



LA GASTRONOMÍA “POPULAR” EN LA ERA DEL GUSTO “GLOBAL”

“POPULAR” GASTRONOMY IN THE ERA OF “GLOBAL” TASTE

A GASTRONOMIA "POPULAR" NA ERA DO GOSTO "GLOBAL"

CÁCERES NEVOT, J.
Universitat Oberta de Catalunya
jjcaceres@uoc.edu
Orcid: 0000-0002-3864-1167

Recibido: 16/08/2023

Aceptado: 29/09/2023

RESUMEN

Las prácticas culinarias abarcan un sinnúmero de platos y procedimientos que han evolucionado a lo largo del tiempo. La era industrial transformó con tal profundidad las prácticas culinarias, que generó una ruptura sin precedentes en las formas de alimentarse entre las generaciones nacidas a lo largo del siglo XX. Como resultado de todo ello, las dos últimas décadas de este estuvieron marcadas por el surgimiento de procesos de valorización y reivindicación de productos y platos, denominados tradicionales.

Sin embargo, la geografía gastronómica urbana de las principales ciudades se encuentra hoy en día repleta de una oferta gastronómica homologable, que a menudo se muestra vinculada a orígenes lejanos y no productos y gastronomías de mayor proximidad. Por su parte, la alta cocina ha ido recurriendo a productos y platos tradicionales, separándolos de su función gastronómica original o transformándolos radicalmente. En ese contexto, donde también inciden otros factores, como tendencias novedosas difundidas y popularizadas en redes sociales, surgen nuevas

incógnitas sobre el futuro de lo que se ha denominado gastronomía tradicional.

Dadas estas circunstancias, en el presente artículo analizamos las oportunidades de que hoy disponen la gastronomía popular y los productos alimentarios locales de ocupar un lugar real y reconocible entre el conjunto de la oferta gastronómica, mediante un análisis de las características y la evolución de nuestra diversidad alimentaria.

Palabras clave: Alimentación, gastronomía, cultura, patrimonio, territorio.

ABSTRACT

Culinary practices encompass a myriad of dishes and procedures that have evolved over time. The industrial era transformed culinary practices so profoundly that it generated an unprecedented rupture in the ways of eating among the generations born during the 20th century. As a result, the last two decades of the 20th century were marked by the emergence of processes of valorisation and vindication of so-called traditional products and dishes.

Nowadays, the urban gastronomic geography that populates the main cities is full of a homologous gastronomic offer, which is often linked to distant origins and not to products and gastronomies of greater proximity. For its part, haute cuisine has been resorting to traditional products and dishes, separating them from their original gastronomic function or radically transforming them. In this context, where other factors also play a role, such as new trends popularized on social networks, new questions arise about the future of what has been called traditional gastronomy.

Given these circumstances, in this article we analyse the opportunities for popular gastronomy and local food products to occupy a real and recognizable place among the gastronomic offer, through an analysis of the characteristics and evolution of our food diversity.

Keywords: Food, Gastronomy, Culture, Heritage, Territory.

INTRODUCCIÓN

“Nunca antes un comensal había tenido acceso a una diversidad alimentaria tan grande como la que existe hoy en Occidente”, señalaba hace algo más de veinte años Jean-Pierre Poulain, en el primer capítulo de su importante libro *Sociologies de l'alimentation* (2002: 19). Con esa afirmación describía una realidad incontestable ya en aquel entonces, pero más dos décadas después de la aparición de este relevante trabajo, puede afirmarse que la diversidad en la oferta alimentaria se sigue profundizando y desplegando por todas partes y en muchísimos sentidos. El mejor testimonio de todo ello, aunque no el único, lo ofrecen las grandes áreas metropolitanas, en cuyos municipios, año tras año, sigue aumentando la variedad de productos que el conjunto de tiendas, mercados y supermercados comercializan. Lo mismo sucede en los hogares, donde las familias compran y cocinan con una diversidad creciente de productos que varias décadas atrás no habrían podido encontrarse en nuestro entorno: bien porque no existían y son fruto de la innovación alimentaria, bien porque solamente se producían y se comercializaban en lugares muy alejados.

Dado que esa creciente diversidad alimentaria incluye tanto a productos como a platos, no solo la oferta se ha ido volviendo más amplia, sino también la diversidad gastronómica. Se ha desarrollado así una cantidad cada vez más variada de propuestas culinarias, donde unas veces se subraya una fórmula gastronómica concreta, otras un determinado origen cultural, otras un aspecto especialmente innovador y, en ocasiones, una síntesis en la que se unen técnicas vanguardistas con procesos u objetos que podrían considerarse tradicionales. Productos y platos se recrean y recombinan, aumentando la heterogeneidad y la diversificación del panorama gastronómico, pero también haciendo más complejo cualquier intento de caracterización de aquellos elementos que pueden considerarse locales, en el marco de unos procesos de diversificación que no ocurren solo localmente, sino también globalmente.

