

RESEÑA

Patricia Aguirre

## ***Una historia social de la comida***

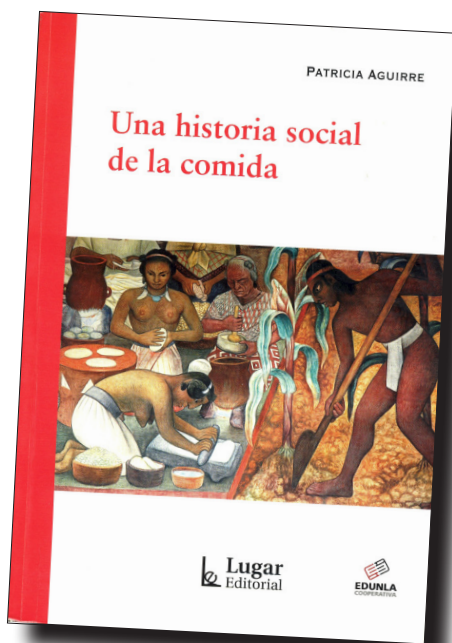
Buenos Aires: Lugar Editorial, 2017, 375 pp. ISBN: 978-950-892-540-4

Rebeca Cruz Santacruz\*

CADA UNO DE NOSOTROS ha vivido momentos esclarecedores que marcan un antes y un después en la vida, para mí, uno de ellos ha sido la lectura de *Una historia social de la comida* de Patricia Aguirre, texto que sin duda es un referente obligado para todo el que se interesa por comprender el estado actual de la alimentación humana... y también por quienes sentimos curiosidad por muchos otros aspectos de la vida de los seres humanos, vinculados con *el comer*.

*Una historia social de la comida* podría tener una larga lista de subtítulos, por ejemplo: *Una historia social de la comida... y de las transformaciones de las relaciones sociales*, o bien, *...y de la configuración del neoliberalismo y su sociedad de consumidores*, incluso *...y del individualismo y la pérdida de la solidaridad social*, de allí que el libro debería ser también un referente obligado para cualquier estudiante de nivel medio superior y superior, porque el libro nos explica cómo llegamos a ser lo que hoy somos, como especie y como individuos.

Con asombrosa habilidad de artesana, Patricia Aguirre nos da un claro ejemplo de cómo



entretejer con perspicacia y exactitud, desde el oficio de antropólogo, un análisis complejo que incluye elementos genéticos, bioquímicos, evolutivos, económicos, socioculturales e ideológico-políticos, entre otros muchos, mediante los cuales va construyendo con destreza la historicidad de la comida. Porque la comida, como

\* Doctoranda en antropología en salud en el Posgrado de Ciencias Médicas, Odontológicas y de la Salud, UNAM.

**Correo electrónico:** cruzsantacruz@yahoo.com.mx

Cruz Santacruz, Rebeca. «Reseña del libro: *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial, 2017, 375 pp.» *Interdisciplina* 10, n° 26 (enero-abril): 345-349.

ella lo señala con toda claridad, *modela la vida, es producto y a la vez productora de relaciones sociales y, aún a pesar nuestro, el peso de acier-tos y desajustes se marcarán en nuestro cuerpo y nuestra mente.*

Pero el libro no solo refiere los orígenes y características del largo proceso histórico de la comida, nos ofrece también propuestas teóricas, metodológicas y conceptuales para abordar el comer, la comensalidad, la cocina, la alimentación y los procesos de producción, distribución y consumo asociados con este *hecho social total* como lo denomina Patricia Aguirre parafraseando a Marcel Mauss, y que como tal, requiere ser estudiado desde *todos los ámbitos de una sociedad, desde su economía hasta su estética.*

El enfoque que emplea la autora para acometer esta tarea es revelador y nos invita a seguirlo con atención: usando como eje articulador el concepto de transiciones, construye a su alrededor un enfoque relacional que muestra paso a paso los elementos que fueron dando forma a un sistema complejo de múltiples interrelaciones que van más allá del título que ostenta su libro y que nos recuerda a Rolando García y su propuesta teórica, donde *Un sistema complejo es una representación de un recorte de esa realidad, conceptualizado como una totalidad organizada [...], en la cual los elementos no son “separables” y, por tanto, no pueden ser estudiados asiladamente.*<sup>1</sup>

Nos muestra además, la manera de evitar caer en lo que ella denomina los tres reduccionismos presentes en los estudios y análisis actuales sobre el tema; los cuales, desde su punto de vista, configuran las formas más frecuentes de oscurecimiento de lo social en la alimenta-

ción, estos son: la reducción naturalista, el reduccionismo ahistórico y la reducción individualista.

A partir de estas reducciones, nos señala, se han ocultado las relaciones sociales que *atravesan un plato* dejando de lado que *el gusto*, en convergencia con Bourdieu, *es una construcción social* y por tanto un fenómeno histórico, lo cual deja en claro que la alimentación no ha sido la misma siempre, sino que va cambiando dependiendo de muchos factores. Pero también afirma que *la elección del comensal no es libre e infinita*, como nos han hecho creer, sino que se encuentra fuertemente condicionada por la época, la cultura y la sociedad en que se desenvuelve y que implica una compleja trama de relaciones económicas, políticas, sociales, culturales, por mencionar algunas, que se imponen al individuo y, de esta forma, lo impelen a *acoplar en su entorno*, como diría Agnes Heller. En el transcurso de la lectura vamos comprendiendo por qué hace estas afirmaciones tan categóricas.

