

PARADOXES DE LA MODERNITAT ALIMENTÀRIA

JESÚS CONTRERAS

OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ
contreras@ub.edu

1. La modernitat alimentària

Els darrers anys, es constata un interès creixent per l'alimentació. Aquest interès té diferents fronts, entre els quals cal destacar el sanitari o nutricional (una societat cada vegada més preocupada per la seva salut i convençuda de la important relació entre salut i alimentació), l'econòmic i el cultural i comportamental (que es mou entre l'anomenada *macdonalització*, en un extrem, i la gastronomia com a cultura, en l'altre).

El ritme de les innovacions alimentàries ha experimentat una acceleració extraordinària durant els últims cinquanta anys. Aquest creixement, possiblement, és conseqüència tant del progrés del coneixement científic i de les seves aplicacions tecnològiques com de la profunda i complexa interacció entre alimentació i societat.

No és fàcil preveure la direcció dels canvis futurs. En qualsevol cas, sembla ser que les actuals generacions de dones ja no són educades per ser mares i cuineres, ja que aprenien de les seves mares o àvies els principis culinaris i els valors dietètics mínims. D'altra banda, si *abans* els ritmes de la jornada laboral estaven subordinats, en bona part, als rituals de l'alimentació col·lectiva (esmorzar, dinar i sopar a casa), avui, contràriament, és l'alimentació la que està cada cop més subordinada als ritmes de les jornades de treball dels diferents membres de la llar, així com als temps d'oci respectius. D'acord amb això, l'alimentació, fins i tot la familiar, s'individualitza o es *desestructura*.

Aquestes circumstàncies deixen un camp completament obert a la tecnologia alimentària i a les seves aplicacions industrials perquè, al llarg de la història, les constants alimentàries s'han explicat pel fet que cada cultura ha transmès a cada generació els principis culinàries bàsics, els gustos propis i els valors dietètics. I, així, de la mateixa manera que la cultura va permetre aprendre a valorar positivament el gust de productes inicialment avorribles (pebre, all, alcohol, cafè, etc.) perquè representaven avantatges nutricionals o fisiològics, permetrà la cultura valorar positivament, per exemple, aliments a base de soja que substitueixen els productes tradicionals perquè són avantatjosos dietèticament i de preparació molt còmoda? Al cap i a la fi, «de garganta para abaixo, igual sabe gallinha como sardinha».

2. Alguns trets més o menys paradoxals del nostre present alimentari

A les societats industrialitzades actuals, el desafiament ja no sembla ser l'accés als recursos. El primer problema alimentari, el d'assegurar el nivell de subsistència, està resolt. L'interès se centra avui a saber si l'alimentació escollida més o menys lliurement i entre nombroses opcions resulta fiable en termes de qualitat i innocuïtat. Avui, davant d'uns recursos alimentaris gairebé il·limitats, el problema central és el de la regulació de l'apetit individual, ja que, biològicament, l'evolució ha preparat els nostres organismes amb vista a l'escassetat i no pas a l'abundància; ha forjat mecanismes de regulació biològica previsors, econòmics, capaços de preparar i administrar reserves mobilitzables davant l'escassetat. Així el problema, actualment, no consisteix en com accedir als aliments, sinó en com *escollir-los*. Ens trobem davant d'un autèntic *gir copernicà* o *revolució alimentària*. No es tracta simplement d'un canvi més o menys quantitatiu, de menys o pocs a més o molts aliments. No es tracta tampoc d'uns canvis que només reflecteixen unes certes continuïtats alimentàries. És cert que alguns canvis, i molt importants, indiquen, simplement una acceleració més gran dels processos. Un pollastre es comercialitza avui a les 8-9 setmanes davant els 5-6 mesos en què es feia fa tan sols unes dècades; d'altra banda, un agricultor que, a l'Espanya del 1931, alimentava amb el seu treball 5,5 habitants, avui pot alimentar 26 habitants o més (Martínez Álvarez, 2003). Així doncs, des del punt de vista de la disponibilitat alimentària, podríem dir que, al llarg de la història dels anomenats actualment *països desenvolupats*, en cap altre moment els éssers humans havien menjat tant, amb tanta varietat ni millor. Mai tant com ara havíem estat tan saciats.