No obstante, cuando relatamos la evolución de la alimentación y la gastronomía en diversos espacios geográficos a lo largo de los últimos años, nos topamos con dos características recurrentes: la voluntad de subrayar lo particular de cada lugar y también la de visibilizar productos y platos que se consideran o se han considerado característicos de uno u otro territorio. El propio Poulain (2002: 21-26) se refirió al surgimiento de procesos de patrimonialización y de reivindicación de productos y platos asociados a entornos geográficos específicos, que calificaba de “lugares de resistencia identitaria”, como parte de todo este proceso de diversificación y como

respuesta las dinámicas de homogeneización de la oferta alimentaria global que todo ello conlleva. En ese escenario cambiante, que él consideraba novedoso y fruto de la era industrial, no son pocos los investigadores que han subrayado a lo largo del tiempo la urgencia de recuperar y promover la relación entre las características de un producto y su origen, entendido este en su dimensión cultural e histórica (Bertozzi: 1998).

Sin embargo, los procesos de patrimonialización y de reivindicación de lo local han suscitado y aún suscitan complejos debates y controversias, como las referidas a la dificultad de caracterizar la especificidad, la tipicidad y la autenticidad de los productos locales (Berard y Marchenay, 1996). También dan fe de una voluntad ampliamente extendida: la de que algo pueda identificarse como propio, en medio de una creciente diversificación alimentaria, de modo que ese algo, ya sea un producto o un plato, se acabe convirtiendo o en un producto que consideramos local o en un ejemplo perdurable de la cocina popular de un lugar en concreto. Y lo que es más importante: que consiga dotarse de una singularidad que sirva para diferenciarlo de todo lo demás y establecer un vínculo duradero entre objeto alimentario y entorno.

La singularidad es, de hecho, un atributo de gran valor potencial en un contexto donde esa enorme diversidad hace muy difícil diferenciarse, y también el no causar indiferencia. De ahí que la singularización haya sido el mecanismo preferente por el cual territorios con productos y gastronomías autodenominadas “tradicionales” han implementado durante las últimas décadas un sinnúmero de estrategias: desde estrategias de supervivencia de la producción agroalimentaria, a otras orientadas a la promoción del desarrollo rural y desde luego también al fomento de actividades turísticas (Espeitx: 2005).

En efecto, dotarse de una identidad alimentaria propia y de una oferta gastronómica atractiva y reconocible, ha sido una vía recurrente para atraer visitantes y desestacionalizar su afluencia, así como para lograr hacer más estrechas las relaciones entre las grandes áreas urbanas y los territorios que las envuelven. Para todo ello los alimentos son un objeto especialmente útil, como también pueden serlo muchos otros objetos del patrimonio cultural, que comparten con ellos la facilidad que ofrecen para seleccionar elementos de un amplio stock, con el fin de lograr un producto que sea aceptable para el mercado (Santana: 2003), de modo que goce de una comercialización exitosa y de un prestigio reconocible. La literatura académica así lo confirma, cuando constata que cuanto más favorable es la imagen alimentaria de un territorio, mayor es su probabilidad de atraer visitantes (Ab Karim y Chi: 2010) o bien que el consumo de cocina local es un mecanismo de generación de recuerdos

positivos asociados a la experiencia turística (Sims; 2009; Chen-Tsang: 2016).

No debemos olvidar tampoco otro atributo crucial con el que se relacionan con insistencia productos y platos locales y tradicionales: su carácter sostenible. Se ha constatado que la producción y el consumo local tienden a mostrar una menor huella ambiental, además de favorecer el desarrollo social, cultural y económico de los entornos locales donde surgen, generándose así un círculo virtuoso entre sostenibilidad, conservación del patrimonio y coherencia cultural (Medina y Aguilar: 2022, 35). También se ha recordado que el uso de dicho concepto se ha vuelto prácticamente ineludible en diferentes ámbitos, con el ánimo de dar respuesta a las problemáticas ecológicas más apremiantes, pero que precisamente por ello corre el riesgo de derivar en un concepto vacío y carente de capacidad transformadora (Rivero: 2022, 158).

Sea como fuere, su importante incidencia ha facilitado que se haya abierto paso la idea de que proteger y promover el patrimonio alimentario asociado a lo local y lo tradicional nos alinea con objetivos ampliamente compartidos por el conjunto de la sociedad, entre los que se cuenta la mitigación del cambio climático, la reducción de las emisiones, el acercamiento entre el lugar de producción y el de consumo (kilómetro 0) o incluso la lucha contra el desperdicio alimentario. La literatura académica confirma, además, que es frecuente que a los productos asociados a estos atributos se les atribuyan calidades organolépticas superiores (Espeitx, 2011: 140) y también otro aspecto relevante: que además de ser considerados más sostenibles y respetuosos con el medio ambiente que otros productos considerados más “industriales”, exhiben una vinculación robusta con la noción de naturalidad (Pieniak, 2009).

Dada, pues, la evolución del panorama alimentario, su rápida transformación y el valor otorgado a lo local, en un marco, además, en que se hace imprescindible avanzar en formas de producción agroalimentaria con un menor impacto ambiental, es necesario seguir preguntándose cómo se definen y qué espacio ocupan realmente los “alimentos tradicionales” en nuestra sociedad. Pero ello debe analizarse considerando todo este dinámico proceso de diversificación fuertemente empujado por el desarrollo comercial y la innovación alimentaria, que transforma continuamente tanto el contenido de nuestros platos, como las formas de prepararlos y de consumirlos, y que además puede diluir cualquier particularidad en ese magma infinito que forma la variadísima oferta disponible. Resulta igualmente necesario no dejar de cuestionarse la naturaleza concreta de todo lo que consideramos tradicional, de lo que consideramos o no patrimonio alimentario, y que nos hagamos una

pregunta clave: ¿qué puede ser realmente gastronomía popular en este entorno diverso y cambiante y cuáles de sus elementos pueden perdurar?

