

Acerca del *status* animal

Amado Millán

RESUMEN

Este ensayo aborda la relación imaginaria que se establece entre el hombre y el consumo de productos animales, cárnicos. Discute la relación paradójica, deseo-repugnancia y objeto-sujeto en torno al consumo de carne y al papel que en el imaginario humano tienen los animales. Se concluye que esta compleja situación plantea un problema de identidad para los humanos.

INTRODUCCIÓN

Las concepciones de la naturaleza, de lo humano y lo animal varían en el tiempo y el espacio. En toda sociedad los alimentos cárnicos ocupan, al parecer, una posición relevante: en muchas los desean con ansiedad, en algunas los rechazan con repugnancia.¹

Si consideramos el *status* como la posición que ocupan sujetos u objetos en un contexto sociocultural, dependiendo de sus funciones y del reconocimiento evaluativo, observamos cómo los animales se sitúan en dichas categorías y cómo, actualmente, en los países más industrializados² se produce su desplazamiento hacia el *status* de sujeto. Esta transformación la percibimos en el cambio de actitud hacia ellos y en la forma de concebir la naturaleza, que implica otro modelo de relación con los animales³ y el ali-

¹ C. Fischler, *L'omnivore*, París, Odile Jacob, 1993 (trad. esp. Barcelona, Anagrama, 1995); F. J. Simoons, *Eat not this Flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present*, Madison, University of Wisconsin Press, 1994.

² S. R. Kellert, "Attitudes, knowledge and Behavior toward wildlife among the industrial superpowers: The United States, Japan and Germany", en A. Manning y J. Serpell, *Animals and Human Society. Changing perspectives*, Londres, Routledge, 1994, pp. 166-187; B. Kalaora, "Le culte contemporain de la nature", en M. O. Gonseth, J. Hainard y R. Kaehr (eds.), *Natures en tête*, Neuchâtel, Musée d'ethnographie, 1996, pp. 85-109.

³ Sólo una pequeña parte de las especies animales son objeto de investigación científica o de difusión mediática, y tienden a convertirse en *bioindicadores* culturales. Moeschler, "L'animal fait signe", en Gonseth, Hainard y Kaehr, *op. cit.* En cuanto a preferencias e identificaciones infantiles con los animales, ver *Ann. Méd. Psychol.*, núm. 140, 1982, pp. 207-224. Una noticia periodística nos da idea de las actitudes actuales hacia el animal: un pavo de Navidad fue salvado del horno a instancias de una famosa vegetariana por la suma de 3 000 libras esterlinas, *El País*, Madrid, 9 de diciembre de 1995, p. 39.

mento cárnico. La distancia cualitativa que separaba al animal del humano se reduce o anula al poner de relieve la semejanza entre ambos. El consumo de carne se mantiene o aumenta en esos países, lo que plantea la paradoja entre zoofilia y zoofagia, amor al animal e ingestión de su carne.

La sarcofagia, en la que el origen animal del alimento queda encubierto al convertirse en materia cárnica, se contrapone a la zoofagia, en la que la sustancia comestible no oculta su origen y conserva la apariencia animal fácilmente reconocible.⁴ La primera es la tendencia actual que parece guiar las preferencias⁵ y el consumo de productos de origen animal clasificados como carnes.

La sarcofagia podría considerarse como un intento de reducir el escrúpulo que plantearía en la actualidad en los países de alto potencial económico y alimentario la emergencia del animal sacrificado en la vitrina comercial o en la mesa, cuando, al mismo tiempo, se le han reconocido atributos que lo han humanizado;⁶ efecto simbólico subyacente a la extensión del tabú antropofágico. El alto grado de semejanza alcanzado entre el *comedor* y el *comido* requiere para el consumo el ocultamiento del animal y su transformación en simple materia alimentaria.

II HUMANIDAD/ANIMALIDAD

Animalidad y humanidad en sus diversas concepciones históricas e interculturales, aparecen como categorías distintas y ordinales, dadas las cualidades que se atribuyen a cada una y la valoración jerárquica de los miembros que las componen. Irremediablemente enfocadas ambas por humanos, se concretarían en una distinción básica: nosotros y los otros.

⁴ N. Vialles, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, París, MSH, 1987.

⁵ L. Cantacero, "Preferencias y rechazos alimentarios: factores psicológicos y socioculturales. Un estudio en la población aragonesa". Tesis doctoral, Universidad de Barcelona; Vialles, *op. cit.*; Fischler, *op. cit.*; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Madrid. El pescado sólo participa levemente en esta tendencia y en mucho menor grado el marisco, ambos más distantes del comensal humano; así las ostras se comen vivas, como también los rabos cortados en vivo a las ovejas (I. M. Blasco), o los genitales de los terneros castrados en Argentina (G. Crespo). En este artículo sólo hago referencia a las carnes según la clasificación del MAPA y no a la caza ni a la pesca, ni tampoco a la antropofagia.

⁶ La sarcofagia parece circunscribirse a los países de abundancia alimentaria muy urbanizados. En otras regiones (Magreb, Oriente Medio, etcétera), los animales sacrificados son expuestos en los lugares de venta o de consumo. Esta tendencia podría servir también a un reparto de la carne en la mesa menos diferenciado por status, en coherencia con la ideología igualitarista y la movilidad social propia de esas sociedades.

El consumo de carne implicaría, según Fischler,⁷ la noción de identidad y diferencia: *estamos hechos de carne y comemos carne*.⁸ Establecer la distinción entre nosotros y los otros, entre comida y comensal, tiene un papel decisivo. Saber quién es quien y estar cada cual en su lugar, evita la confusión autodestructiva (autofagia, antropofagia), delimita la selección alimentaria y normaliza la interacción entre humanos y animales, actualizando el modelo cultural.

La distinción entre ambos y la subordinación del animal al animal humano ha predominado en la historia de la cultura eurooccidental.⁹ La alta jerarquía de la carne se inscribe en la memoria fundacional de la cultura occidental y se manifiesta en textos bíblicos y griegos clásicos. En la tradición cultural judeocristiana la preeminencia del alimento animal se ratifica y legitima en los orígenes por la preferencia cárnica del dios fundador, que lo reserva en exclusiva para sí como extensión de su poder de vida y muerte.¹⁰ En el texto bíblico la alimentación ocupa un lugar temprano y relevante.¹¹ Las primeras normas dictadas por la divinidad son alimentarias. Zoofagia divina, fitofagia humana. A la especie humana se le otorga como alimento las hierbas y los frutos con semilla; a las especies animales la hierba sin semilla. Queda implícita la prohibición de la carne, la sangre (status divino) y la hierba sin semillas (status animal).

