

Las ‘nuevas’ culturas alimentarias: globalización vs. etnicidad

(“New” food cultures: globalisation vs. ethnicity)

Rebato Ochoa, Esther M.

UPV/EHU. Fac. de Ciencia y Tecnología. Dpto. de Genética,
Antropología Física y Fisiología Animal. Apdo. 644. 48080 Bilbao
esther.rebato@ehu.es

BIBLID [1989-2012 (2009), 10; 135-147]

Recep.: 10.11.2008

Acep.: 05.08.2009

En nuestra sociedad, asistimos a fenómenos aparentemente contradictorios respecto a las prácticas alimentarias: debido al proceso de globalización, se observa una cierta homogeneización de la alimentación, con la consecuente pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, pero también están apareciendo nuevas culturas alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización y urbanización.

Palabras Clave: Alimentación. Culturas alimentarias. Globalización alimentaria. Etnicidad. Localización. Inmigración.

Gure gizartean, elikadura praktikei dagokienez, itxuraz elkarren kontrakoak diren fenomeno-en aurrean gertatzen gara: globalizazio prozesua dela eta, halako homogeneizazio bat nabaritzen da, horrek dakarren elikadura erreperorioen aniztasuna galtzearekin, baina era berean elikadura kultura berriak agertzen hasi dira azken urteetako migrazio fluxu indartsuei eta industrializazio eta urbanizazio prozesuei loturik.

Giltza-Hitzak: Elikadura. Elikadura kulturak. Elikadura globalizazioa. Etnizitatea. Kokalekua. Inmigrazioa.

Dans notre société, nous assistons à des phénomènes apparemment contradictoires concernant les pratiques alimentaires : à cause du processus de globalisation, on observe une certaine homogénéisation de l'alimentation, avec la perte de diversité des répertoires alimentaires qui en découle, mais de nouvelles cultures alimentaires liées à l'intense flux migratoire de ces dernières années et aux processus d'industrialisation et d'urbanisation sont apparues.

Mots Clé : Alimentation. Cultures alimentaires. Globalisation alimentaire. Ethnicité. Localisation. Immigration.

INTRODUCCIÓN

Los alimentos han ejercido una influencia decisiva en nuestra Historia evolutiva desde hace millones de años. Aunque es bien conocido el aforismo “somos lo que comemos”, que se refiere a la importancia que tiene la alimentación para la salud, desde una perspectiva evolutiva podríamos decir que “somos lo que comieron nuestros ancestros” (Campillo, 2005). La Humanidad se ha alimentado desde tiempos remotos siguiendo prácticas empíricas, de modo que los componentes de su dieta fueran seguros, nutritivos y satisfactorios para sus necesidades. En la especie humana la alimentación constituye un hecho biológico y sociocultural complejo, que se manifiesta en una evolución fisiológica y orgánica y en un conjunto de comportamientos particulares que estructuran la alimentación cotidiana.

En la actualidad se reconoce que la alimentación es uno de los factores que más condicionan el bienestar físico, la salud y la calidad de vida de las poblaciones, y tiene una acción decisiva sobre la reproducción, el crecimiento y desarrollo, la morbilidad y mortalidad, así como sobre el rendimiento físico e intelectual de los individuos. Sin embargo, sólo a partir del siglo XIX el ser humano ha sido realmente consciente de que la salud y un buen estado orgánico dependían, en parte, de la dieta, y de que determinados alimentos presentaban características especiales que podían prevenir muchas enfermedades, mientras que otros predisponían a padecer ciertas patologías (Laín Entralgo, 1994). Hasta entonces, las adiciones o limitaciones que el hombre había introducido en sus dietas se debían a factores distintos al de la salud o bienestar. Entre ellos, el aspecto físico de los alimentos, los factores culturales, sociales, religiosos, ecológicos y económicos han jugado, y juegan aún, un importante papel en la alimentación de muchos grupos humanos.

La alimentación se ha convertido hoy día en objeto de interés para numerosos especialistas desde campos tan diversos como la Medicina, Nutrición, Dietética, Tecnología de los alimentos, Economía, Psicología, Historia, Sociología, o la Agroonomía (Navas, 2004; Boza, 2006), y, sobre todo, desde la Antropología tanto biológica como social, ya que, aparte de constituir una necesidad fisiológica y asociarse con el estado de salud física y mental, es un proceso central en la estructuración o desestructuración del orden económico y social (Gracia, 1996).

