

Comer en la prisión; la identidad alimentaria de los presos de la cárcel Modelo de Barcelona

(Eating in prison; prisoners' identity in terms of food in the Modelo prison in Barcelona)

Fornons Fontdevila, David
UNED Barcelona. Travessera les Corts, 131-159. 08028 Terrassa
dfornons@terrassa.uned.es

BIBLID [1137-439X (2011), 34; 147-160]

Recep.: 07.01.2010

Acep.: 16.05.2011

La alimentación es uno de los aspectos más ricos de la cultura en todos los espacios, tiempos y lugares incluidos las prisiones. En este artículo se propone una primera aproximación a la alimentación en la prisión. Es una aproximación a la alimentación de los reclusos por parte de la institución vista y opinada por parte de las personas presas.

Palabras Clave: Prisión. Alimentación. Identidad alimentaria.

Kulturaren alderdi aberatsenetako bat da elikadura, espazio, denbora eta leku guztietan, presondegiak barne. Artikulu honetan espetxeko elikadurarako lehen hurbilketa bat proposatzen da. Erakundeak giltzapetuen elikatzerara egindako hurbilketa bat da, eta espetxeraturik dauden pertsonen ikusi eta iritzia ematen dute horri buruz.

Giltza-Hitzak: Presondegia. Elikadura. Elikadura identitatea.

L'alimentation est l'un des aspects les plus riches de la culture dans tous les espaces, temps et lieux y compris les prisons. On propose dans cet article une première approche de l'alimentation dans la prison. C'est une approche à l'alimentation des reclus de la part de l'institution constatée et jugée par les prisonniers.

Mots-Clés : Prison. Alimentation. Identité alimentaire.

INTRODUCCIÓN

La alimentación es una necesidad primaria del ser humano que satisface en los múltiples y diferentes contextos en los cuales desarrolla actividad humana. Es la alimentación un tema estudiado y debatido desde diversos espacios, disciplinas y tiempos. No en vano se trata de la satisfacción de una *necesidad básica*, parafraseando a Abraham Maslow. Pero va más allá de ser una necesidad solo biológica. El ser humano, como animal cultural, hace de la alimentación una producción cultural. La alimentación es uno de los aspectos más ricos de la cultura (Medina, 1996: 21), en todos los espacios, tiempos y lugares incluidos, como en el caso que abordaremos, las prisiones. En este artículo se propone una primera aproximación a la alimentación en la prisión. Esta aproximación a la alimentación de personas presas por parte de la institución será vista y opinada por parte de estas personas: son las personas sujetas a la alimentación por parte de la institución penitenciaria. Esta aproximación a las narrativas sobre la alimentación en una prisión se ha realizado en el Centro Penitenciario de Hombres Barcelona, la popular cárcel Modelo¹.

La prisión no es tan solo un espacio físico, es un contexto, son los muros, las celdas y demás espacios. Pero también es el lugar de residencia, vivencia y convivencia de los reclusos. Es, obviamente la situación, el espacio, el tiempo en donde las personas presas satisfacen sus necesidades alimentarias. En este espacio de reclusión los sujetos son alimentados por la institución porque así lo determina la misma, labor derivada de las leyes y normas que rigen nuestra sociedad. Cabe destacar que no en todos los sistemas e instituciones penitenciarias del mundo, la alimentación corre a cargo de la institución. En países tan dispares como Rusia y Colombia, son las familias de los reclusos los que deben satisfacer esta necesidad básica. La aproximación a la alimentación en la Cárcel Modelo, y esto se destaca como lo más importante, es a través de las narrativas y los relatos de las personas, los sujetos objetos de ser alimentados institucionalmente. Se busca intencionadamente un enfoque *emic*, la construcción de esta realidad alimentaria desde los sujetos alimentados.

Existe sobrada información sobre la alimentación en las prisiones procedente del mundo institucional. De hecho se publican informes y la alimentación, dietas, variedad de menús no resultan opacos ni ocultos a la mirada de un investigador externo a la institución. Pero la perspectiva sobre la alimentación en las cárceles españolas, en el caso que nos ocupará la Modelo de Barcelona, queda reflejada principalmente como una crónica de quejas o

1. El trabajo etnográfico ha consistido en un trabajo de grupo. El grupo han sido 5 alumnos del GES (graduado en Educación Secundaria para adultos) trabajado en una sesión de grupo en la biblioteca del Centro penitenciario. De edades comprendidas entre los 24 y los 49 años, todos con nacionalidad española aunque uno de ellos originario de Marruecos. Mediante una metodología basada en el trabajo en grupo y cooperativo en dos sesiones de dos horas debatieron, hablaron sobre la alimentación en la prisión Modelo. Tenían que concretar en dos puntos; el primero transcribir el menú que se les daba en esos momentos, y el segundo intentar establecer una especie de decálogo consensuado sobre las opiniones y/o consejos que daban en relación a la alimentación en la prisión.

aceptaciones por parte de los reclusos. Pero esta perspectiva, estas narrativas, no son consideradas al mismo nivel académico o institucional que las otras perspectivas. Los enfoques *etic*, *copan*, y más bien escasamente, la realidad alimentaria en las cárceles.

