

CUADERNOS DE ARAGÓN

Ángel de Uña y Villamediana

n.º 34

*La gastronomía,
¿un paisaje en el puchero?*

La versión original y completa de esta obra debe consultarse en:
<https://ifc.dpz.es/publicaciones/ebooks/id/2646>



Esta obra está sujeta a la licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional de Creative Commons que determina lo siguiente:

- **BY (Reconocimiento):** Debe reconocer adecuadamente la autoría, proporcionar un enlace a la licencia e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo de cualquier manera razonable, pero no de una manera que sugiera que tiene el apoyo del licenciador o lo recibe por el uso que hace.
- **NC (No comercial):** La explotación de la obra queda limitada a usos no comerciales.
- **ND (Sin obras derivadas):** La autorización para explotar la obra no incluye la transformación para crear una obra derivada.

Para ver una copia de esta licencia, visite <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Ángel de Uña y Villamediana
La gastronomía, ¿un paisaje en el puchero?

*CUADERNOS
DE
ARAGÓN
XXXIV*

ÁNGEL DE UÑA Y VILLAMEDIANA

La gastronomía,
¿un paisaje en el puchero?



INSTITUCIÓN «FERNANDO EL CATÓLICO» (C.S.I.C.)
Excma. Diputación de Zaragoza
Zaragoza, 2007

Publicación número 2.678
de la Institución «Fernando el Católico»
(Excma. Diputación de Zaragoza)
Plaza de España, 2
50071 ZARAGOZA
Tff. [34] 976 28 88 78 / 79. Fax [34] 976 28 88 69
ifc@dpz.es
<http://ifc.dpz.es>

FICHA CATALOGRÁFICA

CUADERNOS de Aragón / Institución «Fernando el Católico».- V. 7 (1966)
.- Zaragoza: Institución “Fernando el Católico”, 1966 - .-24cm. Irregular
ISSN: 0590-1626
I. Institución “Fernando el Católico”; ed.
930.8(460.22)

© Ángel de Uña y Villamediana.
© De la presente edición, Institución «Fernando el Católico».

ISSN: 0590-1626
DEPÓSITO LEGAL: Z- 906/2007
PREIMPRESIÓN: DocuGraf. Zaragoza.
IMPRESIÓN: Gráficas Mola. Zaragoza.

IMPRESO EN ESPAÑA-UNIÓN EUROPEA

En vosotros, mis nietos, Lucía, Gonzalo, Álvaro, Carmen, Santiago, Pablo, Marta y los que vengan, deposito la esperanza de que la comida alrededor de una mesa siga siendo una muestra de cultura y un signo de amor y amistad.

A vosotros está dedicada esta obra.

Distinguidos miembros de esta Academia Aragonesa de Gastronomía.

Señoras y señores.

Amigos:

Aunque ya haya pasado algún tiempo, soy consciente de que a nadie nos ha cicatrizado la herida producida por la muerte de quien fue fundador y presidente de esta Academia, don Antonio Beltrán.

A él y su memoria quiero dedicar el homenaje de este estudio.

Cierto que sus contenidos académicos y científicos no estarán a la altura que él nos había acostumbrado pero aseguro que este discurso de ingreso está animado por la misma devoción y cariño que don Antonio puso en las cosas y objetivos de esta Academia.

Compañeros de Academia: recorro a vuestra benevolencia y esgrimo este común sentimiento por la figura y labor del profesor Beltrán para pedir que contempléis este trabajo como un deseo de completar el conocimiento de nuestro Aragón a través de una de las manifestaciones más comprensivas, la de su gastronomía.

INTRODUCCIÓN

No ha habido ningún momento en la historia en el que se haya hablado tanto y con tanta audiencia de los temas relacionados con la alimentación y la gastronomía. La sociedad de comienzos del siglo XXI se caracteriza por su preocupación por los temas relativos a la dietética y la alimentación. Además, nunca como en las dos últimas décadas se ha investigado tanto en lo relativo a las propiedades de los alimentos, a su cultivo, a su conservación y sus errores. Hoy sabemos sobre los alimentos y su composición más que nunca. Por si eso no fuera poco, proliferan las instituciones dedicadas a estudiar y poner en prácticas las relaciones entre alimentación, salud y bienestar. La preocupación por crear saludables hábitos alimentarios forma parte de todos los programas de mejora sanitaria en todo el mundo, comenzando por la escuela.

A pesar de todo ello, las cuestiones universales y fundamentales relacionadas con la comida, como es el del aprovisionamiento de las materias primas, lo que llamamos alimentos primarios, siguen sin resolverse y siguen dividiendo el mundo. No deja de ser curioso que las dos causas principales de muerte prematura, como son las enfermedades cardiovasculares y las enfermedades carenciales, ambas estén ligadas estrechamente con la cocina y la mesa. Las primeras aquejan a las poblaciones donde hay exceso de comida y las segundas, a aquellas cuyos habitantes desconocen si tendrán para comer al día siguiente.

La elección del tema «Los factores económicos en la gastronomía» para mi discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía nace del convencimiento de que los cambios en las costumbres alimentarias vienen impulsados por condicionantes muy variados. La alimentación no es un fenómeno biológico, nutricional o médico, sino que, además, es un fenómeno social, psicológico, económico, religioso, protocolario y simbólico. Se trata, en suma, de un fenómeno cultural, en el sentido antropológico del término. Solamente cuando se completa su visión pluridisciplinar, podemos decir que estamos en la vía de su solución.

Quizás por ello, podamos decir que la ineficacia en la solución de los problemas universales de la alimentación humana se puede deber a que el diagnóstico y las soluciones parten de una visión parcial. Estamos en un momento en el que el avance de las ciencias experimentales nos permiten conocer perfectamente cuales son los componentes de un determinado alimento. Nunca como hoy se han conocido tan perfectamente qué es lo que comemos desde el punto de vista biomédico. Es más, esos conocimientos se han trasladado a los consumidores que en todo momento saben lo que compran y lo que comen. El etiquetado de los alimentos ofrecen una información pormenorizada de los componentes, del poder alimenticio, del trazado de su trayectoria desde la semilla al plato. Sin embargo, esos conocimientos no se han traducido en cambios en los comportamientos. Algunos tratadistas lo achacan a que los consumidores hacen más caso a la publicidad que a los consejos y a la explicación de los científicos y yo pienso que se debe a que las soluciones que se proponen para resolver las deficiencias en la alimentación son muy parciales y no tienen en cuenta la globalidad del hecho alimenticio y los múltiples factores que motivan los cambios gastronómicos. Se valoran los factores biomédicos pero no se tienen en cuenta otra multitud de valoraciones de los consumidores que afectan a la forma de preparar y consumir alimentos que es, en palabras de Fischler, «un proceso social y cultural cuyo significado y razón debe buscarse en la historia o en la particular dinámica de cada sociedad y cultura». Hasta hace medio siglo, las grandes aportaciones alimentarias fueron simplemente bio-médicas pero, a partir de las décadas finales del siglo XX, los estudiosos de los alimentos han introducido el análisis de los condicionantes sociales en el comportamiento alimentario.

La doble naturaleza bio-social de los seres humanos determina que en todo el mundo haya una amplia gama de sustancias que son consumidas como alimentos, que sean numerosísimas las formas de prepararlos y que hayan nacido multitud de ritos y protocolos para su consumo. Esta diversidad de factores concurrentes debe hacernos reflexionar sobre la existencia de preferencias y aversiones que configuran y modifican aquella rica variedad de manifestaciones gastronómicas.

El cuerpo humano es, con excepción de ratas y ratones, el que dispone de mayor cantidad de recursos para adaptarse a la variedad de condiciones de la comida, ajustándose a situaciones cambiantes. El sistema intestinal humano asimila todos los nutrientes, cualquiera que sea la

forma en que estén cocinados. Solamente se dan algunas intransigencias en determinadas etnias, como es la asimilación de la lactosa, que hizo que muchas civilizaciones tuvieran que acudir a los yogures y al queso para poder alimentarse de la leche de sus ganados.

De cualquier forma, estas limitaciones biológicas, que a veces se transmiten genéticamente, son agentes poco activos en la remodelación de las costumbres gastronómicas. Mucho más decisivos son otros condicionantes, como las disponibilidades ecológicas, los cultivos agrícolas y la producción de alimento para la cría animal de animales que se dan en un territorio y no en otros. Esos son los factores que determinan una peculiar alimentación humana y un especial tratamiento culinario de esos productos.

Algunos de los condicionantes que modifican los usos gastronómicos son de tipo religioso, otros son originados por peculiares concepciones del cosmos, otros forman parte de distintos patrimonios culturales o han sido moldeados por imaginativas leyendas. La apetencia por ciertos alimentos o su forma de cocinarlos y comerlos tiene unas raíces tan heterogéneas que en muchos casos es difícil entender como en la preparación de un plato pueden entrar componentes tan lejanos unos de otros, tan dispares e, incluso, contrarios entre si. Esa heterogénea procedencia explica también que un mismo plato, con los mismos ingredientes e idéntico proceso de elaboración aparezca en poblaciones y países distantes miles de kilómetros entre si.

Existen factores genéticos, otros factores tienen raíz cultural o pertenecen a nuestro entorno étnico. En un tono muy realista el profesor Contreras viene a decir que comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos para nuestros sentidos y que nos proporcionan placer, llenamos la cesta de la compra de los productos que están en el mercado y a los que podemos llegar con el dinero que tenemos en nuestro bolsillo y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas.

Enunciar todas estas razones sería un objetivo tan ambicioso y largo que no cabría en las capacidades de este aspirante a académico, ni en el espacio de tiempo que este discurso entre amigos quiere ocupar. En el transcurso de los próximos minutos trataremos de aproximarnos a las causas que han ocasionado los cambios acaecidos en la gastronomía, reconociendo ya que son muy variadas y van desde las convicciones religiosas (yo creo

que hubo factores religiosos por ejemplo en la expansión del consumo del bacalao), a las razones estéticas, sociológicas, de sentimientos nacionalistas y, por supuesto, razones de tipo socio-económico.

Nuestro querido y llorado presidente, Antonio Beltrán, sintetizaba esta concurrencia de factores diciendo que para establecer los modos de cocinar y consumir los alimentos, además de ofrecer nuevas sensaciones placenteras, «hay que apreciar en los guisos planteamientos sociológicos y económicos», y que hablar de cocina es «penetrar en los recovecos de la etnografía, de la economía, la organización social y la mentalidad de las gentes». Quizás por esto, parece necesario abordar el estudio de la gastronomía desde una perspectiva multidisciplinar en el que entren los historiadores, entre los que se encuentran insignes miembros de esta Academia Aragonesa de Gastronomía, dietistas, de los que también tenemos abundante representación y, ¿cómo no?, economistas o periodistas que hemos hecho nuestra carrera en la especialidad económica. Como dice Isabel González Turmo, «todo para no caer en la fácil tentación de empezar a estudiar la gastronomía por los resultados culinarios, por el plato tal y como se saca a la mesa». «De hecho —dice Isabel González— habría que acabar con el malentendido de considerar a las cocinas como suma de recetas».

De los mismos principios participa mi querido compañero académico Amado Millán para quien «la alimentación y la gastronomía humana constituyen una materia ideal para aplicar en ella el análisis antropológico por la diversidad de dimensiones que comporta». Amado Millán (Caspé, 1999) ve necesario tratar la alimentación humana como un «hecho social total» término que acuñó Igor de Carine para destacar «aquellos hechos en los que pueden influir todas las áreas de la cultura».

Lo que yo diga en este discurso es una modesta aportación al conocimiento de algunos de esos condicionantes. Por mi trayectoria profesional, dedicada al periodismo económico, he escogido los factores de cambio que tienen raíz económica o socio-económica, como es el nivel de renta, los cambios tecnológicos, la desigualdad social y laboral, la especialización en el trabajo y laboral y las necesidades que impone la ecología.

Al mismo tiempo, creo que estas particulares aportaciones disciplinares están en la entraña misma de esta Academia Aragonesa de Gastronomía, de la que forman parte distinguidos profesionales de las

más distintas ramas, reconociendo la complejidad bio-social de la alimentación humana. Las destacadas trayectorias personales y profesionales de los académicos que hoy me recibís pueden y deben integrarse para plantear los problemas y las soluciones alimenticias desde la complejidad que le caracteriza. Una labor interdisciplinar, como la de vosotros, mis queridos compañero de Academia, puede hacer posible la comprensión del problema y apuntar potenciales soluciones al mismo.

Cada día parece más claro que solamente aplicando una «mirada totalizadora» se puede dar una explicación eficaz y operativa a los cambios de la alimentación humana. El fenómeno alimenticio es un «hecho social total» en el que la economía, el derecho, las ideas políticas y las convicciones sociales se expresan de forma conjunta y global. «La comida —dice el profesor Contreras— puede revelarnos como ninguna otra ciencia, la naturaleza y estructura del orden social en toda su complejidad».

TAN CERCA Y TAN LEJOS

Entre los expertos en la materia hay casi unanimidad en reconocer que la alimentación humana se encuentra condicionada por multitud de factores. En una primera aproximación, el académico Amado Millán agrupa esos factores en tres niveles: infraestructural, estructural y supraestructural. «En la base infraestructural —dice nuestro compañero académico— se sitúan los factores de orden biológico y ecológico; en el nivel estructural se encuentran los referidos a la estructura y a la interacción sociales, incluidos los intercambios económicos y, en nivel supraestructural, podíamos localizar las creencias, los conocimientos, las normas, los valores sociales y culturales». Millán reitera que «la gastronomía es una muestra compleja de las relaciones humanas ya que se manifiesta como expresión de la cooperación entre las personas, de ostentación del poder, de identidad de creencias e ideologías, de actitudes y de valores».

No quisiera que, en este punto, se redujese el concepto de gastronomía y cocinado solamente al manejo de las materias primas para convertirlas en alimento humano sino que aceptásemos la idea del profesor Beltrán Martínez para quien «cocinar no es sólo una forma de preparar alimentos, sino de organizar a la sociedad alrededor de las comidas comunitarias y de horas de comer previsible». Debemos contemplar conjuntamente todos estos comportamientos bio-culturales alrededor de la comida. Solamente así conseguiremos un conocimiento complejo y global de todos los condicionantes que pueden influir en los cambios gastronómicos.

No todos ellos estarán presentes en este breve discurso de ingreso, sino que he querido centrar mi interés en los planteamientos económicos y socioeconómicos que han podido contribuir a moldear unos peculiares usos y gustos gastronómicos. No dudo de que otros compañeros, con más conocimientos y especialización se adentren en analizar los condicionantes de tipo religioso, literario, dietético, estético, etc. que pueden producir cambios en las costumbres gastronómicas.

Los condicionantes económicos

De los factores económicos que han influido en los criterios de selección gastronómica he elegido para este encuentro con ustedes cinco condicionantes que considero básicos: la universalización del comercio y de la información, que ha llevado a la globalización de los mercados; el avance de las nuevas tecnologías, que tienen una aplicación inmediata en la preparación y conservación de alimentos; la mejora e igualación del poder adquisitivo de los consumidores, que permite o veta su acceso a los alimentos que existen en los mercados; los cambios que históricamente se han producido en el reparto y especialización del trabajo y la fuerza que imprime el deseo de igualación de clases sociales que se refuerzan en el caso de las invasiones de unos pueblos por otros. Para Barrau (1983), «las conquistas tecnológicas, el comercio y la diferenciación social podrían ser considerados como los factores básicos de los cambios alimentarios».

En mi caso concreto, el fenómeno social que determinó la elección de este tema sobre los condicionantes económicos que influyen en la elección gastronómica fue la constatación de que no hay una dependencia estrecha entre el potencial de producción biológica al que tiene acceso un colectivo y la configuración de su cocina. Los colectivos humanos no comen solamente lo que tienen en su entorno próximo. En una comarca o territorio concreto solamente se produce una pequeña parte de recursos que pueden ser comestibles. Ese listado de productos comestibles se ve notoriamente recortado por motivos tan dispares como pueden ser los genéticos o las creencias religiosas o, simplemente, por repugnancia y aversión a determinados productos que, sin embargo son aceptados por otras sociedades, como es el caso de la cocina de los insectos. En suma, como dice el profesor Contreras, «ningún grupo humano o social, clasifica como alimentos todo el potencial de recursos comestibles que le son accesibles». Solamente en casos concretos de una hambruna excepcional, alguno de los alimentos postergados en otros momentos puede entrar en nuevas elecciones gastronómicas.

El comportamiento más natural hubiese sido que una sociedad se alimentase de lo que se produce en su entorno más próximo y que, al estudiar la evolución de la gastronomía de un determinado colectivo, nos centrásemos esencialmente en los sucesos, cambios, incorporaciones y desapariciones en las producciones físicas de un ámbito cercano.

La realidad histórica es muy distinta. La evolución de la gastronomía parece ser una continuada huida desde lo próximo hacia lo lejano, una constante incursión por imitar lo que se hace en otros territorios lejanos, en el seno de otros colectivos y, sobre todo, en otras clases sociales. La proximidad de los alimentos producidos en un determinado suelo y un clima concreto puede ser un factor influyente en la configuración de un determinado sistema alimenticio pero, cuando las sociedades pierden la simplicidad inicial, se hacen más complejas y, sobre todo, cuando ganan en poder adquisitivo, la proximidad de las materias primas deja de ser un factor decisivo, dando entrada a una variada multitud de factores que determinan la forma en que se suceden los cambios en su cocina y su mesa. Podemos afirmar que, si bien la alimentación está condicionada por el entorno, no está determinada por él. La proximidad de las materias primas es un factor sólo relativamente influyente en la confección de un condumio, pero no necesariamente una circunstancia decisiva. Es más: yo diría que la comida del entorno ha configurado una cocina monótona, vinculada a la necesidad básica que es alimentarse pero que el nacimiento y desarrollo de la gastronomía como manifestación creativa, cultural y social, se produce cuando la imaginación vuela hacia la diversidad lejana.

Lo que la tierra próxima pone a disposición de un colectivo es una circunstancia que impulsa el cambio de ciertos usos gastronómicos, pero se trata de cambios mínimos. Los hombres tienen tendencia también a buscar materias primas lejanas, formas de cocinar novedosas o condimentos desconocidos. La historia de la comida y de la gastronomía es una trayectoria que se aleja de la monotonía de los alimentos más cercanos dirigiéndose hacia formas complejas de las cocinas actuales. «Lo que es un regalo de la ‘madre tierra’ puede tener un valor emocional incluso religioso, pero no sirve para explicar lo que ha sido la evolución posterior de la cocina», afirmaba Igor de Carine en el discurso con el que se inauguraba el Congreso Internacional de Gastronomía, celebrado en el Museo Nacional de Antropología, en Madrid, en 1998. En ello coincide con el antropólogo Fischler quien afirma que «uno de los aspectos fundamentales en la relación hombre-naturaleza es la obtención de recursos básicos para la alimentación de los que, solo una parte, pequeña, son de su entorno».

Asimismo, hay que tener en cuenta que son muchas las limitaciones en la alimentación que se han autoimpuesto algunas sociedades y que se

han querido interpretar como efectos totémicos o religiosos cuando, en realidad, no son tal cosa, sino que responden a motivaciones puramente económicas. El hecho de que algunos grupos tribales hindúes mantengan la prohibición de comer carne de vacuno de un animal hembra, no se debe a motivos religiosos, sino al deseo de preservar la existencia de la hembra permitiendo la continuidad de la especie.

Ciertos tabúes gastronómicos son, en realidad, medidas ecológicas de conservación que evitan que la comida de hoy se convierta en hambre del mañana. Muchas de las limitaciones alimentarias, que parecen nacidas de motivaciones religiosas, se deben a limitaciones medioambientales y económicas.

La tecnología de la cocina

Pero no querría que, cuando hablo de proximidad, se entienda ésta solamente como cercanía de las materias primas, ya que el factor de lejanía o proximidad también se puede aplicar a otros elementos que influyen en la manera de cocinar y de la gastronomía, como pueden ser los combustibles que se emplean en los fogones o los modernos sistemas de conservación en frío.

Esto nos demuestra que lo que aglutina a los pueblos no es solo la producción natural, sino que tiene un enorme peso el añadido cultural que aporta la comida, teniendo en cuenta, como dice Fernández Armesto que «la cultura comienza cuando los alimentos crudos se cocinan».

Muchas costumbres alimentarias nacen de exigencias tecnológico-económicas, en especial del combustible. No hay que olvidar que la primera gran conmoción gastronómica de la humanidad se produce en el neolítico con la invención y empleo del fuego en la preparación de los alimentos. La escasez de combustibles ha sido una de las circunstancias decisivas en la configuración de la gastronomía.

Es fácil comprobar cómo la falta o abundancia de combustible condicionan las técnicas de elaboración. Ello puede explicar el porqué de la preferencia por los fritos en Andalucía, frente a los hervidos que cuentan con la predilección de Centroeuropa. Habrá que hacer un estudio específico para analizar la importancia que los combustibles han tenido en los cambios gastronómicos. Un ejemplo es el que se ha producido en los últimos 30 años en España. Hasta pasada la mitad del siglo XX, era el

mismo combustible el que se empleaba en la cocina y como fuente de calor para la vivienda. La leña o el carbón servían, a la vez, para cocinar los alimentos y como sistema de calefacción. Eso permitía su empleo durante muchas horas y facilitaba el cocinado de platos que precisaban mucho tiempo de cocción. El desdoblamiento posterior de los focos de calor, unos para la calefacción doméstica y otro para el cocinado, ha acelerado la manipulación de los alimentos e, incluso, casi la ha suprimido con los platos precocinados.

Otro caso paradigmático es el de la gastronomía japonesa. La enorme concentración de población en Japón, y la carencia de combustibles para la cocina, dirigió la gastronomía de los nipones por el uso de carnes y pescados crudos o que se cortaban en pequeñas tiras para que su cocción necesitase menos combustible. La generalización del wok responde a la necesidad de concentrar en un recipiente muy eficaz energéticamente, el tratamiento calorífico de los alimentos.

Siguiendo con la dicotomía cerca-lejos habrá que reconocer que los usos gastronómicos de las sociedades más primitivas se pueden guiar por patrones de proximidad de las materias primas pero, en el momento en que el grupo crece y sus habitantes conocen otros territorios, se abandona el criterio de cercanía. Eso explica que las sociedades rurales sean más tradicionales y continuistas en sus condumios que las sociedades urbanas. Las sociedades con mayor expresión rural, entre las que se encuentran Aragón, han mantenido en su gastronomía un talante más conservador que las que en evolucionado al influjo de la actividad industrial o comercial. La transmisión de gustos alimentarios y costumbres gastronómicas se produce desde la Corte a la aristocracia y, de ésta a la burguesía, reconociendo que las burguesías rurales-agrícolas han sido mucho más conservadoras y tradicionales que las urbanas. De hecho, el mayor salto en la configuración gastronómica de una plaza como Zaragoza se produce con la llegada en los años 80-90 de la burguesía industrial de la mano de General Motors, que cambia la composición social y ocupaciones de la capital que, hasta entonces, había tenido el predominio de la actividad agraria. El propio despegue industrial de Zaragoza, a finales del siglo XIX, nace de la mano de una industria agroalimentaria, la industria azucarera, a partir de la cual se genera un desarrollo sostenido del sector de bienes de equipo.

Parece claro que la producción próxima ha sido una fuente fácil y barata como provisora de materias primas destinadas a la cocina, pero no

la única. El profesor Jesús Contreras, propone en su trabajo «Países y Mercados» sustituir aquella frase de Joseph Pla que afirmaba que «la cocina de un país es su paisaje puesto en la cazuela» por otra más comprensiva que podría ser ésta: «la cocina de un país es la de los productos presentes en sus mercados puestos en la cazuela». La palabra «paisaje», como expresión de lo que produce un determinado suelo y clima, se ha enriquecido con las imágenes que nos aportan los expositores de los mercados, supermercados, tiendas especializadas, etc. Sólo una pequeña porción de los alimentos producidos en una zona, mantienen la autarquía o el autoconsumo. Otra parte importante de esa producción sale de esos territorios debido a que agricultores, ganaderos o pescadores venden fuera del entorno sus productos, porque obtienen mejores precios e ingresos en otros lugares donde los compradores están dispuestos a pagar más por ellos.

