

Ruralidad, calidad y alimentación: una trayectoria académica vital entre la tradición y la innovación. Conversando con Encarnación Aguilar*

Por Santiago Amaya (Universidad de Cádiz, España) y Víctor del Arco (Universidad Autónoma de Madrid / INCIPIT-CSIC, España).

Encarnación Aguilar Criado es Catedrática en el Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla, lugar donde se doctoró en 1988. Referente nacional e internacional en el campo de los estudios rurales, su trabajo se enmarca también en el estudio de los procesos de construcción de la calidad de productos agroalimentarios circunscritos a ese ámbito. Su excelsa carrera académica se ha desarrollado entre la referida universidad pública sevillana y otros destacables centros como la Universidad de California (Berkeley), de la que ha sido investigadora visitante en varias ocasiones. La influencia de esta última se aprecia en una mirada que en la década de los años 90 fue plenamente innovadora para la antropología académica española. Su trabajo se ubica asimismo en el Grupo de Investigación TECUDE (Territorio, Cultura y Desarrollo)¹, radicado en la Universidad de Sevilla y del que forma parte desde su creación en 1995. Un recorrido preciso sobre su itinerario académico, investigador y de producción bibliográfica puede encontrarse en web de la Universidad de Sevilla ([enlace](#)).

Encarna nos recibe amablemente en una calurosa semana de Feria en Sevilla. A pesar de la distancia impuesta por la mediación virtual, el tono cariñoso y la generosidad en sus respuestas supera la presencia de una doble dificultad: tanto la dispuesta por la apuntada distancia virtual como la impuesta por el hecho de verse desempeñando un rol poco común para una antropóloga: el de ser la entrevistada. A continuación, exponemos una cálida y provechosa conversación a tres entre Encarna, Santiago Amaya —profesor en la Universidad de Cádiz y estrecho colaborador de Encarna desde hace décadas— y Víctor del Arco —co-coordinador de este monográfico—. Como coordinadores del presente número especial agradecemos la generosidad, tiempo y cuidadosa revisión precisada por ambos a la transcripción final que encontrarán a continuación.

* Cómo citar:

Aguilar, Encarnación; Santiago Amaya y Víctor del Arco (2023). Ruralidad, calidad y alimentación: una trayectoria académica vital entre la tradición y la innovación. Conversando con Encarnación Aguilar. *Encrucijadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales*, 23(1), e2302.

1 Ver más información del grupo TECUDE en: grupo.us.es/tecude/

Víctor del Arco [VA]: Muchas gracias por aceptar sumarte a esta conversación coral. Pretendíamos explicar un campo, poner en situación una problemática estableciendo conversaciones con tres personalidades académicas dentro del mismo. Tanto mi compañera Laura Martínez [co-coordinadora de este monográfico] como yo mismo creemos que hay una historia interesante por explicar sobre los procesos formativos, las elecciones y las coyunturas que dirigen el recorrido de nuestras problemáticas y que la dinámica de los artículos académicos no permite reflejar ni explicar.

Encarnación Aguilar [EA]: La agradecida soy yo y espero aportar al número especial que estáis coordinando. De todas formas, he de decirte que, si me tengo que definir no me definiría como antropóloga de la alimentación, sino más como ruralista, como parte de los estudios rurales. En ese sentido sí que arranqué desde la antropología, lo que pasa es que llegó un momento en que la antropología no me daba las respuestas que yo quería para los temas que estaba estudiando. A mí la antropología de los años 90 centrada en el tema de los campesinos y el mundo tradicional se me quedaba pequeña. Veía que el mundo rural, el cual conocimos con el trabajo que hicimos con las bordadoras, era otra cosa. Entonces, en mi búsqueda por dar respuesta al contexto que estaba viendo, que era totalmente cambiante —te estoy hablando de los años 90 con la intensificación agrícola, la nueva agricultura, los cultivos bajo plástico, en la comarca del Aljarafe sevillano—, me empecé a juntar con los sociólogos y a formar parte del grupo de Sociología Rural. Por ponerle una cabeza visible, la de Eduardo Moyano, y a partir de ahí fui conociendo a otra gente. Si vosotros consideráis que he aterrizado en la alimentación, pues lo he hecho desde un punto de vista de los productores, de cuáles han sido los cambios que los productores han tenido que ir haciendo para llegar a lo que finalmente hemos estudiado nosotros, que es la producción de calidad. Cuando yo leo las cosas que hace mi amiga Cecilia Díaz, con la cual he compartido cantidad de sesiones, amistad e incluso proyectos, pues veo que yo no tengo mucho en común con ellos porque hablan de otras cosas, de alimentación.