En el presente artículo se aborda esta cuestión analizando las funciones que adquieren atributos como "local" y "tradicional" asociados a los alimentos y su relación con el carácter "global" que estos pueden adquirir en las redes de producción, distribución y consumo. También el contraste existente entre las prácticas de estandarización y de diversificación de los alimentos y los procesos de revitalización, resignificación, patrimonialización, institucionalización y apropiación que ocurren en los territorios, yendo más allá de los retratos más esencialistas con los que, en ocasiones, se describen ciertos productos identificados como "populares" o "tradicionales". Todo ello mediante una aproximación que se enmarca y se hace eco de las renovadas líneas de investigación que analizan esos procesos en la actualidad, retomando algunos de sus hallazgos más destacados.

PASADO Y PRESENTE DE LO TRADICIONAL

La forma de determinar cómo debemos diferenciar lo tradicional de lo que no lo es, es algo que ha propiciado cierta controversia en la reflexión académica. Son muchos los autores que lo han puesto de manifiesto, como Medina y Solanilla (2013), en un estudio de caso en el que planteaban qué podía considerarse o no cocina tradicional catalana en un contexto globalizado, donde además la emergencia de las redes sociales y la inundación de estas de objetos alimentarios y culinarios hacía evidentes las contradicciones y ambigüedades existentes en cualquier intento de caracterización de dicha cocina. Esta cuestión se ha ido planteando a medida que el patrimonio alimentario se ha visto sometido a tentativas de caracterización y delimitación, pero sobre todo cuando se institucionaliza.

Debe tenerse en cuenta que al patrimonio se le han dado y se le siguen dando usos políticos e identitarios que no son para nada irrelevantes. Del patrimonio cultural se esperan beneficios diversos: desde extraer una rentabilidad económica o que sustente la actividad de uno o varios grupos de agentes económicos, hasta que contribuya a la sostenibilidad de un sistema alimentario. De ahí que en el marco de cada propuesta de identificación, caracterización y promoción del patrimonio alimentario, se produzca la selección de ciertos aspectos específicos de una "cultura alimentaria", que a lo sumo la representan parcialmente. Esto ocurre, en primer lugar, porque la forma que cobra el proceso de patrimonialización propicia que se fragmenten y se descontextualicen determinados componentes, que a su vez se dotarán de

nuevos sentidos en una nueva realidad. En segundo lugar, porque los criterios de selección responden más a los gustos y preferencias de la sociedad que patrimonializa o a los intereses de los agentes patrimonializadores, que al contexto histórico o cultural que presuntamente reflejan. Y, en tercer lugar, porque fruto de todo este contexto en el cual el patrimonio se difunde o se institucionaliza, nos encontramos a menudo que lo que se produce es, más que una recuperación, una “reinterpretación” (Cáceres y Espeitx, 2010: 110-111) o bien “una puesta al día” de los elementos seleccionados, a menudo en sintonía con iniciativas de innovación gastronómica o alimentaria.

Ciertamente no son, por ejemplo, “las recetas del hambre”, propias de los años de la posguerra, como las recopiladas en el caso de Extremadura por Conde y Mariano (2023), las que pueden dar contenido al patrimonio gastronómico hoy en día. Y no tan solo por la enorme dificultad de integrar en una oferta gastronómica atractiva los magros resultados de ese “uso portentoso de la imaginación para llenar los estómagos con lo poco que había disponible” (Conde y Mariano: 2023: 44), sino también por el pesar que supone evocar una época de escasez que dejó una terrible huella en las generaciones que vivieron la década de 1940 (Espeitx, y Cáceres: 2010). No obstante, debemos tener muy presente que la escasez no era un fenómeno puntual en nuestro pasado, sino absolutamente recurrente y que las estrategias culinarias de las clases populares en décadas y siglos anteriores han estado, precisamente, fuertemente marcadas por una inevitable adaptación a un limitado abanico de productos que resultaban escasos o, por momentos, inaccesibles. De ahí que haya que referirse al patrimonio gastronómico que los territorios reivindican como el resultado de un proceso de selección, de reinterpretación y de “puesta al día”, en el que se adecuan cantidades y se revisan tanto ingredientes como recetas, para que el resultado esté en sintonía con gustos y preferencias actuales.

En el ámbito cotidiano, en cambio, no existen demasiados problemas en definir lo tradicional y ello también resulta especialmente importante, porque más allá de la patrimonialización o la institucionalización, son los propios individuos de cada entorno los que interpretan su presente alimentario y gastronómico. Y lo hacen, sobre todo, poniendo en contraste su pasado con el que vivieron generaciones anteriores. Sin añadir ningún otro barniz interpretativo, las personas consideran “tradicional” aquello que suponen que se ha consumido desde hace mucho tiempo en el lugar donde viven o que se consumía en el territorio de donde creen que procede. Puede ser aquel plato o producto que de manera recurrente consumían las familias en un entorno determinado y no en otro. Igualmente puede ser lo que ven o han visto

consumir a madres o abuelos cotidianamente, pero que ellas ya no consumen. O pueden ser métodos de elaboración y preparación que consideran propios de una época diferente a la suya. Es así como popularmente se entienden los alimentos tradicionales: como algo que nos parece antiguo, aunque a la práctica pueda no serlo tanto, que es representativo de nosotros, y no de otros, o que a lo mejor era característico de nuestros madres, padres, abuelas o abuelos, pero que ya no forma parte del consumo alimentario de quién así lo percibe (Cáceres y Espeitx: 2010).