També, d'altra banda, mai tant com avui havíem sabut tant sobre els aliments, sobre les malalties i sobre la biologia i la fisiologia humanes. Els avenços científics i tecnològics desenvolupats al llarg de les últimes dècades permeten un tipus d'anàlisis extraordinàriament detallades, de tal manera que de qualsevol *aliment* o producte se'n pot expressar la composició qualitativa i quantitativa fins al mínim detall. D'aquesta manera, si tenim en compte la publicitat científica, el seu eco als mitjans de comunicació i la publicitat alimentària, no sembla que la nostra societat contemporània *mengi* pomes, carn de pollastre o de porc, tonyina, coliflor,

iogurt o vi, sinó més aviat sembla que *ingereixi* calci, ferro, polifenols, flavonoides, vitamines, carotè, glucosa, fibra, grasses saturades, monoinsaturades o poliinsaturades, àcid oleic, fòsfor, alcohol etílic, proteïnes, antioxidant, tanins, bífidus, omega 3, fitoesterols, AGS, AGLI, LDL, DGLA, etc. Les categories on avui són percebuts i classificats els aliments semblen, doncs, haver-se modificat considerablement amb relació a les categories utilitzades en temps passats, en el sentit d'una descomposició química més gran impulsada per la ciència.

D'altra banda, al mateix temps que cada vegada podem conèixer més i millor la composició dels aliments, també coneixem cada vegada més i millor els efectes dels diferents nutrients sobre el nostre organisme. Conseqüentment amb tot això, avui, els científics, els responsables de la sanitat pública i les indústries agroalimentàries, ens recomanen amb més precisió i amb més convenciment què és el que hem d'ingerir per a estar sans i per a prevenir les diferents malalties. Vegem-ne alguns exemples:

Correlacions probabilistes entre alimentació i salut-malaltia i recomanacions de consum segons estudis científics

- El CSIC recomana beure fins a un litre de cervesa a la setmana per raons de salut.
- Aquelles persones que prenguin entre 1 i 6 gots de vi setmanals redueixen el risc de patir apoplexia un 34 %.
- Menjar un ou al dia no suposa un risc més elevat per al cor.
- Menjar cinc peces de fruita i verdura al dia redueix un 31 % la possibilitat de patir infart cerebral.
- Un consum diari de dos o tres tasses de te redueix fins a un 46 % el risc de patir arteriosclerosi.
- Un adult sa ha d'ingerir un mínim de mig litre de llet al dia.
- El consum diari de iogurt retarda l'aparició de certs tumors.

Així mateix, mai tant com avui no havíem tingut tants controls alimentaris, tecnologies tan eficients i sofisticades per a garantir la seguretat (innocuitat) dels nostres aliments, unes autoritats, uns científics, uns mitjans de comunicació i unes organitzacions de consumidors tan preocupats pel nostre benestar. Mai no havia existit tanta *seguretat alimentària*. I, tot i així, la *inseguretat* no desapareix; fins i tot augmenten les incerteses i els dubtes pel que fa al que mengem i als possibles riscos que pot tenir la nostra dieta, és a dir, els danys potencials/probables per a la nostra salut. Tampoc, mai tant com ara, no havíem estat tan preocupats per la nostra salut i la nostra alimentació.

