

El consumisme i l'antropòleg



Igor de Garine

Centre National de la Recherche Scientifique
París

L'antropologia dels aliments ha progressat durant les últimes dècades i ha contribuït tant a la recerca bàsica com a l'aplicada, però l'atenció se centra sobretot en el potencial consumidor occidental considerat com un model per a la humanitat. Es tracta, però, d'una ultrageneralització. Mentre que el consumidor occidental té por d'engreixar-se, o d'ingerir aliments contaminats, les societats en desenvolupament — la quarta part de la humanitat — senten el temor de la fam. Si bé el procés de globalització afecta també la investigació en el camp de l'alimentació, una mirada atenta als sistemes alimentaris no occidentals ens permet obtenir resultats beneficiosos

The anthropology of food has progressed in recent decades and has contributed to both basic and applied research, but attention has been centered above all on Western consumer potential as a model for all of humanity. This, however, is a hypergeneralization. While the western consumer is afraid of getting fat, or of ingesting contaminated foods, developing societies—a quarter of humanity—are afraid of hunger. While the process of globalization does affect research in the area of alimentation, an attentive gaze at non-western alimentary systems can give us useful results

Aspectes històrics

Les coses han canviat des que Audrey Richards (1932) i Margaret Mead (Guthe i Mead, 1945) van decidir estudiar l'alimentació i la nutrició des d'un punt de vista antropològic. Una sèrie d'antropòlegs coneguts, com B. Malinowski (1935) o Raymond Firth (1934), van reflexionar sobre la producció d'aliments. Aleshores, alguns membres de l'escola psicoanalítica com A. Kardiner *et al.* (1945), es van centrar, fins a cert punt, en el comportament alimentari.

Més recentment, des del simposi *Man the Hunter* que va tenir lloc l'any 1968, els ecologistes humans han mostrat interès en la recerca alimentària. Robert Lee (1969), Roy Rappaport (1968), Marshall Sahlins (1972) i molts altres (per exemple Hawkes *et al.*, 1985; Hames i Vickers, 1983) van explorar, des d'una perspectiva darwiniana, el comportament depredador dels caçadors/recol·lectors tradicionals.

Actualment, l'antropologia nutritiva s'ha convertit en un tema de moda. La Comissió Internacional sobre l'Antropologia dels Aliments (CIAA) s'ha creat dins el marc de la Unió Internacional de Ciències Antropològiques i Etnològiques (UI-CAE). Des que Audrey Richard i Widdowson (1936) van iniciar els primers estudis interdisciplinaris, Bailey i Peacock (1988) s'han centrat en els aliments i el comportament. Avui dia es reconeix que l'enfocament holístic de l'antropòleg està molt ben adaptat a un camp tan complex com és l'alimentació i la nutrició; a més, s'han publicat nombrosos llibres sobre el tema (vegeu, per exemple, Garine i Harrisson [1988], Hladik *et al.* [1989], Hladik *et al.* [1993], Froment *et al.* [1996], *Alimentación y Cultura* [1988], Guerci [1999]).

Helen Messer (1984), Gretel Pelto (1989), Schiefenovel i Wissner (1995) i Macbeth (1997), per exemple, han plantejat alguns aspectes teòrics. De totes maneres, hi ha una tendència a centrar-se en les societats urbanes industrialitzades i en el consumidor occidental i els seus problemes concrets, i a considerar que serveix de model per a l'ésser humà.

Les transformacions socioeconòmiques i culturals actuals fan que el model de consum alimentari occidental s'estengui arreu cada cop més. Anuncis de begudes occidentals a Kenya



El món occidental com a centre d'atenció?

En el marc de la cultura occidental urbana industrialitzada, és evident que hi ha una àmplia gamma de variacions i diferències que estimulen l'antropòleg d'acord amb la situació, l'època i el grup social. Per exemple, es disposa d'una extensa bibliografia sobre el comportament alimentari dels adolescents i, fins i tot, sobre l'anomenada dieta mediterrània. Malgrat tot, molts d'aquests grups tenen una sèrie de característiques en comú i, actualment, la importància dels mitjans de comunicació tendeix cap a una homogeneïtzació a través de la pressió econòmica, la publicitat i el coneixement científic occidental de la nutrició.