Lo que es curioso, y eso sí me gusta, quizá porque yo me eduqué en Historia de la Antropología, es que muchos de los actuales representantes de la Antropología y la Sociología de la Alimentación proceden del mundo rural. Porque fijaos que Jesús Contreras, por ejemplo, representa al antropólogo de la primera etapa que trabajando sobre campesinos en Chinchero en Perú con toda esta corriente del grupo de Barcelona de Esteva [Claudio Esteva Fabregat], y ya este tipo de ruralidad no le sirve y se pasa a la alimentación. Desde el punto de vista de la sociología, Cecilia Díaz, que sí que se considera socióloga de la alimentación y ha trabajado mucho sobre eso escribiendo cosas sobre la aparición del campo de estudio, también procede del mundo rural, porque su tesis se la dirigió Eduardo Sevilla.

Después ya se ha desarrollado el campo propio de la Sociología y la Antropología de la Alimentación. También es verdad que parece que los sociólogos de repente hayan descubierto la alimentación y los antropólogos llevábamos hablando del tema de la alimentación desde Marvin Harris como mínimo. Posteriormente, lo que sí ha habido con la alimentación –que también ha pasado en lo rural– es una convergencia entre sociólogos, antropólogos e historiadores, porque finalmente yo creo que los campos aquí se diluyen y lo importante son los temas y las preguntas de investigación que tú haces. Pero yo veo que ellos trabajan cosas que yo nunca trabajaría porque no es mi campo.

VA: Encarna, al hilo de lo que dices, sí que creo que podemos hablar de una cierta convergencia con esos estudios de comunidad, muchos de ellos desarrollados en Latinoamérica, con gente posmarxista que tenían una idea del estudio de la producción y cómo esa gente fue cambiando su agenda a lo alimentario. Particularmente, a mí me ha pasado lo contrario. Por ejemplo, yo quería estudiar lo alimentario y esto me ha llevado a la ruralidad. Es interesante también lo que has enunciado porque una de las preguntas que queríamos formularte era esa, sobre cómo se pasa de los mantones de Manila a trabajar sobre los alimentos de calidad con un grupo de investigación tan potente como es el TECUDE –Territorio, Cultura y Desarrollo– en la Universidad de Sevilla.

EA: Yo llegué a trabajar la ruralidad desde el campo del género. Yo soy mujer y en los años 90 estaban de moda los estudios de género y tenía que pagar también mi peaje como mujer, estudiando el género, sobre todo femenino. Conocía los cambios que se estaban produciendo en la zona del Aljarafe, donde estaba empezando el cultivo de la fresa. Pero ahí sobre todo lo que más nos interesaba era la relación entre el trabajo femenino y la nueva agricultura. Entonces empezamos, a principios de los años 90, a estudiar todo esto y me di cuenta, cuando llegué a esta zona, que no me servían para nada las teorías sobre la ruralidad tradicional, los campesinos y demás. Aquello era agricultura intensiva, campo bajo plástico, arenales donde se estaba cultivando y dónde trabajaban muchas mujeres que eran de los pueblos de alrededor. Empezamos ahí y yo me quedé enganchada con un grupo de mujeres que estábamos estudiando, las bordadoras de mantones de Manila. Claro, tú puedes pensar sobre qué relación tienen estas bordadoras con el mundo rural. Pues como estaba trabajando con el mundo del trabajo femenino tenía toda la relación, lo que pasa es que ellas pertenecen a ese mundo rural tradicional. Eran trabajadoras del campo, pero tradicional, porque el bordado es un trabajo que tú tienes en tu casa y que vas haciendo a ratos, que era una idea muy característica del trabajo de la mujer y que cuando llegaba la temporada de la aceituna, por ejemplo, pues ayudabas a tu marido que era jornalero e ibas a recoger aceituna o cualquier otra cosa y volvías. Tu marido seguía trabajando de jornalero y tú volvías al mantón. Entonces ahí se combinaban muy bien las teorías del trabajo femenino, de la economía sumergida, de esas cosas que me gustaron mucho.