No podemos ocultar que lo que se produce en el entorno, lo que muchos autores denominan «el paisaje», conforma la cocina y gastronomía de un colectivo pero hay que reconocer que también se da el proceso inverso y que los cambios gastronómicos determinan cambios en la producción. Simplemente, analizando la segunda mitad del siglo XX, puede comprobarse como la producción autóctona no ha cambiado las costumbres gastronómicas, sino que las estructuras productivas de un país o una región han sido modificadas por el gusto de los consumidores. Los mercados de un país han cambiado el paisaje natural que hoy es, más que nunca, resultado de las transacciones comerciales.

Este fenómeno ha hecho que los mercados hayan perdido su carácter local para adquirir una dimensión casi universal. El propio comisario europeo de agricultura Fischler, decía que «los ecosistemas productivos locales y regionales han desaparecido y hoy se encuentran integrados en vastos sistemas de producción agroalimentaria a nivel internacional».

De hecho, los sistemas locales de producción han dejado paso a la globalización. Los alimentos que se encuentran en los supermercados son los mismos de unas regiones a otras. Dice el profesor Contreras que hoy, incluso para un agricultor, «las actividades de las propias corporaciones agroalimentarias son más importantes que las suyas propias. En las sociedades modernas, los mismos agricultores compran sus alimentos de la misma forma y en los mismos lugares que el resto de la población: en los supermercados». El aumento de abastecimiento por parte de las grandes

superficies, que son gestionadas por multinacionales, ha hecho olvidar el ámbito local como espacio de aprovisionamiento. No se modifica esta opinión por el hecho de que alguna de estas grandes compañías distribuidoras organice de vez en cuando unas jornadas dedicadas a los alimentos de una determinada comunidad o comarca. Pasado el periodo de celebración de esas jornadas, los productos sobrantes no pasan a los lineales del comercio, sino que se liquidan a través de promociones especiales como son «semanas fantásticas».

Este comportamiento le lleva al profesor Contreras a afirmar taxativamente que «lo esencial de la alimentación actual procede del exterior, dentro de un sistema de producción y distribución que se aleja del ámbito próximo».

A pesar de todo, siguen existiendo nichos de productos y materias primas que tienen una presencia destacada en las costumbres gastronómicas locales o regionales. Productos que tienen una raíz territorial, estrechamente vinculados al clima, el suelo y las costumbres productivas de una zona, que se degustan con ocasión de celebraciones festivas, en determinado lugar y fecha han constituido en cierto modo el «núcleo duro» de la elección gastronómica de una determinada comarca o población. Igor de Carine explica que, al lado de estos alimentos significativos, existen también otra clase de alimentos, que denominaríamos secundarios, «que aparecen de forma en cierto modo permanente pero que no tienen el valor afectivo y simbólico de los alimentos primarios». Finalmente, Igor de Carine muestra un tercer nivel de alimentos, los llamados alimentos periféricos, que proceden del exterior y que entran en la cocina de una sociedad por motivos de clase o por una determinada ocasión excepcional.

No siempre se reproduce fielmente este modelo alimenticio, sino que hay productos que, aunque venidos de fuera, han formado parte secularmente del «núcleo duro» de la alimentación de un pueblo. Son productos indispensables en una cocina que históricamente han sido importados, como la sal. Como condimento y como materia conservante, la sal ha tenido una presencia constante y universal en la cocina y ha habido que ir a buscarla donde ha habido minas u otros sistemas de obtención. El comercio de la sal ha tenido importancia en la cocina, pero también como instrumento financiero y fiscal, hasta tal punto que algunos impuestos sobre ella, los «impuestos de la sal» sirvieron para consolidar

monarquías medievales. Todo ello ha hecho que algunos historiadores afirmen que el comercio de la sal ha tenido mucha más importancia económica que el comercio de las especias.

La presencia permanente

A pesar de estas apreciaciones generales tendremos que reconocer que los productos del entorno, lo que aporta esa «madre tierra», aunque hayan sido después superados por la presencia de otros «importados», han dejado impresas sus huellas al menos en dos manifestaciones.

Una y fundamental: los alimentos próximos han servido para crear una determinada conciencia social. Los alimentos que son cultivados en la tierra cercana se encuentran en la base de cualquier sistema alimentario y, en torno a ellas, se han montado complejas estructuras sociales. La convivencia sobre el mismo territorio, la igualdad de cultivos y crianzas que se dan en ese territorio, son factores que establecen una estrecha comunicación entre todos los que habitan en ella, convirtiendo a la comida en una seña de identidad regional o nacional. Las modernas corrientes nacionalistas se han encargado de poner de manifiesto la importancia que tienen los alimentos nacidos en el mismo territorio, contemplados por el mismo paisaje, para convertirlos en materiales constitutivos de un «alma nacional».

La segunda manifestación es un efecto de la primera. Como consecuencia de esa misma conciencia social, los alimentos primarios representan un trascendental papel al consolidar el conjunto de los alimentos llamados religiosos, de significación ritual o religiosa. Por si mismo, el propio acto de comer forma parte del ritual y ceremonial de las expresiones religiosas, como es la comunión entre los cristianos. La conciencia religiosa está íntimamente ligada con ese «alma nacional» que crean las producciones primarias por lo que los alimentos de contenido teológicos no suelen proceder de lejanas tierras, sino que son alimentos nacidos en el entorno, el pan y vino para los cristianos, el cordero para los musulmanes o el arroz para la cocina asiática.

GLOBALIZACIÓN Y REGIONALIZACIÓN

Ha sido el comercio, incipiente en los primeros años de la historia e intenso en los dos últimos siglos, el factor económico que se ha mostrado como verdadero motor del cambio en las costumbres gastronómicas. Hay que reconocer el protagonismo que ha tenido el comercio y los canales de distribución y logística como generadores de los cambios producidos en la gastronomía mundial y local.

Singularmente, han sido las formas modernas de distribución las que han borrado la identidad que pudiera existir entre paisaje y gastronomía. El comercio ha sido el principal factor determinante de los cambios en los usos gastronómicos y el instrumento que ha facilitado el abandono de los productos autóctonos y su sustitución por productos venidos de fuera. El papel desempeñado por los modernos sistemas de transporte y el allanamiento de las fronteras facilita la llegada de cualquier materia prima desde cualquier punto del mundo. Lejos quedan aquellas costosas expediciones, en dinero y en tiempo, que se hacían desde Roma o Grecia a Oriente en busca de especias con las que personalizar algún plato.

«El comercio se desliza como un camarero alrededor de la mesa de la gastronomía mundial, llevando platos sorprendentes a comensales desprevenidos y buscando asientos para comensales inesperados» dice el profesor Fernández Armesto. (Barcelona 2001).

Un ejemplo a gran escala de los cambios causados por el comercio fueron los acaecidos en Europa en el siglo XVI con los productos traídos del Nuevo Mundo. La patata, el maíz, el tomate, el pimiento, el cacao y hasta el pavo fueron «importados» desde el Viejo Continente y tuvieron tal aceptación, que en un breve plazo de tiempo, los agricultores iniciaron su cultivo dando un vuelco total a las producciones de un país o una región. El paisaje en el que hasta el siglo XV se producían alimentos no fue un agente modificador de las costumbres gastronómicas de los pue-

blos del Viejo Continente, sino que el verdadero artífice de la nueva cocina en Europa fue la llegada de inéditos alimentos desde el Nuevo Continente.

Bien es cierto que el crecimiento del comercio se ha visto reforzado por un comportamiento que los psicólogos sociales denominan el «efecto forastero»: la tendencia que tienen algunos pueblos y sociedades a venerar y demandar lo exótico y extraño venido de fuera. Las facilidades reportadas por el comercio y la logística no hubiesen sido determinantes del cambio por sí mismas, si no hubiesen estado acompañadas del exotismo que dota de un valor superior a cualquier ingrediente. Lo desconocido atrae la curiosidad. Dicen los historiadores que este «efecto forastero» llega a ser tan fuerte que supera la inicial hostilidad que los pueblos muestran ante la llegada de la cocina extranjera y desconocida. Hay que subrayar que, hasta tiempos muy recientes, este comercio internacional y globalizado de productos alimenticios recaía solamente sobre los productos de lujo, cuya importación estaba reservada a las clases más pudientes económicamente. De la casi exclusividad por parte de las clases más adineradas, el mercado mundial ha pasado a ser un dominio de toda la sociedad.

El único límite en esta llegada de nuevas formas gastronómicas es la «comestibilidad» de un alimento. Hay platos y preparaciones gastronómicas que son platos simbólicos para unas culturas, mientras que se muestran tabú para otras. Existen dos clases de comestibilidad: la física y la cultural. Productos, sobre todo animales, que en un ámbito cultural son totalmente comestibles, incluso con sobresalientes características nutricionales, son rechazados por la existencia de determinados tabúes que causan repugnancia en otros círculos culturales. Algunos de estos tabúes nacieron de convicciones religiosas (los judíos tienen sus alimentos impuros que no son para sus vecinos musulmanes), otros tienen un argumento socio-identitarios, cómo el caso de algunos pueblos que están rodeados de pueblos hostiles, y para los que comer lo que comen los enemigos es una traición imperdonable.

Pero volviendo al tema del comercio, hay que subrayar que fue precisamente su nacimiento y desarrollo, empujado por el «efecto forastero» lo que produjo uno de los cambios más profundos en la gastronomía de un pueblo. Es el caso concreto de los cambios en el sistema culinario de la Roma clásica, que fueron tan profundos y amplios que algunos histo-

riadores consideran que el comercio de productos alimenticios entre Roma y sus provincias fue decisivo para la cohesión del Imperio Romano. Los lazos de aprovisionamiento de alimentos de Roma con el resto del Imperio pudieron ser tan efectivos como el hecho de compartir el mismo derecho civil. «El mundo romano —dice Fernández Armesto— pudo existir porque algunas provincias se especializaron en el suministro de productos a las restantes provincias, de forma que Egipto y Sicilia se convirtieron en el ‘granero del Imperio’ y Bética fue su olivar» (Barcelona 2001).

En sus principios como pueblo, los romanos eran, en su práctica totalidad, agricultores y ganaderos y, en consecuencia, su alimentación estaba basada en cereales y caza. Cuando las legiones romanas se extendieron por todo el mundo entonces conocido, sus expedicionarios trajeron especias, formas de cocinar y recetas de diversas partes del mundo. Pronto, la sociedad romana, sobre todo la más pudiente económica y políticamente, asumió las costumbres gastronómicas foráneas, con carnes y pescados procedentes de los más lejanos países, mezclados en recetas extrañas, cocinados con especias de los últimos confines del mundo, llegando a extravagancias y exageraciones de las que hablaremos en otra parte de este discurso. Mientras, los campesinos y clases menos adineradas resumían su dieta alimenticia a gachas de harina y a peces pescados en las proximidades de las costas del Lacio.

No todas las sociedades asumieron con tanta fuerza como la Roma clásica la imitación de las costumbres gastronómicas de otros territorios. En Grecia, por ejemplo, se mostraron menos receptivos a la imitación e importación de alimentos foráneos. Platón decía que las mercancías, lo que se traslada de un lugar a otro, condenaban al consumo y recomendaba que las ciudades se construyesen lejos de los mares y los ríos, donde los barcos no pudiesen hacer llegar sus mercancías ya que las «cosas que se intercambian contaminan la ciudad con su carga».

Las cocinas regionales

La dinámica de intercambios en todo el orbe se ha agudizado en los dos últimos siglos hasta el punto de que no parece apropiado hablar hoy de una cocina de determinado país o de determinada región. Hoy, cuando nos encontramos con una economía globalizada, donde todos somos habitantes de una aldea global, abierta al mundo por los medios de trans-

porte, con un incontenible incremento de los viajes y el empleo creciente de las nuevas tecnologías de la comunicación, las fronteras se han vuelto más permeables. Todos los sistemas de transferencia de mercancías y de información nos permiten poner al servicio de una persona en pocos segundos recetas de todo el mundo, con un perfecto conocimiento de las cualidades de los ingredientes.

La globalización ha afectado a todas las manifestaciones sociales y, posiblemente, más a la gastronomía que a ninguna otra, quizás porque los cambios sociales y económicos han influido más en los fundamentos básicos de las costumbres gastronómicas. Ya no existen productos de temporada, porque los mercados de origen son todo el mundo, permitiendo que productos de un determinado hemisferio se coloquen en el otro en cualquier estación del año. En media docena de barrios de Zaragoza hay fruterías que poseen medio centenar de referencias de productos llegados del extranjero y que son de generalizado consumo tanto por población emigrante como autóctona.

Por otro lado, la sociedad más sacralizada ha reducido en el calendario la presencia de fiestas religiosas que en algún momento crearon recetas distintivas para la Navidad, la Cuaresma o cualquier otro ciclo litúrgico. Finalmente, las pautas de la vida diaria y, sobre todo, los días de vacaciones, fines de semana, etc., se reparten por igual en sociedades de gran extensión y población. Gran parte de los recetarios regionales y nacionales están asentados en platos de días de fiesta que, de esta manera no tienen el significado de distinción que tenían hace pocos años.

La tecnología también ha tenido que ver mucho con la homogeneización de los productos alimenticios. La corriente innovadora y científica del siglo XVIII consiguió importantes progresos tecnológicos en la alimentación humana. Un ejemplo significativo fue la investigación genética que permitió la consecución de nuevas razas de pavos y pollos, todas iguales en su conformación, lo que popularizó el consumo de esas carnes. La investigación científica consiguió que la agricultura y la ganadería se alejasen de la naturaleza y se fuesen convirtiendo de hecho en una producción industrial. Hoy, la avicultura y la porcicultura se califican como producciones industriales.

El mismo camino han llevado los pescados que hoy no «se pescan» sino que se «cultivan» en piscifactorías. Para su cría se han creado especies animales idénticas, válidas para todo el mundo, que se alimentan en

base a fórmulas de piensos elaborados por grandes firmas mundiales y que homogeneizan la producción final para comercializarlos con más facilidad.

Otro hallazgo importante fue el del azúcar procedente de la remolacha, que permitió a Europa desprenderse del uso de la miel y de la caña de azucar como materias básicas para los postres dulces.

Muchos escritores gastronómicos elevan sus quejas por este proceso de globalización en la gastronomía que ha uniformizado los mercados y reducido el ámbito de «diferenciación» de unas cocinas y otras. Muchos de ellos se preguntan cómo es posible que producciones cercanas, cultivos autóctonos, convicciones culturales arraigadas durante siglos hayan sido barridas por el vendaval de la globalización e internacionalización de las producciones y la gastronomía.

De hecho, los antropólogos ya no fijan la procedencia más o menos próxima de los alimentos como un factor configurador de las cocinas nacionales, regionales o locales. Amado Millán afirma que estas cocinas «las componen preparados cuyos ingredientes, formas de preparación o de consumo, pueden no ser de origen local, pero que son reconocidos como propios y emblemáticos de una cultura culinaria». Uno de los ejemplos más rotundos es la pasta, alimento simbólico de la cocina italiana tiene un origen iraní.

El hecho cierto es que, desde hace siglos, las recetas de cocina saltaban las fronteras y en boca o escritos de eruditos, viajeros y religiosos, se expandían por regiones y países enteros. En un contexto económico que ha allanado fronteras y mejorado la comunicabilidad parece prudente centrar la importancia que en el mundo cada vez más globalizado tienen las cocinas regionales.

Mi compañero José María Pisa dice en uno de sus libros que «Sería absurdo que, cuando alborea el siglo XXI, se intenten crear fronteras culinarias con objetivo de determinar qué es y qué no es cocina aragonesa, en qué productos está basada y cuáles le son ajenos o exóticos», para reafirmar más adelante que hacer estas distinciones en Aragón resulta aún más absurdo sobre todo en esta región «donde nada más levantar la vista un poco se puede ver con orgullo la impronta que diferentes civilizaciones han dejado en los más diferentes campos de la cultura» (Huesca, 1995).

Pero la creciente globalización, que ha traído consigo una tendencia a la estandarización, junto con otros factores no económicos vinculados

al creciente nacionalismo es la que ha dado lugar a una reacción contraria. La globalización ha otorgado especial relevancia a la identidad local y territorial. La recuperación de viejas aspiraciones nacionalistas empuja a las regiones a recurrir a aquellas raíces físicas y el recuerdo histórico para consagrar a la cocina de un determinado territorio como un elemento diferenciador.

El fenómeno es complejo y no se produce en un sentido solamente. La globalización trata de borrar las particularidades de la cocina regional pero, al mismo tiempo, cuando se aceleran los procesos de globalización también se aceleran los procesos de regionalización en manifestaciones gastronómicas.

De la misma manera que hay factores económicos que impulsan hacia la igualación entre las cocinas regionales, otros factores, asimismo económicos, parecen impulsar hacia un fenómeno inverso. La enajenación a la que se ve sometido el individuo a causa de los procesos de globalización genera en los ciudadanos reacciones contrarias y provoca en ellos una necesidad paralela de distinción y diferenciación, que se satisface a través de la cocina regional.

Los antropólogos de la alimentación constatan el crecimiento de una cierta nostalgia de la comida autóctona, alejándose de lo que Luján llamó «la insípida melancolía de la comida industrializada y globalizada». Estamos asistiendo a la consolidación de una operación de rescate del patrimonio culinario de los pueblos y regiones, que se materializa en la recuperación de las denominaciones de origen, las calificaciones de calidad que se apoyan en lo tradicional.

Lo malo es que las estrategias de marketing que emplean particulares e instituciones públicas para recuperar «el terruño» han sido captadas también por las firmas multinacionales que ponen en el mercado platos preparados tradicionales, como los potajes, las verduras, a las que califican como «platos de la abuela».

Lo diferente

La estandarización y la regionalización de la gastronomía son dos factores interconectados e interdependientes.

El resultado práctico es que, a pesar de esa igualación en los mercados de productos naturales, existen elecciones gastronómicas que vienen

respaldadas por la tradición. Las estadísticas de consumo que realiza en España el Ministerio de Agricultura, revelan que aún perduran notables diferencias regionales en el sistema alimenticio de las familias y que esas diferencias se explican por la vinculación y prestigio que aún tiene el empleo de muchos alimentos tradicionales, algunos milenarios. Es el caso de los aragoneses que muestran un consumo destacado de carne de ovino y frutas y hortalizas, productos de larga y profunda presencia histórica en esta Comunidad y que se han convertido en distintivos de nuestra cocina tradicional aragonesa.

Pero no convendría reducir el renacimiento de las cocinas regionales a motivos económicos, lo que sería muy simplista. Hay un importante elenco de factores, no económicos que están en las raíces de una vuelta a la expresión de las cocinas regionales y locales. La gastronomía se ha convertido en un vehículo excepcional para exteriorizar lo auténtico y como una manifestación de la identidad de una región de primera magnitud, comparada con otras manifestaciones culturales, como puede ser la lengua. La gastronomía se ha convertido en un signo de identidad y en un instrumento o estrategia social en los posicionamientos regionales, aunque la autenticidad, la tradición y las raíces de muchos de esos platos llamados tradicionales son resultados de una importante manipulación.

Lo cierto es que han existido durante muchos años unos determinados ingredientes, cocinados de una manera especial y que se consumen en unos momentos determinados, incluso con unos formalismos expresos que forman parte del patrimonio cultural y social de un determinado colectivo.

Estos factores seculares han multiplicado su relevancia en el caso español. La Constitución democrática de 1978 consolidó un Estado de las Autonomías basado en razones étnicas más que en cualquier otro esquema político. Para algunos tratadistas constitucionales el proceso autonómico español fue y sigue siendo ahora mismo, con la reforma de los estatutos de autonomía, un proceso de búsqueda de las identidades propias. En esa búsqueda identitaria, la gastronomía juega un papel importante. La gastronomía, como experiencia compartida de forma común, presente en momentos vitales para una población y región, basada en productos locales, cultivados con métodos tradicionales, representa un papel protagonista en la consolidación de una etnia.

Pero aquí vuelven a emerger algunas manifestaciones económicas, ya que de no haber existido el peligro de desaparición del medio rural, de

la agricultura como actividad mantenedora del territorio, posiblemente la cocina y la gastronomía no hubiesen tenido el protagonismo que han tenido en la configuración de la identidad nacionalista.

En la consolidación de las regiones y nacionalidades españolas, la cocina ha jugado un papel semejante al de otros símbolos históricos, como son la lengua, la historia y el propio carácter racial. De hecho y en muchos países, la cocina ha funcionado como una realidad social construida con fines de distinción. Hay regiones que defienden la existencia de una cocina propia regional y distinta porque en realidad esa cocina les sitúa por encima del nivel culinario de otros territorios circundantes. Quizás en España y hasta ahora, la distinción no ha sido la calidad, sino la diversidad que ha hecho que los platos españoles más conocidos en el mundo lleven «el apellido» de la región en la que nacieron: gazpacho andaluz, crema catalana, bacalao a la vizcaína, fabada asturiana, paella valenciana. Algunos autores gastronómicos reiteran que la distinción de la cocina española es, precisamente, la falta de unidad.

De esta forma, la comida tradicional es una muestra de lo que «siempre ha sido nuestro» y, por ello, se convierte en «un dominio preferente para la exteriorización de las autenticidades regionales» (Carmen Ortiz, Huesca 1999).

Sin embargo, algunos antropólogos alertan ante la evidente manipulación que se está haciendo de estos conceptos.

Situar la cocina regional como aquello «que siempre ha sido nuestro» supone minimizar el sentido innovador que todas las civilizaciones han puesto en la cocina y la gastronomía. Si, como hemos venido diciendo, la gastronomía es una muestra de nuestro patrimonio cultural, hay que tener en cuenta con Montanari, que «las identidades culturales no están inscriptas en el patrimonio genético de una sociedad, sino que se modifican y definen incesantemente, adaptándose a situaciones siempre nuevas, y determinadas por el contacto con culturas e identidades diferentes» (Montanari, 2003, pag 12).

Aunque en cierto modo las tradiciones gastronómicas son conservadoras, «no son estáticas —dice Montanari— y son extremadamente sensibles a los cambios, a la imitación y a las influencias externas». En suma, se llega a la conclusión de que las tradiciones son fruto de una serie de innovaciones que la cultura receptora ha organizado después. Máximo

Montanari recalca la necesidad de dotar a la identidad de una cocina de una dimensión histórica, devolviéndola a un panorama de intercambios «resaltando los flujos de ideas, de hombres que, de una región a otra, de un continente a otro, han influido y condicionado la construcción de las distintas identidades alimenticias».

Realmente, la búsqueda de un valor territorial y regional en cualquier manifestación de la cultura es una costumbre muy moderna. Las sociedades premodernas, que tenían una mayor diversificación cultural apuntaban en sentido inverso: hacia el universalismo, el cosmopolitismo y la superación de la dimensión local. Se da la paradoja de que ha sido precisamente la introducción de la aldea global la que ha ocasionado la puesta en vigor de la identidad, de lo local, de la diversidad, podríamos decir que como reacción a la globalización.

Otra de las manipulaciones más frecuentes procede del deseo de vincular la cocina regional con la base agraria, calificando a la cocina regional como cocina popular de origen anónimo, antigua y ligada al terreno, Uno de los argumentos más usualmente formulados es el identificar los platos populares que conforman la cocina regional con aquellos que tienen una base agraria y son de origen anónimo e inmemorial. Si damos por buena y asumimos esa definición, ello nos obligaría a sacar de la lista de platos populares a la tortilla de patata, la «samfaina» catalana y hasta las patatas a la riojana, muchas de cuyas recetas datan del finales del siglo XIX en un ambiente de desarrollo burgués. «Muchos de los platos calificados como «populares» —afirma Carmen Ortiz García— son especialidades recientes y burguesas»; o en cualquier caso, siendo de origen popular y campesino, su valoración actual ha dependido de la apropiación que hicieron no hace muchos años las clases cultas y pudientes. Dice esta autora que, quizás, uno de los éxitos de algunas cocinas regionales «podrían radicar en ser una síntesis entre una buena base popular y tradicional y a un sector burgués que las ha asumido y enriquecido» (Carmen Ortiz Garcia, 1999, página 319).