1. COMER EN LA PRISIÓN MODELO

Partiendo de la base de la alimentación como un universal, en esta aproximación etnográfica se da a los informantes presos la posibilidad de poder expresar sus visiones y opiniones sobre su alimentación, susceptibles de ser comparadas con otros contextos, otros lugares, espacios y tiempos, otros significados y significantes. Se respeta en la totalidad y sin filtrar las narrativas. Se transcribirán y disertarán sobre lo opinado y escrito por los informantes sin establecer ningún tipo de tamiz o corrección incluso en la expresión de las ideas y en el lenguaje utilizado.

La antropología como ciencia holística y comparativa establece la posibilidad de buscar semejanzas y particularidades ante un mismo fenómeno como es, ente caso, la alimentación. La alimentación de las personas presas tiene un factor que determina primordialmente su visión por parte de los sujetos alimentados institucionalmente, su casi ausencia de libre albedrío, de elección personal y cultural, lo que determina una realidad diferente de la habitual sujeta a ser estudiada.

La ausencia de libre albedrío no implica que por parte de la institución penitenciaria no se ofrezcan variantes, posibilidades específicas para ciertos grupos culturales, aunque no para todos. Ante lo anteriormente expuesto, hay que puntualizar que las personas de credo musulmán disponen de medios suficientes para poder realizar su dieta sin la presencia de alimentos tabú durante todo el año, aunque no pueden escoger las múltiples variantes que su dieta ofrece. De la misma forma la institución les respeta sus prácticas religiosas como el Ramadán, dándoles facilidades, pudiendo cambiar los horarios y espacios de la ingesta alimentaria. No obstante muchos practicantes del Ramadán dejaban la práctica por las dificultades horarias. La incompatibilidad de poder compartir el comedor con otros internos y los horarios de cierre de la galería; es decir tienen que recoger la comida llevarla a su celda y consumirla durante la noche en su celda correspondiente pero no con los demás practicantes del Ramadán, porque no necesariamente conviven en las mismas celdas. A ello hay que añadir el esfuerzo de todos los internos que tienen destinos, en especial los gaveteros², que se adaptan no sin conflictos varios, a los horarios de los practicantes del Ramadán. Aunque la dieta y el menú para los musulmanes es la misma que para todos los internos con la eliminación de la carne de

2. Los gaveteros son internos de confianza que realizan diversas funciones en la prisión. Son los destinados a la última gestión alimentaria; la distribución de la comida, de los cubiertos, los aspectos de orden en las comidas, la recogida, la repetición y las cantidades dispensadas de la comida. Ocupan, siendo personal institucionalizado, un papel muy importante en la alimentación del resto de los reos.

cerdo y sus derivados. En algunos casos existe una sustitución, no siempre, por embutido de pavo o de pollo.

En el artículo se utilizará como herramienta conceptual y de discusión el concepto definido por Frédéric Duhart. Es el concepto de Identidad cultural alimentaria, (ICA) como unidad de análisis en la cual según sus palabras:

Este aspecto de una identidad que se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo considerados como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás. Les propongo llamarlo Identidad Cultural Alimentaria (ICA).

Entonces se plantea si es posible establecer una identidad cultural alimentaria en la prisión, una identidad que en este caso será alterada, fragmentada en el sentido de mis anteriores investigaciones en la prisión Modelo de Barcelona (Fornons, 2009). A partir de los trabajos de Frédéric Duhart (2002) surge la idea: el estudio de las negaciones de la identidad cultural. ¿Existe una negación de la identidad cultural alimentaria en la cárcel Modelo?