Eso me hizo descubrir el tema del mundo rural, y lo que es más importante: que, de pronto, ya no había más bordadoras porque las que estábamos entrevistando tenían 60 años como mínimo, pertenecían a esa generación de una España pobre y de posguerra donde las niñas y niños no estaban casi escolarizados y a las niñas las llevaban a la escuela pero, inmediatamente, la madre las metían a que aprendieran un oficio para traer dinero a la casa y para tenerlas "recogidas". Entonces, resulta que la gente joven ya no quiere ser bordadora porque han cambiado los tiempos. La mentalidad tradicional se había roto por el sistema de aprendizaje y porque principalmente tenían otra salida laboral que era la fresa e iban a trabajarla en grandes cuadrillas. De lo que yo me empiezo a dar cuenta es de que todo está cambiando, no sólo el tema de las salidas laborales, sino todo el mercado laboral, la nueva agricultura, la formación de uniones, etc.

Terminamos nuestro trabajo de las bordadoras, que había estado financiado por el Instituto Andaluz de la Mujer, en 1992, en plena Exposición Universal de Sevilla. Después de eso pasamos a pedir proyectos con financiación del Plan Nacional, y yo tenía una idea sobre cómo el mundo rural había cambiado y la antropología social no me daba respuestas. Por lo menos la que se estaba haciendo para estudiar ese tipo de transformaciones, porque estudiar los campesinos y las tradiciones ya no me valía, porque las mismas bordadoras, que eran muy tradicionales, también estaban cambiando. Entonces en ese momento de mediados de los años 90 comienzan a hacerse patentes las primeras ayudas de Desarrollo Rural: el tema de moda que habían descubierto los políticos europeos era el Patrimonio Cultural y que el mundo rural también formaba parte de ese patrimonio cultural. Entonces yo, como antropóloga que soy, entre que ya conocía el mundo rural, estaba en contacto con los grupos ruralistas, sociólogos, etc., me pongo a trabajar sobre el Desarrollo Rural como gran tema de finales de siglo, porque era cuando estaban las políticas de Desarrollo, y como antropóloga me meto en el tema del patrimonio. Me acuerdo que nuestro primer proyecto se llamaba algo así como "Patrimonio Cultural como motor de Desarrollo", y empezamos a mirar cosas concretas en zonas concretas, en la zona del olivar, en la zona de los quesos, etc. A partir de ahí ya empezamos a ver la relación y el papel que el patrimonio cultural estaba jugando dentro de los programas de Desarrollo y qué estaba pasando en los patrones de ese Desarrollo.

De pronto nos encontramos con el tema de la calidad. Empezamos a ver cómo en el mundo rural se estaba haciendo un esfuerzo cada vez mayor sobre producción de calidad y, además, una recuperación de una tradición reinventada, una calidad pero que obedece a parámetros que tienen que ver con medidas de seguridad y de salubridad de Europa. En definitiva, nos encontramos con que la gente descubre la maravilla que es el mundo rural. Se empieza a descubrir la diversidad que tiene el mundo rural y se empieza a poner en valor. Ahí ya entramos de lleno en las políticas de Desarrollo y Calidad que tan buenos resultados nos han dado a través de artículos, publicaciones, etc., pero siempre muy en contacto con todos los sociólogos. Yendo a congresos establecimos además redes con Francia e Italia con los grupos que trabajan con SIAL (Sistemas Agroali-

mentarios Localizados) y también con el mundo latinoamericano con México, con Brasil, etc.

Santiago Amaya [SA]: A mí lo que me surge es una cuestión que no sólo asumí Encarna y su grupo de investigación luego, y que es un marchamo de identidad de los dos grupos que ella ha liderado, y es algo que sigue siendo una prioridad para todos nosotros: la internacionalización. Digo esto porque veníamos de una escuela donde no se primaban precisamente este tipo de relaciones, sobre todo con redes e investigadores de fuera de España. De pronto, tanto la temática como los contenidos y los enfoques que asumimos nos permitieron establecer este tipo de redes con gente de Francia, pero también con gente de la Universidad Iberoamericana, con gente de la UNAM [Universidad Nacional Autónoma de México], el ICAR [Instituto de Ciencias Agropecuarias y Rurales de la Universidad Autónoma del Estado de México], la gente de Brasil como la Universidad Federal de Santa María y la Universidad Federal de Pelotas, y que es gente con la que, hoy en día, seguimos manteniendo ese tipo de redes. Esa es una línea que me parece que desde la alimentación y desde lo rural, pero con la vertiente de la internacionalización, sería muy conveniente hablar con Encarna, de sus proyectos siempre que hablemos de lo rural, de lo patrimonial...