Por todo ello, la antropóloga sugiere que al hablar de platos tradicionales nos refiramos a «un saber colectivo más que a un saber antiguo; un saber intemporal, que supera los avatares históricos y las diferencias de clase y permanece en el tiempo uniendo a todos en una identidad de ancestros, en un fondo antiguo de civilización que, a veces, puede confundirse con raza o carácter colectivo».

Por otro lado, la tradición es fácil de mantener en la gastronomía. Los gustos gastronómicos perduran durante bastante tiempo, quizás porque su base reside en la rutina y la continuidad, aunque nunca deben ser inamovibles. El repertorio gastronómico en una familia y en una comarca o pueblo suele ser muy reducido y en los platos que lo forman suelen suscitar recuerdos entrañables vinculados con la niñez. La cultura gastronómica que, en lo material tiene una raíz profundamente materna, con sabores recordatorios de la niñez, defiende también el conservadurismo.

Por eso, las cocinas locales suelen tener mucho de recuerdo emocional y los ingredientes de los que suelen estar elaborados son casi los mismos que hace décadas. La antropóloga Mary Douglas reconocía la existencia de un sentido de «búsqueda de novedades en la gastronomía» pero también de «un elevado grado de conservadurismo entre los consumidores que huyen de conocer sabores nuevos».

Este mismo sentido conservador es el que fomenta la «macdonalización» y globalización de los alimentos ya que juega a favor de la industria de alimentos cocinados, que se convierte en un signo de fiabilidad. Precisamente, la «macdonalización» se asienta en la fortaleza de que los componentes de sus menús son los mismos durante mucho tiempo y son los mismos en todo el mundo, lo que evita «desagradables sorpresas para los consumidores poco dados a 'aventuras'».

La esquizofrenia

De esta manera, sobre el terreno tenemos un tejido económico que empuja a la gastronomía hacia la globalización, mientras que el deseo de guardar la identidad y la personalidad de una cocina está fragmentando la oferta gastronómica. Estamos en una situación en cierto modo esquizofrénica.

Dos hechos de relevancia económica como son el mercado globalizado y el aumento de la población urbana, que se comporta con unos determinados hábitos de compra, conservación y consumo, han comenzado a afectar a la riqueza gastronómica. Hemos llegado a una situación en la que los verdaderos prescriptores de la cocina son las corporaciones y multinacionales que, con costosas campañas de marketing, consiguen variar a su conveniencia los gustos y las costumbres culinarias.

Si, como dice el profesor Jesús Contreras, «las grandes empresas agroalimentarias multinacionales controlan cada vez más los procesos de pro-

ducción y distribución de los alimentos», ello ha llevado a una insufrible monotonía y a una pérdida del propio gusto de los alimentos. Se seleccionan incluso se producen alimentos no en función del gusto de los consumidores, sino de las necesidades del transportista, del almacenista y de los intermediarios.

Un autor importante como Grouhier («Quand les ingénieurs font la cuisine») denuncia cómo «los rendimientos, la solidez del fruto, la posibilidad de obtener cosechas precoces y mecanizadas, el atractivo color, la posibilidad de almacenamiento y conservación, han cambiado totalmente el gusto de determinados alimentos». El autor francés dice abiertamente que esto ha hecho que «los buenos tomates sean los hinchados, los mejores guisantes los extrafinos y los mejores melocotones sean los blancos, sin que a sus productores les importe nada del sabor».

Los gastrónomos que han vivido el paso de la autarquía y el racionamiento a la sociedad de la opulencia, ahora ven como esta sociedad de la opulencia gira hacia «una sociedad que come con monotonía alimentos insípidos. Las sociedades que deseaban altos rendimientos para la actividad agrícola ahora se quejan de la desaparición de las variedades locales».

Pero que nadie crea que la igualdad y la rutina en la comida han venido impuestos desde el exterior, sino que ha contado con cómplices colaboradores en el interior. El repertorio culinario y gastronómico de las familias y de las sociedades locales se componen de muy pocos platos, con unos ingredientes precisos y un sabor muy definido. Es el recuerdo emocional de esos platos lo que dota de un cierto sentido nacionalista y familiar a lo que se come. Se puede decir que en muchos casos, estas sociedades no quieren conocer sabores nuevos. Este comportamiento les convierte en colaboradores de la industria de alimentos procesados, porque «son fiables». La «macdonalización» reposa sobre la igualdad y la continuidad, de forma que nadie quiere desprenderse de lo que habitualmente come aunque sea en los viajes. Mary Douglas creía que en el hombre existía un deseo de búsqueda de la novedad y de lo genuino que se produce en cada lugar pero reconocía «un elevado grado de conservadurismo entre los comensales». La cultura materna, los sabores de la niñez suponen un fundamento básico que siempre va a permanecer en la mente del consumidor, de manera que siempre existen alimentos «tabúes» cambiantes de una cultura a otra como pueden ser los caracoles, las lechecillas, las madejas o ciertos insectos que nunca se incorpora-

rán a otras culturas gastronómicas. Todas ellas tienen un fuerte componente conservador que se resiste a los cambios o los acepta lentamente, de la misma manera que el turismo barato retrocede ante los nuevos horizontes gastronómicos.

El comportamiento de la sociedad de comienzos del siglo XXI evidencia que sus habitantes se han dado cuenta de que existen esos dos comportamientos y han valorado sus propias contradicciones. El español de este siglo reconoce actualmente la existencia de dos manifestaciones electivas ordenadas por el globalismo y el localismo que se deben integrar y ha dado lugar a dos actitudes gastronómicas: la rutinaria-conservadora y la innovadora-investigadora. A la sociedad urbana no le queda más remedio que comprar sus alimentos semanalmente en un centro comercial, lo que ya obliga a adquirir alimentos normalizados por las grandes empresas multinacionales de la alimentación para luego cocinarlos en su hogar y aprovechar todos los huecos posibles para recuperar lo diferente y propio.

La sociedad urbana de hoy ha abandonado la preocupación por la escasez de alimentos y ahora que tiene abundancia, se queja de la monotonía e insipidez de los productos industriales. El profesor Jesús Contreras enumera: «Se deseaban unos rendimientos agrícolas y ganaderos mayores y ahora nos quejamos de la desaparición de las variedades locales. Deseábamos y necesitábamos ahorrar tiempo y algunos trabajos desagradables unidos a la cocina y ahora lamentamos ser clientes asiduos a los comedores de comida más o menos rápida, la comida preparada y los platos precocinados por la industria. Nos quejábamos del tiempo perdido en los múltiples actos de compra, y las grandes superficies están produciendo la desaparición del pequeño comercio».

Uno de los caminos por los que los hogares españoles quieren compatibilizar ambos fenómenos, el de la universalidad y el de la regionalización han sido la multitud de publicaciones y espacios en medios de comunicación que hoy se dedican a la cocina. Es un intento heroico de buscar un hueco, posiblemente en el fin de semana, en el que cocinar en casa y con ello aportar una visión personal y quizás localista de la cocina, que se salga de la estandarización del mercado. Eso parece demostrar el hecho de que periódicos y revistas incluyan como producto de promoción, recetarios por fascículos y las publicaciones periódicas hayan detectado que es necesario incluir en sus páginas secciones relativas a la cocina y la gastronomía.

Posiblemente, quienes me escuchan ya hayan reparado que la mayor parte de estos folletos y opúsculos no ofrecen recetas y formas de preparación para una economía «mundial», sino que se refieren a cocinas nacionales y regionales específicamente. Uno de los diarios nacionales, varía sus entregas cada semana, de forma que una de ellas está dedicada a comida griega y al siguiente hace hincapié en la cocina turca. Otro diario nacional ha optado por la cocina regional española con entregas semanales de platos de una de las 17 autonomías españolas.

El fenómeno obedece a una reacción instantánea ante una tendencia a la homogeneidad que está experimentando la cocina y a un deseo de recuperar viejos sabores y preparaciones. Es una manera de dulcificar el peligroso sesgo que ha tomado la alimentación mundial o, como dice el profesor Contreras «si ayer, el progreso y el beneficio económico estuvieron ligados a la intensificación agrícola y la homogeneización de los paisajes agrarios, hoy, la plusvalía y la calidad de vida parecen ligadas a la recuperación de lo que ayer desapareció como consecuencia del progreso».

Esta proliferación de literatura gastronómica y culinaria hace suponer el profesor Contreras de que hoy «la degustación gastronómica se disfrutara más con la lectura que con la comida» (Jesús Contreras, *La Val de Onsera*, 1999). El mismo autor denuncia cómo en muchos hogares se detecta una abundancia de especias e instrumentos para la cocina, al mismo tiempo que sus congeladores están repletos de alimentos congelados y precocinados. Posiblemente, la solución es la que aportaron Claude y Christianne Grignon quien hablando sobre la cocina francesa decían que en ella coexistían una gastronomía exigente para el restaurante y una «cocina-minuto» para el hogar.

Este comportamiento se está experimentando en España donde el gasto de las familias en alimentación crece sobre todo en los consumos fuera del hogar, en los restaurantes y bares.

El final de esta carrera no se avista pero, posiblemente, se camina hacia una cierta uniformidad mundial en las grandes marcas alimentarias. Cabalgamos hacia una alimentación mundial, globalizada y, en cierto modo, monótona pero, al mismo tiempo, se apunta la necesidad de mantener la historia, aunque sea reciente, la producción propia, ligada al paisaje y al clima de cada lugar, los recetarios propios como expresión del patrimonio cultural.

EL PODER ADQUISITIVO

En una apreciación primaria se podría pensar que el factor económico más decisivo en la selección gastronómica debiera ser el nivel de renta. Parece claro que quien dispone de más dinero, tiene muchas más posibilidades de seleccionar lo que come y en la cantidad que come.

Algunos autores han mantenido este principio de la importancia de la renta como decisivo para la elección gastronómica. Es el caso del profesor José Ramón Cuadrado quien ha defendido que los factores económicos permanentes, sobre todo el nivel de renta, se consolidan como decisivos en la elección por parte de los consumidores, afirmando que «el gasto de los ciudadanos, así como el tipo de productos por ellos demandados, tienden a guardar relación muy directa con el nivel medio de ingresos y con las variaciones que este va tomando con el tiempo» (1994).

En cierto modo, el consumo alimentario es un reflejo del *status* económico del comensal y un diferenciador de su nivel de riqueza pero con muchas matizaciones.

La primera reserva a este comportamiento es que el nivel de renta y el gasto en alimentación no son variables correlativas, de forma que no hay una vinculación estrecha entre el nivel de renta y los gastos en comida que una persona o una familia. Incluso hay colectivos muy ricos que manifiestan su nivel social a través de la frugalidad en el comer. Dice Amado Millán que «la selección alimentaria no responde a una racionalidad económica, como tampoco responden a una racionalidad nutricional. En nuestras sociedades industriales, el contenido nutritivo de los productos adquiridos en el mercado resulta más caro y menos equilibrado que si lo comprásemos en la farmacia».

Podemos decir con seguridad que, en la sociedad postindustrial en la que vivimos, los factores económicos ligados a la renta disponible están perdiendo importancia en la selección del consumo alimentario.

Este consumo arroja unos comportamientos que se guían por un principio que formuló en el siglo XIX el economista prusiano Engels y según el cual «cuanto más pobre es un individuo, una familia o un pueblo, mayor es el porcentaje de su presupuesto que dedica a la alimentación». Las leyes de Engels pueden formularse también diciendo que con el aumento de renta, el consumo presenta un doble y contradictorio comportamiento. Por un lado, se constata un descenso en el porcentaje de ese presupuesto dedicado a la compra de bienes necesarios y, por otro, se comprueba un aumento del consumo de productos de lujo.

Hoy se puede certificar que en el Mundo, se ha producido el alejamiento de los momentos de penurias y de grandes diferencias de renta entre distintos segmentos de población. En este análisis no entran por supuesto las poblaciones del Tercer Mundo. Hoy, la mayor parte de la población de la Tierra no tiene dentro de sus prioridades la del abastecimiento alimentario. El problema se ha desplazado hacia otras cuestiones, como son las enfermedades producidas por la abundancia. Estadísticamente, el problema de la satisfacción de las necesidades alimenticias ha dado paso a la manera en la que la satisfacción de necesidades de nutrición se pueden resolver en un entorno en los que prima el empleo del tiempo libre, la preocupación por la salud y la estética corporal y la calidad y seguridad que puede reportar los alimentos.

En ese ámbito social y económico, el factor «renta disponible» o «ingresos familiares» no son decisivos para la elección gastronómica de la mayor parte de la población, aunque hay otros factores socio-económicos que se han erigido en condicionantes importantes como son la composición familiar, la existencia de servicios de distribución alimentaria, los horarios laborales o el número de personas de la familia que trabajan. La influencia de las rentas en el diseño de la gastronomía se puede considerar como significativa solamente en los colectivos con rentas que superan la mera subsistencia ya que, en cierto modo, los comportamientos gastronómicos tienen un comportamiento de «valor añadido» de gasto extraordinario.

Este comportamiento de los consumidores ha llevado a algunos autores, entre ellos Victor J. Martín, a afirmar que hoy «no se puede concepcuar la comida como una necesidad básica, cuando su incidencia en el total de los presupuestos familiares va en descenso. El más fiable indicador de la mejora del nivel de renta es que, entre 1987 y 2000, se ha producido un descenso continuo y persistente del porcentaje de sus gastos que los españoles dedican a la alimentación. A mediados del siglo XIX,

la alimentación era el epígrafe más elevado en los gastos familiares, cercano al 68 por ciento, cuando hoy no llega al 17 por ciento.

Ello explica como el último siglo y medio ha sido el del gran despeje de la creación gastronómica, ya que es el momento en el que se han dejado de lado las constricciones económicas que obligaban a una persona, una familia o un pueblo, a alimentarse de lo que producía en su entorno próximo. Víctor J. Martín (Madrid 2005) cita las distintas etapas históricas en las que el sociólogo Malassi divide la satisfacción de las necesidades alimentarias de los hombres. Según Malassis, existe una primera etapa, de autoabastecimiento preagrícola, caracterizada por el consumo de alimentos de la caza o la recolección directa, en un proceso no programado. La sigue una etapa de autoabastecimiento, que supuso una operativa sobre los alimentos que nacían del propio entorno geográfico y en un contexto socioeconómico muy reducido. Le sucede una etapa de aprovisionamiento diversificado que permite el consumo de alimentos que llegan al consumidor por medio de actividades incipientes de distribución, como pueden ser la pequeña tienda de pueblo. Finalmente, nos encontramos en una etapa de abastecimiento especializado en la que las grandes corporaciones permiten poner alimentos de todo el mundo en cualquier punto de la Tierra. Víctor J. Martín llama a estos establecimientos «alimentación-servicios», donde se adquieren alimentos que se consumen en casa.

Esta misma fase de «alimentación-servicios» puede estar entrando en vía de extinción para asistir al nacimiento de una nueva era en la que, el consumo de alimentos comienza a localizarse fuera del hogar. Podríamos estar asistiendo al cambio de la «alimentación-servicios» por la fase «servicios-alimentación».

El ocio y la gastronomía

Eso ha llevado al profesor Víctor J. Martín, a interpretar restrictivamente la Ley de Engels a la luz de un nuevo fenómeno sociológico emergente: el ocio.

Los dos cambios sociológicos más importantes en el umbral del siglo XXI son la creciente preocupación por la salud y por el ocio. Habrá que tener en cuenta ambos cambios porque los dos tienen efectos notables sobre las costumbres y la selección gastronómicas. Se asegura que, de aquí a finales del año 2025 el reparto del tiempo será: el 45 por ciento del tiempo disponible lo dedicaremos al ocio, frente solamente un 30

por ciento a los trabajos remunerados y un 25 por ciento a las tareas domésticas.

Las revistas económicas afirman que dentro de las diez ocupaciones con más elevado potencial de crecimiento en los próximos años se encuentran varias relacionadas con el empleo del tiempo libre: los parques de ocio, los establecimientos de comida rápida, los turoperadores y agencias de viajes, las cadenas hoteleras y los negocios editoriales.

Esta irrupción del ocio cambia radicalmente la interpretación que podemos dar a la Ley de Engels. Para el profesor Víctor J Martín, «el descenso que se produce en la participación del gasto de alimentos que compra una familia, se compensa exactamente con el aumento que se revela en lo que consume fuera del hogar que estadísticamente son computados como gastos de esparcimiento». Confirma este comportamiento el hecho de que, si desde 1987 a 2000 se produjo un descenso de un 17 por ciento en el consumo de alimentos en el hogar, este recorte se ha equilibrado con un aumento del mismo porcentaje en gastos de alimentación fuera de casa que en estos momentos ya supone el 28 por ciento del gasto alimentario.

Los otros cambios

A pesar de estas disgresiones, hay que reconocer que la celeridad con la que se han producido los cambios en las costumbres gastronómicas en el último siglo y medio se deben, sobre todo, al incremento del nivel de renta de los consumidores. Pero no ha sido la causa única. También ha contribuido al cambio otros fenómenos socio-económicos, como la existencia de una mayor diversificación alimenticia, debido al incremento del comercio; el desarrollo de una tecnología culinaria doméstica, el aumento de la población urbana, la pérdida de los papeles tradicionales que en la familia desempeñaban algunos de sus componentes, como la mujer, que ha abandonado la cocina para trabajar fuera del hogar.

También han sido un factor socioeconómico decisivo los fuertes movimientos migratorios que han producido enormes cambios en la población agraria. Este éxodo de la población rural a las ciudades ha variado la trayectoria que describen los alimentos en el último tramo del siglo XX. La emigración tiene un doble efecto económico. Por un lado, reduce mano de obra en el medio rural, lo que obliga a sustituir los brazos que emigran por la mecanización agraria. La nueva tecnología agraria

solamente es aplicable con una normalización de la producción que permitan su recolección mecanizada. Por otro lado, la emigración a las ciudades, generan nuevas urbanitas que demandan alimentos, ya que mientras estaban en el campo se integraban en un esquema de autoconsumo. Todo ello desemboca con el inexorable paso de las materias primas por la industria alimentaria, que las transforma, las almacena y las distribuye.

De esta forma, la «cocina local», vinculada a las tradicionales producciones agrarias de la zona, desaparece al mismo tiempo que se produce un acelerado desarrollo de la industria alimentaria, apoyada por la proliferación de corporaciones de distribución que son las bases en las que se asienta la globalización o «macdonalización» de la alimentación.

Finalmente, otro factor de signo económico-social es la irrupción de la mujer en el mercado de trabajo que ha empujado a una mayor elaboración de los alimentos, llegando al precocinado de los alimentos.

También ha sido un potente motor de cambio el uso de nuevas tecnologías en la cocina. Hasta bien entrado el siglo XX no se pusieron en marcha tecnologías que permitían la conservación de los alimentos. Finalmente, en estos inicios del siglo XXI estamos asistiendo a la irrupción de nuevas tecnologías con presencia en la cocina, como es nuestro proyecto ALCOTEC, que permite elaborar condumios llevando a la cocina formas de manejar los alimentos que guardan todas las cualidades positivas de la materia prima.

Dentro de este capítulo de nuevas tecnologías, hay que reseñar el papel trascendental que han tenido la irrupción del frigorífico en el equipamiento del hogar. En el año 2000, el frigorífico era el electrodoméstico con más presencia en las ayudas del hogar, ya que disponían de él un 99,18 por ciento de los hogares.

Finalmente, ha habido una respuesta estructural a las necesidades de alimentación fuera del hogar. La demanda de estos servicios en restaurantes, cafeterías, cafés y bares, ha exigido una reestructuración del sector. Para satisfacer esa necesidad han nacido y crecido nuevas formas y técnicas de restauración: las franquicias, la restauración colectiva, los servicios de comida rápida, la venta automática y el catering. En éste último se da la complejidad más abrumadora ya que la familia compra fuera del domicilio un servicio de alimentación que, posteriormente, se desarrolla dentro del hogar.

La fiesta como exceso

Pero las posibilidades económicas no conviene interpretarlas aquí en sentido absoluto, sino relacionadas con los niveles de una buena administración. El nivel de riqueza aplicable a la gastronomía es una valoración relativa ya que hay momentos en los que los gastos en una comida exceden en mucho las posibilidades del que la paga. Antonio Beltrán muestra como algunas de las facturas en una alifara en la que se «celebra» la conclusión de un negocio jurídico, llegan a suponer una parte próxima al valor del propio negocio. Además, muchas manifestaciones gastronómicas tienen en si mismas un expresión de derroche excepcional, de dispendio y exageración.

Eso explica que mantengamos como una seña racial la tan traída frugalidad aragonesa con la que, según el profesor Beltrán Martínez se trata de reconocer que «la pobreza obliga a ser frugal a quien la padece», comportamiento que se interrumpe «cuando ante cualquier acontecimiento festivo, la gastronomía se convierte en exceso».

«Es precisamente el exceso en el gasto lo que conforma la fiesta. Ese comportamiento excepcional ha llamado a engaño a algunos estudiosos de la gastronomía que recogen como recetas tradicionales y típicas recetas que solamente se emplean en estas ocasiones señaladas en las que hay que festejar un acontecimiento «que nada tienen que ver —afirma Beltrán— con la monótona alimentación diaria que le caracteriza».

No se trata solamente de celebraciones gozosas. El profesor Beltrán cita las «comidas de muerto» un acontecimiento que dispensaba la despedida del difunto con unos desorbitados gastos en comida para los invitados que participaban en el velatorio, entierro y funerales.

Gran parte de estos platos festivos, excepcionales en su concepción y elaboración, extraordinarios por el gasto que ocasionaban, son los que han pasado a formar parte del tópico de la «cocina aragonesa», que en gran parte está formada precisamente por estos platos festivos. En Aragón, igual que en todas las regiones, ha existido secularmente una cocina «de diario», «frugal y escasa —en palabras del profesor Antonio Beltrán— que se cumplimentaba en la cocina, y otra de fiesta, sacralizada y parte esencial de ésta, que agrupará a la familia e invitados en el comedor de respeto» (Zaragoza 1995, pag. 26) y cuyo cometido era obsequiar, deslumbrar y elevar aparentemente el nivel económico.

Cualquier situación excepcional es buena para convertirse en fiesta. Es el caso de la «lifara», que nace como un serio formalismo para cerrar un contrato de compraventa, que se sellaba con un convite, a guisa de impuesto o tributo, en el que participaban los otorgantes del contrato, el notario y el testigo, y cuyo importe se registraba dentro de las escrituras. Este importe de la «lifara» llegó a ser un considerable desembolso, ya que estaba ligado a la cuantía de la operación pero también a las costumbres del pueblo y comarca. Posiblemente, la cuchipanda fue poco a poco perdiendo su valor como rito de perfeccionamiento jurídico del contrato hasta convertirse en sinónimo de merendola acompañada de jolgorio.

LOS EJEMPLOS DE GRECIA Y ROMA

Una de las raíces de nuestra civilización, donde se inicia la consolidación de nuestro patrimonio cultural del que es parte la gastronomía, está prendida en la Grecia homérica. Este periodo constituye el primer momento histórico en los que comienzan a manifestarse la acción de factores económicos como conformadores de usos y costumbres gastronómicas. La manera en que evolucionaron los gustos gastronómicos de los griegos constituyen un ejemplo de comportamiento que después se ha ido repitiendo en distintos periodos históricos. Finalmente, la forma en que estas costumbres fueron asimiladas por el pueblo romano, podrían ser un modelo, luego reiterado en la historia, de la forma en que otros condicionantes socio-económicos, como la imitación de las clases sociales, han influido en la conformación de la gastronomía.

