

## Alimentarse, comer y observar. Trayectoria y reflexiones desde las preguntas en torno al hecho alimentario. Conversando con Jesús Contreras\*

Por Marta Ruiz (Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona - ODELA / Cooperativa la Etnográfica - Antropología para la transformación social) y Víctor del Arco (Universidad Autónoma de Madrid / INCIPIT-CSIC, España).

**Jesús Contreras Hernández** es antropólogo social y Catedrático Emérito en el Departament d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona. Con una excelsa trayectoria académica en materia docente e investigadora iniciada en la década de los 70 del siglo XX, es un referente internacional en el campo de la antropología de la alimentación contemporánea. Su producción bibliográfica (se puede consultar su CV en este [enlace](#)), así como la capacidad de gestión de grupos de investigación y observatorios como el ODELA (Observatori de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona), dibujan una trayectoria personal y académica que amerita ser contada.

Jesús nos recibió amablemente en un encuentro distendido, virtualmente mediado y que se prolongó durante más de una hora y media. Recuperamos y transcribimos para este monográfico una parte sustancial de esa conversación a tres entre el citado protagonista, Marta Ruiz Pascua –antropóloga y colaboradora de Jesús durante años– y Víctor del Arco. En ella se da cuenta de forma retrospectiva de una trayectoria diversa y multi-forme cargada de interés antropológico. Agradecemos a Jesús su generosidad para conversar y revisar posteriormente el texto que aquí se presenta. Esperamos que sea de interés para los lectores de la revista *Encrucijadas*.

\*\*\*

---

### \* Cómo citar:

Contreras, Jesús; Marta Ruiz y Víctor del Arco (2023). Alimentarse, comer y observar. Trayectoria y reflexiones desde las preguntas en torno al hecho alimentario. Conversando con Jesús Contreras. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 23(1), e2301.

**Víctor del Arco [VA]: Gracias, Jesús, por querer compartir parte de tu tiempo con nosotras y aceptar la invitación a la propuesta. Lo que queremos con esta serie de entrevistas que publicamos en este monográfico de Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales es precisamente trazar una cierta retrospectiva de la temática alimentaria con el objetivo de hacer una efímera historiografía mediante el encuentro con personalidades académicas que han sido protagonistas en el proceso de desarrollo y consolidación de un campo temático como el de los estudios antropológicos y sociológicos sobre la alimentación tanto en España como en Latinoamérica.**

**Marta Ruiz [MR]: Para mí Jesús es ante todo un amigo, pero también lo siento como un padre. Él cuida mucho las relaciones y eso se agradece en un contexto como la academia, que puede ser muy impersonal y a veces dura. Esta entrevista me parece una oportunidad para honrar su trayectoria y profesionalidad, pero también el cariño y la estima que genera a su alrededor.**

Jesús Contreras [JC]: Muchas gracias.

**VA: Algo que nos ha llamado siempre la atención en el marco de la academia española es precisamente cómo la mayoría de gente que trabajáis sobre alimentación históricamente provenís de trabajar temáticas de campesinado, con enfoques propios de la antropología de las sociedades campesinas y el posmarxismo relacionado con esos estudios de comunidad que forman parte de la historia de la disciplina. ¿Cómo se produjo ese salto desde hacer etnografía en Chinchero (Perú) hasta dar forma y fundar el reputado ODELA (Observatori de l'Alimentació) en la Universitat de Barcelona?**

JC: También son muchos años. En mi caso no creo que fuera un salto sino más bien una transición. Hay que tener en cuenta que, en los primeros años de la antropología en España (la década de los 70), pensemos que las tesis doctorales que se hacían en aquella época eran monografías de comunidad o monografías de pueblo. Aquí, las antropólogas y los antropólogos españoles sustituyeron las tribus o las bandas de cazadores y recolectores por pueblos y comunidades y eran estudios de comunidad. Muchas tesis se titulaban "estudio antropológico y social de..." y el nombre del pueblo o el pseudónimo del pueblo. En aquella época, además, yo diría que la mayoría de los que teníamos la suerte de ser profesores de universidad la docencia nos absorbía muchísimo y el tiempo que dedicábamos a la investigación era el que se podía; además, no teníamos financiación como tal. No había convocatorias de Plan Nacional y todas esas cosas que hubo posteriormente. En mi caso concreto, daba varias asignaturas, entre ellas una etnología andina porque efectivamente yo había hecho mi tesis en Perú. Me interesé por los Andes, me consideraba un andinista, etc. Pero mi asignatura fuerte siempre fue la antropología económica, que se definía precisamente como el proceso de producción, distribución y consumo. Pero resulta que en todos los textos de antropología económica que había el

consumo prácticamente estaba marginado, no se decía nada de consumo y yo consideraba que eso era una laguna que había cubrir. Entonces por casualidad leí un texto, "Gastronomía y gastro-anomía", de Fischler<sup>1</sup> que fue casi una revelación para mí.