VA: En mi trabajo de campo en Teruel trabajando con productores de jamón, me encontré con un productor que me dijo: “la Denominación de Origen nos convirtió en empresarios”. Esta frase me ha perseguido a lo largo de estos años por todo lo que es capaz de condensar. Cómo las marcas de calidad, unidas a políticas públicas de la UE, acaban transformando también el entorno rural. ¿Cómo ves esa transformación? ¿Crees que es un proceso que en cierta medida se ha retroalimentado a sí mismo o por el contrario supuso una salida para que el mundo rural se reactivara contemporáneamente?

EA: Me alegra que me digas eso. Yo imparto, por ejemplo, en el Grado de Antropología de la Universidad de Sevilla, la asignatura de Antropología de las Sociedades Rurales y lo primero que les digo a los alumnos es que se tienen que quitar todas esas ideas de lo tradicional que tienen. En el mundo rural los productores son empresarios, es que hasta que no tengamos eso metido en la cabeza no vamos a entender lo que es el mundo rural, por lo menos en Europa. El mundo rural está sujeto, y eso lo hemos escrito varias veces, a todas las mismas dinámicas, leyes, reglas y regulaciones del mundo a nivel global, y si estamos en Europa más todavía. Por tanto, el campesino tradicional que no haya dado el salto a ser empresario hoy en día ya no existe. Lo podemos poner en un museo, que nos gusta mucho a los antropólogos, lo ponemos allí arando para que lo veamos, pero ya no existe. Eso empezó a cambiarse con la Revolución Verde en los años 60 y se culminó en los años 80 con la entrada de España en el Mercado Común.

Víctor, en lo que comentas sobre el jamón, efectivamente él te lo expresó perfectamente porque supongo que estaba viviendo un proceso concreto que era el de la Denominación de Origen, pero los que no estaban viviendo ese proceso concreto te pueden decir exactamente lo mismo. Además, se lo digo siempre a mis alumnos: si tú sales ahí al campo y le preguntas a una persona que está ahí trabajando que cómo se define, desde luego que él no te va a decir que es campesino. Y si tú le dices que es campesino, él te dice que de qué le estás hablando, porque la gente se define como agricultores, es decir, el agricultor ya es otro tipo de productor, ya es una agricultura inmersa absolutamente en el modo de producción capitalista y la sociedad de mercado, que trabaja por y para el mercado. Toda esa lógica de mercado, que además en el caso de España se incentiva con la PAC [Política Agraria Comunitaria] y, posteriormente, con la reforma primera de la PAC de los años 90.

Claro, la primera PAC fue de posguerra, había que levantar Europa, dar de comer a la gente y producir, pero cuando esa agricultura llega a su límite en los años 80, produciendo más de lo que se consume, se está contaminando, se están dando cuenta de que ese agricultor, ya muy especializado, está siendo tan malsano para el medio ambiente y para el mundo rural como otro tipo de sector. Así, la agricultura que se empieza a practicar a partir de los años 90 se diseña en la primera reforma de la PAC. Es una agricultura que responde a nuevas preocupaciones de los ciudadanos europeos del siglo XXI y, por tanto, cuidando del medio ambiente, de su relación con la salud, eficiente, sostenible. Ahí es donde aparece el tema de las Denominaciones de Origen y otras muchas marcas. Pero si tú lo miras desde el punto de vista del productor, ellos también lo hacen porque es el mercado el que se lo está demandando, porque se pueden decir: si sigo lo que mis padres, lo mismo no entro en el mercado. Sin embargo, si hago lo mismo que hacían mis padres, pero posicionándolo con nuevas reglas, nuevas normativas, recogiendo ayudas, etc., puedo tener un producto que finalmente llegue mejor al mercado.