Como dice Martínez Llopis en su *Historia de la gastronomía*, «la cocina y las costumbres alimenticias griegas han descrito una trayectoria que se ha repetido en el transcurso de los tiempos». Describe Martínez Llopis cómo esa evolución «se inició con unos sencillos guisados, que se condimentaban siguiendo recetas ancestrales, semejantes a los que aún hoy emplean los pastores trashumantes en León y Extremadura, teniendo como materia prima el pan, la leche, el queso y, veces la carne de un cabritillo acompañados de los más humildes productos de la tierra, como una cebolla, un racimo de uvas». Pronto, estos gustos sencillos fueron perdiendo importancia en una parte de la sociedad griega «al conocerse los nuevos manjares, preparados con nuevos condimentos y nuevas costumbres llegadas de Asia para despertar un afán insaciable de lujo y placeres».

La cocina de los primitivos griegos, dorios y egeos, fue inicialmente una cocina parca, como correspondía a un pueblo en el que arraigaba una filosofía de la moderación y parvedad. La harina procedente de los cereales, el vino, algunos trozos de carne de los ganados que se criaban

en las montañas, constituían la base alimenticia de esos pueblos. El condimento básico era la propia sangre procedente del sacrificio de los ganados, que daban a su alimentación un sospechoso color negro. Junto a esta dieta, el queso se consideraba un manjar.

Todo este sistema de alimentación sencillo, íntimamente vinculado con el entorno natural, se quiebra con la aparición de la «polis» de la ciudad. Finalizadas las guerras médicas, los pasos hacia la consolidación de la cultura y la civilización griegas, se dan en la ciudad.

Allí, en las calles aledañas al *ágora*, se sitúan los vendedores de alimentos, agricultores, ganaderos y comerciantes. Las verduras y las frutas ocupaban la parte más importante, pero iban destinadas a una parte reducida de la sociedad griega, la más pudiente económicamente. No se trataban sólo de frutas y hortalizas venidas de las huertas más próximas, sino que en ese anárquico mercado se encuentran membrillos de Corinto, nueces de Persia, dátiles de Fenicia y granadas de Chipre. Para su preparación gastronómica, los cocineros griegos contaban con una pléyade de condimentos: sésamo, pasas, hinojo, mostaza negra, tallos de apio, ajos, etc. Se comercializaban y se comían carnes vendidas por pastores del entorno, pero habían comenzado a aparecer en el mercado de la ciudad gallos, faisanes y pintadas de Persia. Los griegos eran golosos y adoraban los postres dulces. Para conseguir el dulzor empleaban miel pero también era frecuente el empleo de los productos sacados de la caña de azúcar que habían traído de Asia.

Con el pescado ocurrió un fenómeno que luego se ha repetido en muchos países, entre ellos, España. Homero calificó de «alimento infecto» el pescado. De hecho, en Grecia, un país circundado por el mar, no había una flota pesquera, con el cometido específico de capturar peces y mariscos para llevarlos al mercado. Era el conjunto de marineros que formaban la tripulación de los barcos que comunicaban entre sí la multitud de islas griegas, los que pescaban por la noche, llevaban las capturas al puerto y allí lo vendían. Los iniciales prejuicios sobre el pescado se fueron desmontando, de forma que con los productos del mar se alimentó una buena parte de la ciudad griega. Había pescados baratos, principalmente el atún, pero otros que alcanzaron elevadas cotizaciones y que estaban catalogados como exquisitos manjares.

Es el mar quien genera la primera industria agroalimentaria: los salazones. En estas factorías ubicadas en los puertos griegos, se trataban los

pescados para permitir su conservación y así poder llegar a las clases más humildes, pero también sirvió para alimentar a las flotas de marineros y a los ejércitos en campaña. Algunas de estas salazones hacían largos viajes, ya que se tiene noticias de que en Grecia se vendían productos elaborados en las factorías de la costa española, que hoy corresponde a Granada y Almería.

Pero ya he apuntado que la gastronomía no se refiere sólo a los productos que se comen, sino a la forma como se cocinan, a la manera de servir y a los ritos del comedor. Allí fue donde mejor se detectó la importación de costumbres asiáticas, con unos formalismos y refinamientos exagerados. Fueron los banquetes griegos la primera manifestación de la gastronomía como ostentación de riqueza. Los festines eran el lugar en el que mostraban su ingenio muchos filósofos griegos y el lugar donde se hacía aparecer en todo su esplendor el lujo de lo innecesario. Un ejemplo de esa magnificencia y de la minuciosa preparación de un banquete es que en alguna ciudad, como Sibaris, se tiene noticia de que la invitación a un banquete se hizo un año antes de su celebración. Como consecuencia de la entronización de la gastronomía, se creó el oficio de cocinero y, aunque procedente de la esclavitud, estos profesionales llegaron a percibir remuneraciones astronómicas y sus nombres han pasado a la historia. Mientras, fuera de los recintos de estas familias pudientes, el pueblo llano vivía casi en la indigencia y su alimentación casi se reducía a gachas elaboradas a partir de harina de cebada y salazones de pescado.

Roma, la grandeza del imperio

En la Roma clásica afloraron dos manifestaciones de la influencia que tiene el comercio de productos y especias desde remotos lugares y, al mismo tiempo, la imagen de clase que reporta la comida.

La ciudad de Roma, la que luego fue la mayor ciudad del orbe conocido, fue en sus inicios un mercado de productos agrarios. Sus primeros pobladores fueron agricultores y ganaderos, y su crecimiento obedece a la presencia de habitantes de otras regiones que allí compraban sus alimentos. El comercio de los productos recogidos en las tierras desecadas del Tiber, constituyen el primer atractivo de la ciudad y el primer paso de su descomunal crecimiento posterior.

Las clases menos favorecidas de Roma mantendrían durante muchos años esta vocación agraria tanto referida a lo que era su actividad econó-

mica como a la principal fuente de autoabastecimiento. De hecho, los primeros gobernantes de lo que sería el mayor Imperio conocido, fueron antiguos agricultores. El pequeño poblado se transformó en una ciudad-reino y de ahí pasó a ser un estado que llegó a ser regido por los mismos terratenientes que décadas antes habían traído a vender sus cosechas en el mercado.

La pequeña ciudad se convirtió en una megalópolis gigantesca, con templos, plazas, avenidas y las plazas de abastos. Para suministrar comida a esta abigarrada población, Roma tuvo que acaparar los mejores alimentos que se producían en el mundo, compartiendo mercado con los producidos en el campo próximo.

Estas importaciones de productos y costumbres gastronómicas de los territorios que componían su vasto Imperio fueron consideradas por los romanos como un fiable indicador de riqueza y poder. Cuando los ejércitos victoriosos de Roma llegaban de las campañas en países remotos, traían prisioneros pero también especias y hábitos culinarios extranjeros.

Aplicar esos usos culinarios otorgaba al dueño de la casa el brillo de pertenecer a una clase dominante o ser muy rico ya que al haber pocas existencias en el mercado, alcanzaban precios solo accesibles para unos pocos. Mientras que una parte importante de la población se alimentaba casi exclusivamente de «papilla de harina, un poco de pescado salado y fruta de mala calidad» (Martínez Llopis).

Las clases pudientes organizaban comidas y cenas en las que era condición necesaria el que las materias primas empleadas en la elaboración tuviesen una procedencia lejana, extravagante. Luego, estas materias primas procedentes de todo el mundo conocido se traducían en muchos platos, a cada cual más complejo. El objetivo era el conseguir platos rebuscados y caros. En muchas ocasiones, los comensales finalizaban la reunión sin saber que era lo que habían comido, ya que en la cocina se mezclaban y se enmascaraban los alimentos.

El resultado fue una cocina incongruente, heterogénea, presidida por la ostentación y el fasto. Nada que ver con la refinada cocina griega.

Eso no era incompatible con la explotación de las huertas del entorno. Las clases medias romanas ponían en sus mesas una amplia profusión de hortalizas, coles, lechugas, acelgas, cardos, bien cultivados, que eran muy apreciados y que se condimentaban con una inmensa cantidad de

hierbas. Los romanos conocían la cocina de las setas, como lo demuestra el hecho de que discernían perfectamente la *amanida cesárea*, de la *amanida faloides*, que empleó Agripina para envenenar a su esposo Claudio.

También cultivaban frutas en su entorno, sobre todo la manzana de la que llegaron a conocer 20 variedades.

Pero eran los condimentos los que alcanzaban los precios más desorbitados y que se convertían en verdaderos tesoros en manos de los comerciantes. Era tal el precio que llegaban a tener que su uso se convirtió en manifestación y símbolo de la riqueza de una persona. Eso hizo que se importasen condimentos de los más remotos países, sin tener en cuenta su calidad. Se traían cominos de Etiopía, aunque había regiones en el Lacio, como era la Galacia y la Cilicia, que producían cominos de la misma o superior calidad. Era la sofisticación de los paladares, la distinción y manifestación de riqueza, lo que impulsaba la importación desde tierras lejanas. La semilla de anís se traía desde Egipto y la pimienta procedía de la India.

Los ganaderos de los alrededores de Roma sacrificaban en los mataderos de Roma becerros, ovejas y cerdos. Hubo un potente gremio de carniceros, que ocupaban un barrio especial y había un cuerpo de inspección y vigilancia para evitar que la carne no se vendiese fresca.

Pero también en la ganadería, el refinamiento y deseo de destacar hizo que se crearan parques donde se criaban especies salvajes como venados, jabalíes. En Roma, la carne adquirió precios desorbitados, debido a la búsqueda de lo exótico. Llegaron pintadas de África, conejos ibéricos, liebres de la Galia y caracoles de Iliria.

El deseo de destacar y mostrar riqueza llevaba a algunos romanos a comer carnes que no son nada apetitosas, como eran las grullas y las cigüeñas. Fue el momento en el que se hicieron imaginativos cruces de aves.

Pero donde se dieron las más profundas diferencias fue en los pescados. Los romanos no eran muy dados al mar pero, a pesar de ello, sentían una extraordinaria apetencia por los pescados. Sus barcos pesqueros, tripulados por extranjeros que conocían los bancos de pescados de todo el Mediterráneo y de parte del Atlántico, aprovisionaron el mercado de pescados exóticos. Realmente, no se fueron muy lejos en sus actividades de pesca. Los romanos comían atunes capturados en el Golfo de Cádiz y

algunos extravagantes peces de las costas atlánticas de lo que hoy es Marruecos. El emperador Vitelio mandaba sus flotas a los países más remotos para conseguir los pescados más exóticos.

A medida que la ciudad fue creciendo, la demanda de pescado aumentó e hizo necesaria la creación de los mayores viveros y criaderos de pescados hasta entonces conocidos. Era el principio de la producción industrial de peces. Estos criaderos conocían y aplicaban ya técnicas de fecundación y desove. Lo que se pescaba en el Mediterráneo y en el Atlántico era transportado en barcos que disponían de depósitos acondicionados para el viaje. En estos viveros se multiplicaban los peces. Con ello quiero decir que aunque había una importante demanda de pescado foráneo, gran parte del pescado que se consumía en Roma había nacido, criado y engordado en los viveros de las proximidades de la Ciudad Eterna.

RECOLECTOR, AGRICULTOR, CAZADOR Y PASTOR

Junto con el factor renta, el factor económico-social más influyente en el diseño de los gustos alimentarios y en la gastronomía ha sido la especialización del trabajo de los productores de alimentos. Las demandas alimenticias de un colectivo se ven influidas por los cambios de actividad de sus componentes que, sucesivamente han sido cazadores, pastores, para terminar ocupándose de la cría del ganado estabulado, de la misma manera que los agricultores nómadas y ocasionales pasaron a ser sedentarios cultivadores de tierras.

Después de la irrupción de la cocina, la producción sistemática de los alimentos, bien por la agricultura o bien por la ganadería ha sido el mayor avance y la más profunda innovación experimentada por la alimentación humana. La evolución de la agricultura ocasional hacia la agricultura sedentaria, que se traduce en la selección de ciertas variedades vegetales y el paso de la caza al pastoreo y a la cría estabulada de los animales suponen las dos líneas fundamentales de evolución de la producción de materias primas para su empleo en la cocina.

No soy partidario de escindir esa evolución en dos actividades desconectadas, agricultura y ganadería. Posiblemente, la producción vegetal y animal han caminado juntas por el camino de la historia. Me inclino más a seguir a algunos autores que han diseñado un esquema elemental, pero válido, de la evolución de las materias primas que entran en la confección de alimentos. El esquema aceptado por la mayor parte de los antropólogos es éste: recolector-agricultor-cazador-pastor.

Cazador-pastor

Hay autores, como Fernández Armesto, que creen que la diferenciación entre cazador y pastor es puramente artificial, ya que ambas funciones, englobadas en el concepto general de ganadería, tienen el mismo

fin que es producir alimentos de origen animal. Algunos antropólogos creen que la cría de ganados debió de preceder a la caza. De hecho, el pastoreo es una actividad generalizada en todo el mundo, quizás porque esa actividad nace y se desarrolla de forma natural cuando los humanos y los animales evolucionan juntos. Entre ambos seres se crean vínculos de reciprocidad. Solamente se crían aquellas especies animales con las que tenemos interdependencia, a las que damos y recibimos algo. Los animales domésticos nos ayudan en multitud de actividades, a preparar la tierra, a transportarnos y, como dice el profesor Isidro Sierra, nos alimentan con su carne o su leche e, incluso nos proveen con su piel de vestido y calzado. En reciprocidad, el hombre les alimenta y les protege contra otros animales depredadores.

Sin embargo, la caza ha tenido, al menos en los albores de la Humanidad dos componentes que le debieron hacer más atractiva para los primitivos pobladores. Uno de esos atractivos es el ahorro de costes ya que, desde el punto de vista estrictamente económico, la caza aporta mejores rendimientos económicos que la cría o pastoreo del ganado. Pero, además de que cazar es más barato que criar, la caza tiene una fascinación emocional infinitamente superior a la simple alimentación estabulada del ganado, sobre todo en las sociedades sedentarias. Esta fascinación secular ha sido un importante agente para ciertas soluciones culinarias y gastronómicas. Aún hoy, en algunas sociedades, el prestigio social se mide por la habilidad en la caza. La persecución de animales para matarles sigue siendo la actividad de muchos ejecutivos fuera de su horario laboral. La caza y la pesca son las dos actividades deportivas que cuentan con mayor número de licencias federativas.

Dado por sentado que la caza reduce los costes derivados de la cría de animales y aún del trabajo en el campo, la alimentación con carne por medio de la actividad cinegética solamente se mantiene mientras la cantidad de caza existente es suficiente para alimentar a las bocas de una colectividad. La caza fue más competitiva que la explotación ganadera, hasta que la producción de piezas atrapadas deja de ser capaz de alimentar a una sociedad.

Entonces se hace necesaria una nueva forma de gestionar los animales. Posiblemente, lo primero que ocurrió fue que los hombres siguieron y persiguieron a los ganados trashumantes cuando estos hacían grandes migraciones. La trashumancia del ganado era seguida por los hombres

de tal forma que Fernández Armesto comenta con cierto humor que «el primer ser pastoreado fue el hombre».

Poco a poco, este ser humano comenzó a manejar los movimientos del ganado dirigiendo sus trashumancias y desplazamientos. El ser humano debió iniciar el empleo de técnicas tendentes a dominar las estampidas y los movimientos del ganado. Ha dejado de ser pastoreado y pasa a pastorear. El cazador se ha convertido en pastor. Ha comenzado el primer manejo de animales. Por supuesto que no se trata de todas las especies animales, sino de las más gregarias. Ya no es necesario seguir a las manadas para matarlas en el momento que se vayan a consumir, sino que se pueden limitar los desplazamientos, acotando espacios, construyendo zanjas y apartados donde comienza la cría intensiva de ganado. Como dice Fernández Armesto, «No siempre resulta fácil diferenciar entre una cultura que se dedica al pastoreo de animales y una sociedad que caza manadas».

Todos estos cambios tenían ventajas e inconvenientes, ya que si los costes de cazar son más bajos que los de criar, cuando las armas se van sofisticando, los artefactos cinegéticos son más caros que los instrumentos que se emplean en el pastoreo del ganado y los primeros agricultores. Por otro lado, los «pueblos pastores» tienen un acceso a los animales más seguro y fiable que los cazadores y su comida es mejor. El pastor puede hacer una selección de sus animales, engordando a los ejemplares seleccionados de la manera que quiera y sacrificarlos cuando quiera, incluso a una edad muy joven, cuestión que tiene importancia para la gastronomía.

En estas sociedades cazadoras y las colectividades consumidoras se instalaron inicialmente determinadas costumbres gastronómicas que han tenido prolongación hasta nuestros días. Las piezas de caza y esos animales son de carne dura. Para poderlos consumir deberán de ablandarla, para lo que emplean la degradación bacteriana, lo mismo que se hace hoy en la operación reconocida como «maduración» de las piezas de carne.

Los cazadores dejaban colgadas sus piezas muertas hasta tres semanas para que tuviese lugar en la pieza la degradación bacteriana que la ablandase. Este proceso de «maduración» confiere a la carne un aspecto externo y un sabor peculiares. El prestigio que siempre ha tenido la carne de caza hizo que este proceso se trasladase y aplicase también con la carne procedente de explotaciones ganaderas y se acuse en los gastrónomos

que demandan carne con un sabor especial, el mismo que tuvieron en aquellos momentos las piezas conseguidas a través de la caza.

Además de la maduración por el mero paso del tiempo, esa carne debía ser acompañada por frutas ácidas que contribuyen también a ablandar las piezas más duras. Esa combinación gastronómica continúa hoy cuando un alto porcentaje de platos de caza se cocinan con frutas habituales en los hábitat de esos animales. La compota de manzana, las ciruelas, las frutas silvestres son frecuentes hoy como acompañamiento de la carne de caza. La salsa «cumberland» muy empleada en la preparación de la caza en el Reino Unido tiene como base fundamental las grosellas. Los efectos se han prolongado hasta el punto de que la misma carne de cerdo se acompaña de estas salsas rememorando la cocina del jabalí.

El suave y pausado tránsito de la sociedad cazadora a la pastoril trajo con ella la posibilidad de alimentarse de productos lácteos. Los pueblos cazadores no consumían leche, que luego fue habitual en la dieta de los pueblos ganaderos. De hecho, y debido a la ausencia de consumo de leche, hay razas y territorios en los que sus habitantes tienen dificultad para asimilar la lactosa que es rechazada por su organismo. La introducción de la leche y de sus productos derivados, como la mantequilla, hizo que algunas civilizaciones en las que no existían olivos empleasen esa grasa animal para preparar sus alimentos. La introducción de la leche dará lugar también al nacimiento de uno de los manjares más notables y extendidos en el mundo de la gastronomía: el queso.

El cambio desde la caza de animales salvajes a la cría de animales domesticados no ha finalizado aún hoy, en pleno siglo XXI. Todo buen gastrónomo amante de la caza sabe la dificultad que supone el encontrar en el mercado carne de caza. «Incluso en Europa —dice el profesor Fernández Armesto— carnes tradicionalmente salvajes, como el venado, el ciervo o el conejo, han sido reemplazados por versiones domésticas». «Actualmente —recalca— los páramos en los que habitan los urogallos y faisanes están gestionados de forma tan intensiva que los guardabosques debían clasificarse como granjeros».

La «caza» de peces

«Sin embargo, la caza de animales de la tierra, está siendo reemplazada por otra caza altamente mecanizada que es la caza de peces, ya que la

pescas hay que considerarla como un tipo de caza», afirma el profesor de Oxford.

Hay algunos antropólogos que están convencidos de que la creciente demanda de pescado en nuestras sociedades no se debe a exigencias de la estética y la salud modernas, sino a que el pescado es el último alimento conseguido por algún tipo de actividad cinegética. De hecho, hay muchos restaurantes de lujo que esgrimen como argumento de calidad la forma en que se ha pescado una merluza o un calamar, reproduciendo el argumento aristocrático de los nobles persiguiendo la caza. Sea a simple anzuelo o sea con un barco arrastrero, para el consumidor la pesca tiene todavía un componente de aventura reservado a las clases aristocráticas. El rechazo de los pescados procedentes de piscifactorías no se debe tanto a sus características organolépticas como a su «procedencia humilde».

La realidad es que, mientras prácticamente ha desaparecido la caza de tierra, la caza de peces se ha multiplicado por 40 en el siglo XX y comienzos del siglo XXI, de tal forma que la sobreexplotación de los caladeros está amenazando con su agotamiento lo que conlleva un grave problema para países que depositan en el mar sus más importantes recursos de desarrollo.

El nacimiento y crecimiento de piscifactorías, donde se crían las mismas especies de peces que los que están en libertad en los grandes caladeros del Atlántico sur, está siendo imitada por la cría de animales de tierra no domesticados previamente. Se han acotado y alambrado grandes superficies de praderas o montes donde se crían avestruces y algunos ciervos, siguiendo los primeros pasos de nuestros ancestros que metieron en el redil ovejas, cabras, vacas y aves de corral.

La agricultura

Mucho más difícil resulta explicar el nacimiento de la agricultura. Los antropólogos apuntan que hay más de un centenar de teorías sobre el nacimiento de la agricultura. Me parece un sólido argumento para no tratar de todas ellas en este breve espacio de un discurso.

Lo que no admite discusión y debate es que el cultivo intensivo de plantas, el nacimiento de la agricultura propició el cambio social más importante de la humanidad. Hoy, los vegetales proveen la mayor parte de los principios nutritivos que emplea el hombre.

La mayor parte de estas plantas son producidas de forma intensiva. El 90 por ciento de los vegetales empleados en la alimentación humana proceden de cultivos gestionados por los agricultores. El 10 por ciento restante son pastos.

Los rendimientos de los cultivos son mucho mayores que los de los pastos pero también exigen más mano de obra, aparte que hay que disponer de agua. Los vegetales que nacen en los pastos no son comestibles directamente para el hombre, que tiene que emplear su «conversión» en carne a través de los animales. Eso establece unas costumbres gastronómicas muy peculiares en zonas áridas. La ganadería que habita en ellas está compuesta por especies animales que comen aquello que no puede ser consumido por los hombres. Son razas que no compiten con el hombre en el empleo alimentario de los pocos recursos vegetales y pastables que existen. Las especies ovinas convierten en proteína asimilable por el estómago humano las fibras de los vegetales que se producen en los pastizales, aunque se pierde eficacia en esta transformación. Un chuletón de buey alimentado con maíz aporta al hombre la décima parte de proteínas que contiene el maíz empleado para su engorde si el hombre hubiese comido directamente el maíz sin la intervención del animal «intermediario».

El gran logro de la civilización ha sido crear gramíneas aptas para ser comidas y asimilables directamente por un aparato digestivo tan débil como es el humano. El alumbramiento de las gramíneas no ha orillado por completo la existencia de animales «intermediarios» que pastan y que con su aparato digestivo superior y rumiante, convierten en carne o en leche los vegetales que tapizan los pastizales. Además, estos animales han aportado diferenciación y personalidad en la carne, derivada de la distinta flora que puebla unos territorios u otros. Una oveja que pasta en las tierras calizas de los Monegros, donde nacen unas especies vegetales concretas, transmite a la leche que produce unos sabores distintos y peculiares que luego se trasladan al queso.

La industrialización

Pero el cambio más profundo producido por los factores que podríamos denominar económico-sociales-laborales va a tener lugar a mediados del siglo XIX. Se trata de la Revolución Industrial que hizo cambiar por completo la naturaleza de los mercados, a los que había llegado la masificación.

Las corrientes migratorias que se desataron en los inicios de la Revolución Industrial tuvieron un doble efecto sobre la gastronomía. Por un lado, sirvieron para trasladar formas de cocinar y gustos gastronómicos de un país o continente a otro. En estos movimientos migratorios, el mantenimiento de la cocina autóctona se interpreta como uno de los signos de identidad de un colectivo y una forma de diferenciación de los que no forman parte del grupo.

Pero, desde el punto de vista económico, esas migraciones produjeron un gigantesco cambio en los precios de los mercados. Emigró mano de obra del campo a la ciudad, con lo que menos brazos tuvieron que producir alimentos para más personas. La oferta descendió mientras se incrementó la demanda, con el consiguiente aumento de los precios. Enormes masas de consumidores dejaron de suministrarse de lo que ellos mismos producían en el medio rural, acudiendo a las tiendas de la ciudad después de que los alimentos hubiesen recorrido una complicada trayectoria. Muchos consumidores abandonaron un intercambio de productos que se producía en el medio rural, un comercio que podríamos llamar de trueque, «en especie», para instalarse en un intercambio monetario. Abandonarán el consumo de lo que ellos criaban en sus corrales o establos para suministrarse con lo que llegaba desde los mataderos.