Desde una mirada más popular y menos institucional o académica a lo tradicional, podemos apreciar diferentes elementos relevantes para comprender hoy en día qué sentido puede dar cada individuo a lo tradicional. En trabajos previos (Espeitx y Cáceres, 2019) se han analizado las formas de clasificar los alimentos y las elecciones alimentarias y podemos apreciar que las forma de pensar un alimento se encuentran estrechamente ligadas a la experiencia personal. En efecto, las maneras de pensar en él tienen mucho que ver con el cómo, el cuándo y el con quién se consume. De ahí que, por ejemplo, los alimentos con una presencia más habitual tiendan a considerarse también “más naturales”, aunque esta misma noción se encuentra también ligada a toda una serie de claves que son susceptibles de interpretación individual. O que la experiencia personal y la etapa del ciclo vital sean dos elementos muy relevantes en la manera de pensar lo tradicional.

Al hilo de estas consideraciones tampoco debe pasar desapercibido un factor clave: el enorme contraste entre las vivencias alimentarias de las personas nacidas en la primera mitad del siglo XX, las de la segunda mitad del mismo siglo y las del presente milenio, buena parte de las cuales ya han alcanzado actualmente la edad adulta (Conde Caballero, Rivero Jimenez y Mariano Juárez, 2021). Para las generaciones de personas más mayores, es frecuente comprobar que la barrera entre lo tradicional y lo no tradicional se encuentra fuertemente ligada a la industrialización e innovación tecnológica en el ámbito de la alimentación. El impulso a la diversidad del panorama alimentario que ejerció el desarrollo de la industria agroalimentaria y de los supermercados, sobre todo desde el último tercio del siglo XX, marcó para esas generaciones un antes y un después y eso fue lo que suscitó en ellas esa añoranza por los sabores y texturas de “lo de siempre” o “lo de antes”, en un paisaje donde percibían una merma en las calidades organolépticas de los productos de consumo habitual (Cáceres y Espeitx, 2010). Son en buena medida esas percepciones de las transformaciones, junto al enorme impacto que conllevaron sobre el sector primario, que ha ido perdiendo a gran velocidad peso específico en el conjunto de las actividades productivas y con ello

capacidad para ofrecer un futuro a productores o ganaderos, lo que subyace en la reivindicación de lo local y tradicional y en la puesta en marcha de alianzas estratégicas. Esto último, no solo para contribuir a preservar un mundo rural vivo, sino también para conseguir vincular en el imaginario social productos y platos a territorios específicos (Espeitx: 2005). Los esfuerzos puestos en declinar elementos concretos para intentar objetivar y caracterizar su vínculo geocultural, su “singularidad” y su “autenticidad” han sido muy significativos: un buen ejemplo de todo ello lo ofrecen la proliferación de denominaciones de origen, de indicaciones geográficas protegidas y de especialidades tradicionales garantizadas, reguladas por la Unión Europea y presentes hoy en día en toda su geografía.

A menudo suele pasar más desapercibido el hecho de que frente a la tantas veces citada homogenización y homologación de la oferta alimentaria, propia de ese periodo de fuerte transformación que nos adentra en la modernidad alimentaria, también se produce una reacción por parte del conjunto del sector agroindustrial y de la distribución alimentaria de creciente diversificación, que no se debe tanto a una respuesta adversa del conjunto de la sociedad hacia los productos agroindustriales, como a la necesidad de dar un mayor valor añadido a los productos, de modo que garanticen el crecimiento del sector agroalimentario y que su peso en el conjunto de las actividades industriales pueda seguir siendo elevado. Es gracias a todo ello que de las representaciones sociales del “tomate que ya no sabe a tomate”, tan añorado en las últimas décadas del siglo XX, o algo más adelante, de las falsas creencias sobre el jamás existente en nuestro entorno “tomate transgénico” (Espeitx: 2011), hemos pasado en épocas mucho más recientes a comprobar que tenemos a nuestro alcance una oferta alimentaria con muchísima variedad de tomates: tomates con colores, texturas, tamaños y en definitiva, características organolépticas muy diferentes. Nuevas texturas y nuevos sabores, que son fruto de la innovación ligada a la creación de nuevas variedades y a la rápida distribución de estas en un mundo en donde la globalización de las relaciones comerciales ya se ha completado (Basulto y Cáceres: 2016, 48). Procesos parecidos viven otros tantos productos, como aquella “leche que ya no sabe a leche”, que ahora se subdivide en una enorme variedad de tipologías lácteas, a las que se suman todas las crecientes y diversas bebidas vegetales de sustitución.

