

## RESEÑA DE LIBROS

### **PATRICIA AGUIRRE (2017). Una historia social de la comida**

Lanús: Lugar Editorial, Colección Salud Colectiva, EDUNLA Cooperativa

**Diego Díaz Córdova**  
didibart@gmail.com

Este libro nos relata la historia de la comida a partir de tres transiciones alimentarias ejemplificadas con el desarrollo de un alimento especial que domina en cada una de ellas, las caracteriza y se convierte en trazador de los consumos.

El objetivo, planteado desde su título, es claramente ambicioso. En general, los estudios sobre alimentación se focalizan en sus efectos sobre la salud, en algún plato o ingrediente, o en alguna región gastronómica. También, puede ser que abarque un período de tiempo en general corto, o que se describan procedimientos de producción o de cocción o incluso que se escriba la historia social de un alimento en particular (los trabajos de Arturo Warman o de Sidney Mintz son ya clásicos del área). En cambio, son escasos los trabajos que abarquen más de 1 millón de años de trayectoria de la conducta alimentaria de los seres humanos y sus antepasados.

Este libro no sólo brinda datos realmente interesantes y trascendentes sobre el fenómeno alimentario en sí, sino que fundamentalmente, nos ofrece un libro teórico que involucra fundamentalmente una clasificación posible y un cúmulo de vínculos entre esas categorías. Se trata de un problema de investigación compuesto de diferentes niveles, vinculados entre sí y con pesos diferenciados

que, en el caso de la alimentación, implica el dominio de múltiples disciplinas, desde la bioquímica hasta la economía y donde la vocación antropológica de la autora se expresa en su máxima potencia.

El texto está estructurado en tres partes que se corresponde cada una con una “transición alimentaria”: el papel de las proteínas y los ácidos grasos, específicamente provenientes de la carne, hace casi dos millones de años, durante el proceso de hominización; la revolución de los lácteos y cereales, grasas e hidratos de carbono, es decir la domesticación de animales y plantas, luego del descongelamiento de la Edad del Hielo, a finales del Pleistoceno; la aparición de la alimentación industrial, fundamentalmente del azúcar como producto de consumo masivo, producido y distribuido en forma “moderna” desde hace 300 años.

La primera transición alimentaria estudiada es la que ocurre hace prácticamente dos millones de años, por poner una fecha, que siempre tiene un carácter de aproximación. Para comprenderla es necesario tomar conocimiento del funcionamiento de la evolución biológica, particularmente a través de dos mecanismos: la generación de variabilidad (las poblaciones deben tener individuos lo suficientemente diversos para poder contrarrestar las vicisitudes que les deparará el destino) y la selección natural (el poderoso medioambiente y su implacable raserero). Fueron esos mecanismos también los que hicieron que dependamos en forma tan marcada de la Cultura marcando una etapa caracterizada por la búsqueda, transformación y consumo de proteínas y ácidos grasos con tecnologías de extracción cada vez más precisas (incluyendo entre ellas no solo la ergología sino la organización social de los cazadores-recolectores y las representaciones que daban sentido a su asociación).

La segunda transición alimentaria está vinculada fundamentalmente con los hidratos de carbono y requiere repasar algunos conceptos históricos. Fundamentalmente, se sostiene en el libro, se trata de desterrar la idea que la adopción de la agricultura y la ganadería fue una cuestión de adquisición de conocimientos. La información arqueológica nos muestra que el ser humano ya tenía un claro conocimiento sobre la naturaleza, sobre los procesos de reproducción de las plantas y animales mucho antes del Holoceno (por ejemplo, la domesticación del perro tiene al menos 30.000 años). El cambio climático global que afectó al planeta a fines del Pleistoceno impactó en forma directa e irreversible en la forma de producir y consumir los alimentos, disminuyendo la diversidad alimentaria y llevados a participar en función de nuestra posición social ya sea en términos de una “alta cocina” o bien de una

“baja cocina”. Diversos capítulos del libro describen la sociedad de los comensales según sus alimentos trazadores: lácteos entre los pastores, tubérculos entre los plantadores y cereales entre los agricultores.

La tercera transición alimentaria es la que aún estamos transitando y sobre la que no podemos saber a dónde nos va a llevar. Mientras tenemos enormes conocimientos sobre nuestra alimentación, estos no parecen operativos al momento de revertir la crisis alimentaria que - por primera vez en esta historia social de la comida - es una crisis paradójica (se produce en un contexto de abundancia), total (afecta al planeta mismo) y estructural (afecta todos sus componentes, ya que la producción sufre una crisis de sustentabilidad, la distribución una crisis de equidad y el consumo una crisis de comensalidad).