La preocupación por una alimentación sana ha sido una constante en toda la historia de la humanidad, y la prisión no es una excepción. Nuestra sociedad contemporánea se caracteriza por una gran preocupación por la salud y, hoy en día, es un lugar común la relación causal existente entre alimentación y salud (Medina, 1996: 153). Desde siempre la gente ha sabido que una buena alimentación es importante para su vida ya que incide de forma directa en el mantenimiento y recuperación de la salud y esta preocupación no es excluida por los presos, puesto que en cierta medida a pesar de la imposición alimentaria institucional, disponen de espacios como son los economatos para adquirir productos alimentarios. Aunque es importante puntualizar que la variedad a escoger también viene determinada por la institución que es la que en definitiva gestiona, regula y dirige los economatos. Sea como fuere podemos afirmar que existe al menos en la compra al economato una opción hacia una nutrición basada en la concepción del cuerpo, de lo saludable, de lo que nutre y por ende de una representación corporal por parte de los internos, tal y como lo entendemos en el contexto externo a la prisión, a su situación de libertad. (Wiley, 2006: 175; Ayora, 2007: 90; Pollan, 2008: 35; Aubert, 2008: 92; Heinrich; Prieto, 2008: 255). Aunque en la prisión, en sus economatos el abanico de elección, aparte de ser limitado y de haber productos excluidos (alcohol y alimentos los cuales por su especificidad la institución excluye por simples motivos prácticos y económicos) no posibilita expresiones alimentarias de culturas distintas a la supuesta como mayoritaria (catalana o española) y la musulmana. La gama de productos ofrecidos en los economatos es la siguiente: bollería industrial, embutido envasado en paquetes de cien gramos, pan de molde, zumos varios, refrescos, cerveza sin alcohol, margarina, mostaza y ketchup, leche y fruta empaquetada. Lo cual ante un análisis y una relación con la realidad de los diversos orígenes de la población penitenciaria, representa una ficción institucional creer que los economatos y la misma alimentación ofrecida por la institución corresponde a los ámbitos culturales de la mayoría de las personas presas. La institución afirma que la dieta que

ofrece a los internos está basada en la dieta mediterránea, tanto en tipos de alimentos y la distribución entre glúcidos, lípidos y prótidos, incluida la de los economatos.

Los hábitos alimentarios forman parte esencial de la cultura de un pueblo (Messer, 1989: 33; Garrote, 2002: 5; Contreras y Gracia, 2005: 406), pero en un contexto como el que nos atañe, una institución que dirige la alimentación de un *meeting pool* de personas presas de diversos y diferentes orígenes tanto geográficos como culturales y de realidades socioeconómicas distintas y ante la premisa de que no existe una cultura carcelera³: ¿cómo los presos pueden gestionar y manifestar la identidad cultural alimentaria? Se plantean diversas contradicciones: ¿Es esto posible? ¿Son sujetos a ese derecho? ¿La institución genera una nueva identidad cultural alimentaria? ¿Existen mecanismos de control institucional basados en la alimentación o en la utilización de las identidades culturales alimentarias?

Empecemos dando una breve descripción de los economatos, como distribuidores de alimentos y una referencia sobre la alimentación desde aspectos generalistas en la prisión Modelo de Barcelona. Los economatos son una especie de tienda administrada por los reclusos destinados a ellos siendo escogidos por la institución, más específicamente por Régimen el área específica dentro de la institución de los funcionarios de vigilancia. Suelen abrir de 9.30 h hasta las 12 h por la mañana y por la tarde de 16.30 h hasta las 19 h, con ligeras variaciones según galerías. En el economato los presos pueden comprar desde comida ya descrita anteriormente como además, objetos para la limpieza e higiene personal, pilas, radios... Destacar que los economatos son un destino preferencial, a él son destinados los presos de gozan de más confianza por parte de la institución. Como mucho, treinta presos del total (2.000) realizan esta función. Según la opinión de los internos los economatos cumplen una función paliativa; los que pueden costearlo solucionan la escasez alimentaria del centro.

La alimentación que reciben los presos ha mejorado mucho en los últimos años. Muy lejos ya de los orígenes de la Modelo⁴ el acceso al agua potable es absoluto y constante. La alimentación se ajusta a lo regulado por la ley

3. En los diversos estudios que he realizado en la prisión y entendiendo la cultura como un global, universal y particular más allá de pautas de comportamiento en un espacio determinado tanto físico como temporal, niego la existencia de una cultura carcelera porque en el fondo se confunde con una normativa o autorregulación entre las personas presas que en algunos aspectos sí que incluyen particularidades culturales y de estilos de vida. Pero la prisión integrada por personas de diversos orígenes tanto sociales, culturales, económicos y religiosos, no llega a unificar las diferentes y diversas culturas en una. Esto supondría el "abandono" cultural por parte de estas personas de sus culturas de origen, lo cual es fácilmente demostrable que no hacen, puesto que cuando vuelven a estar en situación de libertad siguen participando, también lo hacen cuando están presos en cierta medida, de su cultura.

4. La cárcel Modelo de Barcelona fue inaugurada en 1904, y en su época se consideró como una innovación y mejora del sistema penitenciario, acorde con las reformas penales y penitenciarias que se produjeron en Europa y España. Era la época del panóptico y de la introducción de conceptos como la rehabilitación y la reinserción social.