Característiques de la dieta occidental

Es tracta del tema de diversos congressos que es fan per raons evidents: *Les motivacions del com-*

portament alimentari, L'impacte de canviar les preferències alimentàries i Els hàbits de l'estatus nutritiu als països occidentals desenvolupats reflecteixen algunes de les preocupacions generals del món industrialitzat modern. Les condicions materials del mitjà de subsistència occidental estan caracteritzades per una disponibilitat pletòrica dels aliments, una manca del consum d'energia i uns models alimentaris que es deixen a la iniciativa dels individus en un ambient psicològicament agressiu.

S'ha produït una ruptura en els lligams ecològics, i ara és possible que qualsevol persona, des de qualsevol lloc i en qualsevol moment, consumeixi el tipus d'aliment que vulgui, i en la quantitat que vulgui, sempre que disposi de prou diners per fer-ho.

La disponibilitat i el sabor dels aliments moderns han donat peu a una tendència a menjar en excés i a adoptar un tipus de dieta en què dominen els greixos, el sucre i les proteïnes animals,

El model alimentari creat a Occident ha tingut un dels seus eixos bàsics en una gran disponibilitat dels recursos alimentaris



mentre que disminueix el contingut de fibra en els aliments. No es tracta de la manifestació d'una saviesa nutritiva innata. En un ambient alimentari pletòric, el ciutadà modern menja massa i fa poc exercici, característiques que, en termes evolutius, no contribueixen gaire a la seva adaptació biològica. El resultat és el sobrepès molt generalitzat i el predomini d'una àmplia varietat d'indisposicions físiques i psicopatològiques, com ara les malalties cardiovasculars, la diabetis, l'anorèxia nerviosa o la bulímia. La intensificació del treball i la competitivitat i l'agressivitat de l'ambient urbà produeixen una tensió que es pot apaivagar parcialment mitjançant una ingestió reconfortant, o sigui, recreant-se amb el menjar, les begudes alcohòliques i les drogues. L'ansietat es deu al conflicte entre la tendència natural a menjar per tal d'alimentar el cos i, tal com indica

Pollock (1995:XIV), en un context social i cultural concret, "un sistema de control imposat de manera poc natural per aconseguir una imatge amb un cos molt prim..." Existeix una clara oposició entre la realitat i els ideals nutritius.

Ansietat o culpabilitat

Nombrosos autors han escrit sobre l'ansietat alimentària i han suggerit que és una característica biològicament molt arrelada de l'ésser humà com a animal omnívor, "que contraresta la seguretat amb el risc en les eleccions alimentàries" (Rozin, 1976). Em pregunto si no podríem distingir, en aquest punt, la influència de factors històrics, un sentiment de culpabilitat d'acord amb el caràcter nacional dels països que van presidir la industrialització del món occidental i que, actualment, són els líders econòmics que controlen els mitjans de comunicació. Em refereixo als països occidentals del nord i als Estats Units, els quals aprecien el domini de l'intel·lecte per damunt de l'aspecte físic. Christoph Wilhelm Hufeland, un famós físic i amic de Goethe (Kühnau, 1970:60) va publicar *The Makrobiotik* (és a dir, l'art de prolongar la vida) l'any 1796 a Alemanya. Durant el segle XIX, en resposta a l'esclat de la manera de viure industrial urbana i l'aparició d'un proletariat, la doctrina de l'"alimentació moral" va aparèixer com a herència del puritanisme, concretament per millorar la virtut de la miserable classe obrera (Mennel, 1985:106), la fama de la qual s'havia de satisfer sense malbaratament ni plaer. Actualment, "alimentació sana" ha esdevingut el crit de guerra i un argument publicitari profitós en moltes societats opulentes. S'espera que l'ésser humà modern es converteixi en un consumidor dietètic racional. Se suposa que ha d'harmonitzar les seves mancances i les seves necessitats segons els estàndards actualitzats dels grups científics occidentalitzats. S'anima l'antropòleg a investigar les actituds i el comportament del consumidor occidental, tant per millorar la seva salut, com per donar suport a les ambicions de les indústries alimentàries.

