

Aspectes imaginaris i culturals del consum de carn i del no consum de carn a la Catalunya urbana actual ¹



Carme García Gimeno
Universitat de Barcelona

L'alimentació a la societat catalana ha sofert grans canvis al llarg del segle xx perquè la disponibilitat d'aliments s'ha incrementat de manera molt important tant de manera quantitativa com per la varietat i el tipus d'aliments consumits, en els quals els d'origen animal són molt importants. Malgrat aquest context sociocultural, es dona el cas que alguns individus rebutgen totalment, o en part, consumir productes d'origen animal, situació que requereix una anàlisi acurada atesa la significació del cas.

Alimentation in Catalan society has undergone drastic changes through the 20th century as the availability of foods has greatly increased both in quantity and in type and variety, among which foods of animal origin are very important. Despite this sociocultural context, it happens that some individuals refuse, entirely or in part, to consume products of animal origin, a situation requiring careful analysis, given its complex meaning.

Introducció

L'alimentació a la societat catalana, sobretot a partir de la segona meitat de segle, ha sofert grans canvis.² La disponibilitat d'aliments amb relació a èpoques passades és molt més gran, i d'això se n'adonen la major part d'individus que configuren aquesta societat. I no únicament és més gran per la quantitat sinó també per la varietat i pel tipus d'aliments consumits. En els patrons alimentaris catalans, com en la resta de societats occidentals, els aliments d'origen animal tenen un paper destacat.³

Entre els productes alimentaris d'origen animal potser el més destacat, tant en termes simbòlics com expressius i nutricionals, sigui la carn, i sobretot la carn vermella. Si es té en compte que a principis dels anys noranta el 34% de les compres a les llars espanyoles va correspondre a productes d'origen animal,⁴ el consum de productes carnis a Catalunya, i en el conjunt de l'Estat espanyol, ocupa un lloc important dins del total de productes alimentaris adquirits. Així, en opinió dels nutricionistes actuals es dona un "consum excessiu" de greixos i sucres, mentre que el consum d'aliments amb un contingut en fibra ha minvat a causa, també, de la disminució en el consum de pa, patates i llegums.⁵

El fet que alguns individus que conformen la societat catalana actual rebutgin totalment, o en part, de consumir productes d'origen animal dona lloc a un fenomen que necessita una anàlisi acurada. Un fenomen que, tal i com indica Augé (1993:120), si s'analitza des de la perspectiva etnològica no s'ha de

Entre altres aspectes, els estudis antropològics sobre l'alimentació volen esbrinar els patrons culturals de comportament.

dur a terme sense comptar amb la realitat que el circumscriu, en aquest cas els consumidors de carn:

"L'etnologia sempre té a veure almenys amb dos espais: el del lloc que estudia (un poble, una empresa) i un altre lloc, més ampli, en el qual aquell s'inscriu i on s'exerceixen influències i pressions que no deixen de tenir el seu efecte en el joc intern de les relacions locals (l'ètnia, el regne, l'estat). Així, l'etnòleg està condemnat a l'estrabisme metodològic: no ha de perdre de vista ni el lloc immediat que està observant ni les fronteres corresponents d'aquest espai exterior."

En aquesta anàlisi no només cal incloure aquells individus que rebutgen totalment tot tipus de productes animals (carn, peix, marisc, aus i productes derivats dels animals), sinó que també hi tenen cabuda, i cal que la hi tinguin, aquells altres individus que, malgrat que continuen consumint productes d'origen animal, han disminuït el seu consum, en major o menor mesura. D'entrada, això ens suggereix dues qüestions fonamentals. La primera, com s'explica que individus que pertanyen a les anomenades societats del Primer Món, l'industrialitzat, el desenvolupat, decideixin eliminar, totalment o en part, els productes animals, i en especial la carn, quan aquesta és "l'aliment per excel·lència", el més anhelat, el més cercat, per la gran majoria d'individus de totes les cultures i de totes les èpoques? I la segona, per què individus que amb anterioritat pensaven que la carn i altres aliments derivats dels animals eren uns aliments imprescindibles per la seva alimentació han disminuït el seu consum? Aquestes dues qüestions i algunes més d'ad-



jacents, com són les raons que porten aquests dos grups d'individus de la població urbana catalana actual a rebutjar la carn dels animals i altres productes derivats dels animals, en un cas, i a disminuir el seu consum en l'altre, són les que intentarem respondre en les línies següents.

Alimentar-se, viure, sense carn

"Hi ha senyals que en conjunt la demanda [de carn], lluny d'augmentar, té actualment un inici de declivi... un constant increment del nombre de persones que rebutgen menjar carn. Això ha estat en part ocultat per un petit increment en el consum entre alguns consumidors de carn, particularment en els àpats fora de casa, principalment en els establiments de *fast food*" (Fiddes 1991:225).

Actualment i en èpoques passades, determinats individus han optat per practicar una alimentació en la qual no s'inclou la carn dels animals. Aquests individus són comunament coneguts per "vegetarians". Arribats a aquest punt, considerem que és necessari matisar el significat del terme "vegetarià" ja que, com succeeix amb els individus omnívors, no tots els vegetarians consumeixen la mateixa gamma de productes alimentaris encara que tots puguin tenir cabuda dins les definicions del terme "vegetarià". La *International Vegeta-*

1. Aquest article fou presentat en forma de comunicació al XV Congrés de la International Commission for the Anthropology of Food / XII Journées de la Société d'Ecologie Humaine, entorn el tema de "La Viande: Environnement, alimentation, santé", fet a Bordeus del 10 al 12 de maig de 2000, amb el títol: "Aspects imaginaires et culturels de la consommation de viande et de la non-consommation de viande a la Catalogne urbaine actuelle".

2. MATAIX, J. "La dieta mediterrània. Dieta tradicional *versus* dieta recomanada". A: MEDINA, F.X., ed. *L'alimentació mediterrània*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1996, p. 237. (Estudis i Simposis; 12)

3. El Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya assenyalava en l'informe *El consum alimentari a Catalunya*. Barcelona, 1996, p. 6, que "A Catalunya es detecta un elevat consum de fruita i hortalisses (una quarta part més que la mitjana de la Comunitat Econòmica Europea (CEE)), carn, peix i oli d'oliva (30% més que la mitjana comunitària), baix consum de cereals, patates (30% menys que el con-

junt de la CEE), i llegums, moderat consum de llet i acceptable de derivats làctics". Per altra banda, l'Índex de consum Caixa de Catalunya. Informe trimestral sobre el consum privat a Espanya: Anàlisi, tendències i previsions. Barcelona: Caixa de Catalunya, desembre 1996, indica que la carn és la principal partida de la despesa, malgrat que ha perdut pes en el total. Tanmateix, les dades de l'any 1998 per a l'Estat espanyol assenyalen que el conjunt de carn representa una de cada quatre pessetes destinades a la despesa alimentària (el 25'5%), mentre que fa 30 anys es limitava al 17'6% del total. Els productes làctics i els derivats, un 13% la qual cosa significa un 4% més que a l'any 1958. També va augmentar la despesa en peix, del 7% al 12'3%. En canvi, el sector del pa, pastes i cereals va enregistrar una caiguda del 18'5% al 9'1%, i el de les patates i hortalisses del 13'1% al 9'7% (Dympanel, *El consumidor al filo del siglo XXI*).

4. *Dieta alimentaria española*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991, p. 57.

5. SALAS-SALVADÓ, J. "Importància de la fibra i les vitamines en la dieta mediterrània". A: MEDINA, F.X., ed. *L'alimentació mediterrània*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1996, Col. Estudis i Simposis, núm. 12, p. 269.