(en espacios públicos) sobre salubridad, calidad y cantidad. La comida según ordena el reglamento penitenciario es probada antes por el jefe de centro antes de ser distribuida. No obstante dado el alto número de reclusos no a todos les llega la comida con la temperatura idónea. Así mismo, los cubiertos son de plástico, con la incomodidad que esto supone (lo son por motivos de seguridad e higiene), y el espacio físico, el comedor, dada la saturación, no es un espacio apropiado y cómodo para esta actividad en concreto. Los cubiertos como se ha dicho, son de plástico y reutilizables, se entregan cada mes y medio con el lote de higiene personal y si se rompe, cosa bastante frecuente, el interno tiene que comprar cubiertos de plástico en el economato si dispone del “dinero institucional” (peculio)⁵. La comida respeta los requerimientos médicos de los presos e intenta respetar la diversidad de credos religiosos de la prisión. Esta afirmación es justificada institucionalmente afirmando que es tal y como recomiendan las regulaciones internacionales y el mismo reglamento penitenciario vigente. La queja más común de los reclusos es la repetición de los menús, que son semestrales, salvo excepciones contadas que son semanales. Aunque después de comprobarlo, solo existen dos tipos de menús, el de invierno y el de verano. Los menús disponibles en la Modelo son: normal, vegetariano, para musulmanes, sin sal e hipocalórico (este último bajo prescripción médica).

2. OPINAN LOS RECLUSOS

A continuación el grupo de presos que han hablado en el grupo sobre la alimentación escriben sus comentarios y conclusiones:

El menú se supone, por lo que dicen los funcionarios y la gente es equilibrado y es una dieta mediterránea. Los que hacemos el grupo de discusión debatimos sobre el menú de invierno, aunque el de verano los que estábamos aquí podemos decir que no cambia mucho, acaso el gazpacho, fuera sopas y cambio en la fruta.

A continuación del menú comentado de la Modelo:

Los desayunos: son iguales todos los días. Café con leche, en polvo, o sucedáneo de chocolate. Magdalenas con o sin pasas. O pasta de hojaldre rellena de crema, cabello de ángel o chocolate. Trenza o croissant una vez por semana. En 9 meses que llevo aquí, solo una vez he visto algo parecido a un donut, y estaba congelado.

Todo esto se acompaña de un bollo de pan y embutido normalmente mortadela de olivas 5 días a la semana y jamón york o del país 1 ó 2 días.

5. El peculio es la cantidad de dinero de la que los reclusos disponen al mes. Es una cantidad de dinero ingresada en el Centro Penitenciario por parte de los familiares o amigos del reo. Las personas presas que se declaran indigente, y demuestran que no tienen posibilidad alguna de recibir cantidad pecuniaria, la institución les da una cantidad aproximada de diez euros semanales para que puedan acceder a comprar algún enser o producto en los economatos. Las cantidades máximas que un interno puede disponer de dinero en la prisión no exceden los semanales. El peculio es a mi entender un generador de categorías económicas entre los reos y generador de unas relaciones económicas particulares dentro de la prisión entre los reos.

Comida y cena:

Lunes

- Estofado de judías, pescado (a saber cuál, por más que se pregunta no se sabe) y fruta. Ensalada diaria, hojas de lechuga. La cebolla y los demás ingredientes de una verdadera ensalada no se sabe dónde están. Por lo general, manzana. Rara vez naranja o mandarina.
- Arroz con tomate, por llamarlo de alguna forma. Un rollito de carne que ni Dios sabe qué es y que en la mayoría de las ocasiones lleva huesos triturados dentro, ensalada idéntica a la del mediodía y de postre yogurt. Hay que decir que cuando estos son naturales, los sobres de azúcar se pierden por el camino de la cocina a los internos.

Martes

- Macarrones, albóndigas (a la jardinera) y ensalada en idénticas condiciones. El postre se repite.
- Sopa “de algo con colorantes”, frankfurts, queso blanco, la mencionada ensalada y el también mencionado yogurt. Siempre uno piensa que puede que hoy suene la flauta y sea de fruta o endulzado.

Miércoles

- Posiblemente lentejas, cocido o escudella (si se puede llamar así, con un poco de imaginación). Y con suerte muslo de pollo en salsa. Malas lenguas dicen que lo descongelan a golpes contra el suelo, crean ustedes lo que quieran, cosas más raras se han visto. La típica sabida ensalada y fruta.
- Arroz blanco completamente insípido, carne de yonki, (llamada así desde siempre por su aspecto) y el anteriormente mencionado yogurt.

Jueves

- Algún plato caliente de los anteriormente mencionados, y churrasco (huesos con grandes cantidades de grasa) la susodicha ensalada y la pieza de fruta, “suerte si no te ha tocado alguna podrida en lo que llevamos de semana”.
- Sopa de verduras (se supone que no son sobras) tortilla francesa (harina, agua y colorante) y queso blanco. Siento repetirme más que el menú, (el cual es para todo el invierno) pero debo mencionar la ensalada y el yogurt.

Viernes

- Judías o garbanzos, butifarra, la susodicha ensalada, la reiterada fruta...
- Algún tipo de sopa, pollo empanado (Nuggets) otra vez yogurt, (en algunas ocasiones flan). Con la correspondiente ensalada.