També passa que els recents desenvolupaments de la tecnologia i de la indústria alimentària han pertorbat la doble funció *identificadora* de la cuina: la identificació de l'aliment i la construcció de la identitat dels individus. L'aliment s'hauria convertit en un objecte sense història coneguda i el consumidor modern no sabia ja què és el que realment està menjant, atès que la indústria sembla proporcionar un flux d'aliments *sense memòria*. Així, si la ciència mai havia sabut tant, els *consumidors* (concepte relativament nou) mai no havíem sabut tan poc amb relació al que realment mengem: embotits sense carn, *succedanis*

d'angula, de caviar, etc.; animals i plantes *modificats* genèticament, productes *enriquits*, *lleugers*, *sense*, *des*, *amb*, *intel·ligents*, *enèrgics*, vaques que no mengen herba, peix que menja pinsos carnis, nous conceptes com el colesterol (colesterol bo i colesterol dolent), grasses saturades, poliinsaturades, monoinsaturades, omega 3, calci, polifenols, antioxidants, flavonoides, bífids, lactobacils, estilbens (resveratrol), hidroxitirosol, àcid elàgic, elagitanins, carotenoides fitoesterols, glucosinolats, alicina, etc.

L'espècie humana s'ha debatut, al llarg de la seva història, entre la *neofilia* (tendència a l'exploració, necessitat de canvi, necessitat de novetat i de variació, etc.) i la *neofòbia* (prudència, por a la desconeixença, resistència a la innovació, etc.). En qualsevol cas, mentre els condicionaments ecològics i econòmics no permeteren assegurar l'aprovisionament alimentari, la tendència va ser la d'incrementar els repertoris alimentaris mitjançant la incorporació i l'exploració de nous productes. Avui, en canvi, la incorporació de noves tecnologies a la innovació alimentària s'ha accelerat considerablement i, a més, la saturació dels mercats alimentaris i l'augment de la concurrència a escala mundial obliga les empreses a innovar constantment i a crear *nous productes*. D'altra banda, amb el desenvolupament dels coneixements biològics, l'era de la conservació i de la transformació dels aliments (assecatge, salat, fumat, esterilitzat, congelat, deshidratat, etc.), ha donat pas a la de la creació d'aliments, ja sigui per extracció dels constituents de diferents fonts i recomposició posterior (surimis o *ensamblatges* diversos) o per manipulació genètica. D'aquests nous productes, la població només coneix els elements finals del procés de producció. Els elements restants constitueixen una autèntica *caixa negra* sobre la qual es projecten sentiments o actituds de més o menys preocupació, ansietat i inseguretat, ja que ni els processos ni els productes resultants estan inscrits en les representacions culturals apreses per diferents grups socials.

Les innovacions tecnològiques constants que incorpora la industrialització del sector agroalimentari han donat lloc a una ruptura fonamental de les relacions que els éssers humans havien mantingut físicament amb el seu medi i amb el fet que les nombroses tasques que fins llavors eren realitzades per les responsables domèstiques a les seves cuines avui es duguin a terme a la fàbrica. La *industrialització*, entesa en gran part com una artificialització de l'alimentació, ha desembocat en una idea cada cop més persistent, i també més certa, que cada vegada *sabem menys sobre el que mengem*. Aquesta idea o percepció resulta fàcilment acceptable si tenim en compte que els aliments estan cada cop més *transformats*, de tal manera que la *cadena alimentària* és cada vegada més complexa i, alhora, més distant o allunyada del ciutadà. Però també, i en un sentit molt diferent, la successió i la relativa freqüència de *crisis alimentàries* contribueix a posar al descobert aspectes no coneguts, no imaginats i no acceptats amb relació a la *manipulació* dels aliments, ja que pot tractar-se d'aplicacions tecnològiques l'existència i el domini de les quals es desconeixien prèviament: per exemple, les vaques menjant farines càrnies elaborades amb el rebuig dels mateixos animals o restes d'ovelles. Efectivament, als últims anys, la indústria alimentària ha

posat en circulació una sèrie de *nous productes* que tenen característiques especials o innovadores que consisteixen, fonamentalment, en alterar-ne la composició i/o la *filiació*. Les *alteracions* han pogut consistir en l'eliminació d'algun dels seus components més característics, per exemple el greix, o en l'eliminació completa de la carn, mantenint, això sí, el nom del producte, l'aspecte, el color i alguna referència al seu sabor i textura. Podria dir-se que l'agricultura i la ramaderia s'allunyen, cada vegada més, de la naturalesa per acostar-se, també cada vegada més, al laboratori i a la indústria. I, també els peixos, cada cop ens en trobem més, com ara la truita, el salmó, el llobarro, el turbot, la tonyina, etc., que enlloc de ser *pescats són cultivats*. Sembla ser, doncs, que ens trobem davant del que es podria qualificar d'un *nou ordre* alimentari.

