



# Estudios del Hombre

Número 7  
1998

Ensayos sobre  
alimentación y culinaria

*Isabel G. Turmo • Igor de Garine • Aída Kanafani • Vito Teti  
Joan J. Pujadas • Salvatore D'Onofrio • Dominique Fournier  
Amado Millán • F. Xavier Medina • Ricardo Ávila • Ma. Teresa Ruiz  
Annie Hubert • Carlos M. Assad • Peter Hubbard • Daria Deraga*

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
*Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades*  
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS DEL HOMBRE

# Estudios del Hombre 7

Ricardo Ávila  
Dominique Fournier  
Ma. Teresa Ruiz  
*Coordinadores*

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

## Consejo Editorial

<i>Ricardo Ávila</i>	Universidad de Guadalajara, México
<i>Maurice Aymard</i>	Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales, París
<i>Roque de Barros Laraida</i>	Larai Universidad de Brasilia, Brasil
<i>Pierre Beaucage</i>	Universidad de Montreal, Canadá
<i>Avital Bloch</i>	Universidad de Colima, México
<i>Bruce Benz</i>	Instituto Botánico de Texas, EUA
<i>Tomás Calvo Buezas</i>	Universidad Complutense de Madrid, España
<i>Rodolfo Fernández</i>	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
<i>Dominique Fournier</i>	Centro Nacional de Investigación Científica, Francia
<i>Enrique Jardel Peldez</i>	Universidad de Guadalajara, México
<i>Lothar Knauth</i>	Universidad Nacional Autónoma, México
<i>Daniel Lévine</i>	Museo del Hombre, Francia
<i>Carmen Llerenas</i>	Universidad de Guadalajara, México
<i>Joseph B. Mountjoy</i>	Universidad de Carolina del Norte, EUA
<i>Claude Morin</i>	Universidad de Montreal, Canadá
<i>Aurelio Rigoli</i>	Centro Internacional de Etnohistoria, Italia
<i>Pedro Romero de Solís</i>	Universidad de Sevilla, España
<i>Otto Schönhuber</i>	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
<i>Gabriel Uruñuela</i>	Universidad de las Américas, México
<i>Francisco Valdez</i>	Instituto Francés de Investigación Científica para el Desarrollo en Cooperación (ORSTOM), Francia
<i>Wolfgang Vogt</i>	Universidad de Guadalajara, México
<i>Eduardo López Moreno</i>	Universidad de Guadalajara, México

Editor Ricardo Ávila

Portada: "Imagen femenina". Máscara Sasak, isla Lombok, Indonesia

D.R. 1998, Universidad de Guadalajara  
Departamento de Estudios del Hombre  
Apartado postal 1-1814, CP 44101  
Guadalajara, Jalisco, México  
Tel. y fax (3) 613-90-16  
Impreso y hecho en México  
*Printed and made in Mexico*  
ISSN 1405-1117

## ÍNDICE

Presentación	9
<b>Artículos</b>	
Cocina, territorio e identidad <i>Isabel González Turmo</i>	15
¿Y el pan de cada día? <i>Igor de Garine</i>	23
Pan e identidad en Líbano <i>Aída Kanafani-Zahar</i>	31
América y los “americanos” en el <i>mezzogiorno</i> italiano <i>Vito Teti</i>	55
Dieta y etiqueta <i>Joan J. Pujadas</i>	79
La comida de los santos <i>Salvatore D’Onofrio</i>	95
Las burbujas y la feminidad <i>Dominique Fournier</i>	113
Acercas del <i>status</i> animal <i>Amado Millán</i>	133
Color y alimentación en el Mediterráneo occidental <i>F. Xavier Medina</i>	151
Menudo, birria y pozole. Hitos de identidad jalisciense <i>Ricardo Ávila/Ma. Teresa Ruiz</i>	163

Identidades culinarias en el sureste de Asia <i>Annie Hubert</i>	183
La casi olvidada ciudad de los sabores <i>Carlos Martínez Assad</i>	199
<b>Documentos</b>	
Una experiencia de cocina en un restaurante de prestigio <i>Peter Hubbard</i>	217
El queso tradicional de la sierra del Tigre <i>Daria Deraga</i>	227
Manual de la cocinera económica <i>Ma. Teresa Ruiz</i>	239
<b>Reseñas</b>	
La alimentación mediterránea <i>F. Xavier Medina</i>	249
Comida de rico, comida de pobre <i>Isabel González Turmo</i>	253
Il peperoncino. Un americano nel Mediterraneo <i>Vito Teti</i>	257
Nueva guía de descarriados <i>José Fuentes Mares</i>	259

## Presentación

El acto de comer implica una necesidad biológica que restaura la energía que los entes vivos deben consumir para cumplir sus funciones vitales. Pero para los seres humanos, alimentarse es también un acto cultural. Los hombres no sólo se diferencian del resto de los animales porque transforman —cocinan— sus alimentos, sino porque entre ellos mismos varían sus dietas, gustos, modas culinarias o pretensiones gastronómicas.

Cocinar lo que ingerimos es un hecho cultural de primer orden, en el que convergen —de una u otra manera, en un momento u otro— prácticamente todos los elementos que intervienen y determinan la dinámica social. La inagotable lista de éstos comienza por la consideración del espacio y el tiempo: todo arte culinario está circunscrito a un territorio más o menos delimitado y a una historia específica. La territorialidad y la memoria del pasado permiten a los hombres elaborar formas culturales que los identifican y diferencian. En el ámbito culinario éstas se expresan de múltiples maneras: la idea que las sociedades se hacen de su alimentación ordinaria —el *pan cotidiano*, pleno de sacralidad—, como lo consideran diversos grupos de África o Asia; el papel del género femenino en la elaboración del pan, como sucede en el norte de Líbano; la intervención del factor cromático en la selección de los alimentos, presente en el Mediterráneo; la preparación de alimentos con fines votivos y rituales, de las regiones italianas de Basilicata y Puglia; la reconstrucción historiográfica de maneras de mesa en la enorme ciudad de México; el *status* animal en las dietas; la producción de quesos en una zona campirana; las sor-

presas de recetarios antiguos; las experiencias en cocinas de restaurantes; y hasta los secretos, evocaciones simbólicas y actos rituales que provocan las burbujas de las bebidas alcohólicas.

A lo largo de siglos, factores territoriales, procesos sociales y formas culturales han forjado verdaderas tradiciones culinarias, como la del sudeste de Asia, desarrollada a la sombra de otras costumbres gastronómicas mayores, la china y la india. Pero las tradiciones culinarias, todas, son resultado del intercambio de productos y sus mezclas. Es decir, en mayor o menor grado, las cocinas de todo el globo son híbridas. Por supuesto no todas las combinaciones ensayadas han sido afortunadas, pero tal vez sí la mayoría, como la de ciertos platillos originarios del oeste mexicano.

Aunque producto de mezclas históricamente documentadas, los artes de cocina son asumidos como únicos y propios por todas las sociedades. Esta identificación/adopción es propiciatoria de identidad cultural; así se explica que ciertos platillos funcionen como emblemas, verdaderos marcadores de identidad. A su vez, para establecer las jerarquías, los guisados que operan como símbolos propios en una sociedad dada, son diferenciados por la calidad y cantidad de los productos que intervienen en su confección, pero sobre todo por la ritualidad que acompaña su preparación y modo de ingestión. Los símbolos, rituales, creencias, percepciones del entorno e imaginarios colectivos son los principales elementos que participan en la elaboración y delimitación de la culinaria y maneras de mesa con *distinción*; se trata de la dieta en relación con la etiqueta. Sin embargo, muchas ideas que nos hacemos sobre la forma de percibir a los *otros*, específicamente en cuanto a lo que comen y la manera como lo hacen, están sustentadas en estereotipos que sólo reportan una parte de la realidad, como lo muestra el ejemplo de la comida del *mezzogiorno* italiano.

Las mutaciones sociales y culturales que afectan al planeta en el presente, parece que también conciernen al ámbito de la alimentación y la culinaria. Por una parte, en las grandes capitales y ciudades del globo se pueden hallar platillos representativos de las mayores tradiciones culinarias, pero también, y sobre todo, se encuentra el llamado *fast food*, percibido por muchos como baluarte de la modernidad. Por otra parte, debido a estos mismos cambios y a una suerte de paroxismo del efecto centro-peri-

feria, cada vez más gente experimenta deterioro en la riqueza biológica y cultural de sus dietas tradicionales.

Aun así, también por todos lados y como efecto contrario de la estandarización, en muchas sociedades están apareciendo movimientos de recuperación de lo que es percibido como tradición en el ámbito de la alimentación y la culinaria. Esto explica la recuperación de viejas recetas, el renacimiento de platillos ancestrales o la reformulación de comidas exógenas, gracias a la inclusión de productos y técnicas culinarias propios, como el “perro caliente”, que en decenas de puestos callejeros se preparan en Guadalajara y otras muchas ciudades de México.

En fin, por medio de los ensayos y documentos presentados en este volumen de *Estudios del Hombre*, deseamos contribuir a la reflexión y al debate en torno a esa vital acción y apasionante tema que es comer y cocinar.

Los coordinadores

## ARTÍCULOS

# Cocina, territorio e identidad

Isabel González Turmo

## RESUMEN

*Hay una tendencia a creer que la llamada globalización también estandariza el mercado alimentario. Sin embargo, al mismo tiempo y en oposición a esta tendencia, múltiples personas y comunidades, en territorios histórica y culturalmente delimitados, continúan con sus modos tradicionales de cocina. Esto, sin duda, reafirma y recrea identidades socioculturales identificadas con la tradición de esas comunidades.*

---

## COCINA, TERRITORIO E IDENTIDAD

El actual proceso de globalización, que tanto se deja sentir en el mercado agroalimentario, tiene como contrapartida una sistemática reactivación de lo territorial, lo local y también de lo natural y artesanal. Ello supone, a su vez, el despeque de nuevas orientaciones en la producción y distribución de alimentos. Parece, pues, como si a medida que se van debilitando las fronteras, no sólo para el mercado, sino también desde un punto de vista político, como es el caso de la Unión Europea, los habitantes de uno y otro lado potenciaran los rasgos que diferencian sus respectivas alimentaciones y, sobre todo, sus cocinas. Se trata, sin duda, de una reafirmación de la identidad, ante la tan repetida amenaza que supone la pretendida uniformidad de los estilos de vida. Sin embargo, no es una novedad. Ya en la Roma imperial se ensalzaban los productos locales sobre los foráneos, lo natural sobre lo artificial. Y así ha seguido sucediendo, una y otra vez, a lo largo de la historia.

No obstante, en la actualidad las voces que difunden el peligro de homogeneización cultural, así como las que insisten en la necesidad de

reafirmar la identidad local, se despliegan con una capacidad de amplificación antes desconocida

La alimentación se ha convertido en una de las más significativas y referidas argumentaciones que se esgrimen al respecto. De hecho, tiende a reforzar su competencia para convertirse en un signo de identidad fundamental, idónea para aglutinar voluntades y esfuerzos. Basta pensar en cómo se multiplican los rituales donde la comida "tradicional" funciona como centro y motor de cohesión.

Es habitual, por otra parte, que se asimilen las cocinas a criterios administrativos —el estado, la región, la provincia—, que, sin embargo, no se ajustan a su extensión real ni a su construcción histórica. A nadie extraña oír hablar de la cocina española, mexicana o argentina, como si fueran construcciones homogéneas y coherentes, ni de las llamadas cocinas regionales o incluso provinciales. Se sobreentiende que las fronteras culinarias son las mismas que las administrativas, sin tener en cuenta cómo y cuándo se han fijado o desplazado estas últimas, ni de qué modo se han trazado aquéllas.

Ante esta avalancha de reafirmación identitaria, donde cada estado, región, provincia y localidad quiere tener su propia cocina, parece necesario que desde la antropología se replantee la relación cocina-territorio. Y es que esa voluntad de revitalizar los fogones locales, de subrayar lo propio frente a lo ajeno, no es fortuita: es en la cocina, como nudo cultural de la alimentación, donde el cambio alimentario libra su principal combate.

#### EL CAMBIO ALIMENTARIO Y SU PERCEPCIÓN

La fuerza e irreversibilidad del cambio son comentados hoy hasta la saciedad. Se ha convertido en tema el que nuestra alimentación apenas se parezca a la de nuestros padres, y dentro de unos años no quedará ni rastro de la que conocimos en nuestra infancia. Es cierto que hay, a primera vista, motivos suficientes para hacer tales afirmaciones: la red del frío, la modernización de las técnicas ganaderas y de cultivo, el procesamiento de las materias alimenticias, la aparición de los *fast-food*, la multiplicación de supermercados e hipermercados, la uniformidad de los gustos propuesta desde la publicidad; todo parece haber alterado el proceso de obtención y conserva-

ción de alimentos. Por otra parte, las redes de mercado han ampliado su radio y su dependencia exterior, al tiempo que la producción y conservación doméstica de alimentos casi ha desaparecido, pues todo se compra listo para guisarlo, o bien para ingerirlo directamente.

También se reduce el tiempo de dedicación a la cocina y se simplifican sus procedimientos. Se produce, a fin de cuentas, un distanciamiento del consumidor con respecto al proceso completo de producción de alimentos. No obstante, tan contundentes razones habrían de ser matizadas y situadas en su justo contexto. Y es que todos estos elementos novedosos no tienen por qué implicar, a pesar de su importancia, una radical evolución del conjunto de los hábitos alimentarios. Para empezar, éstos no se transforman a ritmos y velocidades homogéneos: no cambian a paso uniforme las distintas comidas diarias, ni el sustento de dentro y fuera del hogar, ni todos los tipos de procedimientos culinarios.

Andalucía puede ser un claro ejemplo en este sentido: la alimentación de los andaluces dentro del hogar ha cambiado, pero no radicalmente; al menos desde un punto de vista cultural, no nutricional. Esa permanencia de los hábitos dentro del hogar es significativa si se tiene en cuenta que la comida casera constituye casi la mitad de la alimentación diaria de la mayoría de la población, ya que los almuerzos fuera de casa no se han generalizado en las ciudades de tipo medio y menos aún en las zonas rurales.

De entre las ingestas, la que menos se ha alterado es el almuerzo, que sigue siendo, en gran medida, el mismo de hace décadas, mientras que la cena ha variado algo, los desayunos mucho y las meriendas son novedad entre una mayoría que antes no tenía dinero para tomar un café a media tarde. Permanecen, pues, los guisos, aunque cambien algunos de sus ingredientes, no sólo envasados, sino también frescos. Desde un punto de vista cuantitativo, ha aumentado el consumo de huevos, lácteos, grasas y carnes, y permanecen, con oscilaciones, las legumbres y hortalizas, pero lo más significativo es el enorme descenso en el consumo de patatas y de pan, que han pasado, entre 1964 y 1989, de 330 gramos por persona y día a 125, y de 380 a 180, respectivamente. En el aspecto cualitativo la situación es otra: es cierto que se consumen variedades de carnes, verduras, frutas y cereales antes inusuales o incluso desconocidas, pero también lo es que el grueso de todas ellas y del resto de los grupos de alimentos, así como las especias y

hierbas aromáticas, que tanta singularidad confieren a la cocina, apenas han cambiado.

En definitiva, permanecen la mayoría de los alimentos del pasado, sólo que el consumo se ha disparado en algunos casos y se ha reducido a más de la mitad en otros. Las que sí se han transformado, y mucho, son las comidas que caracterizaban a determinados procesos de trabajo, lo que contribuyó a la formación de culturas del trabajo, como ocurría con los marineros, jornaleros y pastores, quienes hoy se nutren de manera muy parecida a sus demás paisanos. Por lo tanto, los cambios son ciertos y evidentes, pero parciales, pues no llegan a configurar una alimentación y, sobre todo, una cocina nueva.

No obstante, en las últimas décadas se constatan cambios importantes. Si comparamos datos de mediados del siglo XIX y de los años sesenta de este siglo, vemos que a mediados del XIX el consumo de pan por persona y día era de 515 gramos, en tanto que el de las patatas era de 5.5 gramos. Si se contrastan estas cantidades con las ya citadas, advertimos que el cambio empezó mucho antes, lo que implicó una paulatina debilitación de la cocina del pan en favor de la patata: esto significó una transformación culinaria considerable, ya que las patatas guisadas, cocidas y fritas fueron sustituyendo las sopas, hormigos o potajes de trigo, gachas, poleas, y demás alimentos a base de harina y restos de pan. En definitiva, el cereal dejó de ser un elemento central, y quedó relegado al lugar que ocupa en la actualidad: junto al plato y sobre el mantel, convertido en migajas o desperdicios.

No hay que olvidar, por otra parte, que desde el siglo XVIII y sobre todo durante el XIX se sucedieron en Europa una serie de cambios que habrían de influir en la alimentación de sus habitantes: la extensión de pequeños cultivos hortofrutícolas en los perímetros urbanos, la llegada del ferrocarril, que posibilitó una fluidez en el mercado agroalimentario desconocida hasta entonces, la definitiva internacionalización del mercado de productos básicos, el desarrollo de la ganadería industrial, la llegada de carnes americanas, la modernización de la industria de conservación, los primeros pasos de la refrigeración y congelación de alimentos y, por último, la generalización en el consumo de productos de origen americano que habrían de tener un papel fundamental en la cocina, sobre todo la patata y el tomate. En Andalucía, algunos de estos factores llegaron con retraso, pero, como

contrapartida, la intensificación de las roturaciones, con la consiguiente pérdida del "pan de los pobres", supuso una transformación importante en los hábitos alimentarios.

Entre 1849 y 1964 ocurrieron, en fin, cambios de magnitud cuanto menos semejantes a los sucedidos en las últimas décadas. Pero nunca se pensó que éstos fueran tan vertiginosos que la alimentación pudiera ahora resultar desconocida. ¿Por qué está tan extendida la opinión sobre la trascendencia del cambio alimentario? Al margen de la capacidad de divulgación de los medios de comunicación, la velocidad y dimensión del cambio puede no coincidir con su percepción social. La tendencia a que el observador se sitúe en un pretendido punto medio de la historia tiende a desvirtuar esa representación. Un ejemplo es que se suela establecer una barrera entre la alimentación actual y la llamada tradicional, y considerar las dos realidades diferenciadas, sin entender que aquélla jamás estuvo detenida en el tiempo, y que todas las cocinas populares se han hecho y definido con base en una gran capacidad de adaptación que les ha permitido evolucionar sin que apenas se percibiera el cambio. Y es que no se trata de fórmulas cerradas, de recetas, sino de procedimientos culinarios muy flexibles y repetidos, ajustados sin dificultad al ecosistema, a los cambios estacionales, a los altibajos del mercado y, desde luego, a la economía de cada cual. Los conocimientos sobre cocina se pueden aplicar, así, a distintos alimentos, del mismo modo que los ingredientes pueden ser sustituidos por otros, si alguno falta. Algunas razones que hacen tan útil a la cocina popular devienen, pues, del hecho de que sea oral y no medible. De ahí que sirva, antes igual que ahora, como elemento neutralizador, ralentizador del cambio. Ella mitiga sus efectos; tiene capacidad para adaptar las novedades del mercado al gusto y a la apariencia de siempre; es el hilo conductor entre el pasado y el futuro.

#### LA CONSTRUCCIÓN DE LAS COCINAS Y SU PAPEL EN EL CAMBIO ALIMENTARIO

Un alimento novedoso puede considerarse bueno para la salud y ser recomendado por especialistas, pero no llegará a formar parte de la dieta si no

encuentra su lugar en una de las ingestas diarias. Del mismo modo, otro puede resultar sabroso, agradable al paladar; puede significar, además, *status*, pero para que quede incorporado a una dieta y su presencia se establezca debe llegar a formar parte de una ingesta culinaria, es decir, de una de las comidas del día donde se cocine. Hasta ese momento será un alimento frío, de fácil sustitución. Y para integrar parte de una ingesta culinaria debe ser admitido antes en un plato habitual, en una elaboración culinaria ya consolidada. De hecho, es un proceso repetido a lo largo de la prolongada historia de la cocina. Esa introducción debe producirse, sin embargo, con la graduación suficiente como para que no se perciba la novedad, como viene sucediendo en España durante las últimas décadas con muchas grasas, carnes e incluso vegetales añadidos a guisos tradicionales. El sabor es distinto. Pero el cambio al paladar requiere muy poca alteración en los componentes de un guiso. Sólo un poco de más grasa, especia, o hierba y el sabor será otro. No así la significación del plato. Si el lugar en la estructura alimentaria y la simbología permanecen, el cambio de sabor apenas será percibido. En diez o veinte años un guiso puede cambiar de forma radical al paladar, pero todos opinarán que comen lo mismo de siempre.

Queda, pues, el símbolo y el lugar en la estructura, cambia el sabor. Pero éste no ha sido jamás estable. Ya se ha comentado cómo las cocinas populares han surgido a partir de una alteración permanente de muchos de sus ingredientes y condimentos, por el cambio estacional, de los cultivos o por los posibles de cada familia. Su capacidad saciadora y su valor como mecanismo de identificación se han impuesto a la percepción sensorial de sus resultados siempre que éstos no fueran alterados de manera radical.

Pero la contextualización territorial de la alimentación como signo de identidad y la consiguiente fijación de modelos culinarios no coincide necesariamente con la construcción histórica de esas cocinas. De ahí que al analizarlas desde un lugar y tiempo haya que investigar, no las comidas como se ofrecen a los sentidos, sino los sistemas culinarios, y de allí pasar a las cocinas y de éstas a los resultados, a la receta sobre el papel o al plato sobre la mesa.

Los sistemas culinarios son conjuntos de ingredientes, condimentos y procedimientos compartidos en un contexto histórico y territorial. Se diferencian entre sí con base en dos criterios: 1) el que tengan o no en el grano

su base alimentaria ha diferenciado a una inmensa mayoría de la población que durante siglos ha comido sobre todo cereal y legumbres, de una minoría o élites, necesariamente objetivables en cada contexto histórico y territorial, que apenas han probado ese cereal, salvo en raciones mínimas y en sus variedades más ricas y depuradas; 2) según el cereal o grupos de cereales que se hayan consumido y los demás ingredientes, condimentos y procedimientos que los acompañen.

Para analizar uno de estos sistemas culinarios el primer paso, desde el punto de vista metodológico, es diferenciar en ese contexto el sistema mayoritario y el de las élites. Esta división horizontal, por obvia que sea, es fundamental, pues sólo así se pasará a un segundo nivel, el de las cocinas, habiendo aislado los grupos de alimentos y las técnicas a partir de las cuales se construyen las cocinas y las variables que van a intervenir en ello. Es entonces, y no antes, cuando se puede investigar con precisión qué flujos culinarios han existido entre esos dos sistemas y por qué pueden parecer, a primera vista, más cercanos de lo que en realidad son.

En el caso de la construcción de las cocinas mediterráneas, y desde luego de las andaluzas, interviene, a partir de un sistema culinario mayoritario común, una serie de variables y de unidades políticas y territoriales. Las primeras son etnia, clase social, género, religión y culturas del trabajo; las segundas, comarca histórica, ciudad y estado. A partir de unas y otras se construyen las cocinas, y resultan mapas alimentarios dinámicos y diacrónicos que no se ajustan necesariamente a las fronteras administrativas; son en realidad planos<sup>8</sup> que se entrecruzan y cuyos brazos tienen radios distintos, fruto de las variables mencionadas. Así, pueden confluír platos y aromas, comunes a culturas del trabajo con extensiones muy amplias, con otros de origen étnico y sujetos a otra extensión territorial; a ello se sumará el radio que en ese caso tengan las limitaciones derivadas de preceptos religiosos y, en el interior de esa realidad, se abrirá, a su vez, otra fractura, fruto de las diferencias en la estructura social y en el género. A todo esto se superpondrán, también, la situación agrícola, ganadera, ecológica, comercial, de la comarca o comarcas que lo formen, los contrastes entre el mundo urbano y el rural, con sus distintos grados de integración en el mercado, y los radios de acción de las políticas agroalimentarias promovidas por los estados.

## BIBLIOGRAFÍA

- González Turmo, I. "De 'pan de los pobres' a explotación ordenada: crónica de Doñana y las Marisma del Guadalquivir", en *Parques naturales andaluces. Conservación y cultura*. Sevilla: Junta de Andalucía, 1993.
- *Comida de rico, comida de pobre. La evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz*. S. xx. Sevilla: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Sevilla, 1995.
- "Los sistemas culinarios y la formación de las cocinas", en *Con pan, aceite y vino*. Museo de Arqueología y Etnología de Granada, 1997, pp. 177-192.
- "Los mapas culinarios y la recreación del color", en *El color en la alimentación mediterránea*. Barcelona: Instituto de la Mediterránea, 1998.
- López Linage, J. *De papa a patata. La difusión española del tubérculo andino*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1991.
- Madoz, P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico de Andalucía*. Sevilla: Andaluzas Unidas, 1986.
- Ministerio de Agricultura y Pesca. *Consumo alimentario en España 1990*. Madrid, 1991.
- Monardes, N. *Historia medicinal de las cosas que se truen de nuestras indias occidentales y sirven de medicina*. Sevilla: Padilla Libros, 1988.
- Moreno, I. "Identidades y rituales. Estudio introductorio", en *Antropología de los pueblos de España*. Madrid: Taurus Universitaria, 1991.
- Sánchez Salazar, F. "Extensión de cultivos en España durante el siglo xviii". Tesis doctoral 16186, Universidad Complutense, Madrid, 1986.
- Tannabill, R. *Food in History*. Londres: Penguin, 1988.
- Varela, G. *Encuesta nutricional de la población española 1964-5*. Madrid: INE, 1965.
- "La mesa de Navidad". *Revista de la Fundación El Monte*. Madrid, 1994.
- "Cuaresma y Pascua de Resurrección: alimentos para recordar", *Revista de la Fundación El Monte*. Madrid, 1995.
- "Camino de hombres, ruta de alimentos Andalucía y Extremadura", *Demofilo*, Fundación Machado, diciembre, 1987.

## ARTÍCULOS PUBLICADOS EN REVISTAS EXTRANJERAS

## Y EN VOLÚMENES COLECTIVOS

- "La pêche fluviale dans le Bas-Guadalquivir", *Les Cahiers d'Anthropologie Maritime*, núm. 4, SETMA, París, 1992.
- "El Mediterráneo: dieta y estilos de vida", *Antropología de la alimentación, ensayos sobre la dieta mediterránea*. Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía y Fundación Machado, 1993.
- "La transformación de los hábitos alimenticios en Andalucía occidental y su repercusión en distintos contextos sociales", en *Anuario de Etnología 1991*, 1993.
- "La transformación de los hábitos alimenticios en Andalucía occidental y su repercusión en distintos contextos sociales", I y II, en *Anuario de Etnología 1992-1993*, 1995.
- "Los movimientos migratorios y las culturas del trabajo en la formación de las cocinas populares. El caso de Andalucía", en *Cultura alimentaria. Andalucía y América II*. Zaragoza: La Val de Onsera, 1995.
- "Modelos individuales y realidad en alimentación", en *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre dieta mediterránea*. Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Sevilla y Fundación Machado, 1996.

## ¿Y el pan de cada día?\*

Igor de Garine

### RESUMEN

*En el presente las sociedades económicamente poderosas imponen una dieta omnívora a sus miembros, y una complejidad gastronómica a sus comidas, que hace perder la noción de pan de cada día. En este texto se discute esta perspectiva de frente a lo que podría ser una verdadera mutación cultural contemporánea: el hot dog o el hamburger.*

---

Según un mito de los *serer* de Senegal, durante las lluvias, estación de penuria alimentaria, Rog, el dios principal de la mitología, estaba en la bóveda del cielo en compañía del milo candela temprano Mbot (*Pennisetum gambicum*) y del milo candela tardío Matye (*Pennisetum pychnotachym*), miró la tierra y exclamó: "Mis hombres tienen hambre". El milo candela temprano dijo: "Voy a bajar a la tierra inmediatamente para salvarlos". El milo candela tardío le respondió: "Baja rápido, pero soy yo quien llenaré sus graneros".

Este tipo de discurso parece incongruente en nuestras sociedades occidentales modernas, industrializadas y urbanizadas, donde la alimentación es pletórica. Es posible consumir cualquier cosa en la cantidad deseada, sin importar el lugar ni el momento, a condición de que se disponga de los recursos financieros necesarios.

La alimentación se ha vuelto un aspecto fundamental en el discurso contemporáneo, que oscila entre dos polos: la extrema complejidad de los recursos ofrecidos a los consumidores, los matices sutiles de un hedonismo

\* Traducción del francés por Dulce María Zúñiga.

que la gastronomía se esfuerza en fijar<sup>1</sup> y la preocupación por realizar una alimentación científicamente apropiada, garantía de salud y longevidad.<sup>2</sup> Pero no ha pasado lo mismo en la mayoría de las sociedades rurales, incluso en el Occidente, hasta el siglo pasado. Tampoco en las numerosas sociedades contemporáneas de países en vías de desarrollo, ni en los grupos menos industrializados o adinerados de nuestras civilizaciones occidentales.

Cada cultura posee uno o varios alimentos de base y uno de éstos polariza la atención, la afectividad y el discurso. Se trata de eso que los cristianos llaman "el pan de cada día". Passim y Bennett<sup>3</sup> evocaron esta noción en uno de los primeros esquemas que ilustran los sistemas alimentarios. Son alimentos centrales con un fuerte valor simbólico y que con frecuencia proporcionan lo esencial de la ración calórica del régimen, pero no siempre. Entre los *tmang* y los *ghalé* de las colinas medias de Nepal, el maíz es básico, pero también se cultiva el taro, la cebada, el trigo y el arroz. Este último entra en los rituales aunque no constituya la cosecha principal. Se trata pues, un poco en todas partes, de un hidrato de carbono, un glúcido de origen vegetal. Ahí se encuentra la marca de las civilizaciones neolíticas promotoras de la agricultura. Pero, incluso en las culturas depredadoras (a excepción de los *inuit* de un medio ártico donde nada crece y entre quienes las proteínas animales representan 45% del valor energético del régimen), una parte significativa del aporte calórico es provisto por vegetales. Es el caso, por ejemplo, de los *san* de Kalahari, donde la nuez de Mongongo (*Ricinodendron rautanii*) tiene ese papel, como entre los pigmeos del bloque de los bosques pluviales africanos que utilizan con abundancia los ñames silvestres. También se puede observar en las sociedades de pescadores con técnicas de captura de peces muy sofisticadas; sin embargo, su alimento de base es casi siempre el arroz (en Asia) y los tubérculos (en Polinesia y Melanesia).

El alimento de base es el hilo conductor que permite descifrar un sistema tradicional. Monopoliza lo esencial de la actividad técnica en la mayoría de las sociedades agrícolas. Es el caso del sorgo, y en particular del

<sup>1</sup> M. Guérard, *La grande cuisine minceur*, París, Robert Laffont, 1976.

<sup>2</sup> B. Santich, *What the doctors ordered: 150 years of dietary advice in Australia*, Melbourne, Hyland House Publishing Pty Limited, 1995.

<sup>3</sup> H. Passim y J. W. Bennett, "Social process and dietary change", *National Research Council Bulletin*, núm. 108, pp. 113, ss, 1943.

sorgo rojo de temporal (*Sorghum caudatum*) entre los *masa* de Camerún. Las actividades relativas a su cultivo influyen en el ritmo del ciclo anual. Los meses se nombran según las tareas que se realizan. Su inserción en el tiempo es una de las características esenciales.<sup>4</sup> El sorgo constituye la mayor parte de la reserva de grano, y el valor simbólico más elevado; Jelliffe<sup>5</sup> tuvo razón en calificarlo como “súper alimento cultural” (*cultural superfood*). Cuando el demiurgo Zondonkreo bajaba flotando por el Logone, lanzaba semillas de sorgo rojo a la población *masa* de orillas del río. Con este cereal, el grano crudo, se efectúan las principales ofrendas cuando inician las cosechas; en la mayoría de los rituales se prepara un caldo crudo (*donga*), con el que se elabora la “bola” (*funu*), caldo espeso cocido que acompaña los festines comunales y la mayoría de las comidas ordinarias. Con este cereal también se preparan las cervezas rituales. Se trata de una comida que evoca, otra vez, el “pan de cada día” de los cristianos. Sin duda, simboliza el cuerpo de Cristo al que no se puede faltar al respeto.

Esta noción de consustancialidad entre el cuerpo humano y el pan de cada día se observa en otras culturas. Leenhardt escribe a propósito del ñame, pan cotidiano de los *canac* de Nueva Caledonia: “El ñame requiere el tacto que requiere un niño [...] porque el ñame es cosa humana. Nacido en la tierra donde los ancestros están disueltos y como en estado difuso, el ñame es la carne de nuestros ancestros. Forma la carne del hombre, su fuerza, su virilidad”.<sup>6</sup> Y aquí nos vemos tentados a recordar el mito del eterno retorno. El pan de cada día es el producto misterioso de la tierra nutricia local, con la cual<sup>7</sup> mantiene un lazo profundo, una especie de homología. Es un placer remitirnos a la antigüedad griega. Démeter, la Madre Tierra, que no cesa de regresar a la vida a su hija Corea o Perséfone, homóloga del grano de trigo que crece. Podríamos también referirnos a la soledad de Osiris, desmembrado y hundiéndose en las aguas fecundas del Nilo y renaciendo simbólicamente después en forma de espiga de trigo.

Entre las poblaciones tradicionales de las planicies del norte de Camerún

<sup>4</sup> I. Garne y G. Koppert, “Social adaptation to Season and Uncertainty in Food Supply”, en G. A. Harrison y J. C. Waterlow (eds.), *Diet and Disease in Traditional and Developing Countries*, Cambridge, Cambridge University Press, 1990, pp. 240-289.

<sup>5</sup> D. B. Jelliffe, “Parallel Food Classifications in developing and industrialised countries”, *American Journal of Clinical Nutrition*, núm. 20, 1967, pp. 279-281.

<sup>6</sup> M. Leenhardt, *Do Kamo (Le mythe de la personne dans le monde mélanésien)*, París, Gallimard, 1947, p. 83.

y de Tchad no es posible expoliar a un grupo de su Madre Tierra sin la intervención ritual de los primeros pobladores: el alimento local se convertiría en un veneno para los invasores.

"Dime lo que comes y te diré quién eres." Este aforismo de Brillat Savarin, que se refería a la condición socioeconómica del consumidor del siglo XIX, podría parecer venial en relación con la consustancialidad de la que acabamos de hablar. Resulta una profunda confianza frente al pan que se come cada día. Está exento de toda polución mágica; es bueno, en el sentido propio y en el figurado; es moral, ya que es proporcionado por las potencias protectoras. Se consume con plena seguridad. Es, por otro lado, la razón de que sea el primer alimento que se da al niño pequeño. Es para él simbólicamente íntimo y no podría hacerle daño.

Esta relevancia del pan de cada día como alimento infantil, si bien es satisfactoria desde el plano psicológico y social, puede acarrear ciertos inconvenientes nutricionales. En la sociedad donde el primer alimento es un cereal, éste contiene proteínas vegetales y numerosas sales minerales. En el caso de un tubérculo como la mandioca (*Manihot utilissima*), que no los contiene, la situación nutricional posterior a la lactancia materna se vuelve menos satisfactoria.