Asistimos actualmente a fenómenos aparentemente contradictorios respecto a las prácticas alimentarias; así, debido al proceso de globalización, se observa una cierta homogeneización de la alimentación con la consecuente pérdida de diversidad de los repertorios alimentarios, pero también están apareciendo nuevas culturas alimentarias ligadas al intenso flujo migratorio de los últimos años y a los procesos de industrialización y urbanización de las pasadas décadas. Fruto de ambos fenómenos, se observa en algunos sectores una creciente reivindicación de la cocina como “marcador étnico”, una desconfianza de los consumidores que exigen una mayor seguridad alimentaria y un interés por regresar a las fuentes de los patrimonios culinarios, es decir, a los alimentos producidos en los ámbitos local y regional.

1. LA DIMENSIÓN SOCIOCULTURAL DE LOS ALIMENTOS

El hombre ha podido tener una evolución muy rápida respecto a otros organismos vivos, porque desarrolló un mecanismo de adaptación al medio extremadamente eficaz: la cultura. La adaptación al medio por vía genética es muy lenta, sobre todo en nuestra especie que se reproduce con lentitud y donde las generaciones son largas. Es cierto que la cultura es un mecanismo biológico en cuanto que depende de los órganos como las manos para fabricar los utensilios, la laringe para hablar, o el cerebro para comprender, pero es un mecanismo dotado de gran flexibilidad que nos permite llevar a cabo cualquier idea útil que se nos ocurra y desarrollar soluciones para los problemas que van surgiendo aquí y allá (Cavalli Sforza, 2007).

Los elementos más destacables de una cultura son, en primer lugar, el lenguaje, el arte, las técnicas, las creencias, pero también las costumbres: la manera de vestirse, el modo de habitar, las divisiones o estratos sociales y también el modo y el tipo de alimentación. En el hombre, la nutrición es un fenómeno que excede de lo meramente biológico y psicológico: es además cultural. Así, comer en compañía es el fenómeno por el que el hombre trasciende de hecho su animalidad. En el acto de comer el ser humano afirma su condición común de hombre y comprende a los otros en su existencia corporal: el que come a mi lado es tan humano (tan persona) como yo. Puede decirse que cualquier acto de trascendencia humana (desde un amor a una intriga, desde un nacimiento a una muerte) se compendia en una comida, en un banquete.

En el acto de la alimentación, el ser humano biológico y el ser humano social están estrechamente vinculados y los comportamientos socioculturales son poderosos y complejos: las categorizaciones de los distintos alimentos, las prescripciones y las prohibiciones tradicionales y/o religiosas, los ritos en la mesa y de la cocina, etc., todo ello estructura la alimentación cotidiana. Los diferentes usos de los alimentos, el orden, la composición, la hora y el número de las comidas diarias, todo parece estar codificado de un modo preciso. Un cierto número de "indicadores" gustativos afirma una identidad alimentaria y delimita la pertenencia culinaria a un territorio determinado (por ejemplo, el ajo en la cocina mediterránea, las grasas específicas para cocinar marcan las fronteras entre el norte y sur de Europa: manteca de cerdo o mantequilla en el norte y aceite de oliva u otros en el sur). En consecuencia, las historias nacionales y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas completamente si no se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias (Contreras y Gracia, 2005).

1.1. Alimentación y "etnicidad"

Las formas de alimentarse, los productos que se consumen y la manera de cocinarlos se relacionan con los recursos locales, con las características del medio físico, con las formas de producción y de aprovisionamiento y con el comercio, pero también tienen que ver con las prácticas culturales que se inscriben en un contexto socioeconómico determinado (Martín, 2005). Por ello, la

alimentación se considera como un *marcador étnico* y ha sido uno de los elementos que han contribuido a generar identidad mediante la constatación de la diferencia.

Existe, sin embargo, una tendencia general a sobreestimar la originalidad y la continuidad de las propias prácticas alimentarias. A muchos de nosotros nos puede parecer que ciertos alimentos han estado siempre en nuestra cocina. Por ejemplo, los tomates, las patatas, el cerdo, el bacalao, el chocolate, el café, entre otros. Pero muchos de estos y otros alimentos eran unos desconocidos hasta hace relativamente poco. La patata fue traída de América y costó más de tres siglos su implantación en las cocinas mediterráneas. El tomate, el maíz y los pimientos también son americanos. El arroz, el melocotón, o la naranja, son asiáticos. Las espinacas, berenjenas y alcachofas fueron traídos por los árabes (Contreras y Gracia, 2005). Entonces podemos preguntarnos ¿Qué es lo que permite identificar a una cocina como la cocina propia de un país? ¿Qué es lo que conduce a los habitantes de un país o de una región a identificar su cocina e identificarse con ella? ¿Cómo es posible que los extranjeros identifiquen a los habitantes de un país y los distinguan de otros por lo que comen? ¿Existen en definitiva las cocinas nacionales, regionales y locales?