Esto último, desde el punto de vista del sentido que cobra lo tradicional y también lo popular, tiene importantes consecuencias. Para las generaciones más mayores o para aquellas que han estado más tiempo en contacto con el mundo rural, una leche “tradicional” puede ser una leche fresca recién ordeñada y sometida a ebullición en el hogar, con su sabor característico, frente

a un tipo de leche en la que la eliminación parcial o total de la materia grasa transforma por completo sus propiedades organolépticas. Pero para los más jóvenes, una leche “tradicional” puede ser meramente aquella que solo es leche, es decir, que no ha sido enriquecida o privada de algún elemento propio como la lactosa; o bien una leche de vaca, frente a las nuevas “leches” de soja o de avena, que precisamente por su diferente naturaleza se ha regulado que no se puedan denominar “leche”, aunque desde la perspectiva de la forma y el momento de consumo cumplan exactamente la misma función. Esto se debe a que las diferencias en las formas de clasificar los alimentos se encuentran estrechamente asociadas, entre otros factores, a la experiencia vital y al periodo cronológico en que se ha vivido (Espeitx y Cáceres: 2019).

Estas cuestiones nos sirven para comprender que la perspectiva del pasado y por lo tanto también de lo tradicional es distinta según el momento de nacimiento de cada individuo y el momento del ciclo vital en que se encuentra. Dada la fuerte diversificación de la oferta alimentaria de las últimas décadas, la noción de lo que es “antiguo” o lo que es “tradicional” puede ser muy distinta entre generaciones que viven realidades donde todo cambia a gran velocidad, especialmente todo aquello en que la innovación tecnológica está implicada. De ello no siempre se es lo bastante consciente cuando se apela a lo local o a lo tradicional, ni tampoco de otro aspecto relevante: en concreto, de que la oferta alimentaria en nuestro pasado ha sido mucho menos estable de lo que a veces se imagina; o de que esa gastronomía del pasado no es representativa del conjunto de nuestro pasado, sino de periodos y contextos más específicos.

En efecto, igual que la oferta alimentaria es diversa, también lo es nuestra historia. Si arrojamos una mirada larga sobre los siglos anteriores podremos comprobar fácilmente que la composición de nuestra alimentación ha estado siempre inmersa en un proceso de cambio permanente, aunque no de forma tan rápida como en nuestro presente, y que a medida que ha ido transcurriendo el tiempo, se ha ido dotando de nuevos elementos, a la vez que iba dejando atrás otros más viejos. Eso es algo que ha ocurrido una y otra vez, a ritmos diferentes, con periodos de mayor estabilidad y otros de cambios más acelerados, pese a que es sin duda en el último siglo cuando más se ha acelerado su transformación, de la mano de este intenso proceso de diversificación. Y si así ha sucedido es porque nuestras sociedades han realizado intercambios culturales, se han industrializado y han sido capaces de producir, comercializar y apropiarse de un sinnúmero de productos, alcanzando en el presente su mayor grado de diversidad alimentaria. De ahí que la gastronomía haya alcanzado un punto de llegada similar en cuanto a diversificación, pues nunca habían coexistido tantas propuestas gastronómicas en poblaciones y territorios.

También hay que subrayar que el paso del tiempo no solo transforma los objetos alimentarios dedicados a la ingesta, sino que se acompaña de cambios en las formas de alimentarse. Es así como productos que antes eran centrales en la dieta para amplias capas de la población, dejan de serlo. Como platos cotidianos, se vuelven festivos o desaparecen de los hogares. Como nuevos platos y productos ocupan el lugar de otros que hasta un determinado momento tenían el mayor protagonismo. Y es así también como se genera y se percibe ese contraste entre pasado y presente, entre cocina actual y cocina tradicional, y también entre productos tradicionales y aquellos que consideramos que no lo son (Espeitx, Cáceres y Massanés: 2001).

Todo aquello que ha dado forma a nuestra diversidad alimentaria ha ido llegando a nuestros territorios a lo largo del tiempo, de forma muy lenta primero, y de manera cada vez más acelerada después. El abanico limitado de alimentos producidos y consumidos, por ejemplo, en el mundo ibérico de la Antigüedad fue ampliándose a medida que diferentes civilizaciones entraron en contacto con el mismo. La romanización, el dominio visigótico y la influencia islámica transformaron el paisaje agrario y la producción ganadera en la península ibérica y fijaron los elementos más característicos de nuestras pautas alimentarias, precisamente aquellos que a menudo consideramos como propios del entorno mediterráneo. Pero no fue solo la llegada progresiva de culturas diversas, sino también la expansión de la actividad comercial en diferentes épocas la que facilitó la llegada de alimentos lejanos que paulatinamente se incorporaron al paisaje culinario y productivo. Si la romanización propició la integración comercial de la península en el área mediterránea, el periodo bajomedieval fue testigo, tras varios siglos de repliegue, de la expansión de nuestros mercados mucho más allá, pero sobre todo hacia la Europa del norte y el continente asiático. Es también ampliamente conocido el impacto de la expansión comercial entre los siglos XVI y XVIII y los efectos que tuvo el intercambio de productos entre continentes, especialmente con el continente americano, sobre el consumo alimentario en España o el resto de Europa. Pero será la llegada de la era industrial lo que sostendrá una transformación profundidad de las prácticas alimentarias y una ruptura sin precedentes en las formas de alimentarse entre las generaciones nacidas desde finales del siglo XIX en adelante y, sobre todo, a lo largo del siglo XX (Basulto y Cáceres: 2016, 41-47).

EL PESO DE LO LOCAL Y POPULAR

Como ya se ha señalado al principio, nada de lo acontecido en el ámbito de la gastronomía popular ni de los productos locales puede comprenderse al margen de los cambios que han tenido lugar en nuestra alimentación desde el inicio de la era industrial. Todo el proceso de industrialización, con lo que supone de innovación tecnológica en la producción alimentaria, marcó un antes y un después, primero, en aquello que comemos y la manera de comerlo, y más adelante, en la concepción de lo singular y tradicional de cada territorio.