El alimento de base, preparado según las normas culinarias de la cultura, contribuye a formar el gusto de los miembros de una sociedad desde la primera infancia. Es sabroso, es lo que forja la expectativa de las satisfacciones organolépticas específicas de cada grupo humano, en la medida en que más o menos en todos lados es una papilla de cereales, de consistencia diversa; pero, cuando se trata de sociedades donde con frecuencia hay fluctuaciones en la disponibilidad de los víveres de las diferentes estaciones, la textura es un elemento importante. La aptitud para aportar la saciedad prima sobre la estimulación gustativa buscada en las gastronomías contemporáneas.<sup>7</sup> A decir verdad, lo esencial de las cocinas tradicionales, en su mayoría, consiste en la preparación de alimentos de base y en particular del pan cotidiano. Entre los *wolof* y los *serer* de Senegal, el milo penicilario (*Pennisetum*), alimento diario y que se puede consumir entero, es por lo general convertido en material culinario de consistencia diversa.<sup>8</sup>

<sup>7</sup> L. Garine, "Food preferences and taste in an African Perspective: A word of caution", en H. Maebeth (ed.), *Food Preference and Taste: Continuity and Change*, Providence, EUA, Bergham Books, 1997, p. 195.

<sup>8</sup> I. Garine, "Usages alimentaires dans la Région de Koumbé (Sénégal)", *Cahiers d'Etudes Africaines*, núm. 10, Mouton, 1962, pp. 218-266.

Harina burda, harina fina, sémola gruesa, sémola calibrada por combinación con los diferentes tipos de cocción —asada en la lumbre, hervida, cocida al vapor y, recientemente, frita en aceite—, constituyen los platos fuertes casi siempre acompañados de salsa sávida, que varía según la estación. Se pueden señalar algunas constantes. Entre los *masa*, el alimento de base (*Sorghum caudatum*) es consumido en 90% de las comidas: se trata de una papilla espesa de harina no cernida, difícil de digerir y que da con facilidad una sensación de saciedad. En 80% de los casos se acompaña con una salsa en la que se aprecian gombos (*Hibiscus esculentus*), hojas verdes y pescado seco.

La elaboración de los alimentos de base engendra una cocina fundada en la comida familiar y reconfortante. Ésta, que permaneció incluso en la Europa rural hasta el siglo XIX, se aleja de las sutilezas de la gastronomía contemporánea, reservada hasta estos últimos decenios a las categorías socioeconómicas privilegiadas.

¿Qué sucede hoy con los alimentos de base? El maíz sigue siendo uno de los alimentos principales de la cocina guatemalteca. Miguel Ángel Asturias no se equivoca cuando nombra al campesino maya "hombre de maíz", y uno piensa en la mitología de los mayas. El arroz es aún el centro de los sistemas culinarios asiáticos; el milo y el sorgo, de las cocinas africanas de la sabana; los tubérculos, en la zona forestal. En Europa y en el Oriente cercano, el trigo permanece como un elemento importante del régimen, pero ya no constituye necesariamente el plato fuerte.

La fidelidad de la cultura italiana a la pasta, servida con una variedad innumerable de salsas, actualiza un esquema tradicional: plato fuerte glúcido que provoca repletitud; salsa que contiene numerosos elementos —proteínas, lípidos, sales minerales realzadas con especias—, contribuyen al interés sávido. En la mayoría de las cocinas europeas, desde la Edad Media se efectuó una inversión: el trigo es consumido al lado del platillo fuerte (de origen animal), sobre todo en forma de galleta o pan. En la Edad Media, el pan era utilizado como plato y daba soporte a la carne.

En las cocinas europeas rurales se ha vuelto difícil discernir la importancia de los alimentos de base efectivos —si es que aún se pueden localizar— en los sistemas alimentarios pletóricos, en los que, si bien subsisten algunos rastros culturales, el régimen es dejado ampliamente a la iniciativa

individual influenciada por numerosos factores externos cambiantes, entre otros, los medios masivos de comunicación. No puedo evitar la tentación de citar aquí *En busca del tiempo perdido*, de Proust,<sup>9</sup> en el que el consumo de una magdalena lleva al héroe a invocar su pasado. Cuando un *masa* toma su comida diaria, cuyo plato fuerte es el sorgo —su pan cotidiano—, lo hace en silencio, se sacia y no busca una aventura organoléptica. El placer gastronómico le llega más bien de la familiaridad con el alimento que ingiere con plena seguridad. Estaríamos tentados a decir que come sin sobresaltos ni preocupaciones, “tal como respira”.

La persistencia *de facto* de un alimento de base en las culturas contemporáneas es difícil de discernir. Los regímenes más simples se volvieron complejos. Recurren a una gama ilimitada de ingredientes. ¿Cuál es el alimento de base del perpetuo consumidor de *snack* en Estados Unidos?

Una reminiscencia de los alimentos de base persiste, sin embargo; es lo que Bourdieu<sup>10</sup> llama “la alimentación de necesidad” de las clases trabajadoras, dependientes en gran medida de los recursos monetarios que delimitan un campo dietético restringido, si se le compara con la alimentación de lujo de las categorías sociales privilegiadas. En éstas, reina el hedonismo y la percepción de las sutilezas gastronómicas de una vasta gama de platillos, a veces “exóticos”, que se ha vuelto un elemento de “distinción”.

Lo que se ha conseguido en materia de sutileza gastronómica, elemento de distinción, fue perdido en términos de comodidad psicológica y de bienestar. La seguridad aportada por una alimentación que se funda en el pan de cada día ofrecida por los dioses, dejó su lugar a un régimen infinitamente complejo, en el cual es difícil trazar el origen de los alimentos; tal vez sujetos a la polución y que provocan ansiedad, a la que se hace referencia de manera constante.<sup>11</sup> La monotonía placentera de los alimentos de base se sustituye por un campo móvil condicionado por los recursos socioeconómicos y la moda. Los esfuerzos del Consejo Nacional Francés de las Artes Culinarias por despertar los sentidos a una percepción justa del gusto por los alimentos, en el contexto francés —claro— y de conformidad —según las declaraciones atribuidas a Puisais— “a una sabiduría instintiva

<sup>9</sup> M. Proust, *A la Recherche du Temps perdu*, París, Gallimard, 1954.

<sup>10</sup> P. Bourdieu, *La distinción Critique sociale du jugement*, París, Editions de Minuit, 1979, p. 196.

<sup>11</sup> P. Aïmez, “Psychopathologie de l'alimentation quotidienne”, *Communications*, París, 1978, pp. 93-107.

del cuerpo",<sup>12</sup> no pueden sino dejarnos escépticos. Por eso la mayoría de los grupos de inmigrantes luchan contra la nostalgia y restauran su equilibrio psicológico consumiendo en comunidad platillos emblemáticos cuyo centro lo constituye el alimento de base.<sup>13</sup>

Ni el pollo conmemorativo de la batalla de Marengo y tampoco el pato en salsa de sangre del restaurante parisiense la Tour d'Argent, o las recreaciones parsimoniosas y coloridas de los chefs de la Nouvelle Cuisine, podrían pretender alcanzar el estatuto de pan de cada día. Éste se forjó a lo largo de innumerables generaciones en un marco espacial y temporal determinado alrededor de un grupo humano definido. El proceso mundial de globalización aplicado al terreno de la alimentación hace posible cualquier régimen. Autoriza una exacerbación del carácter omnívoro del hombre y constituye una verdadera mutación. Si el conocimiento científico puede originar una nutrición de mayor calidad, difícilmente se perciben las resonancias afectivas profundas del pan de cada día, las que pueden ser esenciales para el bienestar alimentario de nuestros congéneres. Tal vez no se puede excluir que la omnipotencia económica de ciertas civilizaciones llegue a imponer algunos platillos, como el *hot dog*, la hamburguesa o la pizza, en calidad de platos de base de nuestra especie.

<sup>12</sup> J. R. Pille, *Gastronomie française: Histoire et géographie d'une passion*, París, Fayard, 1991, p. 216.

<sup>13</sup> M. Calvo, "Migration et alimentation", *Informations sur les Sciences Sociales*, vol. 21, núm. 3, París, 1982, pp. 383-446; L. Harbottle, "Taste and Emboliment. The food preferences of Iranians in Britain", en H. Machbeth (ed.), *Food Preference and Taste: Continuity and Change*, Providence, EUA, Bergham Books, 1997.

# Quien te come se sacia, quien te ve se vuelve humilde: pan e identidad en Líbano<sup>1</sup>

Aída Kanafani-Zahar

## RESUMEN

*El pan es el sustento fisiológico y sagrado en torno al cual gira la alimentación de los pueblos de Levante. Por medio de un enfoque etnográfico, este ensayo presenta un cuadro sociocultural sobre la elaboración de pan en ciertos pueblos de Líbano, que va de las cuestiones técnicas hasta los usos simbólicos, pasando por la ritualidad y las relaciones de género.*

Yo te amasé y me cansé  
Dios te bendijo  
Quien te coma queda saciado  
Quien te vea se vuelve humilde<sup>2</sup>

He aquí las palabras que pronuncia una mujer después de haber terminado el amasamiento (*tá ob*). En esas frases se expresan la fatiga, la bendición del pan (*baraki*) por Dios, la saciedad (*shaba'*) y la humildad (*ana'a*). El que aquí se describe es un pan rural de fabricación casera hecho exclusivamente por mujeres. Se presenta en forma de crepas de 40 a 65 cm de diámetro y de 0.5 a 2 mm de grosor.<sup>3</sup> Se llama *khobz tannour*, *khobz sâj* o *khobz tabouni* por referencia al horno de tierra (*tannour*), al comal de palastro

<sup>1</sup> Este texto es una traducción autorizada por el autor, cuyo título original es "Bread and identity in Lebanon", aparecida originalmente en *Food and Foodways*, vol. 7, núm. 1, Netherlands, Harwood Academic Publishers, 1997, pp. 45-71. Traducción del francés por Françoise Roy.

<sup>2</sup> 'ajintak w l'aibet fik  
Allah mbarik fik  
min akal minnak shibi'  
min shafak 'ini'

<sup>3</sup> Aunque se parece más a una torta que a un pan que contiene miga y corteza, el *khobz* es un pan, pues su fórmula es igual al conocido en Europa: harina, agua, sal y levadura. Además, es flexible, se dobla sin romperse para servir como cuchara y su función es acompañar cualquier alimento.

(*sâj*), o al horno *tabouni* que sirve para cocer la masa. A veces también lo llaman *khobz kara* al referirse al cojín (*kara*) sobre el cual la mujer extiende la masa para pegarla a las paredes del *sâj* o del *tannour*.

Al trabajar sobre las técnicas tradicionales de conservación de alimentos tuve que estudiar el pan. Esta investigación, iniciada primero en el pueblo *shi'ita* de Younine (caza de Ba'alback, la Beqa') y en el pueblo druso de Ba'aqline (caza del Shouf, Monte Líbano), entre 1980 y 1987, prosiguió durante el verano de 1993 en el pueblo maronita de Hsarat (caza de Jbail, Monte Líbano) como parte de un estudio acerca de un comal de cocimiento de pan (*sâj*) especial fabricado con yeso y cemento.

El pan está en la base del sistema alimentario. De él dependen la subsistencia y la supervivencia de las familias. En los tres pueblos donde llevé a cabo este trabajo se le tiene al pan un respeto muy particular. Es el *'aish* (de *asha*: vivir); el *ni'mat allah*, el don de Dios. Investido de un valor sagrado, pone en marcha una red de intercambios y cooperación. Constituye el "elemento fundador" de la cooperación entre mujeres de una misma comunidad y con las de otros pueblos. Las sustentadoras,\* es decir, las que poseen un talento de panificación —ligado, por ejemplo, a ciertas operaciones como el amasamiento o el agrandamiento del pan sobre los brazos—, comparten su pericia, ya sea técnica u otra, sin distinción de pertenencia sociorreligiosa. Ocupan un lugar muy particular en la sociedad. Así como los que tienen el poder religioso y el respeto ligado a éste, ellas ayudan, prestan, participan con su área de competencia a la subsistencia de otras familias. No ayudar no sólo es reprehensible en el aspecto social, sino también en el religioso, ya que el pan es el alimento sagrado por excelencia. Ese papel de participación "a la provisión de víveres para otras personas" (*nisharik bil khair*) impone entonces a esas mujeres cierta humildad en su relación con los demás.

El carácter sagrado del pan afecta así la vida colectiva: éste es objeto de ayuda mutua, cooperación y comunicación a través de las diferentes etapas de su elaboración. Se prestan y piden prestados los utensilios, comales y hornos. Se pide consejo; se solicita la pericia de esas sustentadoras que, en el pueblo, son famosas por su fuerza a la hora de amasar y su destreza en el agrandamiento (el *hall*). Esta "obligación" de ayuda mutua relativa al

\* Las que nutren, alimentan (N. del T.).

pan, esta contribución a una supervivencia mutua, es la mejor manera de honrar el pan.

Más allá de las técnicas, de las condiciones de transmisión de la pericia y los valores vinculados a ellas, me gustaría también abordar la cuestión de las relaciones comunitarias e intercomunitarias expresadas en el pan. Éstas son de orden cultural más que religioso, aunque estén todavía fundamentadas en el valor sagrado del pan. Se trascienden así las diferencias comunitarias y “uno las hace de lado”. ¿Cómo no hacer hincapié en esta “unión por el pan” que se impone en un país desgarrado durante dieciséis años por una guerra que a menudo ha tomado un aspecto comunitario?

¿Cómo se hace el pan en los pueblos de Ba'aqline, Hsarat y Younine? En Younine se utiliza sobre todo el *tannour* y muy poco el comal de palastro (*sâj*) calentado con leña; en Ba'aqline, el *sâj*, porque el *tannour* ya no se usa. En cambio, en Hsarat el *tannour* se emplea en raras ocasiones. Este último fue reemplazado poco a poco por el *forn tabouni* y el palastro. En el pueblo mixto de Roum (católico, maronita, y *shi'ita*, caza de Jezzine, sur del Líbano) el pan casero es cocido sobre el *sâj*.

Los panes del *sâj*, *tannour* y *tabouni* son redondos y delgados. El producido en el *sâj* es el más delgado y tiene el diámetro más grande (menos de un milímetro de grosor y de 50 a 65 cm de diámetro), mientras que el de *tannour* es más espeso (dos milímetros) y de menor diámetro (45-50). El pan del *forn tabouni* está formado de dos capas distintas, cuyo diámetro es comparable al del *sâj*.

En Younine y en Hsarat no existen los hornos de panaderos como en la ciudad o en ciertos pueblos grandes, como Ba'aqline y Roum. En efecto, el pan consumido en la ciudad está fabricado y es percibido de manera diferente: lo llaman *khobz 'arabi* (pan árabe) *in situ*, o *khobz il-su* (pan del mercado) en el campo. Preparado en hornos de solera (*afran*; singular *forn*), está formado de dos capas de dos milímetros con un diámetro de 25 cm. En el pasado era de tamaño más reducido, pero con capas más espesas, y lo llamaban *kmaj*. Ese pan, distribuido ahora en los supermercados y en las tiendas de abarrotes, llega más y con mayor frecuencia hasta los pueblos. En Hsarat viene de Jbail, y en Younine, de Ba'alback. Se sirve de vez en cuando para proporcionar algo de variedad a la mesa, o bien uno o dos días antes de la fabricación del pan *sâj* o *tannour*, cuando este último llega a faltar.

## I. LÓGICA TÉCNICA Y DE OPERACIÓN

El carácter sagrado del *khobz* repercute primero sobre las operaciones técnicas y se sitúa en dos niveles: en el primero, las etapas sucesivas de fabricación para obtener un buen pan son cuidadas de manera particular: la masa debe ser bien mezclada, levantada y reposada. Debe ser extendida con habilidad sobre los brazos y depositada con destreza en el *sâj*, *tannour* o *tabouni*; en el segundo, a fin de asegurar el éxito de dichas operaciones, la transmisión del saber sigue un código determinado. Así, por ejemplo, ciertas operaciones de la cadena, como el amasamiento, son más sensibles que otras. Como la calidad del producto final depende de ello, sólo se puede empezar a amasar cuando el saber y la capacidad en la materia han sido dominados del todo. La otra operación mayor es el agrandamiento sobre los brazos, operación delicada que exige una habilidad notoria a fin de evitar que la masa se arrugue o caiga en el piso.

Antes de abordar el simbolismo del pan, previo al problema de la transmisión de los saberes, conviene precisar el papel que tiene en la alimentación de los campesinos libaneses, al igual que definir las principales etapas de su fabricación.

“Su olor, su vista, su sabor nos encantan. Además, es la base de nuestra alimentación. No podemos prescindir del pan. Sin él, los platos preparados no bastarían para saciarnos. La casa está vacía si el receptáculo de pan ya no está lleno. El pan lo transforma todo, el grano de oliva, así como la carne en comida.” Este elogio de una campesina resume la importancia culinaria, psicológica y nutricional del pan en la alimentación rural libanesa. El pan proporciona seguridad a la familia y la hace sentirse saciada y protegida en su presencia. Como lo sugiere un proverbio: “Si su pan está hecho, su agua está en el cantarillo” (*khobzo makhbouz we mayto bil-kuz*). Quien tiene hambre piensa ante todo en el pan: “Le preguntaron al que tenía hambre: ¿dos más dos?, y él respondió: cuatro panes” (*‘alu lil jou’an: men we men, al: arb’at orghofi*). De la sensibilidad a la vista y al olor de un pan caliente dependen los calificativos: se dice de un individuo hurafío o malhumorado que “tiene un rostro que no sonríe al pan caliente” (*wij ma biyibtisim lal-rglif il-sokhn*). En cuanto al ingrato, se trata del que “come tu pan y te pisa el pie” (*byekol khobzak we byed’as ‘ala ka’bak*). En fin, el pan es considera-

do como el alimento nutritivo por excelencia: "Come pan y aceite (de oliva) y golpéate la cabeza contra la pared" (*kol khobz we zait we ntah l-hait*); "Quien coma un pan no está enfermo" (*yilli biyakol rghif ma hou di'if*).

Consumido en cada comida —en el desayuno (*tirwi'a*), en la comida de mediodía (*ghada*) y en la cena (*'asha*)—, el pan es el compañero fiel de la mesa; sin él uno no puede pensar en consumir los demás alimentos.<sup>4</sup> Ya sea festiva u ordinaria, frugal o rica, la mesa siempre está provista de pan. Niños, adultos y viejos, todos presentes, consumen el *khobz*. El pan elaborado debe satisfacer las necesidades del conjunto de los consumidores: lo quieren flexible sin ser blando y de textura delgada y agradable al masticarlo. Esa última característica es en particular importante para los viejos y los niños.

Los participantes en la comida se sientan en el suelo alrededor de una charola redonda o de un mantel sobre el cual se disponen los platos. El ama de casa, o en su defecto la hija mayor, distribuye los panes doblados en cuatro para facilitar su manipulación. El pan se rompe con la mano "dádívosa" (*il-id il-karimi*) para hacer un bocado (*lo'mi*), pues no debe nunca ser rebanado con un cuchillo. Se dobla cada pedazo dos o tres veces para hacerlo más espeso y lo suficientemente rígido para servir como utensilio. Pero no sólo sirve para llevar la comida a la boca; permite también limpiarse la boca conforme va avanzando el alimento. Juega entonces a la vez el papel de cuchara y servilleta. Un adulto consume por lo menos un pan por comida (150-200 g).

En Líbano, los dedos entran rara vez en contacto con la boca; al contrario de las costumbres de otras sociedades, como los Emiratos Árabes Unidos, donde los alimentos se consumen con los cinco dedos y la palma.<sup>5</sup> Aquí los cereales, el arroz, el *borghol*, las verduras, las ensaladas, la carne, el queso, el *kishk*, las mermeladas y los huevos se ingieren a partir de bocados hechos con pan.<sup>6</sup> Este último sirve así de intermediario entre la comida y la persona.

<sup>4</sup> M. Jacques, *The ecology of malnutrition in the Far and Near East*, Nueva York, Hafner Publishing Company, 1961, p. 516. Los cereales constituyen alimentos básicos en la dieta del campesino libanés. En un estudio sobre la importancia nutricional de los cereales en Líbano (1953-1955), May reporta los siguientes resultados: los cereales de todos los tipos proporcionan 126 k por habitante y año. Eso representaba 56 por ciento de la ración calórica total y 55 de la ración proteínica de un régimen alimentario promedio en 1953-1955.

<sup>5</sup> La dimensión estética del consumo con los dedos ha sido discutida por Aida Kanafani (*Aesthetics and ritual in the United Arab Emirates: the anthropology of food and personal adornment among Arabian women*, American University of Beirut, 1983).

<sup>6</sup> La mayoría de esos alimentos (granos, carne, leche, verduras) se conservan mediante técnicas tradiciona-

Un refrigerio en la mañana y en la tarde complementa las tres comidas principales del día. Toma entonces la forma de emparedado: el pan es doblado y relleno con lo que se desee (queso, mermelada, etcétera); se pliega luego la orilla inferior para que el alimento no se escurra y se acaba enrollando las orillas laterales.

Como ya lo hemos dicho, el pan está bendito por Dios. El concepto de *baraki* impregna, por ende, todas las etapas de su elaboración y su consumo: las palabras pronunciadas, las cruces impresas, los cuidados tomados para elaborarlo, la actitud que uno tiene hacia los demás cuando se encuentra ante él; todo eso confirma la presencia de Dios y renueva, en cierto modo, el espíritu del pan.

Investido de esas dos cualidades de don y bendición, el pan es objeto de una deferencia muy particular: jamás se tirará. Cualquier pedazo que se encuentre en el piso se recoge, se besa y se pone de lado en un lugar donde ya no corre riesgo de ser pisado. A veces, al besarlo, uno puede también llevarlo a la frente. Para jurar con solemnidad, se dice “por la vida de esta abundancia” (*bihyyait hal ni'mi*). Hasta en las modalidades de su preparación se refleja el respeto que se le debe: *ma laizim yitsharshah* (no hay que hacerle perder su valor); conviene entonces que sea una mano respetuosa y responsable la que lleve a cabo su elaboración: *il-khobz mish lo'b, il-khobz lo'met 'aish; laizim il-mara tkun shatra we lob'a*, dicen las mujeres, “el pan no es un juego, el pan es un bocado que da la vida; es menester que la mujer sea hábil y experimentada”. Sólo es a pesar nuestro (*ghashb 'anna*) que puede ser humillado, *yinhan*, como por ejemplo cuando cae en el fuego.

La sal también goza de una consideración similar, pues “no hay pan sin sal” y “el cuerpo no vive sin sal”. La expresión *fi bayna khobz we milh*, “no hay entre nosotros pan y sal” —lo que significa el compartir la comida—, simboliza la fraternidad y la hospitalidad. Se dice de alguien que no tiene valores: “Su sal está en su cola” (*milho 'u daylo*). También es *haram* dejar caer la sal, que debe ser recogida de inmediato.<sup>7</sup> Ciertas comunidades consideran que es de mal agüero hacer caer el salero.<sup>8</sup>

les: fermentación, secado al sol, concentración. El proceso de conservación de esos alimentos está discutido en Aida Kanafani-Zahar, *Mane: la conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Maison des Sciences de l'Homme, con la participación del Centre National de Lettres, Paris, 1994.

<sup>7</sup> *Haram*, de *harama*: prohibir, religiosamente ilícito.

<sup>8</sup> En el contexto católico, compartir el pan y la sal es tal vez también entrar a la comunión con Cristo, quien, en Mateo, le dice a sus discípulos: vosotros sois la sal de la tierra.

El amasamiento, el agrandamiento sobre los brazos y el horneado constituyen las tres actividades más sensibles de la elaboración del pan. No todas las mujeres son capaces de efectuar esas operaciones que reclaman la intervención de las más experimentadas y las más ágiles. Hace falta una mano hábil y una pericia, maduras y seguras, para obrar en el pan. La destreza manual y la habilidad no se limitan, sin embargo, a ser características de rendimiento. Más que la voluntad de lograr un buen pan, el conjunto de características requeridas pretende responder a un orden simbólico particular. El rendimiento y la lógica técnica se ponen al servicio de un pan sin defecto, sin falla, digno de ser ofrecido en "los altares de Dios". Sólo uno perfecto merece la bendición, pues está a imagen de lo trascendente. La cooperación entre mujeres, la pericia y su modo de transmisión obedecen a un código riguroso que refleja los valores ligados al pan.

### *Preparación de la masa*

El pan está hecho de una mezcla de harina, agua, sal y levadura. Las harinas de alta extracción utilizadas en su elaboración provienen en gran parte del trigo entero.<sup>9</sup> Se obtienen en molinos hidráulicos tradicionales.<sup>10</sup> Para que la masa del *khobz tannour* o del *khobz sâj* se extienda a las dimensiones deseadas — algunas veces un diámetro de 65 cm con un grosor de menos de un milímetro —, sin encogerse ni romperse, es importante que esté preparada a partir de una mezcla atinada de harinas específicas.

La sal no se limita a darle sabor; si falta, el pan amasado se rompe y desmigaja con facilidad. La sal mejora la consistencia del pan y su función es, por ende, mecánica.

Para hacer que fermente la masa, se utiliza levadura o levadura liofilizada, constituida de una bolita sacada de la última tanda de masa, colocada en una lona (*mayzar*) y cubierta de harina. Una pequeña cantidad,

<sup>9</sup> De donde surge la ausencia de avitaminosis B. En efecto, ese pan es más rico en vitaminas B y en hierro que el que se hace con harina de extracción baja. M. V. Kuzayli, "Nutritive value of Middle Eastern foodstuffs. II. Composition of pulses, seeds, nuts and cereal products of Lebanon", *J. Sci. Food. Agric.*, 1966, núm. 17, pp. 82-84.

<sup>10</sup> El funcionamiento de un molino en un pueblo de la Beqa' central, su gestión y el papel de las mujeres en la molienda ha sido discutido en Kanafani-Zahar, "Un moulin hydraulique horizontal au Liban: l'exemple de Younine (La Beqa')", *Techniques et Culture*, núm. 15, París, 1990, pp. 73-104.

del tamaño de una nuez, que la mujer malaxa en agua tibia, basta para que levante cerca de veinticinco kilos.<sup>11</sup>

Como en otros pueblos maronitas, en Hsarat se fabrica la levadura a partir de una masa levantada en la noche de la Epifanía, llamada *laylit il-ghatas* (la noche del bautizo), o *laylit il-daiyim* (la noche del Eterno). Esa levadura toma el nombre de "levadura de Cristo", *khamirit il-Masih*. Se obtiene depositando una pequeña cantidad de masa sobre un árbol.<sup>12</sup> Cristo se manifiesta durante la noche y bendice todo lo que se encuentra fuera (animales, árboles, etcétera). Para eso, uno prepara un poco de masa usando alrededor de medio kilo de harina, un poco de agua y sal. Le toca al más joven de la familia, o al más viejo, llevar a cabo esa tarea porque son ellos los que tienen más *baraki*: uno, por no haber pecado aún y el otro, porque se está acercando a la muerte. La masa se envuelve en una tela y se cuelga en cualquier árbol que no sea morera o higuera: la primera no porque, debido al orgullo que le confiere la seda que produce, no se arrodilló al paso de Cristo; y la segunda está maldita porque fue en una de ellas donde Judas se colgó. Dos o tres días más tarde, la masa ha levantado bajo la acción de los fermentos naturales y es cuidadosamente amasada con harina.<sup>13</sup> La mujer la pone de un lado después de haberla marcado con el signo de la cruz hecho con la palma de la mano. Bendita por el paso de Cristo, se vuelve la levadura capaz de sembrar una masa que no dejará de producir pan bendito a lo largo del año.<sup>14</sup> ¿Cómo se utiliza la levadura? Se "desarrolla" (*tirbaiyi de raba*: aumentar) a fin de estimular la fermentación. Se dice entonces que se hace vivir la levadura (*yi'ish*). Se le incorporan dos puñados de harina, un poco de agua y se le deja reposar. La masa se siembra a sí misma en levadura y en bacterias lácticas que provocan una pequeña acidez.<sup>15</sup> Esa

<sup>11</sup> Según Alfred Gotschalk, esta práctica de sacar a cada amasamiento una cantidad reservada de la masa precedente parece ser de origen neolítico, "L'alimentation humaine depuis la préhistoire jusqu'à nos jours", *Hippocrate*, vol. 1, 1946, p. 32. Por otro lado, la fermentación por sembradura en la levadura es descrita, en 1771, por Malouin en *L'Art du Meunier, du boulanger et du vermicelier*, citado por Bernard Godon, "Le pain", *Pour la Science*, París, diciembre, 1981, p. 77.

<sup>12</sup> Ciertas mujeres ponen allí una moneda; la masa, siendo símbolo de abundancia, con una moneda, simbolizará también la riqueza.

<sup>13</sup> Muchas de esas cepas de levaduras naturales se hallan en el trigo y se transmiten a la harina.

<sup>14</sup> Ciertas mujeres de las ciudades que no preparan el pan hacen "la levadura de Cristo", que guardan en el refrigerador, para la *baraki*: ponen también un pedazo en sus bolsos.

<sup>15</sup> Elizabeth Wing ha notado que el añadir levadura al pan sirve para reducir el efecto limitante del zinc: "A middle Eastern example of food processing to enhance nutrient availability is the addition of a leavening agent to bread to reduce phytate binding of zinc. Bread, the main source of calories for many in the region, is made in

sembradura es la misma que interviene en la fabricación del yogurt (*laban*).

La levadura se renueva cada año gracias a un intercambio de pedazos de pasta entre vecinas, lo que prefigura una serie de intercambios de los elementos del pan.<sup>16</sup> En cuanto a la levadura llamada *khamirit il-sou* (levadura del mercado), ésta es de uso reciente y se presenta en forma de gránulos. Se utiliza mezclándola con agua tibia y un poco de azúcar. De uso más práctico, a veces reemplaza la tradicional.<sup>17</sup>

### *El amasamiento (ajin)*

Es una etapa que implica una fuerte carga simbólica. De esta operación depende la calidad del pan; a cada etapa del proceso corresponde un ritual específico. Así, para prepararse a observarlo, una mujer se lava los brazos hasta los codos, se cubre el cabello y se arrodilla frente a la amasadera (*lagan*). "Para poner las manos en el 'aish, en el pan que Dios ha dado y bendecido, hay que estar limpio". Por eso sería una *khtiyi* (un pecado) no llevar puesta ropa recién lavada. Sin embargo, está admitido que se lleve un delantal limpio cuando no se tiene la ropa adecuada. La mujer se cubre el cabello para que no caiga en la masa, y guarda al alcance de la mano un pañuelo blanco para enjugar el sudor de su rostro.<sup>18</sup>

Para preparar una cantidad determinada de pan, la mujer mide sus harinas acopiándolas sin comprimirlas en una *shamiyi* (1/8 modd: cerca de 2.5 k).<sup>19</sup> Al momento de sacar una muestra de la harina, la mujer cristiana

some areas without leavening or fermentation. Bread consumed where zinc deficiency is not common is similar except that it has been allowed to ferment for several hours after a leavening agent has been added. The leavened bread contains considerable less phytate than unleavened bread, probably due to the destruction of phytate by the enzyme phytase produced by the yeast. Phytases are known to bind with various metals ions, including zinc, and prevent their absorption from the intestine. Fermentation of the bread may be sufficient to prevent zinc deficiency due to phytate binding in areas where zinc consumption would otherwise be adequate. *Paleonutrition: Method and Theory in prehistoric foodways*, Nueva York, Academic Press, 1979, pp. 66-67.

<sup>16</sup> A la larga "la levadura" ya no tiene efecto; la masa ya no levanta lo suficiente: se queda *ftit*.

<sup>17</sup> Las mujeres prefieren sin embargo la levadura, pues consideran que de allí sacan una masa de mejor calidad. Esa opinión se debe tal vez al hecho de que la levadura natural contiene proteasas, enzimas cuyo papel consiste en degradar el gluten y favorecer de esta manera una extensibilidad de la masa necesaria al *khobz saj* y al *khobz tamour*. Parece también que, por atenuar la velocidad a la cual se enrañea, los ácidos contenidos en la levadura permiten una mayor conservación del pan. La cantidad de levadura utilizada depende de la temperatura ambiente y la rapidez deseada. La indicación de que la masa ha fermentado lo suficiente se hace al darle algunas palmaditas con la mano. Si resuena, se puede empezar a cocer.

<sup>18</sup> El color blanco es el preferido para los trapos y las telas del pan (*mlayi* o *mlaffi*) que sirven para cubrir la masa y el pan. Esas telas son por cierto reservadas al pan para evitar que se manchen.

<sup>19</sup> Cuando la capacidad de la amasadera (*mar'jan*) es conocida, se puede prescindir de esta etapa. Granos como

dice *bism issalib* (en el nombre de la Cruz) y la mujer musulmana, *bism illah* (en el nombre de Dios), palabras que se retoman antes del amasamiento, de la formación de los pedazos de pasta, del aplanamiento y la cocción. La mujer cristiana hace el signo de la Cruz “para que se asiente la *baraki* (*ti'od l-baraki*)”. Aparte del *bism issalib* o del *bism illah*, cristianas y musulmanas enuncian también: “A la gracia de Dios” (*'ala niyyet Allah*), seguido de “O Dios, pon en la masa la bendición” (*ya rab tihot il baraki fihon*).

Las mujeres utilizan dos técnicas fundamentales de amasamiento: el *talwish* puro, en el cual se mezcla de manera cuidadosa el agua y la harina tamizada, y el *ta'jin* o *'ajin*, que consiste en dar suficiente fuerza (*hail*) a la masa a fin de que se pueda extender con mayor facilidad. El *talwish* tiene como meta aplastar las bolitas (*d'abil*) para que la harina se una bien al agua (*yiltihim*). Sólo se empieza a amasar con vigor hasta que el agua haya sido por entero absorbida.

En cuanto al amasamiento propiamente dicho, éste implica movimientos vigorosos cuyo objetivo es desarrollar la elasticidad de la masa. En Hsarat, esta operación se llama también *tityib* (de *taba*: ser bueno). Se lleva a cabo por lo general arrodillándose delante de la amasadera con los pies volteados hacia atrás. Esta postura permite a las manos ejercer un máximo de energía: las rodillas reposan en el suelo para sostener el cuerpo, y las manos sacan el esfuerzo de la espalda y de los hombros. Sólidas en su equilibrio, encorvadas, las mujeres transforman con eficacia harina y agua en una masa panificable.<sup>20</sup>

El *tilkim* es la técnica principal del *ta'jin*. Consiste en cerrar bien los puños para penetrar la masa y conferirle fuerza (*hail*). Con el *tilkim*, la masa también es restregada (*da'ik o 'arik*) y volteada (*'alib*) empujando los puños en ella hacia atrás. El amasamiento cansa porque impone una fuerte concentración corporal: a las mujeres les duele la espalda, los hombros, las

el trigo, la cebada y el maíz se muelen con el *modl*, una unidad de volumen. Diferentes regiones en Líbano tienen otras equivalencias de peso. Por ejemplo, un *modl* de trigo varía entre 12.5 y 19 k y un *modl* de cebada varía entre 12.5 y 15 k. André Laron, *La vie rurale en Syrie et au Liban: étude d'économie sociale*. Beyrouth. Mémoires de l'Institut Français de Damas, 1936. Las subdivisiones del *modl* son: *sa'* = medio *modl*; *rob'yyi* (de *raba'a*: cuadruplicar) = medio *sa'*; *tibnyyi o tinniyi* (de *thanunya*: ocho) = medio *rob'yyi*. En Younine, un *modl* es igual a 8 *shamiyat* (*sing. shamiya*) con 4 *shamiyat* como medio *modl*, 2 *shamiyat* como una *rob'yyi*, y una *shamiya* como una *tinniyi*.

