

# Crítica de libros

---

## *Hábitos alimentarios de los españoles*

**Cecilia Díaz Méndez (coord.)**

(Madrid, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2013)

*Hábitos alimentarios de los españoles* es un informe de investigación que toma forma de libro. Un feliz acontecimiento para quienes tenemos por obligación enseñar a nuestros estudiantes cómo investigar y un trabajo interesante por varias razones. La relevancia del conjunto de prácticas que se observa es la primera: aquellas prácticas relacionadas con el consumo alimentario llevadas a cabo por los consumidores y, en definitiva, los ciudadanos. Las decisiones y comportamientos relacionados con la alimentación pueden entenderse como una concreción del fenómeno social total de Mauss, en cuanto atraviesan el conjunto de la sociedad y nos hablan de toda la sociedad. Y es aquí donde se inserta otra de las razones que hacen interesante el objeto de investigación: son unas prácticas cuyos cambios, a pesar de que —como todos los hábitos— comparativamente pueden considerarse lentos, son profundos e indican transformaciones importantes en la sociedad en los más diversos ámbitos: relaciones laborales, tiempo de trabajo, relaciones familiares, composición de los hogares, urbanización, disponibilidad de ocio, otros consumos, etc. Detectar el cambio en estas prácticas es abrir la ventana a la observación de cambios sustanciales en la sociedad y, por ende, a las concreciones que toma la modernidad. Con la comida no se juega.

La observación en el cambio de la organización alimentaria de los españoles se sitúa como objetivo central del estudio. Desde la introducción al mismo, puede considerarse la pregunta central de la investigación: ¿comemos como comíamos o se han incorporado a nuestros hábitos prácticas que vienen observándose en otros países, con mayor camino recorrido en los procesos de modernización? Ahora bien, ¿puede darse respuesta a esa pregunta central desde una única encuesta? Difícilmente se accede a una perspectiva longitudinal desde la instantaneidad que ofrece el único momento de observación que procura la encuesta. Los autores hacen el esfuerzo, en cada capítulo, por interpretarnos los resultados del estudio desde esa perspectiva de cambio; pero una sola encuesta da lo que da.

Empezamos así por reflejar las posibilidades de la encuesta telefónica, con cuestionario estandarizado de 65 preguntas, realizada a una muestra final de 1.504 individuos, teniendo como universo los españoles mayores de 18 años. Salvo alguna falta de concordancia entre pregunta y categorías de respuesta (preguntas 11, 21), la elusión de algún término (persona en la formulación de la pregunta 14), la polisemia en alguna redacción de pregunta (pregunta 31) y la presencia de deseabilidad social en la pregunta 27 —sobre la preocupación de determinadas cuestiones relacionadas con la alimentación— y en la pregunta 39 —precisamente sobre lo que debería cambiarse en la organización alimentaria personal— el cuestionario puede considerarse correcto. Más teniendo en cuenta que la mayor parte de esos pequeños defectos son subsanables con una buena formación específica de los entrevistadores. Un cuestionario con la ambición de recoger el amplio espectro de actividades que se encuentran bajo el concepto de organización alimentaria de los ciudadanos.

Tras la introducción, los dos primeros capítulos, firmados por Cecilia Díaz e Isabel García, establecen los momentos y espacios en los que se organiza cotidianamente la alimentación. En cuanto a los momentos, y a pesar de que empiezan a observarse indicios de cierta dispersión, la relativa concentración horaria de las ingestas, especialmente la comida del mediodía, sigue siendo un rasgo diferencial de los usos de los españoles. Una estructura de momentos de la alimentación que se mantiene sobre las tres comidas —desayuno, comida y cena— aun cuando hay que subrayar que un nada despreciable 44% de los entrevistados merienda habitualmente. Teniendo en cuenta tal concentración horaria, se realiza una interesante tipología entre tempraneros, estándar y tardíos, en busca de las variables sociodemográficas que den razón de la ubicación en uno u otro de estos tipos. Por lo tanto, en busca de las dimensiones societarias subyacentes que impulsan hacia la desconcentración horaria, que es la tendencia de la mayor parte de los países occidentales económicamente desarrollados.