Para poder responder a estas preguntas hay que tener en cuenta algunos hechos propios del comportamiento alimentario de nuestra especie:

1) No todo lo que se puede comer es consumido ya que nuestra especie selecciona un número muy limitado de alimentos respecto a los que hay en el medio. Los criterios de selección se basan generalmente en la facilidad de acceso y en las cantidades que pueden recogerse en función de la energía que hace falta usar para obtenerlas. Así, hay sociedades que demandan productos que otras rechazan y aborrecen y aunque hay muchos recursos alimenticios y muchas variedades comestibles, existe una notable diversidad entre las poblaciones a la hora de catalogar los recursos como comestibles o rechazables (insectos, perros, caballos, conejos, caracoles, ranas son consumidos o rechazados en distintos países).

2) Cada población (e incluso en cada grupo familiar) tiene una forma característica de preparar los alimentos (por ejemplo un mismo alimento puede prepararse asado, cocido, frito, hervido...), y también unos principios de condimentación tradicional de los mismos. Estos elementos (curries, salsas rojas, jengibre, etc.) son bastante perdurables y dan especificidad, continuidad y estabilidad al sistema culinario (Rozín y Rozín, 1981). Además, tienen una importancia psicológica que se demuestra porque muchos emigrantes continúan usándolos a pesar de las dificultades a veces en encontrarlos o sus elevados precios.

3) Existen en cada sociedad una serie de reglas relativas al número de comidas al día, al hecho de que los alimentos se consuman sólo o en grupo, a la preparación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y a la observación de tabúes. Por eso, los alimentos tienen un significado simbólico y a veces resulta fácil identificar a las personas según lo que comen de forma que

la alimentación constituye un indicador de pertenencia y, por tanto, de exclusión. Se ha señalado incluso que la cocina es más conservadora que la religión, la lengua o cualquier otro aspecto cultural, ya que hay elementos fundamentales que permanecen resistiendo a las conquistas, a los procesos de migración y colonización o al cambio social y tecnológico, incluso a los efectos de la industrialización y urbanización. Un ejemplo de esto son las grandes ciudades, donde existe una cierta heterogeneidad culinaria fruto de la diversidad social y cultural. A pesar de esto, se suele afirmar que las cocinas tienen una dimensión étnica, regional y/o nacional y constituyen un aspecto de la identidad cultural.

Las cocinas son tan variadas como pueden serlo los idiomas y los acentos lingüísticos; por eso se habla de cocinas regionales, locales, familiares e incluso individuales. Algunos consideran que una cocina nacional es aquella que se refiere fundamentalmente a aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como normales, propios o específicos de un determinado país y que por tanto, constituye un aspecto de su identidad como grupo. Cuando alguien se refiere a la cocina francesa, o española, o italiana, o a la alta cocina, o a la nueva cocina, o a la "china", se tiene una idea inmediata de qué tipo de alimentos y platos se están describiendo. Pero a veces nuestras ideas sobre las cocinas extranjeras pueden estar muy desencaminadas y caemos en los tópicos debido a los libros de cocina, relatos de viajes, interpretaciones de los platos clásicos por parte de los restaurantes locales, etc. Incluso, en ocasiones, se identifica cocina con el carácter de un pueblo: alimentos ingleses "robustos", japoneses "estéticos".

Sin embargo, hablar de cocinas nacionales es muy difícil ya que la mayoría de las personas del cualquier país tienen dificultades para responder a la pregunta ¿Cuáles son las características básicas o propias de su cocina? Sólo mediante la interacción con otros grupos podemos tomar conciencia de si algunos de los alimentos que consumimos son exclusivos, o particulares, o de si compartimos nuestras particularidades con otras poblaciones. Muchas personas sólo son conscientes de que tienen unos gustos socialmente definidos y una manera específica de comer cuando salen fuera de su país o ven maneras distintas de cocinar en los medios de comunicación. Reconocer una cocina como propia suele suceder cuando los diferentes grupos entran en contacto entre sí. De hecho, la mayoría de personas acaban por citar los platos típicos que muchas veces no se corresponden realmente con la cocina autóctona.