6. Més endavant, quan es tractin les raons per al rebuig de la carn dels animals i dels graus d'"animalitat" percebuts pels consumidors vegetarians, aclarir-

rian Union (IVU) defineix un vegetarià com aquell individu que s'alimenta de cereals, llegums, fruits secs, fruites i altres productes vegetals amb o sense la utilització de productes làctics i ous, i amb la completa exclusió de la carn dels animals. Altres definicions afegeixen a l'anterior la característica de "natural" aplicada als aliments consumits pels vegetarians:

"Un règim no carni (amb o sense llet i ous), basat en una gran varietat d'aliments naturals no processats i que s'adhereix als principis comunament acceptats d'alimentació" (Sussman 1993:17).

Així, en funció de la inclusió en la dieta de la llet i dels derivats làctics o dels ous, podem veure que existeixen vegetarians *lacto*, vegetarians *ovo* i vegetarians *ovolacto*. En alguns casos, fins i tot, hi ha vegetarians que inclouen el peix, encara que sigui de manera esporàdica, en la seva alimentació i continuen considerant-se a ells mateixos com vegetarians.⁶ També, en funció de la manera com són consumits els aliments podem trobar-nos amb els vegetarians crudívors, és a dir, aquells que únicament consumeixen aliments que no han de passar per un procés de cocció. O els frugívors, que solament consumeixen fruites. Altres tipus de vegetarians són els anomenats vegetarians (Sussman 1993:12) que no consumeixen ous, llet i derivats làctics, i els vegans que a més d'excloure de les seves dietes la llet, els ous i els làctics no utilitzen per a cap altra finalitat⁷ els productes d'origen animal.

Per altra banda, per molts vegetarians el terme "carn" no sols abraça el que comunament es co-

neix com a carn, és a dir, la vedella, el bou, el porc, el xai, per posar uns quants exemples, sinó que, basant-nos en les dues definicions esmentades, el terme "carn" inclou al mateix temps la carn dels peixos, mariscos, aus i embotits. En moltes ocasions, el discurs elaborat per les associacions vegetarianses i pels científics socials, dietistes i nutricionistes entorn el vegetarianisme difereix de les creences i de les pràctiques quotidianes dels individus vegetarians. Si ens basem en les dues definicions esmentades del que és el vegetarianisme i del que és ser vegetarià, un individu que es consideri a si mateix com a vegetarià però que consumeixi peix i cap altre tipus de carn d'animal no entraria dins del que estrictament es defineix com a vegetarianisme. Per tant, i des del punt de vista dels individus practicants d'aquest tipus d'alimentació, les definicions abans esmentades haurien de matisar-se o ampliar-se. Per a alguns la paraula clau que cal incloure en la definició del que és el vegetarianisme és "diversitat" (Krizmanic 1992: 79), per la impossibilitat de limitar els individus a un estereotip determinat.⁸

Les raons⁹ argumentades pels individus vegetarians per no consumir carn, en el més ampli sentit del terme, poden ser diverses, però per la major part d'ells les més importants estan relacionades amb la salut i amb el respecte a la vida dels animals. Les raons de tipus ecològic i mediambiental i d'un millor repartiment dels recursos alimentaris a escala mundial també estan presents en els discursos dels vegetarians però en menor mesura que les dues primeres, i més com a

L'anàlisi del rebuig, en part o de manera total, del consum de carn, "l'aliment per excel·lència", permet esbrinar un bon nombre d'aspectes dels nostres "imaginariis alimentaris".



complementàries, o com a conseqüències, de les raons principals per optar per aquest tipus d'alimentació. També hi ha les raons de tipus gustatiu i digestives. És a dir, aquelles persones que escullen portar a terme una alimentació sense carn bé perquè tenen aversió a aquest aliment, o bé perquè no els agrada el seu sabor, o perquè ingerir-lo els provoca un cert malestar.

Els individus que són vegetarians principalment per motius relacionats amb la salut, tant els que provenen d'una alimentació omnívora com els que han nascut en famílies on un o ambdós pares són vegetarians, és a dir, els vegetarians que podríem denominar de segona generació, consideren que una alimentació vegetariana és molt més saludable que una alimentació que inclogui la carn.

"Per a la salut, l'alimentació vegetariana és més sana, per tant, físicament estàs millor, tens la sang més neta, la ment més clara." (Dona, 53 anys).

"Jo vaig començar pensant que era per la salut i per estar millor. Ho vaig enfocar en la salut. Primer pensant que era una manera perquè el meu marit es curés. Jo estava al seu costat quan tenia els atacs d'asma. Semblava que s'estigués morint, i és molt dur per una persona ofegar-se. Llavors, per a mi, el vegetarianisme va ser la salvació, un camí per aconseguir la salut. Des de llavors fins ara he après que el vegetarianisme és una cosa molt més profunda... Jo seria incapaç de menjar una cosa que és tòxica com la carn." (Dona, 54 anys).

Els arguments utilitzats en defensa d'una alimentació vegetariana en termes de salut es basen, principalment, en el rebuig als productes afegits tant a l'animal durant la seva cria com a la carn obtinguda

d'aquest animal. Uns productes que configuren un divers conjunt de substàncies que van des de les hormones de creixement, els antibiòtics utilitzats en les tècniques veterinàries, la vacunació, la composició del pinso utilitzat en l'alimentació dels animals, i els conservants, els colorants i la resta de substàncies additives afegides a la carn que fan que el producte final que arriba al consumidor, després de diversos processos, presenti una textura i una presència adequades als gustos actuals dels consumidors de productes carnis. Aquests productes afegits fan que l'aliment que arriba al consumidor estigui revestit d'una característica de toxicitat, que converteix la carn dels animals i els seus productes derivats en aliments insans en l'imaginari alimentari dels individus vegetarians.

Un altre factor que incideix en el caràcter "insà" dels productes carnis, en opinió dels vegetarians, és la creença que si consumissin la carn que s'obté d'un animal mort estarien introduint en el seu organisme una substància sense vida, un cadàver. I no únicament introduirien la carn en el seu organisme sinó que, amb aquest acte, també adquiririen les "vibracions o energies negatives" que l'animal transmet en el moment de la seva mort. El color vermell de la sang i de la carn, la manera de sacrificar l'animal i la tensió que se suposa que resta reflectida en la musculatura de l'animal en morir, també serien assimilades en menjar aquest tros de carn, amb la qual cosa, el consumidor vegetarià considera que assimilaria la violència que s'associa a tot el procés d'obtenció dels aliments carnis.

rem de manera més acurada aquest punt.

7. Aquest tipus de vegetarians evita que la seva roba, el calçat, les bosses, etc. siguin de pells d'animals i, fins i tot, vigilen que els articles de perfumeria, cosmètica i farmàcia no hagin estat provats en animals abans de la seva sortida al mercat.

8. Altres autors, en canvi, associen els individus vegetarians amb els que practiquen la reducció o eliminació de l'alcohol, el tabac i la cafeïna (WHITE, R. & FRANK, E. "Health effects and prevalence of vegetarianism". *Western Journal of Medicine*. (1994), núm. 160, p. 465), o que tenen una atenció extrema al seu estat de salut i uns nivells de renda i cultura elevats (BOURRE, J.M. *De l'animal à l'assiette*. París: Éditions Odile Jacob, 1993, p. 161).

9. És ben cert que també hi ha individus que practiquen una alimentació que exclou la carn per raons religioses (per exemple els Adventistes del Setè Dia, els Hare Krisna). En aquest article, aquestes actituds han estat excloses per dos motius. En primer lloc, considerem que un individu que practica una alimentació vegetariana com a conseqüència de la seva opció religiosa no és un individu que hagi optat pel vegetarianisme, sinó que és un individu que en primer terme ha fet una opció religiosa que comporta un de-



En les darreres dècades, en la societat occidental ha augmentat el nombre de persones que han trencat amb els patrons alimentaris més generals i comuns. Restaurant naturista.

va havíem fet la matança del porc. Va ser entrar en tots aquests temes que em vaig sensibilitzar molt més, la meua sensibilitat va canviar. Vaig començar a ser més receptiva vers altres temes que no m'havia plantejat mai abans." (Dona, 31 anys).

terminat tipus d'alimentació. En segon lloc, i donada la importància del fenomen, considerem que el vegetarianisme per raons religioses és prou important per si mateix com per dedicar-li una investigació.