Las normas culturales seleccionan un tipo de alimento para cada clase de seres. Esta distribución establece una correspondencia jerárquica entre alimentos y consumidores. La carne es deseable como cualquier atributo divino, la hierba es indeseable porque es propia del status animal.

La transgresión de las normas alimentarias primordiales, que amenaza la estabilidad del orden cultural en un intento de movilidad ascendente

⁷ Fischler, *op. cit.*, p. 118.

⁸ El tipo de carne —de alimento— consumida, revela tanto una identidad cultural diferenciada (cerdo/cordero, cultura germánico/latina), también cristiano/musulmana o judía. M. Montanari, *El hombre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993; D. Fournier, "Le chat, le toro et le mouton au bord de la Marisma du Guadalquivir", en I. González Turmo y P. Romero de Solís [eds.], *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, 1996, pp. 235-247; la carne también genera roles: el actor Kean citado por Fath y Aruclagos, *Consuming passions. The Anthropology of eating*, Boston, Houghton Mifflin, 1980. También existen diferencias de género caza/granja, etcétera.

⁹ Dicha subordinación puede transformarse en equivalencia. P. Lemonier, "Le porc comme substitut de vie: formes de compensation et échanges en Nouvelle-Guinée", *Social Anthropology* (L. I. A.), 1993, pp. 33-35.

¹⁰ En cuanto al consumo de carne y las religiones en el Mediterráneo, véase P. Romero de Solís, "La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos: a propósito del consumo de carne", en González Turmo y Romero de Solís, *op. cit.*, 1993, pp. 51-91.

¹¹ Génesis, 1, 29.

— ser como dioses, permanecer—, conlleva un descenso estatutario de los seres implicados— humanos y reptiles—, condenados a convertirse en polvo: la nada dispersa de la tierra.¹²

El estado superior del alimento de origen animal se refuerza con la preferencia cárnica del dios fundador: primicias de la carne sacrificada por Abel frente a frutos de la tierra ofrecidos por Caín y rechazados.¹³ Ofrenda—afrenta— inaceptable. El alimento propio de una posición inferior—humano o animal— es ofrecido inapropiadamente al superior. Despecho alimentario, con efecto fratricida. Transgresiones sucesivas con riesgo de inversión del orden cultural: no sólo se subvierte la correspondencia status/alimento, sino que Caín usurpa el poder de dar muerte, atributo exclusivo del ente divino y también operación previa al consumo cárnico. Con el sacrificio¹⁴ de Isaac,¹⁵ el status humano desciende y resulta equivalente al animal (Isaac vale un carnero). Ambos podrían ser alimentos para el comensal supremo.¹⁶

La carne se mantendrá como exclusividad divina hasta terminado el diluvio,¹⁷ y la sangre, hasta hoy, para los hebreos ortodoxos. Las normas alimentarias posteriores a la catástrofe se hacen complejas.¹⁸ Con el cristianismo el status del alimento animal se unifica al ser suprimida la discriminación entre animales puros e impuros, y son abolidas las prohibiciones alimentarias.¹⁹ Pero la carne se mantiene como indicador diferencial: asce-

¹² Los frugívoros humanos tienen prohibido el fruto del conocimiento y el de la inmortalidad; de este último no logran comer. El conocimiento se sufre: la serpiente inductora del desacato se arrastrará por el suelo y comerá polvo; los humanos en polvo se convertirán (*Génesis*, III, 19). Comer serpiente será abominación (*Levítico*, XI, 41), como es autodestructivo comer al semejante (el polvo come al polvo); también es máximo desorden confundir la supervivencia con la muerte (el pecado). Además, condena a escarbar (cultivar) su propia carne, el polvo de la tierra.

¹³ *Génesis*, IV, 4.

¹⁴ Sobre el sacrificio Hubert y Mauss, 1899; Benveniste, 1969; Girard, 1972; y Leach, "Anthropological aspects of language: animal categories and verbal abuse", en Lennenberg (ed.), *New directions in the study of language*, Cambridge, MIT Press, 1964; M. Sahlins, *Cultura y razón práctica*, Madrid, Siglo XXI, 1976; Romero de Solís, *op. cit.*

¹⁵ *Génesis*, XXII.

¹⁶ Aquí aumenta la distancia entre divinidad y humanidad; disminuye entre ésta y la animalidad, aunque la carne humana, al ser manjar divino, alcanza su status máximo.

¹⁷ *Génesis*, IX, 3-4.

¹⁸ *Éxodo*, XXII, 28; *Levítico*, XI; *Deuteronomio*, XIV, 3-21; ver el célebre ensayo de Mary Douglas, *Pureza y peligro*, Madrid, Siglo XXI, 1991 (1966).

¹⁹ *Marcos*, 7, 14-23; *Mateo*, 15, 11-20; *Timoteo*, 4, 3-5; *Efesios*, 2, 14; *Hechos*, 10, 10-15. Los límites de este artículo no permiten reflexionar sobre las restricciones cristianas temporales respecto al consumo cárnico y sus excepciones (*Rulas*). En estas prescripciones aparecen referencias al status de los comensales: militares (I,

tas o guerreros, lascivia o abstinencia. Desde el alto Medioevo se imponen restricciones temporales inspiradas en los eremitas de los primeros siglos, aunque la diferencia estatutaria entre animalidad y humanidad perdura el alto nivel consagrado a la carne y al de sus consumidores.