La PAC ha ido guiando el camino. Lo mismo que en los años 60 se incentivó la productividad máxima y hubo una ayuda masiva para que la gente se reconvirtiera y produjera a gran escala porque era lo que se necesitaba. A partir de los años 90 se les ha dicho "paren, ya estamos produciendo suficiente y además con problemas, vamos a ir reconvirtiendo el mundo rural en otra cosa y no solamente producir bienes de consumo y de alimentos, sino también otro tipo de bienes". Además del valor añadido que tiene todo eso: producir naturaleza, producir cultura, producir todo tipo de alimentos de calidad, tradición, producir sosteniblemente, etc. Para eso ha habido muchas ayudas y los Grupos de Desarrollo Local han estado ahí, favoreciendo, porque las Denominaciones de Origen son procesos largos, de poner de acuerdo a mucha gente y eso tiene que liderarlo alguien. En algunos casos lo han liderado ellos mismos [los productores], en otros casos han estado muy apoyados por los técnicos, por los programas de desarrollo, por los centros, y la gente se ha ido convenciendo de que hace menos frío dentro que fuera, a

pesar de que tú y yo sabemos la cantidad de problemas que tienen las Denominaciones de Origen.

VA: Precisamente, Encarna, lo que estoy ahora escribiendo y pensando tiene que ver con esa tendencia hacia el colapso del modelo de indicaciones geográficas. Por cómo lo están entendiendo y cómo le está haciendo la pinza la propia economía de mercado. Las DOP [Denominaciones de Origen Protegidas] con las que he trabajado, por ejemplo, no crecen en número de miembros año tras año. No existe un crecimiento y sí bajas paulatinas, unida a una bajada en la implicación productiva sobre las figuras por parte de los productores, en este caso de jamón, priorizando sus marcas particulares sobre el marchamado bajo la DOP. Esto creo que nos muestra un cierto agotamiento del modelo. ¿Crees que esto puede encajar o coincidir también, por supuesto con sus particularidades, con lo que has investigado estos años?

EA: Yo estoy de acuerdo contigo y eso también lo hemos visto, porque se va agotando el modelo en la medida en que estar dentro de la DOP les exige a los productores una cantidad de esfuerzo y de inversiones para que lo puedan certificar que en muchos casos no pueden mantener. Entonces, a lo mejor el mismo producto no lo necesita tanto, y Santiago ha trabajado sobre el tema, cuando, por ejemplo, un jamón tiene suficiente calidad y a lo mejor no le hace falta estar dentro de la Denominación de Origen. Pero estoy de acuerdo contigo en que eso está pasando cada vez más, a la vez que hay una sobreproducción de Denominaciones de Origen, de la marca.

VA: Sí hay una inflación de figuras a las que se le suman otros actores como las asociaciones interprofesionales, por ejemplo. Pero quería preguntarte, recuperando algo que has mencionado anteriormente, sobre ese mundo rural que decías que ya no existe y la paradoja de que este sí que existe de forma estética en las etiquetas e imaginarios del consumidor. Está, por tanto, siendo reactivado continuamente en el plano mercadotécnico. Me refiero aquí a la existencia de un uso estético del *terroir* y de la idealización de lo rural, que hace que se activen en los supermercados, por ejemplo, esas viejas dicotomías que en el mundo rural no existen contemporáneamente, al encontrarnos con técnicas y usos perfectamente equiparables a cualquier industria urbana. Esa falaz ruptura urbano/rural en el ámbito agroalimentario se desvela de forma conjunta a la flexibilidad y continuidad entre los lugares. Desde mi punto de vista, el campo arcaico no existe en el marco productivo agroalimentario comercializable, el campo del *zacho* no existe, aunque prevalezca en el imaginario del consumidor, pero paradójicamente, los productores se “aprovechan” de ello en la esfera de la comercialización, creando y recreando esa ilusión ruralista romantizada. ¿Cómo ves esa contradicción o esa paradoja?