A mesura que el model alimentari de la civilit-

La gran influència de la cultura occidental fa que, en molts indrets del món, s'expliquin, amb grans campanyes publicitàries, els beneficis de la dieta occidental. Publicitat japonesa sobre les excel·lències de l'alimentació occidental. Fotografia: Itadakimasu (Museu Etnològic de Barcelona,

zació urbana industrialitzada s'ha escampat arreu del món per part del monopoli dels mitjans de comunicació, també s'espera que l'antropòleg estudiï la influència de l'estil alimentari occidental sobre les societats tradicionals aculturades com ara els samoans (Baker *et al.*, 1986); Bindon, 1995:227) i entre les minories índies dels Estats Units com ara els pima (Danforth *et al.*, 1981), o entre les poblacions tradicionals a Nauru (Pollock, 1995:87) i altres indrets (Wilson, 1995:213).

També l'antropòleg es pot oferir lucrativament com a assessor de les ciències del consumidor per investigar el comportament de les elits occidentalitzades que gaudeixen d'un poder adquisitiu considerable arreu del món. No s'espera de l'antropòleg cap altre paper? Val la pena creure que l'occidentalització no és inevitable i que poden aparèixer altres models alimentaris vàlids?



Sistemes alimentaris no occidentals

Els sistemes alimentaris no occidentals encara existeixen a la meitat de la població mundial i es poden analitzar pel seu interès intrínsec:

- Cínicament, per descobrir com es poden destruir més ràpidament per donar pas a l'occidentalització en termes de salut pública i interessos comercials moderns.

- Per descobrir com es poden superar les dificultats qualitatives i quantitatives en els sistemes alimentari i nutritiu i quins haurien de ser els grups objectiu.

Durant molt temps, l'aportació de les ciències socials s'ha limitat a guiar-se per estereotips que reflecteixen generalitzacions extretes de dades, precipitadament obtingudes de la part més fàcilment accessible de les poblacions del Tercer Món, les quals reflecteixen més els nostres conceptes occidentals sobre l'alimentació que no pas les motivacions locals, que són difícils d'esbrinar a curt termini. Actualment, s'accepta molt més que els sistemes alimentaris necessiten un enfocament pluridisciplinari refinat que duri el temps suficient per poder-lo entendre, tenint en compte els aspectes ètics i èmics de la cultura.

Per exemple, l'escassetat d'aliments de temporada no es pot considerar un concepte senzill, ja que varia segons l'ecologia, la cultura i els imprevisibles factors històrics. Els grups nutritivament vulnerables no es limiten a dones embarassades, mares lactants i infants acabats de deslletar. Un sistema obligat del dot de la núvia pot incidir més intensament sobre la disponibilitat dels aliments que no pas l'ecologia local o les oportunitats d'enriquir-se.

Els conceptes que serveixen de base per a les actituds i el comportament a les societats occidentals no necessàriament funcionen a tot arreu. Si l'ansietat alimentària és present al Tercer Món, no deriva de cap sentiment de culpabilitat, ni tampoc d'una preocupació per estar gras. Predomina el temor de la fam. Es considera que menjar és bo, i atipar-se per tal de tornar-se raonablement gras es presenta com a objectiu legítim. En realitat, en societats tradicionals en què la disponibilitat dels aliments pot variar de manera sobtada a causa de la compulsió nutritiva material, sembla que l'ansietat alimentària hi té un paper comparable a l'ansietat sexual a les civilitzacions occidentals, que es manifesta pel comportament

obert de la gent i les seves actituds envers el consum d'aliments, l'estètica corporal, i la mitologia (Kardiner, 1939:219).

Aprofitar-se dels sistemes alimentaris tradicionals

Si les solucions tècniques materials de les societats industrialitzades poden millorar la producció d'aliments, les cultures tradicionals, per la seva part, poden contribuir al coneixement general de la nutrició humana i al manteniment d'una biodiversitat mundial suficient. Caldria aprofitar un flux d'informació valuosa sobre el camp material, així com també el camp no material de les cultures tradicionals materialment vulnerables envers el nostre sobrealimentat —i psicològicament bastant insegur— món occidental.