3. Un nou ordre alimentari?

Avui, la nostra relació amb els aliments és o comença a ser molt diferent de la que ha estat fins ara. Només cal pensar en alguns dels nous termes en circulació actual com, per exemple, *gastronomia molecular* (pel que fa a la cuina) o *nutrigenòmica* (pel que fa a la dietètica) per a prendre consciència d'aquestes noves relacions entre les persones, la seva alimentació i la seva salut. Un altre exemple, igualment amb un nou concepte híbrid, *alicament o aliment funcional*, ens obliga a repensar les maneres de representar els aliments, les seves funcions, el seus continguts, les seves imatges, els seus usos... Pensem, d'altra banda, en alguns dels *nous aliments* que la biotecnologia aplicada a l'alimentació permet posar en circulació:

- Suplements de fibra de raïm per al peix congelat
- Ou que no necessita conservar-se en fred
- Un entrepà de mortadel·la sense greix
- Un plàtan que protegeix contra l'hepatitis
- Pastanagues amb antioxidants per a reduir el risc de càncer
- Patates que contenen una vacuna contra el còlera
- Porcs amb un menor contingut de greix animal i més adequats per a dietes baixes en colesterol.

En definitiva, avui, les categories relatives als aliments semblen haver estat modificades en el sentit d'una *cientificació* i *medicalització* molt més elevades. Avui, la novetat que representen, per exemple, els aliments funcionals, és que ja no parlem d'aliments pròpiament dits, sinó d'alguns dels seus components concrets. Això constitueix un canvi qualitatiu important a la percepció dels aliments i, conseqüentment, a la percepció de la nostra alimentació en la seva globalitat. Els mitjans de comunicació divulguen aquests nous coneixements i aquestes noves relacions amb la nostra alimentació. Alguns exemples:

Imagine el lector una margarina que contenga fibra, las vitaminas que aportan las frutas, los ácidos grasos del pescado, los beneficios del ácido fólico y que además siga sabiendo a margarina y que no engorde [*El País*, 14-5-2000].

La dieta del futuro no estará pensada para perder peso sino para eludir la muerte. En los próximos años, los científicos confían en combinar los conocimientos, cada vez mayores, sobre la composición genética del cuerpo humano, con el uso medicinal de los alimentos para elaborar dietas capaces de detener o incluso curar enfermedades [...]. A los individuos con riesgo genético de desarrollar coágulos sanguíneos se les podría recomendar que tomaran alimentos con anticoagulantes naturales. Y los que padecen alergias crónicas, migrañas o artritis podrían seguir una dieta permanente de alimentos que contrarrestaran dichas enfermedades [*El País*, 23-5-99].

No només proliferen nous aliments, noves composicions, sinó també nous conceptes per als aliments: funcional, *gourmet*, transgènic, surimi, enriquit, productes de la terra, DOP, IGP, traçabilitat, amb carnet d'identitat, data de caducitat, ètnics, precuinats, *light*, productes *amb*, productes *sense*, aliments modificats, aliments de síntesi, aliments anàlegs, *snacks* dietètics, begudes intel·ligents, aliments enriquits, embotits vegetals, ecològic, biològic, orgànic, exòtics, reformulats, tradicionals, salvatge (pel que fa al peix), nous aliments (de la Comunitat Europea: tots els que no eren consumits a la CE abans del 15 de maig de 1997), etc. Sembla que la innovació sigui un objectiu en si mateix, independentment que estigui orientada o no a resoldre un problema o a millorar una solució ja existent.