Hoy, esa situación ha llegado al caso límite y los habitantes de los pueblos con base territorial agraria en la que producen alimentos para venderse en otras regiones, hacen sus compras en los mismos supermercados o hipermercados que los habitantes de una gran ciudad. Es más: sus frigoríficos están llenos de los mismos productos de platos preparados o congelados que el resto de los habitantes de las metrópolis.

La gran explosión demográfica exigía nuevas estructuras. Muchas de esas nuevas estructuras ya habían sido ensayadas por la economía de la Guerra ya que, como dice Fernández Armesto, «la concentración de personas en un ejército tiene mucha semejanza con la concentración en las grandes ciudades». Este antropólogo afirma que «la logística en tiempos de guerra proporcionó los modelos y, en ocasiones, las fuentes de innovación para los hombres que concibieron nuevas formas de producir y suministrar alimentos a la Europa del siglo XIX. Las fábricas de productos alimenticios, por ejemplo, se inspiraron en las enormes cadenas de producción utilizadas por primera vez en panaderías estatales que elabo-

raban galletas de barco para las marinas de guerra, igual que la necesidad de provisiones de campaña estimuló el desarrollo del enlatado».

El gran desfase existente entre producción y consumo se resuelve con la industrialización. El primer objetivo se cifra en modificar todos los métodos de producción agrícola y ganadera, obteniendo mayor rendimiento del suelo agrícola y de las granjas ganaderas. La propia agricultura comenzó a industrializarse. Realmente, lo que se llamó «revolución agrícola» en realidad se basaba en la consecución de cinco productos industriales: los fertilizantes, los agroquímicos y pesticidas, los piensos y la maquinaria agrícola. Fue tal la explosión de las primeras producciones salidas de los procesos industriales que en 1950 se daba la noticia de que en EE.UU. había una granja con 40.000 pollos y, cuatro años después, en 1954 había en ese país entre 5 y 6 millones de granjas algunas de las cuales criaban un millón de pollos.

El segundo paso que sirvió para consolidar la producción industrial de alimentos fueron los mercados locales. Los ayuntamientos, ejerciendo una tutela sobre el estado sanitario de los alimentos y tratando de acortar la distancia entre productores y consumidores crearon los mercados municipales, a los que alojaron en edificaciones impresionantes. Se puede decir que lo mejor de la arquitectura pública de comienzos del siglo XX tiene su imagen en los mercados municipales de los que son buenos ejemplos el Mercado de la Cebada, de Madrid, o los del Borne en Barcelona y el mismo mercado central de Zaragoza.

La industrialización no sólo ha servido para intensificar la producción de alimentos, con la consiguiente homogeneización de la oferta, sino que también ha tenido una importancia trascendental para la producción de los llamados alimentos-servicios, como son los alimentos congelados, platos preparados o precocinados, cuarta y quinta gama, que han determinado cambios importantes en los hábitos gastronómicos. Es una muestra de que la alimentación se aleja cada vez más de la naturaleza y se inserta más en la industria.

Por otro lado, la industrialización agroalimentaria produjo un importante cambio social, ya que muchas personas que desempeñaban el trabajo de elaborar las comidas en el hogar tuvieron que dejar su puesto de trabajo. El cometido de cocinar ahora lo asume una fábrica.

El profesor Contreras (Barcelona 2005. 428-429) reconoce que «en

los últimos cuarenta años se ha producido la más radical transformación de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de alimentos desde el ámbito artesanal y doméstico a las fábricas y, en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo», destacando que la alimentación es hoy un gran negocio, alrededor del cual se mueven cifras impresionantes y que ha ocasionado importantes cambios en las estructuras económicas como son una mayor productividad agrícola, más rendimiento en la ganadería, incremento de los platos preparados, crecimiento de la factura publicitaria y auge de la oferta restauradora.

De esta forma, podríamos decir que se ha ido cerrando una etapa de las cuatro en que el antropólogo Malassis había dividido la historia de las civilizaciones atendiendo a la forma en que éstas han satisfecho sus necesidades alimentarias. Según Malassis, hay una etapa de abastecimiento preagrícola, cuando las sociedades sobreviven con productos de la caza, y a la que sigue una etapa de autoabastecimiento, que supuso la producción, transformación y conservación de alimentos procedentes de un entorno geográfico limitado. A estas dos etapas iniciales le sigue una de aprovisionamiento diversificador que permite proveerse de alimentos por medio de la actividad de distribución, para finalizar en este momento en el que el abastecimiento de alimentos es especializado y con destino a ser consumidos fuera del hogar. De esta última etapa trataremos en otro momento de este discurso.

La conservación

Pero con el aumento de la producción y la mejora de la logística no se conseguían reducir los problemas derivados de la Revolución Industrial. Para mantener los alimentos llegados desde puntos lejanos y para conservarlos con un mínimo de frescura hubo que avanzar en las respuestas a la conservación. Los habitantes de la gran ciudad, formada en gran parte por inmigrantes llegados del medio rural, tenían impresa en su mentalidad el deseo de la comida fresca. Esa aspiración hizo que naciese y alentase la investigación científica y técnica el conseguir métodos para conservar los alimentos, con la mayor fidelidad a su nacimiento en fresco.

El primer gran logro fue el congelado. Los primeros pasos del frío como elemento conservador se dieron a comienzos del siglo XIX con la

producción de hielo. En 1852 un gran vagón de ferrocarril refrigerado con hielo natural, permitió enviar mantequilla desde Nueva York hasta Boston. Los problemas de producción de hielo marginaron su empleo que fue sustituido por el refrigerador a través de gas comprimido que, aunque comenzó teniendo su mayor aplicación en la industria cervecera australiana, consiguió el hito histórico en 1876 al enviar desde Argentina hasta Francia, a bordo del barco Paraguay, carne congelada a 30 grados bajo cero.

Pero una de las expresiones más contundentes de la incidencia de los métodos industriales en la producción de alimentos sea la «macdonalización» que sufre la gastronomía mundial. Los restaurantes McDonald's son quizás el exponente más claro de lo que supone la homogeneización de la cocina en un mercado global.

Las causas que explican el nacimiento y veloz desarrollo del mayor restaurante del mundo son muy variadas y en gran parte son de signo cultural y sociológico pero, sobre todo, contienen una raíz económica. Su expansión obedece a los mismos motivos que han inspirado la difusión de la industrialización. Apoyados en una imagen de marca, reforzados por la aplicación de un gran volumen de recursos en marketing, McDonald's lo que ha hecho ha sido aplicar al máximo los criterios de mecanización, intensificación, estandarización, planificación del trabajo, reducción de costes y obtención de beneficios.

Aún dentro de su imagen universal y una organización global, la marca ha roto su homogeneización permitiendo la introducción de algunos productos típicos del lugar en que actúan como una concesión a los alimentos étnicos. Cambios que le han permitido mantenerse en un momento en el que se libra la batalla globalización *versus* localización.

HACIA LA IGUALDAD DE CLASES POR LA GASTRONOMÍA

Aunque la capacidad económica de las personas no sea el factor más influyente a la hora de moldear nuevas corrientes gastronómicas, hay que hacer algunas precisiones sobre el tema.

Está claro que no todos los alimentos tienen el mismo precio. La alimentación es una necesidad elemental, pero la gastronomía es el exceso, lo que supera la simple y dura realidad. Cuando se supera la necesidad apremiante de alimentarse o matar la sed, es cuando se establecen reglas y normas para enriquecer la mera ingestión de alimentos. Ha nacido la gastronomía. Los ricos, los que disponen de más medios económicos, estarán mejor situados para tener más recursos alimenticios, emplear los más caros y raros y para configurar una gastronomía distinta. En pocas palabras: la gastronomía es un distintivo social, un indicador de clase. Los alimentos tienen una especial significación social, que va mucho más allá de su valor nutritivo y hedonista. «La necesidad de comer es una necesidad biológica pero que se satisface en sociedad, de forma que el comensal recibe respuestas culturales, que se transforman en exigencias selectivas» dice Amado Millán. Comemos incorporando sus valores nutritivos a nuestro cuerpo, pero también incorporamos significados.

Ese deseo de imitación en los valores que representa la comida es lo que ha hecho que la historia de la cocina y la gastronomía sea un continuo caminar hacia el equiparamiento de las dietas entre las clases sociales. Aunque la igualdad social a través de la alimentación ha sido una constante histórica, el fenómeno se ha acelerado en las últimas generaciones en las que se ha producido un aburguesamiento en las compras de los productos bases de la alimentación y de las especias que se emplean en la cocina. En el último siglo y medio, la cocina y la gastronomía posiblemente sean las dos manifestaciones donde más ha avanzado la igualdad de clases y donde más se han acortado las diferencias entre ricos y

pobres.

Este comportamiento ya fue destacado por Keynes que apuntó la existencia de dos clases de necesidades: las absolutas y las relativas. Las primeras son experimentadas por todas las personas y se manifiestan en toda situación. Pero también existen las necesidades relativas, cuya satisfacción parecen elevar y sentirse superior a una persona sobre su prójimo y que son prácticamente insaciables. El deseo de imitación y de reconocimiento social es uno de los más operativos y permanentes en la Humanidad.

Esta diferenciación ha hecho que Víctor J. Martín (Madrid, 2005, página 214) concluya que, en la actualidad, «no resulte sencillo realizar una separación clara y minuciosa entre lo que es una necesidad y un deseo». El citado autor recalca que, «en los mercados actuales, en muy pocas ocasiones se presentan necesidades reales pero sí muchos deseos; en tanto que algo es deseado como objeto de consumo, éste ya no se desenvuelve tan sólo en el ámbito de las cosas, sino en el mundo de las ideaciones y de los valores simbólicos que son inherentes a cualquier objetivo». Dentro de ese conjunto de valoraciones que determinan la elección gastronómica, tiene un papel relevante la imitación y deseo de igualación de las clases sociales.

En el transcurso de la historia puede comprobarse cómo la estratificación social se corresponde con una estratificación alimentaria. Esa evidencia ha hecho que la lucha por la igualdad de las clases también se haya trasladado al campo de la gastronomía. Para conseguirlo, las clases menos pudientes han seguido la estela de las más potentes económicamente de las que han copiado o imitado platos y recetas. A falta de una posición «real» de riqueza que permita una gastronomía diferenciada, las clases sociales más bajas han maniobrado en la historia para, de manera simbólica, exteriorizar una potencialidad económica de la que, en realidad, carecen.

El caso del salmón de Alagón, es una apuesta por parte de los habitantes de esa localidad para mostrar una signo de riqueza de la que, realmente, carecían y que sirvió para grabar durante muchos años sus economías.

Desde tiempos remotos, la comida ha sido un diferenciador social. «Los entierros paleolíticos —señala en una de sus conferencias el profe-

sor Fernández Armesto— muestran una estrecha correlación entre niveles de nutrición y signos de honor, lo que nos permite asegurar que la comida desempeñó un papel diferenciador en los más antiguos sistemas de clases humanas que se conocen».

Parece obvio que las diferencias de poder adquisitivo entre las personas debieron de permitir a unos comer más que otros pero es que, cuando esa diferencia no se pudo conseguir como muestra de opulencia económica, las distintas clases sociales establecieron diferencias en otras manifestaciones gastronómicas, como pudieron ser el uso de determinados ingredientes, la forma de preparar un plato o de servir la comida.

Muchos expertos defienden que la evolución histórica de la gastronomía ha sido guiada y movida principalmente por el deseo de imitación de clases. El gran salto hacia la gastronomía, como forma de preparar, presentar, organizar y comer unos productos naturales, ha sido generado y motivado por el deseo de ciertas clases sociales de distinguirse del resto de sus vecinos. Durante siglos, la cantidad de comida que se engullía, el despilfarro en los grandes banquetes y, como consecuencia, la obesidad, eran distintivos de la jerarquía económica pero, sobre todo, eran símbolos de una diferencia social. La comida ha servido históricamente como diferenciador de clases, por parte de los que poseían clase más elevada, o como equilibrador de las clases sociales, imitando las clases más bajas los gustos y costumbres de las más elevadas.

Pero cuando hablamos de clases sociales no debemos referirnos sólo a diferenciación en cuanto al poder adquisitivo, sino de otros componentes de contenido cultural. «El acceso a los alimentos se encuentra relacionado con la disponibilidad de los recursos tanto económicos, como de relación y simbólicos. Los primeros se deciden la selección en el mercado, los segundos aportan beneficios al intercambio recíproco y los terceros ofrecen criterios selectivos» afirma Amado Millán.

Estos criterios selectivos no corresponden a ninguna racionalidad, ya que los alimentos transfieren más que valores nutricionales, valores simbólicos. No se eligen determinados alimentos porque aporten un elevado valor nutritivo, ya que no se corresponde el valor nutricional con el valor económico. Es en esta irracionalidad donde se plasman la exhibición de poder. El derroche, sea ocasional, en una determinada celebración o fiesta, o sea continuado y permanente, es la mejor exhibición de riqueza y de poder.

En cuanto a los condicionantes económicos, la renta disponible por los compradores, hay que coincidir con muchos autores que la tendencia histórica más antigua y constante de la revolución nutricional es el deseo permanente de equiparar las dietas entre las zonas y las clases sociales. El aburguesamiento en la compra es un distintivo permanente de todas las sociedades y más en pleno siglo XXI. De hecho, las diferencias que existían entre los gastos en comida de distintas clases sociales hace solamente un siglo eran infinitamente mayores que las que existen hoy. Mientras que se ha abierto el abanico entre los mayores y menores ingresos, se han acortado las distancias entre lo que gastan en alimentación unas clases sociales y otras. Las leyes enunciadas por el economista alemán Engels prueban que el gasto destinado a la alimentación, que aumenta en forma absoluta, disminuye de forma relativa a medida que crece la renta.

Cantidad *versus* calidad

Pero ya hemos dicho que la composición de la dieta no tiene que ver más que parcialmente con el interés por gastar dinero. De lo que se trata con la ostentación del derroche en la comida es una demostración de posesión del poder.

Hasta muy avanzada la evolución humana, la cantidad de comida que se engullía tenía mucho más importancia representativa que la calidad. En los inicios de la civilización, comer mucho y ser persona obesa, además de convertir al comensal en centro de admiración, fue una muestra contundente de su nivel económico y de poder social. Este modelo de consumo de comida ha seguido vigente durante todo el siglo XIX y la primera mitad del siglo XX. En este periodo de tiempo, una mesa repleta de alimentos ha sido una muestra de prestigio social. La estética de la obesidad era entonces y aún es hoy en muchos lugares, muy apreciada y puede decirse que este principio se ha mantenido hasta pleno siglo XX en el que la delgadez ha hecho cambiar ciertos principios estéticos. Hasta hace pocos años, la corpulencia, el buen apetito y la glotonería eran consideradas virtudes comparables al heroísmo y las grandes gestas de glotonería eran consideradas al nivel de las grandes victorias militares, de tal forma que una persona poco comedora y enjuta se le podía considerar persona poco fiable. Se dice que a Guido de Espoleto le negaron el trono de Francia por su frugalidad en la comida. De hecho, la comida abundante forma parte de la imagen de los paraísos terrenales y celestiales

que manejan algunas religiones.

El prestigio de la glotonería llegó a invadir al mismo Brillat-Savarin quien describió las pantagruélicas comidas del sacerdote Bregnier y pone en su boca, como justificante de su glotonería, «la obediencia implícita a los mandatos divinos quien nos ordenó comer para vivir y, para ello, nos dio el aliciente del apetito, el incentivo del sabor y la recompensa del placer».

Desde el punto de vista de la economía política, comer mucho es mejor que comer poco. La cantidad de alimento que se consume estimula su producción. El consumo ostentoso de comida confiere prestigio por lo que demuestra de riqueza pero, también, porque el gran comedor es un ser útil para la sociedad global.

El gran comedor se constituye en un emblema y símbolo de la riqueza de un país. Históricamente, la glotonería de los ciudadanos de un país contribuye a difundir una imagen de riqueza de todo el colectivo. Hoy mismo, la tendencia a la obesidad en la sociedad norteamericana se explica con facilidad como una manifestación del orgullo de sus pobladores por la opulencia de su país.

Además, el elevado consumo de alimentos tiene un cometido redistribuidor de la riqueza. En las míticas comilonas de Roma, por ejemplo, se puede comprobar que las sobras de las grandes orgías de las clases adineradas servían para nutrir a los más pobres.

Los grandes consumidores de comida no sólo cumplen un cometido distribuidor, sino que realizan el papel de organismo redistribuidor tanto en la riqueza material como en la social, ya que con su comportamiento derrochador favorecen la estructura jerárquica de una sociedad. Dice el profesor Fernández Armesto que «La mesa del hombre rico forma parte de la maquinaria de distribución de la riqueza. Compartir los alimentos constituye una forma fundamental de intercambio de objetos y comida y establece vínculos en la sociedad; las cadenas de distribución de esos alimentos (los que van desde la casa del señor hasta los pobres de calle) crean relaciones de dependencia, sofocan revoluciones y mantienen a las distintas clases sociales en el lugar que les corresponde». Los banquetes reales han servido en muchas civilizaciones para repartir la comida que había en ellos de manera que la forma como se hacía ese reparto servía para establecer los niveles de jerarquía.

Otro papel económico-social que desempeñan los grandes consumidores de comida es el de reguladores del mercado. En las tumbas de los faraones se ha comprobado que los excedentes de comida almacenados en ellos constituyeron uno de los mecanismos más eficaces de regulación de productos para sacarlos en los momentos de fuertes sequías. Los historiadores aseguran que en el templo construido para albergar el cuerpo de Ramses II se podía almacenar suficiente comida como para alimentar a veinte mil personas durante un año.

El ocaso de la cantidad

Pero la gastronomía logra su mayor avance cuando la cantidad deja de ser un factor distintivo de la opulencia. La sensibilidad por los sabores, la textura, la diversidad y la presentación comienza a compartir protagonismo con la cantidad para luego desplazarla. Todos ellos son factores que comienzan a presionar por el cambio de la gastronomía.

La ostentación de riqueza basada en la cantidad de comida, cambia cuando la variedad y la sutileza en la preparación entran en escena. Este salto de la cantidad a la calidad no significa frugalidad, sino que trata de mostrar que el rico, además de poder comer mucho, es un ser refinado y conecedor de otras expresiones de la comida. No solo puede comer mucho, sino comer platos elaborados con enorme inversión de dinero y con mucho tiempo para su preparación, que es el distintivo del ocio aristocrático. El exceso de cantidad se cambia por el exceso de tiempo que poseen los que elaboran las comidas. Este podría ser el motivo por el que las salsas han tenido hasta hace poco tiempo y aún lo mantienen en algunos lugares, una imagen de aristocracia, ya que preparar una buena salsa requiere mucho tiempo, conocimientos profundos de cómo se comportan los ingredientes (que en algunos casos se pueden convertir en un veneno, como el alioli o la salsa mahonesa) y poseer los componentes. Dicen algunos autores que las salsas son la aristocracia de la gastronomía porque exigen recordar cuales son sus componentes, lo que obliga a escribir las recetas con sus ingredientes y forma de elaboración y la escritura fue en los momentos iniciales de la humanidad, un privilegio reservado a pocos mortales.

Ya he dicho antes que las grandes comidas de los patricios romanos, repletas de productos traídos de los últimos rincones del imperio demostraban inicialmente la capacidad económica del comensal para montar

expediciones a otros mundos, pero también evidenciaban cierta sensibilidad y conocimientos cósmicos por la forma de incorporar a la cocina sabores, colores y texturas desconocidas hasta entonces, como una expresión de aventura a pequeña escala. Es el momento en el que los ricos no sólo se manifiestan por la cantidad de alimentos que pueden comprar con sus fortunas, sino porque esas comidas son expresión del gusto y conocimiento del Universo para combinar las expresiones de los alimentos traídos de todo el mundo conocido.

Pero el paso de la fascinación que produce la cantidad de comida hacia otros componentes menos tangibles no se hace de una forma brusca, sino que hay periodos en los que cantidad y calidad se alían para componer una imagen de aristocracia. Las comidas siguen siendo interminables, en algunas se habla de 50 platos de carne servidos uno tras otro, pero hay que apuntar que esos 50 platos eran de animales distintos, de piezas variadas y cocinados de manera totalmente diferente unas de otras. Es el momento en el que el «efecto riqueza» se consigue tanto por la cantidad como por la variedad de alimentos y por el refinamiento en la forma de comer. La gastronomía había recibido un decidido empuje.

Pero en estos periodos de culto a la abundancia y despilfarro de comida sobre la mesa, también abundan los testimonios de frugalidad. En muchos casos, la máxima expresión de la aristocracia se da cuando alguien, al que se conoce riqueza suficiente para ser despilfarrador de comida, renuncia voluntariamente a ella. El prestigio conseguido por César Augusto se debió por igual a su omnímodo poder como a su frugalidad. Hay quien piensa que la escasa y monotemática comida de Napoleón tenía por objeto reivindicar un prestigio personal ante sus tropas.

El primer tramo del camino hacia ese campo exigía mantener ciertas muestras de abundancia material pero alumbrándose tímidamente la manifestación de austeridad como símbolo de la aristocracia.

Para producir el cambio, abandonando el exceso para caminar por la defensa de la calidad y el gustos, se abrían tres caminos. Uno de ellos, posiblemente, el más practicado, que consistía en tomar pequeñas cantidades de variadas cosas, todas ellas distintas y presentadas de forma variada; otra, preparar platos reducidos pero muy elaborados y, la tercera, establecer unas determinadas formas de etiqueta, en cuyo caso lo que importa no es lo «qué» se come, sino «cómo» se come. Es el momento en

el que emerge en la gastronomía un escenografía ampulosa, a veces de mal gusto, evidenciando que el dueño de la casa era rico, pero también refinado.

La etiqueta

No puede limitarse el concepto de gastronomía sólo a la forma de preparación de los productos derivados de la agricultura y la ganadería, ni al manejo que sufren en la cocina, ni a las costumbres culinarias. También conforman la gastronomía las formas en que se sirve la comida, el horario, el escenario, la etiqueta en el comedor y los instrumentos que se emplean en el manipulado de los alimentos y en la preparación de la comida.

El rango social no depende sólo de la cantidad que se come, sino de la manera en que se come. La distinción se produce no sólo en la cantidad de comida que se engulle, sino también en la forma en que ha sido cocinado un plato, en qué lugar se consume o quienes se reúnen a comer (lo que se ha denominado comensalidad). Todo ello suele ser una expresión de valoraciones sociales procedentes en la mayor parte de las veces de la religión pero que obedecen a un deseo de distinción social. Estas diferencias sociales expresadas en «las formas», se dejan guiar por normas preestablecidas, por una etiqueta social que precisa de un cuidadoso aprendizaje y que exige el dominio de determinadas técnicas corporales, como son la obligación de suprimir cualquier ruido corporal en el momento de comer, como la masticación, los eruptos y otros ruidos que requieren una desenvoltura y que evidencian de por sí un determinado rango social. De esta forma, la etiqueta vinculada a la gastronomía se convierte en otro instrumento de distinción social.

El grupo alrededor de la comida

Pero la evolución de las prácticas alimentarias no solo se explica por el deseo de imitación de las costumbres de las clases económicamente elevadas por parte de las clases inferiores, sino que hay una importante contribución de la nutrición humana como lenguaje a través del cual se muestra la identidad de un grupo. Se puede decir que la comida es un lenguaje y que la comensalidad, el fenómeno de comer alrededor de una mesa, es un ámbito privilegiado de comunicación.