Es esta transición que por un lado nos brinda opulencia y al mismo tiempo tiene sometida a prácticamente la mitad de la población mundial a la malnutrición (ya sea por defecto o por exceso). Es la que transformó alimentos que durante la mayor parte de la humanidad eran escasos y muy costosos, en alimentos accesibles y de consumo masivo (fundamentalmente grasas y azúcares). Es la transición que favoreció la aparición de epidemias de enfermedades no transmisibles como la diabetes, la hipertensión, la obesidad, los accidentes cerebro-vasculares, el cáncer, etc. Por primera vez en la historia de la humanidad la alimentación está altamente concentrada en 250 *holdings* transnacionales lo que no la hace depender de las necesidades alimentarias, ni del medio ambiente, ni de tecnologías más o menos sofisticadas ni de políticas públicas que valoricen -o no- la calidad de vida de la población, sino exclusivamente de un grupo de personas - los ejecutivos de esas empresa - que no tienen como objetivo pensar en la alimentación como vehículo de salud sino como vehículo de ganancias. En este sentido, la alimentación actual no sólo enferma sino que al mismo tiempo degrada al planeta; es una forma de producción de alimentos donde el desperdicio es casi tan importante como lo que se consume y en la que la lógica de la rentabilidad económica se impone por sobre las conveniencias ecológicas sanitarias, gastronómicas o nutricionales.

Estas tres transiciones fueron elegidas por su importancia y ponderadas de acuerdo al marco teórico elegido, para mostrar como un conjunto de rasgos que fueron cambiando moldearon el desarrollo de la historia social de la comida y cómo impactaron directamente en lo que es comestible, en lo que se considera como cocina y en el propio comensal. Son cambios de tal magnitud que son irreversibles, con los que hay que aprender a convivir, tratando de

obtener lo mejor dentro de los límites ofrecidos y – por supuesto - ofrecerles resistencia.

Estos cambios afectan todos los aspectos de la sociedad, debido a la característica de la alimentación como “hecho social total”, según la célebre fórmula de Marcel Mauss. Afectan a la demografía, el régimen de natalidad y mortalidad; al proceso de salud, enfermedad y atención; a la tecnología, a la economía, a la política, a la religión, etc. Estos cambios no son repentinos en sentido estricto, pero tampoco son graduales y mucho menos son lineales. La historia de la comida es una historia cercana al “equilibrio puntuado” que postulara Stephen Jay Gould, con momentos de aceleración y momentos de calma, una historia que no es gradualista ni tampoco catastrofista (por ponerlo en términos propios de la biología evolutiva del siglo XIX). También, es necesario comprender que los rasgos que se transforman se solapan y no cambian todos a la misma velocidad, ni se afianzan con la misma intensidad. La caza y la recolección aún perduran como forma económica en algunas culturas, confinadas a lugares remotos; pero la caza y la recolección aún perduran como práctica incluso en el seno de las sociedades industriales, sea como deporte, *hobby* o excentricidad. Los alimentos productos de la “Revolución Neolítica” conforman aún hoy la parte central y más importante de lo que comen los seres humanos y los desarrollos industriales aplicados a la comida, parece que van a quedarse por un tiempo largo entre nosotros (el dilema es cuáles y cómo).

En términos de racionalidad, de costos beneficios, de productividad y mínimo daño al medio ambiente, es evidente que la forma de alimentarse de los cazadores recolectores fue óptima: la amplia variedad de alimentos, la escasez de azúcares e hidratos de carbono; el bajo consumo de grasas, sumado a la intensa actividad física y a un logrado equilibrio con el medio ambiente, nos hace pensar que aquella forma de comer, es la más beneficiosa para el ser humano; es la que mejor se adapta al cuerpo que tenemos pero que hoy en día resulta impracticable ya que no existe ni una sola de las condiciones que la posibilitó. Tal como señala este libro “comemos como vivimos” ya que no existe megafauna, ni el planeta está congelado, ni somos una pequeña población de primates nómades. Debemos asumir el mundo en el que estamos y a partir de ahí tratar de obtener para comer lo mejor para todos.

En fin, este libro resulta indispensable para quien quiera conocer desde una perspectiva antropológica, la dificultosa trayectoria de la alimentación humana.

Díaz Córdova Diego (2017), Reseña PATRICIA AGUIRRE (2017). Una historia social de la comida, *Revista Latinoamericana de Estudios Rurales*, II (3). Recuperado de <http://www.ceil-conicet.gov.ar/ojs/index.php/revistaalasru/article/view/267/110>