"Si jo menjo una cosa que té sang, que és carn, que està morta, en putrefacció, no és el mateix que quan un menja una cosa lleugera com pot ser una amanida, una fruita. Som el que mengem. Quan jo menjava carn era més agressiva, molt violenta. Ara estic més pacificada, entenc més per què la gent de vegades fa coses." (Dona, 54 anys).

"Els animals tenen consciència. No consumir-los provoca que no hi hagi vibració de mort en el cos... Cada vegada que mengem alguna cosa que hem matat com a raça humana estem assimilant el dolor del conill, el dolor del porquet... Què pensàriem si de cop i volta arribessin uns marcians i ens comencessin a alimentar molt bé perquè ens volen posar dins del forn? Podria succeir. Podria succeir que arribés una civilització que tingués la mateixa distància evolutiva en coneixement que nosaltres tenim amb el pollastre. I ens menjarien amb alegria sense pensar en el que nosaltres sentim, en el que nosaltres fem... Quan vegeu passar un camió ple de porquets, quan estan mossegant els barrots, identifiqueu-vos amb ells. Aneu a una matança de porcs, després d'escolta'ls cridar no crec que tingueu més ganes de menjar aquesta carn." (Home, 62 anys).

"És una mica bèstia haver de matar per poder menjar, encara que tot estigui viu en aquest planeta. Passar per davant d'una carnisseria i mirar dins em costa, hi veig violència. Considero que hi ha moltes maneres de ser violent, però aquí [a la carnisseria] veig violència, sento violència... Abans de ser vegetariana no sentia res, no m'immuntava. A més a més, a casa me-

Pels vegetarians que ho són per raons de salut l'alimentació no sols està dirigida a millorar el seu estat de salut en cas de malaltia puntual sinó que, a més a més, mitjançant aquesta mateixa alimentació consideren que pot prevenir-se l'aparició de malalties, o dit d'una altra manera, tenir un cos més preparat per afrontar possibles malalties. En aquest argument està imbricada la idea de considerar l'alimentació vegetariana com una mena de medicina preventiva.

"L'alimentació vegetariana és un gota a gota. No com quan tens alguna cosa i el metge et recepta un antibiòtic o un calmant, i al cap de mitja hora ja no hi ha dolor, sinó que a través de l'alimentació vegetariana i de les herbes, de mica en mica, cures el que et fa mal... L'alimentació vegetariana comporta un tipus de vida diferent, un estat d'ànim, de pensaments, una preservació per la salut. És com construir una paret enfront les malalties. Malgrat això, si ve alguna malaltia el teu cos està més preparat, té més defenses." (Dona, 39 anys).

Els individus que donen prioritat a la qüestió del respecte vers els animals en optar per una alimentació vegetariana consideren que la base de la seva decisió respon a la idea que els animals són uns éssers vius a l'igual dels humans, per la qual cosa, no han de servir d'aliment per als éssers humans, i no han de rebre el tracte que se'ls dispensa durant la seva cria i mort.

"Potser sigui la convicció més vegetariana que tinc... A banda del patiment dels animals, que amb tota possibilitat sigui el més vistós, l'home s'ha convertit en el dominador de tota la naturalesa. Ho regulem tot, creem granges només per menjar. Això ho trobo horrorós. L'home fa ús de la seva superioritat, entre cometes, de la seva raó, o del que sigui, per manipular la naturalesa al seu gust. Això ho trobo aberrant. Això és el que em reafirma en la meva posició en el vegetarianisme." (Home, 27 anys).

Alguns vegetarians qüestionen la dualitat existent vers els animals i es plantegen les preguntes següents: si per molts individus és imprescindible salvar les balenes d'una cacera incontrolada, o les foques d'una matança indiscriminada, per posar dos exemples, per què no s'apliquen els mateixos criteris a l'hora de salvar les vaques o els pollastres? Com és possible que en una societat com la nostra actual on els animals de companyia són tan nombrosos encara hi hagi persones que, fins i tot tenint animals d'aquests, continuïn menjant la carn d'altres animals?

"Jo sempre poso el mateix exemple: Si us regalen un xaïet i li poseu una campaneta al coll, un llacet i aneu creixent junts, quan es faci gran us el podreu menjar? La resposta és no. Llavors, quina és la diferència amb els de la carnisseria? Tenen el mateix dret. L'animal té una consciència com nosaltres, però més petita. L'home està més evolucionat que els animals, la nostra consciència és molt més superior, però ells també pateixen, estimen, reconeixen." (Dona, 54 anys).

Per la seva banda, els individus omnívors també plantegen als vegetarians qüestions semblants a les anteriors. Per exemple, quan es pregunten com és possible que al-

guns vegetarians puguin consumir peix. Això comporta que en moltes ocasions es critiqui els vegetarians per la seva inconsistència. Pels vegetarians aquest fet té distints significats en funció del tipus de motivacions que els han conduït al vegetarianisme. Així, els individus que són vegetarians per raons de respecte envers els animals consideren que tots els animals són iguals i que no s'ha de consumir cap mena de carn, sigui aquesta de l'animal que sigui.¹⁰ En canvi, alguns dels vegetarians que donen prioritat a les raons relacionades amb la salut i les gustativedigestives, malgrat que sigui de manera esporàdica, poden consumir algun tipus de carn que, generalment, sol ser peix.¹¹ Per aquest tipus de vegetarians el peix no sol percebre's com carn, o bé no presenta el grau de toxicitat que poden tenir les altres carns. Al mateix temps, des de l'òptica omnívora es considera que, generalment, el peix és una part del repertori vegetarià (Willets 1997:116).

La qüestió del consum d'ous, llet i derivats làctics també és motiu, sobretot entre els vegetarians que ho són per raons de respecte vers els animals, per reflexionar sobre el tema. En aquest cas, els vegetarians es plantegen si és raonable consumir llet i ous, perquè amb aquest fet contribueixen, d'alguna manera, al manteniment de la indústria de la carn i a la continuació del "maltractament" dels animals que són criats amb la finalitat d'obtenir aliments per als humans. Tanmateix, molts d'aquests vegetarians consideren que encara no estan preparats per abandonar el consum d'ous i productes làctics. Per altres,

10. Alguns individus s'incien en l'alimentació vegetariana eliminant, de manera gradual, primer la carn vermella, a continuació les carns blanques, i després el marisc i el peix. Aquest procés pot ser més o menys prolongat en funció de cada individu.

11. Generalment, el consum de peix s'associa als àpats fora de la llar, en un restaurant o en ocasió d'una invitació a menjar a casa d'uns amics o familiars.

en canvi, la inclusió d'aquests productes en la seva alimentació és un acte coherent que no els planteja cap tipus de dilema en relació al respecte envers els animals.

"Si penso en el respecte, per extreure la llet de la vaca no matem la vaca. En canvi, el caviar sí. Agafen l'esturió, l'obren en canal i li fan la cesària per extreure-li els ous. Llavors, quan l'han obert el tiren. Això, per a mi, és un acte bàrbar. És com si a una embaressada li obrissin la panxa i li traguessin el seu fill per menjar-se'l." (Dona, 54 anys).

"Amb els ous no estàs participant tant de la matança, perquè l'ou no té la mateixa consciència que pot tenir un peix." (Home, 62 anys).