En definitiva, los hábitos alimentarios son una parte integrada de la totalidad cultural. Por eso, conocer los modos de obtención de los alimentos y quién y cómo los prepara aporta mucha información sobre el funcionamiento de una sociedad. Conocer dónde, cuándo y con quién son consumidos puede permitirnos deducir, al menos en parte, el conjunto de las relaciones sociales que prevalecen dentro de esa sociedad. Nuestra condición omnívora, los determinantes genéticos, el sexo y la edad, los factores de tipo cultural, como la clase social, la identidad o el grupo étnico, determinan a su vez nuestras opciones y preferencias alimentarias cotidianas. Comemos lo que nos sienta bien, lo que es atractivo a nuestros sentidos y nos proporciona placer, elegimos o rechazamos ali-

mentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas.

Todo esto parece estar cambiando en los últimos tiempos, debido a una serie de fenómenos relacionados entre sí y que tienden a dar una dimensión global a la alimentación. Sin embargo, como veremos en el siguiente apartado, frente a la globalización alimentaria y al creciente mestizaje culinario, los modelos de la cocina local tienen aún un gran relieve en la estructura de la sociedad y emergen cada vez que una sociedad entra en un momento de crisis (Cruz, 1991), sobre todo cuando se trata de una crisis no sólo económica sino de identidad, como a la que estamos asistiendo en el mundo occidental.

2. GLOBALIZACIÓN E INMIGRACIÓN

Mientras que en este mundo global millones de personas no tienen lo suficiente para comer, muchos de nosotros vivimos en sociedades donde hay abundancia, diversidad, seguridad alimentaria, pero también dispersión y contradicción. Vivimos en una cultura industrializada y urbanizada, en otro modelo alimentario, donde se han modificado algunos valores asociados al modelo de consumo alimentario pre-industrial, como la vinculación familiar, el simbolismo de determinadas festividades y rituales, los intercambios como forma de reciprocidad o la estructuración horaria y estacional. Se tiende a la individualización de las comidas, a la desritualización de determinados ágapes, a la desvinculación de la producción alimentaria o de la elaboración culinaria. Todo esto no significa que la alimentación actual no comparta usos y funciones similares de orden económico, religioso, generacional, ritual, étnico o de clase, pero de acuerdo con los nuevos contenidos que configuran el modelo contemporáneo (Gracia, 1996).

Según esto, ¿cuáles son las principales características de este modelo contemporáneo y en qué parámetros se inscribe? Intentaremos describir algunos aspectos del mismo, y comenzaremos por lo que se ha venido en llamar globalización y algunos factores asociados a ella, como la inmigración y su influencia en términos de comportamientos alimentarios.

2.1. La globalización alimentaria

Una de las características de la situación mundial en la actualidad es la globalización, un término que se ha convertido en habitual, aunque sus significados pueden ser muy variados. La globalización supone un sistema económico novedoso que se caracteriza, en primera instancia, por la libre circulación de los capitales que afecta a todos los ámbitos de la economía y a buena parte del conjunto de la actividad humana. La globalización del sistema productivo y del comercio ha permitido un crecimiento espectacular de la economía y un aumento, desconocido hasta la fecha, de la dimensión de las empresas, dando lugar a la existencia de modelos productivos de ámbito mundial.

Esta globalización económica que se ha realizado sin la existencia de un poder político similar capaz de introducir correcciones imprescindibles, ha cambiado el mundo (o la percepción que de él tenemos) en poco tiempo y ha generado uno de los mayores movimientos de rechazo a nivel mundial, movimiento que engloba a colectivos muy diversos y sin una estrategia común. Algunos autores, sobre todo desde la política y la economía, han cuestionado que este fenómeno haya llegado a la alimentación (Soros, 1999; Fritscher, 2002), y señalan los alimentos serían una rama resistente a la globalización debido a que contienen una fuerte presencia de “especificidades nacionales”. Es decir, se observa una fuerte predisposición de la población al consumo de productos específicos y locales, vinculados con su cultura e identidad. Además, en los países industrializados existen aún unas férreas barreras al comercio de alimentos.

Sin embargo, desde una perspectiva antropológica, no hay duda de que la industria alimentaria es una actividad que se ha globalizado, a semejanza de las demás ramas industriales. Hoy día podemos encontrar una gran variedad de alimentos en los centros de alimentación, no sólo por la gran cantidad de marcas, envases, tamaños, formas, sino en lo que se refiere a su procedencia. La globalización alimentaria, aunque suene paradójico, reúne integración y diversidad en la elección de los alimentos, de forma que el consumidor encuentra fácilmente productos procedentes de otros países (frutas exóticas, verduras, salsas, especias, etc.), y un conjunto de “nuevos alimentos” que incluyen desde los refrescos a diversos tipos de “snaks”, derivados de lácteos, cereales, u otros alimentos no tradicionales. Pero también se encuentran los mismos alimentos que llegan de otros lugares, como por ejemplo la merluza, escasa en el Cantábrico y Mediterráneo, y que llega ahora a nuestro país procedente de las aguas del Atlántico sur.