En la *Teogonía* o en *Los trabajos y los días*, de Hesíodo, en la *Odisea* o la *Iliada*, de Homero, en las *Historias*, de Herodoto, y en otras obras de la Grecia clásica, se hace referencia, como en los textos bíblicos, a la estratificación alimentaria. Así, por ejemplo, el pan es el alimento propio de la humanidad, mientras el animal sacrificado pertenece a los dioses.²⁰ La ofrenda engañosa de Prometeo frente a Zeus,²¹ al esconder la carne y las entrañas bajo la piel del buey sacrificado y recubrir de grasa los huesos que le presenta, constituye otra transgresión fundacional de la norma alimentaria —vegetales de Caín, huesos de Prometeo—, que amenaza la jerarquía cósmica, el orden cultural. De nuevo castigo al transgresor, pero a su vez legitimación del ritual que repiten los humanos. Es el humo de los huesos calcinados, con algo de grasa y plantas aromáticas, la parte de los dioses; mientras que la carne se estatuye en alimento de la condición humana.²² Fraude a Zeus, castigo a Prometeo y corrupción de nuestros cuerpos. Incorporar al otro es también contaminarse de su muerte, compartir su suerte. El sacrificio de las víctimas y el reparto alimentario se encuentran estrictamente ritualizados en la Grecia clásica.²³ Además, alimentación, religión y política aparecen unidas en el sacrificio griego.²⁴ El rechazo de la carne por los pitagóricos se puede considerar como la resistencia al orden político-social.²⁵ La estratificación social coincide con la alimentaria. La zoofagia se manifiesta en el ritual sacrificial, en el que el *mageiros* —sacrificador, carnicero, cocinero—²⁶ opera delante del altar.

Domenech y P. Martí, *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*, Madrid, Helénica, 1914, XXVII-XXVIII), erizillos (*ibid.*, XXXI); incluso la Compañía Transatlántica de Barcelona (*ibid.*, XXIX, etcétera). También encontramos aclaraciones de la ambigüedad clasificatoria de ciertos animales, por ejemplo ranas, caracoles y nutrias, (*ibid.*, XXI) que incide en su prohibición o autorización alimentarias.

²⁰ Detienne señala el momento inicial del consumo cárnico humano en "El Apolo cruel y los crímenes de sangre", *Revista de Occidente*, Madrid, 1987, p. 32.

²¹ *Teogonía*, 536 ss.

²² *Ibid.*, 556.

²³ M. Detienne y J. Veruand, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979, p. 9.

²⁴ *Ibid.*, pp. 9-11; Romero de Solís, *op. cit.*, pp. 55-62.

²⁵ Detienne y Vernant, *op. cit.*, p. 14.

²⁶ *Ibid.*, p. 21.

La zoofagia es relevante también en el banquete medieval, en el que los animales se presentan enteros, a veces con pluma o pelo. Incluso se componen animales fantásticos para la mesa, como el *cokentrice*, mitad capón, mitad cerdo;²⁷ son exhibidos a los comensales y divididos en trozos delante de ellos.²⁸ La zoofagia medieval es proyección de una diferencia clara entre animalidad y humanidad. A lo largo del proceso civilizatorio, desde el Renacimiento hasta el presente, como dice Norbert Elias,²⁹ la disparidad entre ambas se hace relativa poco a poco y se convierte en una cada vez menos difusa semejanza. Por una parte, se produce un encubrimiento de la naturaleza animal de los humanos; por otra, el descubrimiento de la naturaleza humanizada del animal.

El status del animal y el de la carne se modifican.³⁰ Si en el Medioevo la zoofagia era norma y práctica, en la actualidad la tendencia opuesta predomina. Mientras la identidad animal y humana poseen cualidades distintas y distantes en el modelo cultural, la procedencia del alimento puede ser patente sin provocar rechazo. Pero cuando las cualidades de lo animal y lo humano se asemejan, la apariencia formal del alimento no puede recordar su origen (sarcofagia); el descubrimiento debe restringirse al espacio invisible del sacrificio (matadero), del abastecimiento (carnicería), de la elaboración culinaria (cocina), evitarse en la mesa, en el momento de consumo, lo que hace *moralmente* factible al comensal incorporar travestido al semejante y no ya aquel otro distante. Una nueva concepción de la naturaleza, de los animales y de los humanos, que hace relativa sus diferencias y jerarquías, subraya su mutua interdependencia e intenta legitimar un tratamiento igualitario hacia aquéllos. Este hecho también influye en las prácticas alimentarias actuales.

²⁷ I. J. Sass, "La mesa bien servida: cocina y banquete en el medioevo inglés", en J. Kuper (ed.), *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, Tusquets, 1984, p. 35.

²⁸ E. de Villena, *Arte cistoria*, Barcelona, Humanitas, 1984; N. Elias, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, Stuttgart, Suhrkamp (trad. esp., México, FCE, 1987).

²⁹ Elias, *op. cit.*

³⁰ E. Cohen, "Animals in Medieval Perceptions. The image of the ubiquitous other", en A. Manning y J. Serpell, *Animals and Human Society. Changing perspectives*, Londres, Routledge, 1994, pp. 59-80.

ANIMALES OBJETO/ANIMALES SUJETO

Los criterios sobre la apariencia formal y constitutiva, las funciones desempeñadas, las características que se otorgan a cada tipo de seres, y sirven de base al establecimiento de diversas clasificaciones *emic* que se proyectan en la distancia física o simbólica —reiterada, recurrente o abolida—, separan, sitúa y evalúan lo semejante y lo diferente, los otros animales y el humano. De la cultura surge la naturaleza. En el proceso histórico eurooccidental, desde la base judeocristiana y grecolatina, se construye una concepción de la naturaleza humana y la animal naturaleza. A cada categoría se le atribuyen cualidades y rangos que forman sus respectivos status.

Las sociedades establecen diferenciaciones, sitúan los elementos componentes de su universo cultural, definen relaciones entre ellos, etcétera. Se distingue entre alimentos o no-alimentos y las sustancias consideradas comestibles se categorizan por jerarquía. Conferir identidad y, en este caso, establecer el contraste entre animalidad y humanidad, supone no sólo una operación cognitiva, sino también el avance de normas socioculturales sobre lo que puede ser ingerido. Estas normas, coherentes con una imagen cultural del animal, aparecen señaladas desde principio de la tradición occidental, como hemos visto, y no sólo en ella. Sin embargo, sociedad y cultura varían en el tiempo y en el espacio; por tanto, también se modifica la imagen del animal y su interacción con los humanos.