Sábado

- Canelones y pescado (seguimos sin reconocer la especie) ensalada y "Sorpresa" 2 postres por comensal, fruta y natillas.
- Algún plato caliente, pollo (muslo de pollo de confianza, lleva más de 4 meses en los congeladores de la cocina y ya saluda a sus amigos) o en su defecto el antes mencionado rollito triturado, ensalada "para variar" y otra sorpresa, flan o natillas.

Domingo y días festivos

- Paella, (plato conocido entre los internos como mortero, por su consistencia). Pollo, (dependiendo de si la noche anterior lo han servido) o entrecot de burro viejo. Un pedazo de carne insípida y más dura que la p... de un novio. Flan o natillas (alguna vez de chocolate). ¡Ah! debemos estar contentos que es comida especial festiva.
- Fideos a la cazuela, (al menos eso parecen), y hamburguesas, (no preguntan de qué son) la ensalada, no nos libramos ni en domingo. Y por supuesto yogurt.

A continuación los informantes escriben sus opiniones, también discutidas y consensuadas sobre aspectos genéricos del menú, más allá del menú en concreto:

Como se puede apreciar y sin que sirva de crítica, o tal vez sí, tenemos un menú digno de lo que somos. Personas, que aunque hemos cometido algún delito, no podemos ni tenemos ocasión de quejarnos. De hecho por escrito nadie se queja mientras está aquí.

Si bien es cierto que en el tiempo que llevamos aquí, no hemos visto a nadie desnutrido. Aunque debo decir, que de los del grupo que estamos haciendo el escrito, Paco ha perdido 16 Kg, y no para de preguntarse dónde están. Aunque es cierto que muchos toxicómanos estos 16 kilos los ganan en vez de perderlos que por otra parte les es imposible, porque entran hechos calaveras. Por otra parte podemos decir que contra lo que se pueda pensar, la cocina está lo suficientemente limpia para lo que es un CP, podemos dar fe de ello ya que en una de las fiestas de nuestra escuela, la visitamos para recoger las pizzas de la fiesta de fin de curso y cabe decir que es lo mejor que hemos comido algunos en nueve meses. Sorprendentemente estaba la cocina limpia, o mejor dicho correctamente limpia, tampoco es que uno se reflejara en las bandejas. También hay que tener en cuenta, que alimentar a diario a casi 2.000 internos no es tarea fácil, aunque se supone que debe haber presupuesto para ello, y por ello siempre sale en la prensa lo que cuesta mantener un preso.

Por todo lo expuesto, y sin que sirva de precedente, solicitamos con un toque de humor e ironía, la libertad sin condiciones para el Sr. Cocinero. Y que viva la madre que lo parió.

Como se puede apreciar también, y no solo lo dice el que realiza este escrito, quejarnos sirve de poco. Pero al menos, se hace para intentar conseguir algún tipo de mejora, si alguien que lo lea pueda hacerlo.

También desearía hacer mención a nuestros amigos, los gaveteros. Esos señores que nos reparten tan amablemente nuestra vianda, y que no hacen distinción. Estos señores enchufados que trafican con la comida y se chivan a los funcionarios. Salvo en algunas ocasiones, en las que delante de nuestras narices, le sirven el doble a algún paisano suyo (también inmigrante) y encima, nos ponen cara de querer intimidarnos. “De la calle vendrá, quien de tu casa te echará”. Desde aquí nuestro más cordial saludo, a todos los gaveteros, añadiendo que son más espabilados a la vista de los nacionales que acabamos comiendo menos y más frío. Y que nuestro querido profesor que nos pide este escrito ¡consensuado! no se lo tome como comentarios racistas, puesto que esto acontece con los sudamericanos, al resto de extranjeros pasan de ellos, no llegan a gaveteros y aún pringan más que nosotros. Y da fe nuestro compañero Hamid, como ningún musulmán o con todo el respeto moro, llega a gavetero.

De la misma forma, puntualizar el hecho de que salvo los que tienen la “suerte” de estar en planta. Al menos en la primera galería, los demás internos han olvidado el sabor de algo tan necesario como el aceite y el vinagre. Y por supuesto, la sal. Aquí se trafica con drogas, con objetos que no vienen al caso y con ¡aceite, vinagre, sal, azúcar!

Sirva la presente crítica para intentar conseguir la mejora de la alimentación en todos los centros penitenciarios, y en especial en el que nos encontramos.

CPHB. “la Modelo”

3. LA IDENTIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRESOS

Esta narrativa por parte de los informantes debe ser contextualizada y referenciada en el particular espacio en el que se produce. Para los informantes este ejercicio etnográfico significó una oportunidad para hablar y discernir de forma diferente a la habitual dada su situación. Anteriormente se ha aclarado el concepto cultura dentro de la prisión, la inexistencia de la cultura carcelera, orientándolo al conjunto de normas que sí que en este particular espacio son generadoras de un particular estilo de vida. El estilo de vida refiere a un modo de ser personal basado y propiciado por un entorno sociocultural concreto en constante proceso de transformación originado por la acción consciente de los miembros que lo integran.