La culpa de que yo me haya dedicado a la alimentación fue de Claude Fischler con ese artículo. También, por seguir con el tema de la antropología económica, un texto que no es de un antropólogo y que no tiene nada que ver, el "sistema de la moda" de Roland Barthes. Entonces, incorporé el vestido y la alimentación en mis programas de antropología económica para hablar del consumo. Porque, al fin y al cabo, comer, como vestirse, son decisiones cotidianas; y, en aquella época, la teoría de las decisiones era una cosa que me interesaba. Resulta que en el vestido se toman decisiones diarias de qué me pongo y menos diarias en relación a qué compro. Pero en la alimentación, las decisiones sobre qué como son diarias y qué compro para comer. También, aunque hay personas que son más responsables de esas decisiones que otras. En cualquier caso, me parecía que eran dos temas muy versátiles, por un lado; y muy pertinentes por otro, y los incorporé. La casualidad fue que yo le propusiera a la Caixa un ciclo de conferencias con esta temática: antropología de la alimentación. El ciclo fue un éxito de público y crítica hasta el punto que desde otros campos, concretamente desde la nutrición, empezaron a invitarme para dar charlas. Así, lo que en un principio pensaba que sería un interés más o menos momentáneo pasó a ser el principal. La antropología en aquella época era muy dinámica. La antropología de hoy se parece muy poco a la de los años 70. Eso me afincó en la alimentación. Por lo que se refiere al campesinado, y tiene que ver también con lo que decía al principio, esos pueblos o comunidades o municipios, o como se les quiera llamar, que eran el objeto de estudio de la mayoría de las tesis doctorales que se hacían en aquella época, eran pueblos rurales, algunos de ellos son ahora lo que llaman la España vaciada. Eran campesinos mayormente. Algunos estudiaban pueblos que mayoritariamente eran campesinos sin que se consideraran, como diría yo, campesinólogos, pero otros sí. Recuerdo que en aquella época teníamos un grupo que llamábamos grupo de estudios campesinos con historiadores (Ramón Garrabou), economistas (Joan Martínez Alier), sociólogos (Eduardo Sevilla) y antropólogos, por supuesto.

**MR: ¿Y es en esos años cuando se creó el GEA (Grup d'Estudis Alimentaris)?**

JC: El Grupo de Estudios Alimentarios se creó con una serie de personas que estaba haciendo la tesis, diría que hace más de 25 años. Primero, en ese ciclo de conferencias del que hablaba antes uno de los conferenciantes fue Antoni Riera, un historiador de la alimentación. A partir de ahí el interés que eso generó hizo que empezáramos a hacer un grupo, a reunirnos personas, sobre todo historiadores y antropólogos, aunque no exclusivamente. En aquella época todo eran "Grupos de Estudios...", luego ya fueron Ob-

---

1 Fischler, Claude [1979] (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea. *Gazeta de Antropología*, 26(1), 09.  
<http://dx.doi.org/10.30827/Digibug.6789>

servatorios. El GEA, oficialmente, creo que se creó en 1998, pero ya habíamos empezado a hablar y a reunirnos varios años antes. También está toda esa cuestión de que la alimentación es una temática muy versátil, muy multidimensional, pero también muy multidisciplinar. En nuestro caso y desde un principio los historiadores e historiadoras estuvieron muy presentes, y había casi tantos o más que antropólogos o antropólogas.

**VA: Esa unión también se vivió en la Universidad Complutense, donde históricamente no existía un Departamento de Antropología como tal, sino que era un área integrada dentro de Historia de América que fue creciendo e independiéndose después.**

JC: Nuestro Departamento hasta hace tres años era también Departamento de Antropología e Historia de América. Fue un matrimonio por conveniencia porque para constituir un Departamento se exigía un mínimo de 12 profesores. Los de Historia de América eran 4 y los de antropología éramos 8. Ninguno de los dos podía serlo independientemente y los de Historia de América prefirieron unirse con Antropología que con otras Historias, ya fuera la Contemporánea, la Moderna o la que fuera. Ahora los requisitos para constituir Departamentos son mucho más elevados. De hecho, nuestro Departamento de Antropología Social, que ya no es “y de Historia de América”, tiene treinta y pico profesores y es el Departamento más pequeño en número de la Universidad de Barcelona.

**VA: La relación que has mantenido desde los orígenes de tus trabajos en Chinchero (Perú) y los estudios de comunidad que nos has mencionado, ¿cuál ha sido?**

JC: En Perú hice mi tesis doctoral y, una vez finalizada, seguí con otros proyectos de investigación. Entre el año 1970, mi inicio en Chinchero, hasta el 1991, que fue el último en que hice trabajo de campo allí, pasaron 20 o 21 años. Después de la tesis realicé un estudio sobre el compadrazgo y las estructuras de poder local. Siempre me interesó mucho el género del compadrazgo, sobre todo para analizar, por un lado, lo que yo llamaba la articulación del poder local y la relación con el poder estatal o global; y, por otro, la articulación económica. Porque resulta que allí los campesinos o los comuneros de Chinchero tenían compadres en lo que podríamos decir diferentes estamentos sociales y en diferentes zonas ecológicas de la región. Continuando con lo de la articulación, otro proyecto que tuve, que fue algo frustrado, fue sobre la arriería. Seguí las caravanas de arrieros y el tipo de intercambio que ellos posibilitaban o hacían y era también una manera de ver la articulación económica y ecológica. Yo estaba muy influido entre otros por John Murra, él hablaba del archipiélago ecológico en el caso de los Andes, diferentes pisos ecológicos. Entonces los arrieros, desde mi punto de vista, posibilitaban esa articulación. Digo que fue algo frustrado porque elegí Ayacucho, uno de los lugares desde los que salían caravanas en diferentes direcciones, pero en el año 1982 Ayacucho era la zona más caliente de Sendero Luminoso.