Pocas actividades humanas generan tanta sociabilidad como la gastronomía. Por lo pronto, existe una fuerte interacción social desde que se planta un árbol o se siembra una semilla, hasta que llega el alimento al plato. Además, los alimentos poseen cualidades simbólicas que transfieren a los grupos sociales y con ellos contribuyen a la identidad de las sociedades. De hecho, la forma de alimentarnos nos identifica con una determinada sociedad. «La alimentación asigna una adscripción distintiva a una clase social y económica», (Bourdeau, 1988), «ya que con los alimentos se incorpora no sólo su valor nutritivo sino también su valor simbólico e imaginativo» (Carmen Ortiz, 1999, pág. 304).

Para esta investigadora de la antropología gastronómica, «la comida no sólo es buena para comer y para pensar sino, antes incluso, muy buena para ser y distinguirse». Lo que se come sitúa a cada persona individual dentro del complejo sistema social al que pertenece y refuerza sus vínculos dentro de él. Eso explica que en el momento en que estos grupos se desarraigan a causa de la emigración, la comida, «su comida», se consolide como el factor social más importante de afirmación de su pertenencia a una etnia o grupo social y como oposición a «los otros».

Un hecho actual sirve para mostrar la fuerza unitiva que reporta la gastronomía. La llegada de inmigrantes ha arrastrado la creación de una importante red comercial que «importa» productos autóctonos. En la Unidad Alimentaria de Mercazaragoza, el año pasado se contabilizaron la entrada de no menos de medio centenar de referencias de productos de todos los continentes. Los lineales de centros comerciales y grandes superficies destinados a productos de consumo de inmigrantes crecen cada año del orden del 15 por ciento.

La conclusión de todo ello es que todos los procesos de desaparición de la cantidad como distintivo social y su sustitución por la calidad, se fueran transmitiendo con la etiqueta como vehículo y en cascada desde las clases más elevadas, comenzando por las casas regias, a la aristocracia, a la burguesía hasta llegar al pueblo llano. La aristocracia pasó de ser comedora de cantidad a manifestar su nivel social por la variedad de comidas, la calidad de las especies empleadas en su preparación, la forma y el color en la presentación de los platos, la complejidad de las salsas.

Pero este distintivo también agotó todas sus posibilidades. Las salsas y las costumbres en el comedor pasaron de las mesas regias a las mesas burguesas. De hecho, la cocina es un conocimiento no difícil de transmitir,

sobre todo de forma oral, aunque los recetarios escritos no eran de fácil acceso para las clases sociales que no sabían leer.

Pero hay que hacer algunas apreciaciones aclaratorias. Una de ellas es que la comensalidad, el comer conjuntamente, no sólo tiene efectos positivos como vehículo hacia la igualdad, sino también recorre el sentido contrario. El compartir la comida también posee un declarado contenido diferenciador, marcando la desigualdad, que se manifiesta cuando los ricos dan limosna a los pobres en especie alimentaria. A través de este comportamiento, la comida no sólo crea identidad social, sino que genera también desigualdad. Dice Carmen Ortiz García, que si bien la igualdad suele sancionarse con un banquete, «la comida también sirve a causas menos igualitarias» y, como ejemplo, toma la costumbre de dar limosna a los pobres con especies alimentarias. «La limosna de pan o alimentos —dice— es la menos comprometida con una solución efectiva de los problemas de la pobreza pero sirve para manifestar situaciones de poder, competencia, prestigio y dependencia».(Carmen Ortiz, 1999).

Uno de los ejemplos más claros de esta expresión es la harira marroquí, una sopa que se toma todos los días del Ramadán como primera comida después del levantamiento del ayuno. Las hariras, un plato contundente y espeso, nació como aportación de las clases más adineradas de la sociedad marroquí que pagaban en algunos establecimientos de restauración la elaboración de las hariras para que comiesen gratuitamente una vez al día las clases más necesitadas. A partir de ahí, la harira se ha incorporado a las dietas alimenticias de todo Marruecos. Consta de garbanzos, lentejas, aceite de girasol, cebollas, apio, carne magra de cordero o buey, huesos de espinazo, harina de trigo, tomates frescos, fideos tostados, arroz y, sobre todo, azafrán y multitud de otras especies. La harira se sirve caliente en cuencos o platos hondos.

Hay algunos antropólogos que aseguran, incluso, que los ricos imponen la comida a los pobres. Cuando un rico guardaba comida para repartirla como limosna entre los pobres, elegía otros alimentos de los que él tomaba llegando a deteriorarlos intencionadamente. Las clases económicamente más pudientes han podido disponer de lo mejor que se daba en su medio, porque controlaban la producción y la distribución de los alimentos.

El comportamiento normal es que la comida distinga el rango social del que la elabora, pero hay actuaciones excepcionales. En los archivos

históricos se recogen multitud de casos en los que el contenido y por tanto el coste supera con mucho el poder adquisitivo del elaborador. Ello se explica porque la correlación renta personal-gasto en comida se quiebra en los excesos de fiesta de celebración o ritual, a los que hemos hecho alusión en el apartado anterior. En esa manifestación festiva, el exceso conforma la fiesta. Los componentes de la comida diaria no tienen nada que ver con los ingredientes festeros ni, por supuesto, de los gastos ocasionados. Es este un tema que ya hemos desarrollado en otra parte de este discurso.

Este comportamiento es habitual en Aragón. No hay que olvidar que las Cortes Aragonesas de 1451 declararon «tierra pobre» a este territorio y hay descripciones de comidas que no se corresponden con aquella declaración casi de indigencia.

Ley de gravitación de la gastronomía

La transmisión de las recetas se ha hecho siguiendo siempre una ley que podríamos calificar como de gravitación social. Las costumbres culinarias y gastronómicas se acuñan en las cocinas de clase más alta económicamente, para luego ser imitadas por las clases menos pudientes. La razón parece sencilla: cada persona come aquello a lo que puede acceder económicamente, lo mejor que puede permitirse. «La comida de los ricos —dice Fernández Armesto— se convierte en indicador de aspiraciones, pretensiones y amaneramientos sociales».

La relación entre el poder social, poder económico y el nivel de alimentación alcanzado por algunas élites se prolonga no sólo en el consumo, sino que estas clases adineradas poseen locales donde pueden almacenar grandes cantidades de comida, por lo que se convierten en verdaderos reguladores del mercado de los alimentos.

A esta disposición de alimentos hay que unir el hecho de que estas clases económicamente más fuertes sabían leer y escribir lo que les permitía consultar recetarios que estaban vedados para las sociedades analfabetas. Finalmente, estas élites podían permitirse tener personal empleado exclusivamente en la cocina, consiguiendo una incipiente forma de investigación para la preparación de nuevos platos.

Lo cierto y real es que las dificultades para comprar un determinado alimento, hace que ascienda a los más altos niveles de la demanda gas-

trónomica, de forma que cuando se hace masivo su empleo, se desprecia. El caso más ejemplar es el de los pollos. En pleno siglo XX, cuando entran en funcionamiento las grandes explotaciones avícolas, el pollo deja de ser un «plato de clase». En sentido contrario ha corrido el bacalao, cuya carestía ha sido la fuerza que le ha impulsado a los más altos niveles de la preferencia gastronómica. Otros ejemplos ilustrativos son el uso de los menuceles y vísceras de animales que ya eran apreciados en la gastronomía de Roma pero que cayeron en desuso en el momento en que su precio se redujo, siendo de consumo popular.

El lenguaje

En muchas ocasiones, el lenguaje de la alimentación revela la importancia que la gastronomía ha tenido en la distinción de las clases sociales. Mabel Gracia (Barcelona 2005), ingeniosamente hace esta advertencia: «Las palabras inglesas de ox (buey), cow (vaca), pig (cerdo), sheep (oveja), boar (jabalí) y deer (ciervo) se usan para referirse a animales vivos; pero cuando estos animales son cocinados y servidos en la mesa asumen los nombres franceses de beef, veal, pork y bacon, mutton y venisson», destacando que esta diferencia «se atribuye, por una parte al hecho de que en tiempo de la Edad Media, las clases más bajas eran las responsables de la crianza de los animales, mientras que la clase alta era la que se los comían».

LA DOBLE CARA DE LAS CONQUISTAS

Ya hemos remarcado cómo el deseo de imitación por las clases menos pudientes de las costumbres sociales de las de mayor rango, han constituido uno de los factores dinamizadores en los cambios de los usos gastronómicos.

Pero esas aspiraciones se acentúan aún más cuando se trata de las invasiones. Los grupos sociales que llegan, además de ocupar un puesto predominante en la organización social de la nueva sociedad conquistada, poseen la fuerza seductora por proceder de tierras lejanas, redoblando el «efecto forastero». La aristocracia del pueblo conquistador multiplica su fuerza atractiva como clase social dominante. Además, como llegada de lugares lejanos y legendarios se consolida como un vivo objeto de imitación.

Si las comunicaciones y el comercio han trasladado por todo el mundo sistemas alimenticios y gustos culinarios muy diferentes, ese intercambio ha sido más rotundo cuando los trasladados son las mismas personas. Los pueblos conquistadores, desarraigados de la tierra que les vio nacer, extranjeros en la tierra conquistada, intentan redoblar la importancia de los signos que les vinculan entre si, ya que les dota de una cierta cohesión social, los que les transporta al recuerdo del «paraíso perdido». La cocina nacional, que atesora los recuerdos de la niñez y que sirvió para consolidar en el grupo los primeros años de un individuo, sirve de agarradero en los momentos de crisis en la diáspora.

Pero el intercambio de costumbres gastronómicas no se produce sólo en un sentido. También se produce el efecto contrario: los invasores se ven seducidos por los logros culinarios del pueblo ocupado y comienzan a imitar la cocina de los pueblos que han sido vencidos. Las costumbres ancestrales y las señas identitarias se reservan para ocasiones muy señaladas.

Es un fenómeno que se manifestó cuando los pueblos bárbaros que entraron en el Imperio Romano como conquistadores, luego fueron desplazados en Hispania por los ejércitos musulmanes.

Antes de que las hordas guerreras de los pueblos bárbaros, belicosos y rudos que habitaban la Europa septentrional entrasen por las fronteras del Imperio Romano, muchas de sus tribus, las más cercanas a la frontera, ya habían comenzado a asimilar las delicadas costumbres gastronómicas de las familias romanas. Las clases nobles bárbaras tuvieron como alto honor el conseguir un puesto en la administración de los territorios conquistados y era un signo de elegancia el adoptar las costumbres gastronómicas de los romanos.

Pero la asimilación de las costumbres culinarias romanas por parte de los pueblos bárbaros fue reducida. La mayor parte de estas tribus bárbaras, maestras en el arte de la caza y la depredación, se mostraron más partidarias de tomar los alimentos por la fuerza, que alimentarse con la cría de ganado o cultivo del suelo.

Eran pueblos de carácter nómada, determinado por su dedicación a la caza. Cuando alguno de los animales que perseguían se fueron haciendo gregarios, ellos fueron pasando poco a poco al pastoreo de esos ganados y cuando sus animales esquilmaron la tierra donde pastaban no les quedó más remedio que fijar su vida en el suelo y dedicarse al cultivo de hierbas y forrajes con destino a la alimentación del ganado.

De esta manera, la gastronomía de los pueblos bárbaros describió la trayectoria tradicional en casi todas las civilizaciones, pasando consecutivamente de ser una sociedad cazadora a convertirse en una colectividad ganadera y, finalmente, agrícola.

No fue éste un camino fácil, «ya que su religión —según dice Martínez Llopis— no era favorable al desarrollo de la agricultura». Sus dioses eran seres tremendos, que manejaban caprichosamente el rayo, las tormentas, la lluvia y los vientos, mientras que el hombre no tenía importancia alguna. «El sentimiento de impotencia que generaban estas creencias —reitera Martínez Llopis— les llevaban a considerar la labranza como una verdadera violación de la diosa madre».

Por estas razones religiosas, la labor agraria no era placentera ni fácil. Los ritos bárbaros antes de la siembra y de la cosecha tenían como finalidad aplacar la ira de sus dioses, lo que nos confirma en la convicción de

que la explotación de la tierra era una acción penosa que contaba de principio con la oposición divina.

Acorde con ello, la comida era sencilla, harinas de cereales, carne asada, procedente de sus propios ganados. Como sociedad ganadera, toman leche que mezclan con sangre. Toda su cocina está más inclinada a la ganadería y la caza que hacia los productos agrícolas. Sus abastecimientos procedían de sus rebaños, de la pesca de los ríos y de sus piezas venatorias.

En sus menús se encuentran sólo esporádicamente piezas de ganado doméstico, terneras, bueyes, ovejas y cerdos, junto con piezas de montería como corzos y venados, sin despreciar liebres, patos, gansos y corzos.

Pronto, los pueblos bárbaros se dieron al empleo de las sofisticadas especias que los romanos empleaban en la preparación de sus comidas, pero no asumieron la elegancia y el rito que los romanos dieron a sus mesas. En sus banquetes primaba más la cantidad que la calidad. Siguieron comiendo reses enteras que se despedazaban sobre la mesa, los pescados procedían de las ríos y escasamente se conocía el pescado de mar fuera de las regiones costeras. Por otro lado, sentían debilidad por las legumbres cuyas simientes habían sido importadas por los conquistadores.

El visigodo era un pueblo muy bebedor. Sus ejércitos fueron los que incrementaron la superficie plantada de vid y los que sacaron partido de las diferentes uvas y variedades. También conocieron la sidra y la cerveza.

Lo cierto y real es que los visigodos tomaron lo más vicioso de los romanos, sin aportar su cultura. Cayeron en los mismos excesos que hemos reconocido en la decadente sociedad romana, aunque una parte de la nobleza goda emigró al campo donde recuperó sus ancestros venatorios. Los próceres iniciaron una alimentación más natural con una gastronomía que en cierto modo seguía la comida romana, basada esencialmente en los productos cerealistas y en la recuperación del carácter pastoril que aportó abundante carne para la cocina.

Los hortelanos hispano-romanos les enseñaron el dominio de la huerta que contribuyó con abundante materia prima, lechugas, acelgas, bledos, calabazas y una excelente variedad de frutas.

Según Martínez Llopis, «otra parte de los próceres visigodos prefirió continuar por la senda de la fastuosidad y los vicios de la decadente sociedad romana, aunque se quedaron en la superficie, en las manifestaciones exteriores y no lograron asimilar el refinamiento y la cultura del pueblo conquistado».

Pero en este momento histórico hay que fijar un importante salto en la gastronomía de los españoles: el nacimiento de los conventos. La conversión de Recaredo transformó la vida monástica e hizo crecer los monasterios, que construyeron grandes cocinas y en cuyos refectorios se practicaba una gastronomía muy depurada que, para más eficacia, se plasmaba en libros de recetas que se guardaban en las bibliotecas monásticas.

La aceptación de los árabes

El intercambio de conocimientos y gustos se hizo de forma muy diferente en la conquista de los musulmanes.

Afirma Felipe Fernández Armesto que «la manera de comer en las cortes occidentales, siempre ha imitado la de otras culturas». En la Antigüedad clásica, los modos y etiquetas de la aristocracia habían sido traídos de Persia. Cuando la invasión árabe, las cortes occidentales volvieron sus ojos a la etiqueta del Islám. No deja de ser curiosa esta imitación si tenemos en cuenta que cristianos y musulmanes se odiaban profundamente. Sin embargo, hay una admiración por sus manifestaciones más elevadas. No parece extraño que los cocineros cristianos contemplasen con admiración el lujo y boato que existía en los reinos musulmanes.

Estos pueblos estaban muy aventajados en lo que se refiere a la medicina y unas ciencias secundarias, derivadas de la medicina, y que se han quedado en llamar «ciencias de la alimentación», ya que en ese momento, la medicina estaba íntimamente relacionada con la forma de comer. Eso colocaba en lugar privilegiado de sus preocupaciones todo lo relacionado con la comida y sus ritos.

Realmente, en la Hispania cristiana existía una admirativa contemplación de la gastronomía árabe que se traducía en cuatro apartados: las técnicas agrícolas musulmanas, la estética de su mesa, la presencia de algunos productos exóticos y la predilección por los dulces.

España fue el primer lugar del mundo donde se pusieron en contacto y convivieron dos culturas: la musulmana y la que representaba la cul-

tura clásica, el cristianismo. En el intercambio de costumbres, los habitantes de Hispania transmitieron un sentido caballeresco y austero a los árabes, mientras éstos aportaron su sensualidad, su voluptuoso amor a la vida y a las pequeñas cosas que la hacen grata, entre las que se encuentran el vino y la comida.

El primer gran influjo de los árabes se dejó sentir en la producción agraria. El primer legado de la cultura árabe a la gastronomía española fue la pericia de sus agricultores. Su influjo no se dejó sentir con la importación de productos cultivados en otros países, sino modernizando los sistemas de riego y manejo de la tierra que sirviesen para hacer fructificar en la reseca tierra de España su excelente y variada producción agraria, base de una nueva forma de hacer gastronomía.

Los árabes trajeron la tecnología de los complicados sistemas de riego y adelantados artefactos para elevar el agua y crear vergeles. De forma más secundaria, aportaron extraños árboles de Oriente y frutas dulces procedentes de Libia. No eran partidarios de importar alimentos de países alejados sino que fueron los más fervientes defensores de las materias primas que ellos producían en su clima, en sus suelos y con sus técnicas de cultivo. Las exportaciones de cereales producidos en Hispania ya se dieron en la dominación romana y continuaron durante el dominio musulmán. Las enormes llanuras de Al-Ándalus debieron ser gigantescas extensiones de campos de cereal y de olivos, cuyo aceite se llevaba a toda la cuenca mediterránea.

El cereal, tan fácil de producir en Hispania formó parte de todas las comidas. Se consumía mezclado con carne o, en el caso de la sajina, como una papilla de harina de trigo que se hacía cocer en un caldo de verduras. El célebre cus-cus tan extendido en todo el mundo árabe nació como una pasta de harina y miel que se guisaba conjuntamente con carnes y verduras.

Sin embargo, los mayores cambios productos de alimentos se llevó a cambio a través de sus técnicas de regadío. Los árabes trajeron a España su devoción por las frutas, cuyo cultivo se concentró en el Valle del Ebro y del Jalón. Las hortalizas fueron otra gran aportación. Los árabes conocían en aquel momento cuatro variedades de habas.

Fueron los árabes los que trajeron hasta Hispania el empleo de los condimentos herbáceos, en los que la cocina árabe es tan pródiga. En casi todos los huertos existían semilleros de hinojo, menta, hierbabuena,

perejil, y, el más valioso, el azafrán que para ellos no era solamente una especia que colorea, sino que sirve como elemento de decoración. De hecho, los musulmanes lo emplearon para dorar algunos platos.

No podemos ocultar que durante la dominación árabe también había viñas cuyas uvas no se empleaban directamente para elaborar vino, cuyo consumo estaba prohibido para los mahometanos, sino para comerlas directamente. Manejaron un vanguardista sistema de conservación que les permitía comer uvas hasta bien entrado el invierno. La producción de uvas pasas fue una de sus debilidades y resultaron imprescindibles en la cocina arábiga y aún hoy entra en multitud de platos más afamados.

Las uvas que sobraban eran empleadas en hacer lo que hoy podemos denominar siropes, a los que daban una aplicación semejante a la miel y con la que se elaboraban bebidas dulces. Debemos seguir la producción y consumo de la miel, porque con las pasas, las almendras y la miel se elaboraban los más característicos postres árabes.

Poco a poco fue dándose importancia a la elaboración de vino y éste debió de cundir en exceso, aunque estaba reservado a las clases más pudientes. En la poesía arábigo-andaluza se habla con frecuencia de las fiestas en las que era imprescindible el efecto embriagador del vino. El tema báquico era uno de los preferidos por la poesía arábigo-andaluza. La descripción de las partidas en barca por el río Ebro o el Guadalquivir, las fiestas báquicas, denotan que el vino estaba reservado a las clases pudientes, que poseían barcos o quintas de placer. Las degustaciones de vino eran, más que nada, tertulias poéticas.

En cuanto a las carnes, hay que reconocer que la religión mahometana recogía del Corán una restrictiva lista de carnes de animales que podían ser consumidas y, aún, con las limitaciones impuestas por la forma en que habían de ser sacrificados.

La cocina arábigo-andaluza tuvo una destacada personalidad no sólo en lo que se refiere a las recetas aplicadas, sino también en la forma en que se diseñaba una comida, con plena concordancia y orden en la que los alimentos tenían que salir a la mesa. La comida arábigo-andaluza debió de ser una expresión brillante de armonía, como expresan algunos escritos de la época. Según el cadí IbnYabqa Ibn Zaik, famoso gastrónomo cordobés de la época «no es de buen tono servir una serie de manjares que no armonicen entre sí». Algunos autores incluso incluyen el

orden en que deben aparecer los platos. Se comenzaba con un plato de sopa, seguido de carne y aves para terminar con los platos de dulce.

Está perfectamente contrastado que los dirigentes musulmanes en la España medieval fueron minuciosos investigadores de recetas. Aquellos mismos técnicos en regadíos y cultivos fueron los que también idearon vinagres aromáticos.

Eso no sirvió para reducir las diferencias de clase a la hora de cocinar. Los consumidores más humildes comían gachas de cereales o legumbres que en ocasiones se mezclaba con la carne. Esta devoción por las mezclas fue la que hizo nacer la alboronia, un guisado de berenjenas, cebolla, ajo y calabaza que era aglutinado con pasta de almendra. De ahí nació lo que más tarde se llamaría albóndiga.

Hay que hacer un apartado para la cocina hispano-judáica. La convivencia entre musulmanes y hebreos en Hispania duró cerca de setecientos años. Durante este tiempo, los hebreos que aquí habitaban eran alternativamente perseguidos o tolerados.

Ya hemos reiterado el viejo principio de que el nacionalismo gastronómico es el más fuerte de los nacionalismos y que la cocina de un pueblo es lo último que sus seguidores pierden en el exilio y la dispersión. Los judíos mantuvieron su cocina y, cuando no pudieron mantenerla por no conseguir materias primas, adaptaron recetas e imitaron alimentos de los países donde se establecieron, aunque matizados por sus ritos religiosos. En los siglos de convivencia, la mayor parte de la sociedad judía se encuadraba dentro de las clases más pudientes económicamente. Los judíos eran aceptados especialmente porque gran parte de ellos eran banqueros de los reyes árabes o cristianos, a los que prestaban ingentes cantidades de dinero. Estas clases adineradas se alimentaban en función de los ritos impuestos por su religión, con las restricciones existentes en el sacrificio de animales y por el rígido ritual de sus festividades. Los judíos escenificaban con más fuerza la festividad en la mesa que en la sinagoga. Eso debió facilitar la asimilación por parte de los musulmanes de ciertos planteamientos judíos a la hora de establecer unas preferencias gastronómicas.

Aunque la convivencia de ambas religiones y sociedades no fue fácil, judíos y musulmanes estaban dispuestos a aprender aquellas materias en las que reconocían el mejor nivel de su enemigo. Fue el caso del concepto curativo de la comida. Estaba fuera de toda duda la superioridad

islámica en ciencia y medicina y en lo que se han quedado en llamar «ciencias de la alimentación», como la agricultura y la jardinería. La transformación de las materias primas por la cocina tiene algo de magia pero, en el caso de los árabes, la medicina estaba íntimamente ligada con la medicina, ya que no existían productos específicos para atacar la enfermedad, sino que se intentaban resolver por medio de la comida. La ciencia médica, la magia y la cocina se entremezclaban. El concepto sanador y mágico de la comida se trasladó de la sociedad musulmana a la judía a la cristiana y fue el más operativo de la convivencia entre las dos sociedades.

La cocina del dulce árabe, ha debido ser la más duradera de la historia de España. Se mantuvo hasta la llegada del Renacimiento, momento en el que la comida salada recobra el protagonismo de las mesas, abandonando el exceso de dulce que se dio en los condumios árabes.

Cuando finaliza el Medioevo, parece emerger una nueva civilización que es fruto de varias tradiciones gastronómicas. La nueva civilización toma materiales de la civilización romana, reforzada por el cristianismo y de la tradición germánica, según el profesor Massimo Montanari. En el plano gastronómico, ello significa que la cultura del pan, del vino y del aceite, típicos de la tradición romana, se inserta en la cultura de la carne, de la cerveza y las grasas animales.