Perros, gatos, canarios, loros, etcétera, forman parte de la familia. El sufrimiento ritual de toros, cabras, gallos, no vale el gozo humano de la fiesta.³¹ En Japón se celebran matrimonios entre perros; en Francia existen hoteles para ellos y restaurantes que disponen de variados menús caninos. En numerosos países hay cementerios para animales, incluso se les otorga una dimensión teológica estrictamente humana: la inmortalidad.³² Así lo

³¹ El sufrimiento, síntoma de difícil control, hoy reconocido en otros animales, denota la presencia del cuerpo. En un contexto cultural que pretende su escamoteo generalizado —aun transgredido por las imágenes de violencia intrahumana en multimedia—, sirve de base argumental contra la tauromaquia y contra las fiestas locales en las que ciertos animales son ritualmente sacrificados. *El País*, 2 de febrero de 1992, suplemento, 13.

³² El paleolítico medio, primeras sepulturas conocidas revelan la diferencia entre humanos y animales. Los restos de los primeros fueron protegidos, los residuos de los segundos muestran que fueron consumidos. M. Ote, "Solidarité de destin entre l'homme et l'animal: l'argument de la gènesis spirituelle", en L. Bodson (ed.), *Le statut éthique de l'animal: conceptions anciennes et nouvelles*, Liège, Université de Liège, 1996, pp. 28-29. La abolición de esta diferencia supone un acercamiento por semejanza de lo animal a lo humano, en la época actual y en las culturas posmodernas.

presenta el teólogo alemán Eugen Drewermann en su ensayo *De la inmortalidad de los animales*. Otros muchos títulos son concedidos también a este reino, como *Mi hermano el perro* (Chauvin) y *Los animales nuestros humildes hermanos* (Gaillard), que evidencian su nueva situación sociocultural. La humanización animal se revela también, tanto en la jurisprudencia postindustrial (*Declaración de los Derechos del Animal*, proclamados por la Unesco y la ONU; *Declaración de las Religiones sobre los Derechos del Animal*, 1982; leyes y reglamentos sobre su cría, transporte, sacrificio, etcétera), como en la existencia de múltiples asociaciones voluntarias de protección (Sociedad Mundial para la Protección de los Animales, Anmistía Animal, entre otras).³³

La disminución, y en algunos casos abolición, de las distancias entre humanos y animales —ecológicas, etológicas, sistémicas y jurídicas— repercute en el tratamiento del animal alimentario. Un cierto pudor o escrúpulo va extinguiendo la exhibición de armazones, vísceras, cabezas, o pequeños animales enteros, en carnicerías y vitrinas de restaurantes.³⁴ Agregando a lo anterior el incremento de la sarcofagia,³⁵ el descenso del consumo de despojos y el aumento de productos cárnicos preparados, en trozos, envasados, etcétera,³⁶ podríamos pensar en un efecto alimentario en virtud de supuestos cambios socioculturales amplios, tendentes a un reordenamiento estatutario y cognitivo que obligaría a reconocer en el animal su calidad de sujeto y que plantearía la necesidad de hacer explícita una redefinición tanto de la animalidad como de la humanidad. Si matrimonio, hospitalidad, derechos, sepultura e inmortalidad eran norma, ritual y símbolo, antes reservados de manera exclusiva a los humanos, el animal se encuentra hoy humanizado. Atributos del sujeto transferidos al objeto lo sitúan en un plano de igualdad con los humanos, que a su vez repercute en la relación utilitaria con el animal alimentario.

³³ E. Burgut, *La protection de l'animal*, Paris, PUF, 1997.

³⁴ En algunos hipermercados (Zaragoza) son visibles las armazones o el despiece, aunque en un espacio anexo a la expendeduría velado por cortinas más o menos translúcidas. También en ciudades como Segovia o Soria (Castilla) los cochinitos presiden los escaparates de los restaurantes (J. M. Blasco). Lo primero es un intento de persuasión para reforzar la garantía de calidad —no hay nada que esconder—; lo segundo, un emblema y un tópico de identidad gastronómica. En cuanto al pescado, mucho más alejado taxonómica y espacialmente del humano, se expone en toda el área peninsular entero y el marisco vivo.

³⁵ Fischler, *op. cit.*, p. 133.

³⁶ MAPA, *op. cit.*

STATUS DEL ANIMAL ALIMENTARIO

A los animales en general y los consumidos como alimento en particular se les atribuye una posición y un valor simbólico, con frecuencia dependiente de la condición de sus consumidores e independiente de su valor nutricional. El animal con función alimentaria —doméstico o no— queda incluido en la categoría de objeto.³⁷ El status de sujeto animal cumple otras funciones. Dos tipos de roles aparecen en primer término: unos utilitarios, destinados a la producción, el transporte, la guarda, la alimentación, el laboratorio; otros simbólicos, con funciones afectivas —vicaria—, estéticas —animales ornamentales—, neonaturalísticas o arcaizantes —santuarios y parques naturales—, referenciales —ostentatoria—, etcétera. Así, por ejemplo, la relación de cooperación subordinada del animal utilizado para la producción, como el buey de tiro o el ganado caballar, es decir, el desempeño de su rol instrumental durante la edad productiva, le excluye de la función alimentaria salvo al finalizar ésta o en caso de accidente que le impida cumplirla.

Los animales situados en una categoría *no pueden* desarrollar funciones propias de la otra en circunstancias ordinarias. Por ejemplo, los animales de compañía no servirán de alimento.³⁸ El modelo de relación entre sujetos difiere del trato prescrito para éstos hacia los concebidos como objetos: sus cualidades y atribuciones son dispares. El status de objeto animal alimentario comparte la imagen social de la animalidad y ésta actúa como un factor, entre otros, sobre las actitudes de atracción o repulsión alimentarias. Algunos criterios *emic* intentan justificar esta atribución a ciertos tipos de animales. Por una parte, la cadena alimentaria sería decisiva para delimitar la selección. Sin embargo, consumimos animales coprófagos

³⁷ El status de sujeto u objeto atribuido al animal varía socioculturalmente, como señalé. Valga como ejemplo el citadísimo caso del cerdo, abominado en Oriente Medio y adorado en Nueva Guinea; o el del perro, sujeto en EUA, Gran Bretaña, Francia, etcétera, como objeto en Corea, China, sudeste asiático.