La Revolución Industrial posibilitó que, en aproximadamente un siglo, las sociedades occidentales obtuvieran acceso a una oferta abundante de alimentos, dejando atrás la inseguridad alimentaria de siglos anteriores y facilitando una transición nutricional que hará de la desnutrición un fenómeno prácticamente inexistente en Europa y en el conjunto de países desarrollados. Con ella llegaron otros cambios que también son relevantes para perfilar el lugar que hoy ocupa lo local y tradicional: nuevos estilos de vida marcados por una reducción de la actividad física, nuevos productos alimentarios que podemos calificar de “insanos” por ser pobres en nutrientes -en concreto, al estar elaborados con elevadas cantidades de grasa, almidón, azúcar o sal- y que denominamos bollería, *snacks* o bebidas azucaradas, y una mayor prevalencia de enfermedades evitables relacionadas con esos nuevos productos y esos nuevos estilos de vida, tales como la obesidad, la diabetes tipo 2, numerosos trastornos cardiovasculares o ciertos tipos de cánceres (Basulto y Cáceres: 2016, 48-49).

Se trata, pues, de un nuevo escenario, en comparación con el de las décadas anteriores, donde, pese a las oportunidades existentes para desarrollar estilos de vida saludable, ese abanico de productos va a favorecer que se pase rápidamente de una sociedad “tradicional” donde predomina la desnutrición, a otra más moderna en la que se extiende la malnutrición. De ahí que la reivindicación de lo local y de las gastronomías populares también se proponga a menudo como una alternativa para el consumo de alimentos más nutritivos, aunando así tres atributos claves de diferenciación, que a menudo se señalan conjuntamente: más sabrosos, saludables y sostenibles. Se trata, ciertamente, de características que conceden grandes oportunidades a producciones y gastronomías para difundirse y popularizarse, y también para arraigar como elementos característicos de los territorios, pues conectan con preocupaciones y necesidades que tienen un alcance civilizatorio en el mundo global. Pero aún hay otros dos aspectos relacionados estrechamente con lo global que delimitan y modelan el espacio que ocupa la gastronomía popular en la oferta alimentaria actual.

El primero de ellos tiene que ver con la diversificación generalizada de la oferta gastronómica ligada al origen. Con la entrada en el nuevo milenio la valorización de las cocinas tradicionales ha afrontado nuevos retos. La geografía gastronómica urbana que puebla las principales ciudades se encuentra hoy repleta de una oferta culinaria homologable vinculada a orígenes diversos, llámese japonesa, italiana, hindú, etc. Es importante subrayar que no se trata de orígenes especialmente próximos en lo geográfico, ni coincidentes con territorios que formen parte de un mismo estado. No son establecimientos que ofrezcan gastronomía asturiana, aragonesa o castellana los que se extienden, por ejemplo, en la conurbación urbana que forma Barcelona con los municipios de su entorno, donde viven más de dos millones de personas y por donde transitan millones de turistas cada año. Tampoco en las poblaciones metropolitanas a las que en los años 1950 y 1960 llegaron importantes contingentes migratorios procedentes de otras partes de España, la gastronomía popular de los respectivos orígenes ha facilitado la aparición de esos tipos concretos de establecimientos de restauración, más que de manera puntual. A diferencia de los últimos años, cuando son poblaciones de origen iberoamericano o asiático las que lideran la apertura de establecimientos donde se ofrecen gastronomía asociadas a sus orígenes (Cáceres y Espeitx, 2005), aquel bagaje gastronómico que los flujos migratorios aportaron décadas atrás tan solo se refleja silenciosamente en menús de restaurante y en la proliferación de la oferta de tapeo, pero sin subrayar su origen. Y no es irrelevante recalcar que buena parte de esos negocios han pasado a estar regentados por personas de origen asiático, lo que también nos muestra otro de los rasgos de la oferta gastronómica en las grandes zonas urbanas: el peso creciente de los agentes foráneos en el conjunto de la hostelería urbana, sea cual sea el contenido de la misma.

El riesgo inherente en esta evolución es la invisibilización de la gastronomía ligada al territorio de proximidad y la reclusión de la misma en espacios no señalizados como tales, como ciertos bares o restaurantes con cocina “de mercado”, en los que el origen no se pone en valor. De ahí que a menudo oigamos o se escriba en medios de comunicación que en Barcelona es más fácil encontrar alimentación de cualquier origen, que comida catalana. O que sea más fácil encontrar oferta de diferentes tipos de ramen, que “un buen gazpacho” en Madrid o “una buena *escudella*” en Barcelona. Se trata de manifestaciones que reaccionan ante un paisaje urbano dominado por una gastronomía global donde lo local no sobresale, donde el visitante a menudo no puede encontrar fácilmente propuestas gastronómicas ligadas al origen, salvo algún plato turístico estrella (como la persistente paella). Todo ello,

sumado a la diversificación que el crecimiento de la diversidad alimentaria introduce en las pautas alimentarias de los hogares, genera inevitablemente una cierta desconexión entre lo que podríamos considerar patrimonio alimentario local o regional y las personas residentes en las grandes zonas urbanas, pues allí donde viven ese patrimonio se diluye, se invisibiliza o se ve desplazado por otras formas de gastronomía. Pero a su vez todo ello refuerza la condición de los territorios como espacios de salvaguarda, como lugares donde necesariamente hay que ir para consumir esos productos y platos. Considerando este contexto, la conclusión no puede ser más clara: a más globalización alimentaria, mayores oportunidades a la práctica para territorializar la gastronomía popular, pero quizás no tanto por motivos de resistencia, sino, por un lado, por esa singularización perseguida por el entorno rural o por territorios específicos, y, por el otro, ante la evolución global de la oferta alimentaria en las grandes urbes.