4. Medicalització de l'alimentació: l'exemple dels aliments funcionals

Des de l'últim quart del segle xx, diverses i nombroses investigacions han demostrat que la dieta és un dels factors que influeix significativament en el risc i en la severitat de nombroses malalties i s'insisteix en l'impacte positiu de certs components dels aliments sobre la salut de les persones i sobre el seu benestar en general.

Probablement, l'extraordinari desenvolupament de la bioquímica des del començament del segle xx hagi estat la causa que els aliments s'hagin estudiat primordialment des de la perspectiva de la nutrició. Fins fa poc, un aliment era bo si era bo com a nutrient, però avui la nutrició és només una de les funcions dels aliments. Avui la ciència es planteja l'estudi de la promoció de la salut a través de l'alimentació amb horitzons més amplis. Així neix el concepte d'*alimentació funcional*. Actualment, els aliments que ofereixen beneficis per a la salut estan adquirint noves dimensions. Es parla d'aliments orientats a la prevenció del risc d'un cert nombre de malalties cròniques. Es tracta dels *aliments* o aliments *funcionals*.

Així doncs, han proliferat els estudis científics orientats a esbrinar les propietats beneficioses dels diferents nutrients alimentaris —vitamines o altres components com els microorganismes, el cas dels *bifidus*. Els mecanismes que inicien o promouen malalties d'origen

multifactorial, com l'arteriosclerosi, les afeccions cardiovasculars, el càncer, l'obesitat o l'osteoporosi, entre altres, es diu que són fonamentalment *metabòlics*.

És freqüent trobar informacions a la premsa sobre les investigacions referents a algun tipus de nutrient o compost alimentari, amb l'objectiu de demostrar-ne les propietats beneficioses per a l'organisme. Vegem-ne alguns exemples:

Propietats beneficioses d'alguns aliments (recollides pels mitjans de comunicació)

Producte	Substància	Beneficis
Oli d'oliva	Antioxidants (vit. E) Polifenols	Prevé el càncer Prevé els infarts Frena l'envelliment Prevé la diabetis Redueix el colesterol
logurt	Bífidus LCI D'altres	Millora el sistema immunològic Millora la funció de l'aparell digestiu Redueix el risc de càncer de còlon Redueix el nivell de colesterol i de triglicèrids
Te	Flavonoides	Redueix el risc d'arteriosclerosi
Vi	Flavonoides Tanins	Prevé alguns tipus de càncer Protegeix d'infarts i de vessaments cerebrals Redueix la pèrdua de visió
Cervesa	Alcohol etílic Vitamines Fòsfor, calci Àcid fòlic Polifenols Fibra soluble	Combat el colesterol dolent Evita malformacions del fetus Retarda l'envelliment cel·lular Prevé el càncer de còlon
Cafè	Cafeïna	Cirrosi

A més, avui l'enginyeria genètica permet portar aquest plantejament a situacions més diverses i complexes. Per exemple, d'acord amb Ramón, el 30 % de la població mundial pateix deficiència de ferro, sobretot en aquelles parts del planeta on la dieta és fonamentalment vegetal. Per incrementar els valors de ferro a l'arròs s'han expressat gens que codifiquen ferritina. Els gens que codifiquen aquests tipus de proteïnes són presents en moltes plantes i alguns han estat clonats des del genoma de la mongeta, el blat de moro o el pèsol. Expressant el gen que codifica la ferritina de mongeta a diferents varietats d'arròs, s'ha aconseguit triplicar els valors de ferro per gram de l'endosperma del cereal. La informació genètica, doncs, obre grans expectatives a la possibilitat de seleccionar varietats enriquides en alguns constituents d'interès per a la protecció de la salut.