2.1.1. Algunas características de la globalización alimentaria

La globalización alimentaria presenta una serie de características que se muestran a continuación y que se refieren tanto a la producción alimentaria como al consumo de alimentos (Contreras y Gracia, 2005, Langreo, 2005):

1) La globalización se refiere al enorme y creciente tráfico de mercancías tanto de materias primas como sobre todo, de alimentos preparados para el consumo, que a su vez ha sido posible gracias a una cierta liberalización de los intercambios, al incremento de la productividad, la mejora de los transportes y, en general, de la logística y el desarrollo de las redes de comunicación.

2) La globalización de la producción alimentaria se refiere también a multitud de procesos que se generalizan en todas las regiones del mundo, bien de la mano de una única empresa o grupo empresarial o mediante diversos tipos de acuerdos empresariales, o incluso por la generalización del uso de determinadas tecnologías. En este aspecto, es muy importante la concentración mundial de una parte de las empresas suministradoras de tecnología y de sectores como la química y la biotecnología.

Además, de cara al consumo existen una serie de factores que han favorecido la tendencia a la globalización de la alimentación:

1) La disponibilidad de un conjunto muy amplio de materias primas, al menos en los países desarrollados lo que ha hecho posible su introducción en la dieta. Sin embargo, hay que señalar que, a pesar de que la producción mundial de alimento ha aumentado notablemente, han desaparecido muchas variedades vegetales y animales (pérdida de biodiversidad) que habían constituido las dietas o la base de dietas de ámbito más o menos localizado. Un ejemplo: a lo largo de la Historia se han registrado 7.500 variedades de manzanas y a principios del siglo XXI quedaban unas 30, y de ellas 10 son las más consumidas (90%).

2) La homogeneización y presencia de un conjunto de “nuevos alimentos” (acompañados siempre de agresivas campañas de publicidad y estrategias de marketing). Desde la década de los 50 la alimentación ordinaria se ha homogeneizado progresivamente como consecuencia de haber pasado en poco tiempo de unos ecosistemas muy diversificados a otros muy especializados e integrados en amplios sistemas de producción agroalimentaria a nivel mundial. Este fenómeno va acompañado de la presencia de las principales marcas de alimentación en un gran número de países (internacionalización: en cualquier supermercado del mundo occidental se encuentran las mismas marcas y productos). La gran distribución que ya cuenta con empresas gigantescas, con presencia en varios países e incluso continentes y que tienen una actuación directa sobre el mercado internacional y una creciente centralización de sus decisiones de compra y presentación al público. Estas firmas son las que deciden, en última instancia, poner un producto u otro en las estanterías de las grandes superficies, facilitando al consumidor la llegada de los “nuevos alimentos”.

La industria alimentaria se ha ido alejando cada vez más de la rama agrícola en la medida en que ofrece productos muy distintos de los primarios: su tecnología se encamina a borrar del producto el sello espacial-geográfico y con ello la identidad local en que fue producido inicialmente. Así, en el proceso productivo, se suele descomponer el alimento en distintas sustancias, creando productos intermedios que a su vez pueden ser aplicados a una serie adicional de productos (lo que podríamos llamar en términos genéticos una recombinación). Además, se les añaden un sin número de sustancias químicas que ayudan a conservar el producto, a la vez que le agregan sabor, color, textura y otros atributos par volverlo más atractivo. Así se incrementan las opciones de consumo y aparecen miles de productos nuevos. Un ejemplo: en 1995 se lanzaron al mercado casi 17.000 nuevos productos alimentarios en Estados Unidos.

3) La “buena disposición” de los ciudadanos a incorporar tanto los productos tradicionales como los nuevos alimentos. Este hecho está relacionado con el aumento de las interconexiones y las comunicaciones en el mundo, los mensajes de los medios audiovisuales y la gran curiosidad que caracteriza a nuestra especie. Hay que señalar, no obstante, que la sociedad se encuentra muy dividida ante la opción de mantener la cultura gastronómica propia o apostar por los nuevos alimentos y la introducción de especialidades de otros países: esto

depende de diversos factores, como el sexo, la edad y, sobre todo, el nivel socioeconómico. Así, en ciertos estratos sociales existe un elemento muy importante de "localización" alimentaria (Langreo, 2005): se trata del desarrollo de los alimentos de calidad diferencial ("certificados label") y de los tradicionales ("denominaciones de origen", etc.). Este desarrollo se vincula a segmentos de población capaces de apreciar (y de pagar) esta calidad, está frecuentemente asociado al auge de turismo rural o interior (gastronómico, enológico), y ha generado canales específicos de comercialización (espacios "gourmets", productos artesanales, etc.).