Cuando llego a Perú y voy al Instituto de Estudios Peruanos y digo lo que quiero hacer me dicen que si estoy loco. Luego ceno con el agregado cultural de la embajada, le digo que me voy a Ayacucho y me dice que si estoy loco. La cuestión es que fui a Ayacucho pero la intención de enrolarme con algunas caravanas y hacer el recorrido obviamente pasó a segundo plano e hice un trabajo en dos barrios de Ayacucho que eran de arrieros. Hice entrevistas allí con mucha susceptibilidad por parte de las personas entrevistadas porque no sabían qué era yo, no *quién* era sino *qué* era. Luego también hice trabajo de archivo y documentación. De todas formas, publiqué un artículo sobre los arrieros de Carmen Alto, uno de los barrios arrieros de Ayacucho. Tuve un tercer proyecto de carácter comparativo entre las comunidades o, mejor dicho, la organización y la gestión comunal en la península ibérica y en América, fundamentalmente la zona de México y la de los Andes. Resultado de ese proyecto fue la publicación de un libro titulado *La gestión comunal en España y en América Latina*. Ahí se acabaron mis trabajos de investigación en los Andes. Mi posterior vinculación con América ha sido a través de los estudios alimentarios, pero no tanto como investigación sino porque me han invitado con frecuencia para conferencias o cursos. Ahora el campo de antropología de la alimentación o estudios sociales de la alimentación está muy desarrollado, pero en los años 80 no. No sé si es una inmodestia, pero creo que fui casi un iniciador con el "librito", en el sentido más literal del término, *Antropología de la alimentación*<sup>2</sup>. Fue una novedad y estimuló ese campo de estudio. He viajado muchísimo a México, Colombia, Chile, Brasil, Ecuador y otros países. Mis relaciones han sido más con nutricionistas y del campo de la salud que con antropólogas. En el caso de México también, porque una de mis doctorandas hasta cierto punto está creando escuela allí, y en el caso de Chile generalmente antropólogas y nutricionistas. Por ejemplo, en Chile sí que trabajé con un proyecto de inventario de patrimonio alimentario de mi colega Sonia Montecino, pero nada más.

**VA: Y en esa línea de trabajo, ¿cómo ves la emergencia de estos grados en gastronomía, artes culinarias en España, muy ligados a universidades privadas y como parte activa en los procesos de transformación y elitización del hecho alimentario?**

JC: La alimentación explotó, por decirlo de alguna manera, a través de una historia de la alimentación, una antropología de la alimentación, una sociología de la alimentación, etc. La alimentación es un sector económico potentísimo, ya que es un campo de consumo extraordinario. Todo el mundo come, más o menos, mejor o peor, más caro o más barato, pero todo el mundo come más o menos todos los días, y si no come también es una cuestión digna de estudio. Comer tiene también una implicación extraordinaria en la salud. En España, la carrera de dietética empezó siendo un grado no oficial. La Universidad de Barcelona fue una de las primeras, si no la primera, que tuvo el grado de nutrición y dietética. Era un grado de un centro adscrito, una diplomatura de tres años: Lue-

---

2 Contreras, Jesús (1993). *Antropología de la Alimentación*. EUDEMA Universidad.

go se oficializó y homologó a cuatro años. La nutrición era una disciplina nueva en España. Los principales gurús, por así decirlo, de la nutrición española no son nutricionistas, sino estomatólogos, endocrinos o médicos, especialistas que venían de la medicina y que se metieron en esa área y son hoy los grandes popes de la nutrición española. Posteriormente, se creó otra carrera que fue una licenciatura de segundo ciclo, Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Muchísimas universidades españolas impartieron esa licenciatura de segundo ciclo. Y luego vino lo de las Ciencias Gastronómicas en diversas universidades públicas y privadas. En definitiva, decíamos antes que la alimentación es una temática muy multidisciplinar, y no es sólo multidisciplinar, sino multi-económica y multi-política. Si uno mira el Gobierno de España, sea éste o cualquiera de los anteriores, porque no es una cuestión de orientación ideológica, es difícil encontrar un Ministerio que no tenga alguna competencia en alguna cuestión alimentaria. Desde el Ministerio del Interior hasta el Ministerio de Sanidad. Antes era Sanidad y Consumo –ahora son dos cosas diferentes–, el Ministerio de Economía, el Ministerio de Agricultura y Alimentación... Es que prácticamente todos los ministerios tienen alguna que otra competencia en materia de alimentación. Y, en materia académico-disciplinar, podríamos decir lo mismo: economía, nutrición, historia, bioquímica, medicina, ciencias sociales, etc.

Por otro lado, hemos pasado de ser una sociedad, y hablo en términos generales, de escasez alimentaria, cuyo problema principal era el hambre, a una sociedad de la abundancia. De ahí que en los años 60 o 70 la revolución verde fuera subvencionada por todos los países del mundo, comunistas y capitalistas, porque lo que había que lograr era producir más, aumentar la productividad y aumentar la producción, las dos cosas, que son dos cuestiones diferentes. Efectivamente, se aumentó la producción y la productividad. Posteriormente se vio que esa revolución verde tuvo efectos colaterales, o efectos no deseados como la pérdida de la biodiversidad, entre otros. En cualquier caso, en términos generales, podríamos decir que se pasó de una sociedad de la escasez a una sociedad de la abundancia. El problema ya no era el hambre sino la obesidad, que ha sido una fuente de preocupación y sigue siéndolo, y que se aborda desde diferentes perspectivas.