<sup>20</sup> Esta postura no se adopta más que en una sola ocasión: el frotamiento del *kishk*, que requiere también una concentración particular del cuerpo.

muñecas. Hundén sus manos volteadas hasta la muñeca en la masa para tocar el fondo de la amasadera (15 cm). Ellas dicen, por ejemplo en Hsarat, que hay que “suavizar (*tin'im*) sus heridas [de la masa] como las de Cristo”. Para evaluar su elasticidad, la masa se jala con la punta de los dedos. Esta prueba determina el fin del amasamiento.<sup>21</sup>

Las mujeres admiten que esta última es una operación difícil *sa'bi* y ardua *mit'ibi*. A menudo soplan y jadean. Seguido algunas recurren a las que “tienen los músculos y los brazos del *tityib*”. Arrodillada delante de su amasadera, malaxando su masa con vigor, la mujer transmite su fuerza y su ser al pan; lo anima con una oración que terminará pronunciando las palabras ya citadas. Todo sucede como si se privara de su fuerza a medida que la va transmitiendo a la masa. El tiempo de reposo de la masa corresponderá al de la mujer, quien considera que no habrá recuperado sus fuerzas hasta que sea la hora de empezar a cocerla. Se arrodilla delante de la masa porque representa el cuerpo de Cristo. Al amasar, uno hace vivir su cuerpo. Es una forma de resurrección basada en esa relación espiritual entre pan y ser humano.

*La formación de las bolitas o de los pedazos de pasta (ti'ris),  
su aplastamiento (ra'), el agrandamiento sobre los brazos (hall)  
y el horneado (khabz)*

Una vez terminado el amasamiento, se transforma la masa en una bola grande. En Hsarat se le traza una cruz mientras se rehace la misma señal encima de la amasadera. Luego, la mujer imprime su puño en cada una de las cuatro partes así marcadas: son “las huellas de la Virgen” (*da'sit il-'adra*). “Uno no merece su mano; su pie basta para bendecir; sólo la madre de Dios puede pisotear la masa.”

El proceso de transformación en bolitas o pedazos de pasta se llama *ti'ris* (de *qarasa*: formar en pedazos redondos), *tkuboj*, *ti'ti'* o *ti'rish*. Cada bolita (*ors*) es formada a partir de un pedacito de masa y redondeada con suavidad entre las palmas de las manos. El gesto tarda apenas algunos segundos. Todas las bolitas son del mismo tamaño, como de ocho centímetros de diámetro, pues la mujer utiliza su mano como medida. Se enrollan

<sup>21</sup> Cuando el amasamiento es suficiente, la masa se vuelve buena, suave (*nai'mi*) y elástica (*tislokh salikh*). Se compara a la carne bien machacada que se estira bajo los golpes del mazo.

para incorporarlas a la sémola de maíz desprovista de gluten, lo que impide que se peguen unas con otras.<sup>22</sup> En general no se cuentan las bolas a fin de que no pierdan *baraki* (bendición): "Hace de menos treinta años que yo panifico y jamás las he contado". Cuando, para efectos de este estudio, una mujer aceptó contar la producción, apuntó con el índice y el medio las dos primeras bolas y luego los demás pares, y enunció *baraki, itmain...* (una bendición, dos bendiciones, etcétera). Contar compete al orbe de lo concreto, lo material. Sólo la abundancia es abstracta.

El aplastamiento de las bolas (*ra'*) sobre el taburete para formar pequeños discos de casi veinte centímetros, el agrandamiento de estos últimos sobre los brazos (*hall*) y la *kara* (*tiwsi'*) y, por supuesto, la cocción (*khabz*), son operaciones que se llevan a cabo alrededor del *tannour* o del *sâj*.

Se utiliza un taburete (*tabliyi*) o una tabla de madera (*khasbi*) de superficie lisa para aplanar las bolas: la operación se llama *ra'* (de *raqqa*: ser delgado). Cada bola es aplanada con las yemas de los dedos de ambas manos de manera vertical y descendiente; esto se repite cuatro o cinco veces seguidas. Las palmaditas se dan sobre el contorno de tal manera que el pan obtenido no tenga una orilla espesa y que sea uniformemente delgado; el consumidor no aprecia mucho esa orilla, cuya textura no es buena, que se puede enmohecer por su mayor contenido de agua. Luego, con una mano diestra y segura, la mujer voltea la masa para reproducir los mismos gestos y adelgazar otros lugares. A los sonidos continuos y aterciopelados de los gestos del adelgazamiento del corazón de la bola sucede el ruido más intenso, resonante y separado, de los gestos del adelgazamiento de la orilla. Bastan unos segundos para aplanar una bolita de masa.

La meta del *hall* o *loh* es volver la masa muy delgada. El disco obtenido después del aplanamiento pasa entonces de un brazo a otro en un movimiento rotativo a fin de ensancharlo con uniformidad. Ese movimiento constituye el elemento central de la elaboración del pan.<sup>23</sup> Los brazos reemplazan el rodillo, que no se utiliza más que para el pan del *forn tabouni* (horno de solera).

<sup>22</sup> Unos sustitutos de sémola de maíz son el salvado del *kishk* molido (*khnenit il-kishk*) o el *borghol* muy fino (*yraysiri*). La harina de trigo no se utiliza, pues a la inversa de la sémola de maíz, el salvado del *kishk* y a la *yraysiri*, no es tan eficaz para mantener los pedazos de pasta separados. Eso proviene tal vez del hecho de que las partículas de sémola, de salvado y *yraysiri* son más grandes y, por lo tanto, el tiempo de su hidratación por los pedazos de pasta es más lento que para las partículas finas de una harina.

<sup>23</sup> En ciertas regiones se llama *hall 'alal afa* (*hall* sobre el fondo) para oponerlo al *hall 'alal kaf* (sobre las palmas de la mano), operación más fácil que sólo produce un pan limitado en diámetro.

Aunque todas las mujeres saben manipular la masa, no todas son hábiles en el *hall*. Las que son diestras en el *hall* (*darbit id*) tienen cierta reputación. Las niñas empiezan este aprendizaje alrededor de los siete u ocho años, con un pañuelo o un trapo redondo. Eso durará algunos años. Cuando una niña asiste a la cocción del pan, su madre le encarga una bola para que intente aplastarla y luego extenderla sobre los brazos. Esa masa de iniciación no servirá para hacer pan, pues se encuentra “despojada de su carácter sagrado”. Un pequeño *tannour* de unos cuarenta centímetros de altura y veinte de diámetro en la abertura, es fabricado para este aprendizaje.

El arte del *hall* consiste en voltear la masa entre los brazos a fin de exponer una parte más y más importante en cada movimiento rotativo. Así, la totalidad del disco se encuentra igualmente extendida y de grosor uniforme. Por otro lado, conviene no limitar esos gestos al centro del disco, pues uno sigue teniendo cuidado que no se forme una orilla grande. Cuando subsiste una orilla (*harf*; a un pan que tiene orilla se le llama *mharraf*), la mujer lo remedia poniéndolo sobre el cojín, *kara*, para estirarlo con cuidado. La que es hábil, por su parte, se conforma con ajustarlo mediante gestos rápidos. Se entiende, por otro lado, que el estiramiento de la orilla requiere una atención particular en la medida en que la masa se ha vuelto entonces muy delgada (menos de un milímetro para el *khobz sâj*): dicha operación se llama *natti*. El arte del *hall* consiste también en saber parar en el momento adecuado. Ensanchar un poco de más ablanda la masa: “Yo sé con mis manos cuándo pararle” (*a'rif min 'idi*). Aunque el *hall* se limita a una habilidad manual, notamos, sin embargo, que ésta es dura y cansada. Los brazos y los hombros se estiran, extienden y retraen. La duración varía según la masa, pero podemos estimar que cada pan impone en promedio ocho vueltas *hallait* (singular *halli*), cuatro sobre cada brazo. Al hacer 25 k de harina, la mujer obtiene 250 panes, es decir, 2 000 *hallait* por panificación.

Se necesita también mucha habilidad para depositar y ajustar la masa sobre la *kara* mediante un grácil revés del brazo, que se da en un solo movimiento a fin de evitar la formación de dobleces. La operadora puede por fin, de un golpe seco, colocar la *kara* sobre las paredes del *sâj* (palastro) o del *tannour* (horno de barro).

La utilización del *tannour* requiere la ayuda mutua de dos mujeres. Mientras la primera se encarga sólo de aplanar las bolitas de masa, la otra

las agranda sobre los brazos, las extiende sobre la *kara* y las pega a las paredes del horno. Esta segunda operadora debe poseer una gran destreza, pues lleva a cabo las tres actividades con una rapidez extraordinaria para pegar por lo menos dos discos, uno tras otro, sobre las paredes del *tannour*. Esa rapidez tiene como objetivo sacar el máximo provecho al calor de las paredes. El ritmo de la que está cociendo es a veces tan veloz que son necesarias dos mujeres para realizar el ensanchamiento sobre el taburete. El movimiento de una se armoniza con el de la otra de tal manera que la mujer encargada de la cocción cuenta siempre con algunos discos por adelantado. Los gestos se encadenan y coordinan en cadencia para que los pedazos de pasta sean adelgazados en función de la extensión y la cocción de la masa. Los movimientos se suceden con rapidez como si fueran regulados por el sonido de un tambor —producido por el agrandamiento sobre el taburete— y el ruido sordo y profundo sobre el *tannour*.

Para cocer en el *sâj*, una mujer sola puede llevar a cabo las tres operaciones; sin embargo, para ir más rápido, intervienen dos, una de las cuales tiene como única tarea alimentar el fuego o aplanar los pedazos de pasta. Para el *for tabouni* las mujeres son en general cuatro: la primera aplanar el pedazo de pasta y lo pasa a una segunda, que mediante un rodillo delgado, la *nashaibi*, lo agranda todavía más y lo pasa a una tercera, que, con la *nashaibi*, le “da toda su necesidad de tamaño”. La cuarta levanta el disco con una caña, *asbi*, y lo mete al horno.

## II. IMPLICACIONES SOCIOSIMBÓLICAS

Igual que todas las tareas incluidas en el campo de la preparación y la gestión de los alimentos, el conjunto de la cadena operacional aquí descrita es responsabilidad exclusiva de las mujeres.<sup>24</sup>

La edad es lo que determina la experiencia y la destreza necesarias para la manipulación del pan: *akbar minnak biyom akhbar minnak bisini* (un día mayor, un año más experimentada); *akbar minnak bishahr akhbar*

<sup>24</sup> En el estudio sobre la conservación de alimentos llamada *mune* hemos advertido su papel central en la supervivencia del grupo rural, pues las mujeres producen, conservan y almacenan una gran variedad de alimentos. Por otro lado, ellas deciden acerca de la elección, las cantidades para conservar y el ritmo de utilización de la *mune*. Después de haber transformado los alimentos, los almacenan en la cámara de provisiones, *khatini*, o en silos que ellas mismas construyen, o en jarras o tinajas.

*minnak bidahr* (un mes mayor, una generación más experimentada). Así mismo, por ejemplo, el equilibrio de la masa se debe buscar en las cantidades de agua utilizadas para mezclarse con la harina. La masa que no está húmeda lo suficiente es compacta, “pesada”, mientras que un exceso de agua produce una masa pegajosa. Sólo *il-id libta'rif*, la mano experimentada —literalmente, la mano que sabe—, conoce la medida correcta. Una operación sensible es el horneado en el *tannour*. La mujer que pega los panes sobre las paredes debe ser hábil para tomar ventaja al máximo del calor del horno y cocer la mayor cantidad de panes con un mínimo de combustible. Su capacidad manual en el *hall* debe ser perfecta para seguir y llevar a cabo dicha tarea. Además, le permite no dejar caer el pan, pues “es *haram* que caiga en las brasas”. Cocer en el *sâj* es más fácil porque el pan se pega de modo horizontal. Por ende, entendemos mejor que, en este caso, el derecho de hacer el pan se transmita con mayor facilidad y más temprano, de madre a hija.

Son las madres, las suegras o las hijas mayores las que tienen la mano experimentada. Por esta razón, se encargan de las operaciones de amasamiento y horneado, y dejan que las demás se ocupen de la preparación del fuego y del aplastamiento de las bolas, que serán extendidas sobre los brazos y pegadas a las paredes del *tannour* por la operadora principal. Notemos que cuando dos mujeres están implicadas en cocer en el *sâj*, es la mayor la que aplana las bolas, las extiende y las cocer; la otra se ocupa de alimentar el fuego. Hijas y nueras siempre participan de manera activa en la panificación, pero no llevan a cabo más que las tareas secundarias.

Cuando una madre siente que ya no puede asumir dicha responsabilidad, delega su papel a su hija mayor después de haberse asegurado de sus capacidades. La misma situación es observada en las familias en las que la suegra vive bajo el mismo techo que su nuera. Esta transmisión de papeles y poderes se lleva a cabo de modo progresivo, después de periodos de aprendizaje caracterizados por las críticas de la pericia y seguidos de etapas de trabajo con el control y la dirección de las madres o suegras. En ese transcurso, hijas y nueras deben estar presentes en cada panificación. Un proverbio expresa de hecho tanto esa situación como lo laborioso que resulta ser el trabajo arduo relacionado con la panificación de horno: *In habitni hamati 'a t-tannour we in ma habatni 'a t-tannour* (si mi suegra me quiere,

debo ir al *tannour*, y si no me quiere, también tengo que ir al *tannour*). Madres y suegras, cuando es posible, continúan cooperando con sus hijas y nueras, pero esta vez con un papel secundario.

Se rinde a las mujeres experimentadas un aprecio especial. Son ellas las que guían, juzgan, deciden acerca de un asunto específico durante la elaboración del pan. Aunque sea rutinaria y trivial, la confección del pan sigue siendo un acontecimiento. Constituye un ritual y debe, por ende, efectuarse según un proceso inmutable. En todas las etapas, las mujeres hablan del pan e intercambian puntos de vista y toman también consejos. Así, una operadora que está amasando comenta a otra mujer de edad allí presente: "La masa todavía necesita ser amasada, no está lo suficientemente elástica (*hayyile*)". La otra le responde: "No, la masa se despega fácilmente de tus manos" (una indicación de que la acción debe suspenderse). La que está en actividad sigue el consejo de su mayor.

Cuando las mujeres hablan del pan —si la masa ha levantado lo suficiente, si ya está elástica, de la cantidad que han hecho, de la apariencia del pan, etcétera—, subrayan sus comentarios con la invocación *Ismallah* (alabado sea Dios). En cuanto a la cocción del pan, la opinión de la más experimentada es respetada, sin importar si el pan le pertenece o no. Puede incluso suceder que le ruegue a una mujer dejar su lugar a otra cuando el aplanamiento no es rápido o eficaz. Esas observaciones son emitidas y recibidas con buen humor, pues es un hecho aceptado que hay mujeres más hábiles y rápidas que otras.<sup>25</sup> Panificando, una evoca por ejemplo a las que son conocidas en el pueblo por su celeridad y destreza; las que hacen buen pan y en casa de quien uno va seguido a comerlo: "Al que le guste tu pan, tendrá hambre al ver tu masa"<sup>26</sup> (*hali mfassad bikhobzatak kolma shaf 'aginatak bijou*). Durante la elaboración del disco puede suceder, además, que la mayor exhorte a las mujeres a acelerar el ritmo de trabajo. Sin embargo, siempre es la dueña del pan la que empieza la cocción; es la operación más delicada y ardua, y mucho más cuando la mujer se queda de manera continua junto al fuego, a menos que sea reemplazada por turnos por otras mujeres, de las cuales las más hábiles permanecerán más tiempo.

<sup>25</sup> El mismo espíritu impera cuando las mujeres fabrican el *kishk*, mezcla fermentada de *baghail* (trigo secado en la estufa y triturado), alimento central en las provisiones de invierno.

<sup>26</sup> Otra forma de ese proverbio: "Quien gusta de tu pan tendrá hambre al verte", o "Quien gusta de tu pan se ajusta la cintura al verte" (*hali mfassad bikhobzatak kolma shafak bijou*; o *hali mfassad bikhobzatak kolma shafak hiliiz zinawin*).

Para todas las fases de elaboración (el amasamiento, la fabricación de los pedazos de pasta, el aplastamiento, el *hall* y el horneado), las mujeres se cubren el cabello. Las cristianas se ponen un pañuelo, ya que por lo general no usan velo en la cabeza. Sólo las mujeres cuya tarea es alimentar el *sâj* y que, por consiguiente, no manipulan la masa, se dispensan de llevarlo.

Las opiniones de las suegras y las madres se dividen en cuanto a la menstruación. Algunas dicen que la impureza es local (*bimahalla*) y que la mujer puede hacer todo una vez que se haya lavado las manos. Otras piensan que es preferible no participar en la elaboración del pan a menos que una mujer se vea obligada a hacerlo, es decir, que no encuentre a nadie para reemplazarla. Según una mujer de edad: "En el pasado se pensaba que una mujer durante su regla (*sakhni*, enferma) arruinaba el pan: la masa no fermentaba, el pan se pudría. Yo pienso que eso no es importante; lo importante es la limpieza y también quitar los gorgojos (*sus*) al tamizar cuidadosamente la harina".

No se permite a las adolescentes que amasen o agranden sobre los brazos hasta que se hayan vuelto mujeres, es decir, después de las primeras reglas. En cambio, las niñas pueden ayudar a enrollar los pedazos de pasta en la sémola de maíz y a aplanarlos. La llegada de la regla abre la posibilidad de casarse y fundar una familia: el acceso a las actividades domésticas se encuentra automáticamente justificado. No siendo más una adolescente, una muchacha está capacitada para poner en práctica los valores ligados a la preparación culinaria.<sup>27</sup> En resumen, para legar su poder y papel de sustentadoras, las madres y las suegras se esperan hasta estar seguras no sólo de la habilidad de sus hijas o nueras, sino también del sentimiento de respeto que estas últimas sientan hacia el pan, que es el que condiciona el éxito de las operaciones.

Las observaciones sobre el pan demuestran hasta qué punto el trabajarlos es un acto colectivo. Se ayuda para saciar una necesidad elemental de reciprocidad. Las actividades de producción y preparación de ciertos alimentos, como el *kishk* (mezcla fermentada de leche y de *borghol*) y el *borghol* (trigo secado en la estufa y triturado), resultan a menudo de un trabajo de ayuda mutua entre mujeres, que se llama la *'oni* (de *'ana*: ayudar) y sin

<sup>27</sup> Una mujer me contó que aprendió pronto a hacer el pan a la edad de doce años porque la mujer de su tío materno, con quien ella vivía, estaba enferma. Pero no pudo amasar y cocer más que después de haber tenido menstruación.

pago inmediato. Éste se hace en forma de deuda devuelta en el momento oportuno. Aparte de su aspecto social, esta *'oni* tiene también un alcance económico, ya que las mujeres que trabajan juntas sacan de allí un beneficio mutuo. La cooperación es una característica importante de la vida rural tradicional donde la pobreza la hace necesaria. Una mujer dice: "Nos ayudamos porque somos pobres. Lo que tenemos, lo compartimos. Nadie puede hacer nada sin los demás. Nadie está amparado contra la necesidad. Si mi vecina necesita algo que yo tengo, yo se lo doy o se lo presto, porque un día yo también puedo necesitar de ella". La ley de la *'oni* es fundamentalmente recíproca: "Ayúdame hoy y te ayudaré mañana".

Para el amasamiento, por ejemplo, una mujer de salud mediana puede recurrir a otra: una vecina, pariente o amiga. Además de la fuerza física, las mujeres buscan también el consejo, la pericia, la habilidad, el instrumento o el utensilio. "Velamos por el bienestar de unos y otros (somos celosos: *'anna ghiri*), para las bodas, los funerales, la preparación de los alimentos complejos." Pero en relación con el pan, las mujeres se ayudan también por humildad, si así se puede decir, para la *ni'mi* de Dios que no podemos rehusar. El aspecto sagrado del pan repercute en la lógica técnica, pero también en la social. Se acepta cooperar por humildad. No se rehusan servicios o pericias relacionadas con el pan. Es quizás una obligación consentir a ayudar aunque el servicio devuelto es a veces desigual (amasamiento contra aplanamiento de los pedazos de pasta).

En general, el *sâj* se usa mucho más que el *tannour*. Sin embargo, en ciertas regiones como la Beqa' central y la Beqa' del norte, la utilización del *tannour* es más difundida que la del *sâj*. Así, en pueblos como Younine, la mayoría de las familias poseen un *tannour*. En otras regiones, por ejemplo en norte de Líbano (Mishmish) y en el sur (*'Aramta*), el *sâj* reemplaza el *tannour*, que se vuelve de uso colectivo. En cada barrio (*hara*) hay uno o varios, según el tamaño de éste. El *tannour* pertenece en ese caso a una familia que, por hospitalidad, lo pone a la disposición de las familias de la *hara*. Aún más, en otras regiones, como en Ba'aqline, el *sâj* ha suplantado por completo el *tannour*. Ya no se encuentra ninguno.

Si una mujer quiere cocer su pan, "toma un turno" con algunos días de anticipación (*tekhod dor*). Cuando llega el día lleva consigo su masa y combustible, que es por lo regular madera y a veces estiércol. A menudo elige

un turno después de otra para ahorrar combustible, pues como lo dice muy bien el dicho, un *tannour* calentado consume mucho menos: “Cocce tu pan sobre las brasas de otra” (*ikhbiz 'ala hami ghayrak*). Cuando una mujer tiene un *tannour* y su vecina ha calentado el suyo, va a casa de ésta. Aunque el principio del turno es estricto, se deja, sin embargo, pasar a una mujer que tiene poca masa que cocer. La que presta su *tannour* ofrece agua, café, té y una linterna cuando la panificación se hace en la noche. A veces sucede que se presta y hasta se regala el combustible, en caso de necesidad.

En relación con el préstamo del horno, se dice: “No puedo impedir que una mujer pida prestado mi horno, *tannour*, *sâj* o *tabouni*. Y una vez que está en funcionamiento, no puedo utilizarlo: pertenece temporalmente a la que le ha sido prestado”. Para los préstamos y servicios diversos existe una “contabilidad” de las transacciones prestadas, una suerte de circuito de intercambios. Se mandan panes, se ayuda a aplanar, pero se rebasa también el campo del pan para incluir otras actividades donde la ayuda es valiosa.

El pan mismo es objeto de empréstitos. No es necesario devolver el pan por el pan. Ese don es en particular valorado en la medida en que constituye el recurso básico: “Pan por pan en vez de dejar que tu vecino se acueste con hambre” (*rghif birghif wala ybait jarak jou'an*). “Ella dice: en la casa de mi padre está la abundancia, quitan el pan de delante de sí y lo ponen delante de mí” (*alit bait bayyi b'alf kher, bishilu l-khobz min 'idaimon la'idaimi*). Las sustentadoras ocupan un lugar apremiante u obligado en la sociedad, ya que parecen cumplir con un deber religioso: el de proveer la *ni'mi* de Dios. Todas las mujeres que poseen un talento participan en el orden de lo sagrado. Adquieren un lugar importante en la sociedad por su reputación. Se habla de esas mujeres “de ojo ancho” (*'aynon wais'a*) que acuden en caso de necesidad y prestan sus hornos. Quedan así recompensadas social y religiosamente. No pueden por consiguiente faltar a ese doble papel.

El orden de lo sagrado liga a las mujeres entre sí. Mediante el pan y por él se crean, se renuevan y consolidan lazos: un sistema de comunicación social se instaura. Hacer el pan uno mismo implica un esfuerzo considerable. Pero cocer el pan es sobre todo estar juntas, contar historias, cantar, bromear, jugar a las adivinanzas: “Hablamos de todo”. Por cierto, el adagio bien lo dice: “Como las mujeres en el horno” (*mitil l-niswain 'alal forn*). La

panificación también es la oportunidad de cantar por el amor desdichado. Las mujeres improvisan alrededor del horno rimas para las *mawawil* (singular *mawwail*) de bodas: lo que uno le va a decir a la recién casada la noche de bodas (*jali*), a los padres de la desposada y del novio, a los dos novios después de la misa. Una mujer entona, por lo general una mujer de edad, y las demás entonan unos *you-you* (*zalghit*).<sup>28</sup> Cuando la panificación es en la noche, las adivinanzas y las canciones redoblan en intensidad "para no dormirse" y para que el ritmo sea mantenido.

Panificar es alimentar a los allí presentes. Es ofrecer *mana'ish* (singular *man'oushi*: torta de tomillo), distribuir unas *talami* (tortas espesas) a los niños que se congregan, a los hombres que llegan y charlan por el umbral del horno. Los hombres y los niños no son excluidos del proceso; pueden echar una mano al traer agua o llevar los *Igune* (singular *lagan*: amasadera) de pedazos de pasta de la casa hasta el horno.

Un desayuno colectivo sigue a la panificación en el horno con las *mana'ish* y las *talami* que se acaban de cocer, así como papas y berenjenas asadas en las brasas. Se comen con un plato de jitomates, cebollas, aceitunas, perejil y menta, y un tazón de aceite de oliva. La mesa de aplastamiento de pedazos de pasta se transforma en mesa de comedor. Es un ambiente de jovialidad que no se encuentra en ningún otro lado. El horno se vuelve

<sup>28</sup> Ejemplos de *mawawil*:

Subió a la montaña para recoger calabacita  
 Su prometido la vio y no supo dónde besarla  
 Si la besa en el cabello su broche caerá  
 Y si la besa en el rostro su color se tornará rojo  
*w'ala dal'ona* oh mi madre  
*w'ala dal'ona* y deja de machitar esos ojos

*I youha* oh joven en tu bicicleta  
 detente para que te cuente la historia de mi vida  
 Dame tu pañuelo para secar mi sudor  
 y el olor de tu pañuelo de flores de azahar

*I youha* recién casada quítate el velo y tíralo  
*I youha* tu rostro tiene la redondez de la luna y las rosas se han abierto  
*I youha* tus cabellos tienen mechones de seda y la brisa allí juega

A los recién casados:  
 Vuestra amistad en mi corazón arde  
 y ayer estabas solo oh luna  
 y hoy en tu derredor las estrellas, los astros y el sol que se levanta

un lugar de encuentro entre mujeres que trabajan juntas, mientras los hombres y los niños vienen a platicar, ayudar y saborear una *man'oushi*. Parece que a través de la elaboración del pan se expresa fraternidad, comunión y humildad de la relación entre personas. El horno es la imagen de la solidaridad del pueblo que allí se refleja.

### CONCLUSIÓN

El pan es el alimento básico en Líbano. Las mujeres lo fabrican con sus manos; representa el elemento indispensable de cada comida y constituye así la *ni'mi*, los cimientos de la supervivencia del grupo. Este aspecto repercute en el rendimiento técnico, en los saberes y la pericia, en la transmisión del saber en el seno del grupo femenino y, por ende, en la lógica técnica y la cultural.

La elaboración del pan y la construcción de estructuras de cocido son de dominio femenino. El hombre está ausente, ya que sólo se manifiesta en la última etapa de la cadena operacional: en el momento en que el esfuerzo es colectivo para concretar el pan. En la totalidad de la cadena operacional se expresan relaciones que reflejan la imagen de las jerarquías entre mujeres. Es por cierto la mujer, y no el hombre, la que se encarga del control de las reservas de alimentos familiares, y sobre todo la mayor, con más experiencia. La responsabilidad del amasamiento y la cocción, las actividades más sensibles y arduas incumben entonces a la madre, a la hija mayor y a la suegra. Esta división del trabajo en el seno del grupo femenino y el papel de sustentadora aseguran la obtención de un producto honorable y, de este modo, refuerzan el poder de la responsable del pan en el grupo femenino, así como en el seno del masculino.

El aspecto sagrado del pan implica y favorece la conformidad con las normas. La fabricación manual, identificada con un ritual, provee a las mujeres la conciencia de participar en algo importante y ellas consideran esta función como una *baraki* (*yitla' mabruk aktar min shraiye*).

Por otro lado, la transmisión de un sistema de valores pasa por el pan. Los valores sociales son difundidos a través de él. La vida y la concordia intercomunitarias se expresan en la actitud compartida de su papel en la vida en común y en los intercambios diversos que dicta su elaboración.

“Nuestra mano está tendida para quienquiera en la búsqueda del *khobz*, sea cual fuera su religión; no se puede negar a nadie la *ni'mi* de Dios.” Vecinas del mismo culto o de cultos distintos, como en el caso de Roum, se ayudan unas a otras en los gestos que requiere la elaboración del pan. Al mismo tiempo, los hombres también se prestan arados (sin juego delantero común) y *tribulum* para una ayuda anterior en el momento oportuno, por ejemplo, ayudar a la siega.

En Líbano, la honra, la generosidad, la hospitalidad y la cooperación empiezan por lo elemental: el pan. La cooperación que éste implica rebasa el principio de una inserción en el orden natural y va más allá de las consideraciones geoeconómicas (pobreza, clima severo). Demuestra sobre todo que la relación vital que uno tiene con el pan condiciona un tipo particular de vínculo con el otro.

Hoy el pan industrial toma el relevo. Es un pan sin alma que reemplaza poco a poco al de fabricación casera en ciertas regiones; un pan al cual se es indiferente y con el cual no se tienen lazos afectivos. Es cierto que las muchachas ya no aprenden a hacer pan en el Líbano contemporáneo, mientras que antaño asistían a la panificación y se complacían en ayudar en, por ejemplo, el *ra'*. Ahora, sea verano o invierno, un camión pasa en Hsarat para proponerles a las amas de casa un pan ya listo, un poco espurio.<sup>29</sup> En Ba'aqline, las mujeres compran por lo regular en la tienda de abarrotes un pan producido por un horno de solera calentado con *mazut*. No cabe duda que la proporción creciente que está tomando el pan de mercado afectará estructuras de cooperación que, sin embargo, no se limitan a la sola panificación.

No obstante que el buen pan tradicional, fruto de una mano generosa, respetuosa, hábil y experta, es siempre apreciado en todo el mundo, sólo algunas mujeres de cierta edad siguen haciéndolo con amor. Las más jóvenes, por su parte, tomadas por la urgencia del tiempo, no desdeñan voltearse hacia un producto que no lleva ninguna huella; un pan al que no se transmite el alma de las mujeres ni la del pueblo.

<sup>29</sup> Ese pan fabricado en Jbail lo traían antes los taxistas y los de “servicio”, una especie de taxi común.

## UTENSILIOS

*Lakan* (*lagan*) o *ma'jan*: uno para el amasamiento y otro para contener las bolas de masa; *lakan* (67 cm de diámetro y 19 de altura), de cobre estañado, o el *ma'jan* (de '*ajana*: amasar), en barro: 72 cm de diámetro, 30 de profundidad, 3-4 de grosor en alto para agarrarlo, y 1.5 en caso contrario.

*Mayzar*: pieza de algodón o de cuero para enrollar las bolas de masa en la harina de maíz (aproximadamente un metro cuadrado).

*Kara*: cojín redondo forrado con algodón o lana. La *kara* del *khobz tannour* tiene un diámetro de 50 cm, mientras que la del *sâj* es de 62 cm y ligera. El lado inferior de la *kara* del *tannour* está formada de una charola de cestería (*siniyi 'ash*), cuyos bordes son cosidos a una tela de algodón. La charola de cestería contiene un agujero (de cinco centímetros de diámetro), que la mujer agarra para pegar el pan a las paredes del *tannour*. Este agujero está cubierto con un pedazo de tela de algodón cuyas extremidades son cosidas a los bordes de la *kara*. Esa tela sirve para proteger del fuego la mano de la mujer. La *kara* del *khobz sâj* no contiene charola ni agarradera, ya que la mujer no necesita sostén, dado que el pan está pegado de manera horizontal y no lateral. La cara que está en contacto con las paredes calientes está hecha con una tela de algodón espeso. La lana se evita para que las fibras no se peguen a la masa.

La *kara* de *sâj* puede alcanzar 70 cm de diámetro y una altura de siete centímetros. Pesa casi dos kilos. La *kara* del *tannour* tiene cerca de cincuenta y cinco centímetros de diámetro por la mayor dificultad que se experimenta al hornear en el *tannour*, una altura de diez centímetros y un peso de dos a tres kilos para fijar bien el pan sin que se caiga.

*Tabliyi*: tabla de madera para aplanar las bolas de masa de diversos tamaños.

*Siniyi sodr*: charola trenzada para depositar los panes cocidos de unos setenta centímetros de diámetro.

*Mihkash* o *mahikshun*: palo largo para atizar las brasas del *tannour* o las ramillas del *sâj* de alrededor de un metro.

# América y los “americanos” en el *mezzogiorno* italiano: notas sobre la variedad y la movilidad de un modelo alimentario mediterráneo en la época moderna y contemporánea\*

Vito Teti

## RESUMEN

*Las dietas del Mediodía italiano y del Mediterráneo son conocidas más bien a través de estereotipos. Un enfoque etnográfico y literario permite una visión más elaborada de lo que comen los habitantes de aquella región italiana, con especial atención en dos aspectos: los productos americanos llegados a la zona y el papel de los emigrados “americanos”.*

---

## PREMISA

Las regiones de Italia meridional fueron señaladas en el pasado a veces como lugares del “hambre” y otras como sedes de la “abundancia”, o bien como “regiones desoladas”, e incluso como verdadero y propio *edén*. En el transcurso del siglo XIX la sobriedad y la frugalidad de las poblaciones llamaron la atención de numerosos observadores. Una versión de esta imagen, que nos es cercana, es la que pretende que las alimentaciones populares son locales, tradicionales, típicas, genuinas.

Tales imágenes toman sólo un aspecto de la realidad y no el conjunto; son resultado de miradas parciales, con frecuencia estereotipadas. El error de muchos observadores es que aíslan periodos o situaciones y los quieren tomar como absolutos y no historiar las diversas alimentaciones. En efecto, los regímenes alimentarios del Mediterráneo no son vistos en términos de

\* Traducción del italiano por Dulce María Zúñiga.

*aut*, (o) sino de *et* (*y*). Los términos hambre, abundancia, frugalidad, antigüedad, tradición local, estabilidad, tipicidad y dieta, referidos a la realidad alimentaria meridional, deben ser asumidos como una problemática.

El reciente concepto de "dieta mediterránea" presupone una visión ahistórica y mítica de los comportamientos en ese sentido de la población. La dieta mediterránea es, de hecho, presentada y propuesta como régimen tradicional, único, inmutable, difuso, del mismo modo que en las diversas zonas del Mediterráneo. En las formulaciones más ingenuas y triviales, dicha dieta parece una de las tantas construcciones "posmodernas" en las cuales confluyen elementos heterogéneos, provenientes de diversos contextos históricos, geográficos, tradicionales, no rara vez ajenos al mismo mundo mediterráneo. Pero éste se presta poco para ser encajonado en una imagen que no tenga en cuenta su historia y sus diversidades. La mitología de la "dieta mediterránea" corre el riesgo de olvidar también la historia, la estabilidad y las "revoluciones", las adaptaciones sucesivas, las constantes combinaciones que han sufrido los regímenes alimentarios del Mediterráneo y del Mediodía, desde la antigüedad hasta nuestros días.

En este escrito proponemos pensar de nuevo, aunque sea de manera rápida y sintética, la complejidad y la articulación, la movilidad y la dinámica de las cocinas del Mediodía italiano en la época moderna y contemporánea; reflexionar sobre los grandes cambios determinados por productos americanos (de los siglos xvii al xix) y por los "americanos" emigrados (entre los siglos xix y xx).