Constantment, ens estem centrant en els aspectes negatius de les dietes als països en desenvolupament, però molts d'aquests països justifiquen una ingestió més racional quant a proteïnes animals, greix i sucre i, a més, no tenen ni begudes alcohòliques ni una preocupació tan exagerada per aprimar-se. I un nombre determinat de poblacions ja han despertat l'interès dels mitjans de comunicació, com ara els hunza (Classic, 1991).

A una escala més gran, sembla que l'estil alimentari mediterrani —caracteritzat per una baixa ingestió de proteïnes animals i un alt consum de fruita, verdures i, evidentment, d'oli d'oliva— conté poc colesterol. Ens podem preguntar si l'aparició d'aquesta fama sobtada generada pels nord-americans és del tot ingènua (Keys i Keys, 1975). De totes maneres, ha donat lloc a un gran nombre de publicacions científiques i ha fomentat un enfocament pluridisciplinari (González i Solís [1993, 1996], Cresta i Teti [1998], Barusi *et al.* [1998], Garina [1998]).

Característiques essencials i simbòliques

També es pot considerar l'efecte dels sistemes alimentaris musulmans d'una manera més preci-

sa que les recents manies relacionades amb l'alimentació oriental, que també encaixen amb la inquietud filosòfica de la civilització occidental.

El camp dels possibles aliments és immens i no hi ha cap raó perquè els plats i els comestibles nous i nutritivament eficients no hagin de fer una aportació al comportament nutritivament vàlid de la humanitat, ni tampoc perquè els països en desenvolupament no hagin de treure profit de les seves produccions locals, tot i les dràstiques limitacions imposades pel Codex Alimentarius.

A la pràctica, tractar les dades antropològiques és un problema de temps i d'envergadura: no és possible examinar el sistema alimentari de cada tribu banga banga. Quant a la biodiversitat i innovació, m'inclinaria a dir: "Sí, actualment hi ha prou dades qualitatives sobre les dietes de molts grups humans per detectar, en alguns, aspectes que valdria la pena aprofundir en benefici general de la nutrició humana."

Pel que fa al desenvolupament d'una dieta equilibrada, és possible detectar a cada nació, a escala mundial, una sèrie de dietes relacionades amb els grups que imposen tendències, els quals es podrien ampliar a les homogènies àrees veïnes culturals i ecològiques. Amb uns quants exemples concrets n'hi haurà prou: al Senegal, el model d'alimentació més aviat equilibrada dels wòlof, el grup cultural dominant, es pot estendre a la majoria d'àrees de la sabana del país, amb matisos relacionats amb la part cristiana de la població, a la qual li agrada la carn de porc. També es poden desenvolupar sistemes concrets a la zona de ramats saheliana (possiblement utilitzant el model fulani). Finalment, pel que fa a les zones forestals equatorials de Casamance, es pot utilitzar el sistema dels diola com a referència. Al Camerun, es poden classificar almenys quatre sistemes diferents. Al bosc tropical que costreja l'oceà, un sistema marítim basat en mandioca i peix, tot utilitzant el sistema dels beti; un sistema interior, com el dels ewondo, basat en diversos tipus de tubercles i carn; els matisos existents entre els bamileke, un grup tribal dominant de la part occidental, justificaria un model específic; a la zona de la sabana, pot operar un estil musulmà fulani

L'estudi del consum alimentari en les cultures tradicionals contribueix, a més del coneixement de molts aspectes generals de la nutrició humana, a mantenir una biodiversitat mundial suficientment important. Fotografia: yanomamis a l'Amazònia



(que emulen també molts dels grups no musulmans), centrat en mill, llet i carn.