La estructura de un estilo de vida se resuelve en un conjunto de prácticas, hábitos, valores, actitudes, tendencias, consumos, formas vitales, etc. Se puede describir como una forma original individualizada en el modo como cada persona vive la vida cotidiana, la específica manera de acatar las normas de su grupo, clase y sociedad global a la que pertenecen. Ha sido definido como

[...] un conjunto de prácticas mas o menos integrado que un individuo adopta no solo porque satisfacen necesidades utilitarias, sino porque dan forma material a una crónica concreta de la identidad del yo (Giddens, 1991: 81; Ruiz, 1994: 200; Rodríguez y Agulló, 1999: 250; Chaney, 2003: 147; Soldevilla, 2009: 20).

Aunque en la prisión el estilo de vida es impuesto, es una adaptación que en este contexto nada tiene que ver con la identidad de la persona presa.

La comida es una parte importante del estilo de vida y por consiguiente una categoría que también permite entender y anticipar la conducta alimentaria. Influye de manera directa en la forma de comer, en lo que se come y en el significado que tiene la comida (Holzman, 2006: 371; Reid; et al., 2001: 61; Mardomingo, 2000: 103). Pero la comida en este estilo de vida aparte de no respetar la identidad cultural del alimentado, en su globalidad difícilmente analizada desde aspectos de salud puede considerarse saludable.

Los informantes nos han ofrecido, en ocasiones de forma distendida y jocosa trazas del estilo de vida en los aspectos relacionados a la ingesta de alimentos en la cárcel. En esta aproximación a las narrativas sobre la alimentación por parte de las personas presas es importante destacar no tan solo los elementos puramente nutritivos y alimentarios sino todo el universo asociado a la comida, en palabras de Xavier Medina,

[...] las particularidades visuales de los alimentos: su aspecto, su forma, su color nos informan por un lado, de sus características naturales (fresco, podrido, verde, maduro...) pero también por otro lado, de aquellas características culturales, simbólicas construidas socialmente alrededor de los alimentos en cuestión y de su preparación (Medina, 1998: 183).

Y precisamente en la Modelo donde las personas presas inciden más en sus opiniones sobre la alimentación versan sobre todo en el aspecto, cómo les llega la comida, y en la preparación, tanto del alimento que van a consumir como la preparación del espacio físico y temporal que precede y dura durante la ingesta de los mismos. La saturación del sistema penitenciario en Cataluña sigue igual que en el periodo comprendido entre 2003-2006 (Fornons, D. 2009: 152) con 2.000 internos en un espacio que cuando fue construido se le supuso una capacidad de 800, a pesar de la construcción de nuevas cárceles en el territorio, Brians II y Lledoners.

La elaboración de la comida que reciben en parte viene ya cocinada y en otra parte es preparada en la cocina de la Modelo. Su aspecto y cuidado entran dentro de lo normativizado y aceptable, más teniendo en cuenta que sirven a una población de dos mil personas, como bien destacan los informantes. Los internos destinados a la cocina, dirigidos por personal externo son seleccionados por su nivel de estudios y adecuación al destino, como también por su buen comportamiento institucional. No son los destinos más solicitados por la dureza y la carga de trabajo.

Ante las preguntas planteadas en el artículo, la primera “¿cómo los presos pueden gestionar y manifestar la identidad cultural alimentaria?”, llego a la conclusión de que su manifestación y oposición a la alimentación recibida, aunque esté elaborada en un contexto particular y teniendo en cuenta la dificultad que supondría para la Administración mejorar la alimentación en aspectos tanto cualitativos como cuantitativos, sí que en la misma protesta o queja hay una manifestación cultural alimentaria. El recuerdo de la alimentación en situación de libertad, los hábitos alimentarios que tenían antes de estar presos, siguen presentes y en situación de libertad, cuando vuelvan a estarlo las

prácticas alimentarias como otros aspectos culturales y cotidianos seguirán presentes. Acaso se puede afirmar que la negación de la identidad alimentaria en este contexto refuerza la sensación de pertenencia a una identidad alimentaria, a unos hábitos alimentarios que en la prisión son irreproducibles. Es más que una génesis de una nueva identidad alimentaria cultural, el recuerdo de su identidad alimentaria cultural.

Evidentemente la segunda pregunta que refiere a la posibilidad de manifestar una identidad cultural alimentaria, es posible y de forma parcial en la dieta para musulmanes. Pero englobar a todas las personas pertenecientes al credo musulmán en una misma dieta es, evidentemente incorrecto. La identidad alimentaria cultural de un marroquí no es la misma que la de un paquistaní, o la de un libanés. Y esta dieta se elabora por eliminación y sustitución, no está planteada desde su elaboración como propia del colectivo, sino más bien como permitida por el colectivo.