Un fet que es repeteix amb freqüència entre els vegetarians que provenen d'una alimentació omnívora és el rebuig de la carn durant la seva infantesa i adolescència. Aquest és un record latent en molts individus que rememoren el malestar que els provocava la ingestió de carn, pollastre o peix, i les conseqüències que els provocava en el seu organisme, perquè molts d'ells tenien anèmia i altres trastorns de tipus alimentari. Molts consideren que si haguessin tingut coneixement de l'alimentació vegetariana, en aquell moment de les seves vides, no haurien patit els problemes de tipus digestiu que van tenir durant la seva infantesa i adolescència.

"Quan era petita i menjava carn tenia dolor de panxa i, a vegades, vomitava. O sigui que, la meua mare va deixar de donar-me carn. Llavors, em donaven peix i pollastre, encara que el pollastre em provocava bastant mareig... Abans de ser vegetariana havia tingut anèmia." (Dona, 26 anys).

"De petita no m'agradava especialment la carn, el peix, el pollastre. Tenia problemes: vomitava, de fetge, d'anèmia... Com que tenia anèmia, el metge em deia que mengés fetge cru i cervells. Com més aliments d'aquests em donaven més vomitava." (Dona, 54 anys).

"Cada vegada tenia menys ganes de menjar carn, ja no m'entrava. I el peix, la meua mare sempre havia tingut molts problemes perquè me'l mengés." (Dona, 31 anys).

"La carn no l'he trobat a faltar, ni em ve de gust. Potser també perquè a mi la carn mai m'ha agradat massa. Els meus pares em diuen que quan era petita tenien molta feina perquè jo mengés carn. El peix tampoc no m'ha agradat gaire. Jo havia menjat de tot: pollastre, i peix, i carn. Tingues en compte que el meu pare tenia carnisseria i polleria." (Dona, 53 anys).

Tal i com hem assenyalat amb anterioritat, les raons de tipus ecològicomedioambiental i les relatives a un repartiment més eficaç dels aliments a escala mundial sembla ser que, de moment i en la societat catalana urbana actual, no tenen el suficient pes com perquè els individus optin per una alimentació de tipus vegetarià. Malgrat això, ambdós temes apareixen en els discursos dels individus vegetarians, com altres arguments que s'afegeixen a les raons principals per optar per aquesta alimentació. D'aquesta manera, els vegetarians consideren que amb la seva alimentació, en primer lloc, no contribueixen, com ho fan els omnívors que consumeixen productes animals, a contaminar tant el medi ambient; i, en segon lloc, si l'alimentació vegetariana fos la majoritària el cost dels aliments seria menor, la qual cosa significaria una major accessibilitat dels aliments a escala mundial.

12. Actualment, un naturòpata navarrès presenta un programa, titulat *La botica de Txumari*, de dilluns a divendres i de mitja hora de durada en la cadena de televisió privada Antena 3, i ofereix consells i informació sobre cures tradicionals amb ingredients que es troben a la tenda de verdures. Amb anterioritat, i durant un any i mig, va presentar un programa de característiques semblants, *La botica de la abuela* a Televisión Española. En premsa, i per posar un sol exemple, *El Periódico de Cataluña*, en una secció setmanal dedicada a l'alimentació, la salut i l'ecologia ofereix informació sobre quins aliments convé consumir per prevenir l'aparició de determinades malalties i per practicar una alimentació correcta i equilibrada. Alguns titulars d'aquesta secció són: "Ingerir calci és essencial per prevenir casos d'osteoporosi" (23.11.1997), "La soja combina nutrició i antídoto. La lleguminosa contribueix al descens del colesterol" (21.11.1999), "Arriba el cafè ecològic" (23.01.2000), "La vitamina C actua com a cuirassa del cos. L'efecte antioxidant de la substància la fa imprescindible" (06.02.2000), "El calçot, res de greix i molta fibra" (13.02.2000), "Vitamina E contra l'arteriosclerosi" (12.03.2000).

A Catalunya, com a bona part de la societat occidental, els aliments d'origen animal sempre han tingut un gran pes en la dieta col·lectiva.

"L'augment en el consum de carn (especialment la bovina), enlloc del consum de vegetals requereix un enorme increment de la utilització de l'espai." (Singer 1984:48-49).

"Si tot el món fos vegetarià a la Terra faria falta la setena o vuitena part del menjar en el món. Entre altres coses és una raó ecològica, encara que jo pensi que aquest no ha de ser el motiu, però entra dins d'aquests centenars de motius. Tanta gent que es preocupa per l'ecologia, o per la fam al món, i simplement per portar una alimentació que no et priva de res i que, a més a més, et dona més salut, resulta que resols diversos problemes." (Home, 40 anys).

Alimentar-se, viure, amb menys carn

Els individus omnívors, és a dir, aquells que entre altres aliments consumeixen la carn dels animals i els seus productes derivats, també han canviat, en alguns casos a partir de successos puntuals relacionats amb l'alimentació, els seus hàbits alimentaris respecte a la quantitat i la freqüència en el consum de carn.

"De fet, menjar carn, menjar carn en serio només des de fa 50 anys... Avui ja no es menja tanta carn. La gent té una altra educació, i tampoc té tanta necessitat. Nosaltres vam passar de menjar només cigrons a menjar cigrons amb una mica de carn, i després a menjar molta carn amb pocs cigrons... Per què actualment no es menja tanta vedella? Perquè durant aquests últims anys la gent ha menjat vedella de qualitat molt dolenta. Igual passa amb els pollastres." (Home, 53 anys).

Actualment, la informació que obté el consumidor sobre temes relatius a l'alimentació a través dels mitjans de comunicació (premsa, ràdio, re-



vistes, llibres, televisió) és molt més àmplia i li arriba més ràpidament que en èpoques passades.¹² Les notícies relatives a les "vaques boges", el pollastre belga i les dioxines, les malalties porcines, certs tipus d'embotits francesos, etc., afecten directament la percepció que tenen els consumidors dels aliments que de manera habitual arriben a les seves taules. Pot succeir que aquestes notícies arribin al consumidor a través de la televisió durant els àpats, mentre estan gaudint d'un bistec o d'un pit de pollastre. Això crea en els individus desassossec, inquietud, incertesa sobre què és el que realment estan introduint en el seu organisme. El següent pas és, o bé preguntar al carnisser per la procedència de la carn que ven en el seu establiment¹³ i, si es conformen amb la resposta, i la confiança en el carnisser i en els productes que ven continua igual que abans, continuar amb el consum de carn, o bé deixar de menjar carn de vedella i de pollastre durant una temporada. En el segon cas, al consumidor de carn se li planteja un dilema: Què puc menjar si no menjo vedella, ni pollastre? Quines alternatives tinc per substituir la vedella i el pollastre? A continuació, poden suscitar-se altres qüestions, aquesta vegada relacionades amb l'obtenció d'una alimentació adequada i equilibrada per a l'organisme. Si no

13. Quan els mitjans de comunicació es van fer ressò de la notícia de les "vaques boges", alguns carnisseres van optar per col·locar cartells que certificaven la procedència de la carn de vedella que venien en els seus establiments. Així, en els aparadors de les carnisseries de la ciutat de Barcelona es van començar a veure cartells que indicaven que la carn de vedella que allí es comercialitzava era "vedella gallega" o "vedella de Girona", per exemple. En el cas dels pollastres l'estratègia que majoritàriament va seguir-se fou la de baixar els preus d'aquest producte.



El rebuig a la carn i/o als seus derivats, en molts casos, neix en la infància i l'adolescència malgrat que se segueixi una dieta omnívora

menjo carn, em posaré malalt? Quins aliments he de consumir per obtenir les proteïnes¹⁴ que em proporcionava la carn?

“Són les nostres creences, reforçades pels especialistes mèdics, les que tant sí com no diuen que és saludable per a nosaltres en cos i ment menjar molta carn.” (Fiddes 1991:226).