Los textos medievales de cocina son una muestra del sincretismo de la cultura gastronómica. Los recetarios del Medioevo presentan recetas similares en los distintos países bañados por el Mediterráneo. En esos recetarios hay platos «a la romana», «a la catalana», «a la genovesa» que, como dice Montanari, «presuponen la existencia de diferencias y especificidades regionales o nacionales pero, sobre todo, evidencian la voluntad de superar la dimensión local de la cocina».

El siglo XVII marca el retorno definitivo a la cocina clásica, con la entrada de verduras, setas, lácteos y verduras. La pérdida del exotismo en la mesa permitió que las grandes comidas, reservadas para las casas regias, pasasen ya a otros niveles más bajos de la sociedad. En el siglo XVII las recetas que habían sido exclusivas de los cocineros reales, pasaron a la aristocracia. De ahí, la cocina refinada pasó a la burguesía.

A MODO DE RESUMEN

Nunca como en estos inicios del siglo XXI se ha hablado tanto y con tanta audiencia de los temas relacionados con la alimentación y la gastronomía. La sociedad contemporánea se caracteriza por su preocupación por los temas relativos a la dietética y la alimentación. Nunca como en las dos últimas décadas se ha investigado tanto en lo relativo a las propiedades de los alimentos, a su cultivo, a su preparación, conservación y sus consecuencias sobre la salud y la estética corporal. Hoy sabemos sobre los alimentos y su composición más que nunca. La preocupación por crear saludables hábitos alimentarios forma parte de todos los programas de mejora sanitaria en todo el mundo, comenzando por la escuela.

A pesar de todo ello, las dos cuestiones universales y fundamentales relacionadas con la comida, como son el aprovisionamiento de las materias primas y las enfermedades derivadas de la sobrealimentación, siguen sin resolverse. No deja de ser un indicador preocupante que, en este comienzo de siglo, las dos causas principales de muerte prematura, las enfermedades cardiovasculares y las enfermedades carenciales, ambas estén ligadas estrechamente con la cocina y la mesa. Las primeras aquejan a las poblaciones donde hay exceso de comida y las segundas a aquellas cuyos habitantes desconocen si tendrán para comer al día siguiente.

La razón de esta situación puede deberse a que la solución de esos problemas se busca a través de visiones parciales de la realidad gastronómica y culinaria. La alimentación no es un fenómeno biológico, nutricional o médico, sino que, además, es un fenómeno social, psicológico, económico, religioso, protocolario y simbólico. Se trata, en suma, de un fenómeno cultural, en el sentido antropológico del término. Solamente cuando se completa su visión pluridisciplinar, podemos decir que estamos en la vía de su solución. Cultura y biología interactúan en la toma de decisiones sobre lo que se come y no se come, cuánto, con quién y cómo

se organiza una mesa.

Cada día parece más claro que, solamente aplicando una «mirada totalizadora» se puede dar una explicación eficaz y operativa a los cambios de la alimentación humana. El fenómeno alimenticio es un «hecho social total» en el que la economía, el derecho, las ideas políticas y las convicciones sociales se expresan de forma conjunta y global.

Estas particulares aportaciones disciplinares están en la entraña misma de esta Academia Aragonesa de Gastronomía, de la que forman parte distinguidos profesionales de las más distintas ramas, reconociendo la complejidad bio-social de la alimentación humana.

Con esa composición, la Academia Aragonesa de Gastronomía puede y debe desarrollar esta labor interdisciplinar que haga posible la comprensión del problema de la alimentación humana y, al mismo pueda apuntar potenciales soluciones al mismo.

Estamos en un momento en el que el avance de las ciencias experimentales nos permite conocer perfectamente cuales son los componentes de un determinado alimento. Nunca como hoy se han conocido tan perfectamente cual es lo que comemos desde el punto de vista biomédico. Es más, esos conocimientos se han trasladado a los consumidores que en todo momento saben lo que compran y lo que comen.

Hasta hace medio siglo, las grandes aportaciones alimentarias fueron simplemente bio-médicas pero, a partir de las décadas finales del siglo XX, los estudiosos de los alimentos han introducido el análisis de los condicionantes sociales en el comportamiento alimentario.

La doble naturaleza bio-social de los seres humanos determina la existencia de una diversidad de factores concurrentes que configuran y modifican aquella rica variedad de manifestaciones gastronómicas.

A este convencimiento responde la elección del tema de mi discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía, dedicado a «Los factores económicos en los cambios de las costumbres económicas». Con él quiero aportar unas ideas sobre esa clase de condicionantes, como son el nivel de renta, los cambios tecnológicos, la desigualdad social y laboral, la especialización en el trabajo y las necesidades que impone la ecología.

De los múltiples factores económicos que han influido en los criterios

de selección gastronómica he elegido cinco condicionantes que considero básicos: la universalización del comercio y de la información, que ha llevado a la globalización de los mercados; el avance de las nuevas tecnologías, que tienen una aplicación inmediata en la preparación y conservación de alimentos; la mejora e igualación del poder adquisitivo de los consumidores, que permite o veta su acceso a los alimentos que existen en los mercados; los cambios que, históricamente, se han producido en el reparto y especialización del trabajo, y la fuerza que imprime el deseo de igualación de clases sociales que se refuerzan en el caso de las invasiones de unos pueblos por otros. Creo firmemente que las conquistas territoriales, las innovaciones tecnológicas, el comercio y diferenciación social podrían ser considerados como factores básicos de índole económica que contribuyen a explicar los cambios en la elección de los alimentos.

Tan cerca, tan lejos

No hay determinismo en esa elección. Los colectivos humanos no comen solamente lo que tienen en su entorno próximo. En una comarca o territorio concreto solamente se produce una pequeña parte de recursos que pueden ser comestibles. Por otro lado, ningún grupo humano o social, clasifica como alimentos todo el potencial de recursos comestibles que le son accesibles. La comestibilidad reduce fuertemente el universo que puede convertirse en alimento, en unos casos por motivos biológicos y, en otros, por motivos culturales.

La evolución de la gastronomía parece ser una continuada huida desde lo próximo hacia lo lejano, una marcha hacia la imitación de lo que se hace en otros territorios lejanos, en el seno de otros colectivos y, sobre todo, en otras clases sociales. La proximidad de los alimentos es un factor indicativo de un determinado sistema alimenticio pero nunca un factor determinante. En muchos casos, lo esencial de la alimentación actual procede del exterior, dentro de un sistema de producción y distribución que se aleja del ámbito próximo.

El comercio

Por eso, ha sido el comercio, el factor económico que se ha mostrado como indiscutible motor del cambio en las costumbres gastronómicas. El comercio y los canales de distribución y logística son los verdaderos pro-

tagonistas de los cambios producidos en la gastronomía mundial y local.

Pero las facilidades reportadas por el comercio y la logística no hubiesen sido determinantes del cambio por sí mismas, si no hubiesen estado reforzadas por un comportamiento que los psicólogos sociales denominan el «efecto forastero»: la tendencia que tienen algunos pueblos y sociedades a venerar y demandar todo lo exótico y extraño venido de fuera.

La dinámica de intercambios en todo el orbe se ha agigantado en los dos últimos siglos hasta el punto de que no parece del todo apropiado hablar hoy de una cocina de determinado país o de determinada región. Hoy, las fronteras se han vuelto más permeables. La globalización ha afectado a todas las manifestaciones sociales y, posiblemente, más a la gastronomía que a ninguna otra, quizás porque los cambios sociales y económicos han influido más en los fundamentos básicos de las costumbres gastronómicas.

El camino hacia la globalización corre paralelo al camino hacia la resurrección de las cocinas localistas; el mercado mundial ha hecho renacer los deseos identitarios de las cocinas autóctonas. Intercambio e identidad, que pudieron parecer en algún momento conceptos contrapuestos, hoy comienzan a aparecer unidos.

Las tecnologías de producción

El comercio ha hecho realidad el deseo de globalización aunque ha traído aparejada una insufrible homogeneidad, que ha desplazado a las producciones autóctonas, que manifestaban las diferencias producidas por los distintos suelos, climas y culturas culinarias.

La tecnología ha tenido que ver mucho con la homogeneización de los productos alimenticios. Un ejemplo significativo fue la investigación genética que permitió la consecución de nuevas razas de pavos y pollos, todas iguales en su conformación, lo que popularizó el consumo de esas carnes. La investigación científica consiguió que la agricultura y la ganadería se alejasen de la naturaleza y se fuesen convirtiendo de hecho en una producción industrial. Hoy, la avicultura y la porcicultura se califican como producciones industriales, más que como productos naturales.

Esto ocasiona el fenómeno de la homogeneización de los mercados y la uniformidad en la creación gastronómica. Producciones cercanas, cul-

tivos autóctonos, convicciones culturales arraigadas durante siglos han sido barridas por el vendaval de la globalización e internacionalización gastronómicas.

Pero esta creciente globalización, que ha traído consigo una tendencia a la estandarización, ha dado lugar también a una reacción contraria, devolviendo relevancia a las diferencias, consagrando la identidad local y territorial. Cuando se refuerzan los mecanismos de globalización también se aceleran los procesos de regionalización en manifestaciones gastronómicas. La cocina de un determinado territorio se consagra como un elemento diferenciador que coincide con la recuperación de viejas aspiraciones localistas y nacionalistas.

La Constitución democrática de 1978 consolidó un Estado de las Autonomías basado en razones étnicas más que en cualquier otro esquema político. Para algunos tratadistas constitucionales el proceso autonómico español fue y sigue siendo ahora mismo, con la reforma de los estatutos de autonomía, un proceso de búsqueda de las identidades propias. En esa búsqueda identitaria, la gastronomía juega un papel importante. La gastronomía, como experiencia compartida de forma común, presente en momentos vitales para una población y región, basada en productos locales, cultivados con métodos tradicionales, representa un papel protagonista en la consolidación de una etnia.

La conclusión es que, en los actuales momentos de avance de los procesos globalizadores, se están generando entre los ciudadanos e instituciones reacciones contrarias y provoca en ellos una necesidad paralela de distinción y diferenciación, que se satisface en parte a través de la cocina regional.

Los antropólogos de la alimentación constatan el crecimiento de una cierta nostalgia de la cocina autóctona. Estamos asistiendo a la consolidación de una operación de rescate del patrimonio culinario de los pueblos y regiones. Pero también algunos de estos estudiosos alertan ante la evidente manipulación que se está haciendo de estos conceptos. Los recetarios de la cocina regional o local no tienen que llevar un sello que certifique su antigüedad, ya que muchos pertenecen al siglo pasado; ni tienen porqué tener base agraria, ya que muchas recetas se desarrollan en un ambiente de desarrollo burgués.

Parece que lo más adecuado al hablar de platos tradicionales, es que

nos refiramos a «un saber colectivo más que a un saber antiguo; un saber intemporal, que supera los avatares históricos y las diferencias de clase y permanece en el tiempo uniendo a todos en una identidad de ancestros, en un fondo antiguo de civilización que, a veces, puede confundirse con raza o carácter colectivo».

¿Esquizofrenia?

En este comienzo del siglo XXI y en el espacio del Primer Mundo, el mundo desarrollado, tenemos un tejido económico que empuja a la gastronomía hacia la globalización, mientras que el deseo de guardar la identidad y la personalidad de una cocina está fragmentando la oferta gastronómica. Estamos en una situación en cierto modo esquizofrénica.

Hoy los verdaderos prescriptores y líderes de los cambios gastronómicos son las corporaciones y multinacionales que controlan cada vez más los procesos de producción y distribución de alimentos y que, a través de costosas campañas de marketing, consiguen variar a su conveniencia los gustos y las costumbres culinarios.

Esta aparente dualidad (¿o esquizofrenia?) universalidad-localismo ha tenido como primer efecto la multitud de publicaciones y espacios en medios de comunicación que hoy se dedican a la cocina. Un nutrido repertorio de periódicos y revistas incluyen como producto de promoción, recetarios por fascículos e información sobre las cocinas regionales. Con esas publicaciones, se trata de recuperar viejos sabores y preparaciones.

El final de esta carrera no se avista. Caminamos hacia una alimentación mundial, globalizada y, en cierto modo, monótona pero, al mismo tiempo, se apunta la necesidad de mantener la historia, aunque sea reciente, y consolidar la producción propia, ligada al paisaje y al clima de cada lugar, recuperando los recetarios propios como expresión del patrimonio cultural.

El poder adquisitivo

El hablar de los factores económicos que inciden en la elección gastronómica podría parecer que el principal de ellos fuese el poder adquisitivo. *A priori*, se puede decir que, quien dispone de más dinero tiene muchas más posibilidades de seleccionar lo que come y la cantidad que come.

Sin embargo, la realidad es otra: el nivel de renta y el gasto en ali-

mentación no son variables correlativas. La selección alimentaria no responde a una racionalidad económica, como tampoco responden a una racionalidad nutricional. De hecho, el contenido nutritivo de los productos adquiridos en el mercado resulta más caro y menos equilibrado que si lo comprásemos en la farmacia.

El consumo alimenticio arroja unos comportamientos que se guían por un principio según el cual «cuanto más pobre es un individuo, una familia o un pueblo, se incrementa el porcentaje del presupuesto que dedica a la alimentación». El factor «renta disponible» o «ingresos familiares» no son factores decisivos para la elección gastronómica de la mayor parte de la población.

La irrupción del ocio como uno de los distintivos de la sociedad de hoy, está afectando decisivamente a la modificación de los gustos gastronómicos. Mientras que desciende el porcentaje de presupuesto familiar que se dedica a la alimentación, aumenta el que se destina a la comida fuera de casa, que en las estadísticas españolas se computa en el epígrafe de «gastos de esparcimiento».

Al mismo nivel que las rentas familiares, otros factores de contenido económico que han influido en la elección gastronómica son la existencia de una mayor diversificación alimenticia, debido al incremento del comercio, el desarrollo de una tecnología culinaria doméstica, el aumento de la población urbana, y la pérdida de los papeles tradicionales que en la familia desempeñaban algunos de sus componentes, como la mujer, que ha abandonado la cocina para trabajar fuera del hogar.

La fiesta como exceso

El nivel de riqueza aplicable a la gastronomía es una valoración relativa ya que hay momentos en los que los gastos en una comida exceden en mucho las posibilidades del que la paga. Muchas manifestaciones gastronómicas tienen en sí mismas una expresión de derroche excepcional, de dispendio y exageración. La tradicional frugalidad aragonesa en la mesa se interrumpe en cualquier acontecimiento festivo que suele convertirse en un exceso. Es posible que lo que calificamos como recetarios regionales tradicionales no contenga la cocina «de diario», sino la cocina de los días de fiesta.

Hacia la igualdad de clases

Históricamente, la cocina y la gastronomía han desempeñado un importante papel en la equiparación de las clases sociales. Hay que tener en cuenta que cuando comemos incorporamos a nuestro cuerpo los valores nutritivos, pero también incorporamos sus significados, culturales, sociales o religiosos.

Por ese deseo de imitación en los valores que representa la comida es lo que ha hecho que la historia de la cocina y la gastronomía sea un continuo caminar hacia el equiparamiento de las dietas entre zonas y clases sociales. En el último siglo y medio, la cocina y la gastronomía posiblemente sean las dos manifestaciones donde más ha avanzado la igualdad de clases y donde más se han acortado las diferencias entre ricos y pobres.

Para conseguirlo, las clases menos pudientes han seguido la estela de las más potentes económicamente de las que han copiado o imitado platos y recetas. A falta de una posición «real» de riqueza las clases menos pudientes han exteriorizado con la comida una potencialidad económica de la que, realmente, carece. Muchos expertos llegan a defender que la evolución histórica de la gastronomía ha sido guiada y movida principalmente por el deseo de imitación de clases.

En la mayor parte de la historia de la humanidad, esta manifestación de poder se ha hecho, hasta tiempos muy recientes, a través de la cantidad de comida que se engullía. Este criterio de «ejemplaridad» valorado por la cantidad ha seguido vigente hasta la segunda mitad del siglo XX cuando han cambiado los principios estéticos. Hasta ese momento y desde el punto de vista económico, comer mucho era mejor que comer poco. La cantidad de alimento que se consume estimula su producción y de ello se beneficia la sociedad entera.

Pero la ostentación de riqueza basada en la cantidad de comida, cambia cuando la variedad y la sutileza en la preparación entran en escena. Este salto de la cantidad a la calidad no significa frugalidad, sino que trata de mostrar que el rico, además de poder comer mucho, es un ser refinado y conocedor de otras expresiones de la comida. No solo puede comer mucho, sino comer platos elaborados con enorme inversión de dinero y con mucho tiempo, que es el distintivo del ocio aristocrático. El exceso de cantidad se cambia por el exceso de tiempo que poseen los que elaboran las comidas.

La conclusión de todo ello fue que todos los procesos de desaparición de la cantidad como distintivo social se fueron transmitiendo en cascada

desde las clases más elevadas, comenzando por las casas regias, a la aristocracia, a la burguesía hasta llegar al pueblo llano.

Conquistador-conquistado

El «efecto forastero» y la constante imitación por parte de las clases más humildes de la cocina de las clases más pudientes y adineradas, adquiere una dimensión sobresaliente en el caso de las invasiones.

Si las comunicaciones y el comercio trasladaron por todo el mundo sistemas alimenticios y gustos culinarios muy diferentes, ese intercambio ha sido más rotundo cuando los trasladados son las mismas personas. Los pueblos conquistadores, desarraigados de la tierra que les vio nacer, extranjeros en la tierra conquistada, intentan redoblar la importancia de los signos que les vinculan entre sí, ya que les dota de una cierta cohesión social, los que les transporta el recuerdo del «paraíso perdido», en los que la gastronomía juega un papel trascendental. Cuando los pueblos conquistadores tuvieron rango de nobleza y ocuparon puestos en las administraciones públicas, su prestigio como clase social facilitó la traslación de sus principios gastronómicos.

Pero la influencia no se ejerció solo en la dirección de los conquistadores sobre los conquistados, sino también en sentido inverso. Los pueblos dominados o conquistados, poseedores de adelantadas técnicas de producción de alimentos o con una depurada organización de su cocina, influyeron decisivamente en los criterios de selección gastronómica de los pueblos conquistadores.

Dos ejemplos paradigmáticos de ambos comportamientos sociales fueron, por un lado, la mutua influencia creada entre la sociedad romana y las tribus bárbaras que determinaron la caída del Imperio y, por otro, la que ocasionó la convivencia durante siete siglos de los conquistadores musulmanes con los pobladores de religión cristiana o hebrea.

CONTESTACIÓN DEL ACADÉMICO ANDRÉS PIÉ JORDÁ

Es una grata labor contestar el discurso de ingreso de un recipiendario que con este acto pasa de la situación de académico electo a la de académico numerario, es decir, a académico de pleno derecho. Pero en esta ocasión resulta todavía más grata por tratarse de una persona con la que establecí una relación de buena amistad en el año mil novecientos sesenta y ocho cuando siendo él un periodista de «El Noticiero» la rotativa del periódico estaba imprimiendo uno de mis libros. Al anoecer de muchos días me reunía con el reducido *staff* de periodistas que montaban la guardia, esperando quizás posibles noticias de última hora. Recuerdo interesantes conversaciones en las que se mezclaban vivencias personales con comentarios jugosos de un mentidero donde se podía gozar tratando a la vez situaciones locales de la Ciudad con impresiones no escritas de las novedades del momento. Don Ángel de Uña y Villamediana era un joven periodista, simpático y comunicativo que ocultaba el normal carácter agresivo, propio de los hombres de la prensa, con unas formas suaves de amable conversador. A pesar de que se considera aragonés de pro por haber vivido muchos años en Zaragoza, cursando aquí sus estudios superiores de Derecho, desarrollando en esta ciudad toda su carrera profesional y haber nacido en Aragón sus cuatro hijas y sus siete primeros nietos, ha conservado el porte y la perfección oral de un castellano viejo nacido en Palencia. Es un verdadero placer oírle hablar o leer sus escritos por la calidad de su lenguaje.

Cursó en Aragón sus estudios de Derecho y en la Universidad de Navarra la licenciatura de Ciencias de la Información, iniciando sus labores periodísticas en el desaparecido periódico «El Noticiero» para pasar en 1976 a «Heraldo de Aragón» donde ha transcurrido casi toda su carrera profesional, ocupando sucesivamente plazas de redactor, Jefe de la Sección de Economía y Redactor Jefe y Jefe de Publicaciones. Su trabajo

Andrés Pie Jordá

no lo ha limitado a la prensa escrita, sino que ha sido director y presentador de programas económicos en TVE y Radio Televisión Aragonesa.

Su preocupación por un sector vital para la economía aragonesa, como es el agrario, le ha llevado a analizar los temas relativos a su historia, significación cultural y tradición en la alimentación de Aragón. En su relación de premios periodísticos se hallan todos los de carácter económico concedidos por las instituciones aragonesas. Con significado especial en el tema gastronómico hay que reseñar el reconocimiento que todas las denominaciones de origen de Aragón han hecho de su labor de difusión del valor cultural de los alimentos aragoneses. Don Ángel de Uña ha recibido de todas ellas las máximas distinciones, culminando con la Encomienda de la Orden del Mérito Agrario concedida por el Rey de España, y el Premio de Prensa «Alimentos de España» otorgado, por el Ministerio de Agricultura en 1986 como reconocimiento a su labor de difusión de los productos aragoneses con denominación de origen. Distinciones ganadas tras una meritoria labor periodística, ejercida por un hombre de indiscutible valía a lo largo de los años.

Un millón de años o más, de existencia del hombre inteligente sobre la tierra. Unos ciento cincuenta años desde que se inició el abordaje científico de la nutrición humana. Menos de cien años desde que el hombre ha empezado a interesarse por los «factores económicos que influyen en la elección gastronómica». Esta es la secuencia temporal a tener en cuenta si queremos abordar, con cierto orden, el tema que en estos momentos nos ocupa. La gastronomía, es decir el arte de preparar y secuenciar la ingestión de los alimentos para hacerlos más agradables al paladar, se inicia en el momento que al hombre empieza a interesarle el placer de comer. Pero el interés por nutrirse, en cierto modo con independencia del placer, desgajándose la nutrición científica de la gastronomía, empieza cuando se hace posible el abordaje científico del problema. Evidentemente nutrición y gastronomía no son lo mismo, pero en el momento actual no tendría sentido cultivar una gastronomía sin tener muy en cuenta la ciencia de la nutrición.

No es esta la oportunidad de dedicar demasiado tiempo al interesante período del millón o más años, en los que la humanidad ha subsistido sin tener ni la más remota idea de lo que le convenía comer para estar bien nutrido, aunque algún comentario le dedicaremos porque la materia lo merece. No nos pueden quedar dudas de que el hombre sólo ha podido ingerir a lo largo de milenios, alimentos existentes en los medios

habitables en que se ha ido hallando y que tales alimentos han sido muy diferentes según la zona habitada. Si nos referimos a los tiempos históricos se pueden constatar notables diferencias entre los nutrientes asequibles en unos territorios y otros, tales, por ejemplo, entre las regiones tropicales y los territorios árticos y, también, en un mismo territorio cuando se han producido cambios climáticos importantes. Tenemos ejemplos de este fenómeno en nuestros días. Por primera vez en la historia de la humanidad se están plantando viñedos en el sur de Inglaterra. Es evidente que los nutrientes al alcance de los humanos no han podido ser los mismos durante los tiempos de clima benigno que durante las glaciaciones o en las grandes sequías. Las circunstancias actuales de hambrunas en el tercer mundo nos permiten comprender los avatares que habrá vivido la humanidad en épocas pretéritas, sufriendo condiciones análogas a las que ahora se viven.

No resulta difícil comprender que hayan sido, a lo largo de milenios, las sociedades que han comido más racionalmente, guiadas solamente por el gusto y los alimentos a su alcance, las que han logrado sobrevivir y dominar a las que no lo han hecho o no lo han podido hacer. El predominio cultural y racial de las gentes que desde la antigüedad han vivido en las riberas del mar Mediterráneo sobre las razas bárbaras habitantes del norte de Europa, no se puede atribuir exclusivamente al hecho étnico, es decir, a la superioridad de las razas mediterráneas sobre las arias. Ha sido, además, muy importante la calidad nutritiva de los alimentos que las tierras que bordean este mar han ofrecido a sus pobladores, alimentos muy superiores en su calidad a los de otras latitudes. No es una rareza que hoy se esté hablando de las cualidades de la dieta mediterránea.