La cuestión de si son sujetos, diferenciando del hecho que son objetos de la alimentación por parte institucional, a una elección alimentaria en cierta medida sí, aunque no es posible llevarlo a la práctica. Por ende la siguiente pregunta que se planteaba “si la institución genera una nueva identidad cultural alimentaria”, la respuesta es no, porque corresponde la alimentación en la prisión una satisfacción en el plano objetivo de ser una necesidad básica (Maslow) y que las personas recluidas cuando están en libertad, vuelven a su estilo de vida alimentario, a su identidad cultural alimentaria que les era propia. A no ser de reclusos con largas condenas, datos de que no dispongo, la identidad alimentaria cultural de base, la anterior a la prisión se mantiene una vez cumplida la pena privativa de libertad.

El último punto a tratar, la última pregunta plantea muchas dificultades al intentar darle respuesta. “¿Existen mecanismos de control institucional basados en la alimentación o en la utilización de las identidades culturales alimentarias?”. Bien recientes investigaciones así lo demuestran; la satisfacción del aporte proteico disminuye las conductas agresivas entre los reclusos de las prisiones, son estudios que principalmente se han realizado en el reino Unido por el doctor Bernard Gesch⁶. De hecho la dieta ofrecida por la institución aparte de la adjetivación como dieta mediterránea tiene el aporte proteico más que suficiente. En esta aspecto la institución y no sin razones basadas en las investigaciones médicas sobre nutrición, afirma que la proporción entre glúcidos, lípidos y prótidos es la aconsejada por los organismos médicos oficiales, tanto internacionales como los del Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya y los propios institucionales. En definitiva, la institución penitenciaria busca cubrir los aspectos legales referentes a la alimentación más que ser la alimentación un instrumento de control y gestión institucional de las personas presas, como se plantea en otros sistemas penitenciarios. La institución

6. Incluso llega a afirmar, tal y como salió en la prensa escrita en diciembre del 2009: “... los índices de violencia entre presos se pueden reducir con un cambio en la dieta, el próximo código penal quizá lo deban redactar nutricionistas y neurofisiólogos.”

quiere cumplir con el mandato constitucional de custodia y cuidado de las personas presas, preservando su derecho a la salud. Parece una utopía el intento y la posibilidad de poder garantizar unos derechos culturales alimentarios específicos.

Sobre el tipo de dieta en la Modelo; la institución en su política alimentaria afirma que satisface un tipo de alimentación mediterráneo que implica a la mayoría de las personas presas. Pero la actual distribución por procedencias de las personas presas indica que realmente personas presas pertenecientes al ámbito de la dieta institucional, mediterránea y española, en una prisión como la Modelo de Barcelona, de preventivos ya no supone satisfacer ni al cincuenta por ciento de la población. La presencia de diversos orígenes como personas procedentes de Latinoamérica, el Magreb, Oriente y países del antiguo bloque soviético quizá indicaría la necesidad de establecer en la medida que fuera posible, tanto organizativamente como económicamente de variaciones en la dieta y, principalmente creo que es posible, en la oferta alimentaria en los economatos. Los economatos llevan funcionando con la misma variedad de alimentos, casi sin ninguna variación al menos desde que se tiene constancia, es decir desde 1992.

En otros sistemas penitenciarios la comida es introducida por los familiares e incluso existe la posibilidad de cocinarla en las celdas de los presos. Informantes de diversas nacionalidades, de países del este y del continente americano así me lo explican. El problema de estos sistemas penitenciarios es que establecen una situación de "clase" de partida. Por un lado posiblemente la identidad alimentaria y la variedad queda mejor garantizada, pero por otro abren la posibilidad de establecer un sistema de clases, marcadamente económico, e incluso la posibilidad de dar a los internos de estos sistemas penitenciarios que disponen de recursos de una herramienta de control y poder dentro de la misma prisión, un aspecto que considero muy relevante y curioso, el ejercicio del poder ente los presos a través de la posesión o no del recurso alimenticio.

En definitiva, el objetivo de mostrar una visión de la alimentación en la prisión puede servir para abrir el prisma con el que se concibe la misma y pensar en la diversidad cultural y de orígenes de las personas presas. Por un lado se considera como correcto la satisfacción de forma correcta y equilibrada de una necesidad básica, pero por otra, pensando en las identidades culturales alimentarias, la posibilidad de introducir más variantes, más diversidad representaría una ganancia tanto para las personas presas, como también para la institución, la cual garantiza la alimentación de las personas presas. Aunque quizás antes de esto hay que plantearse las siguientes preguntas: ¿Es esto posible? ¿Son sujetos a ese derecho?