“La carn és només un entre la gran varietat d'aliments que contenen proteïnes, la seva principal distinció rau en el fet que és el més car.” (Singer 1992:189).

“Les maleïdes proteïnes! L'OMS [Organització Mundial de la Salut] ha dit que en necessitem 1 gram per quilo de pes, i ara s'està dient que menys. Doncs, si jo peso 60 quilos amb 60 grams de proteïnes en tinc suficient. Això, només que mengis una mica de fruits secs, el cereal, una mica de llegums, lleties amb arròs... ja tens les proteïnes necessàries. Un excés de proteïnes porten la malaltia. El cos no les pot assimilar i es van fent racons i racons.” (Dona, 54 anys).

“Al principi tenia la idea que havia de portar irremissiblement el tema de les proteïnes. Que podia tenir mancances, que podia tenir anèmia, pèrdua de pes. Tot això crec que ja no és un problema d'informació - desinformació abans de ser vegetarià, sinó enfront de tota la teva alimentació.” (Home, 30 anys).

En la majoria dels casos, però, quan el ressò de les informacions relatives a les “vaques boges” i les dioxines han deixat de ser notícia, el consumidor de carn “supera” els seus tèmors alimentaris, tornen a prevaler en els seus comportaments alimentaris el gust, la tradició, els hàbits alimentaris apresos des de la infantesa, i retorna al consum de vedella i de pollastre, enterrant aquella inquietud pel que podia estar consumint.

En altres casos, la incertesa provocada per aquest tipus de notícies comporta que el consumidor cerqui altres tipus de carn i adquireixi, la major part de vegades per primer cop, carn ecològica. Aquest tipus de carn –de vedella, xai, pollastre– fa uns quants anys que es comercialitza a Catalunya, en alguns dels denominats establiments de dietètica i productes naturals.¹⁵ Cal matissar que només en alguns, perquè hi ha propietaris d'aquest tipus de comerços –la majoria molt conscienciats amb els temes de medicina i alimentació naturals, naturisme, ecologia i medi ambient– que es neguen, de moment, a comercialitzar carn criada ecològicament en els seus establiments.

“Nosaltres no ens hem adaptat, com altres botigues que no tenien la idea naturista tan arrelada com nosaltres l'hem tinguda, a la carn ecològica. Nosaltres no en venem. Jo no em veig capaç de fer-ho, penso que seria traïr una mica la idea naturista.” (Comerciant, dona, 53 anys).

Fa dues dècades, la clientela d'aquest tipus d'establiments estava formada en la seva majoria per individus vegetarians, naturistes i algun omnívor que cercava algun producte dietètic –que no es co-

mercialitzava en les farmàcies— o productes d'herboristeria. Avui en dia, als clients tradicionals cal afegir tots aquells individus que sense ser vegetarians cerquen algun producte alimentari ecològic per acabar d'omplir la seva cistella de la compra constituïda fonamentalment per aliments convencionals, i també tots aquells omnívors que, preocupats per la seva salut i pel tipus de carn que consumeixen, s'inicien en la compra de la carn ecològica i altres aliments ecològics.

L'adquisició i el consum de carn criada de manera ecològica presenta, en opinió dels seus consumidors, avantatges però també alguns inconvenients.

En primer lloc, l'individu no l'adquireix a la carnisseria, el supermercat, o la secció especialitzada d'una gran superfície com habitualment sol fer-ho, sinó que la compra la fa en una mena de botiga de queviures on es compagina, en la gran majoria dels casos, la venda de productes alimentaris (pastes, arrossos i llegums integrals, llet de soja, fruites i hortalisses procedents de l'agricultura ecològica, pastes i dolços integrals, derivats làctics, mel, etc.) amb llibres i revistes d'alimentació i medicina "naturals", peces de vestir confeccionades amb fibres naturals, espelmes, encens i productes de cosmètica, perfumeria i higiene, tant personal com per a la llar.^{xvi} En segon lloc, la carn no està exposada a la mirada del client, generalment es compra per encàrrec, ja tallada, empaquetada i col·locada en una bossa que es lliura al client quan aquest la ve a recollir, de manera que tot plegat sembla una mena de compra de contraban, o d'un producte

prohibit, més que la compra d'un producte alimentari.

"Fa poc que hem ampliat l'oferta de productes ecològics de la botiga amb la carn i el pollastre. Però només els venem per encàrrec. Una setmana tenim pollastre, i la següent carn de vedella i de xai. També hi ha carn de bou ecològica, però no la venem perquè no ens la demanen els clients de la nostra botiga. És un producte que té garanties, està certificat." (Comerciant, dona, 45 anys).

En opinió de molts consumidors, el preu és un dels factors que frena, en moltes ocasions, el desenvolupament del mercat de la carn ecològica, i també el de la majoria de productes ecològics, perquè aquest és superior al del preu de les carns no ecològiques.

"Amb l'alimentació vegetariana segons quin tipus de productes compris pot resultar car. Per exemple, a mi les galetes que m'agraden són les integrals amb sèsam, però són molt cares. Si el preu fos més assequible potser la gent compraria més aliments integrals... També els preus de l'arròs i de la pasta són més cars... Vaig a un magatzem on s'ha de comprar tot per quilos i resulta més barat. Moltes coses de les que venen són integrals i ecològiques, i jo compro els fruits secs, el sèsam, cuscús, la pasta, l'arròs..." (Dona, 51 anys).

"El preu depèn. Si es tracta de conserves i mel jo penso que són per l'estil [en relació al preu de les conserves i la mel no ecològiques]. Si parlem del preu de la verdura en determinades èpoques de l'any pot ser bastant escandalós. Per exemple, la nostra clientela està pagant les carxofes a 500 pessetes el quilo, i en el mercat costen 200 pessetes [les no ecològiques]. És una diferència enorme! Cada planta de carxofa ecològica produeix sis vegades menys que les normals. La producció és més petita i, per tant, com són petites quantitats la seva comercialització i el transport són més cars."

14. "Aproximadament, el 31'5% de les proteïnes consumides per la població espanyola prové de la carn" (Fernández, C. [et al.] *Alimentación y consumo*. Madrid: Grupo Anaya, 1995, p. 146).

15. L'any 1998, a l'Estat espanyol hi havia 200 comerços que es dedicaven a la venda exclusiva de productes ecològics i 40 eren a Catalunya. D'altra banda, Catalunya és la comunitat autònoma on es compren més aliments ecològics, de manera que s'hi consumeix el 50% del que es produeix (Associació Vida Sana).

16. De vegades, fins i tot, hi ha un servei de restauració, com en el cas de Comme-Bio que en el fulllet informatiu de l'establiment indica que "Comme-Bio no és tan sols un restaurant, una cafeteria, un self-service. Ni únicament una botiga de plats preparats, una pastisseria, una botiga de fruites i verdures ecològiques. Tampoc és sols una perfumeria, una mostra de productes ecològics, un centre d'informació, un lloc de trobada; és la suma de tot això".

17. L'empresa catalana Carn de Vedella Ecològica Ecoviand de Brugueroles edita un fullet on s'ofereix informació sobre el tipus de carn que comercialitza: "Els vedells neixen en llibertat i estan amb la mare un mínim de set mesos. Un cop deslletats, són alimentats amb productes ecològics, i resten a l'aire lliure no estabulats. Està totalment prohibit utilitzar substàncies que afectin al creixement (hormones), la retenció de líquids (clembuterol) i farines d'altres animals. Encara que poc probable, per les condicions de cria, si aparegués alguna malaltia, aquesta és tractada mitjançant tècniques homeopàtiques i naturals. El tracte, transport i sacrifici es realitza acuradament, amb normes estrictes de control. Els medis, locals, sales de tallat i envasat estan registrades en el CCPAE [CCPAE són les sigles del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, que regula la producció, distribució i comercialització dels productes ecològics a Catalunya], per garantir al consumidor en tot moment l'origen d'aquesta carn".