En cuanto a los espacios, los españoles siguen prefiriendo comer en casa y en familia. Como se apunta en la misma obra, la imagen de la comida en solitario frente al televisor es eso —una imagen— que reiteradamente niegan como comportamiento dominante las observaciones empíricas de la mayor parte de las sociedades. La comida sigue siendo una oportunidad para la sociabilidad. En los fogones, se cocina también la sociedad. En la mesa, se comen relaciones sociales. ¿Qué significa comer solo? ¿Qué significa que se extienda la experiencia de comer solo? Seguramente es un síntoma de la debilidad del tejido social. El correlato del *Bowling Alone*, de Putnam, en la mesa: *eating alone*.

Cocinar sigue siendo una tarea que principalmente realizan las mujeres, aun cuando aumente la proporción de varones que diga que sabe cocinar, especialmente entre los que tienen estudios superiores, cognitivamente socializados en la distinción entre la teoría —saber cocinar— y la práctica, en el decir mucho y hacer poco. Interesante es la cuestión sobre los criterios que se siguen a la hora de responder a la cotidiana y frecuentemente tormentosa pregunta —para quien asume la responsabilidad de cocinar— *qué preparo para mañana*. De manera mayoritaria, los entrevistados dicen guiarse principalmente por los gustos propios o de otros comensales, lo cual tiene evidente sentido práctico, y la salud, que se revela como una fuerte dimensión envolvente en el campo de la alimentación. El eje de la salud parece haber cobrado notable referencia a la hora de juzgar todo lo que se hace en la organización alimentaria.

Con la finalidad de observar qué valores de las distintas variables sociodemográficas (sexo, edad, tamaño hábitat, tipo de hogar, nivel de estudios, situación laboral) contribuyen a explicar en mayor o menor medida las variaciones en los momentos y espacios de comida, responsabilidad en la cocina y espacios de compra de la alimentación o la relevancia del precio en esa compra, se va presentando el resultado de la aplicación de distintos tipos de análisis de regresión logística. La repetición en la aplicación parece resultado de una analítica mecánica, que, a su vez, ayuda a la incorporación de la misma por parte del lector.

Siendo la alimentación fuera del hogar uno de los indicadores más destacados a la hora de describir los cambios alimentarios, se le dedica el segundo capítulo. En España, se sigue optando mayoritariamente por comer en casa y buena parte de la experiencia de comer fuera está relacionada, durante los días laborales, con la ocupación; aun cuando, como las autoras destacan, no puede dejarse a un lado el componente de placer de celebración de la sociabilidad, que suele acompañar la comida fuera del hogar, especialmente durante los fines de semana. Tal vez, por ello, quepa hablar de lenta —parada por la crisis— tendencia a comer

fuera del hogar por parte de los españoles, pues se cruzan: el arraigo de la comida en casa —y, en buena parte, en familia—, el ahorro de costes en tiempo de crisis y las modernas y urbanas presiones para comer fuera de casa.

La confianza en los alimentos es un área de análisis surgido recientemente, a la sombra oscura de las crisis alimentarias (vacas locas, pepinos), y que aquí es la materia del tercer capítulo, escrito por la profesora Amparo Novo. El análisis que se propone es que el papel que tiene la confianza en la organización alimentaria —en decisiones como la selección de lo que se compra y come— es dependiente del contexto en el que se da, entendiendo por este el sistema político de confianza. Una primera conclusión general es que los españoles son bastante confiados en el campo alimentario.

Como en los capítulos anteriores y a través de análisis de regresión logística, se establece la relación entre la preocupación por el grado de riesgo alimentario percibido y variables sociodemográficas relevantes. Pero se da un paso más, que se echa en falta en los capítulos precedentes, como es la relación con dimensiones que pueden considerarse internas a la organización alimentaria, tales como la asunción de la responsabilidad de cocinar en el hogar. La probabilidad de sentirse preocupado ante el riesgo de contaminación alimentaria es mayor entre los responsables de cocinar.

¿Qué alimentos son más confiables? Aquí se revela un eje que enfrenta alimentos «naturales» (verdura, fruta, lácteos) de mayor confianza y alimentos «artificiales» (platos preparados, dulces, pasteles) de menor confianza. Las conclusiones tienden nuevamente a la prudente descripción y la relativa clausura entre la información ofrecida por la propia encuesta. Tal vez falta relacionarlo más con el contexto de confianza, con la cultura de confianza entre los españoles. Así, se apunta pertinentemente el diferente grado de confianza en los alimentos por parte de los españoles, en comparación con otros europeos, atribuyéndolo al contexto; pero este queda como una abstracta referencia. Con la introducción de la cultura o las culturas de la confianza podría explicarse que la mayor desconfianza en los alimentos presente en las personas de más edad tiene menos que ver con el objeto —los alimentos— que con una categoría social que tiende a mostrarse diferencialmente desconfiada con todo.