En cuanto a mis informantes, mi agradecimiento y la siguiente cita dedicada (Medina, 1996):

El tiempo evocado por la tradición se pierde más allá de la memoria, más allá de lo que socialmente es posible recordar y afirmar, e incluso más allá de los confines de la imaginación mítica. Sin embargo, es un tiempo aceptado grupalmente

como perteneciente e incluso iniciador de la memoria colectiva. De este modo, es proyectado desde el pasado para legitimizar y justificar el presente.

Las personas presas proyectan un pasado, idealizado quiz3s, falso probablemente, pero es su pasado y su presente. El recuerdo de la libertad, frente a un presente privado de ella, privado de la libre elecci3n, la libre elecci3n de escoger qu3, c3mo, cu3ndo y por qu3 comer.

BIBLIOGRAFÍA

- AUBERT, C. "Hacia un cambio radical del modelo alimentario". En: RAMONET, I. (coord.). *Atlas medioambiental*. Valencia: Le Monde Diplomatique, 2008.
- AYORA, S. I. "El cuerpo y la naturalizaci3n de la diferencia en la sociedad contempor3nea". *Revista Nueva Antropolog3a*, vol. XX, n3 67. 2007.
- CHANEY, D. *Estilos de vida*. Madrid: TaLasa, 2003.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. *Alimentaci3n y cultura. Perspectivas antropol3gicas*. Barcelona: Ariel, 2005.
- DÍAZ, C.; G3MEZ, C. (coord.). "Preferencias y consumos alimentarios: entre el placer, la conveniencia y la salud". En: *Alimentaci3n, consumo y salud*. Barcelona: Estudios Sociales, Fundaci3n La Caixa, 2008.
- DUHART, F. *Comedo ergo sum. Reflexiones sobre la identidad cultural alimentaria*, n3 18. Granada: Gazeta Antropolog3a, 2002.
- . *Le chocolat au Pays Basque (XVII^{ème}-XXI^{ème} si3cle)*. San Sebasti3n: Elkar, 2006.
- . *De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*. San Sebasti3n: Elkar, 2009.
- FORNONS, D. *Prisi3n y drogas: doble condena*. Alcarr3s-Lleida: Ed. de Par3s, 2009.
- GARROTE, N. L. "Algunas reflexiones acerca de la contribuci3n de la antropolog3a a la problem3tica de la alimentaci3n y la salud". *Investigaci3n y Salud*, vol 3, n3 1-2. 2002.
- GIDDENS, A. *Modernity and self-identity: Self and society in the late modern age*. Cambridge: Polity Press, 1991.
- HEINRICH, M.; PRIETO, J. M. "Diet and healthy ageing 2100: Will we globalise local knowledge systems?". *Ageing Research Review*, n3 7. 2009.
- HOLTZMAN, J. D. "Food and memory". *Annual Review of Anthropology*, n3 35. 2006.
- MARDOMINGO, M. J. "La obesidad como enfermedad social". En: MORENO, B.; et alii. *Obesidad, la epidemia del siglo XXI*. Madrid: D3az de Santos, 2000.
- MEDINA, F. X. "Alimentaci3n, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterr3neo". En: MEDINA, F. Xavier (Coord.). *La alimentaci3n mediterr3nea, historia, cultura, nutrici3n*. Barcelona: Institut Catal3 de la Mediterr3nia, 1996.
- . "Mediterranean Food: the return of the tradition". En: *Rivita di Antropolog3a*, sup. Vol 76. Roma, 1996.
- . "El color de la tradici3n. Color y construcci3n del pasado en la publicidad alimentaria". BARUSI, Angela; MEDINA, F. Xavier; COLESANTI, Gemma. *El color en la dieta mediterr3nea*. Barcelona: Institut Catal3 de la Mediterr3nia, 1998.

MESSER, E. "Methods for determinants of food intake". En: PELTO, G. H.; PELTO, P. J.; MESSER, E. *Research Methods in Nutritional Anthropology*. Hong Kong: United Nations University Press, 1989.

POLLAN, M. *In defense of food*. New York: The Penguin Press, 2008.

REID, M.; et al. "Food-related lifestyles in a cross-cultural context: Comparing Australia with, Singapore, Britain, France and Denmark". *Journal of Food Products Marketing*, vol. 7, nº 4. 2001.

RODRÍGUEZ, J.; AGULLÓ, E. "Estilos de vida, cultura, ocio y tiempo libre de los estudiantes universitarios". *Psicothema*, vol. 11, nº 2. 1999.

RUIZ, J. A. "Los estilos de vida como empatías de participación política". En: KAIERO, A. (ed.). *Valores y estilos de vida*. Bilbao: Universidad de Deusto, 1994.

SOLDEVILLA, C. *Estilos de vida*. Madrid: Síntesis, 2009.

WILEY, A. S. "Health and disease". En: KATZ, S. H. (ed.). *Encyclopedia of food and culture*. New York: Scribner, 2006.