora el que mengem i el que som.

BIBLIOGRAFIA

CARRASCO PONS, S. (1992). *Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura*. Bellaterra: Universitat Autònoma de Barcelona. Servei de Publicacions. Col. Publicacions d’antropologia cultural, 9.

CONTRERAS, J. (i altres) (1992), *Antropología de la alimentación*. Madrid: Ediciones de la Universidad Complutense. 96 p.

CONTRERAS, J. (comp.) (1995), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Publicacions de la Universitat de Barcelona. 381 p.

DOUGLAS, M. (2000), *Pureza y peligro: análisis de los conceptos de contaminación y tabú*. Madrid: Siglo XXI. 248 p. [orig. anglès, 1966].

FISCHLER, C. (1995), *El (h)omnívoro, el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama. Col. Argumentos, 168. 424 p.

GOODY, JACK (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa. 310 p.

GRACIA ARNÁIZ, ISABEL (1996), *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria. 312 p.

GRACIA ARNÁIZ, MABEL (coord.) (2002), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 382 p.

HARRIS, M. (2002), *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza ed. Col. El libro de bolsillo. Antropología, 3006. 3ª imp. 336 p.

HARRIS, M. (1997), *Nuestra especie*. Madrid: Alianza ed. Col. El libro de bolsillo, 1734. 3ª ed. 616 p.

HARRIS, M. (1998), *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*. Madrid: Alianza ed. Col. El libro de bolsillo. Antropología, 3005. 6ª impr. 248 p.

MONTANARI, MASSINO (1993), *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica. 206 p.

TURÓN GIL, VICENTE J. (1996), *Transtornos de la alimentación: anorexia nerviosa, bulimia y obesidad*. Barcelona: Masson. 328 p.

JOAN CAMPÀS I MONTANER (Balaguer, 1950) és filòsof, historiador, teòric en paradigma hipertextual i expert en art digital. Ha escrit nombrosos llibres sobre arts, humanitat i història, ha dissenyat cursos i postgraus en línia sobre cultures de l’alimentació, estètica i edició electrònica, ha implementat diversos hipertextos sobre obres d’art i ha col·laborat en l’anàlisi multimèdia d’obres d’art en cd-rom i DVD. Dirigeix el grup de recerca I-PAD (Imatges. Percepcions d’art digital) de l’IN3.

CÈSAR CARRERAS I MONFORT (Barcelona, 1963). Doctor en Arqueologia, és professor d’Humanitats per la Universitat Oberta de Catalunya. Ha publicat llibres i nombrosos articles sobre arqueologia romana i tecnologies de la informació aplicades a les Humanitats. Actualment dirigeix el projecte Òliba, sobre l’aplicació de les tecnologies de la informació i comunicació en l’àmbit del Patrimoni (<http://oliba.uoc.edu>).