18. La firma catalana Aviram del Céllecs també edita un fullet explicatiu sobre el pollastre ecològic que comercialitza: "El pollastre de Céllecs és una au selecta, diferenciada de la que és habitual, amb el gust, l'aroma i la textura que només poden donar una llarga i pacient cria artesana. Les matèries primeres que componen la seva alimentació (blat, ordi, soja...) provenen de plantes conreades sense tracta-

(Comerciant, dona, 53 anys).

"La persona que ve a la botiga no busca estalviar, entra a la botiga i ja sap que els productes que tenim són més cars que els del supermercat... Abans preguntarà per la qualitat, la procedència, per la seva elaboració, mil coses d'aquest producte i l'últim que preguntarà és pel seu preu." (Comerciant, home, 37 anys).

També pot succeir que determinats individus donin prioritat a l'alimentació enfront d'altres aspectes de la seva vida i prefereixin, o no els importi, parlant en termes econòmics, gastar una mica més de diners en la compra dels aliments ecològics.

"No hi ha punt de comparació entre un aliment normal i un d'ecològic. Jo no faig tota la compra ecològica, s'ha de buscar un equilibri. Si dones valor a l'alimentació, t'hi gastes els diners. Jo tinc un cotxe que té 14 anys. Jo, al cotxe, no li dono importància, prefereixo gastar-me els diners en l'alimentació." (Dona, 30 anys).

La carn de vedella ecològica, en opinió dels seus criadors i venedors, s'obté d'animals criats de manera lliure en pastures, la vedella allesta la seva cria fins als set mesos d'edat i són animals que no reben tractaments veterinaris amb hormones de creixement i vacunes, sinó que són tractats amb tècniques homeopàtiques.¹⁷ De la mateixa manera, la carn de pollastre ecològic¹⁸ s'aconsegueix a través de la cria lliure de les aus, que són tractades amb la medicina naturopàtica i tenen una alimentació a base de grans.

Per la seva banda, aquells individus omnívors, consumidors habituals de carn, que han provat les carns ecològiques consideren que aquestes tenen un sabor i una tex-

tura diferents als de les carns no ecològiques.

"La meua parella és vegetariana, però jo menjo de tot i especialment m'agrada la carn de bou poc feta. Un dia, ella va comprar carn de vedella ecològica perquè la tastés. La veritat és que hi ha diferències... Quan la poses a la paella no redueix, té més gust i no trobes nervis ni tendrums. Així que, de tant en tant, vaig a comprar uns quants bistecs i els congelo per menjar-me'ls quan em vingui de gust, encara que he de cuinar jo, perquè a ella la disgusta fer-ho." (Home, 43 anys).

"A casa mengem carn ecològica. Jo fa uns quants anys que menjo menys carn, cada vegada menjo menys carn... Pot dir-se que quasi tots els aliments que mengem són ecològics... Quan estem de vacances, compro aliments que no són ecològics, i els meus fills diuen que tenen un sabor molt rar... La nostra alimentació és de cultiu ecològic i amb tendència, cada vegada més, a disminuir les quantitats de carn i augmentar la proteïna vegetal." (Dona, 45 anys).

Els consumidors omnívors, a més a més de sentir-se influenciats per les notícies relatives al tipus de carn que consumeixen, reben informacions diverses –des de la premsa, ràdio, documentals de televisió sobre la vida dels animals...– sobre el tracte envers els animals i les investigacions que es porten a terme en els àmbits mèdic i farmacèutic i en el món de la cosmètica, entre d'altres, que també influeixen en les seves opinions, actituds i pràctiques alimentàries. La carta d'un lector a un diari de Catalunya és un exemple clar de com ha canviat l'actitud vers els animals, i la percepció que té d'ells l'home urbà actual en relació amb la que hi havia en la societat tradicional:

Les notícies sobre la salut alimentària col·lectiva estan provocant una més gran extensió dels cultius biològics. Camp d'agricultura biològica en el Maresme.

"Trobo molt trist el cas dels porquets clònics, creats per servir de recanvi d'òrgans pels humans. És lògic que per l'escassetat de donants s'hagi d'arribar a això? És lògic que els investigadors utilitzin això d'excusa?... Per què aquest martiri d'animals vius?... A més a més, els científics són els primers que saben que és molt probable que en cas d'aconseguir un òrgan d'animal relativament pròxim al nostre hi hauria un perill immens que sorgís sin noves malalties... Per tant, tot aquest patiment animal no serveix de res." (El Periódico de Catalunya, 26.03.2000).

El "temor alimentari" que creen en el consumidor fets com el de les "vaques boges", les dioxines, etc., el fet de preguntar-se sobre el tracte envers els animals la carn dels quals és criada per al consum humà, i l'ús d'animals en investigacions mèdiques, farmacèutiques, etc. influeixen en l'opinió que tenen els consumidors sobre quins són els aliments considerats més saludables i quins són els considerats menys saludables. Així, malgrat que entre els catalans¹⁹ les verdures, les hortalisses, el peix blanc, l'arròs i la mel siguin els aliments assenyalats com els més saludables, seguits per la carn de vedella i els llegums, i els considerats menys saludables siguin la carn de porc, el vi, la mantega, el sucre, l'ou i els olis vegetals, les verdures i hortalisses no tenen el mateix "valor social" o "valor simbòlic" que la carn i no són consumits en la mateixa proporció.

"Vivim en una societat creixentment hipocondríaca, on les persones cada dia estan més obsessionades per preservar la salut i protegir-se d'infinidat de fonts reals i imaginàries de contaminació... I tot perquè vivim assetjats per la por quasi històrica a la malaltia,



la brutícia i el desordre corporal." (Delgado 1991:93).

Punt de trobada entre "la carn" i "la no carn"

En la societat urbana catalana actual els vegetarians són una minoria amb relació als individus que practiquen una alimentació omnívora. Els llocs de trobada entre ambdós tipus d'individus són nombrosos i freqüents, tant en l'àmbit familiar com en el laboral i en les ocasions dedicades a l'oci. També succeeix sovint que un individu vegetarià formi part d'una família on la majoria dels seus membres practiquin una alimentació omnívora, que els seus companys de treball o d'estudi tampoc siguin vegetarians i que en la seva xarxa social d'amics ell sigui l'únic vegetarià. Quines són les reaccions, les actituds dels omnívors vers l'individu vegetarià i vers el vegetarianisme? De la mateixa manera, què pensen els individus vegetarians respecte dels "altres", dels no vegetarians?

Per alguns individus omnívors,

ments químics ni substàncies produïdes de manera sintètica. El seu creixement és lent i harmoniós i gaudeixen, a més a més, de l'excel·lent oportunitat de practicar tot l'exercici que desitgen en un espai molt ampli. Pel seu control sanitari, apliquem a les nostres aus un programa preventiu amb el qual, des del primer dia, potenciem les resistències immunitàries contra les possibles alteracions de la salut. Tots els productes utilitzats per aquesta finalitat estan elaborats per la medicina naturopàtica perquè no hi hagi cap residu en les carns. La cria de les nostres aus s'acull a la normativa de la CCPAE."

19. *Llibre Blanc: Avaluació de l'estat nutricional de la població catalana. Avaluació dels hàbits alimentaris, el consum d'aliments, energia i nutrients, i de l'estat nutricional mitjançant indicadors bioquímics i antropomètrics.* Barcelona: Departament de Sanitat i Seguretat Social, Generalitat de Catalunya, 1996.

Optar per l'alimentació naturista, pot esdevenir un canvi significatiu en la vida dels individus.