#### DIFUSIÓN Y FORTUNA DE LOS PRODUCTOS "AMERICANOS" EN LAS REGIONES DE ITALIA MERIDIONAL

A principios del siglo pasado encontramos insertos, con diversa fortuna, en la dieta del Mediodía italiano aquellos productos "americanos" que en menos de dos siglos provocaron en varios países de Europa y del Mediterráneo una "revolución": maíz, papa, tomate, pimienta, chile y algunos tipos de frijol.<sup>1</sup>

Varias fuentes dibujan un mapa coloreado por la "fantasía panificadora" de las poblaciones. El pan blanco está presente en la mesa de los ricos y

<sup>1</sup> M. Sentierei y G. N. Zazza, *Iseni dell'Eldorado. L'alimentazione in Europa dopo la scoperta dell'America*, Bari, 1992.

rara vez en la de los grupos populares en algunos centros urbanos. El trigo —elemento capital de una continuidad no sólo alimentaria, sino también cultural y religiosa en el mundo antiguo— sigue siendo para los estratos populares un bien tan necesario y deseado como precario e incierto.

Como en periodos precedentes, las categorías sociales más desfavorecidas recurren a los granos menospreciados, a cereales menores (maíz, cebada, centeno, avena, pero también milo, espelta, farro); a "mezclas" en las que aparecen legumbres (habas, garbanzos, algarrobo), lupines, castañas (como en las zonas montañosas de Calabria y Cilento), papas (en pocas regiones) y, en tiempos de carestía y graves dificultades, hierbas silvestres (hinojos, achicoria, etcétera) y bellotas.

El elemento de mayor novedad respecto a los periodos anteriores es precisamente el maíz. Introducido en el siglo xviii, "mezclado" con otros cereales, legumbres y a veces hierbas, era usado para hacer pan, hogazas, frituras en grasa (Campania), "pizzas" (Abruzzi y Molise), polenta. El maíz se insertó en detrimento del trigo y de otros cereales (sobre todo la cebada, el centeno, la avena, el farro, etcétera), en la dieta de los pobres.<sup>2</sup>

En la primera mitad del siglo xix, el maíz se va afirmando como segundo cereal en el Mediodía continental; es incluso el primero en algunas provincias. La geografía de los principales cultivos destinados a la panificación (trigo y maíz) se ha delineado en los primeros decenios del siglo xix. Determina o influencia una geografía de los consumos que marcará todo ese siglo y que tenderá en muchos casos a acentuarse y confirmar la oposición económica y comercial entre ciudad y campo, así como las diversidades sociales y culturales entre las capas privilegiadas y las más desfavorecidas.

Aunque abandonado en el momento en que la población meridional tiene acceso al trigo, el maíz desempeñó por más de dos siglos un papel fundamental en la alimentación campesina meridional. Constituyó un elemento de dinamismo de "mediación" entre "pan blanco" y "pan negro". Ha dado origen a numerosos platos y preparaciones que permanecen en la memoria de la población y que con frecuencia son objeto de recuperación más o menos nostálgica.

<sup>2</sup> U. Caldora, "La statistica murattiana del Regno di Napoli; le relazioni sulla Calabria (1960)", en Caldora, *Fra Patrioti e briganti*, Bari, 1974, pp. 255-422; V. Teti, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, 1976, Rimini-Firenze, 1978, M. R. Storchi, "L'alimentazione nel Regno di Napoli attraverso i dati della statistica murattiana", en *Studi sul Regno di Napoli nel decennio francese (1806-1815)*, al cuidado de A. Lepre, Napoli, 1985, pp. 145-161.

La papa tuvo un destino diferente al del maíz. Se difundió tardíamente, pero terminó obteniendo un lugar importante y con el tiempo se afirmó como producto "típico" de las zonas montañosas (Campania, Basilicata, Calabria), utilizado en la panificación. Varios estudiosos señalan la desconfianza de los campesinos pobres por el nuevo producto.<sup>3</sup> Introducidas como posible alternativa de los cereales, las papas fueron consideradas por los sectores populares como un signo de empobrecimiento alimentario.

La tardía aceptación de la papa se explica también por motivos culturales. La acostumbrada reticencia popular para aceptar lo nuevo en general, y en particular los alimentos, se acentúa ante los tubérculos, considerados cuando mucho "buenos para los cerdos", pero nocivos para el hombre. No debe ignorarse el dato de que quienes han promovido el consumo de la papa han sido a menudo los religiosos que, por lo general, predicán el "ayuno" —es lo que sucede en Calabria o en Abruzzo—, y los propietarios de la tierra que consumen el pan blanco y que todavía en el siglo XIX eran acusados de haber envenenado a numerosos campesinos pobres. En los decenios que siguieron a la unidad de Italia, la papa se convirtió en sustento ordinario para todas las categorías sociales de las regiones meridionales, sobre todo en Abruzzo y Calabria, donde hoy es un elemento constitutivo de múltiples platos "típicos" y "tradicionales".

A excepción del "frijol con ojos", presente en el Mediterráneo hasta la Edad de Bronce, los frijoles que llegaron del Nuevo Mundo, desde los primeros años del siglo XIX, fueron señalados como un producto característico de la comida popular. Las cualidades y las ventajas nutritivas atribuidas a las habas, consideradas excepcionales, "similares" a la carne —por ese motivo las habas eran rechazadas por los pitagóricos puros—, se incluyeron entre las legumbres y eso parece explicar su rápida difusión y fortuna. Los frijoles, al igual que los chícharos, las lentejas y garbanzos, son utilizados en la panificación. Integran y refuerzan una dieta carente de carne y proteínas animales y no por azar son calificados como la "carne de los pobres".

Llegado de América a principios del siglo XVI, el tomate era visto al inicio sólo como planta decorativa en los huertos, en los jardines e incluso también como "regalo de galantería". En Europa meridional fue cultivado

<sup>3</sup> Storch, *op. cit.*, pp. 159-160.

con fines culinarios en el siglo xvi, pero ya a finales del xviii y principios del xix está presente en dos de los más famosos libros de cocina de autores napolitanos. Vincenzo Corrado —*El cocinero galante* (1773)—, en la receta "Estofado al tomate", lo considera precisamente el sabor principal con el cual "se cuece al estofado", además de agregar mantequilla y otras especias, a los perniles del cabrito. Pero los tomates son propuestos, junto con los pimientos y los chiles, para condimentar los guisados de entrañas de cerdo, los macarrones, el bacalao a la cazuela.<sup>4</sup>

Ipólito Cavalcanti, en la *Cocina casarinola en lengua napolitana* (1839), publicada como apéndice en la segunda edición de la *Cocina teórico-práctica*, proporciona la receta de una salsa de tomate. Los tomates hervidos, colados, sofritos después en grasa de cerdo y aceite, sal y pimienta, forman una salsa para bañar el pescado, la carne, el pollo, los huevos y *ncoppa a nzò che buò* (todo lo que se quiera).<sup>5</sup>

El matrimonio entre pasta y tomate y entre pizza y tomate, acostumbrado en Nápoles a mediados del siglo xix, es decisivo para la "meridionalización" de la planta americana. En la segunda mitad del siglo, el tomate es empleado en la Italia meridional y sobre todo en la provincia de Nápoles, donde además de ser consumido fresco o en diversos tipos de conserva, es el condimento más usado para los macarrones y, junto con ellos, el más común.<sup>6</sup>

En el mismo periodo, en el mercado de Catanzaro, François Lenormant se sorprende por la gran abundancia de "tomates, amontonados en enormes pirámides" y señala el centralismo económico, alimentario y cultural que la "conserva de los *pomi d'oro*" \* asume en Calabria; además testifica la "mediterraneidad" de la planta "americana".<sup>7</sup>

El tomate se vuelve un condimento excepcional en el momento en que la alimentación popular del Mediodía sufre un cambio decisivo, incluso cuando las condiciones de la población en ese rubro han mejorado. Al éxito

<sup>4</sup> V. Corrado, *Il cuoco galante*. Napoli, 1773, citado en E. Faccioli, *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino, 1987, p. 737.

<sup>5</sup> I. Cavalcanti, "Cucina casarinola co la lengua napoletana", apéndice a *Cucina teorico pratica*, Napoli, 1939, citado en Faccioli, *op. cit.*, pp. 808-813.

\* *Pomi d'oro* literalmente significa en español "manzanas de oro"; así fueron considerados los tomates en Italia (N. de la T.).

<sup>6</sup> Agia, *Atti della Giunta per l'inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola*, Roma, 1881-1885, vol. VII, fas. I, p. 51.

<sup>7</sup> F. Lenormant, *La Magna Grecia. Paesaggio e storia* (1881), Chianavalle Centrale, 1976, vol. II, pp. 291-292.

de la planta americana contribuye notablemente la fácil y “duradera” conservación de sus derivados de producción doméstica. Es preciso recordar la importancia de su utilización en las pastas, las carnes, los vegetales, las hierbas y sobre todo cada vez más en las ensaladas.

El tomate representa en el verano un alimento base, cuando no único, en la comida de los campesinos pobres, incluso en estos tiempos. Hoy la ensalada de tomate constituye el sustento de personas que se sientan a la mesa y evocan la “dieta mediterránea”. Hacer la ensalada con tomates producidos por ellos mismos o comprados en los camiones que recorren pueblos y centros urbanos, es una práctica reciente, pero que cada día se difunde más.

Después del segundo viaje de Colón, 1494-1495, en las pequeñas Antillas y las costas de Cuba, el chile —cuya denominación científica es *Capsicum annum*, que data de principios del siglo xviii, introducida por Joseph Pitton de Tournefort, y en 1735 atribuida por Carlo Linneo a diversas clases de chile— empieza a ser conocido y cultivado en España. Inicialmente, es utilizado en la conservación de alimentos. Españoles y portugueses lo difunden muy pronto en los países mediterráneos.

En la segunda mitad del siglo xvi, la “pimienta de la India” es mencionada, aunque con muchas imprecisiones y confusiones, en los tratados de botánica y de medicina del viejo continente; cultivada en los huertos botánicos y, después, en lugares con condiciones climáticas favorables. En los veinte años sucesivos, el chile se adopta como planta medicinal y también como alimento.

Herederó, aunque sea bastardo, de la antigua *piper* (pimienta blanca y pimienta negra), especia rara y accesible sólo para los grupos privilegiados, el chile se vuelve muy pronto ingrediente, condimento, esencia de los nuevos regímenes alimentarios populares que se afirman a partir del siglo xvi. A finales de aquel siglo, el chile se asocia con el pan en muchas zonas del norte de Italia (“pan de especias”). En la segunda mitad del siglo xix, en Basilicata, en Cilento provincia de Salerno y en Puglia, el alimento principal de las clases pobres es el “agua-sal”, un pan de trigo, duro, negro, que se mezcla con algarrobo, centeno, habas, papas, y se come remojándolo en agua caliente que contiene un poco de sal, unas gotas de aceite y chile.<sup>8</sup>

<sup>8</sup> Vito Teti; “La scelta e la necessità. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata in età moderna e contemporanea”, en *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e di Basilicata*, Cosenza, 1996, pp.

El chile se afianza en las cocinas populares y se incluye entre las antiguas plantas aromáticas —como el ajo y la cebolla— ya a finales del siglo XVI, sobre todo en la preparación de picadillos, callos y otras entrañas, cuyo consumo aumenta conforme disminuye la disponibilidad de carne. Uno de los testimonios más significativos acerca de la distribución del chile en las regiones meridionales, y sobre todo en Calabria, lo encontramos en el *Medicinalium* (1635), de Campanella, en el que el *piper rubrum indicum* aparece junto con otras plantas aromáticas, olorosas y farmacéuticas, silvestres o cultivadas localmente, y es aconsejado para su consumo en la alimentación y como producto medicinal, por sus particulares virtudes afrodisíacas.

En el siglo XVIII, una variedad de *Capsicum*, grande y suave, el pimiento morrón, aparece en la dieta de las poblaciones de Europa meridional y llega al Mediodía italiano como vegetal crudo, frito o asado. El término *peperone* (pimiento morrón), con el que el nuevo producto se da a conocer a partir de los primeros años del siglo XVIII, deriva del francés *poivron* (provenzal *pébroun*, piemontés *peuvron*) e indica una variedad dulce de *Capsicum* que se va difundiendo durante aquel periodo. El término *peperoncino* (chile) surge a finales del siglo XIX y es sin duda un diminutivo de *peperone*.

Desde principios del siglo pasado los pimientos forman parte integral de la alimentación "herbívora" de los grupos populares meridionales, y el chile encuentra cada vez más usos como condimento en los platillos más variados, hechos a base de vegetales o de carne, y en la conservación de los salamis, sobre todo en Abruzzo, Molise, Puglia, Basilicata y Calabria.<sup>9</sup>

Suele decirse que el chile, al contrario de las plantas "americanas" (tomate, frijol), no ha gozado de inmediata y gran fortuna en la alta cocina europea, pero eso es verdad sólo en parte. De hecho, importantes autores napolitanos de tratados culinarios, abiertos a la gastronomía europea, sugieren el uso de los pimientos y del chile en muchas recetas destinadas a la *élite*; así, confieren dignidad a las cocinas populares y proponen mezclas originales. Ya en 1773, Corrado presenta un adobo con chile, una salsa con varios ingredientes (jamón cocido, pechugas de pollo en filete, alcaparras,

275-348; "Le culture alimentari nel Mezzogiorno continentale in età contemporanea", en *L'alimentazione. Storia d'Italia Anali*, 13, Torino, 1998, pp. 64-165.

<sup>9</sup> Vito Teti, *Il peperoncino. Un americano nel Mediterraneo*, Vibo Valentia, 1995.

piñones, pistaches, perejil, especias y huevos batidos, vino blanco, laurel, cilantro, canela, sal y pimientos "americanos"), con la cual es preparada y rellena la cabeza del cabrito.<sup>10</sup>

Además de conserva de tomates, Ippolito Cavalcanti aconseja pimientos dulces y picantes para preparar una *zuppa de zuffritto* (sopa de sofrito) de entrañas de cerdo (pulmones, corazón y riñones cortados en trozos). Los pimientos picados revueltos con tomate y berenjenas, fritos en aceite, manteca de cerdo, ajo, sal, pimienta y un chile fuerte, constituyen el "plato de hierbas estomacales" (que benefician al estómago).<sup>11</sup> Para encontrar el chile en un contexto nacional y de élite, es necesario, tal vez, esperar la primera comida futurista, que fue organizada por Marinetti en 1931, en Turín. El chile forma parte del "antipasto intuitivo" (salami, mantequilla, champiñones en vinagre, lechuga y chiles verdes) servido en la Taverna Santopalato.<sup>12</sup>

En varios dialectos de las zonas provinciales meridionales, algunas variedades de chile pequeñas y muy picantes son llamadas *diavolicchiu* (diablillos). La excesiva y a veces insoportable picantez parece ser el origen de la creencia, al mismo tiempo seria y burlona, según la cual el chile sería una especie de invención diabólica. No se debe ignorar que el término "diablillo" alude a la actitud cautelosa y exorcizante de algunas categorías sociales, incluso las populares, de varias regiones meridionales. En Abruzzo, por ejemplo, los campesinos ponían detrás de las puertas de las casas, a un lado del hierro del caballo, una trenza de chiles, o dos chiles en forma de cuerno, contra el mal de ojo. No por casualidad los cuernos de plástico o de metal, usados aún hoy para fines mágicos o para alejar maleficios en muchas zonas del sur de Italia, reproducen la forma de algunas variedades de chile.

Diversas expresiones con las que se designa tienen significativas cargas metafóricas. En Reggio Calabria, una mujer vivarachá y provocativa es llamada *pipi 'i grasta*, que se refiere a un chile cultivado en macetas de barro llamadas *grastas*. En varias localidades a una muchacha bonita, agradable y provocativa se le dice *pipi*, chile. En muchos cantos populares la mujer amada es comparada con el chile. El lenguaje popular establece un

<sup>10</sup> Corrado, *op. cit.*, pp. 738-739.

<sup>11</sup> Cavalcanti, *op. cit.*, pp. 808, 809, 812, 813.

<sup>12</sup> F. T. Marinetti y Fillia, *La cucina futurista*, Milano, 1986, p. 94.

estrecho lazo entre órganos sexuales y plantas alimenticias o frutos; sobresale una evidente relación entre el chile y las zonas erógenas masculinas o femeninas. Por otra parte, es notable que en distintas zonas del mundo el chile, a causa de su forma, de su picor, del calor y la "excitación" que provoca, es asociado al órgano sexual masculino e incluso al femenino.<sup>13</sup>

Los folcloristas meridionales recuerdan también la gran difusión en la medicina popular, sobre todo para curar la malaria, las fiebres, las enfermedades circulatorias, etcétera. No es de sorprender que en el pasado los campesinos y los peones, atacados por malaria —contra la cual la medicina oficial era impotente—, buscaban en la pimienta roja alivio momentáneo gracias a una sensación de calor y energía que se les difundía por el cuerpo doliente y la mente afligida. Y de todas maneras la *capsaicina*, el principio picante presente en el chile —aislada en 1846, cuando fue inyectada a animales de laboratorio— provoca respuestas circulatorias y respiratorias atribuibles a la estimulación de mecanorreceptores de los músculos, que llevan a una redistribución de la masa sanguínea con los efectos de emisión de calor por parte del organismo.

El chile estimularía también el apetito de los individuos que no lo tienen a causa de una dieta insuficiente, monótona. Existe, al parecer, relación entre una alimentación decadente y la pérdida del apetito, que lleva a los individuos a buscar el consumo de estimulantes y condimentos picantes. Los estudiosos han mostrado cómo las personas que sufren de "hambre crónica" presentan un escaso apetito y esto explicaría por qué generalmente los pueblos subalimentados deben recurrir a aperitivos estimulantes y a alimentos picantes. Los campesinos meridionales cuentan que usaban el chile porque abría el apetito y volvía sabrosos y apetecibles los alimentos insípidos.

El chile no sólo crea una sensación de saciedad; parece facilitar la digestión de personas que con frecuencia se nutran de alimentos no fácilmente comestibles y digeribles. No hay que olvidar que la digestión está ligada también a factores de tipo psicológico. Usar un condimento apetecible, grato, sabroso —o considerado así—, no es un factor secundario para lograr ingerir alimentos de difícil digestión. Numerosas investigaciones

<sup>13</sup> A. Naj, *Spiriti bollenti. Poteri e virtù del peperoncino nel mondo*, con apéndice de L. Grimaldi, Milano, 1994; S. Long Solis, *Capsicum y cultura. La historia del chilli*, México, FCE, 1986.

demuestran que la capsaicina tiene efectos también en el sistema digestivo. La secreción de saliva, de jugos gástricos y los movimientos peristálticos aumentan de inmediato después de la ingestión de chile. En 1989, Harold McGee retoma la teoría del psicólogo Paul Rozin<sup>14</sup> para explicar el éxito del chile, que hoy se consume en el mundo más que cualquier otra especia.

Después de todo, las reacciones naturales de nuestro organismo a la capsaicina: dolor, lágrimas, nariz que escurre, son defensivas y sirven para disuadirnos de comer estas sustancias irritantes y no para alentarnos. Rozin define el chile como un ejemplo de "riesgo limitado". Como subirse a la montaña rusa, o echarse un clavado en un lago congelado en el mes de enero, el comer alimentos muy picantes provoca señales de alarma por parte del organismo. Pero, puesto que estas situaciones no son verdaderamente peligrosas, podemos ignorar el "significado" de estas sensaciones y saborear los vértigos, el espanto y el escozor en cuanto tales. Es también posible que el cerebro responda al escozor de la lengua con la secreción de endorfinas, que actúan como narcóticos, y que esto contribuya al agradable mareo que sucede a una comida muy picante.<sup>15</sup>

La identificación, a nivel popular, del chile con una buena y deseable alimentación, con la posibilidad de conservar los alimentos y sobre todo los embutidos, con un excelente estado de salud, con fuerza y capacidad física, potencia erótica, con la dimensión sociable y carnavalesca, con prácticas médicas, explica, al menos en parte, por qué él, tal vez más que cualquier otra planta "americana", se ha vuelto un elemento constitutivo de la identidad culinaria y cultural de la población.

El chile es, sin embargo, el centro de una mitología y una "manía" que no pueden ser interpretadas a la luz de la "racionalidad" y la sabiduría alimentaria. Buscar necesariamente la justificación biológica para todo comportamiento cultural que tiene que ver con la alimentación, significa asumir una postura acrítica y "positivista" en ese campo. Implica reconducir, en forma simplista y reductiva, todo aspecto de la cultura a la biología. En realidad, la magia y la fortuna del chile están ligadas a una multiplicidad de factores ambientales, económicos, alimenticios, prácticos, culturales, simbólicos. Están vinculadas a una cultura alimentaria y a saberes y tradicio-

<sup>14</sup> P. Rozin, "Psychobiological and cultural determinants of food choice", en T. Silverstone (ed.), *Appetite and food intake*, Berlín, 1976.

<sup>15</sup> H. McGee, *El chile y la cocina. Scienza e cultura degli alimenti*, Padova, 1989, p. 24.

nes culinarias que remontan su origen a tiempos lejanos y que han conocido, incluso en el interior de una continuidad histórica, mudanzas significativas en periodos recientes.

Queda el hecho de que hoy son escasos los platillos, las pitanzas, los embutidos y los alimentos en conserva sin chile. Hace ya mucho tiempo que se usan los pimientos crudos, asados, fritos, rellenos, preparados en formas diversas y combinados con otros guisos. El chile ha sido adoptado en muchas conservas en aceite, en vinagre y en sal. No sólo es un elemento caracterizante —aunque no siempre sea utilizado para las conservas—, sino que él mismo es un alimento que es conservado. El tener al alcance de la mano un chile, fresco o en conserva, sobre todo en los meses invernales, es una práctica generalizada. Los modos de preservarlos son variados: siguen siendo los más difundidos, secarlos y trenzarlos con aguja e hilo, o bien pulverizarlos en una licuadora o con un mortero. También está el sistema —sobre todo en Puglia— que consiste en mantenerlos en agua y sal y a veces ajo. El vinagre es un óptimo producto para este proceso. El "santo olio" —hecho con chiles muy picantes enteros y sin tallo, o partidos, guardados en aceite de olivo por más de cuarenta días en un frasco de vidrio— es muy común en toda la región.

Los pimientos también son conservados en salmuera en recipientes de arcilla o vidrio, a veces con berenjenas, calabacitas, ejotes y tomates verdes. Finalmente, se debe señalar que cada vez se afirma más el método de mantenerlos en el refrigerador o en el congelador. Esta nueva práctica ha sido adoptada para numerosas hortalizas (ejotes, chícharos, espinacas, etcétera) y representa un hecho relevante desde el punto de vista económico, cultural y ritual. Aunque parezca paradójico, la "frescura" que es considerada, a veces con mucho hincapié, un valor distintivo de las cocinas tradicionales, en cierto sentido se ha logrado gracias a las tecnologías modernas.

El chile tiene un papel central también en la cultura alimentaria de los calabreses o meridionales que emigraron a Toronto. Lo cultivan en la *iarda* (*garden*, jardín) detrás de la casa y es conservado seco en trenzas, como en su país de origen. Se sirve con el pan, colocado en la mesa antes que el aceite y la sal. Para los emigrados, el chile no representa sólo un retorno a los sabores y los olores del universo dejado atrás, sino también una especie de carta de identidad y cultura que debe presentarse y exhibirse, a veces

con ostentación, a los demás, a los paisanos que se quedaron y a los extranjeros. El chile fuerte es un elemento decisivo en la construcción de la etnicidad de los canadienses y los americanos de origen meridional, y también de la identidad de los meridionales, sobre todo de los calabreses emigrados a países europeos (Francia, Alemania, Suiza) y del norte de Italia (Milán, Turín, Génova, Roma). En Alemania, los calabreses y los turcos se relacionan también gracias al amor compartido por el chile.

No es raro ver a los meridionales —de forma análoga a lo que sucede en la India, en algunos países sudamericanos y en Texas— llevar un chile en el bolsillo, que sacan en los restaurantes para darle sabor a los guisos artificiosos, considerados poco agradables. A veces podemos ver, sobre todo en los restaurantes donde se organizan banquetes nupciales, alguna persona, anciana o joven, sacar, como por arte de magia, un chile del bolsillo del vestido que con paciencia y casi religiosamente desmenuza sobre el espagueti, la lasaña o cualquier otro platillo a base de pasta que le parecen insípidos, poco apetecibles, incomibles. El invitado que, con un añejo sentido de prevención y atrevimiento, se metió en el bolsillo unos chiles, se convierte en el blanco de las miradas curiosas, divertidas o envidiosas, e incluso de las peticiones de los invitados incautos que no llevan, tal vez por vergüenza, por no hacer papelitos delante de la gente que todo controla.

Fisiólogos y nutriólogos hablan de la hipótesis de que la capsaicina puede crear dependencia, como la nicotina o la cocaína. Pero quizás hay que pensar en una dependencia cultural, una desconfianza por las cocinas extranjeras. Ese pequeño fruto, por sí mismo, parece tener el poder de dar sentido y sabor a platillos preparados con jugos, cremas, salsas, aromas, condimentos que no se ven agraciados por paladares acostumbrados a otro tipo de cocina. Lo picante del chile representa una forma de autorreconocimiento y de oposición a modelos externos.

Si en el pasado el chile servía para alcanzar un equilibrio en situaciones de precariedad, hoy es útil para volver "agradable" un guiso no adecuado a la propia sensibilidad alimentaria y poco equilibrada, esta vez, por exceso. El "pequeño" chile, junto con otros productos "americanos", cuenta la continuidad y las rupturas, los logros y la precariedad, las contradicciones del modelo mediterráneo en la época contemporánea, ayuda a descifrar mejor una necesidad de subjetividad alimentaria y cultural.

En el Mediodía italiano, quizá como en ninguna otra región geográfica, se ha verificado una difusión de todas las plantas americanas, que se combinaron entre ellas y con algunos productos existentes, y que agregaron nuevos sabores y colores a las cocinas precedentes, sin alterar, antes de la reciente "gran transformación", el equilibrio de un antiguo modelo alimentario. No hay que excluir que el color y las posibilidades de combinación de los productos "americanos" hayan contribuido a su fortuna.

El color rojo del chile, como el del tomate y de algunas variedades de frijol, se inscribe en el tradicional registro cromático y simbólico del vino, de la carne, de la sangre, alimentos que proporcionan una buena y agradable alimentación, fuerza, colorido, "robustez", sinónimo de salud y belleza. El "rojo" vuelve, con toda seguridad, a los chiles y a los tomates más cercanos a las "carnes" y no a las "hierbas", enlaza la cocina cotidiana con la festiva, la alimentación monótona e "incolora" de los pobres con la variada y colorida de los ricos.

Paralelamente a la progresiva "meridionalización" de los productos americanos, se verifica la generalización de la pasta, junto al pan o en sustitución de él —o incluso como relleno de sándwich—, como base de la alimentación y principio organizativo de la cocina.<sup>16</sup> La pasta, con aceite y tomate, se combina con verduras, hortalizas, legumbres, y se vuelve protagonista de miles de nuevas mezclas de sabores y colores. También la pizza al tomate, a finales del siglo XIX, es el alimento de la gente pobre y es vendida en las calles y en las plazas. No es exagerado plantear la hipótesis de que el inédito encuentro del blanco y el rojo, colores de los alimentos más apetecibles y nutritivos (pan de trigo, leche, huevos, carne, vino, etcétera), haya podido tener cierto papel para que tomara fuerza el nuevo alimento.

La "mezcla" (animales y vegetales) es, por otro lado, un rasgo constitutivo de las prácticas alimentarias y culinarias, cultas y populares, de la antigüedad (Hipócrates), de la época moderna (Campanella) y la contemporánea. La vida en las sociedades tradicionales dependía de la combinación, atenta y sabia, de productos vegetales y animales. Mezclar, preparar "mixturas" de harina o sopas de hierbas y legumbres, ensaladas, caldos,

<sup>16</sup> M. Serao, *Il ventre di Napoli* (1884), Napoli, 1973; M. Montanari, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Bari, 1993.

guisos, se volvía por lo tanto una especie de rito mágico, religioso, sagrado, fundamental, creativo, como recuerda Domenico Zappone en un relato:

Había después la ceremonia de la preparación de la ensalada, que a mi [póstumo] parecer era un verdadero rito del cual él, mi padre, era el sumo sacerdote y ministro.

Ah, cómo partía por la mitad los tomates, cómo los olía para saciarse de su olor, cómo los cortaba delicadamente en rebanadas para acomodarlas en el plato, rojos y verdes como esmaltes con semillas húmedas y doradas; luego vertía el aceite que salía como un filito de la botella, desmenuzaba una ramita de albahaca casi oscura, luego espolvoreaba orégano, los embellecía con ajo finamente picado, los salaba con parsimonia y luego mezclaba, hacía una montaña de esencias cuyo olor mataba, mientras nosotros pasábamos saliva, teniendo ante los ojos los platos en los que él ponía los tomates tomándolos con una cuchara, los humectaba con el aceite que había quedado y finalmente nos decía que podíamos comer. "Coman, hijos, y diviértanse, porque el verano está con nosotros, ya llegó el tiempo de los placeres, ¡viva!", decía, y se ponía a aplaudir acompañado por nosotros que gritábamos junto con él "¡viva!", y mientras la sala se había iluminado de pronto, parecía inundada de sol, la sala incluso se había transformado en un jardín, un poco como aquel de Adán y Eva.<sup>17</sup>

Para comprender las culturas del Mediterráneo tal vez sea necesario referirse no sólo a los alimentos, sino también a su combinación, a los deseos y los sueños de la población, al estilo de vida más general y a las culturas de las diversas capas de la sociedad. El "gusto" está ligado a la valoración nutritiva, así como a factores psicológicos, a "elecciones" y placeres visuales y táctiles, además del gustativo, sobre todo cuando se acaba de escapar de la tiranía del "hambre". Los colores y los sabores de los alimentos, su variedad, "vivacidad", mezcla, simbología, han sido fundamentales para la afirmación, consolidación y evolución de las culturas alimentarias meridionales.

Es importante señalar cómo el antiguo modelo de mezclas y de variedad se afianza con fuerza, concretamente en el siglo XIX, gracias a la difusión de los productos americanos, a la generalización de la pasta y, como veremos, a las novedades introducidas en el consumo y el comportamiento por los "americanos".

<sup>17</sup> D. Zappone, *Il mio amico Hemingway e altri racconti*, S. Gambino (ed.), Chiavari Centrale, 1984, p. 84.

## AMÉRICA COMO CARNAVAL. REALIZADO Y LA CONSTRUCCIÓN DE LA NOSTALGIA ALIMENTARIA

Durante todo el siglo XIX, de muchas partes se anuncia la monotonía, la uniformidad y la insuficiencia de las dietas populares. Es evidente el contraste alimentario, que es también de orden social, entre pobres, "comedores de pan negro" y "herbívoros", y los ricos "comedores de pan blanco" y "carnívoros".<sup>18</sup> Los ricos consumen mucho más pescado, huevos, embutidos, lácteos, pastas, aceite y vino que los trabajadores de la tierra. La diferencia social consiste también en la cantidad que se ingiere —comer bastante sigue siendo, incluso en nuestros días, signo de riqueza y poder— y en el acceso a productos provenientes del exterior. Para las capas subalternas comer en abundancia es más bien un deseo, no una práctica.

Las diferencias en ese sentido son el origen del rencor y la envidia entre los ricos y los sectores populares y se expresan en una vasta literatura oral. La distancia entre las "dos" alimentaciones es pensada, sin embargo, en los diversos contextos geográficos, productivos e histórico-culturales. Como las "dos" culturas, las "dos" alimentaciones no actuaban separadas, sino que mantenían puntos de encuentro, de contacto, y a veces coincidían. Se podría decir que a un "modelo" similar correspondían diferentes posibilidades de realizarlo.

Para entender el sentido de las novedades introducidas por los "americanos", hay que recordar que los campesinos de las diferentes provincias meridionales en el siglo pasado tenían acceso a la carne, sobre todo de cerdo y de bovinos; sólo en ocasiones excepcionales, en las fiestas patronales, en carnaval, algunos domingos al año, durante las cosechas, a expensas de los propietarios más poderosos. Con frecuencia recurrían a la carne de animales muertos de viejos, por enfermedad o por accidente. El cerdo tuvo un papel fundamental en la alimentación y en las culturas meridionales, como lo vemos en la literatura folclórica. Pollos y conejos, preparados de varias maneras, se consumían en ocasión de las fiestas, de enfermedades o luto. Es notable el consumo de carne ahumada o salada, de animales pequeños, de entrañas y vísceras. La carne de ganado vacuno era la gran ausente en la mesa campesina. Esta privación, que se remonta al siglo XVI —de la

<sup>18</sup> Vito Teti, "La scelta..." y "Le culture alimentari...".

misma forma que en el resto de Europa—, es vivida por el pueblo como un signo de penuria alimentaria con profundas implicaciones sociales, culturales y psicológicas.

Asimismo, sólo el pescado fresco está presente en los centros urbanos costeros. En el interior, este producto “típico” del Mediterráneo casi no se ve, sobre todo por la dificultad de transportarlo. En compensación, dondequiera se consume pescado en conserva y salado: bacalao, merluza, sardina, anchoas, arenques, atún. El bacalao y la merluza son platos de lujo y excepcionales para los campesinos, que se comen sólo en las fiestas y durante los duros trabajos estivales. El pescado salado y en conserva, que ocupa un lugar principal en algunas ocasiones, es un buen ejemplo de cómo el sustento tradicional no puede ser reducido simplemente a la presencia de productos locales. Lo “típico” y lo “tradicional” ni siquiera en la cocina coinciden con lo “local”.

Harina —usada para el pan y también para la pasta—, aceite y vino son la “trinidad” que caracteriza desde la antigüedad a la historia de la alimentación de los pueblos,<sup>19</sup> durante todo el siglo pasado se generalizaron y, de hecho, son signo de distinción social. No hay que olvidar la dificultad de la población para cocinar con agua potable, distante de los poblados y muy difícil de obtener.<sup>20</sup>

A finales del xix, la dieta de las clases populares “tiende a cambiar”, sufre transformaciones significativas. Campesinos, jornaleros y artesanos meridionales son los protagonistas de cambios largamente esperados. La emigración, la “revolución silenciosa” de las clases populares habían empezado como una fuga del “país del hambre”. Pobreza y miseria que en los siglos anteriores habían llevado a la gente al bandolerismo, a finales del xix la trasladan a Estados Unidos, el “fantástico Eldorado”.<sup>21</sup> Las primeras salidas se verifican también después de que se tenían imágenes de Estados Unidos como la tierra de la abundancia y agraciada por Dios. “Chúpate los dedos” es una manera de decir que se llega a la tierra del “buen comer”, al

<sup>19</sup> F. Braudel, *Il Mediterraneo. Lo spazio la storia gli uomini e le tradizioni*, Milano, 1992; Vito Teti, “Beni alimentari. Conservazione e innovazione nella comunità calabro-canadese a Toronto”, en *Per un atlante dei beni culturali della Calabria: situazioni, problemi prospettive*, Roma-Reggio Calabria, II, 1996, pp. 627-649.

<sup>20</sup> Vito Teti, “Acque, paesi, uomini in viaggio: Appunti per un'antropologia dell'acqua in Calabria in epoca moderna e contemporanea”, en *Miscellanea di Studi storici*, V, Cosenza, 1986, pp. 75-118.