Me parece oportuno hacer aquí un inciso ya que puede parecer que, en mi contestación, me estoy desviando del tema tratado en el magnífico y bien documentado discurso que nos acaba de ofrecer el recipiendario de hoy, don Ángel de Uña y Villamediana. De hecho no es así. Hablar de accesibilidad de alimentos, con dinero o sin dinero, es siempre un problema económico, sea cual fuere la época o sociedad a las que nos podamos referir, aunque es evidente que el abordaje económico de la gastronomía solo tiene sentido desde que la nutrición se ha instaurado como ciencia.

La ciencia de la nutrición es una creación de la segunda mitad del siglo diecinueve. Al cambio de siglo, las bases en que se apoya una correc-

ta alimentación humana y animal estaban definitivamente establecidas. Estos avances fueron posibles gracias a los progresos coetáneos de la Bioquímica y la Fisiología, ciencias que emergían como un importante soporte de la Medicina que dejaba definitivamente de ser un arte para pasar a ser una disciplina científica. Merece especial mención la figura de Claude Bernard que aplicando el método experimental directo impulsó eficazmente los conocimientos fisiológicos y que apoyándose en el progreso de los conocimientos químicos de su época y los nuevos métodos analíticos, creó la Bioquímica.

Se fueron conociendo progresivamente bien los componentes de la materia viva, especies químicas que se denominaron «principios inmediatos», constituidas a su vez, por elementos químicos llamados «elementos biogénicos», todos ellos presentes en la superficie del planeta Tierra. Los tejidos animales dejaron de considerarse como materiales metafísicos cuyo conocimiento nunca podría conseguir el hombre, para pasar a ser unas estructuras que estaban sometidas a los principios básicos de la química y a las leyes de la física, cumpliéndose en transformaciones los principios de la termodinámica. Resulta obligado aclarar que esta manera, nueva de interpretar la composición de los organismos vivos y el abordaje mecanicista de sus funciones, chocó violentamente con sectores que, llamados «vitalistas», no querían aceptar una visión tan laica de los procesos vitales, manteniendo que, en la esencia de la materia viva, persistía el misterio de la Creación. Forma de pensar persistente, por lo menos en algunos sectores de nuestro país, hasta bien entrado el siglo veinte.

Al iniciarse el siglo pasado se conocían los principios inmediatos orgánicos, carbohidratos, lípidos y proteínas, así como diversos inorgánicos como la hidroxilapatita de los huesos. Se habían identificado un buen número de elementos biogénicos y varias de sus funciones. Los progresos bioquímicos permitieron deslindar dos modalidades metabólicas, los llamados «metabolismo material» y «metabolismo energético» cuyo conocimiento resultaba ser muy importante para comprender las bases de la nutrición. En el estudio del metabolismo material se analizaban las reacciones implicadas en la formación de la materia viva, es decir, en cómo el organismo aprovecha los materiales ingresados con los alimentos para convertirlos en los tejidos que integran el organismo, destinados a suplir los que continuamente se están degradando, o la materia viva nueva que se va originando durante el crecimiento. El metabolismo ener-

gético implica el conjunto de reacciones que ocurren en el cuerpo, oxidando principios inmediatos orgánicos que aportan la energía necesaria para el mantenimiento de la temperatura corporal y la vida celular, así como para cubrir los requerimientos energéticos implicados en el trabajo físico.

Rubner formuló la «ley de la isodinamia», según la cual el organismo es capaz de aprovechar con fines energéticos, es decir, de cubrir sus necesidades de energía, con cualquiera de los principios inmediatos orgánicos, carbohidratos, lípidos o proteínas. Se determinó el «valor calórico» de cada modalidad de ellos, con lo cual se hizo posible valorar en calorías cada cantidad concreta de cada alimento. Se empezó también a determinar el consumo energético de las personas en reposo, el llamado «metabolismo basal», elaborándose tablas estadísticas, lo cual permitía establecer comparaciones entre los valores de las tablas y los hallados en cada individuo concreto. También se determinaron valores bastante concretos del consumo energético según el trabajo realizado. Con todo ello se podían establecer sus necesidades de nutrientes con fines energéticos. Se había dado un paso importante para hacer una valoración económica de los nutrientes que cada sujeto necesitaba para enfrentarse a sus requerimientos energéticos.

Otra ley nutricional descubierta en la misma época, fue la «ley de los mínimos» según la cual era necesaria una ingestión mínima de cada uno de los nutrientes para que la dieta fuera correcta. Inicialmente se conocieron pocos mínimos, muchos se fueron conociendo durante el siglo XX, pero quedan todavía varios por descubrir aunque ninguno que no se pueda aproximar. Llegados a este nivel ya es posible conocer con valor práctico el coste de los alimentos para nutrir correctamente una persona determinada y también, con valor práctico, los alimentos requeridos por una determinada comunidad.

Durante el siglo XX ya no se enunciaron nuevas leyes básicas de la nutrición. Eran perfectamente válidas las formuladas en el siglo XIX, pero la progresión de los conocimientos fue espectacular. Se conocieron las vitaminas, con su estructura química y su mecanismo bioquímico de acción, quedando bien definidos los mecanismos etiológicos de las enfermedades carenciales, como el escorbuto, el beri-beri, la anemia perniciosa, y otras. Fueron muy importantes los progresos alcanzados en el conocimiento de las proteínas, tanto en su composición como en su estructura tridimensional y en las propiedades químicas de los aminoáci-

dos constituyentes. Se comprobó que las proteínas de origen animal eran ricas en aminoácidos no sintetizables por el organismo humano, mientras que las de los vegetales carecían de alguno o algunos de tales aminoácidos. Surgió así el concepto de «valor biológico de las proteínas», alto en las proteínas de origen animal y bajo en las vegetales, comprobándose que las proteínas de valor biológico más elevado eran las de la leche y las del huevo. Otro descubrimiento importante fue el de los polisacáridos complejos, unidos habitualmente a proteínas del tipo de las gelatinas, formando los llamados proteoaminoglicanos, no sintetizables a medida que avanza la edad adulta y que deben figurar en las dietas si se quieren evitar carencias. También se conoció que algunos ácidos grasos polinsaturados, no sintetizables por el organismo humano eran requeridos y debían figurar en la dieta, tales como los omega seis y omega tres. Se hallan ácidos grasos insaturados, con dobles enlaces en posición omega-tres, en los aceites de pescado, especialmente de pescado azul, pero son muy escasos en los de origen vegetal. Sólo el aceite de soja, entre los vegetales terrestres, posee una variante del ácido graso omega-tres. Los peces azules los almacenan por ingerirlos con las algas que sí los sintetizan. También se ha conocido durante el siglo XX la importancia de la fibra vegetal como componente de la dieta. Durante mucho tiempo se le atribuía la misión de favorecer la emisión de heces actuando, por lo demás, como un componente intrascendente. Hoy conocemos su actividad como factor que decrece las reservas de colesterol, evitando la retención de sales biliares, sales que se reutilizan a nivel del hígado, y también como adsorbente de aminas biógenas, producidas por la flora intestinal de la putrefacción, con potente actividad cancerígena.

El estudio científico de la nutrición tiene como precedente la gastronomía, pero gastronomía y nutrición no son lo mismo, y una cosa es evidente: en nuestra época no puede haber una buena gastronomía si no se tienen en cuenta las bases científicas de la nutrición, y tampoco una nutrición apetecible y buena, si no se tienen en cuenta las bases ciertamente artísticas de la gastronomía.

Millones de seres humanos han muerto y están muriendo de hambre en el mundo pobre. No se trata, sin duda, de un fenómeno nuevo, esto vendrá ocurriendo desde tiempos inmemoriales, pero la gran capacidad de difusión que han propiciado las técnicas modernas de la información nos pone ante los ojos una de las circunstancias más crueles entre todas las que se pueden vivir. Esto ocurre cuando una sociedad rica destruye

reservas de nutrientes con fines económicos, para evitar la caída de los precios. Con los mismos propósitos se ponen fechas de caducidad a los alimentos envasados, indiscutiblemente excesivamente rigurosos, con lo cual nutrientes todavía en buenas condiciones sanitarias y organolépticas van a parar a la basura. No es un inciso inútil decir que está ocurriendo lo mismo con los medicamentos. Son unas posibilidades terapéuticas de las que carece el mundo pobre y que el mundo rico desecha. Nadie en los países desarrollados desea que todo esto suceda, pero ¿Se pondrán algún día en marcha medidas eficaces para que estos despropósitos dejen de ocurrir?

La consecuencia más común de la escasez crónica de alimentos es la llamada «malnutrición proteicoenergética» debida a una ingesta insuficiente de macronutrientes. Es un tipo de malnutrición que afecta de preferencia a lactantes y a niños en general, aunque la sufren también personas de todas las edades. Existen dos modalidades clínicas de esta enfermedad carencial, una forma llamada seca y otra húmeda por la presencia, en esta última, de edemas. La forma seca se denomina «marasmo» y la húmeda. «kwashiorkor». La carencia más importante en las hambrunas es la proteica ya que la alimentación exclusiva a base de vegetales implica la ingestión de proteínas de bajo valor biológico, es decir, carentes de aminoácidos no sintetizables por el organismo humano. El problema radica en que la nutrición con proteínas de origen animal, carne, pescados, huevos y leche, es una nutrición cara, fuera del alcance de la mayoría de las gentes de países en vías de desarrollo. Los productos vegetales con proteínas de mejor calidad son las legumbres, pero aún estas están privadas de algún o algunos aminoácidos no sintetizables. No todos los vegetales carecen del mismo aminoácido y hay mezclas felices que permiten una alimentación correcta. En el Méjico central es tradicional, entre los nativos, comer guisos de frijoles y maíz, mezcla que contiene la totalidad de aminoácidos no sintetizables. Una combinación de propiedades análogas es la de arroz y soja, común en poblaciones del Extremo Oriente, mezcla que ha permitido que la malnutrición no haya golpeado con excesiva energía a amplios sectores de población.

¿Se pueden considerar gastronomía las comidas repetidas unos y otros días, sin variar los alimentos y, en cierto modo, siempre carenciales, habituales en los países no desarrollados? En ello, por encima de todo, priman los factores económicos que influyen en la elección de alimentos

y, más que en la elección, en la no elección, es decir, en la imposible elección de lo que se debería comer.

En el mundo desarrollado, salvo casos aislados de personas indigentes o muy poco cultas, no existe la malnutrición infantil ni la del adulto. La infancia es el sector más cuidado de la población. Los padres velan la alimentación de sus hijos con revisiones periódicas de los pediatras que controlan las comidas de los niños y el desarrollo que éstos van consiguiendo, corrigiendo las carencias y, en general, las causas que pueden alterarlo. Los adultos, mayoritariamente con nivel cultural alto, el analfabetismo está definitivamente desterrado, aprovechan unos la brillante oferta de alimentos de las tiendas y supermercados, preparando ágapes caseros, nutritivos y agradables, que sacian su apetito y sus deseos de placer, mientras otros, consiguen lo mismo con los menús de los grandes restaurantes o, con más frecuencia, en los que se hallan próximos a los puestos de trabajo. Es un mundo en el que la gastronomía existe con todo su esplendor. Aquí es donde con más propiedad se puede hablar de los factores económicos que influyen en la elección gastronómica.

El hambre parece definitivamente desterrada del mundo desarrollado pero la facilidad de adquirir nutrientes y la gran variedad a nuestro alcance, así como la posibilidad de utilizar especias y otros aditamentos para aliñar los alimentos y hacerlos más agradables al gusto, tiene también sus consecuencias negativas en forma de toda una serie de enfermedades asociadas a la prosperidad que laceran la humanidad rica. La afección que daña a una población progresivamente más amplia es la ganancia anormal de peso. Obesidad y sobrepeso están en progresiva expansión alcanzando cifras de pandemia. Aparentemente no se trata de afecciones de gran gravedad ya que son bastante compatibles con una vida que podemos considerar normal, pero agravan la mayoría de afecciones que se les asocian y favorecen la aparición de algunas otras. Se dice que cada kilo de más sobre el peso correcto representa un año menos de vida. Es ésta una apreciación muy subjetiva a la que no se le puede atribuir un valor absoluto, pero algún sentido tendrá cuando las sociedades de seguros de vida aumentan la prima de los sujetos obesos. Otras enfermedades asociadas a la ingestión excesiva de alimentos son las llamadas «enfermedades matadoras», hipertensión, arteriosclerosis y diabetes, amén de la gota.

La hipertensión es un trastorno que afecta los mecanismos de regulación de las funciones circulatorias en el que la presión de la sangre den-

tro de las arterias alcanza valores más altos que los considerados como normales. El mayor enemigo de los hipertensos es el cloruro sódico, es decir la sal común y también la sobrealimentación.

La arteriosclerosis es una afección generalizada que afecta a todo el sistema arterial del paciente. Se caracteriza por la pérdida de elasticidad y aumento del grosor de las paredes de las arterias, debidas ambas, por lo menos en gran parte, al depósito anómalo de material graso y colesterol a este nivel. Compromete el aporte de sangre a los territorios periféricos y favorece la aparición de infartos. Es un trastorno de causa genética pero que se agrava considerablemente por la ingestión de alimentos ricos en grasas sólidas y colesterol. Son especialmente nocivas las grasas de la leche, es decir, las que contiene la mantequilla.

La diabetes, especialmente la llamada diabetes tipo dos o diabetes del adulto, es otra enfermedad matadora cuya incidencia se reduciría notablemente si no existieran los azúcares y se evitara la sobrealimentación. Su característica principal es el aumento de la concentración de glucosa en sangre y sus síntomas más característicos son el aumento de hambre, sed y emisión de cantidades elevadas de orina. Avanzando la enfermedad se instaura el llamado «síndrome crónico» propiciando la aparición de las temidas complicaciones, retinopatía diabética, arteritis, neuritis, insuficiencia renal y coma, en este estadio, además de los azúcares, resultan lesivas las grasas y las proteínas suministradas por encima de los mínimos.

Otra afección agravada por las incontinencias dietéticas es la gota, enfermedad que se caracteriza por las tasas elevadas de ácido úrico en sangre y que, además de las articulaciones daña gravemente el riñón. El ácido úrico lo fabrica el organismo y el problema está en la dificultad para eliminarlo en la proporción que se forma pero complica la situación la ingestión de alimentos que implican una mayor formación. Resultan especialmente lesivos una serie de alimentos que conviene limitar en las dietas como, entre los vegetales las legumbres, los espárragos, la coliflor, las fresas, las setas, el café y el te. Entre los alimentos de origen animal son nocivos los órganos, las vísceras, la carne con sus extractos y el pescado, especialmente el azul.

Los espectaculares avances en el conocimiento de la clave genética y la estructura y composición de los genes, conseguidos a partir de los años sesenta del siglo pasado, tras la posibilidad de sintetizar ácidos nucleicos «in vitro», han permitido progresar en el conocimiento de las enferme-

dades consecuentes a las alteraciones genéticas. Algunas de estas alteraciones son congénitas, hasta ahora imposibles de prevenir o modificar terapéuticamente, pero otras son inducidas por la acción de agentes externos, entre otros ciertos alimentos y condimentos. Como consecuencia de las alteraciones inducidas por las modificaciones anormales de la clave genética, se acelera el envejecimiento y aparecen enfermedades degenerativas y cáncer.

A las alteraciones de la clave genética tanto si consisten en modificaciones de la secuencia de los mononucleótidos, como si se trata de cambios químicos de sus bases, las llamamos mutaciones y a los agentes capaces de producirlas, mutantes. Entre los factores externos con capacidad mutagénica, es decir, capaces de producir mutaciones, tenemos las radiaciones, los contaminantes ambientales, las drogas, el tabaco, los agentes con elevada capacidad oxidante y toda una serie de componentes contenidos en los alimentos, muchos de los cuales forman parte de nuestras dietas diarias. Nos referiremos a unos cuantos de estos últimos, los que resultan más habituales. Hay pocos mutantes en los alimentos de origen animal, aunque si los producen los requemados de las carnes o como efecto de freírlas. Mayor problema son los aditamentos utilizados para conservarlas, prohibidos pero más consentidos de lo que deberían ser, como los nitritos, los nitratos y la nitrosamina, los tres con potente actividad mutagénica.

La conservación de alimentos en medios fríos y húmedos, como ocurre en la mayoría de neveras, favorece la aparición de mohos con efectos lesivos en quienes los ingieren. Son mutagénicos los aceites vegetales polinsaturados, un tipo de nutrientes que el organismo requiere y no sintetiza, motivo por el cual se deben ingerir, pero que si se ingieren en exceso resultan lesivos. Los ácidos grasos insaturados y los alimentos que los contienen son propensos a oxidarse y sufrir enranciamiento, cambio que acentúa su capacidad mutagénica. Son cancerígenos el safrol contenido en la pimienta negra y el psoraleno contenido en el apio, el perejil y la chirivía. Diversas plantas leguminosas como las habas, los altramuces y la alfalfa contienen mutágenos en sus hojas o en sus semillas. Las habas contienen vicina y convecina, los altramuces anagirina y la alfalfa canavanina, sustancias las tres altamente mutagénicas, también la tienen las hidracinas y sus derivados que se hallan en todas las variedades de setas utilizadas en la alimentación humana. La cafeína y la teobromina presentes en el te, el café y el cacao actúan como cancerígenos y mutagénicos.

cos. La solanina y la caconina de las patatas se activan cuando éstas se cortan o se machacan y se exponen a la luz. El organismo utiliza potentes factores protectores que se oponen a la acción de todos estos agentes lesivos. Es importante la descamación de las superficies de mucosas y tegumentos eliminándose las células más viejas renovándose con el crecimiento de otras nuevas. Además de mecanismos biológicos que existen en los propios genes, tienen acción protectora de la clave la vitamina E, el beta caroteno, el ácido ascórbico y el glutatión, un tripéptido existente en la estructura de diversas proteínas.

Tanto las sociedades ricas como las pobres pagan tributo a sus situaciones gastronómicas, padecen enfermedades que se suman a los efectos de carencia o exceso de nutrientes, sin duda un tributo más oneroso para las pobres. La situación carencial favorece la aparición de afecciones intercurrentes que aceleran el óbito, siendo las más importantes el SIDA, la tuberculosis y el paludismo. Como acabamos de ver, el flagelo de las sociedades ricas sobrealimentadas son obesidad, hipertensión, arteriosclerosis, diabetes, gota, enfermedades degenerativas, cáncer y aceleración del envejecimiento. Dos modalidades de castigo asimétricas pues los ricos poseen medios terapéuticos que son más eficazmente protectores que los propios de los pobres. La vida media de los países deprimidos no supera los cuarenta años mientras que la del primer mundo supera los setenta. Los desmadres gastronómicos de los ricos, asumidos por placer, con pleno conocimiento de sus posibles consecuencias, tienen la contrapartida de los recursos que les ofrece la farmacología a su alcance. ¿Llegará el día en que las posibilidades de todas las sociedades se igualen?

BIBLIOGRAFÍA

He seleccionado una breve relación de publicaciones donde se justifican las afirmaciones que figuran en el discurso.

La literatura sobre gastronomía crece día a día por razones que en estas mismas líneas he expuesto.

ATIENZA J. y LUJÁN J.L. *La imagen social de las nuevas tecnologías biológicas en España*. C.S.I.C. Madrid, 1999.

BARBACIL, Juan, *El gran libro de la cocina aragonesa*. Aneto, Zaragoza, 2000.

BARBACIL, Juan, *El vino en Aragón como impulsor de la gastronomía (1978-2003)*. Discurso de ingreso en la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Institución «Fernando el Católico», Zaragoza, 2003.

BELTRÁN MARTÍNEZ, Antonio, *Comer y Beber en Aragón*. Ibercaja, 1995.

BELTRÁN MARTÍNEZ, Antonio, *Cocina Aragonesa*, Everest, 2000.

BETTÓNICA, Luis, *Desde el plato único a la nueva cocina. Cuarenta años de cocina española. Conferencias Culinarias*, Tusquets. Barcelona, 1982.

CACHO PALOMAR, Juan, *Vinos Aragoneses*, Colección CAI 100, Zaragoza, 1999.

CANTARERO, Luis. «Preferencias Alimentarias y valores neorrurales». En el libro *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, 2002.

CARINE, Igor de. *Actas del Congreso Internacional de Gastronomía*. La Val de Onsera, 1998.

CONTRERAS, Jesús. *Antropología de la alimentación*. Eudema, Madrid. 1993.

—, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Universidad de Barcelona, Barcelona, 1995.

—, *Alimentación y sociedad: sociología del consumo alimentario en España*. Centro de Investigaciones Sociológicas. Madrid, 1997.

—, *Cambios sociales y cambios en los comportamientos alimentarios en España*. Anuario de Psicología, 1999.

CONTRERAS, Jesús. «Los aspectos culturales en el consumo de carne». Incluido en la publicación *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel, Barcelona, 2002.

DURÁN, Miguel Ángel. *Salud y Sociedad, en Mujer, trabajo y salud*. 1992.

- FERNÁNDEZ ARMESTO, Felipe. *Historia de la Comida. Alimentos, cocina y civilización*. Tusquets Editores, Colección "Los 5 sentidos! Barcelona, 2004.
- FISCHLER. C. «Gastro-nomía y gastro-anomía». Recogido en el libro de Jesús Contreras *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*.
- GALBRAITH J.K. *La sociedad opulenta*. Ariel. Barcelona, 1984.
- GARINE I. de «Aspectos socioculturales de la nutrición». En *Alimentación y cultura*. Universidad de Barcelona, 1995.
- GONZÁLEZ TURMO I. «Comida de pobre, pobre comida». En *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*". Ariel. Barcelona, 2002.
- GRACIA M. «Antropología de la alimentación». En J.Pratt y A. Martínez (eds.). *Ensayos de antropología cultural*. Ariel. Barcelona.
- , *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel. Barcelona, 2002.
- LASIERRA RIGAL, José Vicente. *Cocina Aragonesa*, Everest, León, 1995.
- LÓPEZ GUILLÉN, A. *La jubilación*. Fundación Promedie. Madrid, 1999.
- LORENTE, Miguel, *La fuerza de la diferencia*, La Val de Onsera, 2001.
- LUJÁN, NÉSTOR Y PERUCHO, Juan, *El libro de la cocina española*. Tusquets, Barcelona, 2003.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la Gastronomía Española*, La Val de Onsera, 1995.
- MILLÁN, Amado, «Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía», en P. Checa y P. Molina (eds), *La función simbólica de los ritos*. Icaria. Barcelona, 1997.
- , «Malo para comer, bueno para pensar. Crisis de la cadena socioalimentaria». En *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Ariel. Barcelona, 2002.
- MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. *La alimentación en España*. Distintos años, desde 1992.
- MONTANARI, Massimo, *El mundo en la cocina*. Paidós Diagonales, 2003.
- PISA, José María, *Alimentos de Aragón, un patrimonio cultural*, La Val de Onsera, Huesca, 1997.
- ROSS E. «Una revisión de las tendencias dietéticas desde los recolectores-cazadores hasta las sociedades capitalistas modernas» en J. Contreras (eds). *Alimentación y cultura*. Universidad de Barcelona.
- VÁZQUEZ MONTALBÁN, Manuel. *Una interpretación de la autarquía en la cocina española*. En *Conferencias culinarias*. Tusquets Editores. Barcelona, 1982.

ÍNDICE

Introducción	9
Tan cerca y tan lejos	15
Globalización y regionalización	23
El poder adquisitivo	37
Los ejemplos de Grecia y Roma	45
Recolector, agricultor, cazador y pastor	51
Hacia la igualdad de clases por la gastronomía	61
La doble cara de las conquistas	73
A modo de resumen	81
Contestación del Académico Andrés Pié Jordá	91
Bibliografía	103

Ángel de Uña y Villamediana



C. S. I. C.