Por todo ello, no es de extrañar que la alimentación tenga tantas entradas analíticas y tantas salidas en términos de aplicación o como se le quiera llamar. Por ejemplo, por un lado, tenemos la gourmetización, que sería una de las tendencias. Hasta los años 60, cuando se hablaba de la alimentación, la principal preocupación era la producción y la productividad; en cambio, después de la revolución verde las salidas han sido muy diversas. También la crisis de las vacas locas a finales de los años 90 fue un momento importante con relación a ver y considerar algunas de las consecuencias negativas de esa hiper-productividad. Pero a otro nivel, a principios de los años 2000, en términos de salud la preocupación que provocaba la alimentación era la anorexia y la bulimia, ya no se hablaba de obesidad. Hoy se habla de obesidad y apenas se habla de anorexia, lo cual no quiere decir que la anorexia no exista o haya desaparecido, la anorexia sigue

presentando las mismas tasas que en el año 2000, más o menos. Tenemos así salud y nutricionalización, gourmetización e “innovacionitis” (perdón por el término) alimentaria.

En cualquier caso, la alimentación es uno de los sectores económicos más potentes. Es el sector económico que más gasta en publicidad, más que el sector del automóvil. Esto es bastante comprensible por lo que decíamos antes, porque uno toma decisiones de consumo prácticamente cada día o casi todos los días. En cambio, el sector del automóvil... Por ejemplo yo, que tengo ya muchos años, he tenido a lo largo de mi larga existencia cuatro automóviles; es decir, sólo cuatro procesos de toma de decisión al respecto. En cambio, mis decisiones de aprovisionamiento alimentario son diarias. ¿Qué ocurre? Que si yo soy multimillonario, aunque no hace falta tanto, puedo tener un coche para viajar y otro para la ciudad. Puedo tener dos coches, y si tengo un hijo, mi hijo puede tener otro coche o dos. Por eso las empresas automovilísticas gastan tanto en publicidad, son muy competitivas, diferentes marcas, diferentes modelos, etc. Pero insisto, si tienes poco dinero tienes solo un automóvil o más de uno. Pero, en alimentación, si tienes mucho dinero no puedes comer más. Antes sí, los ricos comían mucho y estaban gordos, estaba bien visto estar gordo porque era señal de que eras rico. ¿Qué quiere decir esto? Que las empresas alimentarias, si quieren aumentar sus beneficios, sólo tienen dos opciones: comerle un trocito de pastel a su competidor (no voy a poner ejemplos) o aumentar el valor añadido de tu producto; por ejemplo, le añades bífidus activo a tu yogur y en lugar de venderlo a uno lo vendes a uno y medio, por decir algo. Los ejemplos se podrían multiplicar. De ahí que la innovación alimentaria sea tan importante. Yo pensaba que la innovación consistía en encontrar la solución a un problema o mejorar una solución ya existente, pero cuando hoy uno oye hablar de innovación a todos los niveles, me parece que se ha convertido en un fin en sí mismo, no tanto en encontrar una solución a un problema sino en encontrar una diferencia, una novedad.

Si observamos las estanterías, los carteles de los supermercados o la publicidad de alimentos, vemos que cada día aparecen nuevos productos alimentarios o, aparentemente, un nuevo producto alimentario. Yo siempre he dicho que una de las innovaciones alimentarias más logradas, porque supuso inversión cero y mucho beneficio, fue el pan integral. El pan integral, antes de que se le llamara así, era el pan moreno, que era el pan de los pobres. El pan moreno era más barato que el pan blanco y ahora, desde que se llama integral, es más caro que el pan blanco por sólo cambiarle el nombre. Lo digo un poco en broma, pero... Es verdad que para ese cambio de valor han tenido que pasar cosas. Una, la preocupación por la obesidad; otra, el déficit de fibra que parece aquejar a las sociedades urbanas. El pan integral tiene más fibra y ayuda a... Otra vez vuelvo a caricaturizar o simplificar. Hemos pasado de una sociedad que comía demasiada fibra porque era lo barato y lo que más había a otra en la que se come poca fibra. Ahora se valora la fibra, el pan integral, los cereales integrales tienen más fibra, etc. Pero innovaciones las hay de muchos tipos. Yo tengo registrados de momento 120 términos, palabras o *palabros*, que dirían algunos, para calificar alimentos. Son de muy diferente tipo. Van,



por ejemplo, desde los muy estrictamente técnicos, por ejemplo “prebióticos” o “con...” o “sin...” hasta otros más conceptuales como “salvaje” para el pescado. El pescado, hasta que se empezó a consumir casi más pescado de piscifactoría que de pescado en el mar, era pescado y punto, pero ahora es pescado salvaje para diferenciarlo. Ahora, también, están muy de moda otros términos, muy vagos todos ellos, como, por ejemplo, “local”, “de proximidad”, “de aquí” o “nuestro”, “miel de aquí”, por ejemplo, y el etcétera sería largo; u otros términos como “sabor de siempre”, “sabor de antes”, “sabor de la abuela”, “de montaña” (vino de montaña, aceite de montaña, etc.). Estos son términos nuevos, no sé decir la fecha exacta pero el vino de montaña no tiene mucho más de cuatro cinco años y el aceite de montaña es de antes de ayer. Bueno, de momento, 120... y los que irán saliendo. La alimentación es una mina extraordinaria, sobre todo si se tiene en cuenta su dimensión emocional. Ahora que se habla tanto de alimentos de proximidad habría que pensar que muchas de las veces la proximidad es emocional.