<sup>21</sup> Vito Teti, “O brigante o emigrante”, *La Gola*, año 5, núm. 40, 1986, pp. 17-19; *Cultura romantica e territorio nella Calabria dell'Ottocento*, Cosenza (ed.), 1987, pp. 347-380.

"relamarse con gusto", a Estados Unidos.

En el Nuevo Mundo, a pesar de las dificultades y las descompensaciones alimentarias de los primeros tiempos, los campesinos meridionales se familiarizan poco a poco con la carne, los huevos, la leche, los quesos, los licores y el café;<sup>22</sup> muchos de ellos se vuelven "comemacarrones", incluso en Estados Unidos. Con los campesinos vegetarianos se cumple una ruptura secular, en el plano dietético, del gusto, de la cultura y la mentalidad. Son rebasadas las nociones anteriores y tradicionales de "estabilidad" y "uniformidad". El individuo, en el transcurso de su vida, puede pensar que es posible abandonar situaciones desfavorables; comenzar a elegir entre las muchas posibilidades que ofrece la nueva situación.

Esta fractura tiene que ver de forma diferente con los familiares de los emigrados que se "quedaron" en el país. La "nueva clase" de los "americanos" aporta dinero a su comunidad de origen, también nuevos productos y materiales; afirma otra mentalidad, introduce consumos diferentes e impone un nuevo estilo de vida. Por todos lados se registra un lento pero progresivo acceso al trigo, a la carne, al pescado, al vino, a los licores, al café. Muchos observadores, como los terratenientes, lamentan el que los "americanos" y sus familiares abandonan la antigua sobriedad, se vuelven viciosos, inestables, pretenciosos, consumidores de pan blanco, de carne, pescado y licores.<sup>23</sup> Los nuevos comportamientos señalados con ironía por los terratenientes, son el orgullo de los miembros de las clases populares; el signo de una mejoría económica y social. Los "americanos" ostentan y exhiben las nuevas disponibilidades, los nuevos consumos y comportamientos.

Las clases populares ven en América a un verdadero país de cucaña, un carnaval realizado. En el Nuevo Mundo se asiste también a la modificación de los rasgos antropológicos de los descendientes de los emigrados. Algún observador, a finales de los años treinta, podía señalar la diversidad somática

<sup>22</sup> P. Bevilacqua, "Emigrazione transceanica e mutamenti dell'alimentazione fra Otto e Novecento", *Quaderni Storici*, núm. 47, 1981, pp. 520-555; Vito Teti, "Beni alimentari..." y "La scelta y la necessità...".

<sup>23</sup> D. Ronsini, *Cenni storici sul comune di Rociano*, Salerno, 1983, p. 55; L. Franchetti, "Condizioni economiche ed amministrative delle province napoletane, Abruzzi e Molise, Calabria e Basilicata. Appunti di viaggio (1875)", en Franchetti, *Mezzogiorno e colonie. ensayo crítico de U. Zanotti-Bianco*, Firenze, 1950, p. 103; L. de Nobili, "L'emigrazione", en D. Taruffi, L. de Nobili y C. Lori, *La questione agraria e l'emigrazione in Calabria, prefacio de Villari*, Firenze, 1978, p. 778; F. S. Nitti, *Scritti sulla questione meridionale. Inchiesta sulle condizioni dei contadini in Basilicata e in Calabria* (1910), P. Villani y A. Massafra (ed.), vol. IV-I, Bari, 1968, pp. 172-173, 307; A. Rossi, "Vantaggi e danni dell'emigrazione nel mezzogiorno d'Italia. (Note di viaggio fatto in Basilicata e in Calabria dal R. Commissario dell'emigrazione, Adolfo Rossi.)", *Bollettino dell'Emigrazione*, núm. 13, Roma, 1908, p. 6.

entre los jóvenes italoamericanos que se nutren con mantequilla, leche, carne y platos típicos de la cocina italiana, y sus padres que se criaron en Italia.<sup>24</sup>

Imágenes literarias, fotográficas y cinematográficas muestran a un emigrado gordo y fuerte, que representa una realización de los antiguos valores y modelos de las clases populares en los países de origen.<sup>25</sup> En un cuento de Alvaro, el protagonista, Angelino, de regreso de América a su tierra natal

se había vuelto un hombre alto, robusto, casi obeso, y en eso no tenía ninguna semejanza con alguien de Argoni y ni siquiera con alguien de su familia, como una planta que se ha visto limitada al principio y que luego se ha desarrollado desmesuradamente porque ha encontrado terreno nutritivo. En el caso específico, Angelino había comido lo suficiente.<sup>26</sup>

También la fotografía rinde el sentido de una gran mutación antropológica, física y cultural de los emigrados italoamericanos. En las películas de directores americanos de origen italiano (Martin Scorsese, Francis F. Coppola y Brian de Palma) la gordura se convierte en signo de poder y grandeza conquistados con violencia. El modelo de belleza y poder —que en las sociedades tradicionales estaba ligado a la gordura— de los italoamericanos constituye la amplificación de concepciones y modelos presentes en el universo de procedencia.

El “americano” está lejos de las necesidades y los sueños de los pobres; pero él se ha encargado de concretarlos en su viaje. Él muestra con sus comportamientos hasta qué medida fueron “ideológicas” y “parciales” las “elecciones” de sobriedad y la frugalidad, que desde la antigüedad indicaban la constitución del estilo alimentario de vida de las poblaciones meridionales, y que son propuestas y renovadas como un *cliche* durante todo el siglo XIX y lo que va del XX.

La nostalgia por el “alimento perdido” se puede remontar a la época de las emigraciones. El país que se deja es amado y odiado. También el “comer”. Se parte por “hambre”, pero una vez fuera empieza la nostalgia por la comida de la tierra natal. La nostalgia por “los buenos tiempos del buen

<sup>24</sup> A. Ruggiero, *Italiani in America*, Milano, 1937, p. 150.

<sup>25</sup> Vito Toti, “Food and Fatness in Calabria”, en *Social Aspect of Obesity*, L. de Garine y N. J. Pollock (eds.), Gordon & Breach Publishers, 1995, pp. 3-29.

<sup>26</sup> C. Alvaro, “La cavalla nera”, en *Settantacinque racconti*, in *Opere. Romanzi brevi e racconti* (1955), G. Pampaloni (ed.), Milano, 1994, p. 486.

comer" parece un sentimiento y una necesidad de aquellos que se van; no se transforma casi nunca en lamento por la tierra del hambre. Lo que se extraña es la comida festiva, aromática, de mil sabores, perfumes y colores, y el universo al que ella remite. En la novela de Perri, esto confiesa alguien que regresa de América: "¿Qué había dejado aquí? ¡Miseria! Sin embargo, estas feas calles sucias, estas casas, estos huertos, los tuve siempre ante mis ojos. Comía macarrones y tomaba cerveza, y mientras tanto pensaba en la tienda de Porzia Papandrea. Me parecía que sin mí el olor de la merluza seca se perdería".<sup>27</sup>

En las sociedades tradicionales la necesidad de tener provisiones para los meses invernales propiciaba elaborar técnicas de conservación sofisticadas, fruto de experiencias seculares. Los alimentos conservados se volvían exclusivos y exquisitos, con frecuencia más solicitados que los productos frescos. Muchas prácticas para conservar se difundieron, fueron posibles o inventadas sólo recientemente. Con la emigración se interrumpe, de hecho, el círculo vicioso clima-carestía-hambre que antes los mantenía vinculados a la tierra y sujetos a los terratenientes. También los campesinos empezaron a guardar productos de la tierra, a acumular pequeñas provisiones para posibles necesidades.

Pero conservando los alimentos, los hombres de las sociedades tradicionales se vuelven los custodios de símbolos, modos de ser, identidades, sobre todo cuando abandonan los lugares de origen, ya sea por periodos breves o bien de modo definitivo. En distintas zonas del Mediodía italiano y del Mediterráneo, para el "hombre que viaja" la comida no es sólo un elemento de supervivencia, sino también un rasgo distintivo y de reconocimiento. El hombre que viaja por trabajo o por otras razones lleva consigo su propia comida. También el viaje de los difuntos toma su modelo del de los vivos: no por casualidad el Día de Muertos sus familiares colocan en sus ataúdes o en sus tumbas sus comidas preferidas. Los muertos no sólo en su partida llevan sus alimentos, sino que regresan después a buscar agua y comida. Los cuerpos de quemados, mendigos y enmascarados pobres son figuras vicarias de los difuntos que regresan en muchos y complejos rituales, en ocasiones excepcionales y festivas (San José, el Día de Muertos,

<sup>27</sup> F. Perri, *Emigranti*, con nota de P. Crupi, Cosenza, 1976, p. 39.

Navidad) para comer junto con los vivos.<sup>28</sup> La comida es un elemento de comunión entre las personas, y también entre los vivos y los muertos.

Si no se hace referencia a esta infraestructura ambiental y cultural, se interpretaría de manera errónea la relación de los pueblos con la comida y su nostalgia del *mangiare*. Esta relación es común en la obra de Alvaro. En Calabria (1931), el escritor, hablando de la famosa peregrinación a Polsi en Aspromonte, observa lo siguiente:

El calabrés, aun cuando vaya a América, aunque parta como soldado, lleva consigo su pan y algo con qué comérselo; lo lleva en la manga de la chaqueta que se pone al hombro y anuda la manga para convertirla en bolsa. Para él todavía no existen las fondas ni los hoteles. Su desconfianza es antiquísima. En esta fiesta que dura tres días, el calabrés no está solo, como en todas sus peregrinaciones, lleva a su mujer y a sus hijos...<sup>29</sup>

Cuando viajan, cuando van a un nuevo mundo, cuando regresan a su tierra de origen, los emigrados se reconocen gracias a su relación “física” y “mental” con la comida.

Los autobuses [...] transportan perpetuamente y sin confusión, sin odio, casi sin dolor, a una población que se volvió nómada, con sus pesados fardos, su pan, la navaja para rebanarlo poco a poco, soñando con el pan de mañana [...] El calabrés come su pan, cortado con el cuchillito como un buen pedazo de madera, sentado sobre su bolsa, en la sala donde espera el tren para Milán, Roma, Aosta o Turín, para todos los lugares donde para él hay fortuna.

Se van atendiendo a un llamado, a una información que les cae del cielo, a una carta. En Roma, por ejemplo, han establecido una comunidad cerca de la Marmorata, donde hay dormitorios comunes, obtenidos gracias a las latas de aceite y de quesos que periódicamente van a buscar a su tierra natal para sus patronos. Consumen las reservas que llevan consigo, y que continuamente les renuevan los viajeros, y buscan trabajo.<sup>30</sup>

El escritor conoce bien la nostalgia por los alimentos de los inmigrados meridionales a Roma:

<sup>28</sup> L. M. Lombardi Satriani, *Il ponte di S. Giacomo. L'ideologia della morte nella società contadina del Sud*, Milano, 1982, pp. 99-20; Vito Teti, “La carne e le cipolle. Note di storia dell'alimentazione calabrese: Menzogne colte e verità popolari”, *Miscellanea di Studi Storici*, IV, Cosenza, 1984, pp. 141-164.

<sup>29</sup> C. Alvaro, *Calabria*, Firenze, 1931, pp. 87-88.

<sup>30</sup> C. Alvaro, *Un treno nel Sud*, Milano, 1958, pp. 124-125.

Perpetuaban aquí la nostalgia de su tierra después de que habían huido de ella. La perpetuaban en las mercancías y en las comidas; y también en los niños que miraban con ojo crítico pero húmedo y tibio, a sus padres maleducados; era la nostalgia de un mundo no conocido pero vivo en las latitas, en el vino, en las salchichas de la tierra natal.<sup>31</sup>

*Pane e mantu/Grava ma non tanto* (Pan y cobija pesan, pero no tanto), dicen los calabreses que llevan consigo su comida hasta en los viajes cortos. El meridional de viaje advierte la necesidad y el placer de cargar consigo o de hacerse enviar su "envoltorio", paquete o caja con provisiones de alimento.

La comida y el agua conjuran el riesgo de perderse, hacen posible el autorreconocimiento y la sabiduría del hombre que viaja. La nostalgia y la memoria de la comida perdida revelan una necesidad de identidad en un mundo nuevo. Giuseppe Selvaggi reconstruyó la vida venturosa de uno de los más poderosos capos italoamericanos, Frank Costello, nacido en Lauropoli (Cosenza), en 1891, y salido de Italia en 1896 con su madre, para reunirse con el padre emigrado a Estados Unidos.

Para el viaje, María Saveria Aloise, madre de Frank, prepara con cuidado bolsitas de chile rojo. De esa manera, la mujer cumple con la petición del marido, Luigi Castiglia, que le había hecho la solicitud escribiéndole de Estados Unidos: "Vende algunas cosas, vende todo, hasta endéudate, pero haz el viaje y dejemos nuestra tierra. Trae contigo lo que puedas, pero no olvides traerte el chile rojo. Trae lo más que puedas".<sup>32</sup> La prisa y la devoción de la madre de Costello parecen concederle al chile rojo, símbolo de fuerza y poder, posteriores valores propiciatorios y augurales. La futuras "empresas" de Costello parecen estar contenidas en esas bolsitas de chile rojo. Éste, al igual que otros productos de sabor y olor particulares —pensamos en el orégano y en fruta como el higo—, que no pueden ser elaborados en los lugares a donde se trasladan, se convierte en motivo de nostalgia y recuerdo de las personas emigradas. Se ha resaltado, a veces en forma reductiva, la exasperada nostalgia alimentaria de los meridionales, pero no se ha reflexionado lo suficiente que no se refiere a un simple alimento, sino

<sup>31</sup> C. Alvaro, *Tutto e accaduto*, Milano, 1961, p. 201.

<sup>32</sup> G. Selvaggi, *La mia tomba è New York*, Ediciones Vetta, 1957, p. 8.

a un universo de sabores, olores, colores, a una comida-símbolo de la naturaleza, del paisaje, de la cultura, que se ha dejado atrás.

El regreso, real o soñado, al mundo de origen a menudo sucede a través del reconocimiento y la reapropiación de las comidas de la infancia. En el cine de Martin Scorsese, el alimento y los comportamientos alimentarios son una especie de carta de identidad de los emigrados: son elementos de reconocimiento de la familia y del grupo étnico de procedencia. Se hace evidente una relación física y sagrada de los emigrados con la comida que los remite al universo de origen. Y así los emigrados, al contacto con nuevas disponibilidades, afirman su identidad alimentaria y la dan a conocer a los demás.

La película *Big Night* (1995), de Stanley Tucci y Campbell Scott, cuenta la historia de dos hermanos del centro de Italia meridional, emigrados a principios de los años sesenta a una ciudad norteamericana, donde se encargan de un pequeño pero buen restaurante. Intentan hacer comprender la belleza y el estilo de la comida de su tierra de origen a los americanos. La cena organizada por un célebre cantante con la finalidad de "lanzar" al local, se transforma en un triunfo de la comida, elogio a la cocina y al placer de comer, exaltación de la "lentitud", de la convivencia de la bella y buena mesa. El cantante no llega nunca: la cena que captura y maravilla a los participantes no provoca los efectos esperados. Los dos hermanos, uno de ellos más ligado al arte de la cocina y a la tradición, quiere regresar a Italia; el otro es más emprendedor e insiste en que se queden en América. Terminan peleando. La película finaliza con un largo y lento plano que documenta la preparación y el consumo de un *frittata* en tiempo real.

La *frittata*, preparada por el hermano más integrado, luego comida en religioso y meditativo silencio por los dos y un ayudante, es un símbolo del comer como proximidad, comunión y reconciliación. Alrededor del plato, preparado y consumido en una atmósfera de sagrada delicadeza, los dos alientan la tensión, se reencuentran y vuelven a ser amigos y hermanos. La película puede ser considerada una especie de revisión, por parte de la comunidad de los emigrados, de los caracteres de un estilo mediterráneo para comer. El testimonio de la solidez de una tradición culinaria que resiste a los intentos homologantes de una cocina basada en la velocidad, en la soledad, en combinaciones arbitrarias de alimentos, de una cocina "insensata".

Los emigrados a Canadá y a Estados Unidos (pero también a Suiza, Francia, Alemania y a otras ciudades del norte de Italia) intentan comer "a la campesina": la cocina de la región se convierte en lugar de la memoria, de la nostalgia, de una nueva identidad. Si la comunidad de los emigrados a Canadá es una reproducción del país de origen, la *yarda* (*garden*), donde se cultivan coles, nabos, frijoles, tomates, pimientos, berenjenas, es la copia del huerto del país; el *sello* (*cellar*) donde conserva salami, jamón, quesos, aceitunas, salsas, vino, esencias, chiles, madres de vinagre, aceites, parece reproducir la cantina de la tierra de origen, tal vez nunca poseída, sólo soñada; los refrigeradores llenos de carnes, pescados, quesos, leche, huevos, son los dobles modernos de los arcones o las cajas colmadas de comida, que en la tierra natal sólo tenían los ricos.

En esta recreación amplificada del comer del pasado permanece a veces la memoria de las antiguas penurias y sueños habituales, el deseo de olvidar el hambre. La comida es comprada y guardada en abundancia, no sólo por conveniencia económica, sino casi por una especie de miedo de que pueda volver el "mal año". Se renuevan los comportamientos de la "gente que viaja" de la sociedad tradicional, de los peregrinos y los primeros emigrados que llevaban consigo la comida "como si" fueran a una tierra inhóspita y pobre. El consumo excesivo y constante de carne, el *barbecue* que los emigrados con meticulosidad preparan son concreciones de los antiguos sueños. La dimensión sagrada conferida a los alimentos, la importancia dada al comer como ocasión para congregarse, el placer y la comodidad de preparar la comida (salsas, conservas, salamis, embutidos, vino), los inventos y elaboraciones de tradiciones alimentarias, remiten a una historia y una cultura antiguas. Las comidas y los encuentros sociales conservan un valor propiciatorio y de buen augurio.

El *mangiare* de los meridionales se ha dilatado, amplificado, modificado, fuera de los lugares de origen. Se toma la revancha sobre otros modelos de los lugares que habían conocido antes de la "modernización alimentaria", y que indican límites y riesgos.

Sería interesante mostrar cómo la mentalidad y la nostalgia de los "americanos" de origen meridional producen de hecho notables innovaciones, ya sea en el campo culinario como en el del vestido de la nueva sociedad. Sería importante reconstruir cuánto han influido para determinar y caracte-

rizar el mito de la “dieta mediterránea” precisamente en el mundo anglosajón, tan alejado de un modelo alimentario verdadero o inventado. Se aclararían muchas dudas si vemos cómo en el fondo la “dieta mediterránea” se relaciona con una especie de mito del origen y búsqueda del paraíso nutritivo perdido por los emigrados. Se tendría, de seguro, la confirmación de la movilidad y la dinámica de un estilo que se ha afirmado y modificado en el curso de los siglos, de nuevas formas de viajes alimentarios y mentales, dentro y fuera del Mediterráneo y del Mediodía de Italia. Pero estos son puntos de partida para otras reflexiones.

# Dieta y etiqueta: el papel de la gastronomía en la construcción de las identidades culturales

Joan J. Pujadas

## RESUMEN

*En el proceso de hominización y la aparición de la cultura se destaca el papel de la elaboración de alimentos. Este es un breve recuento antropológico e historiográfico, en el que se discute la cuestión de las tradiciones gastronómicas y se debate brevemente el desarrollo de la alta cocina, la distinción social y la ritualización.*

---

La palabra supuso un cambio tan radical en el modo de ser del homínido (el salto desde su naturaleza animal a la humana) que nos es difícil concebir cómo, sin hablar, pudieron realizar una actividad que, como la cocina, es ya propiamente humana, corresponde ya a la manera de transformar la realidad característica del hombre. Tanto es así que la cocina, por incipiente que sea, está tan por encima de la actividad puramente animal que su ejercicio provocó la palabra (F. Cordon, *Cocinar hizo al hombre*, 1980, p. 113).

De la misma manera que el lenguaje articulado, la cocina es un factor universal en el desarrollo de todas las sociedades humanas. La transformación de los alimentos crudos en platos cocinados es tal vez el factor principal en el proceso de aparición de la humanidad. Mientras la obtención de los alimentos que ofrece la naturaleza y su consumo en crudo puede ser una actividad individual, el cocinarlos supone toda una serie de tareas que requieren la colaboración solidaria de un grupo humano: para preparar y mantener el fuego; para convertir los granos en harina; para matar las presas y hacer los trozos de carne; para repartir dentro del grupo las raciones de

carne que le corresponden a cada uno en función de su *status*, edad, sexo y, en fin, para encargarse de los rituales propiciatorios de la caza y de los sacrificios u ofrendas a los espíritus o dioses de cada religión o cosmología particular.

Junto con la prohibición del incesto, el desarrollo de la cocina es uno de los procesos centrales en el paso de la naturaleza a la cultura por parte de la sociedad humana. El sexo, igual que la alimentación, más allá de su carácter natural, como elemento central de los procesos productivo y reproductivo, forma parte de las reglas sociales y de representación que caracterizan a cada cultura. Toda sociedad regula lo que se puede o no comer, aquello que es alimento, veneno, *tabú*; lo que es comida cotidiana y lo que es comida de fiesta. Aquello que es alimento material de lo que es alimento espiritual u objeto de sacrificio. Pensemos en la simbología cristiana del sacrificio y la redención, así como en el concepto y la práctica de la eucaristía, como sublimación de un ritual de carácter antropofágico.<sup>1</sup>

El propio uso que la antropología hace del concepto *tabú*, recogido por primera vez por el capitán Cook, en sus *Diarios*, de la palabra polinesia *tapu*, comprende todo el conjunto de prohibiciones referidas a algunos alimentos, así como la evitación de determinados parientes o personas en ciertos estados rituales y también la prohibición universal del incesto. Desde luego, el binomio *sexo-alimento* aparece estrechamente vinculado en todas las culturas, puesto que representa dos formas entrelazadas de sensualidad. Según Goody, "la palabra empleada para 'comer' [*di* o *dzi* en la lengua de varias sociedades del norte de Ghana] también se usa con frecuencia para el sexo, y cubre gran parte del campo semántico de la palabra 'gozar'".<sup>2</sup> En la ideología hindú, la pureza de *casta* supone eludir el contacto con personas, alimentos o bebidas fuera del ámbito propio del grupo. Cualquier hindú, observante de su religión, evitará los contactos sexuales y comer con personas de castas inferiores.<sup>3</sup> La impureza y el daño espiritual vinculan estrechamente esta dualidad de sexo y alimento, ya que, como afirma Lévi-Strauss, "copular y comer son dos formas de conjunción por complementariedad". El mismo autor en su libro *Mitológicas: lo crudo y lo*

<sup>1</sup> Sophie Bobbé, "De la table au lit", en M. Belfo y R. Hanuaton, *Les figures de corps*, Nanterre, Société d'Ethnologie, 1989, pp. 86-89.

<sup>2</sup> Jack Goody, *Comida, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995, p. 151.

<sup>3</sup> Louis Dumont, *Homo hierarchicus. Ensayo sobre el sistema de castas*, Madrid, Aguilar, 1970, pp. 165 ss.

*cocido* destaca cómo en “África el trabajo de la cocina se asimila al coito entre esposos: echar leña al fuego es copular. Las piedras del atrio son las nalgas, la olla es la vagina, el cucharón, el pene”.<sup>4</sup>

Estas correspondencias entre actividad culinaria y sexual tienen una presencia destacada en algunas lenguas más próximas. Es muy significativo que el verbo francés *consommer* signifique también *consumir* (alimentos) y *consumar* (una relación sexual). Las mujeres aparecen como sujetos sexuales pasivos en las metáforas populares, */se les passa per la pedra/* (catalán), o */sont passées à la casserole/*, como objeto de consumo */est belle à croquer/*, o */on en mangerait bien un petit peu/*. Esta relación metafórica entre consumidor y consumido queda más explícita en la frase: */J'ai faim de toi, dit l'homme, tu es belle à croquer, je te croquerai/*, con la que volvemos al tema del canibalismo sublimado. Al mismo tiempo, prácticamente en todas las lenguas el órgano sexual femenino se describe con una multiplicidad de imágenes gastronómicas: *patata, conejito, mejillón, almeja*, etcétera. Por último, como no, abundan también las imágenes cinegéticas: el galanteo se asimila a la caza de la codorniz (*/on va chasser la caille/*) y la consumación sexual se compara con el relleno de un ave (*/je me la suis farcie/*).

Como hemos visto, si la consumición de alimentos cocidos es universal, no lo es la forma como éstos se consumen (*maneras de mesa*), el grupo que se reúne para compartir las comidas (*unidades de consumo*), ni los productos que se ingieren, que dependen de factores productivos y de intercambio, así como de las técnicas empleadas para la elaboración de los alimentos. Se puede hacer una transformación del conocido adagio, y afirmar: “Dime qué comes (y con quién) y te diré quién eres”. Desde luego, la manera como se preparan y consumen los alimentos (cocina y mesa) resultan indicadores centrales de la existencia de universos culturales específicos. Efectivamente, la mesa es todo un mundo.

A pesar de que los antropólogos seamos constantemente identificados como los especialistas en el análisis de las “otras culturas”, no podemos pretender el análisis de la diversidad cultural (y gastronómica) sobre la base de caracterizar cada cocina nacional o regional como un compartimiento estanco, como una realidad en sí misma. En la cocina, como en

<sup>4</sup> Claude Lévi-Strauss, *Mitológicas: lo crudo y lo cocido*, México, FCE, 1968, p. 291.

cualquier otra manifestación cultural, la difusión y los préstamos técnicos, materiales, de gustos y de conocimientos, han sido una constante histórica que se ha acelerado de manera progresiva e insospechada en el orden mundial en los últimos siglos. Como afirma Jack Goody: "Las comunidades humanas no son como los grupos de monos; no hay sociedades en el mundo actual que permanezcan fuera de la influencia del sistema mundial, es decir, de la economía industrial y los desarrollos políticos de los imperios coloniales y las naciones independientes o casi independientes que los sucedieron".<sup>5</sup>

#### COCINAS LOCALES: AUTOSUBSISTENCIA O CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS

Si consideramos las *cocinas locales*, comprobaremos la estrecha relación entre la comida cotidiana y la gama de productos disponibles en cada lugar y estación. No es una casualidad que el pan, la coca cola o la pizza, las pastas dulces y otras elaboraciones a base de harina de trigo, como las pastas para sopa, estén presentes en toda Europa y en el espacio circummediterráneo, de la misma manera que encontramos en la dieta mexicana las tortillas hechas con harina de maíz, el arroz como elemento central de la dieta china o hindú, y las bolas de harina de mijo de los potajes en la cocina africana subsahariana.

Sin embargo, no es menos cierto que estas cocinas "con raíces" son muy distintas a mediados del siglo XIX a como eran en los siglos XVI o XVII. El "descubrimiento de América" y la intensificación del comercio marítimo —que, no olvidemos, había tenido un papel relevante para las cocinas circummediterráneas desde la época fenicia, pasando por Grecia y Roma, las expediciones genovesas y venecianas en Asia y el comercio marítimo portugués por las costas africanas durante los siglos XIV y XV— pusieron al alcance de estas cocinas locales africanas y euroasiáticas unos productos desconocidos, que revolucionaron la alimentación de la humanidad. Así, podemos comprobar el impacto que el maíz supuso para la dieta africana, que es de igual calibre que la incorporación de la patata en la dieta de los europeos del siglo XVIII.

¿Cómo concebir la pasta italiana sin las influencias de la refinadísima

<sup>5</sup> Goody, *op. cit.*, p. 16.

gastronomía china “descubierta” por Marco Polo en el siglo XIII? ¿Cómo se podría elaborar una pizza sin el tomate y el pimiento de origen americano? El mismo concepto de *sofrito*, universal en toda la cuenca mediterránea, está hecho de elementos fundamentalmente americanos. Durante el siglo XVIII, en Europa, las dietas basadas en carne asada y gachas elaboradas con cereales fueron suplantadas por los guisados con patatas. En el apartado de las bebidas este proceso de sustitución es igual de espectacular. A pesar de que es inconcebible un británico o un magrebí sin su té, o un italiano, portugués o español sin su café por la mañana, o un niño europeo sin su ración diaria de chocolate o de golosinas azucaradas, es preciso reflexionar sobre el origen reciente de estas “tradiciones” gastronómicas, si lo consideramos a escala histórica. ¿Qué queda hoy en Europa de la tradición grecorromana?

A pesar de la magnitud de estas transformaciones alimentarias, se puede afirmar que la introducción de los nuevos elementos dietéticos fue progresiva y se fue labrando con las características y gustos de cada cocina local o regional. En contraste, el gran desarrollo de los medios técnicos de transporte y conservación, durante la segunda mitad del siglo XIX —en plena era colonial—, supone una difusión de bienes de consumo de carácter masivo. Un emblema de esta irrupción es la humilde lata de sardinas que, junto con el pan de trigo producido en forma industrial, constituye la provisión alimentaria indispensable para cualquier pastor o jornalero agrícola del África occidental, de la puna andina o del altiplano de Asia central. Lo mismo se puede decir de la conserva de tomate, de la leche condensada o en polvo, del concentrado de carne o de la pasta para sopa, productos utilizados por las cocineras domésticas de todo el mundo. Por lo que a las bebidas se refiere, la cerveza embotellada y las *colas* han desplazado en buena medida las de manufactura local en todas partes, siendo además símbolos de prestigio y base de formas renovadas de sociabilidad, así como la punta de lanza de nuevas actitudes y pautas de consumo.

El origen de las mejores técnicas en el transporte y la conservación de alimentos, base de esta revolución alimentaria mundial en los últimos dos siglos, se tiene que buscar en las necesidades imperiosas de aprovisionamiento de los ejércitos y marinas de las potencias coloniales, dependientes aún del reducido repertorio de conservas descubierto en el siglo XVIII con motivo de los viajes del capitán Cook: col, galletas y carne ahumada o en

salazón. La *carne enlatada* se empezó a elaborar en Estados Unidos durante su guerra civil y tuvo un papel fundamental en la alimentación de los ejércitos en la guerra de Crimea. El ejército alemán llegó a producir durante la primera guerra mundial hasta ocho millones de latas al mes. Joseph Colin, pionero en la industrialización de sardinas en conserva, en Francia, producía 100 000 latas de sardinas en 1836 en su factoría de Gran Bretaña; mientras que hacia 1880 la producción en la costa bretona llegaba a los cincuenta millones de latas por año. Al mismo tiempo, el desarrollo de las técnicas de refrigeración permitió la llegada del pescado fresco en las zonas interiores de los países occidentales que siempre habían consumido pescado ahumado o en salazón. Las técnicas de congelación permitieron la importación y exportación intercontinental y la intensificación del comercio mundial con una gama insospechada de nuevos artículos. Se trata de la internacionalización de los productos "exóticos", así como del proceso de homogeneización de los gustos.

Como lo hemos manifestado, la plasticidad de las cocinas locales es muy grande, porque la curiosidad y el deseo de conocer y experimentar nuevos sabores y sensaciones están muy desarrollados en la especie humana. Cuando existen condiciones materiales, sociales e ideológicas, todo grupo humano incorpora de forma activa, pero selectiva, nuevos ingredientes y técnicas para la preparación de alimentos. Los mercaderes y los buhoneros han sido siempre, al igual que los viajeros, agentes importantísimos de transformación culinaria, al introducir productos de origen lejano. Ahora bien, a lo largo de la historia, y por lo que se refiere a las *sociedades de bandas* (dedicadas a la caza y la recolección) y las *sociedades tribales* y los *cacicatos* —que basan su economía en la horticultura, la ganadería y las artesanías—, suele haber una perfecta coincidencia entre unidades de producción y consumo.

Estas unidades son idealmente autosuficientes; es decir, producen o extraen de la naturaleza lo necesario para la subsistencia y consumen aquello que han conseguido por sus propios medios. Sin duda, las constricciones del entorno ecológico, tanto para la horticultura como para la caza y la recolección, marcan limitaciones, y el inventario de los productos obtenidos por grupos humanos formados por decenas, centenares o, como máximo, unos cuantos miles de personas es restringido. También es cierto que

existen múltiples formas de intercambio de productos entre grupos vecinos, incluso cuando las relaciones entre éstos son de evitación o de franca hostilidad. Godelier nos describe cómo en la selva tropical zaireña determinados grupos de horticultores *bantús* establecen el nombrado *comercio silencioso* con cazadores pigmeos como los *mbuti*. Cuando estos últimos tienen excedentes de caza, que no son capaces de conservar por la ausencia de recursos tecnológicos, se acercan al umbral del bosque, cerca de una aldea bantú, y colocan la carne que quieren intercambiar; hacen una señal para que se acerquen sus vecinos y después se retiran, pero sin salir del bosque. El otro grupo, al valorar las provisiones depositadas, tendrá que poner al lado de la carne la cantidad de frutos y hortalizas que considere equivalentes y en seguida alejarse. Si los pigmeos, al acercarse de nuevo, consideran justa la contraparte, se la llevan y se van hacia sus asentamientos.<sup>6</sup>

Existen otras muchas formas de intercambio de las que tenemos constancia arqueológica, documental y etnográfica en todo el mundo. Un sistema muy simple, que puede ser en especie o monetario, es el mercado local o regional, donde los horticultores cambian sus excedentes productivos por artículos de primera necesidad, como la sal o el azúcar o la leche, como sucede en la actualidad entre los *lodagaa* del norte de Ghana. Estos productos llegan hoy por importación y se distribuyen mediante una red comercial de ámbito nacional o regional; pero hasta hace pocos decenios el intercambio se hacía con grupos como los *ashanti*, reino centralizado y poderoso que obtenía los productos en un mercado de alcance continental, o como sus vecinos *gonja*, que tenían relaciones con pueblos nómadas —y, por lo tanto, comerciantes— del sur de Ghana.<sup>7</sup>

Otros modos de intercambio, bien conocidos por las descripciones etnográficas, consisten en la prestación de servicios y en el canje de productos entre reinos o tribus agrícolas y grupos de pastores nómadas. Uno de los casos más interesantes es la relación simbiótica que se produce entre los *pathan* y los pastores *gujarat* del estado de Swat en Paquistán. Los *pathan* ocupan anchos valles de clima cálido y vegetación exuberante, que les permite recoger dos cosechas por año. Su nicho ecológico alcanza también colinas y faldas de montaña de carácter comunal. Los *gujarat* son

<sup>6</sup> Maurice Godelier, *Antropología económica*, Barcelona, Anagrama, 1982.

<sup>7</sup> Goody, *op. cit.*, pp. 60-130.

pastores trashumantes que se distribuyen por las montañas altas y practican una agricultura marginal en tierras frías. Su alimentación se basa en la carne y los derivados de la leche que provienen de sus ovejas, cabras, vacas y búfalos. Durante el verano, los *gujarat* ocupan estas montañas comunales *pathanas* a cambio de un tributo en especie para apacentar sus ganados, y dedican parte de su fuerza de trabajo a desempeñarse como jornaleros en los campos de arroz de los *pathan*. En invierno los ganados de ovejas y cabras son llevados a territorios de otras comunidades *pathanas* en tierras más bajas, donde reproducen la misma relación simbiótica de intercambio de productos y trabajo.<sup>8</sup>

Pero las cocinas no se pueden someter sólo a un criterio utilitarista. La función primaria de la actividad culinaria es una respuesta social a la necesidad básica de alimentación; intervienen también en su configuración toda una serie de valores, símbolos y rituales. Sería una simplificación y un error pensar que el trabajo productivo y comercial va dirigido sólo a la obtención del alimento necesario para la subsistencia. El alimento es mucho más, ya que comporta una visión del mundo vinculada, de distintas formas, a la divinidad o a los espíritus. El alimento puede ser un veneno, una medicina y, sobre todo, suele originar placer, individual, familiar o colectivo. El alimento humano está constantemente sometido a reglas y mediaciones, que delatan y son una representación de valores sociales, jerarquías políticas o dogmas religiosos.