Una última cuestión a la cual es preciso hacer referencia es al uso que actualmente se está haciendo en el ámbito de la alta cocina de productos y platos tradicionales, separándolos de su función gastronómica original o transformándolos radicalmente, como parte de un proceso de gourmetización que ya se ha observado en la transformación de los mercados de abastos (González: 2018) y que también reconocemos en los productos locales. Así lo evidencian casos como el de la patatera extremeña, cuya gourmetización es fruto tanto del apoyo de las autoridades regionales al patrimonio alimentario, como de los propios procesos de patrimonialización de productos tradicionales (Conde, Rivero y Mariano, 2023), o el de la algarroba en las Islas Baleares, muy semejante al caso anterior en cuanto a apoyo institucional e idea de patrimonialización (Pedret Massanet, López-Lago Ortiz y Allen-Perkins: 2023). El papel de las administraciones en el impulso y la forma concreta como se gourmetiza el patrimonio alimentario ha sido ya analizado por la literatura académica, y se ha podido comprobar, por ejemplo, que la gastronomía tradicional y los restaurantes con estrellas Michelin, son los dos elementos más comúnmente utilizados por las comunidades autónomas para promocionarse como marca de destino, aunando así cocina popular e identidad cultural en nuevas propuestas gastronómicas (Rico, 2023).

Dicha tendencia conduce a dos resultados tan radicalmente opuestos como complementarios. Por un lado, a la integración de productos tradicionales en propuestas que aúnan la creatividad culinaria con la innovación tecnológica aplicada a la preparación culinaria, lo que en algunos casos puede representar otra forma de desvinculación entre producto y territorio, al reinterpretarse por completo e integrarse en propuestas separadas del

patrimonio gastronómico del cual proceden, pues de hecho otorgarle esas nuevas funciones supone dejar de lado precisamente los elementos que hacen reconocible su carácter popular. Pero por el otro, esta es también una estrategia ampliamente utilizada para enriquecer las propuestas gastronómicas en los lugares donde esos productos locales se obtienen, ampliándola así desde los recetarios más tradicionales a nuevas propuestas creadas y ofrecidas en el mismo territorio, tal y como puede constarse en estudios recientes (por ejemplo, Conde Caballero y Mariano Juárez: 2022). De hecho, en un contexto donde la alimentación se diversifica cada vez más, lo esperable es que sucedan ambas cosas a la vez.

CONCLUSIÓN

Se planteaba inicialmente qué capacidad tiene actualmente la gastronomía popular y, por añadidura, los productos alimentarios locales, de ocupar un lugar real y reconocible entre el conjunto de la oferta gastronómica. Ello ha permitido abordar la evolución de nuestra diversidad alimentaria, sus causas, sus consecuencias y sus incertidumbres. Se ha podido constatar así que los cambios económicos y sociales que han acontecido a lo largo de los siglos siempre han tenido, al menos, una cierta traslación en lo que se come y la forma como se come. También que las prácticas culinarias abarcan un sinfín de platos y procedimientos que han evolucionado a lo largo del tiempo. Asimismo, que aquello que rescatamos de nuestro pasado para que represente territorios y gastronomía se selecciona y reinterpreta.

Se ha remarcado igualmente que la era industrial transformó las prácticas gastronómicas a lo largo del siglo XX. De ahí que las dos últimas décadas de este estuvieran ya fuertemente marcadas por los procesos de valorización y reivindicación de productos y platos, denominados tradicionales, a cargo de productores, cocineros y propietarios de restaurantes. Pero otras tantas décadas han pasado desde entonces y durante las mismas se ha seguido transformando el paisaje alimentario. De ahí que las generaciones más jóvenes nazcan y crezcan en un entorno social y alimentario que también es muy diferente a aquel que podía existir antes de que la globalización alcanzase su apogeo y las redes sociales transformasen para siempre la forma de comunicarnos y relacionarnos.

Es un mundo distinto, pero no tan diferente. Un mundo donde la reivindicación e institucionalización de la gastronomía popular se integra con facilidad en objetivos ampliamente compartidos, que van desde el desarrollo rural, la protección del medioambiente o la promoción de la salud, hasta la

puesta en valor y preservación del patrimonio cultural ligado al territorio. Todo ello ofrece oportunidades importantes a los territorios que apuesten por la valorización de sus productos y sus gastronomías, pero estos también se enfrentan a una importante amenaza: que el conjunto de la oferta gastronómica engulla y haga invisibles las particularidades y la dimensión territorial de todo este abanico de alimentos y recetas. Dadas estas circunstancias, singularizarse y visibilizarse tal vez sea más importante que nunca.