³⁸ El animal comestible se sitúa en un juego de distancias físicoespaciales y taxonómicas. Leach, *op. cit.*; S. J. Tambiah, "Animal are good to think and good to Prohibit", *Ethnology*, 8 (4), 1969, pp. 423-459; B. Lizet y G. Ravis-Giondani, *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal: Un jeu sur la distance*, París, CTHS, 1995, bien que esas distancias sean relativas a la cultura: toro y gato; Fournier, *op. cit.*; perro y gato en el ámbito rural tradicional merodean entre espacios (J. M. Blasco). En el recetario de Ruperto de Nola figura una receta de gato, V. Cruz, *La cocina mediterránea en el inicio del Renacimiento. Martino da como "Libro de arte culinaria". Ruperto de Nola "Libro de guisados"*, Huesca, La Val de Onsera, 1997, p. 318.

(cerdo), carroñeros (gamba), supuestamente herbívoros que resultan ser carnívoros (*vacas locas*), lo que produce una gran inquietud, no sólo como atentado radical a la alta situación del vacuno, con nefastos efectos en humanos, sino también por la subversión del orden natural que representa y reitera. Por otra, los animales que comemos tendrán función nutricia y no reproductora. En general, suelen ser jóvenes machos, castrados o hembras no reproductoras.³⁹ Sementales o hembras fértiles obtienen una posición diferente dada su función y quedan excluidas de la mesa comensal.⁴⁰ Se supone que el engorde y el sabor de la carne aumentan con la castración del animal, el *sexo sabe*.⁴¹ Producción y reproducción se contraponen.

Los animales clasificados como objetos con función alimentaria —*aquí no comemos sujetos*— ocupan posiciones inclusivas y diferenciales. En primer lugar, como animales, después como animales comestibles con respecto a los vegetales, luego, dentro de esta categoría, se establecen valoraciones distintivas según su especie y procedencia. La caza —naturaleza, virilidad— o el corral —arcaización— son abastos considerados superiores al proveniente de la granja industrial.⁴² Asimismo, las carnes se clasifican por su color:⁴³ las rojas (vacuno) se consideran superiores con respecto a las blancas (aves), y las negras (caza) ocupan una posición aparte.⁴⁴ También lo están las fracciones comestibles, con valoración negativa de vísceras y despojos que hacen ostensible la animalidad; las formas de elaboración como los asados⁴⁵ y la ausencia de cocidos en los menús para banquetes, lo que revela la superioridad concedida a los primeros frente a los segundos; los momentos de consumo, es decir, la ingesta cotidiana principal o secundaria, el banquete festivo, etcétera.

³⁹ Vialles, *op. cit.*, p. 141.

⁴⁰ "Les animaux domestiqués, mais aussi le gibier, sont alternativement voués à des fins génésiques ou alimentaires, mais non les deux à la fois", al contrario que el toro de Indía, Vialles, *op. cit.*, p. 145. Sin embargo, en la caza es una intención sin resultado seguro.

⁴¹ El olor y el sabor notables del cerdo o del conejito no castrados contribuye al rechazo de su carne (J. M. Blasco), como el llamado *chero* en Aulalucía, Fournier, *op. cit.*, 1996.

⁴² En el área hispanoeuropea al marisco se le atribuye un prestigio mayor que a la carne.

⁴³ El uso del color, dada su evidencia, parece ser una constante transversal que desborda la alimentación y que sirve para establecer todo tipo de discriminaciones. Millán, "La cesta de colores. Observaciones para un estudio sobre el color en alimentación", en Barusi, Medina y Colesanti (eds.), *El color en la alimentación mediterránea*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània, 1998. Desde luego, la percepción y clasificación por colores varían socioculturalmente.

⁴⁴ B. Hell, *Le sang noir. Chasse et mythe du Sauvage en Europe*, París, Flammarion, 1994.

⁴⁵ Como me sugiere Fournier, había que relacionar el modo de elaboración con otras variables. Aquí se trata de bovinos u ovinos, no de aves asadas: el *pollo a l'ast* es considerado como cocina rápida.

La condición animal redefinida trasciende al animal alimentario. La transformación del sujeto animal en objeto cárnico es indispensable para su ingestión sin culpa, al inhibirse de la muerte del otro aun a pesar de su legitimación en nombre de la supervivencia propia. El tránsito de ser sujeto —ser vivo— a objeto —materia alimentaria— se encuentra, como es de suponer, muy ritualizado. Del animal a la carne se extiende un largo proceso material y no sólo simbólico. Comienza por la ganadería industrial,⁴⁶ continúa con el sacrificio, el despiece, etcétera, e implica la *desanimalización* del animal.⁴⁷ Dicha transformación se lleva a cabo en lugares específicos y apartados, por oficientes con frecuencia segregados en muchas sociedades,⁴⁸ y revela, al intentar esconder dicho proceso, el escrúpulo que las sociedades desacralizadas mantienen hacia la muerte. Esta transformación incide taxativamente en el consumo. Cuando el despiece, la elaboración o el cocinado eliminan la apariencia de animalidad, disminuye la repugnancia hacia el alimento cárnico.⁴⁹ Aceptación o rechazo provienen de saber qué y cuál es el origen del alimento. No se oculta que la carne es consumida, pero se le disocia del animal de origen,⁵⁰ para eludir el proceso de conversión. Y esto porque el alimento animal se sitúa en un contexto sociocultural amplio donde adquieren relevancia las cualidades cada vez más compartidas por humanos y (otros) animales. Cuando aumenta la semejanza entre ambos, la sarcofagia se constituye en modelo de consumo. Si por una parte al animal se le desanimaliza para convertirlo en alimento,⁵¹ por otra se le humaniza gracias al avance y difusión del conocimiento biológico y sociocultural, la conciencia de la limitación de recursos, la protección de la biodiversidad, la descentralización y saturación tecnológica;

⁴⁶ Fischler, *op. cit.*, p. 129.

⁴⁷ Vialles, *op. cit.*, p. 69.