Otro aspecto que llama la atención es su gusto por la historia, componente poco frecuente pero añorado por algunos de nosotros y muy necesario en los estudios antropológicos. Desde las referencias explícitas a Fernand Braudel hasta las no manifiestas semejanzas con Gordon Childe y su texto *Los orígenes de la civilización*,<sup>2</sup> el desarrollo de la autora nos sumerge en una interesante manera de construir historicidad, donde aparecen tendencias de largo, mediano y corto plazos, salpicadas de anécdotas particulares relativas a los alimentos, a los inventores de utensilios y herramientas asocia-

**1** García, Rolando. *Sistemas complejos*. Barcelona: Gedisa, 2013.

**2** Childe, Gordon. *Los orígenes de la civilización*. México: Fondo de Cultura Económica, Breviarios 92, 12a reimpr. 1980.

das con la cocina o la producción, distribución y consumo de los alimentos, e incluso aparecen interesantes y divertidos neologismos para referirse a ciertos procesos derivados del más largo proceso histórico del comer.

Sin duda el enfoque transicional así lo requiere, pues una transición, un cambio de una forma de ser/hacer a otra diferente, acontece en el devenir histórico y los cambios que la autora nos quiere mostrar, no sucedieron en poco tiempo, sino en miles de años... De allí la necesidad imperiosa que tiene de *reflexionar acerca de los últimos millones de años tratando de mostrar la potencia del tema [...] con el objetivo esperanzador de comprender qué pasa hoy con nuestra alimentación [...] y utilizar el aprendizaje acerca de la historicidad de nuestra comida para soñar un futuro.*

En este sentido, el libro de la Dra. Aguirre nos recuerda un poco el atrevimiento de Fred Spier y su impresionante texto histórico *El lugar del hombre en el cosmos. La Gran Historia y el futuro de la humanidad*<sup>3</sup> cuyo intento es dar cuenta de un proceso de muy largo plazo (desde el *Big Bang* hasta lo que él denomina *La tercera oleada de la globalización*), teniendo como eje articulador la energía, y podríamos decir que, hasta cierto punto, en el caso de *Una historia social de la comida*, también se trata de la energía... presentada en su forma de alimento. Por tanto, consideramos que ambos textos son perfectamente complementarios.

En su espléndido desarrollo histórico, la autora recurre a la noción de transiciones alimentarias, las cuales no pueden comprenderse en toda su complejidad si no se observan

en su relación íntima con las transiciones demográficas, nutricionales, epidemiológicas, dietéticas y, por supuesto, las económicas que son expresadas en los distintos modos de producción y reproducción económica, política y sociocultural.

En este punto, creemos identificar en la lectura de su análisis, una sólida formación marxista que le permite incursionar hábilmente en la presentación de las relaciones entre economía y Estado, y uno de sus productos: la *alienación*, fenómeno que es llevado concienzudamente hasta nuestra época para mostrarnos cómo este entramado de elementos en estas sociedades complejas que habitamos hoy día, han tenido y tienen un precio en las mentes y los cuerpos de sus habitantes, es decir, de todos nosotros y el entorno que habitamos.

El recurso empleado por la autora para transitar por cada proceso de transformación o transición, es el que ella denomina *alimento trazador*, el cual se convierte en el pretexto para la construcción del marco explicativo de cada transición. *Cherchez de la nourriture!*, diría Dumas.

Y así, Patricia Aguirre va en busca del alimento que puede dar cuenta del largo proceso que nos lleva a la primera transición, la que nos hizo humanos. Con una escritura fluida, la autora nos confronta con nuestros ancestros, los primates, y el conjunto de elementos bioculturales que participaron en el largo camino evolutivo que permitió la emergencia del *homo sapiens sapiens*. De manera muy sintética aborda los procesos de bipedestación, omnivorismo, encefalización, sexualidad continua, comensalidad, deteniéndose en las estrategias biológicas que nos favorecieron entonces —y hoy trabajan en contra nuestra—: el gen ahorrador, la insulino-resistencia y estrés de larga duración, la leptinorresistencia y el genotipo derivador..., hasta

<sup>3</sup> Spier, Fred. *El lugar del hombre en el cosmos. La Gran Historia y el futuro de la humanidad*. Barcelona: Crítica, 2011.

elementos más conocidos como el uso del fuego y su relación con el omnivorismo, el desarrollo y uso de herramientas, el surgimiento del lenguaje y la complejización de la vida y la organización social, entre otros varios aspectos, cuyo gran conjunto enmarca un hecho social: la *comensalidad* como conjunto de relaciones sociales entre comensales, su comida y su cultura.