BIBLIOGRAFÍA

- Ab Karim, S. y Chi, CGQ (2010). El turismo culinario como atracción de un destino: un examen empírico de la imagen gastronómica de los destinos. *Revista de gestión y marketing hotelero*, 19 (6), 531–555.
<https://doi.org/10.1080/19368623.2010.493064>
- Basulto, J. y Cáceres, J. (2016) *Más vegetales, menos animales. Una alimentación más saludable y sostenible*. Debolsillo.
- Berard, L. y Marchenay, P. (1996). La construcción social de los productos de la tierra. *Agricultura y Sociedad*, 80-81, 31-56.
- Bertozi, L. (1998). Tipicidad alimentaria y dieta mediterránea. En: Barusi, A.; Medina, F. X. y Colesanti, Gm (Ed). *El color en la alimentación mediterránea. Elementos sensoriales y culturales de la nutrición* (125-142). Icaria.
- Cáceres, J. y Espeitx, E. (2005). *Cuines en migración. Alimentació i salut d'equatorians, marroquins i senegalesos a Catalunya*. Fundació Jaume Bofill – Obra Social Caixa Sabadell.
- Cáceres Nevot, J. y Espeitx Bernat, E. (2010). *Comensales, consumidores, ciudadanos: una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo XX*. Ediciones de Intervención Cultural – Montesinos.
- Chen-Tsang, T. (2016). Memorable Tourist Experiences and Place Attachment When Consuming Local Food. *International Journal of Tourism Research*, 18(6), 536–548. <https://doi.org/10.1002/jtr.2070>
- Conde Caballero, D y Mariano Juárez, L. (2022) “Alimentación, sostenibilidad y tradición. Una etnografía de la revitalización gastronómica de las Hurdes (España) “. En: Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F. X. *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas*. Icaria, 2022 (135-155).
- Conde Caballero, D. y Mariano Juárez, L. (2023). *Las recetas del hambre. La comida de los años de posguerra*. Planeta.
- Conde-Caballero, D., Rivero-Jimenez, B. y Mariano-Juarez, L. (2021). Memories of hunger, continuities, and food choices: An ethnography of the elderly in extremadura (Spain). *Appetite*, 164 (December 2020), 105267.
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105267>

- Conde Caballero, D.; Rivero Jimenez, B. y Mariano Juarez, L. (2023). "Tradition, upward social mobility, and sophistication: An ethnographic appraisal of the patatera". *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100651>
- Espeitx, E. (2005) Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular, 2 (2), 193-213. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2004.02.016>
- Espeitx, E. (2011). Productos "de la tierra" y alimentos transgénicos: tradición e innovación como atributos valorados y como factores de riesgo. En: Cáceres Nevot, J. y Espeitx Bernat, E. *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura*. (118-158). Ediciones de Intervención Cultural – Montesinos.
- Espeitx Bernat, E. y Cáceres Nevot, J. (2010). La memoria de la escasez en la Barcelona de la posguerra (1939-1953). *Stadium*, 16, 163-187.
- Espeitx Bernat, E. y Cáceres Nevot, J. (2019). Manera de clasificar los alimentos y elecciones alimentarias. *Revista de Antropología Iberoamericana*, 24 (1), 145-168.
- Espeitx, E.; Cáceres, J y Massanés, T. (2001). *Com a la llosa, res: les transformacions alimentàries al Pallars Sobirà i l'Alt Urgell*. Generalitat de Catalunya.
- González, S. (2018). Introduction: Studying markets as spaces of contestation. En: Gonzalez. S. (Ed.). *Contested Markets, Contested Cities. Gentrification and Urban Justice in Retail Spaces* (1-18). Abingdon.
- Medina, F. X.; Aguilar, A. (2022). "¿Hacia sistemas alimentarios sostenibles en contextos culturalmente coherentes? Debates en torno a la cultura, la sostenibilidad y la dieta mediterránea. En: Conde, D.; Mariano, L. y Medina, F. X. (Ed.) *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas* (25-40). Icaria.
- Medina, F. X.; Solanilla, L. (2013). Patrimonio culinario, institucionalización y medios digitales. *ph investigación* [en línea], 1, 55-74 <http://www.iaph.es/phinvestigacion/index.php/phinvestigacion/article/view/13>
- Pedret Massanet, C.; López-Lago Ortiz, L.; Allen-Perkins, D. (2023). From stigma to haute cuisine: Strategies , agents , and discourses in the revalorisation of Carob as a gourmet product. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31(February), 100677. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100677>
- Pieniak, Z.; Verveke, W.; Vanhonacker, F.; Guerrero, L. y Hersleth, M. (2009). Association between traditional food consumption and motives for food choice in six European countries. *Appetite*, 531, 101-108.
- Poulain, J.-P. 8 (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Rivero Jiménez, B. (2022). La sostenibilidad como imperativo contemporáneo. Propuestas para el debate. In D. Conde, L. Mariano, & F. X. Medina (Eds.), *Gastronomía, cultura y sostenibilidad. Etnografías contemporáneas* (157–170). Icaria.

- Rico Jerez, M. (2023). Tourism marketing of the Autonomous Communities of Spain to promote gastronomy as part of their destinations branding. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 32.
<https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100727>
- Santana, A. (2003). Mirando culturas: la antropología del turismo. En: Rubio, A. *Sociología del turismo*. Barcelona: Ariel.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336.
<https://doi.org/10.1080/09669580802359293>