⁴⁸ J. Servier, "L'Afrique blanche (Tunisie, Algérie, Maroc)", en J. Poirier (dir.), *Ethno. Rég.*, París, Gallimard, I, p. 232. En el norte de África los carniceros pertenecen a una casta específica; ocupan espacios residenciales propios; mataderos y puestos de venta en los mercados son propiedad común; sacrifican al animal en nombre de Dios; se les atribuyen poderes mágicos por su función; pueden actuar contra la esterilidad de las mujeres y tienen contactos con los genios. La legislación medieval en Aragón insiste contra su segregación fuera de las poblaciones. J. L. Argudo, tesis doctoral. En el *Coloquio de los perros*, Cervantes dice de los carniceros: "Éstos jiferos con la misma facilidad matan a un hombre que a una vaca", Madrid, Cátedra, II, 303.

⁴⁹ A. Angyal, "Disgust and Related Aversions", *Journal of Abnormal and Social Psychology*, núm. 36, pp. 393-412; P. Rozin y Fallon, "A perspective on Disgust", *Psychological Review*, 94 (1), 1986, pp. 23-41.

⁵⁰ "Comme si la viande était un *continuum* de chair étrangère à l'individualité de l'animal", en Burgat, *L'animal dans les pratiques de consommation*, París, PUF, 1995, p. 4.

⁵¹ Vialles, *op. cit.*

la separación jerárquica entre animal y humano se ha hecho relativa: se le reconocen atributos como inteligencia, sensibilidad, aprendizaje, comunicación, u organización social antes exclusivos del humano.⁵² Ambos procesos hacen posible y al mismo tiempo dificultan la ingestión neutra de carne.

Una transformación simbólica a través del ritual de comensalía resuelve la situación de consumo: ya no se trata de animales que devoran animales, sino que tanto éstos como los humanos han sido desanimalizados. Se representa una escena donde los *no-cuerpos* integran al *no-cadáver*. La sustancia cárnica pierde su naturaleza animal para transmutarse en objeto comestible y los comensales instauran de manera normativa el disimulo por menorizado de su corporeidad.⁵³

Incorporar al *otro*, operación fisicoquímica y simbólica, material y mágica, es hacerse otro con el *otro*. Ingerir el alimento animal es animalizarse, proceso recíproco en el que a su vez se humaniza el animal, y que plantea de nuevo una cuestión de identidad.

La humanización del animal en la cultura euroamericana actual revela en la comensalía la expansión del tabú canibal más allá de lo estrictamente humano, y abarca la antropofagia y también la zoofagia. Tal escrúpulo se extiende más allá del animal humanizado —animal persona— no consumido aunque pueda ser considerado comestible, que recibe nombre propio,⁵⁴ o que adquiere humanidad por reiterada interacción.⁵⁵ Desanimalización del comensal y del comido, operada por el ritual industrial sobre este último, obligación protocolaria del primero. Aquello que ponga en evidencia lo animal de ambos debe ser inhibido. Así, por ejemplo, se excluye de la mesa comensal el alarde olfativo como la emergencia menos noble o más animal de los sentidos,⁵⁶ como también se enmascara el olor corporal,⁵⁷ y

⁵² Fischler, *op. cit.*, pp. 129-130.

⁵³ A. Millán, "Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía", en F. Cluca y P. Molina (eds.), *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*, Barcelona, Icaria, 1997, pp. 219-264.

⁵⁴ M. Harris, *God to eat Riddles of food and culture*. Nueva York, Londres, Simon & Schuster, Allen and Unwin (trad. esp., Madrid, Alianza, 1989); Sahlins, *op. cit.*

⁵⁵ D. Provansal y P. Molina (eds.), *Etnología de Andalucía oriental. I. Parentesco, agricultura y pesca*, Barcelona-Almería Anthropos-IEA, 1991, p. 105.

⁵⁶ Delegación Nacional del Frente de Juventudes, *Trato social. Cadetes*, Madrid, s.f., p. 108.

⁵⁷ "Avec l'industrialisation, on observe une tendance à dissimuler ou à masquer les odeurs corporelles", M. Douglas, "Les structures du culinaire", *Communications*, París, EHESS [31], 1979, p. 164.

aun cualquier otro indicador del cuerpo.⁵⁸ Cuando el olor se convierte en aroma resulta entonces atractivo.⁵⁹

La estratificación social se proyecta en la alimentación. El alimento animal ocupa una posición privilegiada —alta, central— con respecto a otros tipos de alimento en casi todas las culturas humanas,⁶⁰ incluso en sociedades primates.⁶¹ La atracción hacia las proteínas animales estaría inscrita en nuestra naturaleza; podría ser innata.⁶² Además la carne es considerada el alimento proteico más completo⁶³ y, finalmente, alcanza el status de alimento absoluto, como dice Fischler.⁶⁴ La carne es la *comida* por excelencia: *viandas, vivande, viande, meat...*

STATUS DE LAS PIEZAS: MÚSCULOS/VÍSCERAS

Tanto al animal entero como a sus partes se les atribuyen distintas jerarquías que se muestran en el reparto alimentario.⁶⁵ Así, ciertas piezas del animal se destinan a los dioses, otras a los humanos; unas al superior, otras al inferior;⁶⁶ unas al anfitrión, otras al invitado; unas a las mujeres, otras a los hombres, etcétera. Otros animales comen los residuos.⁶⁷

La posición social de los consumidores habituales de ciertos alimentos se corresponde con la de estos últimos, tanto en el proceso de consumo como en sus preliminares. Los encargados del proceso comensal en la mesa aristocrática eran nobles, en coherencia con ello.⁶⁸ Si la carne se privilegia

⁵⁸ G. Vigarello, *Le propre et le sale, L'hygiène du corps depuis le Moyen Âge*, París, Seuil, 1985.

⁵⁹ Los dioses se sienten atraídos por el olor del sacrificio cárnico. Detienne y Vernant, *op. cit.*; C. Geertz, *La interpretación de las culturas*, México, Gedisa, 1987, p. 135. Siendo considerado el olfato como el más animal de los sentidos, cabría suponer una animalización de lo divino. El aroma lo hace innecesario.

⁶⁰ Fischler, *op. cit.*, p. 117.

⁶¹ Harris, *op. cit.*, p. 29.

⁶² H. L. J. Abrams, "The Preference for Animals Protein and Fat: A Cross-Cultural Survey", en M. Harris y E. B. Ross (eds.), *Food and Evolution: Towards a theory of human food habits*, Filadelfia, Temple University Press, 1987.