EA: Estoy plenamente de acuerdo contigo. Efectivamente el *marketing* ha jugado un papel importante y en el mundo rural piensan que se vende mejor ofreciendo una imagen de tradición que además ya no existe salvo en las cabezas de los consumidores. El mejor ejemplo de esto que te estoy diciendo es el caso de la DOP de Aceite de Oliva Estepa que he trabajado, y es relativamente nueva porque nació en 1992. Hoy día son pioneros a nivel de producción con un sentido plenamente mercantilizado, capitalizado. Ellos te dicen que les importa poco lo que se produce y comercializa en España porque tienen puesto un ojo en Israel, otro ojo en Marruecos, etc. porque esos son sus mercados. Esta gente tan moderna e hiper-capitalizada tienen como logo un ánfora romana de aceite, como diciendo al consumidor que ellos están desde los romanos. Están señalando que tienen una tradición, y fíjate cómo le han dado la vuelta, con uno de sus eslóganes: “su tradición es innovar”. Esto es desde un punto de vista de marketing magnífico, pero también, maquiavélico. Si tú vas a un museo del aceite, lo que te vas a encontrar son las piedras de los antiguos molinos con los famosos capachos de esparto. En el museo de olivar de Adamuz, de la DOP de Montoro (Córdoba), por ejemplo, aparecen fotos antiguas transportando la aceituna en lomos de los borricos, así como los depósitos de almacenamiento que eran de hierro. Imagina ahí conservar el aceite, al sol a 40 grados en verano, que ellos mismos me decían que la aceituna se estropeaba, “se atrojava”, y el aceite sabía amargo; hoy diríamos que estaba estropeado. Ahora entras en donde están produciendo y lo que ves son unos depósitos de acero inoxidable donde está controlada la temperatura para que la aceituna no se te “atroje”, porque están continuamente controlando para sacar lo que necesitan, etc. Pero claro, eso no queda bonito en un museo a pesar de que estamos en el siglo XXI y ese es el presente. Lo que se vende es la tradición y lo que se etiqueta es el territorio, como si hubiera sido inamovible, y eso no es verdad. Porque también está la idea de que cómo se producía antes daba mayor calidad que lo que se produce ahora. Pues no os podéis imaginar la cantidad de biodiversidad bacteriana que había en un capacho, cosa que hoy día no hay, o en el queso cuando se utilizaban los cinchos de esparto que ahora están prohibidos y, sin embargo, se lo ponen después de producido para venderlo.

VA: Creo que uno de nuestros intereses compartidos, tanto contigo Encarna como con Santiago, tiene que ver con el trabajo sobre imágenes, marketing, publicidad y los usos que en ellos se hacen en materia de patrimonio alimentario. ¿Qué puedes contarnos sobre estas relaciones, sobre la forma en que a través de ellos se reactivan determinadas dicotomías románticas sobre la ruralidad, por ejemplo?

EA: Es una idea que nosotros hemos trabajado también sobre cómo nosotros vivimos en un mundo de imágenes; por ejemplo, tenemos el libro famoso de Lash y Urry sobre capitalismo de signos². Entonces volvemos otra vez a lo que decíamos al principio, sobre

2 Lash, Scott y John Urry (ed.) (1993). *Economías de signos y espacios. Sobre el capitalismo de la posorganización*. Amorrortu.

cómo el mundo rural está metido en las mismas dinámicas, mismos procesos y misma problemática de todo el mundo productivo y todo el mundo en general. Pero, además, lo tienen mucho más fácil que el mundo industrial, porque como trabajan con la naturaleza, aunque sea una naturaleza ya muy construida, lo tienen muy fácil: por ejemplo, el concepto “del campo a la mesa” como algo que se está incentivando, como una nueva postura y dinámica de Europa. Es fácil porque realmente le estás diciendo a la gente que nosotros le estamos transformando la naturaleza y es, a su vez, de lo que usted se está alimentando. Le estamos trayendo un producto que hunde sus raíces en unas prácticas y manejos ancestrales, en relación con el medio ambiente. Pero bueno, yo siempre le digo a los alumnos lo mismo, que lo tradicional no tenía por qué ser más saludable, porque también se moría antes muchísima gente de fiebre de Malta, y que la higienización y todos los temas de salubridad son muy importantes. La tecnología nos ha salvado —nos ha traído también algunos problemas—, pero en el tema de la alimentación nos ha salvado en muchos sentidos.

VA: Ciertamente da mucho que pensar lo que estás planteando, pero también, y cambiando un poco de punto, queríamos preguntarte sobre otro fenómeno asociado en gran medida a lo anterior, el de la *gourmetización* y lo *foodie*, la utilización de la comida como un recurso turístico elitizado, los procesos de espectacularización con la comida y la forma en que los centros de las ciudades o pueblos mono-productores se están convirtiendo en verdaderos parques temáticos gastronómicos. ¿Cómo lo ves y cómo crees que eso ha podido transformar también el mundo o medio rural?