En fin, desde la nutricionalización a la gourmetización, pasando por otras muchas cosas, como la preocupación por la sostenibilidad con otros muchos términos relacionados como kilómetro cero o proximidad, es interesante ver las contradicciones que esto genera. No voy a poner nombre a esto que tengo en mente porque hay algunas Direcciones Generales de un Gobierno central o autonómico que, por un lado, tienen en sus discursos constantemente proximidad, kilómetro cero, etc. y, por otro, organización de seminarios, exposiciones, etc. de cómo hemos aumentado las exportaciones a cualquier país del mundo. Proximidad por un lado y exportación por otro, una misma Dirección General. Nutricionalización, gourmetización, preocupación por la salud del planeta, etc., son muchas las salidas, las oportunidades de negocio y también las oportunidades de estudio.

**VA: Jesús, quisiera rescatar algo que has comentado de forma muy breve sobre la influencia o presencia de las denominaciones de origen y otras formas de patrimonialización con estos procesos de valorización a los que has hecho referencia.**

JC: Efectivamente, por reacciones diversas a los problemas que se derivaron de la revolución verde, pues sí, gourmetización, patrimonialización, nutricionalización, etc. Que yo sepa (cuando pongo fechas o cifras, todas las cautelas), la primera denominación de origen fue en Francia, y para un vino fue en 1904. Digamos que hasta los años 70 la cantidad de denominaciones de origen era limitada; pero, hoy, creo que se acerca a las 300, entre Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas. Pero esas denominaciones no responden necesariamente a una patrimonialización, no necesariamente refieren a productos con una cierta profundidad histórica. Las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas Protegidas son promovidas por los propios interesados o productores y ellos son, además, los que deben proteger el cumplimiento del reglamento correspondiente.



Por otra parte, hay muchas y muy diversas formas de patrimonialización en general y en las patrimonializaciones alimentarias en particular. Hay fiestas que son de interés cultural, de interés comarcal, regional, autonómico, etc. En mi reciente libro *¿Seguiremos siendo lo que comemos?*<sup>3</sup> hablo de los usos y abusos de la patrimonialización alimentaria. Por un lado, la patrimonialización es una respuesta a la globalización y a la pérdida de biodiversidad, a la desaparición de numerosos productos que se consideraban identitarios o que así fueron considerados a posteriori. Se trata de un proceso algo controvertido en relación con lo que se patrimonializa y lo que no. Un amigo común con Marta, Joan Ribas, diría que uno de los elementos que intervienen en lo patrimonializable es que tengan una dimensión de espectáculo. En efecto, hay productos alimentarios o algunos fenómenos que son más espectaculares, más resultones, pueden ser visitables, etc. En definitiva, un terreno que puede ser muy controvertido. Un ejemplo podría ser la dieta mediterránea, patrimonializada por la UNESCO, al mismo tiempo que las cocinas indígenas mexicanas y la gastronomía francesa. La dieta mediterránea, como concepto, nació a finales de los años 70 del siglo XX, pero a partir de un estudio comparativo entre varios países y que fue realizado unos años antes. Se bautizó como dieta mediterránea una cierta combinación cuantitativa y cualitativa de alimentos que se consideraba más saludable. Inmediatamente mucha gente se suma al barco porque vieron que la etiqueta de dieta mediterránea podía servir para vender productos. Los principales interesados fueron algunas empresas alimentarias; luego, también, dentro de la nutrición. En cualquier caso, la dieta mediterránea se trataba de una protocolarización de carácter nutricional, muy posterior a los años 70, prácticamente en los 80. Entonces se empieza a generar un discurso diciendo que es una dieta que se ha transmitido de generación en generación por siglos. Eso es bastante falso. En primer lugar, porque si se trata de hablar de la región mediterránea, existe dentro de ella una diversidad notable de dietas y, además, con cambios muy importantes en unas y otras a lo largo de los últimos siglos. Además, se popularizan unos productos, fundamentalmente el aceite de oliva, ignorando los usos de otras grasas vegetales y animales e ignorando, también, que el aceite de oliva se usaba principalmente los días *magros* del calendario católico (dividido en días *grasos* y días *magros*). En los días grasos, el uso de la manteca de cerdo era más frecuente que el del aceite de oliva. Aceite de oliva virgen extra (AOVE) es un término nuevo, muy reciente. Entonces ¿qué es lo que se patrimonializa y por qué?

Por otro lado, ahora/hoy se insiste, se valora, se reclama, se rescata “lo local”, “lo propio”, “lo de aquí”, “lo de siempre”, “lo de antes”, etc. Y este interés también está globalizado. Por ejemplo, yo he tenido la suerte de estar en varios restaurantes de la guía de los *50 all best* en México, en Francia y en España. En el *best* de México, todos sus grandes platos tienen que ver con el pozole, un referente incuestionable de la mexicanidad alimentaria. Pero, el *atrezzo* del restaurante, la vajilla, el personal y las formas de servicio, etc. son las mismas que en otros restaurantes de alta cocina de cualquier país del

---

3 Contreras, Jesús (2022). *¿Seguimos siendo lo que comemos?*. Icaria

mundo. El espectáculo, como diría nuestro amigo Joan Ribas, está globalizado: las formas, las actitudes, los gestos de las personas que sirven, las cartas... responden a patrones comunes, internacionalizados. La gourmetización y la estetización son fenómenos globales.