Hace casi medio siglo que el antropólogo norteamericano Leslie White<sup>9</sup> introdujo el concepto de *índice de eficiencia tecnológica*, para establecer una unidad de medida que permitiera evaluar el trabajo que requería la producción de alimento necesario para la subsistencia de un grupo humano. Este criterio, junto con las observaciones de decenas de etnógrafos posteriores, nos ha mostrado la falsedad de la preconcepción occidental que representa a los pueblos "primitivos" como seres permanentemente obsesionados en la adquisición de alimentos, en una lucha desigual contra las constricciones del medio. Estos estudios evidencian cómo la mayoría de pueblos cazadores-recolectores, provistos de los recursos tecnológicos más

<sup>8</sup> Fredrik Barth, "Relaciones ecológicas de grupos étnicos en Swat. Paquistán del Norte", en G. A. Theodorson, *Estudios de ecología humana*, Barcelona, Labor, 1974, pp. 277-289.

<sup>9</sup> Leslie White, "La energía frente a la evolución de la cultura", en White, *La ciencia de la cultura*, Buenos Aires, Paidós, pp. 341 ss.

simples, tienen suficiente con dos o tres horas diarias de trabajo para conseguir lo necesario. Pero la dieta y la cocina es mucho más que alimento necesario, como muestra el estudio de Roy Rappaport entre los *tsembaga* de Nueva Guinea.<sup>10</sup>

Los *tsembaga* constituyen un grupo de horticultores de las tierras altas centrales de Nueva Guinea que practican una agricultura de artigas muy eficiente, que incluye desde productos autóctonos, como taro, ñame, batata, banana, caña de azúcar, jengibre o moras, hasta cultivos introducidos a lo largo de este siglo por el contacto intercultural, como mandioca, guisantes, judías, maíz o calabaza. En conjunto, este grupo tiene clasificadas 264 variedades botánicas comestibles, muchas de ellas frutos silvestres, que representan un complemento alimenticio. Pero no se trata de un grupo vegetariano, se dedican también a la cría de cerdos domésticos, destinados básicamente al sacrificio en los ciclos rituales en honor a los espíritus de los ancestros. Placer y sacrificio, *eros y thanatos*, se dan la mano. La vida ritual y el sentimiento mágico-religioso se modulan para configurar el gusto y la gastronomía de los días de fiesta, como sucede en todas partes, incluyendo nuestros recetarios de fiesta mayor.

En términos de eficiencia energética, la producción de carne de cerdo es desastrosa, ya que una parte muy importante de la producción agrícola va destinada a alimentar a estos animales. Además, el trabajo suplementario de construir cercas, dar de comer a los animales y, a menudo, ir en busca de los cerdos que se escapan y destruyen las siembras, hace que esta parte de la tarea productiva *tsembāga* sea desproporcionada en relación con los resultados nutritivos, pero no desde el punto de vista culinario y ritual, presidido por el gusto y los valores culturales orientados hacia el culto de los antepasados.<sup>11</sup>

<sup>10</sup> Roy Rappaport, *Pigs for the ancestors. Ritual in the Ecology of a New Guinea People*, New Haven, Yale University Press, 1978.

<sup>11</sup> *Idem.*

## LA APARICIÓN DE LA ALTA COCINA: PRÁCTICAS CORTESANAS Y DIFERENCIACIÓN SOCIAL.

La naturaleza de una cocina, como hemos podido comprobar, está vinculada de manera directa al sistema social de producción y distribución de los alimentos. Las bandas de cazadores y recolectores, así como las tribus, reinos y cacicatos en los que la actividad básica es la horticultura y el pastoreo, disfrutaban de una cocina doméstica dominada por el consumo, lo cual no se contradice con la incorporación de aquellos elementos alimentarios que se han difundido en todo el mundo a lo largo de los siglos. Pero se trata de una cocina homogénea, que uniforma el consumo de los distintos estratos sociales, desde el humilde pastor hasta el jefe local o el rey. El tipo de comida, de una mesa a otra, es muy parecido, sólo cambia la cantidad de reservas de las que cada uno dispone y, por lo tanto, también es distinta la capacidad de redistribución en forma de fiestas y banquetes, lo que marca el grado de poder y prestigio social de cada uno.

Esta homogeneidad culinaria se rompe en las sociedades fuertemente estratificadas. La civilización sumeria de la Edad del Bronce, con sus mejores técnicas en agricultura y la aparición de la escritura, ha dejado los primeros testimonios de las drásticas diferencias entre la comida del campesino y la del rey. Murray, citada por Goody, describe cómo en la tumba del sacerdote Thy, cerca de Saqqara, a principios del cuarto milenio a.C., hay pinturas que representan quince variedades de panes y pasteles. En el *Onomasticon* de Amenhotep (primer milenio a.C.) se describen 40 variedades de comidas hechas a base de harina, 23 de bebidas, encabezadas por la cerveza, las 29 partes o cortes del buey, así como toda una taxonomía sobre el tratamiento y cocción de la carne. Entre las fuentes clásicas destaca el texto de Ateneo, año 200 d.C., que presenta en forma de diálogo, durante un banquete ofrecido por un potentado romano, las clases de alimentos (por ejemplo, 72 variedades de pan producido en Grecia), así como las técnicas de elaboración provenientes de centenares de autores grecolatinos anteriores. Apicio, hacia el año 50 d.C., en su *De re coquinaria* describe los banquetes de la época del emperador Claudio. Se trata de platos muy sofisticados, condimentados con diversas especias y productos exóticos, como avestruces, grullas, loros o flamencos, o guisados a base de pescado,

especias y hortalizas. Las frutas, los vinos y cualquier tipo de condimento llegaban a Roma desde todos los confines de su vasto imperio.

En los casos descritos, al igual que en la China o en la India clásicas, existe una gran distancia entre la frugal dieta, básicamente vegetariana, de los campesinos y las distinguidas mesas de las clases dirigentes. No son ya diferencias cuantitativas, sino cualitativas. Se trata de unas cocinas de autor, desarraigadas del espacio doméstico o, al menos, del dominio de las esposas. Una cocina que presupone experimentación constante de nuevas materias primas, de nuevas técnicas e instrumental, así como de un verdadero ejército de servidores y proveedores, situados en todos los confines territoriales de los respectivos imperios. Por otro lado, el mantenimiento de la pompa cortesana representa la existencia de la clase de los escribas, agrimensores, funcionarios y también del ejército. Con todo, estos elementos son condición necesaria, pero no suficiente, para la aparición de una *alta cocina*. Además, se requiere una voluntad de distinción, un deseo de experimentación, una etiqueta más o menos estricta, incluso una cierta sacralización de la comida, dada la naturaleza divina otorgada, por ejemplo, al faraón egipcio o al emperador romano o japonés, o al carácter místico-religioso de la jerarquía de castas hindúes, con los brahmanes situados en la cúspide de la pirámide social.

Estas cocinas cortesanas no son nunca el resultado del proceso de evolución y sofisticación de una única raza culinaria regional, sino la síntesis de influencias gastronómicas distintas, que llegan a menudo con los propios comerciantes que surten las cocinas de los palacios. Un caso sintomático es el de la cocina china de la época *sung* (siglos X-XIII d.C.), donde se pueden distinguir cuatro regiones culinarias. El norte, con platos suaves y abundante presencia del cordero, el trigo y el mijo en forma de pasteles, pastas y pudines. La del sur, más sazónada, se basaba en el arroz, el cerdo y el pescado. La cocina de Sechuán era mucho más picante y utilizaba también en exceso el arroz, al igual que la cantonesa, caracterizada por los platos agridulces. Todas estas tradiciones, sus sabores y los mejores productos estaban al alcance del emperador. Marco Polo visitó muchas regiones de la China imperial de este periodo; describió los modos de vida, costumbres sociales y actividades económicas, e insistió en las riquezas y magnificencia de los dignatarios regionales, así como en las relaciones de

pleitesía y los presentes que sus súbditos ofrecían al emperador, el Gran Khan. Marco Polo nos habla de la Ciudad del Cielo o Quinsai (hoy Hangchow), capital del sur de Sung, como “la ciudad más espléndida del mundo”, llena de restaurantes con cocina de todas las regiones chinas, que medían centenares de kilómetros a la redonda, con diez grandes mercados y que consumía diario 43 carretas de pimienta.<sup>12</sup>

La alta cocina asociada al lujo “oriental” de los reinos del Próximo Oriente en la alta Edad Media, hicieron reaccionar al historiador y viajero árabe Ibn Jaldún, que defendía las virtudes de la moderación, de preferencia rural, frente a la opulencia de los grandes señores urbanos:

Entre las gentes del campo así como de la ciudad, los que observan una vida frugal y practican el ayuno y la austeridad, renunciando a los placeres, son más religiosos, y de mayor disposición para entregarse a una vida devota que los hombres opulentos y abandonados al lujo. Es más, las urbes y las ciudades encierran muy poca gente piadosa, debido a la insensibilidad y la indiferencia que imperan, generalmente, en esos grandes centros de población, provenientes del demasiado consumo de carnes, y de la hartura en general; por ello los hombres devotos y austeros se hallan particularmente entre las gentes del campo, acostumbrados a la vida parca.<sup>13</sup>

Tengamos en cuenta que en sus periplos, en la segunda mitad del siglo xiv, viajó por todo el Magreb, por el Próximo Oriente hasta Damasco, y vivió unos años en Granada y Sevilla.

En la primera mitad del siglo xv, en el año 1423, Enrique de Villena, primo del rey de Aragón, Fernando de Antequera, y tío de Juan II de Castilla, escribe su libro *Arte cisoria*, primer tratado sobre el arte de triturar la carne. Debemos entender que en las comidas medievales la ausencia de tenedor generaba grandes incomodidades, si se querían mantener las rigurosas reglas de etiqueta y decoro impuestas en las cortes de Francia, Castilla o Cataluña. Por esto, la función del *trinchante* era en particular relevante en las mesas cortesanas, cargo ocupado por un noble, a menudo el propio hijo del señor. Su función no consistía simplemente en cortar la carne en lonchas finas, para facilitar a los comensales el trabajo de partirla en trozos, estando

<sup>12</sup> Jérôme Spence, “Ching”, en K. C. Chang, *Food in Chinese Culture*, New Haven, Yale University Press, 1977.

<sup>13</sup> Ibn Jaldún, *Al-Muqaddimah. Introducción a la historia universal*, México, PCE (original de 1382), p. 212.

tan sólo provistos del *gañivete* (cuchillo), sino que, además, “[el trinchante] ante de todas cosas aver deve lealtad en guardar la salud e vida del rey, en manera que en la vianda cortando o en otra guisa non le ponga nin consienta cosa que muerte o dolencia conocida le pudiese traer o daño otro fazer”.<sup>14</sup>

Cincuenta años más tarde, el caballero Olivier de La Marche, mayordomo del duque de Borgoña, publica un libro parecido, en el que explica las rigurosas reglas de etiqueta de aquel señorío, las cuales describen las maneras de mesa de aquella corte al estilo de una representación litúrgica, así como las funciones precisas de los especialistas: el *hauteur* (asador), el *potagier* (encargado de la sopa), el *échanson* (copero), *panetier* (repostero), *dépeceur* (trinchante), *maître d’hotel* y *chef*. Una anécdota curiosa que expresa muy bien el grado de formalidad y etiqueta de las recepciones reales se produce en Francia durante el reinado de Luis XIV. Según relata Mme. de Sévigné en una carta dirigida a Mme. de Grignan el 26 de abril de 1671, durante la primavera de ese año, el rey se desplazaba hasta el castillo de Chantilly para visitar a Luis II, príncipe de Condé, uno de los nobles más influyentes de este reinado. El *maître d’hotel* del castillo, Mr. Vatel, responsable de la mesa del príncipe, después de la vergüenza que le supuso quedarse sin asado durante la primera recepción, al ver que las provisiones de pescado no llegaban a tiempo para la comida de vísperas del viernes, que el rey respetaba en particular, y siendo incapaz de afrontar de nuevo la vergüenza de un fracaso, se suicida atravesándose el corazón con la espada (cfr. Mme. de Sévigné).

La ritualización en la comida es una constante, en todo el mundo, en las mesas de los nobles de forma casi cotidiana. Lejos del recogimiento hogareño, la mesa es el ámbito de la exteriorización, donde un estilo de vida “se eleva hasta sus máximas posibilidades expresivas”.<sup>15</sup> Pensemos en la pompa y la teatralización que conlleva la etiqueta, de la misma manera que ahora la burguesía escenifica sus propias representaciones de clase, verdaderos rituales de diferenciación: ir a la ópera, veranear en las playas de moda, ir a restaurantes caros y también, por supuesto, sentarse a la mesa.

<sup>14</sup> Enrique de Villena, *Arte cisoria*, Barcelona, Humanitas (edició i estudi de Ruseel Brown), 1423, cap. III, lín. 12-15, ed. 1984, p. 61.

<sup>15</sup> Johan Huizinga, *El otoño de la Edad Media*, Madrid, Alianza, 1982, p. 59.

Según Bourdieu, las distinciones de clase son visibles, por ejemplo, en los patrones de consumo alimenticio, que están directamente asociados a la idea de que cada clase se hace del cuerpo "y de los efectos de la alimentación sobre el mismo, es decir, sobre la fuerza, su salud y su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos".<sup>16</sup> Junto con las diferencias de estilo de vida de los distintos sectores sociales, con su selección alimentaria, es preciso tener en cuenta las distinciones al respecto según el sexo, relacionadas con determinadas construcciones ideológicas de género, que llevan al obrero francés a rechazar, en general, el pescado o las frutas, que son "comidas para mujeres o niños". En la encuesta sobre patrones de consumo en Francia, Bourdieu establece como consumos preferentemente masculinos la carne, el alcohol en abundancia, el queso y los embutidos, mientras que el pescado, las frutas y verduras tienen connotaciones femeninas.

#### LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA COMIDA Y LA INVENCION DE LA TRADICIÓN

La segunda mitad de este siglo se ha caracterizado a escala mundial por un imparable proceso de urbanización, que ha movilizó a centenares de millones de personas en migraciones nacionales e internacionales. El impacto de este hecho sobre la alimentación humana ha sido trascendental. Los cambios de estilo de vida (sobre todo en lo referente a los horarios de las comidas, la distribución de los roles domésticos y la introducción de la nueva tecnología doméstica), junto con el desarraigo y la aculturación de los saberes culinarios, han propiciado la llamada *macdonalización de la sociedad*.

Los hábitos alimentarios, occidentales ante todo, se han visto sometidos al *melting pot*, que no es tanto fruto del mestizaje de distintas tradiciones culinarias, nacido de las experiencias interculturales vividas en los contextos metropolitanos, como de la penetración publicitaria de las grandes industrias multinacionales de bebidas refrescantes y alimentos cocinados, que manipulan imágenes de modernidad, liberación de la mujer, jovialidad, juventud —ya que utilizan a los más jóvenes como punta de lanza en

<sup>16</sup> Pierre Bourdieu, *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*, Madrid, Taurus, 1988, p. 188.

la modificación de estos hábitos— y, en fin, de cosmopolitismo, ya que ponen al alcance del más humilde trabajador “cocinas exóticas” como la china, la mexicana o la italiana. Junto con las imágenes de eficacia y rapidez de los *fast food*, por ejemplo, también se quieren introducir valores como los de la superioridad de la comida “ligera” frente a los excesos de grasas de la comida tradicional. No olvidemos lo que tenemos que consumir si queremos tener “cuerpos Danone”.<sup>17</sup>

Lo que resulta paradójico es que, precisamente en esta época de estandarización dietética, se vaya consolidando de manera generalizada, al menos entre las capas medias de la sociedad occidental, la fetichización de la cocina tradicional. Contreras habla “de auténticas operaciones rescate” para encontrar productos naturales “como los de antes”.<sup>18</sup> Él atribuye esta reacción a “la nostalgia relativa a la forma de comer y a los platos que han ido desapareciendo, que suscitan un interés por regresar a las fuentes de los patrimonios culinarios”. Esta nueva conciencia sirve, a su vez, para que algunos avispados empresarios y “campesinos” que viven cerca de una carretera muy concurrida hagan su agosto vendiendo sus hortalizas “biológicas”, los huevos de “gallinas de corral”, las longanizas “hechas en casa”, el pan campesino “hecho en horno de leña”, o los hongos recién recogidos, a unos precios muy por encima de los del mercado. Hoy hay una verdadera guerra para ofrecer y consumir productos “auténticos”, lo cual implica una nueva paradoja: la aparición de denominaciones de origen a diestra y siniestra, en los vinos, el aceite, las lentejas, los embutidos y un largo etcétera. Esto, aparte de representar una nueva estandarización, significa una manera de proteger pequeños mercados regionales frente a las multinacionales. Estos espacios de refuerzo del *small is beautiful* también están integrados al sistema, a la macdonalización de la sociedad. La convivencia de lo pequeño y lo grande, lo local y lo cosmopolita, lo propio y lo ajeno.

Lo que nos tenemos que preguntar es si en esta dialéctica polarizada hay un espacio para el “reencuentro” de las tradiciones culinarias o si el mito de las cocinas nacionales no es más que una vana ilusión. Hasta qué punto las cocinas de la abuela no son más que un mero invento de la tradición. Tal vez el ejemplo de los grandes restauradores contemporáneos de la

<sup>17</sup> Nos referimos a un anuncio televisivo que, al menos en España, asocia el consumo de la marca de yogur Danone con la dieta ideal y la adquisición de una belleza corporal externa.

<sup>18</sup> Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eulema, 1993, p. 83.

*nouvelle cuisine*, desde Bocuse hasta Arzak, nos han mostrado que no se puede combatir la trivialización y el amodorramiento de la comida industrial sólo con mirar hacia atrás para recuperar el capital gustativo perdido. La vida moderna, con todos sus constreñimientos y valores, genera las condiciones para el surgimiento de una nueva cocina, más cuidadosa con la salud y el equilibrio dietético, lo que no está reñido ni con el sabor ni con la calidad. Sólo los excéntricos domingueros urbanos quieren "recuperar la cocina de antes", ya que ni los mismos campesinos quieren oír hablar de tal cosa, al menos en relación con la cocina que tienen, que es la de cada día. Otra es la comida de fiesta, fija, ritualizada y conservadora, y que se ha mantenido en cierta medida en todas partes. Pero, claro, "no todos los días son fiesta".

# La comida de los santos\*

Salvatore D'Onofrio

## RESUMEN

*La creciente perspectiva simbólica en los estudios sobre la alimentación permite comprender mejor el complejo y abigarrado universo de las relaciones sociales en torno a la comida y la mesa. Este trabajo explora las implicaciones socioculturales de la preparación de panes y mesas votivos que se realizan para la fiesta de San José en el sur de Italia.*

## 1

Es ahora una noción de sentido común que los alimentos sean también signos que despliegan su función comunicativa, sobre todo durante las fiestas. El marco ceremonial autoriza manipulaciones culinarias y simbólicas de varios tipos, a través de las cuales, marcando una distancia de la vida ordinaria, se responde a la exigencia de refundación periódica del tiempo. A esta relación entre fiesta y día común Brelich la define como una "oposición de correlatos", que configura una perspectiva desde la cual el estudio de los alimentos festivos permite conocer más a fondo la organización y el funcionamiento de las culturas, y vuelve más cómoda, además, la comparación.<sup>1</sup> A esto contribuye otra característica de los sistemas alimentarios. Por un lado, éstos reflejan modos originales y edificantes de los varios grupos humanos, que subrayan la dependencia de la variedad de ambientes geográficos y la diversidad de las materias primas; por otro, los sistemas alimentarios muestran cómo la organización de respuestas adecuadas a la satisfacción del universo biológico de la nutrición obedece de cualquier modo a las mismas reglas lógicas. Es suficiente recordar algunos esquemas

\* Traducción del italiano por Dulce María Zúñiga.

<sup>1</sup> A. Brelich, *Introduzione allo studio dei calendari festivi*, Roma, Ateneo, 1954, p. 49.

interpretativos que utilizaremos para establecer esta relación: el triángulo culinario de Lévi-Strauss,<sup>2</sup> el análisis del menú de Roland Barthes<sup>3</sup> o el del alimento único de Mary Douglas.<sup>4</sup>

Es a partir de este carácter dual,<sup>5</sup> funcional y significativo, particularizante y generalizante de los sistemas alimentarios, que hemos localizado en Salento—con base en la documentación de las comidas “ajustadas” de la vigilia o del día de San José— uno de los momentos más importantes del calendario festivo, del cual tenemos una descripción minuciosa en Sicilia.<sup>6</sup>

Son dos las áreas geográficas de nuestra investigación que coinciden con los lugares donde el fenómeno está presente. No tomaremos en cuenta, sin embargo, la distribución más difundida de los panes votivos o de la pasta diversamente condimentada, por ejemplo con *ceci, cìciri y ttria*. La primera área, en el alto Salento, comprende una decena de pueblos, entre los que se encuentran los que en un tiempo constituyeron la llamada Albania tarantina: Monteiasi, Monteparano, Fragnano, Lizzano y, sobre todo, San Marzano de San Giuseppe, donde este consumo ceremonial, aunque es organizado por una sola anciana, zza Betta, presenta rasgos fuertemente conservadores.

La otra área de investigación se ubica al sur de Otranto y limita al noroeste con algunos de los nueve pueblos donde hoy se localiza la Grecia salentina. En estos pueblos del bajo Salento, en Giurdignano, Cerfignano, Minervino, Ugniano la Chiesa y Vitigliano, la tradición más viva y los mismos cambios producidos en época reciente encuentran una justificación ampliamente compartida. La expansión de las comidas, como “manchas de leopardo” y en regiones de diferente tradición cultural,<sup>7</sup> dificulta la reconstrucción de posibles percusores de difusión a partir de épocas o centros que igualmente se han diferenciado en los estatutos tarantinos de la magna Grecia o en análogas instituciones albanesas; o también, en ciertos aspectos, en algunos usos alimentarios de la isla de Creta.<sup>8</sup> El dato seguro es la inscrip-

<sup>2</sup> Claude Lévi-Strauss, “Le triangle culinaire”, en *L'Arc*, núm. 26, 1965, pp. 19-29.

<sup>3</sup> Rolando Barthes, *Elementi di semiologia* (trad. it.), Torino, Einaudi, 1966.

<sup>4</sup> Mary Douglas, *Implicit Meanings. Essays in Anthropology*, Londres, Routledge & Kegan Paul, 1975.

<sup>5</sup> A. Cirese, *Oggetti, segni musei. Sulle tradizioni contadine*, Torino, Einaudi, 1977.

<sup>6</sup> F. Giallombardo, *Festa, orgia e società*, Palermo, Flaccovio, 1990.

<sup>7</sup> G. Rauisio, *Il paradiso folklorico. San Giuseppe nella tradizione popolare meridionale*, Napoli, Colaninno, 1981.

<sup>8</sup> S. Fichetti, *Lizzano per San Giuseppe. Le tavolate devozionali. Storia e costume*, Brindisi, Amici della A. De Leo, 1988.

ción de estas mesas en el horizonte religioso e ideológico del cristianismo, pero también, en nuestros días, de la sociedad de consumo. Sin embargo, los cambios no son interpretados como elecciones individuales y confirman incluso el cuadro tradicional. La permanencia de la tradición ha sido asegurada de manera inconsciente por la reorganización, casi mecánica, de la estructura de las mesas en la sociedad de consumo. Como subrayan los autores mismos del rito, los cambios no han acelerado la disgregación de este aparato ceremonial; al contrario, han contribuido a adaptarlo a los modos de vida de la sociedad contemporánea para evitar su desaparición.

### LOS MOTIVOS

Tanto en el alto como en el bajo Salento hay distinción entre la “mesa votiva” y la “mesa de lazo”, según haya sido provista por quien ha contraído el vínculo con el santo, o bien por un pariente, por lo general la hija de una persona fallecida o imposibilitada que continúe la tradición: *nsina campu* es la fórmula con la que con más frecuencia se promete la mesa. La realización del voto se programa hasta después de obtenida la gracia.<sup>9</sup> En Salento como en Sicilia el léxico devocional restituye con eficacia los contenidos ideológicos de las relaciones entre el plano humano y el divino, a partir del acto de “voltearse” hacia el santo. Se trata casi siempre de relaciones que sitúan bajo la luz del milagro a la familia entera, más o menos con amplitud.

Esta centralidad de las instituciones familiares en la textura de las relaciones con el santo es reafirmada por la elección de las personas llamadas a consumir ritualmente la comida. Antes que nadie se da privilegio a los parientes consanguíneos y afines, porque, como se dice, *San Giuseppe oli i soi*, quiere a sus parientes, y esto también en el sentido de que algunos santos personificados por los comensales constituyen, además de la Sagrada Familia, la familia amplia de Jesús, la que resulta de los evangelios canónicos y del protoevangelio de Giacomo. Luego de una nueva “gracia recibida”, el objeto de la promesa puede sufrir un incremento y, de igual modo, una “mesa de lazo” puede convertirse en una “mesa votiva”. Una

<sup>9</sup> Acerca de la institución del voto, Salvatore D'Onofrio, *L'letta santa. Un pellegrinaggio sui Nebودي*, Archivio delle Tradizione Popolari Siciliane, núm. 7, Palermo, 1983.

misma mesa puede tener modificaciones que reflejan la historia de las relaciones devocionales mantenidas con San José en una familia. La constitución de nuevos núcleos familiares y la explosión residencial pueden llevar a la organización de mesas autónomas, sobre todo por decisión de afines al sexo femenino.

El contacto inicial entre San José y el devoto puede suceder en el momento de la necesidad por iniciativa del propio santo, quien con hierofanías, sobre todo de tipo onírico, sugiere incluso con cuáles ungüentos de farmacia se le puede rendir el culto. El santo puede también intervenir para estigmatizar la falta de cumplimiento de una promesa, y en algunos casos para sostenerla, indicando a la devota, por ejemplo, la vía humillante de la limosna o multiplicando milagrosamente sus limitados recursos. Muchos relatos insisten en la pasta hecha en casa que crece de manera desmesurada, o sobre la inagotabilidad del vino o del aceite utilizado para el condimento o la fritura. La interferencia ocurre en un período en particular delicado del calendario, cuando al agotamiento progresivo de las reservas se sobrepone la preocupación, típica en las sociedades campesinas, de que las plantas no crezcan o los frutos no maduren. Este aparato simbólico parece transferir y resolver en el horizonte religioso tensiones relativas a procesos de cuyo cumplimiento depende la supervivencia de la comunidad entera. Registremos también signos de significado opuesto: la misma pasta puede cubrirse de gusanos o acedarse, el aceite y el vino pueden deteriorarse o escasear si, desafiando la voluntad del santo y sus prerrogativas, se suscita su ira. Por tradición San José salentino es un santo *que se ahuma*, irascible, capaz de perjudicar empresas por una insignificancia, aun cuando estén dedicadas a él. El período de las fiestas tributarias en su honor es también aquel en que mayormente se advierte la posibilidad de manifestarse por una situación de riesgo. Muchos relatos refieren desgracias acaccidas en marzo, después del día 19, y son atribuidas casi siempre a la voluntad del santo.

La promesa puede no tener cumplimiento en razón también de situaciones particulares, no sólo económicas: por ejemplo, un luto riguroso que afecta a la devota y que la hace percibir la provisión de la mesa como un lujo; pero no es extraño que también en este caso San José comunique en sueños su deseo de que la tradición de la mesa no sea interrumpida. La

promesa puede ser formulada de varias maneras o sufrir con el tiempo interrupciones o modificaciones que terminan por estabilizarse si el santo no viene a censurarlas. La relación con éste parece, en este sentido, bastante negociable.

### LA ESTRUCTURA DE LAS MESAS

Tanto en el alto como en el bajo Salento, tradicionalmente las mesas comprenden varios platillos, cada uno multiplicado por el número de santos a los que van destinados, de tres a trece. A los personajes que forman la Sagrada Familia se pueden agregar hasta cinco parejas de santos de sexo distinto, que muchos devotos consideran marido y mujer (los de cierta edad) y a veces como novios (los más jóvenes). Esta regla conoce en la actualidad excepciones y restricciones en el alto Salento, pero es aún generalizada en el Otrantino. No siempre coincide el número de los santos con el de los platillos. Frente a dificultades económicas se tiende a rebajar el primero, y se prefiere mantener alto el número de platillos, por lo general de siete a trece. En los alimentos se confirma el contenido ideológico de esta ceremonia, porque su variedad permite a la devota poner a prueba las cualidades culinarias y estéticas ofrecidas, por medio de las mesas, a la vista y al gusto de los visitantes.

Describiremos esta comida especial utilizando, con algunos ajustes, las indicaciones hechas por Roland Barthes<sup>10</sup> para la lectura de los menús de restaurantes. Este último actualiza dos planos: el sintagmático, que corresponde a la concatenación real de los platillos elegidos durante la comida (por ejemplo un primero y un segundo en el menú italiano; una entrada y un plato fuerte en el menú francés); y el plano paradigmático, que corresponde a la elección hecha en el interior del grupo de alimentos diversos o afines (la variedad de primeros platos, carne o pescado, los postres). Las dos lecturas, vertical y horizontal, aparecen ligadas y realizadas contextualmente en función de cierto sentido que se supone que el menú debe tener.

La mesa de San Giuseppe constituye un menú *sui generis*. A partir de la noche de la víspera los alimentos están casi todos listos y acomodados en

<sup>10</sup> Barthes, *op. cit.*

orden en uno o más planos, para lo cual se utilizan las varillas de las camas o cualquier otra cosa que pueda servir a ese efecto. La mesa impone, pues, una visión "simultánea", extendida y verticalizada de todos los platillos que los santos deben consumir siguiendo un orden canónico correspondiente a aquel en que son presentados. Las unidades que resultan de la descomposición sintagmática de la mesa no son sustituibles, y también tienen significado en el plano paradigmático. Cada platillo reclama análogos alimentos cotidianos, elaborados casi todos para esa ocasión. Algunos alimentos cotidianos o genéricamente festivos son excluidos a causa de tabúes; otros no aparecen porque no tienen valor semántico. Aun en el plano paradigmático, el acercamiento de las cadenas alimentarias de cada mesa ha permitido aislar, junto con las invariables, las variantes que resultan de la actualización individual de un uso colectivo. Por su sistematicidad, las mesas salentinas de San José se prestan para una fecunda aplicación del esquema cuatripartita: esquema, norma, uso, palabras, según las indicaciones que para su utilización, en un ámbito antropológico, fueron elaborados por Antonio Buttitta.<sup>11</sup> En esta "lengua alimentaria" podemos aislar más niveles, presentes en cada uno de los momentos de que se compone, en los que se transcurre de los elementos comunes más abstractos y formales a las diferencias que se desprenden de la capacidad individual de realizar, y volver reconocibles, en un uso social, las normas ignoradas.

Sigamos ahora, de manera preliminar, la progresión de los alimentos en la comida ritual eligiendo los trece platillos de la zia Betta; nos acercaremos, con voluntad analítica, a algunas variantes del área otrantina.

La comida inicia con una especie de cebollitas silvestres (*Muscari comosum*) cuyo nombre en dialecto, *pampaciuni* (singular *pampaciune*, deformación de *lampascione*, del latín tardío *lampadionis*), es utilizado también con burla, tanto por adultos como por niños, para calificar a una persona de poco espesor, flacucha. Preparadas sobre todo en invierno en días normales, estas *pampaciuni*, ligeramente amargas, deben ser tratadas por largo rato con agua, sal y vinagre. La inauguración de la comida ritual con las *pampaciuni*, cuyo consumo está prohibido para las mujeres embarazadas en cualquier región del norte, concuerda bien con el culto a la pobreza

<sup>11</sup> Antonio Buttitta, *Dei segni e dei miti. Una introduzione alla antropologia simbolica*, Palermo, Sellerio, 1996, pp. 15-27.

que explica, aunque sólo en parte, la ideología de esta fiesta. Siguen los *li fai cu lla sarda*, un puré de habas secas con sardinas fritas por encima (las habas han constituido, junto con el trigo, la base alimenticia principal de las poblaciones del Salento). Luego brócoli, *li mǜgnuli o caùli e ffiuri* enteros o cortados en trozos y fritos con pastitas (en este caso se llaman *pittule*). Hay además dos platos de legumbres: los *céciri* y luego los *fasuli*, chícharos y ejotes, ambos *cu lu baccalài frittu* (bacalao frito), puesto también por la zia Betta encima del plato. Sola y cocinada en su jugo se presenta merluza (*stoccapesci a succu russu*), seguida por dos platos de pasta hecha en casa que caracterizan la comida ritual. El primero de estos dos platos es la *massa*, una especie de lasaña con una preparación especial con chícharos o coles, aceite cocido (*oliu fatto*) mucho tiempo para hacer más pesado el plato, cebolla, perejil, canela y pimienta negra: "A *San Giuseppi* —dice la gente— *cci piaci mangiari pisanti*". La masa se puede consumir caliente o hasta al día siguiente después de haberla hecho "confesar". Esta lasaña se presenta "amasada" —de ahí el nombre masa— y se come de preferencia con cuchara. El segundo plato de pasta, preparado sólo en estas ocasiones, está hecho con macarrones condimentados con miel y migajón de pan frito (*maccarruna cu lu muddica ti lu pani e lu meli*). Siguen los postres: aparte de los *zzéppuli*, de reciente introducción, notamos sobre todo los *ncartiddati* "tiras de pasta que, después de la frefda, se mezclan con miel".<sup>12</sup> Estas *ncartiddati*, cuya forma es conocida también en otras partes del Mediterráneo, como Creta o Túnez, se preparan también en Navidad, pero sólo para la fiesta de San José, sobre todo en Salento meridional, que pueden ser presentados en el mismo plato con otros dulces fritos, y a todos ellos se les llama *li fritti*. La mesa provee también muchos panes devocionales, su número es igual al de los santos, y algunos más para los visitantes. Los panes, preparados en hornos, son lisos o con formas de los símbolos de los santos (el bastón, la corona, el rosario, flor de lis, tres pequeños panecitos unidos que representan la paz, etcétera); eso es lo que los distingue del pan cotidiano.

Aparte, o colocada dentro de una canastilla para pan, encontramos una botella de vino que puede también aparecer al principio de la comida junto con los *pampaciuni*, o bien al lado de un hinojo o de una naranja. La mesa

<sup>12</sup> G. Rohlf, *Vocabolario dei dialetti salentini (Terza d'Otranto)*, München. Bayetische Akademie der Wissenschaften, 3 vol., 1956-1961; Galatina, Congedo, 1976.

de la zia Betta presenta también una ensalada de lechuga, ausente en otras mesas, que es dada a los santos al principio de la comida y que supuestamente es reclamada por el mismo San José.