5. El futur alimentari, entre la nutrigenòmica i el màrqueting?

D'acord amb els avenços més recents de la genètica molecular (Puigdomènech, 2004, p. 206-216), disposem avui de molts exemples pel que fa a la influència dels nostres gens en l'alimentació. A molts països, per exemple, constitueix una pràctica comuna fer una prova a un nadó sobre la presència d'un gen anomenat *fenilcetonúria*. Estudis duts a terme amb germans bessons i nens adoptats sobre el seu comportament alimentari, demostren l'existència de gens que contribueixen de manera significativa a l'obesitat. La malaltia celíaca també té transmissió genètica. La intolerància a la lactosa és un dels exemples més coneguts relatius a les diferències genètiques que poden produir-se en les poblacions humanes a causa d'un aliment. Un altre dels condicionants que es donen de manera personal amb una proporció creixent d'individus és la generació d'al·lèrgies a aliments concrets (per exemple l'al·lèrgia a la lactoglobulina i a la caseïna de la llet, als fruits secs, al peix, al marisc, etc.). Actualment se sap que l'espècie humana posseeix un genoma amb uns vint-i-quatre mil gens i que la complexitat de l'espècie no depèn tant del nombre dels seus gens sinó de com interaccionen i es regulen. Tots els individus posseeixen els mateixos gens, però existeixen petites variacions en aquests que són les responsables que els individus siguin tots diferents i únics. A part de conèixer els canvis en els gens causants de malalties, també se sap que existeixen individus genèticament predisposats a contraure certes malalties, com ara les cardiovasculars o la diabetis. Així, a poc a poc, es disposarà de procediments per a conèixer les bases genètiques del metabolisme i la seva resposta als aliments. Això vol dir que es podrà saber quin tipus d'alimentació serà la més adequada en quantitat i qualitat per a cada individu, fet que servirà per a evitar malalties i aconseguir un millor nivell de vida.

D'altra banda, des del punt de vista del màrqueting alimentari, les indústries agroalimentàries estan actualment convençudes de la importància i la transcendència econòmica de la segmentació progressiva i la mutació permanent del mercat alimentari. Constantment es dissenyen nous tipus de productes. A Espanya, cada any aproximadament, surten al mercat uns set-cents nous productes, tres quartes parts dels quals es retiren, fracassats, al cap de poques setmanes.¹ Aquests nous productes han de permetre integrar racionalitats alimentàries cada cop més variades i complexes on les exigències de gust, de sociabilitat, de salut, d'estètica, de relacions simbòliques, es mesclen en combinacions individuals cada cop més variades. Produir industrialment la diferència sembla ser un dels reptes econòmics més grans, no tan sols en l'alimentació sinó en tots els terrenys del consum. Segons Stephan Sigríst, un expert del màrqueting, els desitjos del consumidor que guien l'oferta alimentària actualment, responen a les categories següents: salut, benestar, no envellir; individualitza-

1. Les que segueixen van ser algunes de les *innovacions* que van ser presentades al Saló Alimentaria 2006: caramels de guatlla, gelats de bacallà i pebrot rostit, pa de motlle de color groc, taronja i verd (amb tomàquet, safrà i espinacs), caramel en esprai i sense sucre, mostassa amb puntes d'ortiga, *morcilla light*, falàfel congelat, ous bullits i sense closca, etc.

ció; orgànic; nostàlgia, redescobriments, retorn al passat; experiències, màgia, espai; espiritualitat; autenticitat, i consciència de vida, estil de vida.

D'aquestes categories, ens interessa recollir la d'*individualització*, ja que, en aquest punt, semblen coincidir màrqueting i nutrigenòmia. Aparentment, almenys per a aquestes dues visions, els individus són cada vegada més diferents entre si, més específics. Dit d'una altra manera, cada vegada menys *identificats* amb una espècie, una cultura i cada vegada més identificats pel seu ADN exclusiu i pel segment del mercat dins del qual pugui ser circumstancialment classificat. De fet, una important multinacional nutracèutica parteix del fet que les noves tendències del mercat es concreten des del *from we* fins al *to me* o, el que seria el mateix, d'un mateix producte per a tota la família a productes diferents per a cadascun d'ells amb un públic objectiu poblacional diferent.