En el sector alimentario cabe aplicar un concepto que es el de la cuota de estómago. Antes decía que si tengo dinero puedo tener cuatro automóviles, pero por más dinero que tenga mi cuota de estómago tiene un límite. En España, la ingesta de alimentos y bebidas tocó techo a mediados de los años 80. No recuerdo exactamente la cifra, pero era algo así como 830 kilos al año en volumen y peso. Ahora que estamos asustados por la obesidad, que debemos mantener la línea, que debemos ir al gimnasio, etc., la ingesta, nuestra cuota de estómago, ha tocado techo. Eso quiere decir que las empresas alimentarias que quieran mejorar el beneficio sólo lo pueden hacer comiéndole un trocito a la tarta del competidor o aumentando el valor de sus productos. Así, volvemos al bífidus activo, al pan integral o al de masa madre, a las denominaciones de origen, a los alimentos con o sin, etc. Ahora, artesanal es un término que aparece por todas partes. Otro término es tradicional... Esta es otra cuestión interesante. En los años 70 (en esos años, dentro de la antropología y la sociología, una de las teorías dominantes era la teoría de la modernización), llamar a una persona o a una cosa tradicional era casi como un insulto; ahora, sin embargo, la tradición es un valor de la modernidad. La tradición añade valor a los productos alimentarios y ya todo es tradicional, "de antes", "de siempre", "de la abuela". Sí, patrimonio tiene que ver con la tradición, pero la palabra tradición o tradicional la usamos en alimentación, en general, con contenidos muy diferentes. Se acaba de publicar en Cataluña la tercera edición del *Corpus de la Cocina Catalana*. Está asesorado por antropólogos e historiadores y en cada edición se han ido añadiendo nuevas recetas. En esta edición se ha incorporado el gazpacho. Esto ha provocado una cantidad de reacciones encontradas, tanto de los no catalanes que consideran que esto es una apropiación o una expropiación como desde la catalanidad, que lo ven como una traición.

Para mí, uno de los criterios de patrimonialización y ligado a la tradición es que un producto, para ser patrimonializable, debería haber sido transmitido al menos entre tres generaciones. Este es un tema interesante y yo no sé si tendré la paciencia o las ganas de recoger todas las reacciones que hay en torno al corpus de la cocina catalana, pero es interesante. Otro ejemplo es el de la paella, alrededor de la cual proliferan los esencialismos. Se esencializa una receta y abundan los defensores de una esencia. La esencialización puede referir a un origen, raramente documentable de manera fidedigna. Además, en muchas ocasiones se confunden procedimientos culinarios con recetas concretas. Por ejemplo, el cocido madrileño, el pote gallego, la escudella catalana, el bollito italiano, el pozole mexicano, el ajiaco colombiano, el *sukiyaki* japonés, etc. son platos que responden a un mismo procedimiento culinario. Podríamos decir que son un mismo plato, aunque los productos que los componen puedan ser muy diferentes de unos luga-

res a otros, pero, también, dentro de un mismo lugar, de unos días a otros... Por cierto, para mí, si la UNESCO debiera considerar un plato como patrimonio de la humanidad, de toda la humanidad y no sólo de un lugar, éste podría ser el cocido porque en todos los países del mundo existe un cocido o algo parecido a un cocido, como acabamos de decir. Lo que sería patrimonio de la humanidad no sería una receta sino un procedimiento culinario.

**MR: La gente ya no cocina eso, eso sí que está en peligro de extinción, Jesús.**

JC: A ver, otra cosa es cuándo, cómo y por qué se cocina. Ahora resulta que el cocido, que ha sido un plato como casi todos femenino, doméstico femenino, ¿ahora quién prepara cocido? Muchos restaurantes más o menos populares siguen ofreciendo cocido los jueves, pero en casa se cocina raramente. Si se cocina, es casi siempre como plato más festivo que cotidiano. Han tenido lugar muchos cambios, muchas dinámicas y resulta muy difícil esencializar una cosa tan viva y dinámica como la alimentación. Por eso, desde mi punto de vista, aunque yo colaboro con las patrimonializaciones en Chile y en España, es frecuente una cierta impostura. Antes hablábamos de tradición. Recuerdo un restaurante de la ciudad de Tours (Francia) que me llamó la atención porque se presentaba como de *Cuisine presque traditionnelle* (cocina casi tradicional). O sea, que la tradición ahora puede ser *casi*. También hay restaurantes que ofrecen una cocina tradicional renovada o adaptada, incluso una nueva tradición. Claro, se trata de términos muy polisémicos y que cada vez lo son más porque están dentro de esa dinámica de la competitividad, de la búsqueda de beneficio, del marketing. De las patrimonializaciones alimentarias podríamos hablar en demasía. En cualquier caso, sí, hay usos y abusos en la patrimonialización alimentaria. Hablo de abusos cuando hay impostura, cuando se manipula, cuando se falsea, cuando se inventa la tradición. El libro de Eric Hobsbawm, *La invención de la tradición*<sup>4</sup> es un clásico de la antropología. Todas las tradiciones fueron inventadas algún día en algún lugar y, en algunos casos, podemos hasta tener constancia más o menos precisa al respecto. Hoy, tenemos algunas tradiciones de las que podemos tener hasta su partida de nacimiento, podemos saber hasta el día y la hora en la que se inventó. Por ejemplo, la *Almosta* es un plato que se inventó el gremio de la restauración en la comarca de Olsona. Habían constatado que no tenían un plato típico de la comarca para atraer a los turistas. Convocaron un concurso público en el que participaron muchos restaurantes, cocineros, etc. Se realizaron votaciones en las que participó todo el mundo: asociaciones de calle, sindicatos... menos la iglesia, participó todo el mundo, toda la población de Vic. En la votación final hubo un quintuple empate y el jurado en lugar de hacer una segunda votación, decidió hacer una fusión de las cinco opciones ganadoras. Así se creó la *almosta* en la década de 1990.