En el Otrantino la comida ritual comienza siempre con los *pampaciuni* y termina con pan, vino, naranjas e hinojos, según una asociación que en muchos lugares ocurre también en Pascua, en memoria del ágape con el que los cristianos de los primeros siglos conmemoraban la Última Cena. La *massa*, la pasta con miel y el migajón de pan frito, los pescados fritos o cocidos (rara y recientemente introducidos, también asados), los dulces fritos, son los otros alimentos presentes de manera constante. Más raros, los ejotes, son sustituidos por arroz o por otro plato de verdura. Más o menos idénticas son las modalidades rituales para el arreglo de las mesas y el consumo de los alimentos. Variedad, composición y preparación de los platillos en forma de cúmulos, que además contienen pescados o frituras encima, transforman las mesas en figuraciones emblemáticas del país de cucaña, y aun la abundancia es sólo un nivel aparente porque, como veremos, el consumo ritualizado de estos platos permite una interpretación particular de su función.

### MESAS COCIDAS Y MESAS CRUDAS

Haremos algunas observaciones y dejaremos a un lado el análisis de oposiciones significativas frío-caliente, suave-condimentado, comida-bebida, y también el análisis de la retórica alimentaria, en las cuales han insistido en particular Roland Barthes y Mary Douglas.

La exclusión de carne, huevos y lácteos tiene justificación en el calendario religioso y en las explicaciones de los devotos. En Salento, San José se festeja siempre en Cuaresma cuando tradicionalmente hay abstinencia en el consumo de estos alimentos. En Sicilia existe, por el contrario, una gran movilidad en la fecha de festejos para el santo, cuya recurrencia está clasificada, como es notorio, en fecha fija. Ni para las frituras saladas ni en la confección de dulces se utiliza huevo en Salento. Son usados ritualmente la última noche de Carnaval en el juego del *cannarutu* (que consiste en suspenderlos, con ayuda de un hilo, sobre los labios de cada uno de los miembros de la familia que intenta retenerlo), y recuperados luego para la

fabricación del pan de Pascua tradicional. En la pasta con miel, el migajón de pan frito sustituye, según las devotas, el queso. Estas prohibiciones tan comunes en Salento en otros lados son desconocidas, por ejemplo en Sicilia, donde se preparan con huevo frituras de muchos tipos.

A este tabú alimentario se agrega la ausencia de algunas verduras de estación, como alcachofas, apio, achicorias puglieses, pero sobre todo en el bajo Salento la exclusión de primicias como espárragos, habas frescas o chícharos, que ya en esas fechas están en circulación y que encontramos a veces en las mesas del alto Salento. En otros términos, más que las primicias, se valoran ingredientes y alimentos que se pueden conservar y que, además, están presentes de modo permanente en el mundo campesino: productos de la transformación del trigo (que en algunos lugares del Tarantino se consume también machacado y hervido: *u granu stumpatu*), legumbres, aceite, vino, pescado, verdura fresca de uso común como brócoli o rábano y los *pampaciuni*. El valor de último recurso para los pobres de este alimento “silvestre”, que no puede faltar y abre la comida ritual en las mesas salentinas de San José, se expresa también en otros lugares —por ejemplo en las mesas sicilianas— a través de los *cardoni*.

Algunos de los productos consumidos durante la fiesta de San José pueden ser almacenados en el momento de la cosecha; sobre todo el trigo, el vino y el aceite son seleccionados y conservados en recipientes adecuados. También es posible hacerlo con tiempo: una medida de harina puede ser guardada en cada panificación; un vaso de aceite en cada fritura; un cuarto de vino cada vez que se abre una botella. En las mesas del alto Salento, por lo general más ricas y en algunos casos más variadas desde el punto de vista simbólico, podemos encontrar grandes cantidades de alimentos dulces e incluso productos como tunas puestas en conserva un año atrás, con técnicas tradicionales que les permiten estar comestibles el día de la fiesta. La realización de la mesa resulta, pues, un conjunto de actos permeados por una lógica de tipo sacrificial, por la renuncia al placer privado e individual de los bienes: la retención inicial o periódica de parte de la cosecha o la adquisición de alimentos, su constitución a través del acopio, un regalo no solicitado.

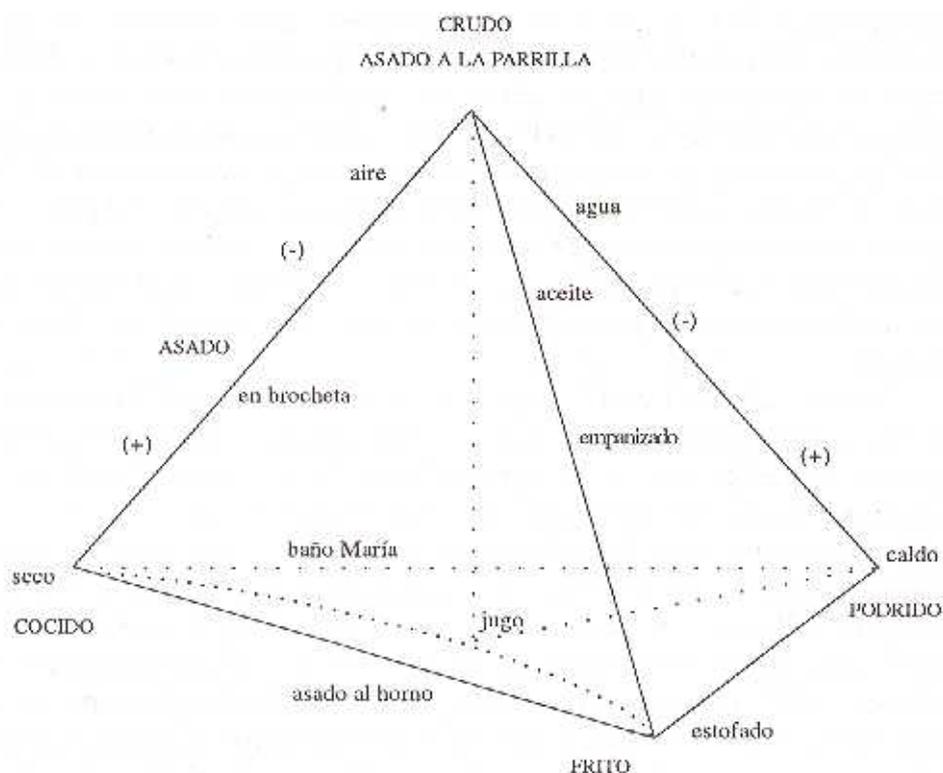
Registramos, por último, la tendencia a excluir alimentos asados y utilizar los hervidos o fritos, así como privilegiar modalidades de cocción que en algunos platillos encontramos incluso asociadas. La *massa*, consumida

caliente o fría, puede incluir una parte de la misma pasta que es frita después de que se cuece y es incorporada al resto; el migajón de pan frito es mezclado con los macarrones con miel; una análoga conjunción se realiza con los pescados o las frituras colocados sobre las habas o las pastas.

Esta tendencia a excluir los alimentos asados encuentra una primera justificación en los tabúes cuaresmales de la carne, la cual, asada, constituye también en Salento uno de los alimentos festivos más prestigiosos, signo de prodigalidad, además de respeto por el invitado. No se asan, como sí se hace a diario otras verduras, incluyendo los *pampaciuni*. La hipótesis más convincente parece ser que la tendencia a excluir los asados ponga en valor, inconscientemente, más las cualidades y las funciones de la cocinera que de la devota. La distancia mínima del fuego y la falta de elementos culturales decisivos en la historia de la civilización, como los recipientes utilizados para guardar y cocer con agua o con grasas, hace que los alimentos asados —cuya preparación al aire libre la hacen de modo significativo los hombres— estén asociados al polo no marcado del triángulo culinario, el de lo crudo, mientras que los hervidos y los fritos valoran más el rol de mediación cultural en el paso de lo crudo a lo cocido. Recordemos que para Lévi-Strauss la introducción del eje del aceite, junto con los del aire y del agua, transforma el triángulo en tetraedro, como en el modelo siciliano elaborado por nosotros en el análisis de los banquetes matrimoniales y funerarios. Lo proponemos aquí de nuevo para visualizar la oposición entre crudo y cocido que también en la cultura salentina se superpone a la de hombre y mujer; el tetraedro culinario siciliano presenta también posiciones intermedias entre las diferentes modalidades de cocción y, al centro de la base, en el punto de conjunción de los tres ejes que se oponen al polo no marcado del crudo, encontramos el jugo.<sup>13</sup>

Es significativo que la “patrona de la mesa” deba enviar la *massa* y los otros platillos apenas preparados a quienes colaboraron, autónomamente o durante el acopio, a reunir la cantidad necesaria de ingredientes para llenarla. Nadie puede contribuir a su realización con alimentos cocidos; se puede ayudar, sin embargo, en la operación de la pasta, la preparación y la cocción, en la casa y bajo la dirección de la devota. Todo lo que cuece la devota

<sup>13</sup> Salvatore D'Onofrio, “A banchetto con i morti”, en *Le parole delle cose. Simboli e riti sociali in Sicilia*, Galatina, Congedo, 1997, pp. 77-99.



debe distribuirlo. Ese papel es asumido en la práctica por quien se tomó la responsabilidad de establecer la relación, delicada y riesgosa, con el santo, en beneficio del grupo al que se pertenece, y sólo las mesas organizadas por las administraciones comunales —a las que se da el nombre de *sagre* de San José— o por las parroquias locales que en algunos casos han suplido estas tradiciones familiares.

A la comida cocinada considerada globalmente y a cada platillo se le nombra “devoción”. El término abarca también los infaltables *pampaciuni* y las *ncarteddade*, también las *pittule* colocadas sobre una mesita en la entrada de la estancia donde se arregla la mesa, alimentos a los que a cada visitante se invita a probar. Fuera de la mesa, en un día cualquiera de marzo, la devota puede distribuir también, según le plazca, los panes votivos

(los *pucce*) y sobre todo la *massa*, la que prepara según modalidades que la sacralizan: recitando plegarias durante el cocimiento; mezclándola siempre en el mismo verso; respetando las prohibiciones de probar la primera *quataruttata* (privilegio reservado a la persona que representa a San José, o a un hombre escogido por casualidad de entre los que pasan delante de la puerta de la casa); distribuyéndola toda durante el día en orden inverso del que fue cocinada y después de haberla dejado reposar; respetando escrupulosamente la tradición según la cual los platos utilizados para ese fin se lavan al terminar el rito para evitar que ni un solo hilo de pasta sea desperdiciado.

Una lógica de rechazo del desperdicio parece permear también las transformaciones recientes de la fiesta. Desde hace unos diez años se distingue entre *tavola calda* (mesa de alimentos calientes), en todo idéntica a las del pasado, y *tavola cruda* (mesa de alimentos crudos), que presenta, sin embargo, cierto número de alimentos cocinados: casi siempre los *pampaciuni*, las frituras saladas, los pescados fritos y los fritos, término que, como se ha dicho, reúne los dulces cocinados de esta manera. Es significativa la diferencia entre la lexicalización del nuevo uso que amenaza desde el interior la función de "cocinera sagrada" que se le reconoce a la devota y la práctica que esta función aún conserva. Los otros alimentos, no cocinados, se distribuyen a cada santo bajo forma de ingredientes que ya no son objeto de acopio, ni son obtenidos en las propias despensas, sino que son comprados en la tienda. Cada santo puede recibir también un sobre con dinero. El paso de la *tavola calda* a la *tavola cruda* encuentra su justificación en el hecho de que los platos cocinados, en una época en que el hambre ya no se haya entre los mecanismos reguladores de la fiesta, terminarían de manera inevitable en la basura. Por razones de higiene, los platos cocinados de las *tavole crude*, además de la merluza, están protegidos, en la mayoría de los casos, con plástico transparente. Hemos registrado el mismo paso de las *tavole cotte* (mesas de alimentos cocidos) a *crude*, por los mismos motivos, y como consecuencia de la iniciativa de las parroquias locales, en el pueblo siciliano de Favara, provincia de Agrigento.

Detengámonos en la organización de la estructura de las mesas para entender el modelo ideológico expuesto. Registremos antes que nada un recuadro de algunas funciones de esta comida ceremonial: 1) la función

social, que se afirma a través de alimentos y su distribución; 2) la función estética, que se afirma por medio de la disposición y la presentación de los alimentos y, sobre todo, mediante los adornos. Estos últimos son realizados con servilletas bordadas, arreglos florales (que proporcionan, desde hace al menos diez años, los floristas), la forma del altar: se dice *a ccena* si la estatuilla o el cuadro se ponen en un plano horizontal; a *tosellu* si se pone en el interior de una estructura hecha con tela (por lo regular de raso de colores vivos: amarillo, rojo y azul), que remite a la idea de nicho o gruta. El cuadro, casi siempre una estampa, puede representar la Sagrada Familia, San José con el niño en brazos o él solo. La estatua no representa nunca la Sagrada Familia.

Desde hace algunos años se otorga más espacio a la función estética y a los gestos rituales, porque en la sociedad de consumo las imágenes del país de cucaña llenan ya sin pudor la vida cotidiana. La fiesta es marcada pues, mayoritariamente, por la forma del rito que por el lenguaje de los alimentos. La parte cocida de la *tavola cruda* presenta cambios que se han vuelto sólidos con el nuevo culto de la abundancia y del “todo está permitido”; aunque rara vez en algunas mesas del norte de Salento, y sobre todo en las *mattre* (canastas llenas de comida expuestas en la calle central del pueblo el día de la fiesta), la carne en caldo apareció hace algunos años, los pescados más grandes y apreciados e incluso los más comunes como los *ope* (bagres) pueden ser asados; nuevos dulces como los *zèppole* contienen huevo en su composición (mesas y *mattrede* arregladas en Lizzano en 1965, y en Monteparano en 1967, fueron documentadas fotográficamente en la colección Majorano).<sup>14</sup>

Por otra parte, no notamos que ninguna legumbre tradicional haya sido sustituida. Junto con los cambios en el modo de cocer algunos alimentos y en la cantidad de ingredientes utilizados, se registran los “lugares de resistencia”. Sólo la memoria, la tradición oral y las *tavole cotte* son modelos para la composición de los ingredientes distribuidos en la *tavole crude*, los cuales, en la calidad y en la medida estandarizada en que son presentados (un kilo en los comercios), parecen confirmar los modos de venta impuestos hace unos decenios por las grandes cadenas de distribución privada.

<sup>14</sup> A. Cirese, “Descrizione sommaria della raccolta etnografica tarantina di Alfredo Majorano”, en *Aspetti della ritualità magica e religiosa nel Tarantino*, Manduria, Lacaita, 1971.

Finalmente, la introducción del dinero entre los alimentos en algunas *tavole crude* (encontramos este dinero en un sobre entre las naranjas y los hinojos) corre el riesgo de vaciar el rito de valores simbólicos ligados al consumo de alimentos y proyectarlo a una dimensión diferente, la de la limosna para los pobres, que es la medida de un bienestar tan reciente como incierto. La misma ideología se expresa en casos —aún raros— de mesas que registran una “explosión” del número de platos presentados.

#### AL FONDO DEL RITO

El consumo ritual ha sido poco tocado por la introducción reciente de alimentos crudos. Los santos se sientan casi siempre en la parte de atrás de la mesa. Exigencias de espacio y visibilidad a veces imponen a la devota arreglar en la misma sala una mesa normal, sobre la cual, desde la víspera, se disponen, junto con el pan y el vino, los platos llenos de *pampaciuni*, así como igual número de platos y de santos.

La serie se abre siempre con San José, y sobre su silla se amarra una vara, que simboliza el hastón florecido. Siguen el Niño y la Virgen, y los otros santos en pareja: San Joaquín y Santa Ana, San Zacarías y Santa Isabel, Santa María Magdalena y San Juan, Santa Agnès y San Antonio, Santa Martha y San Simón o Santo Tomás de Aquino. Los cambios suceden en general con los santos no casados —llamados *santos carusi*, jóvenes—, cuyo acoplamiento no encuentra eco en las Escrituras y por la intervención de los párrocos que proponen a veces escoger el nombre de los apóstoles o de los santos que no tienen pareja. La devota conserva con frecuencia una hoja de papel en la que están anotados los nombres de los santos y las personas que les corresponden. Para representar a San José se eligen personas adultas y casadas. San Joaquín y Santa Ana, San Zacarías y Santa Isabel, están también casados, la Virgen y el Niño, como María Magdalena, San Antonio y Santa Agnès, no están casados. Es significativo que la Virgen deba ser siempre una muchacha soltera, mientras que San José debe ser un hombre casado, pero no puede ser el marido de la devota.

Después de la bendición de la mesa por el sacerdote y de haber rezado el rosario, San José golpea con el tenedor el borde del plato decretando el inicio de la comida y del consumo de cada platillo y hace lo mismo cuando

se termina. En la práctica se limita a probar entre la hilaridad de los parientes, amigos y visitantes y la rapidez impresionante de la patrona de la mesa y sus ayudantes, que se abstienen de comer, sustraen el plato de las narices de los santos, luego de que San José ha golpeado con el tenedor *ttuzzatu cu lla furcina*. Los platillos se consumirán en casa más tarde y en el curso de algunos días, mientras que las naranjas y los hinojos se sacan de la casa en una bolsa sin haberlos probado siquiera. San José, que normalmente es un pariente de buen tenedor, no deja casi nunca de aprovecharse de la situación.

Excepto la ostentación —que el santo puede castigar de manera severa si provoca un exceso de competitividad—, en las mesas el consumo es siempre regulado con rigor, con las concesiones propias de la abundancia y el ayuno de otros momentos del calendario festivo salentino. En las vísperas de las fiestas de la Inmaculada y de Navidad, por ejemplo, el ayuno consiste en comer bastante en horarios normales, siempre los mismos platillos, pero excluyendo varios alimentos.

Es significativo observar cómo ninguno de los trece platillos se asocia a los santos, mientras que San José lo agradece, porque tiene fama de ser muy goloso. En el alto Salento la función de la insaciabilidad encuentra su expresión bajo los despojos de una especialización del rol: años atrás, cuando no había muchas mesas ni comidas, las fiestas de San José transcurrían andando en la mañana de una casa a otra hasta que se participaba en ocho o diez “comidas”.<sup>15</sup> Tal función no es exclusiva de las mesas salentinas. En Milena, Sicilia, se agrega a San Pedro, *lu manciuni*, a la Sagrada Familia, a quien le toca el papel de robar de modo furtivo del plato de los otros o de recibir en el suyo lo que los demás no quieren. San José presenta rasgos análogos a aquellos que, contrarios a la Cuaresma, son propios del Carnaval.

El número de los santos convocados para que consuman ritualmente la comida encuentra en el ámbito popular, en los llamados modelos hechos en casa, una doble justificación. Algunos lo relacionan con el hecho fundamental de la Última Cena. Otros hacen referencia a una comida que no se consigna en las Escrituras, que San José organizó para los pobres y para

<sup>15</sup> E. Imbriani, “Reti di S. Giuseppe nella Puglia meridionale. Lizzano Monteparano San Marzano di San Giuseppe”, en *Limes*, 1991, pp. 59-67.

algunos de sus parientes. Es verosímil que se hayan terminado por fundir en las mesas dos elementos de fuerte valor simbólico: el número de comensales de la Última Cena —que anuncia la muerte de Cristo— y una selección de los santos orientada de forma ideológica. En lo que respecta al primer elemento, es necesario considerar no sólo el número máximo de participantes, trece, sino también su disposición en el caso de que no haya una mesa cercana a la principal en la que se exponen los alimentos; presenta a San José siempre sentado en un extremo, como en uno de los modelos bizantinos de la Cena, donde aparece Cristo en la misma posición y no en medio de los apóstoles. Un precioso testimonio de este esquema, además del más conocido, es el de San Apolinar Nuevo en Ravena y en el Códice Púrpura de Rossano, que se conserva en Otranto, en la iglesia de San Pedro de los siglos x y xi.

A los santos elegidos para la mesa se asocia, por el contrario, una condición de pureza de inmediato integrada a la idea de fecundidad y potencia que se desprende de su unión. Antes que ningún otro, San José, San Joaquín y San Zacarías con sus respectivas consortes, cuya concepción milagrosa es emblemática; luego los santos solteros (*carusi*), jóvenes, ellos también por parejas de sexos opuestos. Los santos de las mesas salentinas se constituyen en este sentido como símbolos ambivalentes, en parte análogos a los reconocidos por Víctor Turner en las fases liminares de los ritos de pasaje.<sup>16</sup> Los *virgineddi* (pequeños vírgenes, adolescentes de ambos sexos), los *vicchiareddi* (ancianos) y también los huérfanos y pobres, tienen el mismo valor ideológico.

La estructura del rito, en los aspectos definidos por las funciones de los santos, satisface exigencias propias de toda la comunidad cristiana. No es sólo a escala popular que las incongruencias de las Escrituras necesitan una explicación, y con frecuencia las elaboraciones que derivan de ellas, sean cultas o populares, se mezclan también por la intervención de los párrocos. Después del Concilio de Trento, en el siglo xvi y sobre todo en el xvii, algunas órdenes religiosas (jesuitas, teatinos, etcétera), dieron vida a nuevas devociones desconocidas en la Edad Media, de las que encontramos amplios y prestigiosos testimonios en el arte sacro coeva.<sup>17</sup> En aquella épo-

<sup>16</sup> Víctor Turner, *Il processo rituale* (trad. it.), Brescia, Morcelliana, 1972.

<sup>17</sup> E. Mále, *L'arte religiosa nel '600. Italia, Francia, Spagna, Flandra* (trad. it.), Milano, Joca Book, 1984.

ca por primera vez se afsla y se pinta la Sagrada Familia; se introduce a San José junto a la Virgen y al Niño y se saca la figura de San Juan, Santa Isabel, los ángeles y otros más. Encontramos de igual modo la imagen edificante de José inclinado sobre su banco de carpintero, mientras la Virgen amamanta al Niño; o la de un San José canoso, viejo y con la barba blanca, que porta en brazos al Niño, y finalmente también la imagen de José solo. Muchos escritores religiosos de los siglos XVI al XVIII habían tratado el problema que hace poco ha vuelto a discusión: la edad de San José.

Aún más significativa para nosotros es la devoción y la representación de la muerte de San José, sobre la cual no existe huella en los evangelios. Además, San José no participa, como la Virgen, en el ciclo de muerte y resurrección del Hijo. El padre dominico Isolanus habla de ella en su *Summa dei doni di San Giuseppe*, de 1522, a partir de un antiguo relato que conoció en versión latina y que es un fragmento de un evangelio apócrifo, la *Historia de San José el carpintero*, cuyo original se remonta a los siglos IV y V. La "nueva devoción", de la que se conserva en el ámbito folclórico un precioso testimonio en los pueblos sicilianos de Alimena<sup>18</sup> y de Mezzojusto. En el primer caso la mesa es ofrecida como banquete funerario (*cònsulu*) a la Virgen por la muerte de su esposo José, quien muere después de haber hecho su testamento; en el segundo los jóvenes del pueblo "velan" en honor de San José la noche del 18, y comen hogazas y salchichas muy acorde con la ideología profunda de la fiesta, confirmada también con la iconografía del santo que lleva en brazos al Niño. Este cuadro representa de modo eficaz y evidente la vejez y la niñez, figuras de la muerte y la vida, de acuerdo con la crisis de un pasaje no concluido aún. San José, irascible y goloso, como Carnaval hace un testamento y muere; recordemos que para la Iglesia las fiestas de los santos son los aniversarios de su muerte y que en el sentido paleocristiano el *natalis* es un nacimiento a la vida eterna. En cada uno de los fuegos ceremoniales que se llevan a cabo al oscurecer el día de San José en muchos pueblos del alto Salento, en Sava, por ejemplo, el muñeco de Carnaval es quemado junto con el de Cuaresma, luego que se ha consumido la comida ritual y con la serie de lamentaciones fúnebres divertidas. En este sentido, las hipótesis de que en toda fiesta se celebra la

<sup>18</sup> E. Giallonardo, *op. cit.*

muerte y renacimiento del tiempo<sup>19</sup> y de que existe un arquetipo ideológico común al Carnaval y a la Pascua<sup>20</sup> encuentran en esta fiesta, que cae en plena Cuaresma, y en la historia de San José la confirmación y la posibilidad de ulteriores profundizaciones.

<sup>19</sup> A. Brelich, *op. cit.*; M. Eliade, *Le mythe de l'éternel retour* (trad. fr.), París, Gallimard, 1969; A. Burtitta, *Pasqua in Sicilia... y Dei segni...*; S. D'Onofrio, *A banchetto...*

<sup>20</sup> A. Burtitta, *Die segni...*, pp. 266-277.

# Las burbujas y la feminidad<sup>1</sup>

*Dominique Fournier*

## RESUMEN

*En cierto modo la burbuja es un misterio de la naturaleza que representa la ambigüedad de lo tangible y lo vacío. También se relaciona con el calor y la humedad atribuidos al ámbito femenino. Este ensayo intenta mostrar el nexo simbólico que existe entre las burbujas y múltiples fenómenos de las relaciones socioculturales.*

---

No hay carga más pesada que la mujer ligera

*Miguel de Cervantes*

¿Por qué el aficionado un poco curioso tiene tantas dificultades para descubrir textos relativos a la burbuja alimentaria? ¿Será preciso que se le juzgue un tema tan despreciable como para que nunca se le considere con seriedad y no se le confiera sino un vago desdén? Es cierto que los investigadores en ciencias humanas interesados serían muy aventurados al pretender tratar un fenómeno —asimilado al vacío por algunos— sin correr el riesgo de que sus escritos sean tachados de “huecos”. Sin embargo, aquel que se asoma con serenidad al contenido de una copa de champán, de un tarro de cerveza, o de una *xoma* de pulque, terminará tarde o temprano por convenirse de que es en la burbuja donde puede nacer la interrogación y reside el problema. Un problema de *marketing* para toda bebida moderna, claro, y sobre todo una auténtica cuestión de etnología que permite abordar algunos temas fundamentales de la disciplina. Comenzando por las representaciones indígenas de la vida y la muerte, o la percepción cultural de las relaciones entre los sexos.

<sup>1</sup> Traducción del francés por Dulce María Zúñiga.

Unos se contentarían con una aproximación simbolista, y se concederían reflexiones fáciles y placeres gratuitos que, como en algunas páginas dedicadas a ese tema por M. Onfray,<sup>2</sup> confinarían rápidamente a una filosofía de salón —como existe una tauromaquia de salón donde se trata sobre todo, lejos de cualquier peligro que no sea el ridículo, de contemplarse toreando la propia sombra—. La encuesta etnográfica y la investigación histórica<sup>3</sup> demandan, sin embargo, abordar la burbuja desde el ángulo de la etnotecnología, y luego inscribirse en los problemas de la antropología social; pero, a fin de cuentas, dan también a entender que esas distinciones prácticas terminan encerradas en la esfera de una misma lógica: la imagen de la feminidad.

### LAS BURBUJAS DE LA ETNOTECNOLOGÍA

¿Pueden las burbujas ser percibidas fuera del medio en el que se experimentan y, por lo tanto, en ese caso, del líquido y recipiente que las aprisionan? Dicho de otra manera, ¿puede uno apreciar las burbujas en sí mismas o más bien por el hecho de que ellas componen una forma de complementariedad armoniosa con la bebida de base? La pregunta debe ser hecha, no sólo en la medida en que las burbujas se revelan intrínsecas a ciertos líquidos, sino también porque numerosos productos de consumo diario insisten en su presencia: ¿por qué los vinos efervescentes, las aguas o bebidas sobrecargadas con CO<sub>2</sub>, las cervezas temblorosas y con espuma? ¿Se ha vuelto la burbuja un elemento esencial, más o menos indispensable, o sigue siendo un elemento subalterno del complejo creado de esa manera? Sin duda no sólo es una dimensión simbólica que sube a la superficie con esa figura esférica, sino también la reivindicación y comercialización de una nueva maestría técnica.

Comencemos por lo más evidente: el recipiente destinado al consumo. Estudios recientes, como el de Maujean<sup>4</sup> en Reims, mostraron que la for-

<sup>2</sup> Michel Onfray, *La raison gourmande*, París, Grasset, 1995.

<sup>3</sup> Este texto se inspira en un estudio realizado en 1995 en el marco de la ANVIE, solicitado por tres productores de champán, agua gasificada y cerveza. Se procedió a una investigación de campo en la región de Béziers, en Francia, y a un análisis sensorial efectuado en laboratorio con degustadores parisenses. Este trabajo dedica también una parte no desdeñable a mis conocimientos etnográficos sobre el pulque mexicano (desde 1971), así como a ciertos mostos de la baja Andalucía (desde 1990).

<sup>4</sup> Alain Maujean, "Histoire de bulles", ponencia presentada en el 29e Congrès de l'Union française des Enologues, Reims, 1989.

mación de burbujas dependía de las microporosidades del vidrio. Así se puede suponer que una difusión creciente de los vasos de plástico desechables ha contribuido a la expansión económica de ciertas bebidas, que ha favorecido el aspecto visual y transformado la impresión táctil al mismo tiempo que las cualidades organolépticas. Pero es cierto que el líquido debe conservar en sí mismo suficiente gas carbónico para estar chispeante.

El ejemplo de las cervezas es significativo en este aspecto, ya que las descripciones que nos llegan desde la antigüedad parecen sugerir que no tenían burbujas, en todo caso no de manera importante. Cuando Diodoro de Sicilia señala, en *Nacimiento de los dioses y de los hombres*,<sup>5</sup> que “los egipcios preparan [...] con cebada una bebida que no le pide nada al vino por su aroma y a la que ellos llaman *zythos*”; y Plinio, autor de la *Historia natural*,<sup>6</sup> evoca y critica la cerveza de los pueblos de Galia y España, y subraya que la maceración de los granos permitía a esos brebajes (*cervesia* en Galia; *caelia* o *cerea* en España) añejarse. Ninguno de los dos evoca “el admirable genio del vicio que ha encontrado finalmente el medio de volver embriagante el agua”, la menor burbuja que permitiría distinguir la cerveza del vino. Al contrario, Hell<sup>7</sup> cita diversos textos posteriores que insisten más bien en la “viscosidad espesa y harinosa” de las bebidas hechas con cereales elaboradas antes de la utilización del lúpulo.

Sin duda, esta última provocó una verdadera revolución en las técnicas de la cervecería, del mismo modo que el control de las levaduras. Se sabe, en efecto, que la cerveza —como los vinos espumosos— sufre una segunda fermentación después de la fase de la fermentación tumultuosa. En el transcurso de ésta, y bajo la acción de las levaduras introducidas por el cervecero en el mosto, los azúcares contenidos en el almidón de los granos malteados se transforman en alcohol y gas carbónico. Al probar que esas levaduras estaban ausentes de las célebres cervezas del imperio faraónico (3100 a 332 a. de C.), los trabajos arqueológicos de Dewel Samuel<sup>8</sup> demostraron que los productos egipcios no se parecían nada a las actuales Corona y Dos Equis, en particular en las burbujas.

<sup>5</sup> Diodoro de Sicilia, *Naissance des dieux et des hommes*, París, Les Belles Lettres, 1991, p. 45 (L. I, 34).

<sup>6</sup> Plinio, *Historia Naturelle*, París, Les Belles Lettres, 1958, p. 72 (L. XIV, 29).

<sup>7</sup> Bertrand Hell, *L'homme et la bière*, s.l. Jean Pierre Gyss, 1982.

<sup>8</sup> Dewel Samuel, “Les secrets de la bière des pharaons dévoilés”, *le Monde*, 6 de septembre de 1996.

Es verdad que las capacidades técnicas del tiempo hubieran limitado de todas maneras las posibilidades de segunda fermentación, llamada hoy "de guardia". En efecto, para terminar la transformación de los últimos extractos de fermentos,<sup>9</sup> "el cervecero utiliza rayos o tanques cerrados: la disolución del CO<sub>2</sub> así permitirá una saturación natural que se traduce en el burbujeo y la espuma de la cerveza".<sup>10</sup> Se puede dudar de que el yeso utilizado para tapar las vasijas en que se transportaban<sup>11</sup> haya bastado para controlar esta formación de burbujas en la cerveza egipcia. Como sea, habrá que retener del análisis diacrónico de las representaciones pictográficas de la cerveza que, hasta ciertas naturalezas muertas del siglo XVII europeo, burbujas y espuma no inspiraron sino rara vez a los pintores y los comentaristas,<sup>12</sup> como si su valor económico no fuera primordial. De hecho, una de las excepciones más notables de esta tendencia es el pulque azteca.

La mayoría de los códices mexicanos representaban el *octli* con una nube de puntos por encima de las vasijas de distribución o de los vasos en los que se bebía. Esta convención permitía al *tlacuilo* evidenciar la utilización de un líquido ceremonial preparado con el *ocpatli*, una hierba calificada por los españoles como "demoniaca", porque aseguraba el pasaje simbólico y formal del pulque cotidiano al universo religioso. A veces algunas figuras a manera de puntas adornan los recipientes del pulque:<sup>13</sup> vienen sin duda a expresar que, como lo afirmaba Lucrecio, "... mientras más llenos de asperezas [los elementos del jugo que baña el tejido poroso de la lengua], más pican a ese órgano y lo desgarran"<sup>14</sup> en la forma de acidez y de una impresión de frío, por ejemplo.

X. de Planhol<sup>15</sup> mostró muy bien hasta qué punto la búsqueda de fres-

<sup>9</sup> Algunas cervezas se abstienen de esta fermentación anaeróbica: es el caso de las cervezas belgas llamadas *lambic*, que parecen estar espontáneamente provistas de levaduras excepcionales (Jacques de Keersmaecker, "The Mystery of Lambic Beer", *Scientific American*, 1996, pp. 56-62).

<sup>10</sup> Hell, *op. cit.*, p. 83.

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 13.

<sup>12</sup> François Sigaut me mostró los cuadros pintados por Georg Hinz hacia 1665, en Hamburgo, tal como fueron reproducidos en el *Jarhbuch 1985*, editado por el *Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V.*, Berlín, 1985; hasta entonces, e incluso entre los holandeses, como Willem Kalf, se había impuesto el motivo del vino blanco, la cerveza se disimulaba por lo general en los tarros de barro cubiertos; se pretende que esa manera de servirla respondía a la necesidad de beber la cerveza caliente en Alemania, y en particular en Suabia. François Sigaut, "La diversité des bières. Questions sur l'identification, l'histoire et la géographie récentes d'un produit", en *Techniques et économie antiques et médiévales: le temps de l'innovation*, Ediciones Errance, 1996.

<sup>13</sup> Por ejemplo, *Codex Borgia* 12, 68; *Codex Borbonicus* 11.

<sup>14</sup> Lucrecio, *De la Nature*, París, Les Belles Lettres, Gallimard, 1985, p. 166.

<sup>15</sup> Xavier de Planhol, *L'eau de neige, le tiède et le frais*, París, Fayard, 1995.

cura ha obsesionado a generaciones de consumidores en los países sometidos a temperaturas elevadas, y divididas entre el lujo y la necesidad.<sup>16</sup> La presencia de burbujas en algunas bebidas contribuyó a responder a esta espera, no sólo en la impresión de frescura capaz de apoderarse de ciertas bocas, sino también en el proceso de fabricación<sup>17</sup> y, claro, en las modalidades de distribución a los consumidores.