La globalización ha afectado no sólo a la estructura y composición de las comidas, a las formas de aprovisionamiento y tipo de productos consumidos, a las maneras de conservarlos y cocinarlos, sino a los horarios y frecuencias de las comidas, a los presupuestos invertidos, a las normas en la mesa o a los valores asociados a las prácticas alimentarias; todo esto constituye un "nuevo orden alimentario" según Contreras y Gracia (2005). Como señalan estos mismos autores

...existen numerosas presiones económicas y políticas para que los comportamientos alimentarios de las poblaciones industrializadas converjan y se asemejen cada vez más entre sí, a pesar de que, por otro lado, este tipo de argumento esté siendo utilizado por diversos sectores para reivindicar el mantenimiento y restitución de las cocinas regionales y autóctonas.

Además, en los últimos años, la noción de seguridad alimentaria asociada a la globalización ha ido perdiendo fuerza para dar paso a la exigencia de nuevos referentes en cuanto a la calidad, higiene y la inocuidad de los alimentos. Los riesgos para la salud pueden estar relacionados con intoxicaciones químicas o microbiológicas, y a largo plazo con las consecuencias del uso de nuevas tecnologías aplicadas a la producción y transformación alimentaria o también con las patologías provocadas por los priones, por ejemplo, el denominado "mal de las vacas locas" (un tipo de encefalopatía espongiiforme transmisible o EET, que afecta al Sistema Nervioso Central). El recurso de engordes artificiales de aves y ganado, de pesticidas en los campos de cultivo, de antibióticos y hormonas, de aditivos químicos e ingredientes añadidos, etc., cuestionan la calidad nutritiva y la seguridad de lo que se ofrece a nivel masivo. En una gran parte del mundo desarrollado los alimentos transgénicos son rechazados y los consumidores se inclinan por preservar la naturaleza original de los productos. Cuando los avances científicos han logrado que la producción de alimentos se independizara de sus limitaciones geo-climáticas y territoriales, se ha comenzado a cuestionar sus principios, dado que parte de la humanidad (la que no se muere de hambre) desea que el alimento se conserve vinculado con el territorio y con sus atributos naturales (Frischt, 2002). Por ello, ha resurgido con fuerza el objetivo de rescatar los alimentos producidos en los ámbitos local y regional, con sistemas de producción orgánicos y con productores a los cuales se pueda identificar y reconocer ante la aparición de tantos OCNIs (Objetos Comestibles No Identificados, Fischler (1995)).

Debido a estas aparentes contradicciones, y como resultado de la combinación de los términos "globalización" y "localización", se ha acuñado el término

“glocalización” (Langreo, 2005), algo así como los efectos de dos tendencias opuestas que interaccionan y dan lugar a una situación compleja y cambiante. Esto es lo que sucede en la alimentación mundial, debido a la mezcla continua de procesos de globalización que conviven con mecanismos contrarios de valoración de los productos locales, regionales o nacionales, que cada vez tienen más importancia, y con el miedo de los consumidores a los nuevos alimentos procedentes de una mecanización e industrialización creciente de la agricultura y la ganadería.

2.2. Migración y alimentación

Dentro del proceso de globalización de la alimentación, los flujos migratorios merecen una mención especial. Según informes recientes de Eurostat, España es el país de la UE que más emigrantes ha acogido desde 2003. Los extranjeros residentes se pueden cifrar en unos cuatro millones, lo que supone unas cinco veces más que hace diez años. El rápido crecimiento de la inmigración ha introducido cambios en la alimentación y también está favoreciendo la fusión (aunque parcial) de nuestras culturas gastronómicas con las de los países de origen de los inmigrantes. La progresiva adaptación de la alimentación de origen al nuevo espacio y, por tanto, la inclusión de procedimientos, ingredientes o platos de la sociedad de recepción, sirve asimismo para reflejar el grado de integración social del inmigrante en el nuevo contexto. Sin embargo, este fenómeno no es totalmente nuevo, ya que las migraciones han sido, en etapas históricas concretas, las responsables de la llegada de nuevos alimentos a los países de acogida. La comida china e italiana son un buen ejemplo y se han extendido por el mundo siguiendo el rastro de los emigrantes de esos países (Langreo, 2005).