**MR: Me gustaría que Jesús hablara un poco de la trayectoria del ODELA (Observatori de l'Alimentació). Me parece importante todo el trabajo que se ha hecho**

---

4 Hobsbawm, Eric y Terence Ranger (2012). *La invención de la tradición*. Crítica.

**y que nos cuentes también la importancia que tiene para ti los proyectos que ha tenido el ODELA y los intereses que han ido surgiendo por la alimentación, por los cambios sociales que mencionabas, etc.**

JC: ODELA tuvo como antecedente el Grupo de Estudios Alimentarios, de forma que tiene una trayectoria de unos 30 años. Son muchos años y, además, han ocurrido muchas cosas a todos los niveles. Por supuesto, en el campo de los estudios de la alimentación y también en las dinámicas universitarias y de investigación, y de políticas de investigación. En un principio el ODELA o el Grupo de Estudios Alimentarios consistía en que hacíamos un seminario que no recuerdo exactamente qué periodicidad tenía y en el que cada uno explicaba sus cosas. Decir también quiénes fueron los y las componentes en aquellos primeros años, que siempre ha habido más mujeres que hombres: Toni Riera (historiador), María Ángeles Pérez Semper (historiadora) y yo antropólogo, y se fueron vinculando otras personas que tenían algún interés o contacto con la alimentación, desde la historia y la antropología fundamentalmente, que eran doctorandos de algunos de los tres seniors, por así decirlo. Pero luego también empezaron a vincularse gente que trabajaban en campos muy diversos. Recuerdo que había alguna diseñadora, gente de comunicación, alguien desde la nutrición etc. Nos reuníamos con una cierta periodicidad. Alguna vez, si venía algún colega de fuera, le invitábamos. Por ejemplo, una vez vino Jean-Louis Flandrin, un historiador de la alimentación muy importante. Después de cada sesión académica nos íbamos a cenar porque era un elemento importante y cuando digo que nos íbamos a cenar pues buscábamos alguna particularidad. Me acuerdo de que una vez nos fuimos a cenar a uno de los primeros restaurantes africanos en Barcelona, nada que ver con la gourmetización. Aquel era un restaurante de africanos para africanos. Nos presentamos allí como 20 personas, habíamos reservado y pedimos ensalada y nos trajeron una palangana de plástico grande para que cada uno se fuera sirviendo. Antes yo hablaba un poco de la universalización de los gestos, de la alta cocina. Buscábamos así experiencias propias, también en aquella época no había tantos restaurantes étnicos ni tanta variedad de cosas. Otra vez fuimos a una de las primeras pollerías en una nave por Poble Nou, cerca de la Villa Olímpica, que solo hacían *pollo a l'ast*. *El pollo a l'ast* es hoy lo más antigourmet. Ese fue el inicio, no había proyectos de investigación del Plan Nacional como ya he dicho. Un hecho importante fue que unos colegas franceses estaban preparando un proyecto europeo sobre un inventario de los productos de la tierra en Europa del sur y sus posibles estrategias de valorización. Nos metimos, aunque yo no tenía ni idea de que era aquello de los productos del *terroir*. Desde entonces, siempre que nos han propuesto vincularnos a un proyecto europeo hemos dicho que sí.

Ahí empezó una dinámica europea. Las convocatorias de proyectos, tanto a nivel nacional como europeo, permitió vincular a gente, porque estos proyectos europeos permitían hacer contratos de investigación para hacer la tesis. Por otra parte, nos dio también una cierta internacionalización porque en los proyectos europeos participaban muchos países. Por ejemplo, en uno de los proyectos europeos sobre alimentación y tercera

edad había por ejemplo 24 grupos de investigación que representaban a 12 o 14 países. Así, por un lado, teníamos financiación, investigaciones, diríamos, con más exigencia y, por otra parte, internacionalización; entonces el grupo se fue dinamizando y fue creciendo. Las relaciones con el campo de la nutrición fueron importantes. Recuerdo también cómo entre los años 2004 y 2006 la Feria Alimentaria tenía dentro el Foro Internacional de la Alimentación, en donde se presentaban estudios auspiciados desde la propia Alimentaria. Logré convencer un año, en el 2004, para que hiciéramos nosotros el estudio, y lo conseguimos: fue un primer estudio que se tituló *La alimentación y sus circunstancias, placer, conveniencia y salud*. Digamos que esto fue como una presentación en público y de cara a sectores muy diversos, desde las administraciones públicas hasta las empresas en el palacio de congresos. Luego la industria estaba preocupada por la obesidad y los alimentos buenos y malos, etc. e hicimos otro estudio que se tituló *Comemos como vivimos*, también sobre alimentación y salud. Esto fue como otro empuje. Cada vez había más gente, había financiación, seguíamos teniendo proyectos europeos y eso generó una cierta dinamización del grupo.