El tema de la confianza tiende a generar sorprendentes e incluso paradójicos resultados en todas las áreas de la realidad social. Entre los numerosos resultados que el estudio aporta, pues da a la confianza una notable relevancia en la encuesta y el informe, se encuentra que los medios de comunicación, incluyendo internet, sean las instituciones en las que menor grado de confianza se deposita ante un riesgo alimentario. Paradójico porque, como apunta Luhmann, de todo nos enteramos a través de los medios de comunicación, incluyendo los riesgos alimentarios. Cabe interpretar el resultado como atribución a todas las instituciones, por parte de los entrevistados, de su capacidad de resolución de la hipotética crisis alimentaria o enfrentamiento a la misma; mientras que los medios de comunicación tienen otra función, como es la de transmitir los mensajes sobre tal riesgo alimentario.

El cambio en los comportamientos relacionados con la alimentación se aborda frontalmente en el cuarto capítulo. Al circunscribirse a los resultados de la encuesta realizada, se trata de los cambios percibidos por la muestra entrevistada, puesto que se omite la comparación con resultados externos a la propia encuesta. Se empieza por los hábitos de alimentación con una particular estrategia de análisis, enfocando los que dicen no llevar a cabo determinados comportamientos. Decisión estratégica que alcanza tan curiosos resultados como que hay un 2,5% de personas que nunca comen con la familia. Por sentido analítico y social, cabe esperar que, al menos, sean individuos que vivan solos. No obstante, hay que

solidarizarse con el analista de este apartado, el profesor Rodolfo Gutiérrez, y reconocer el esfuerzo para interpretar los resultados de una pregunta en la que se cuestiona por la mayor o menor frecuencia de determinados comportamientos con respecto a hace cinco años, habiéndose optado por leer la categoría de respuesta «no lo hago» como una actividad que no se hace ni ahora, ni cinco o más años antes. Una decisión que permite observar que el 90,5% de los consultados no ha comido nunca en la calle o en el coche. El cambio más intenso, según se señala, es que seis de cada diez españoles comen solos habitualmente. Sin embargo, según los resultados expuestos en la tabla 4.1, el 6% de la muestra come con menos frecuencia solo que hace cinco años y el 35% lo hace con igual frecuencia. Por lo tanto, el resultado que cabe resaltar es que hoy hay un 17% de españoles que come con más frecuencia solo que hace cinco años.

Cambio importante, por lo profundo, en el comer de los españoles es la atención que se presta a la salud. A la luz de la elevada participación en las respuestas, se es consciente de los mejores alimentos para la salud y es este criterio el principal motivo para controlar la ingesta de determinados alimentos. Asimismo, uno de cada cuatro encuestados ha seguido alguna vez una dieta, principalmente por razones de salud. La alimentación está siendo asumida por los españoles como uno de los más relevantes y accesibles dispositivos de gestión de la salud. El otro, que queda fuera de este estudio, es la práctica de deporte, por los más jóvenes, y ejercicio, por los de más edad.

Es en este apartado de los cambios donde se aprecian las repercusiones de la crisis: reducción de la frecuencia de aquellos comportamientos que conllevan mayor gasto, como comer fuera o comer con los compañeros de trabajo. La explicación de los cambios se atribuye más directamente a la relación con la ocupación y aun cuando sea de agradecer el esfuerzo de interpretación, el riesgo de caer en la sobreinterpretación es importante, cuando se carece de registros de los cambios experimentados por los sujetos con respecto a la ocupación (u otras variables). De hecho, el conjunto de la obra tiende a mostrarse relativamente prudente en este aspecto. Dentro de este flujo de cambios, con la deslocalización y desestructuración de las ingestas como sombra y el protagonismo de los mismos por parte de los jóvenes, la estabilidad de la cultura alimentaria mediterránea aparece como un valioso intangible.