20. Beardsworth, A. i Keil, T. "Contemporary vegetarianism in the U.K.: Challenge and incorporation?". *Appetite*, (1993), núm. 20, p. 233, assenyalen l'existència de paral·lelismes entre les estratègies comercials i l'interès per part d'alguns sectors de consumidors per la ideologia del Moviment Verd. Per tant, els fabricants i detallistes han respost amb productes "verds", sovint comercialitzats a preus elevats i amb la utilització d'ideologia i terminologia "verda" per a la seva promoció.

sobretot per als que consumeixen carn de manera habitual, el fet que hi hagi individus que rebutgen aquest aliment constitueix una mena d'afrontament o, tal com assenyalava Eder (1996), de contradicció amb la cultura dels "consumidors de carn". D'aquesta manera, el vegetarianisme pot ser vist com una mena de "revolució pacífica personal" (Ossipow 1997) pel fet d'haver canviat els hàbits alimentaris.

"Els vegetarians, ecologistes i la resta de confreres de les noves formes de religiositat específicament urbanes solen tenir bitxos a casa com a part de les seves pietoses obligacions, aquelles que els serveixen per muntar-se la fraudulenta il·lusió del 'retorn a la naturalesa'. Molts d'ells estan suficientment xiulats com per engatjar-se a convertir els seus gossos i gats al vegetarianisme i fins i tot es publiquen dietes sense carn per als animals domèstics." (Delgado 1991:156).

"Interessa, també, el que no es menja i per què no es menja el que no es menja essent comestible. Ignorar aquestes concomitancies pot provocar la incomprensió de determinades conductes alimentàries i, en conseqüència, qualificar-les d'irracional, dietèti-

cament i/o econòmicament, pel sol fet de no haver sabut percebre la seva raó de ser." (Contreras 1993:44).

El coneixement del que és el vegetarianisme per la societat en general ha variat respecte a dècades anteriors, com també ha canviat la demanda d'aliments, de manera que en general se cerca aquell aliment que sigui tan "natural" com sigui possible²⁰ Avui en dia, la informació sobre les anomenades "alimentacions alternatives" (per exemple, vegetarianisme, macrobiòtica) i les "medicines alternatives" (per exemple, naturopatia, reflexoteràpia, acupuntura) està molt més estesa i a l'abast de tothom. Per altra banda, el món de la restauració s'ha fet ressò de les demandes de molts consumidors, vegetarians i no vegetarians, de plats a base de vegetals. A causa d'això, actualment poden trobar-se a la ciutat de Barcelona restaurants que sense ser exclusivament vegetarians ofereixen un menú vegetarià o inclouen en les seves cartes un major nombre de plats que no contenen productes d'origen animal. Al mateix temps, s'editen revistes especialitzades en temes relatius a la salut, alimentació sana, vegetarianisme, etc., que, juntament amb el nombre creixent d'establiments que comercialitzen productes "naturals" que provenen de l'agricultura ecològica, han contribuït d'alguna manera a fer que el vegetarianisme estigui "de moda".

Per la seva banda, entre els vegetarians l'acceptació donada per assumida de la carn es confronta i és reemplaçada per un estat més qüestionador (Beardsworth & Keil 1993). A més a més, mentre que a

la carn, i sobretot a la carn vermella, se li atorga un valor que no té la resta d'aliments, els vegetarians no solament han deixat de menjar carn, sinó que han abandonat l'actitud de considerar els menjars a base de carn com els més importants (Sussman 1993).

En general, i des de la seva posició minoritària, els vegetarians poden actuar de maneres diverses enfront dels omnívors consumidors de carn. Els més estrictes, tant pel que fa a l'aplicació de la seva pròpia alimentació com a la seva propagació –és a dir, al fet de fer proselitisme de la seva opció alimentària–, aconsegueixen en la majoria de les ocasions reaccions negatives per part dels omnívors respecte del vegetarianisme. Els vegetarians no tan estrictes i que segueixen la màxima de: 'Viu i deixa viure' també poden rebre per part dels no vegetarians reaccions negatives, però no és l'habitual. Generalment, la seva actitud es fonamenta en la tolerància vers totes les opcions alimentàries, però si la seva opció alimentària és criticada responen.

"Les persones que mengen carn no em mereixen cap mala opinió. Considero que en el seu moment encara necessiten menjar carn. Els accepto i no els critico." (Dona, 53 anys).

"Entenc també els carnívors. No ho trobo dolent [el fet de menjar carn], ho trobo dolent per a mi. Cadascú escull la seva opció de menjar." (Home, 27 anys).

"Cadascú ha de fer la seva vida, cadascú és perfecte dintre del seu món. Tots som diferents i jo no penso que sigui millor o pitjor per menjar diferent, o que els altres siguin millors o pitjors... En general, no els dic res, però si em pregunten què penso els dic que existeixen altres maneres de menjar, i que

no s'ha d'eradicar totalment la carn, però tampoc cal menjar-ne dues vegades al dia." (Dona, 26 anys).

"El vegetarià que no vol matar animals i després compra un detergent, el tira pel wàter i es carrega un munt de peixos... Pots assumir-ho tot de cop i volta? No, però sí que et pot ajudar a ser més comprensiu. Aquesta és la clau. Sí, jo he eliminat aquesta violència [la de no consumir carn d'animals], però en tinc 40.000 més d'inconscients. Per tant, és una bajanada que critiqui els carnívors perquè encara no he eliminat les meves." (Home, 40 anys).

"El que em molesta és la gent que està menjant carn i em diu: 'Jo ara estic menjant un bistec i tu menges seitán o tofu. Jo, si volgués, podria menjar el que tu menges, però tu no pots menjar el que jo menjo'. Jo no ho tinc prohibit, és una opció. A més a més, són persones que només mengen bistec, i que pensen que si no fan un menjar amb proteïna animal allò no és un menjar." (Dona, 30 anys).

L'actitud dels vegetarians respecte dels consumidors de carn no solament respon al fet de consumir carn sinó que, en moltes ocasions, també afecta altres aspectes de l'alimentació omnívora, com el tipus d'aliments consumits i les maneres de consumir-los i cuinar-los. Això serveix, fins i tot, per reflexionar sobre la pròpia alimentació vegetariana articulada en funció de les necessitats i ritmes de vida actuals.

"Quan vaig al supermercat m'horroritzo del que porta la gent a la cistella de la compra. Considero que és una porqueria. Les coses preparades són porqueries, són productes desnaturalitzats. No menges directament. Jo considero que tots els productes tenen una energia, i com més manufacturats estiguin menys energia tenen... M'horroritza que comprin embotit tallat i embolicat en plàstic, i amb els nitrats

Bibliografia

AUGÉ, M. *Los "no" lugares. Espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Barcelona: Gedisa, 1993.

BEARDSWORTH, A. & KEIL, T. "Contemporary vegetarianism in the U.K.: Challenge and incorporation?". *Appetite*, (1993), núm. 20.

BOURRE, J.M *De l'animal à l'assiette*. París: Éditions Odile Jacob, 1993.

Consum alimentari a Catalunya, El. Barcelona: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, 1996.

CONTRERAS, J. "Alimentación y cultura: Reflexiones desde la Antropología". *Fundamentos de Antropología*, (1993), núm. 2.

DELGADO, M. *Entre bichos anda el juego*. Barcelona: Ediciones B, 1991. (Dolce Vita, 32)

Dieta alimentaria española. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.

EDER *The Social Construction of Nature*. London and New York: Routledge, 1996.

FERNÁNDEZ, C. [et al.] *Alimentación y consumo*. Madrid: Grupo Anaya, 1995. (Hacer Reforma)

FIDDES, N. *Meat. A Natural Symbol*. London and New York: Routledge, 1991.

Índex de consum Caixa de Catalunya. Informe trimestral sobre el consum privat a Espanya: Anàlisi, tendències i previsions. Barcelona: Caixa de Catalunya, desembre, 1996.