Cambiamos el nombre dos veces, de Grupo de Estudios pasamos a Observatorio Permanente de los Comportamientos Alimentarios (OPCA), que parecía que tenía más especificidad que Grupo de Estudios. Lo de permanente en aquella época se llevaba mucho también. Fue después con otros proyectos que tuvimos con la Administración. Con el IMSERSO, por ejemplo, tuvimos dos o tres proyectos, también sobre la tercera edad, porque ese fue uno de nuestros motores de financiación. Y se pasó a Observatorio de la Alimentación (ODELA). A mí me gustó ese acrónimo porque si lo pronuncias en francés (*au delà*) parece que es como que vaya más allá. Fuimos creciendo hasta el momento que, igual que pasa o pasaba con las bandas de cazadores y recolectores, que tienen procesos de fusión y fisión, y el grupo fue creciendo, fuimos reconocidos como grupo de excelencia por parte de la Generalitat; y, luego, con la dinámica universitaria de las convocatorias de investigación y la imposibilidad de pertenecer a dos grupos de investigación, empezamos a tener salidas del grupo. Una de las importantes, Mabel Gracia, ya estaba en la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona y allí le exigían estar vinculada a su propio grupo de investigación. Así empezamos a sufrir pérdidas; luego pasó lo mismo con María Ángeles Pérez Samper y el Departamento de Historia Moderna, etc. El grupo se fue empequeñeciendo y desgraciadamente también nuestro grupo en términos estrictamente académico-universitarios, pues no tenía prácticamente suplentes, profesores y profesoras titulares que se dedicaran a la alimentación, etc. Los que había no eran titulares entonces. Cuando yo estaba próximo a la jubilación y quise dejar la dirección del ODELA, resulta que la única alternativa era una persona que no se dedicaba a la Antropología de la Alimentación, la tocaba marginalmente y ella fue la que se hizo cargo del ODELA. Por otra parte, como el interés por la alimentación sigue creciendo y sigue siendo cada vez más multidisciplinar y cada vez más multidimensional, ahora la Universidad de Barcelona tiene un proyecto de hacer un Observatorio de la Alimentación que cumpla

los requisitos de la UB y en eso estamos. Este nuevo ODELA va a tener gente de Derecho, de Biología, de Económicas, de Agronomías, además de los clásicos de la Nutrición, la Culinaria, la Antropología, etc.

**MR: Gracias Jesús, sí que queríamos intentar hacer una trayectoria en términos generales, hacer una historia del ODELA para darle reconocimiento.**

JC: En relación con la trayectoria del ODELA diría que también les ha pasado a otros muchos grupos, que las investigaciones que se han hecho como ODELA, las tesis doctorales, han respondido a la iniciativa de cada doctorando. Muy pocas tesis se han hecho exclusivamente bajo la idea del director o directora, pero en el campo de la nutrición y de las ciencias experimentales esto no es así. Luego también las financiaciones que ha tenido el ODELA han respondido a convocatorias públicas generalmente, lo cual quiere decir que nosotros nos tenemos que adaptar a esas convocatorias: líneas prioritarias de la tercera edad, por ejemplo, o crisis alimentarias. Nosotros pensábamos en función de la convocatoria para poderte presentar y tener la suerte de que te financiaran. Debo decir que las dos que hicimos para Alimentaria sí que fueron iniciativas nuestras en términos de contenidos, en el segundo caso sí que tenía que estar la salud, pero fueron investigaciones que diseñamos nosotros al 100%, pero de las convocatorias del Plan Nacional de investigación y las europeas no. Ellos convocan con las líneas prioritarias y ahí te estrujabas el cerebro para presentarte. Yo he aprendido mucho de cualquier proyecto, porque al final, y volvemos a cosas del principio, la alimentación es tan multidimensional que estudies lo que estudies, por ejemplo en el estudio de la tercera edad y su alimentación, estás estudiando todas las edades y todos los aspectos de la alimentación. Pones el énfasis más en unas cosas que en otras, pero la alimentación tiene eso, esa cosa de la Antropología que la define, el holismo, pues pocas cosas hay tan holísticas como la alimentación. Pero insisto, las convocatorias y sus líneas prioritarias marcaron mucho las líneas de investigación y las investigaciones más importantes.

**VA: Para terminar si quisiéramos contar con algunas recomendaciones bibliográficas que pudieras hacernos, obras que te marcaron o que crees que es importante tener en cuenta de alguna forma.**

JC: Recomendaciones bibliográficas no voy a hacer porque es muy pesado eso. Marta, que es más distante en el sentido de objetividad, seguro que las puede hacer mejor. Cito siempre una estrofitita de una canción de Atahualpa Yupanqui que creo que define mucho la antropología también: "A qué le llaman distancia, eso me habrán de explicar, sólo están lejos las cosas que no sabemos mirar". Pues con relación a recomendaciones no sabría qué mirar... En cualquier caso, sí puedo decir una cosa: en los años 80, las publicaciones dentro de la Historia, la Antropología o la Sociología que tuvieran como núcleo central a la alimentación fueron muy pocas, pero hoy hay editoriales especializadas en historia o en Ciencias Sociales y alimentación. En Inglaterra, en Francia e incluso en España, como TREA y su colección de textos sobre el tema y eso es una cosa extraordi-

naria: la cantidad de libros de calidad que se publican cada año sobre alimentación, y no me refiero a los de recetas, que esa es otra historia. También ODELA tiene su propia colección en colaboración con la editorial Icaria. Ahora se cocina poco en casa, pero los metros lineales dedicados a libros de recetas en las librerías cada vez es mayor. Esta es otra de las paradojas: cocinamos menos, pero leemos más sobre cocina y alimentación.