A una escala més reduïda, seria possible ampliar a les tribus veïnes el model de producció i consum d'aliments més eficient en un ecosistema determinat. Entre els quatre grups del nord del Camerun en què treballa, hauria de ser possible accelerar, entre els masa i els muzey, els quals només treuen profit de la melca de la pluja, la utilització de la melca picada de la temporada seca usada pels tupuri i els kera; cosa que els permetria redoblar la collita de cereals. També seria possible afavorir el desenvolupament dels ramats de bestiar practicat pels masa i els tupuri, per als seus veïns muzey. En tots els casos, les solucions impliquen vigilar la cultura essencial i no essencial dels grups tradicionals, els aspectes ètics i ètics de les dades, tot adoptant l'enfocament holístic de l'antropòleg. Actualment, uns quants se

centren en els aliments, i realitzen una feina excel·lent, com ara Obrist (1992). Convindria treure'n profit.

Aquestes són algunes de les raons perquè la investigació en el camp de l'alimentació i la nutrició no s'ha de centrar només en les societats industrialitzades i els seus problemes, ni considerar el consumidor occidental un paradigma de la dieta humana. Si mirem atentament les cultures situades fora del món urbà modern, podem obtenir dades importants sobre l'alimentació i la nutrició, tant des d'un punt de vista fonamental com des del punt de vista de la investigació aplicada i, a llarg termini, adquirir un benefici per a la societat global del nostre món contemporani.

La diversitat cultural, base dels estudis antropològics, permet adonar-se que l'estudi de l'alimentació no pot restar associat exclusivament a la lògica i a les pràctiques de les societats industrialitzades



Bibliografia

Bailey, R.C.; Peacock, N.R. "Efe Pygmies of North-east Zaïre: Subsistence Strategies in the Ituri Forest". A: Garine, I. de; Harrison, G.A. (ed.) *Coping with Uncertainty in Food Supply*. Oxford: Clarendon Press, 1988 (pàg. 88-117).

Plans de recherche. P.T. Baker (ed.). Notes techniques du MAB, N° 3, Unesco, Paris.

Baker, P.T.; Hanna, J.M.; Baker, T. *The Changing Samoans*. Oxford: Oxford University Press, 1986.

Barusi, A.; Medina, F.X.; Colesanti, G. (ed.). *El color en la alimentació mediterrànea: Elementos sensoriales y culturales de la nutrición*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, 1998.

Bindon, J.R. "Polynesian Responses to Modernization: Overweight and Obesity in the South Pacific". A: Garine, I. de; Pollock, N.J. (ed.). *Social Aspects of Obesity*. Amsterdam: Gordon and Breach, 1995 (pàg. 225-251).

Classic, C. "Secret to Hunza superior health". Sherman Oaks, California Center for Human Natural Nutrition. Citat per Levenstein, H. 1994, "Santé et Bonheur". A: C. Fischler (ed.) *Manger Magique*. Paris: Ed. Autrement, 1991 (pàg. 156-168).

Cresta, M.; Teti, V. (ed.). "The Road of Food Habits in the Mediterranean Area". *Rivista di Antropologia. Supplemento al volume 76*. Roma: Instituto Italiano di Antropologia, 1998.

Danforth, E. Jr.; Darjeli, R.J.; Katzeff; Ravussin, F.; Garrow, J.S. "Thermogenic responsiveness in Pima". *Indian Clinical Research*, 29, 3: 663.

Firth, R. "The sociological study of native diet". *Africa*, 1934, 7: 4.

Froment, A.; Garine, I. De; Bikoy, B.; Loung, J.F. (ed.) *Bien Manger et Bien Vivre: Anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale: du biologique au social*. Paris: L'Harmattan, 1996.

Garine, I. De. "Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura". *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional*. La Val de Onsera, Huesca: Museo Nacional de Antropología, 1998. Vol. 1 (p. 13-34).

Garine, I. De; Harrison, G.A. (ed.). *Coping with Uncertainty in Food Supply*. Oxford: Clarendon Press, 1988. (p. 483).

González-Turmo, I.; Romero De Solis, P. (ed.). *Antropología de la alimentación. Ensayo de la dieta mediterránea*. Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente, Junta de Andalucía, 1993. (p. 9-27).