El libro cumple con la función de presentar los principales resultados de la encuesta. No quedan preguntas del cuestionario sin abordar. Las tablas y los gráficos son numerosos, aun cuando un repaso previo a algunos gráficos de barras hubiera venido bien. Es un informe, con una clara apuesta descriptiva e interna a la encuesta. Un buen punto de partida. Cumple sobradamente con los relativamente modestos objetivos de la obra sobre una encuesta que, esto sí, cabe calificar de ambiciosa en cuanto se la percibe integrada en un programa de investigación.

La pregunta central de la investigación, la relativa al cambio de los hábitos alimentarios en España, queda un tanto en el aire tras terminar la lectura del libro. Queda en promesa. Una pregunta que inicialmente parece prometer un estudio longitudinal o que, al menos, utiliza la comparación de los resultados obtenidos con registros ubicados en fechas anteriores. Sin embargo, apenas se concreta empíricamente tal comparación con el pasado, por lo que cabe entender la promesa dirigida al futuro en la comparación de futuros estudios con los resultados que se presentan en el texto. Por lo tanto, habrá que esperar a futuras replicaciones del estudio para observar los cambios que, según los autores del estudio, se apuntan en los comportamientos alimentarios de los españoles. Es en la potencial replicación donde la en-

cuesta nacional de hábitos alimentarios —denominada ENHALI-2012 a lo largo de la obra— encuentra su sentido.

La obra es un análisis de los resultados de la encuesta, entre los múltiples análisis posibles. Seguramente los propios autores —u otros investigadores, en la medida que se ponga a disposición el archivo de microdatos— encontrarán otras líneas de análisis a partir de ese mismo material empírico, cuya riqueza deja forzosamente un amplio margen por explotar. Por lo tanto, esta obra puede valorarse por lo que es —un nuevo punto de partida y, por lo tanto, un salto cualitativo en la sociología española de la alimentación— y por las preguntas que se derivan de ella, encuadrando el futuro de esta específica área de la disciplina.

Javier CALLEJO  
mcallejo@poli.uned.es

---

### *Radical Sociality: On Disobedience, Violence and Belonging*

**Margarita Palacios**

(London, Palgrave, 2013)

El contrato social basado en intercambios recíprocos es una poderosa imagen en el pensamiento moderno. Para el liberalismo clásico esta noción es un importante medio para explicar la emergencia de la sociedad, la que sería resultado del consentimiento de los sujetos hacia un orden normativo y moral que limitaría sus pasiones y marcaría la pacificación de las relaciones humanas. En última instancia, lo social sería el momento de superación de un estado de naturaleza esencialmente violento. Es bien sabido que esta formulación dicotómica nunca satisfizo a los teóricos sociales clásicos. Para autores como Max Weber, Émile Durkheim y Karl Marx, la formación y operación de lo social se encuentra inevitablemente atada a formas de exclusión y violencia. En Weber, esta ambivalencia toma la forma racionalizada del monopolio del uso legítimo de la violencia física en manos del Estado en el contexto de una sociedad secularizada; en Durkheim, es parte de las dinámicas culturales de producción de sentido y se expresa bajo la forma de la anomia, mientras en Marx posee una realidad estructural asentada en la fisura constitutiva entre trabajo y propiedad («acumulación originaria») que se repite, intensifica y actualiza bajo nuevas formas socio-históricas. Pese a ello, la literatura sociológica no ha escapado a visiones reduccionistas. Por ejemplo, cuando la violencia es comprendida dentro del restrictivo marco de la racionalidad instrumental de medios-fines; cuando se estudia como evento extraordinario que irrumpe el orden simbólico, adelgaza el compromiso moral de los sujetos y suspende la solidaridad social; o bien cuando su carácter estructural se afirma como fundamento para una crítica a la sociedad presente pero luego se suprime en la imagen futura de una sociedad poscapitalista.

El libro *Radical Sociality* (2013) de Margarita Palacios busca resituar la pregunta por la violencia en el seno de lo social y explorar el potencial de una crítica que sea capaz de pensar en un mismo nivel la «presencia inescapable del poder» y el «fracaso inevitable del poder» en la vida social (p. 168). El planteamiento central es que la violencia constituye una forma de socialidad y no la suspensión, transcendencia o ausencia de la misma. En sentido estricto,