6. Punt i seguit

Menjar, alimentar-se, ha estat un fet molt important al llarg de tota la història. Per aquesta raó l'experimentació i la investigació per a millorar i assegurar l'alimentació també ha estat una constant. Avui, tot i així, en un context dominat per la mundialització i els avenços científics extraordinaris en genètica, biotecnologia i nutrició, podem imaginar escenaris completament nous i concordants sobre l'alimentació humana i els seus efectes sobre la salut i la malaltia, la seguretat i la inseguretat, el plaer i la satisfacció, i sobre el benestar general o el malestar, així com a les maneres de pensar l'alimentació i els aliments. Potser tot això respongui a una certa continuïtat històrica, o potser, s'haurà de començar a pensar en termes de *ruptura*.

Hem vist que avui les recomanacions dels responsables de la salut pública i de les indústries agroalimentàries són molt precises i s'orienten a prevenir determinades malalties, a estar sans. Encara que actualment haguem superat els problemes de penúria alimentària d'abans, l'alimentació es continua considerant un problema fonamental de salut pública. Les pràctiques alimentàries no adequades es consideren la causa de l'augment de nombroses malalties: des de diferents tipus de càncer i patologies cardiovasculars, fins a l'obesitat, considerada avui com una epidèmia. En qualsevol cas, en aquest nou context de l'abundància, on el 30 % de les malalties estan relacionades amb els aliments, ens hauríem de preguntar: quins són els nous constreïments per a l'ésser humà, omnívor, i quines són les noves adaptacions necessàries, tant biològiques com culturals?

També és veritat que les recomanacions dietètiques encara són generals i proposen uns valors mitjans que haurien de ser útils com a guia general per a la població i que cadascun s'hauria d'adaptar a la seva situació personal. Però els biòlegs moleculars esperen que, en un futur proper i de manera creixent, es disposi d'informació molt més personalitzada sobre l'estil de vida i l'alimentació que convé per a cada individu en particular. D'aquesta manera, s'indica que ja no podrem seguir fent exactament el que hem estat fent els últims cent, cinc-cents, o deu mil anys (Puigdomènech, 2004, p. 235). De fet, l'eminent biòleg

Brian J. Ford (2003, p. 19-21) ha pronosticat ja la desaparició de la gastronomia domèstica i el *menjar ràpid* i que, en un futur proper, menjarem per activar el cervell i retardar la vellesa:

El nou mil·lenni promet un canvi extraordinari pel que fa a l'alimentació [...], ja que arriben nous aliments fins ara desconeguts, com els elaborats a partir de fongs i moltes altres substàncies. Els aliments tradicionals rebran un tractament especial: el *menjar ràpid* d'ara desapareixerà a mesura que sorgeixin altres innovacions riques en nutrients que ens aporten una dieta alta en vitamines, minerals i altres elements saludables. El consum de carn vermella decaurà ràpidament, al món modern, ja que les persones ocupades tendeixen a escollir menjars ràpids i fàcils sense importar-los l'excés de greix o de sal que puguin contenir. En el futur, el menjar s'escollirà segons el poder que tingui d'activar el cervell o de retardar la vellesa. En el passat menjàvem per no morir de fam o perquè resultava gratificant; en el futur, en canvi, escollirem aliments que ens permetin gaudir de la vida al màxim [...]. Es dissenyaran aperitius capaços de millorar l'estat anímic de les persones en lloc de saciar l'apetit, i es vendran a tot arreu [...]. En el futur, es processaran els aliments per assegurar que continguin determinats nutrients, encara que cada any canviïn segons les modes i captin més l'atenció uns ingredients o d'altres. Els aliments sintètics amb continguts greixosos reduïts substituïran la carn amb la qual s'ha alimentat el món occidental fins ara. La nova gastronomia mesclarà aliments de moltes cultures diferents i oferirà sabors que mai no hem experimentat.