- González-Turmo, I.; Romero De Solis, P. (ed.). *La dieta mediterranea en el conjunto de los sistemas alimentarios. Antropología de la Alimentación: Nuevos Ensayos sobre la dieta mediterranea*. Sevilla: Universidad de Sevilla, Fundación Machado, Consejería de Cultura y Medio Ambiente, 1996. (p. 83-102).
- Guerci, A. (ed.). *Il Cibo Culturale: dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo*. Gènova: Erga Edizioni, 1999.
- Guthe, C. E.; Mead, M. "Manual for the Study of Food Habits". *Bulletin of National Research Council*. National Academy of Sciences, núm. 11, 1945.
- Hames, R. B.; Vickers, W. T. (ed.). *Adaptive responses of native Amazonians*. Nova York: Academic Press, 1983.
- Hawkes, K.; O'Connell, J. F.; Hill, K.; Charnov, E. L. "How much is enough? Hunters and limited needs". *Ethology and Sociobiology*, 6, 1985. (p. 3-15).
- Hladik, C. M.; Bahuchet, S.; Garine, I. de (ed.). *Se nourrir en forêt équatoriale*. París: CNRS, Unesco/MAB, 1989.
- Hladick, C. M.; Pagezy, H.; Linares, O. F.; Hladik, A.; Semple, A.; Hadley, M. (ed.). *Food and Nutrition in the Tropical Forest*. Procediments del simposi de la Unesco sobre alimentació i nutrició als boscos tropicals: interaccions i aplicacions bioculturals cap al desenvolupament. Man and the Biosphere Series, vol. 15, Unesco, Paris and Parthenon Publ., Carnforth, U.K., Parkridge, N.J., U.S.A., 1993.
- Kardiner, A. *The Individual and his society – The psychodynamics of primitive social organization* amb un pròleg de R. Linton. Nova York: Columbia University, 1939.
- Kardiner, A.; Linton, R.; Du Bois, C.; West, J. *The Psychological Frontiers of Society*. Nova York: Columbia University, 1945.
- Malinowski, B. *Coral gardens and their magic*. Londres: G. Allen and Unwin, 1935.
- Macbeth, M. (ed.). *Food Preference and Taste: Continuity and Change*. Oxford: Berghahn Books, 1997.
- Mennel, S. *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Londres: Basil Blackwell, 1985.
- Messer, E. "Anthropological perspectives on diet". *Annual Review of Anthropology*. Vol. 13, 1984 (p. 205-249).
- Obrist Van Eeuwijk, B. *Small but strong. Cultural Contexts of (Mal)Nutrition among the Northern Kwanga (East Sepik Province, Papua New Guinea)*. Basel: Ethnologisches Seminar der Universität und des Museums für Völkerkunde, 1992.
- Pelto, G.; Pelto, P. J.; Messer, E. (ed.). *Research Methods in Nutritional Anthropology*. Tòquio: The United Nations University, 1989.
- Pollock, N. J. "Social Fattening Patterns in the Pacific: The Positive side of Obesity — A Nauru Case Study". A: Garine I. de; Pollock, N. J. (ed.). *Social Aspects of Obesity*. Amsterdam: Gordon and Breach, 1995 (p. 87-109).
- Rappaport, R. *Pigs for the Ancestors – ritual in the ecology of a New Guinean People*. Newhaven i Londres: Yale University Press, 1968.
- Richards, A. I. *Hunger and work in a savage tribe, a functional study of nutrition among the southern Bantu, with an introduction by B. Malinowski*. Londres: Routledge, 1932.
- Richards, A. I.; Widdowson, E. M. *A Dietary Study in Northeastern Rhodesia*. Àfrica, 1936. Vol. IX, núm. 2 (p. 166-196).
- Rozin, P. "The selection of foods by rats, humans and other animals". Rosenblatt, J. S.; Hinde, R. A.; Shaw, E.; Beer, C. *Advances in the study of behaviour*. Nova York: Academic Press, 1976 (p. 21-76).
- Sahlins, M. D. *Stone Age Economics*. Londres: Tavistock, 1972.
- Schieffenhovel, W.; Wissner, P. (ed.). *Food and the Status Quest*. Oxford: Berghahn, Providence, 1996.
- Wilson, C. S. "Changing Food Consumption and Body Images Among Malays". Garine, I. de; Pollock, N. J. (ed.). *Social Aspects of Obesity*. Amsterdam: Gordon i Breach, 1995 (p. 213-225).