EA: A eso te puedo responder más como ciudadana, porque a nivel de investigación nosotros no lo hemos trabajado mucho. Como ciudadana veo la forma en que el centro de Sevilla, por ejemplo, se está convirtiendo en eso. Pienso que la cocina se está llenando, como ámbito sujeto a cambio, de transformaciones y nuevas elaboraciones. Pero también se ha dado la presencia de tiendas especializadas de alimentación o de productos gourmet como parte del turismo. Por ejemplo, las jamonerías que venden jamón metido en un cartuchito, de forma que nunca se ha comido así el jamón en Andalucía, así por la calle. También el otro día vi el chocolate con churros, vendido sobre todo a turistas, también para comerlo por la calle. Eso creo que tiene que ver también con la presencia de hábitos alimentarios que no son nada nuestros. Nosotros le damos importancia al tema de la mesa, a comer bien, pero eso de tomarlo por la calle no es que sea turístico, es que es muy anglosajón. Yo he vivido en Estados Unidos y me quedaba sorprendida de ver a la gente en las paradas de autobús tomándose el desayuno, o comiendo como sale en las películas. Yo creo que, por un lado, se está imponiendo eso de cara a los turistas y me choca especialmente, sobre todo cómo los mismos productores, en este caso los bares, o por ejemplo cómo una churrería tradicional de Sevilla que se ha puesto de moda para los turistas, participan de eso. Los sevillanos estamos horrorizados porque ahora van los turistas a esos sitios, y ellos mismos habían cogido ya este tipo de reci-

piente de vaso para llevar el chocolate con un apéndice para meter los churros. Yo dije “bueno, si eso lo están utilizando en este comercio que pone en la puerta desde 1842 que están allí, pues el dueño habrá dicho ‘esto lo tengo que hacer’”. Pero decirte sobre cómo eso está influenciando a los productores no tengo ni idea porque sí que me imagino que eso va por otros caminos, esa es la sensación que tengo, pero no lo sé. Muchas de estas tiendas son franquicias y no sé si trabajan directamente con los productores, pero en el fondo, desde el punto de vista de lo que estamos hablando, también responde a la idea de vender la tradición y vender la tradición culinaria es vender el taquito, tacos de jamón, incluso publicitado como *takito* con k, como si fuera japonés.

VA: En mi trabajo de campo pude hablar con muchos distribuidores y personas que regentaban tiendas de alimentación, me transmitían el cambio en la cultura de consumo de un producto como el jamón, donde el loncheado y envasado al vacío había ganado plenamente la partida dentro de las prácticas de consumo. Me hablaban de cómo cada vez se vendían menos jamones enteros y que los tenían prácticamente de atrezo en sus tiendas.

E: Sí. Y también por ejemplo los concursos de cortadores de jamón, en las bodas, en los mercados de abastos como espacios convertidos en lugares de encuentro de turistas, ya no sólo para comprar en las tiendas, sino que allí también tienen restaurantes. En el Mercado de Triana, al que voy mucho, había unos que se habían quedado con varios puestos y lo que tenían era toda una barra puesta. Por un lado, vendían los taquitos estos que estamos hablando, pero también tenían a un señor loncheando y, por otro lado, los jamones allí colgados, todo junto y a la vez. Tengo la sensación de que eso es gente nueva que ha visto una salida, pero tengo también la sensación de que eso como ciudadana me pone muy nerviosa; por ejemplo sobre cómo Sevilla está insostenible para eso, hay toda una transformación. Ahora bien, no sé cómo tiene eso relación con la comida.

VA: Y en esa línea sobre la que estás reflexionando precisamente por la conexión vertebradora que tiene de todo este fenómeno, ¿qué opinión te merecen los grados y posgrados de artes culinarias, ciencias gastronómicas, gastronomía, muchas veces ligados a universidades privadas y a proyectos que tienen una idea mercantil de la educación y cómo la antropología está ocupando un papel secundario en ellos?