El colectivo de inmigrantes llegados a nuestro país son un colectivo muy heterogéneo con características muy dispares en sus hábitos alimentarios. No es lo mismo proceder de América Central, que del Sur, del Magreb, de países del Este Europeo o del Sudeste asiático. Además, la mayor parte de estos nuevos inmigrantes se caracteriza por una importante escasez de recursos económicos, lo que genera una serie de estrategias para dar respuesta a las necesidades de alimentación: por ejemplo, los inmigrantes musulmanes compran las verduras y los lácteos en establecimientos que consideran baratos porque esta comida no es importante para ellos en su dieta, y no tiene un gran reconocimiento social, mientras que otros alimentos como la carne “Halal” son muy valorados y se compran en establecimientos específicos, aunque el coste sea mayor. El hecho de sacrificar las carnes según las normas prescritas, resulta del deseo de preservar el eje alimentario propio (Kaplan y Carrasco, 2002).

Los nuevos ciudadanos se ven también influidos por el comportamiento y los hábitos alimentarios del país de acogida. Pero su desconocimiento sobre cómo preparar los platos propios de su lugar de residencia, la falta de práctica para combinar los distintos ingredientes y su precio mitigan esta influencia, lo que les hace recurrir con mayor o menor frecuencia a los platos preparados, más asequibles a su ajustada economía. Las dificultades para encontrar determinados alimentos y bebidas también condicionan los modelos alimentarios de estos

colectivos. En general, los inmigrantes intentan mantener las formas de preparación de los alimentos (cocer el pan en hornos especiales), no cambiar los ingredientes (especias en particular) o incluso recurren a platos originarios de sus países que ya vienen pre-cocinados y que se compran en lugares especializados (sobres) y que son rápidos de preparar. Este hecho, junto con la posibilidad de acceder a dulces, refrescos y otros productos azucarados (que en sus países les resulta más caro o más difícil de encontrar), está incidiendo a medio y largo plazo en el estado nutricional del colectivo de inmigrantes, tal y como ya está ocurriendo en la propia población española, y por ende, en el estado de salud (aumento de prevalencia de sobrepeso y obesidad y enfermedades crónicas asociadas, como la Diabetes Mellitus no dependiente de la insulina, enfermedades cardiovasculares, etc.).

2.2.1. Efecto de la inmigración sobre la cadena alimentaria

El fenómeno de la inmigración extracomunitaria relativamente nuevo en España, ha alcanzado ya el nivel suficiente para que sus efectos en la alimentación, en el consumo, en la distribución y, en general, en aspectos básicos de la cadena alimentaria se dejen sentir. Datos recientes del MAPA (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) en su publicación "Hábitos alimentarios de los inmigrantes en España", muestran varios hechos que han sido recogidos por Langreo (2005), algunos de los cuales se reproducen a continuación:

- Los inmigrantes suponen una mano de obra fundamental dentro de la cadena de producción de alimentos; su presencia se ha vuelto imprescindible en el sector agrario, tanto en la gestión de las campañas de recolección manual como en los centros de manipulación de frutas y hortalizas, así como en la industria del transporte, los mercados en origen y centrales o el comercio minorista.
- El medio rural, que presentaba graves problemas de despoblamiento y envejecimiento, se están dinamizando debido a la presencia de inmigrantes. De esta forma, los nuevos hábitos alimenticios están llegando no sólo al medio urbano sino al rural de manera mucho más rápida que en otros momentos históricos.
- Han aparecido nuevos nichos de negocio: por ejemplo a nivel de la distribución existen ya secciones especializadas en carnes para musulmanes (aparte de sus propios negocios) y también las estanterías de las grandes superficies muestran la presencia de frutas y hortalizas exóticas para nosotros y nuevas preparaciones (pastas, sémolas, especias).
- El comportamiento de la inmigración a la hora de adquirir alimentos esta muy condicionada por su capacidad adquisitiva y por la valoración que en cada propio país de origen se concede a la alimentación. El problema principal que podría acarrear problemas para la salud es que se aprecia una tendencia a suministrarse en establecimientos de bajo precio.