Els nous escenaris alimentaris del present i els que es veuen a venir en un futur, pel que sembla molt proper, plantegen una paradoxa interessant. Al llarg d'uns quants milers d'anys, l'espècie humana, l'omnívora, tenint unes mateixes necessitats nutricionals, ha hagut d'adaptar-se a ecosistemes diversos que ha donat lloc a solucions gastronòmiques diferents. Aquesta història ha donat lloc a cultures alimentàries molt diverses al llarg de la geografia i de la història. Avui, amb la mundialització del mercat, el *medi* és gairebé el mateix per a tots els omnívors del món. Però aquesta uniformització de l'espai a través de la globalització del mercat sembla ser que ja no donarà lloc a homogeneïtzació alimentària, sinó, contràriament, ens trobarem amb una diversificació enorme. Això sí, no tant en l'àmbit cultural sinó nutricional i dels individus entre si i dins de la mateixa societat. Si durant milers d'anys i fins avui, l'omnívora ha hagut de conèixer el seu medi per a adaptar-s'hi, a partir de demà, el que l'individu haurà de conèixer serà la seva carta ADN per intentar adaptar la seva alimentació i per prevenir les malalties pròpies; si no, la seva ignorància o la seva mandra seran els culpables.

El fet alimentari és extremadament complex. Es tracta d'una evidència. Tot i així, podríem afegir que avui el fet alimentari és encara més complex del que ha estat fins fa poc.

Podríem dir, igualment, que si la complexitat tradicional del fet alimentari derivava del caràcter omnívor de l'espècie humana, la major complexitat actual derivaria del fet que, en lloc de parlar de l'ésser humà com a omnívor en singular, resulta ja necessari parlar dels *omnívors*, en plural: és a dir, amb diferències importants i transcendents amb relació a les necessitats nutricionals entre els uns i els altres. Els avenços de la genètica, d'una banda, i els de la nutrició, de l'altra —reunits en una mateixa i nova disciplina, la nutrigenòmica—, ens obliga a pensar en l'omnívor en plural. Encara que, per raons diferents, el màrqueting agroalimentari contribueix, també, a aquesta pluralitat. Com a mínim, sinó, estem davant d'un nou omnívor, estem davant d'un omnívor/consumidor paradoxal. I se m'acut que una possible manifestació de la paradoxa pugui ser el simple fet que existeixi a França, per exemple, l'Association de Défense des Consommateurs de Suppléments Nutritionnels et Botaniques (ADSNB).

L'acceleració de la innovació és una característica de la modernitat i el mercat sembla obligar a inventar i a produir cada vegada amb més rapidesa la diferència, la novetat. Així, entre la nutrigenòmica i el mercat, l'alimentació és cada vegada menys una cosa que s'hereti des de la infància o que s'imposi mitjançant mecanismes propis d'una identitat cultural.

Sembla, doncs, que ja no serà possible la transmissió del coneixement alimentari de generació en generació com havia passat fins ara. El coneixement serà tan particular per a cada tipus d'individu que la transmissió estarà en mans, exclusivament, de la classe mèdica. Amb això, la individualització-desculturalització de l'omnívor mitjançant la *medicalització* de la seva alimentació haurà estat definitiva. Curiosament, en contraposició, i perquè les paradoxes no s'acabin, també des de la ciència de la nutrició, alarmada per l'empitjorament dels hàbits alimentaris que afecten les poblacions més desenvolupades, es reclama retornar a la dieta *tradicional* perquè, diuen, «els nostres fills, menjaran pitjor que nosaltres, perquè no estan educats per a alimentar-se de manera adequada i la tendència de la societat ens porta a reduir el temps per a cuinar». Així doncs, haurem de deixar-ho, un cop més, en un: Ja ho veurem!