E: Ese proceso la verdad que no lo estoy siguiendo en absoluto. Sí que estoy siguiendo, también como espectadora, esa nueva emergencia y culto gastronómico en la televisión, por ejemplo, con la nueva cocina. No tengo opinión y tampoco sabría decirte si eso sólo está unido a los cocineros o hay gente de antropología. Yo también soy un poco crítica con eso. Si tuviera que haber o no antropología en carreras que puedan ser muy profesionales, muy orientadas al mundo de la hostelería, a lo mejor no les hace falta antropología o sociología. En lo que no estaría de acuerdo es en que hubiera antropólogos pero

que no hubiera sociólogos, por ejemplo, o historiadores, pero no sé si tendríamos algo que aportar en la formación. Lo que no me gustaría es que pasara con esto como con todo, que parece que se forma un grado nuevo y todos tenemos que estar ahí entre otras cosas para ocupar puestos de trabajo, que así se han formado muchos grados, con el “¿qué hay de lo mío?”. Pues a lo mejor es eso de lo que va a depender, pero no veo que tengamos por qué estar.

VA: Para ir concluyendo, Encarna, me preguntaba si podrías darnos algunas referencias bibliográficas clásicas y no tan clásicas que creas pueden ser importantes para ver o entender lo que es la alimentación, la ruralidad, etc. Por ejemplo, algún texto que te transformó la mirada y que te apetezca compartir.

EA: Se me ocurre por ejemplo la obra de Bertrand Hervieu, sociólogo francés que escribió *Los Campos del Futuro* (*Les champs du future*, 1993) de los años 90 traducido por Eduardo Moyano³. Ahí se hablaba de las transformaciones, del paso de esa agricultura tradicional antes de la Segunda Guerra Mundial a la posterior agricultura, porque no podemos olvidar que el mundo que vivimos ahora se diseñó después de 1945. Este sería uno de mis libros básicos, pero más de mundo rural y no tanto de la alimentación. También, siguiendo con este hilo, está François Purseigle que junto con Hervieu está escribiendo ahora una serie de artículos y que se llaman “Agricultura sin agricultores”⁴. En España, como un clásico que nos ha educado a todos en el mundo rural y todas esas transiciones del campesinado, está Eduardo Sevilla Guzmán, y en una ruralidad mucho más moderna, mucho más abierta en otros campos, Eduardo Moyano, que además creo que ha tenido la habilidad de unirnos a mucha gente con distintas problemáticas y distintas temáticas. Hace nada ha editado el libro *La España rural* sobre los retos y las oportunidades del futuro rural⁵. Otro autor que para mí ha sido fundamental, pero más en rural que en alimentación, y con el que personalmente he trabajado, es Jan Dower Van der Ploeg, que ya está jubilado y que ha sido uno de los grandes estudiosos del campesinado y defensor de la agroecología. Ha trabajado en la Universidad de Wageningen en Holanda, que ha sido uno de los grandes centros de reflexión sobre el mundo rural y sus recientes cambios. Si es de alimentación nombraría, como figuras pioneras en España a Cecilia Díaz, socióloga, y a los antropólogos Jesús Contreras y Mabel Gracia y, seguramente se me olvidan algunos otros claro. Una buena fuente como referencia a los estudios rurales en España es la desaparecida *Revista Agricultura y Sociedad*, dirigida por Cristóbal Gómez Benito, que fue sucedida por la actual *Estudios Agrosociales y Pesqueros*, que la sigue publicando el Ministerio de Agricultura. Y a partir de ahí la infinidad

3 Hervieu, Bertrand [1993] (1996). *Los Campos del Futuro*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, Serie Estudios nº 118, ([enlace](#)).

4 García de Azcárate, Tomás (2023). François Purseigle et Bertrand Hervieu, Une agriculture sans agriculteurs. *Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros*, 260, 422-427. <https://doi.org/10.24197/reeap.260.2023.422-427>

5 Moyano, Eduardo (coord.) (2022). *La España rural. retos y oportunidades de futuro*. Cajamar Caja Rural.

de estudios que la ruralidad en todos sus ámbitos y en toda su problemática actual se están publicando. Es difícil señalar alguno en particular. Lo que sí recomiendo es un documental que se llama "Semillas de Modernidad"⁶, realizado por el Departamento de Sociología de la UNED con material del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, donde se explica la gran transformación del mundo rural español en la década de los 60. Se lo pongo todos los años a mis alumnos al principio del curso y desde ese contexto de cambio planteamos todo el desarrollo de la asignatura.

6 Gómez Benito, Cristóbal y Emilio Luque Pulgar (2007). Semillas de Modernidad. El servicio de Extensión Agraria (SEA) y la transformación del campo español (1955-1980) [Documental]. La UNED en TVE-2, ([enlace](#)).