KRIZMANIC, J. "Here's who we are!". *Vegetarian Times*, (1992), núm. 182.

Llibre Blanc: Avaluació de

l'estat nutricional de la població catalana. Avaluació dels hàbits alimentaris, el consum d'aliments, energia i nutrients, i de l'estat nutricional mitjançant indicadors bioquímics i antropomètrics. Barcelona: Departament de Sanitat i Seguretat Social, Generalitat de Catalunya, 1996.

MATAIX, J. "La dieta mediterrània. Dieta tradicional versus dieta recomanada". A: MEDINA, F.X. (ed.) *L'alimentació mediterrània.* Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1996, p. 235-243. (Estudis i Simposis; 12)

OSSIPOW, L. "Le lait et le vin dans les représentations et les pratiques végétariennes". A: HAINARD, J. [et al.] (dir.) *Dire les autres.* Lausanne: Éditions Payot, 1997, p. 237-251.

SALAS-SALVADÓ, J. "Importància de la fibra i les vitamines en la dieta mediterrània". A: MEDINA, F. X. (ed.) *L'alimentació mediterrània.* Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, p. 269-277. (Estudis i Simposis; 12)

SINGER, P. "Crecimiento económico y distribución espacial de la población". A: CLACSO (ed.) *Ciudades y sistemas urbanos. Economía informal y desorden espacial.* Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO), 1984.

"Becoming a vegetarian...". A: CURTIN, D.W. [et al.] (ed.) *Cooking, Eating, Thinking. Transformative Philosophies of Food.* Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press, 1992, p. 172-193.

SUSSMAN, V. *La alternativa vegetariana.* Barcelona:

que hi posen per conservar-lo." (Dona, 31 anys).

"La gent menja molt malament. Per Nadal es fan exageracions. El marisc mateix és terrible, té molt àcid úric, és molt dolent i difícil de digerir. Després barregen, com per exemple, en els torrons, la mel i les oleaginoses que són incompatibles. I si només en mengessin una mica! Alcohol, porc... Després del sopar de la Nit de Nadal, que no tenen temps de digerir-lo, fan el dinar de Nadal, i els catalans el dinar de Sant Esteve el dia següent." (Dona, 54 anys).

"Jo només puc parlar del que conec, i pot ser que tampoc estigui tan bé. Tampoc en sé tant de nutrició, o d'incompatibilitats. Jo veig gent que menja molt malament, independentment de la carn i el peix. Mengen molt fregit i molts congelats... No tenen punt de comparació unes patates bullides amb una ensalada russa congelada." (Dona, 30 anys).

"Avui en dia, es menja molt malament, fins i tot els vegetarians. Però en l'altre camp [el de l'omnivorisme] es menja pitjor. Crec que això ho porta la vida moderna. Ara la gent ha de treballar moltes hores, té poques ganes de cuinar, disposa de poc temps i la gent jove no sap cuinar." (Dona, 53 anys).

En alguns casos, es considera que la diversitat d'alimentacions està relacionada amb el grau d'evolució dels individus, basant-se en la creença que en un futur l'única alimentació que prevaldrà serà la més evolucionada, és a dir, l'alimentació vegetariana.

"Jo penso que les persones estan fent el que han de fer en el punt evolutiu en què es troben. Si una persona s'està inflant de carn serà perquè s'ha d'inflar de carn. Per a mi, són un mecanisme de comprensió. A més a més, m'hi veig reflectit, o m'haig de veure

reflectit en el que jo era abans. Per tant, m'estan facilitant la comprensió... Jo he començat per un lloc [per l'alimentació], i altres comencen per un altre." (Home, 40 anys).

"D'aquí a 1.000 anys en els llibres d'història es dirà: 'Els nostres avantpassats fins i tot menjaven carn', com si fos una cosa rara, com nosaltres podem dir que l'home a la prehistòria s'alimentava de carn crua." (Dona, 54 anys).

En altres casos, el tipus d'alimentació no comporta una diferenciació entre omnívors i vegetarians, sinó que es valoren altres tipus de característiques que no tenen res a veure amb l'opció alimentària escollida.

"Els carnívors són totalment respectables. Jo veig actituds enfront la vida de gent que és vegetariana que no m'agraden gens. En canvi, gent carnívora... No sé per què dic carnívora. Vaig tenir una professora de cuina que era una fanàtica, i em va quedar això de carnívors. A mi ja no m'agradava gens. Penso que el tema de la carn és independent de com és l'ésser humà." (Dona, 31 anys).

"Jo no catalogo la gent pel que mengen, sinó pel que són." (Dona, 54 anys).

Per acabar, resulta paradoxal que un aliment com la carn tingui dos significats tan distints per als dos grups d'individus, és a dir, els consumidors de carn i els no consumidors de carn. Mentre que pels primers la carn és un aliment imprescindible en les seves dietes, i sense el qual consideren que no gaudirien d'un estat de salut adequat, pels vegetarians el fet de consumir carn comporta un empitjorament del seu estat de salut, entre altres coses assenyalades amb anteriori-

Les persones vegetarianes no solament qüestionen en molts casos l'alimentació omnívora sinó també la manera de consumir i de cuinar aquests aliments.

tat. Pels omnívors no és el consum de carn en si mateix, sinó el consum de carn criada de manera intensiva i en poc temps, el que condueix, entre altres raons, a una disminució en el consum de carn. Tot plegat ens suggereix un ampli camp d'investigació que, imprescindiblement, ha de dur-se a terme de manera interdisciplinària des dels àmbits de la dietètica i la nutrició, l'antropologia, la història, la medicina, etc., per poder obtenir una informació més àmplia i acurada sobre el desenvolupament, el grau d'implantació i l'evolució d'aquestes dues dinàmiques de comportament alimentari respecte al consum i no consum de carn.

En la seva relació amb els animals els vegetarians, sobretot els que practiquen aquest tipus d'alimentació per motius relacionats amb el respecte envers els animals, es neguen a reconèixer l'alteritat dels animals. Ells els perceben com éssers "iguals" als humans. En el seu cas, els animals no són "els altres" distints, sinó que són uns éssers molt propers als humans.

En resum, a l'imaginari alimentari dels vegetarians hi podem trobar diverses idees relatives a l'alimentació. En primer lloc, la ingestió de l'aliment vegetal va paral·lela a la recerca d'un contacte més íntim amb la naturalesa. En segon lloc, el rebuig dels aliments carnis és una via per evitar mitjancers humans entre la naturalesa i el consumidor vegetarià. Tercer, si la carn simbolitza la mort per als animals i la malaltia per als humans, els vegetals (fruites, llegums, cereals, hortalisses...) simbolitzen la vida. I, en darrer lloc, l'aliment és pensat com una medicina, perquè mit-



jançant l'alimentació els vegetarians intenten mantenir la malaltia allunyada d'ells.

Per últim, assenyalar que el vegetarianisme i l'omnivorisme no són una antítesi, sinó que són dues maneres d'alimentar-se que la gran majoria d'individus de la societat catalana estan en disposició d'escollir. Molts dels anomenats "carnívors" sembla ser que han disminuït el seu consum de carn, i molts dels autoanomenats "vegetarians" sembla ser que inclouen en les seves dietes algun tipus de carn animal. Per tant, els límits entre els dos tipus d'alimentacions no estan tan ben assenyalats com semblava, sinó que estan molt difuminats.



Integral, 1993. (Los Libros de Integral; 58)

WHITE, R. & FRANK, E. "Health effects and prevalence of vegetarianism". *Western Journal of Medicine*. (1994), núm. 160.

WILLETS, A. "Bacon sandwiches got the better of me: meat-eating and vegetarianism in South-East London". A: CAPLAN, P. ed. *Food, Health and Identity*. London and New York: Routledge, 1997, p. 111-130.