En la segunda transición, *la que nos hizo desiguales*, enfatiza la autora, apreciamos fenómenos como el surgimiento del sedentarismo, la domesticación de plantas y animales y la importancia de tubérculos y granos para la reproducción de la especie humana. Pero también del surgimiento de nuevas y más complejas formas de organización social que llevaron a nuestros ancestros a una nueva configuración económica: *la acumulación* y sus fenómenos adyacentes: la violencia y la desigualdad. Se aprecian las diferentes maneras de relación con el entorno natural, así como las consecuencias que estos elementos, en su conjunto, *siempre en su conjunto*, impactaron la vida cotidiana, la mente y los cuerpos de las personas denominadas cazadores-recolectores y proporcionaron las bases económicas, políticas y socioculturales para el surgimiento de las sociedades preindustriales.

En este recorrido, no deja de asombrarnos la manera en que se van relacionando, uno a uno, los distintos elementos señalados y la claridad que va emergiendo cuando comprendemos el alcance de estas relaciones.

Finalmente, llegamos a la tercera transición, *la que nos hizo opulentos*, en todos los ámbitos, incluido el corporal...

Pero Patricia Aguirre es muy clara en ello, la opulencia va de la mano de la carencia, fruto de la desigualdad que se exacerba en nuestros días. Y aquí, el alimento cuyo rastro hay que

buscar es el azúcar, como la más acabada forma de energía. Y el marco de transformaciones analizadas es el del industrialismo, la Modernidad y la globalización y su forma más acabada de expresión capitalista, por cierto no abordada por la autora quizá por los diversos enfoques que existen al respecto: el neoliberalismo.

En esta parte, se incluyen ejemplos concretos y comparaciones entre los acontecimientos en el Viejo y Nuevo mundos, Europa, Asia y América desde los siglos XIV al XXI. Es en este momento en el que nos percatamos de la titánica tarea que Aguirre se echó auestas y de por qué la autora se queja de tener que mostrar apretadas síntesis sobre los temas que nos presenta.

Y es que vuelve a plantear las líneas que ya hemos venido siguiendo, pero les agrega los aspectos esenciales de la época actual, los que nos preocupan y nos vuelven locos tratando de explicarlos: ¿cómo nos convertimos en asiduos consumidores de alimentos altos en energía y bajos o vacíos de nutrientes?, ¿por qué somos capaces de seguirlos *eligiendo* al momento de consumir?, ¿por qué la industria alimentaria, hoy *big food* se defiende con todo para evitar que el Estado regule la producción de alimentos?, ¿por qué tenemos cubierta la disponibilidad de alimentos y al mismo tiempo existen 820 millones de personas con hambre en el mundo y sigue creciendo la cifra? Pero también nos ayuda a responder otras preguntas que el libro no plantea: ¿cómo llegamos a “lograr” que el 1% de la población concentre en sus manos la misma riqueza que tiene el 99% de habitantes en el mundo?

Y encontramos aquí la explicación al surgimiento de las enfermedades crónicas y degenerativas y el porqué enfrentarlas, difícilmente es una labor exclusivamente médica, educativa o

del individuo... Se comprende claramente que estamos mirando en la dirección equivocada cuando responsabilizamos a estos sectores o a las personas de sus enfermedades. Porque la industria de alimentos se ha encargado de propiciar nuevas transiciones dietéticas que favorecen sus ganancias, no la salud de la gente, y ha sabido aprovecharse lucrativamente también de los enfermos que ella misma ha producido.

Evidentemente, con este claro análisis, Patricia Aguirre tiene a la vista la posibilidad de proponer algunas salidas concretas para lo que ella llama la posibilidad de otra transición la cual es necesario que tomemos en nuestras manos quienes veamos, al igual que ella, el grado de alienación al que hemos llegado en la actualidad, ese que nos hace creer que las decisiones que tomamos respecto a nuestra alimentación, a nuestras relaciones familiares, amorosas, laborales y de vida y muerte, son nuestras... porque no lo son.

Es decir, la autora nos deja el reto de pasar a la acción de alguna forma y no quedarnos úni-

camente con el texto y lo que podamos elaborar en nuestro decir a partir de él. No, la propuesta va más allá y nos obliga a pensar en nuestros recursos, nuestros hábitos de consumo respecto de la alimentación, nuestras acciones cotidianas relacionadas con el comer y la comensalidad, en reaprender a cocinar comida para compartirla con otros y ganarle la batalla a la industria que nos impele a considerar los alimentos preparados únicamente como mercancías.

A lo largo de esta obra, de ir y venir de lo general a lo particular, de lo macro a lo micro y de mostrarnos las retroalimentaciones que existen entre cada nivel o elemento de análisis, nos damos cuenta de la imperiosa necesidad de hacer algo al respecto, como individuos y como miembros de colectivos familiares, escolares o laborales y hacer nuestra parte, *de lo micro a lo macro*, como dice Patricia Aguirre, y exigir que el Estado haga la suya, *de lo macro a lo micro* y que entonces pueda hacerse realidad el párrafo con el que cierra su libro, el cual les invito con gran emoción a leer. **D**