⁶³ H. McGee, *On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen*, Nueva York, Charles Scribner's Sons, 1984.

⁶⁴ Fischler, *op. cit.*, p. 118.

⁶⁵ *Ibid.*, pp. 135 ss.

⁶⁶ J. Goody, *Cooking: Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, pp. 92-93 (trad. esp. Barcelona, Gedisa, 1995).

⁶⁷ El otro se alimenta con otra carne que nosotros, aquello que comen no lo comemos. Ejemplos de estos los vemos con las Brujas de *Macbeth*, o con los salvajes en *Las minas del rey Salomón*, J. Lee Thompson (dir.), 1985; éstos subvierten o invierten la alimentación normal. Las unas comen lo inmundio: sapos, culebras, etcétera, y los otros ingieren lo opuesto: el salvaje come civilizados en la imaginaria occidental.

⁶⁸ De Villena, *op. cit.*

con respecto a otros alimentos, y ciertas carnes por encima de otras, así también las diferentes partes son valoradas por orden; en Grecia clásica el huey y el cordero eran *más* carne que la cabra o el cerdo,⁶⁹ o en la Francia actual el alto status del bovino, superado por el ternero de leche, con respecto a otras carnes.⁷⁰

En el ritual sacrificial griego, las piezas, el orden temporal de consumo y las modalidades de cocción se encuentran estratificadas. Antes de su distribución se separan las vísceras —asadas en brocheta y comidas cerca del altar— de las entrañas, estómago e intestinos —para embutidos y relegadas— y de las carnes cocidas destinadas al banquete o a una distribución posterior.⁷¹ El reparto —pierna, anca, paletilla o lengua— se organiza por jerarquía —sacerdote, rey o magistrados principales—, o bien por sorteo de partes iguales entre ciudadanos.⁷² El músculo, a su vez estratificado, alcanza una posición superior a la víscera.⁷³ Del corazón de la carne a la carne del corazón, del músculo a la víscera, los escrúpulos emergen. Un caso ejemplar de la actitud hacia los llamados despojos es la lengua. En contraste con el bistec o trozos similares (sarcografía), presenta, por una parte, un aspecto reconocible, identificable (zoofagia) y no aparece como mera materia cárnica. Por otra, su forma asociada al significado de la función del órgano, el habla, distintivo humano, problematiza su ingestión. Hechos ambos que permitirían exponer, en el contexto sociocultural actual, una hipótesis de su rechazo. Como soporte del carácter diferencial de la especie humana, el lenguaje, la lengua parece plantear, por analogía, una prolongación del significado y señalar su relación, a nivel profundo y subyacente, con el canibalismo —comer lengua, comer humano—, rechazado en nuestra sociedad,⁷⁴ convertido en tabú. Las vísceras formalmente muestran lo que queremos ocultar: la semejanza entre comida y comensal.⁷⁵

⁶⁹ Detienne y Vernant, *op. cit.*, p. 15.

⁷⁰ J. P. Poulain, "Mutations et modes alimentaires", *Autrement*, núm. 172, p. 107.

⁷¹ Detienne y Vernant, *op. cit.*, p. 20.

⁷² *Ibid.*, pp. 23-24.

⁷³ El beelsteek "c'est le cœur de la viande, c'est la viande à l'état pur et quiconque en prend, s'assimile la farce taurine" R. Barthes, "Le bifteck et les frites", en *Mythologiques*, París, Le Seuil, 1957, p. 78.

⁷⁴ El rechazo es diferencial según tradiciones culinarias regionales.

⁷⁵ Por otra parte, son el exterior del interior. Fischler, *op. cit.*

MOVILIDAD

En los procesos de cambio sociocultural los atributos que constituyen la animalidad y la humanidad se transforman. Como en los textos bíblicos, la comensalia medieval o incluso las teorías evolucionistas en las que el animal no humano se encontraba distanciado y al servicio del humano, hasta la tendencia actual en el Occidente posmoderno, que hace relativas las distinciones, subraya las semejanzas entre ambos y defiende un igualitarismo estatutario, a partir de una diferenciación ordinal, en la que los humanos ocupan una posición de superioridad que no plantea dudas, se desarrolla un proceso de aproximación entre humanidad y animalidad, reflejado en la alimentación (sarcofagia), que parece indicar un reordenamiento cultural global y no sólo alimentario.

Los animales, comestibles o no, comidos o no, prohibidos o permitidos por leyes religiosas o civiles, pueden ser sacralizados, deificados, humanizados. Pueden ser equivalentes simbólicos del grupo, del comportamiento humano, ascender hasta la posición máxima; pero también, abominados, rechazados, descender hasta lo más bajo. El animal se situaría hoy en una corriente de movilidad ascendente, no sólo dentro de las representaciones socioculturales de su naturaleza —genética, etología, ecología, difusiva, mediática—, sino también en las relaciones efectivas —productivas, estéticas, afectivas—, con la humanidad, y acercarse a un estado superior, es decir, adquirir el reconocimiento de las cualidades humanas que se supone posee.

El proceso de humanización del animal se da al mismo tiempo en un contexto de cambio, donde en primer lugar se incrementa su superproducción utilitaria —ganadería industrial, industria alimentaria—, su ultramanipulación —animales artificiales, objetos—, su sometimiento a un tipo de relación equivalente al esclavismo —rentabilidad, incondicionalidad, hacinamiento, masificación—. En segundo lugar, aparece un cambio de actitudes en la cultura eurooccidental hacia el *otro*, en un contexto de relativización general, de sensación de distanciamiento de la naturaleza —urbanización, industrialismo—, una percepción negativa de la intervención humana, como la imposición del desorden en el considerado orden natural: gallinas que comen pescado, vacas que comen ovejas, tomates transgénicos,

etcétera y, finalmente, de una reinención de la naturaleza, entorno *Gaia*. Avanza el reconocimiento de la sensibilidad animal y de la insensibilidad humana,⁷⁶ y tanto el status animal como el humano cambian.

CONCLUSIONES

Así pues, los animales cambian de status según el contexto sociocultural, el tiempo⁷⁷ y el espacio. Hoy asistimos a un proceso de *movilidad socioanimal ascendente* (humanización).