- La expansión de una restauración tradicional de los países de origen de los inmigrantes está teniendo un auténtico “boom” tanto en los segmentos de la comida barata como entre los más sofisticados. Es aquí donde se ponen de manifiesto algunas de las diferencias sociales en los hábitos de alimentación. A estos restaurantes acuden los oriundos del país en cuestión pero cada vez más los ciudadanos españoles. Por otro lado la restauración española, incluidas las empresas de catering y la restauración colectiva consideran cada vez más este fenómeno, e introducen en sus ofertas especialidades exógenas. La expansión de tiendas y restaurantes especializados en otras culturas gastronómicas está siendo muy rápida y se ha convertido en una forma de asentamiento de la población inmigrante (que quizá de otra forma lo tendría mas difícil).
- Pero los inmigrantes también están introduciendo en su alimentación productos y platos españoles con rapidez. A través, en muchos casos, del servicio doméstico, introducen elementos de su cultura gastronómica en el consumo de los hogares y a la vez aprenden las claves de la “forma” de cocinar española. Los matrimonios mixtos también contribuyen a este intento de fusión de las distintas culturas gastronómicas, aunque los datos que se poseen aún sobre este aspecto son todavía relativamente escasos.

3. CONCLUSIÓN

La alimentación, como elemento de identidad, es una de las características culturales que pueden alterarse mediante el contacto con otros grupos socio-culturales, aunque las prácticas alimentarias suelen presentar variaciones lentas respecto a otros elementos de la cultura. La aplicación rigurosa de las reglas alimentarias ha sido durante largo tiempo una “protección” contra la aculturación y la pérdida de identidad ante el contacto cultural con otros grupos y es muy lógico que los colectivos de inmigrantes, pero también las poblaciones receptoras, se resistan a abandonar ciertas prácticas, y a crear en la sociedad los espacios adecuados para satisfacer las demandas de productos centrales en su alimentación de origen y sus peculiaridades alimentarias.

Los movimientos migratorios y los hábitos alimentarios permiten observar la adaptación de un grupo étnico a una nueva sociedad y su capacidad para perdurar a pesar de las modificaciones del entorno. Así, junto con la creciente reivindicación del mantenimiento y restitución de las cocinas regionales y autóctonas en algunos segmentos de la sociedad, se observa un fenómeno progresivo de mestizaje y fusión alimentarios que constituye una de las expresiones más afortunadas de la globalización de la alimentación, como mecanismo integrador de las especialidades locales. Como ha señalado recientemente el eminente genetista Cavalli-Sforza (2007):

En algunos aspectos la globalización no puede ser mas que algo beneficioso, en el sentido de que nos hará más hospitalarios y más capaces de olvidar las pequeñas mezquindades, a las que todavía estamos apegados, y de convertirnos en verdaderos ciudadanos del mundo.

BIBLIOGRAFÍA

- BOZA LÓPEZ, Julio. *Antropología de la alimentación*, Málaga: V ciclo de conferencias de alimentación fuera del hogar, 17-19 de octubre, 2006.
- CAMPILLO ÁLVAREZ, José Enrique. *El mono obeso*. Barcelona: Crítica, 2004; 235 p.
- CAVALLI SFORZA, Luigi Luca. *La evolución de la cultura*. Barcelona: Anagrama, 2007; 202 p.
- CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús; GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel, 2005; 505 p.
- FISCHLER, Claude. "Gasto-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea". En: *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Contreras, Jesús (comp.), 1995; pp. 357-380.
- FRITSCHER MUNDT, Magda. *Globalización y alimentos: tendencias y contratendencias*. Política y Cultura, 18, 2002; pp. 61-82.
- GRACIA ARNÁIZ, Mabel. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria editorial; Institut Català d'Antropologia, 1996; 306 p.
- KAPLAN, A.; CARRASCO, S. "Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña". En: *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Gracia, M. (coord.). Barcelona: Ariel, 2002.
- LAÍN ENTRALGO, Pedro. *Historia de la medicina*. Barcelona: Salvat Editores, 1994.
- LANGREO NAVARRO, Alicia. *Inmigración y glocalización*. Distribución y Consumo, Marzo-Abril 2005; pp. 42-45.
- MARTÍN CERDEÑO, Víctor J. *Alimentación e inmigración. Un análisis de la situación en el mercado español*. Distribución y Consumo, Marzo-Abril, 2005; pp. 11-41.
- NAVAS LÓPEZ, Julia. *Educación nutricional e inmigración*. Revista de pensamiento y cultura, www.teleskop.es. 2004.
- ROZIN, Elisabeth; ROZIN, Paul. "Some surprisingly unique characteristics of human food preferences". En: *Food in perspective*, Fenton, A., Owen, T. (eds.). Edimburgo: John Donan Publish, 1981; pp. 243-252.
- SOROS, George. *La crisis del capitalismo global: la sociedad abierta en peligro: México*. Barcelona: Plaza y Janés, 1999; 137 p.