En el ámbito de los países postindustriales, dicho proceso los podemos observar en la actualidad. Se subrayan las cualidades del animal, se proclaman sus derechos, asociaciones voluntarias los defienden, aumentan las especies protegidas, se intenta encubrir los procesos anteriores al consumo, etcétera. Todo esto parece indicar la emergencia de una problemática, al mismo tiempo velada y evidente, que dificulta la relegitimación del sacrificio animal —la sangre derramada—, la muerte de unos seres cada vez más semejantes a nosotros mismos. También emerge la necesidad de un replanteamiento de las exigencias de alimentación de los países de abundancia, que implicaría, quizá, mejorar la de las poblaciones sumergidas en la escasez.

De la práctica zoofágica a la sarcofagia, de Darwin a Dolly, los animales se humanizan y se desanimaliza la carne, tanto del comensal como del comido. Si admitimos que la sensibilidad animal se reconoce en la sensibilidad humana, y las diferencias o semejanzas entre animal y humano, fundamentales para la concepción del ordenamiento cultural, se transforman y reestructuran, cambian tanto el status animal como el humano. La transustanciación de las carnes, como inserción de la muerte del otro en una sociedad laica, desprovista del ritual sacrificial, replantea de nuevo un problema de identidad.

⁷⁶ Fischler, *op. cit.*, p. 133.

⁷⁷ En el recetario de Salsete (1. siglos XVII-XVIII) aparecen algunos animales que han perdido su categoría alimentaria, como la ortiguilla, medusa o anémón. *El cocinero religioso*, Pamplona, 1990, p. 102 y nota 69; el galápago europeo, *Emys orbicularis* L. *Ibid.*, p. 93 y nota 66. Algunos fraudes llevan al ascenso actual de las aves. Pollo y pavo, en escalopes, compiten con la ternera. Poulain, *op. cit.*, p. 107. El incremento de la demanda y la respuesta fraudulenta de la oferta hacen descender el status de una carne (roja). La imitación en su despiece contribuye al ascenso de otra (blanca). Entre tanto las normas se refuerzan y la solicitud de control social sobre la alimentación aumenta.

etcétera y, finalmente, de una reinención de la naturaleza, entorno *Gaia*. Avanza el reconocimiento de la sensibilidad animal y de la insensibilidad humana,⁷⁶ y tanto el status animal como el humano cambian.

CONCLUSIONES

Así pues, los animales cambian de status según el contexto sociocultural, el tiempo⁷⁷ y el espacio. Hoy asistimos a un proceso de *movilidad socioanimal ascendente* (humanización).

En el ámbito de los países postindustriales, dicho proceso los podemos observar en la actualidad. Se subrayan las cualidades del animal, se proclaman sus derechos, asociaciones voluntarias los defienden, aumentan las especies protegidas, se intenta encubrir los procesos anteriores al consumo, etcétera. Todo esto parece indicar la emergencia de una problemática, al mismo tiempo velada y evidente, que dificulta la relegitimación del sacrificio animal —la sangre derramada—, la muerte de unos seres cada vez más semejantes a nosotros mismos. También emerge la necesidad de un replanteamiento de las exigencias de alimentación de los países de abundancia, que implicaría, quizá, mejorar la de las poblaciones sumergidas en la escasez.

De la práctica zoofágica a la sarcofagia, de Darwin a Dolly, los animales se humanizan y se desanimaliza la carne, tanto del comensal como del comido. Si admitimos que la sensibilidad animal se reconoce en la sensibilidad humana, y las diferencias o semejanzas entre animal y humano, fundamentales para la concepción del ordenamiento cultural, se transforman y reestructuran, cambian tanto el status animal como el humano. La transustanciación de las carnes, como inserción de la muerte del otro en una sociedad laica, desprovista del ritual sacrificial, replantea de nuevo un problema de identidad.

⁷⁶ Fischler, *op. cit.*, p. 133.

⁷⁷ En el recetario de Salsete (± siglos XVII-XVIII) aparecen algunos animales que han perdido su categoría alimentaria, como la ortiguilla, medusa o anémونا. *El cocinero religioso*, Pamplona, 1990, p. 102 y nota 69; el galápagos europeo, *Emys orbicularis* L. *Ibid.*, p. 93 y nota 66. Algunos fraudes llevan al ascenso actual de las aves. Pollo y pavo, en escalopes, compiten con la ternera. Poulain, *op. cit.*, p. 107. El incremento de la demanda y la respuesta fraudulenta de la oferta hacen descender el status de una carne (roja). La mutación en su despiece contribuye al ascenso de otra (blanca). Entre tanto las normas se refuerzan y la solicitud de control social sobre la alimentación aumenta.

OTRAS REFERENCIAS

- Albert-Lorca, M. *L'ordre des choses. Les récits d'origine des animaux et des plantes en Europe*. París: CNRS, 1991.
- Baratay, E. *L'Eglise et l'animal (France, xviii-xxe siècle)*. París: Cerf, 1996.
- Dibie, P. *Les Découpeurs de mondes*. París: Grasset, 1984.
- Fournier, D. "Del sacrificio taurino como estrategia civilizadora", en *El folk lore andaluz*, núm. 4, Sevilla, Fundación Machado, 1996, pp. 21-33.
- Haudricourt, A. G. *La technologie science humaine. Recherches d'ethnologie des techniques*. París: Maison des Sciences de l'Homme, 1987.
- Santa Bilia, Londres, S. B. T., s. f.
- Soler, J. "Sémiotique de la nourriture dans la Bible", *Annales*, julio y agosto, París, 1973, pp. 943-955.
- Tannahill, R. *Food in History, Harmondsworth*. Penguin, 1988.
- Veylon, R. "L'Animal vu par les enfants", en *La nouvelle presse médicale*, noviembre 11, 45, 1982, p. 3307.
- Yonnet, P. "Chiens et chats", en *Jeux, modes et masses. La société française et le moderne 1945-1985*. París: Gallimard, 1985, pp. 205-242.

Nota del autor: quiero agradecer a Clepo y Dominique Fournier la lectura del borrador, sus comentarios y sugerencias. En cuanto a la bibliografía consultada, por desgracia no he podido tener acceso a toda la que hay respecto a este tema. Curiosamente, parece estar aumentando desde la década pasada.