Con frecuencia, la fabricación industrial de las bebidas burbujeantes ha acompañado la de hielo en una misma unidad de producción. Esta práctica no sólo concierne a las cervecerías del sur de Francia o de España. En un grabado publicitario editado hacia 1890 por la Gran Cervecería Flamenca de Landerneu en Bretaña se ven explícitamente asociados la limonada gaseosa, la cerveza y los cubos de hielo.<sup>18</sup> Los países mediterráneos y los del norte no estaban, sin embargo, sometidos a la misma lógica técnica y comercial, ni a las exigencias culturales. Sin una tradición cervecera muy viva, los primeros pronto fueron seducidos por las cervezas tipo *lager*, claras, refrescantes, producto de una técnica de fermentación-base que exigía un equipo frigorífico muy importante: los cerveceros buscaron entonces hacer rentable la inversión proponiendo a la venta bloques de hielo, que tuvieron muy buena aceptación en esos climas. Más al norte, como en las islas británicas, la industria no estaba sometida a la misma lógica técnica y comercial, y logró mantener sus métodos de fermentación alta y sus *ales* tradicionales más allá del siglo XIX.<sup>19</sup> Los cerveceros pensaban que el consumidor de base, el obrero británico, continuaría pidiendo una cerveza de fermentación alta, fuerte, nutritiva y tradicional.<sup>20</sup>

<sup>16</sup> Como en España y en ciertos países mediterráneos, esta búsqueda del frío en los alimentos siempre ha sido muy importante en México. En la época precolombina, llevaban nieve del volcán Popocatepetl y la conservaban en recipientes rellenos con paja, para que la saboreara el *tlatoani* Moctezuma. Los españoles retomaron la técnica y la democratizaron con ligereza al crear un "estanco de la nieve", monopolio concedido a un particular por cuatro o seis años renovables. Este contrato fue objeto de numerosas discusiones y controversias, de las que se pueden encontrar huellas en los archivos generales de la Nación de México y en el Archivo de Indias de Sevilla. Así, el expediente 783 de la audiencia de México, en 1705, trata el caso del concesionario Pedro de España, quien había encarecido el producto (un real de plata la libra). Era preciso cambiar de proveedor porque la ciudad corría el riesgo de "encontrarse desprovista de ese producto tan necesario en periodo estival".

<sup>17</sup> El control de la fermentación, base de las cervezas al efectuarse en 60C, y la revolución del frío industrial —obtenido al principio con amontaco— permitieron fabricar con comodidad cerveza en pleno verano.

<sup>18</sup> Yan-Ber Kemener, "Bières et brasseries de Bretagne. Tradition et renouveau", *Skol Vreizh*, núm. 34, 1995, p. 33.

<sup>19</sup> "U. K. ailing beer industry adapts to change. Lager takes over where ale reigned", *International Herald Tribune*, 8-9 noviembre de 1997.

<sup>20</sup> T. R. Gourvish y R. G. Wilson, *The British Brewing Industry, 1830-1980*. Cambridge University Press, 1994, p. 176.

En lo que se refiere a la percepción de la frescura, los datos de campo muestran que ciertos consumidores del sur de Francia tienden a justificar sus preferencias con una explicación tecnológica: una mujer de cincuenta años de Béziers prefiere “comprar una botella de Perrier [cuando va en su auto] que agua natural cuando hace calor, porque el agua gasificada conserva mejor el frío”, mientras que otra mujer, más joven, de la misma región, piensa que la burbuja tiene el extraño poder de mantener en la boca la sensación de sabor y frescura. Por eso ella pide en el bar un extracto de hierbas amargas y limonada: “En esos momentos me gusta sentirlo bien en la boca, que no baje tan rápidamente”; las aguas gasificadas no le agradan porque le molesta tener en la boca demasiado tiempo algo que no tiene sabor.

Pero si es verdad que la burbuja proporciona una sensación de frescura, la mayoría de los consumidores reclaman que, además, se benefician del aporte del frío artificial desde que éste se volvió accesible: “Las bebidas burbujeantes, si están calientes, son intomables, espantosas. La cerveza caliente es asquerosa, no reconforta. El champán debe ser bebido entre 6 y 8°C” (informante de Béziers). Para un productor de vinos espumosos de la misma región no basta con que “la burbuja sea el soporte de la frescura. Lo que gusta es un pequeño burbujeo que se agrega a la frescura. La bebida debe ser tomada muy fría, si no lo que destaca es lo azucarado. Si no está fría, la burbuja se vuelve exuberante, agresiva”. Sin duda, la burbuja ingerida tendrá un lugar en el contexto cultural de ciertos países cálidos cuando el espíritu esté en condiciones de asociarla con lo amargo y lo ácido, también necesarios para la termorregulación. En otros sitios, como Bretaña, la efervescencia puede responder a un requerimiento sociocultural específico.

Veamos primero la situación de las regiones vitivinícolas y del México pulquero, donde la primera cervecería moderna aparece a finales del siglo pasado, cuando, según Marroquí,<sup>21</sup> cierto Alonso de Herrera había intentado producir cerveza desde 1544. El análisis etnológico del ejemplo andaluz podría ayudarnos a comprender por qué tardaron en desarrollar su consumo de cerveza aun cuando ésta ocupaba un lugar bastante peculiar en su sistema alimentario.

<sup>21</sup> José María Marroquí, *La ciudad de México*, México, La Europea de I. Aguilar Vera, 1900, p. 190.

En los bares de la baja Andalucía, la cerveza no se impuso por encima de los mostos locales hasta que no se sirvió a presión y los pequeños pueblos fueron incluidos en la red eléctrica. Esto permitió a numerosos establecimientos comunales, considerados como “retrasados”, equiparse para la distribución de cerveza y la refrigeración, en el transcurso de los años cuarenta, antes incluso de pensar en adquirir máquinas para el café o en mejorar sus instalaciones. Las familias no empezaron a comprar las botellas individuales de cerveza —litronas— hasta después de la generalización de los refrigeradores domésticos, hacia 1970. Este condicionamiento responde antes que nada a la necesidad inmediata de los hombres que regresan del trabajo en el campo. Les permite refrescarse antes de bañarse y de dirigirse hacia el bar, donde los parroquianos suelen hacer tertulia en torno a los sucesos del día. Desde ese momento, la cerveza de barril presenta la ventaja de parecer una bebida colectiva, semejante al vino tradicional que el tabernero saca directamente de la barrica, o de la moderna cuba, para verterlo en un tarro de vidrio o de barro que le permite servir, por turnos, a cada grupo de consumidores.

Como en la región de Bitter, la llegada del frío y el control de la burbuja acarrearón una baja en el consumo del vino nuevo y el abandono de las mezclas “licor de hierbas amargas-agua de Seltz”. Muy socorridas durante los fuertes calores, estas últimas imponían una producción de agua en el lugar y una instalación que a veces era insuficiente para evitar la explosión de los tanques bajo el efecto del anhídrido carbónico. En cuanto al mosto, compartido en la penumbra de las bodegas o las tabernas, su elaboración se realiza de la cepa “palomino” (el mismo de los finos de Jerez), y comunica a la boca una doble sensación refrescante de espuma y acidez controlada; detalle importante en un sistema alimentario en el que ciertos taninos, como los de las bellotas o “vinos de flor”, son muy apreciados. En detrimento de esas cualidades, muchos consumidores prefieren hoy la cerveza, menos alcoholizada y más “moderna”,<sup>22</sup> y que, sobre todo, parece mejor adaptada a las condiciones de trabajo y vida contemporáneas.

<sup>22</sup> En el invierno de 1997, sin embargo, me sorprendí de ver cierta renovación de las bodegas tradicionales y por el número de jóvenes que empezaban a ir ahí a veces contrariando a los parroquianos de generaciones precedentes. Es cierto que al “beber mosto” puede parecer que se participa en un procedimiento de identificación frente al movimiento de aculturación europea, al igual que la tradición de la peregrinación anual a Rocío, por ejemplo, reinventada y magnificada. Hay ahí una especie de visión urbana de la vida en el campo, amable y civilizada, en fin, desprovista de todo carácter salvaje, de pobreza deshonrosa, de lo ignoto angustiante.

Se explicará, sin duda, de la misma manera por qué la cerveza gozó de un relativo auge en la Bretaña del siglo XIX: además de su ventaja en materia térmica, tal producto respondía a una lógica de trabajo más adecuada para la gente de mar y las características agrícolas de un país mejor adaptado a la cultura de la cebada, el trigo negro y el lúpulo, que al cultivo de la viña. Ahora bien, sabemos que las resinas contenidas en el lúpulo elevan las capacidades de conservación de la cerveza y favorecen la producción de burbujas, además de conferirles un grado de amargura bastante fácil de controlar. Tales cualidades podían ser determinantes a la hora de embarcar las bebidas alcohólicas: un grado de alcohol limitado mantenía la moral de los marineros y reducía, al mismo tiempo, los riesgos de violencia; la capacidad de conservación de la cerveza le hacía tomar ventaja respecto de la bebida cultural preferida, la sidra; finalmente, desde el siglo XIX, el sabor amargo de las bebidas tenía la reputación de poscer sólidas virtudes antiscorbóticas.<sup>23</sup>

¿Las burbujas a bordo? En aquella época había médicos de la marina que pretendían que el vino de Champagne era "el medio más eficaz y el más agradable para combatir el marco",<sup>24</sup> y no se podía dudar de que lo que es verdad en un vino elegante lo era también para todas las bebidas con gas carbónico, ya que éste "en dosis ligeras es un excitante gástrico, mientras que en dosis mayores disminuye, por medio de una real anestesia local, la sensibilidad mórbida del estómago en el caso de gastralgia [y] de vómitos insistentes"; sobre todo si se le agrega la acción anestésica del frío.<sup>25</sup> ¡Ahí tenemos una verdadera abundancia de hechos que lleva a pensar que la burbuja, ese elemento misterioso de la naturaleza, se ha aprovechado del progreso técnico para ocupar un lugar preponderante en los hábitos de consumo!

A partir de entonces, la naturaleza parece demasiado tímida a la hora de terminar los procesos de fermentación que ella misma puso a funcionar, y el hombre debe intervenir en el curso de la segunda fermentación para saturar los líquidos en CO<sub>2</sub> —cerveza, champán—, así como llega a regasificar ciertas aguas minerales para que conserven su carácter burbujeante en el momento del consumo. De cierta manera, no se trata sólo de

<sup>23</sup> Kemener, *op. cit.*, p. 15.

<sup>24</sup> J. Favrichon, *L'hygiène alimentaire*, prefacio de Mgr. Kneipp, París, P. Lethielleux, 1897, p. 159.

<sup>25</sup> *Idem.*

producir burbujas, hay que encontrar los medios de preservarlas, de conferirles una forma de perennidad, de “socializarlas”. Aquí es cuando las burbujas se vuelven testigos de la dinámica de las relaciones sociales.

### ¿BURBUJA DE LA UNIDAD O BURBUJAS DE LA DIVISIÓN?

En la medida en que los antropólogos deben tratar los problemas de identidad y distinción, pueden interrogarse acerca de la contribución que el estudio de la burbuja —reducida a la dimensión de un objeto fútil o elevado al nivel de un fenómeno inasible— aporta a sus reflexiones sobre las divisiones inherentes a las sociedades que llaman su atención.

Hay historiadores y etnólogos que piensan que Europa se ha dividido en el transcurso de los siglos en países del vino y países de la cerveza. Algunos, incluso, creen que la difusión del catolicismo hacia el norte se había acompañado de manera momentánea de una reducción en el consumo de cerveza, aunque ésta era fabricada en los monasterios. Si eso se hubiera verificado, el restablecimiento actual de un equilibrio ambiguo entre vino y cerveza (y refrescos, claro) obedece más o menos, en las regiones mediterráneas, a cierto debilitamiento del impacto de las teorías religiosas en la vida cotidiana en general, y al sistema alimentario en particular. Pero tales indicios son insuficientes para concluir que la burbuja tiene cierto valor religioso, o para sostener la hipótesis de una confrontación económico-ideológica entre zonas geográficas vitícolas y regiones donde predominan los cereales. Conviene entonces apelar a la etnografía.

Sugerí antes que la burbuja “comercial” apareció tarde en el comercio cervecero, mientras que hoy contribuye, asociada con la espuma, a definir la calidad del producto.<sup>26</sup> Ya sea en los vinos obtenidos por “el método champañés” atribuido al célebre Dom Pérignon, o en las cervezas cuyos manuales de fabricación de 1825 hacían notar aun que algunas “no hacían efervescencia [sino] a condición de ser manejadas con melaza y extracto de pino (*Spinus canadensis*)”,<sup>27</sup> el arte o el progreso técnico decisivo consiste

<sup>26</sup> Esto dice un informante del Mediodía francés: “Me gusta mucho la espuma de la cerveza. Como en la *blanquette* [vino efervescente local]; culturalmente, es el mejor, como cuando se es pequeño. Con la *blanquette*, hoy día saboreamos la espuma, la miramos, la dejamos ir. Es el primer sabor antes del líquido, es más ligero, más embriagador. Aún no bebemos, lo capturamos al paso, es fugitivo”.

<sup>27</sup> Kemener, *op. cit.*, p. 16.

ahora en introducir la burbuja en la botella. Aquella se hizo indispensable al volverse intrínseca a bebidas socialmente revaloradas; hacia 1730, un gentil hombre inglés —además muy aficionado a los importantes vinos de Bordeaux— decide instalar en su casa un sistema de tubos que le permitan servir a presión en su comedor una cerveza fuerte conservada en cava.<sup>28</sup> Y sucedió que por gracia de procedimientos técnicos costosos, la nueva burbuja al fin había llegado a sustraerse del mundo sulfuroso de la alquimia y ya no había ninguna razón para seguir dependiendo de los métodos de fabricación “arcaicos”, propios del mundo lemenino.

Es trascendente ese momento en que la burbuja, o la espuma —concreción de burbujas—, se impone como signo de calidad.<sup>29</sup> La experimentación en laboratorio lo confirma: si en nuestros días la burbuja no entra en la definición de gusto de quienes se creen conocedores, es ella la que permite distinguir al instante una cerveza quemada de una fresca, calificar una cerveza bien conservada, reconocer un champán de buen cuerpo de un vago espumoso cargado de acidez. La efervescencia no es, por supuesto, el único índice de distinción y todo mundo sabe que en la oposición cerveza/vino, Roma y Grecia clásicas, la Alsacia francesa y otras regiones siempre despreciaron la primera, la destinaron a las clases populares, mientras que en los países vinícolas las élites tuvieron cuidado de reservarse los vinos de calidad y dejar los *caldos* de segunda categoría, los vinillos poco alcoholizados, a sus empleados domésticos. Aun sin burbuja, se trata de mostrar que el principio de calidad no basta para explicarlo todo, y que es la función que se le reconoce a la bebida lo que predomina en esta clasificación sumaria: bebida-placer, por un lado, bebida-alimento cotidiano, por otro. El argumento de la producción de burbujas por medio de ciertos líquidos, tal vez sirvió en ocasión de vagas confrontaciones político-religiosas, ya que no permitía responder a las interrogantes de un mundo en expansión.

Cuando evoca a las cerveceras del *ale* de sabor dulce, J. Bennett hace notar que “en la alta Edad Media y los primeros tiempos de la Inglaterra moderna, [ellas] producían una bebida esencial, una bebida consumida por

<sup>28</sup> Hugh Johnson, *Une histoire mondiale du vin. De l'Antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1990, p. 419.

<sup>29</sup> “Una cerveza bien sacada debe darnos la impresión de crema, con una burbuja muy apretada, burbujas muy pequeñas. Si las burbujas son grandes, quiere decir que no fue bien saturada, o sea, que no tiene suficiente gas carbónico. En la cerveza hay gas carbónico natural, pero en el tiraje uno empuja esta cerveza con otro CO<sub>2</sub>” (un distribuidor de cervezas en Béziers).

la mayoría de la gente la mayor parte del tiempo",<sup>30</sup> para su placer, claro, pero sobre todo como uno de los productos de base de su régimen alimentario. La importación de la cerveza con lúpulo hecha por los holandeses transformaría las técnicas de fabricación, el gusto, los circuitos de intercambio, la capacidad de inversión requerida, y terminaría por alejar a las mujeres de una producción que las había distinguido durante siglos. En esa época de cambios, y para apresurar el movimiento, hubo muchos representantes del orden y la moral que se dieron cuenta de que el líquido hecho de forma tradicional se inclinaba demasiado hacia lo diabólico.

No es de sorprender si se considera el proceso de fermentación como cualquier otro fenómeno aleatorio, fundado en una técnica humana de difícil manejo, y sometido a la aparente arbitrariedad de la naturaleza.<sup>31</sup> La fase de fermentación tumultuosa, en particular, caracterizada por una intensa formación de burbujas, no podía dejar de marcar el espíritu en numerosas culturas. No es inválido suponer que la estrella de seis picos,<sup>32</sup> que con frecuencia es representada encima de las cubas, en las regiones germánicas, indica que si uno quiere poner un acento particular sobre la presencia del aire en el líquido —representada por la burbuja—, la concordancia del fuego y el aire implicaría del mismo modo una elevación de la temperatura. Habría en esta alquimia, que escapaba a veces a la gente de iglesia, un esbozo de misterio y peligro por un orden inspirado en las recomendaciones del poder religioso. El control relativo de esa mezcla inestable correspondería a un saber humano demasiado difundido, y que en esencia circulaba entre las mujeres, en el límite de lo pernicioso, porque rebasaba el dominio de lo doméstico.

Tales hechos muestran hasta qué punto ciertos sistemas de representación asocian la burbuja al mundo femenino, y la integran a los códigos morales y sociales de los que el etnógrafo puede dar cuenta..., a condición de haber ya medido la dimensión simbólica de su tema.

<sup>30</sup> Judith M. Bennett, *Ale, Beer and Brewsters in England. Womens Work in a Changing World, 1300-1600*, Nueva York/Oxford, Oxford University Press, 1996, p. 16.

<sup>31</sup> Dominique Fournier, "La fermentation: symbolique et réalité", en *La vigne et le vin*, Lyon, La Manufacture, Cité des Sciences et de l'Industrie, 1968, pp. 290-293.

<sup>32</sup> Bertrand Hell (*op. cit.*, p. 99) parece bastante convincente cuando retoma la teoría explicativa del triángulo "aire-fuego-agua" que cruza el triángulo "malla-calentamiento-fermentación" y desarrolla la relación de la cerveza con la alquimia.

El Museo de Chantilly conserva una pequeña pintura sobre madera de Rafael (1505) que representa las Tres Gracias. La obra no llama la atención sólo por lo encantador de su tema, sino también por la presencia de la esfera que cada una de las jóvenes tiene colocada en una de sus manos levantada al nivel de la espalda. Organiza un conjunto armonioso alrededor de los senos, las nalgas, el vientre, del perfil general de las formas corpóreas; Rafael quiso subrayar la relación de la rotundidad con el mundo femenino. Y más aún, el espectador nota que las Tres Gracias miran fijamente las esferas, como si se contemplaran a sí mismas en un espejo, o se maravillaran de lo que llevan en ellas, la esencia de la femineidad. Surge entonces la cuestión del color de las esferas, un café que recuerda el tono de la tierra figurada en la parte inferior del cuadro. El artista utilizó este color sólo para asegurar un equilibrio pictórico, o bien para significar que la mujer transforma en sí esa tierra sin relieve, la vuelve luminosa, ligera como una burbuja, y se convierte en el principio de creación de la vida. Cercana a una perfección que se podría considerar trascendental, pero que la organización interna de la burbuja explica: "Toda burbuja adquiere espontáneamente una conformación esférica porque ésta corresponde por un volumen dado a la interfase de superficie mínima (líquido/gas), o sea, de más débil energía interfásica".<sup>33</sup> El potencial creativo de la mujer, su función protectora misma, tendrían que explicarse en la imagen de la levedad, una elevación consecutiva a una transformación interior: la analogía con la burbuja terminaría por imponerse. Pero la experiencia muestra que la transformación debe pasar por una elevación de la temperatura y, en consecuencia, un control del fuego.

La mayoría de las fases de fermentación tumultuosa no pueden ser provocadas más que agregando una simiente que —como si se tratara de resaltar el valor de la relación analógica de la producción material con las formas de reproducción humana— es con frecuencia llamada "madre". Y ya que ese *starter* proviene en general de una reserva de producto ya fermentado puesto en circulación, la asociación mujer-madre, con la finalidad de perpetuar el sistema social, se hace evidente. Mientras que el producto fermentado se inscribe en un sistema de tipo doméstico, y que entra en la búsqueda del equilibrio nutricional de la familia, tal procedimiento creativo

<sup>33</sup> Maujean, *op. cit.*

sigue siendo del dominio femenino. Es el caso, por ejemplo, de la mayoría de las cervezas europeas que, hasta mediados de la Edad Media, podían ser fabricadas en los hogares por las amas de casa: la secuencia agua+cereales+fuego pareciera suficiente para establecer tal conexión, y contribuiría a explicar la distancia impuesta de manera tradicional por los hombres entre el vino y la mujer. Pero si queremos admitir que la oposición “cerveza mezcla/vino puro” tiene algún valor heurístico, será necesario reconocer que las referencias al pulque plantean un problema particular.

Los historiadores no nos dicen desde cuándo el pulque fabricado por mujeres coexiste con el que sería exclusivamente masculino —sacado de los *tinajales*, por ejemplo—. Uno y otro provienen en principio de la fermentación de savia de agave puro;<sup>34</sup> uno y otro “se cuecen”<sup>35</sup> sin fuego. Sin embargo, se impone hacer una distinción entre ellos, sustentada sobre criterios relativos al destino de los productos y a la calidad de la burbuja.

Es más bien una aguamiel sometida a una fermentación rápida y caracterizada por su frescura y un aspecto algo tembloroso, que en el campo el ama de casa prepara para las comidas cotidianas de la familia. Es una bebida poco alcoholizada (5° ó 6°), de varios días, espesa, babosa (“*el alacrán, el alacrán!*”), que ya ha rebasado el estado de fermentación tumultuosa que producen los tinajales grandes. También el campesino lo ofrece a sus invitados durante una fiesta. La investigación revela que los dos pulques pueden recibir ayuda para su fermentación, pero que la función de esta última difiere según el caso. Para el primero, se trata de favorecer la fermentación primaria con, por ejemplo, una cáscara de tomate (*Physalis sp.*) cuando el frío o la humedad retrasan el proceso. Para el segundo, la hierba utilizada —sin duda cercana al famoso *coapatli* repudiado por los españoles— permite acelerar el final de la transformación y provoca una ebullición importante pero breve. El operador debe así estar en posibilidad de llenar los tambos para transportarlo u ofrecer a los consumidores un líquido suficientemente alcoholizado.

Habría, pues, una burbuja del tiempo breve, del tiempo doméstico, cotidiano, inmutable: en una elaboración mitológica que impone una relación

<sup>34</sup> Dominique Fournier, “Le pulque au Mexique, entre préparation culinaire et production artisanale”, en M. C. Bataille y F. Cousin (comps.), *Cuistines. Reflets des Sociétés*, París, Sapiro, 1996, pp. 307-324.

<sup>35</sup> El término indígena “*taxer*” retoma con exactitud la idea contenida en el término latín *fervere*, que califica la cocción efervescente.

de analogía entre el curso de la vida humana y los diversos estados de fermentación del pulque; esta burbuja, asociada a la feminidad, se identifica con la juventud tumultuosa a la vez que positiva. Aquella que le sigue, más bien una no-burbuja, se inscribe en el tiempo prolongado, socializado, el que antecede a la putrefacción —la vejez—; se vuelve casi masculina, a imagen del tiempo de una madurez cuyo control es indispensable para el equilibrio del conjunto de la sociedad.

Ahora bien, este último estado puede también ser buscado en la producción familiar, y esto de una manera muy esclarecedora para nuestro propósito: durante más de una semana se vierte en un recipiente de buena capacidad una parte de la cosecha cotidiana de savia que se agrega al pie de la semilla de base. Esta técnica previene la putrefacción rápida —al cabo de cinco o seis días sin agregado específico—, y hace pasar el líquido a la categoría de las bebidas destinadas a la ebriedad y también hace posible obtener grandes cantidades fáciles de distribuir, como un barril sin fondo. Tal procedimiento técnico recuerda el que evoca Lévi-Strauss cuando habla de la miel acumulada y después transformada en hidromiel embriagante con la ayuda de tallos de helechos que hacen los *Kaingang* o los *Tupi* septentrionales, que “se convierte por ese solo hecho en brebaje *sagrado* y *compartido* [...] con los invitados venidos de pueblos vecinos, permitiendo así fortalecer la alianza entre los grupos”.<sup>36</sup>

En las sociedades indígenas de México, como en la América meridional, el acento se pone en el control de la ebullición y sobre una forma de consumo diferido autorizado por un almacenamiento suficiente para poder satisfacer una relación festiva o ritual, fundada en la alianza, la amistad o ciertas obligaciones sociales. En la meseta central, el pulque “social” es fabricado fuera de los espacios reservados a las operaciones culinarias, lugar estrictamente femenino. De cierta manera se ve aparecer alrededor de la burbuja y del fuego una distinción que se volverá mayor en el momento del paso hacia la producción y el consumo comerciales de las bebidas burbujeantes. J. Bennett<sup>37</sup> señala, sin embargo, que la explicación tecnológica no basta para justificar el desistimiento de la fabricación femenina de la cerveza a favor del mundo masculino. Los *brewsters* del siglo xv inglés

<sup>36</sup> Claude Lévi-Strauss, *Les Mythologiques. Du miel aux cendres*, París, Plon, 1996, p. 121.

<sup>37</sup> Bennett, *op. cit.*

se reducían a un entorno doméstico y su producción no pretendía la constitución de un patrimonio personal. No disponían de fondos suficientes para invertir en un aparato de producción masiva destinado a inscribirse en un radio de intercambios mucho más vasto —centros urbanos, ejércitos en campaña, marinos embarcados...—, y no tenían acceso a una red social bastante amplia para ambicionar una comercialización más eficaz.<sup>38</sup>

Los hechos muestran que la industrialización de la cerveza se tradujo en un abandono de la importancia concedida al fuego de la cocina —femenino—, en provecho del control técnico del frío —masculino—. La burbuja efímera, símbolo de un producto culinario que debía ser consumido con rapidez en el medio limitado de la familia, terminará por ser embotellado ya no para nutrir, sino para refrescar o incluso embriagar a un consumidor lejano. La leyenda no podía dejar de apropiarse de esos periodos de transición, y si bien no poseemos una información amplia relativa al pulque, sí la hay de la cerveza o del vino efervescente.

Hemos visto que las mujeres<sup>39</sup> durante largo tiempo han sido relegadas de la fabricación del vino. No es pues azar que en los textos de historia se señale que el método llamado “champañés” fue inventado por Dom Pérignon, un monje miope, y luego retomado por unas viudas famosas (Clicot y Amiot). Es evidente que el control de la burbuja se debió a la implantación de un sistema técnico que acerca la invención de una doble fermentación con la añadidura ulterior de azúcar, la mejora de la industria vidriera para las botellas y la creación de un tapón adecuado, pero tenemos derecho a dudar que tal proceso sea obra de un solo hombre. No importa, retenemos que el imaginario social quiso asociar la figura del inventor hi-

<sup>38</sup> Es obvio que esto se aplica al caso de las productoras de pulque. Aunque vendan una parte de su producción a gente que viene del exterior para buscar el pulque, el dinero recabado entra de manera prioritaria en el presupuesto familiar. Para proveer a los centros mineros, a los pulquerías de las grandes ciudades, a los rituales de cierta magnitud, fue necesario construir haciendas pulqueras o, al menos, finajales grandes. Sin embargo, la ley de la Corona había impuesto al principio, antes de la creación del impuesto a la bebida, que el comercio del pulque se reservara sólo a los indios.

<sup>39</sup> Las cantidades vendimiadas deben ser exprimidas en una sola vez, lo que requiere un equipo especial y, en consecuencia, cierta capacidad de inversión de la que disponen sólo los hombres. Las cervezas de los *brewsters* eran elaboradas a medida de las necesidades alimentarias, con los cereales que podían ser conservados pero que, sobre todo, eran maltados de modo artesanal en el exterior; esta operación, anterior a toda producción de burbujas, exige en efecto capacidades importantes de ececión y secado y un espacio de trabajo suficiente. En el tiempo en que las mujeres intervenían, no tenían necesidad más que de unos cuantos utensilios, accesibles para cualquier ama de casa. Para el pulque familiar, la cocinera utiliza con frecuencia recipientes no especializados utilizables también en otras preparaciones de alimentos.

potético del vino burbujeante a las órdenes regulares.<sup>40</sup> Sin duda, correspondió a las comunidades monásticas, hasta entonces pretendidamente ciegas al progreso, utilizar otros sentidos (el gusto, el olfato...) para facilitar una búsqueda razonada de los misterios de la naturaleza, luego contribuir a su propia reproducción por una sabia inserción en los circuitos comerciales incipientes. Pero, a fin de cuentas, no es la imagen del buen monje lo que refieren las representaciones; la imagen de un hombre de sexualidad intermedia se acerca, como por efecto de espejo, a la de las viudas industriosas y no siempre alegres.

El movimiento de transición pasa así por una clasificación sexual de la sociedad. En Europa continental se encuentra esta misma tendencia en la fabricación de cervezas comerciales. Desde la Edad Media, los especialistas de los monasterios elaboraban cerveza para consumo doméstico, luego para los peregrinos; esa gente que atraviesa las fronteras espera hospitalidad y reclama bebidas que se vuelven soportes de la comunicación. Los monjes se vieron impelidos a diversificar la calidad de sus cervezas en función de las categorías de los consumidores que se situaban casi en los dos extremos del "dentro" y el "fuera". E incluso harán más, porque las santas virtudes que se les atribuyen, aunadas a la sacralidad de los lugares de fabricación, les permitirán ubicar la producción cervecera en la licitud cómoda y económicamente seductora. Hasta entonces, los cerveceros y cerveceras habían penado ante el obstáculo que imponía el orden moral y religioso: ¿no se debía, ante los riesgos recurrentes de hambrunas que afectaban a toda la sociedad, calificar de "pecadores" a quienes elaboraban una bebida embriagante a partir de cereales destinados en esencia a nutrir? El surgimiento del estatuto de monje cervecero legitima desde ese momento una producción a menudo denigrada. En comparación, el vino de uva, utilizado desde su origen en la liturgia, jamás había proporcionado tan buenas razones de vencer su culpa.

Durante los siglos de transición, las mujeres prefirieron dar la impresión de perder su saber cervecero y alienar así la parte reducida de independencia que habían logrado obtener, porque temían ser acusadas de llevar una empresa a la frontera diabólica. A fin de cuentas, este largo periodo

<sup>40</sup> Los fabricantes de *blanquette* de Limoux se valen de la anterioridad de su producto y reafirman su agradecimiento a los monjes de la abadía benedictina de San Hilario, que dejaron en su punto ese vino burbujeante desde 1531.

intermedio era sin duda necesario para que, en nuestros días, “la bebida de invierno, espesa y calórica [se vuelva] bebida de verano, cristalina y ultrafiltrada, muy ligera y fresca, bebida para la sed y no para el estómago”, y que la cerveza deje el “universo de los panes líquidos para unirse al mundo de las sodas”.<sup>41</sup> Con la excepción notable de las *appellations contrôlées* (apelaciones de origen), la mayoría de las bebidas fermentadas hechas y consumidas en la localidad ahora serán despreciadas porque se identifican con la autoctonía restringida y el gusto por el pasado. Y ese juicio se agrava por los brebajes hechos por las mujeres, tan “naturalmente” apegadas al territorio. Pero como un movimiento de la balanza que confirma la relación privilegiada entre la burbuja y la feminidad, los fabricantes desprovistos de su poder de creación deben reconocer entonces el derecho de consumir bebidas alcohólicas efervescentes.

Todo sucedería como si, en el marco de una teoría de los humores aún viva, estuviéramos en presencia de productos cuyo “calor” se atemperaría por las burbujas. A las mujeres —cuya naturaleza cálida y húmeda las predisponía al exceso— se les prohibía tomar una bebida capaz de provocar en ellas un desequilibrio fisiológico perjudicial para el conjunto de la sociedad. ¿No era posible pensar que, gracias al control racional de los hombres, la burbuja restableciera “naturalmente” una forma de equilibrio al introducir, o mantener, aire exterior en un líquido lleno de calor interior?

#### SÉ BURBUJA Y CÁLLATE

En la baja Andalucía, así como en una parte del México colonial, la dicotomía sexual se apoyó durante mucho tiempo en una distinción entre la calle y la casa. La introducción de ciertos medios de comunicación modernos en la casa permitió cuestionar de nuevo esa rígida división. Y sucede que, sin tener que desplazarse siquiera en un primer tiempo, las mujeres se abrían a los mensajes venidos del mundo exterior gracias a la radio o la televisión. Consecuencia irremediable: no tardan en encontrar el camino de los bares. Lugar de consumo por tradición reservado a los hombres, pero sobre todo espacio de creación de la historia de los pueblos más recónditos, el bar

<sup>41</sup> C. et P. Dubœ-Lauence Berger, *Le livre de l'amateur de bière*, Paris, Robert Laffont, 1985, p. 82.

consagra su vivir cotidiano al trabajo, al descanso y al refuerzo de los lazos sociales.<sup>42</sup> Aunque tímida, la irrupción de las mujeres en un entorno tan importante para la estructura sociocultural de la comunidad no podía responder más que a ciertas condiciones y no sorprenderá que la elección razonable eran las bebidas burbujeantes.

De cualquier forma, la presencia femenina en los bares pueblerinos obedece sólo a circunstancias que rompen con lo cotidiano, y supone un tipo de bebida específica: jugos de fruta, refrescos, cerveza para los fines de semana o los días festivos, vino tinto de verano,<sup>43</sup> cerveza también durante los calores extremos del verano que llevan a la familia entera a invadir las calles en la noche, y mosto (vino nuevo algo espumoso) en el curso de las semanas que siguen a la vendimia. Este último periodo, ligado a las estaciones, es particular en la medida en que permite a algunas mujeres y a grupos de jóvenes frecuentar por un tiempo la oscura bodega,<sup>44</sup> un medio muy cerrado, tradicional, ritualizado. Todos los informantes opinan que es el carácter tembloroso y ligero del vino blanco local lo que llama la atención de esta clientela temporal. Habría que suponer que cada miembro de un grupo se considera autorizado para rebasar una frontera opaca y transgredir las prohibiciones convenidas por la buena razón de que el producto codiciado se aproxima a las primicias agrícolas, y experimenta la sensación, aunque sea confusa, de participar en una fiesta de la fertilidad —y de ahí de la feminidad— que concuerda con la discreta presencia de la burbuja.

En ningún caso una mujer aceptaría consumir en un lugar público una bebida alcohólica sin burbujas. Le asustaría perderse en una cotidianidad demasiado masculina. Si las bebidas que le conceden son burbujeantes, es porque están asimiladas a las fiestas, a la frescura, la ligereza, lo efímero, la renovación, características analógicas secundarias que los hombres abandonan al mismo tiempo que sus compañeras, para que renuncien a la idea de imponerse en un sistema ideológico y técnico moldeado por siglos de secretos y saberes. La observación muestra que, de hecho, los contemporáneos de los dos sexos no comparten las mismas bebidas sino en ocasiones

<sup>42</sup> Dominique Fournier, "Del mosto al cuba-libre, la evolución de la cultura de bar en la baja Andalucía", *El Folklore andaluz*, 9, 1992, pp. 81-103.

<sup>43</sup> Vino tinto de mala calidad que se mezcla con limonada gaseosa y hielo. El conjunto implica una forma de modernidad.

<sup>44</sup> Es a la vez una cava de fabricación, un almacén y un lugar de reunión para hacer tertulia, comprar y beber la producción del año. Si ésta se acaba, la bodega se cierra hasta el mes de septiembre u octubre siguiente.

de festividad, fuera del hogar o de los bares. Hace algunos años se prefería un *vermut* con agua de silón, mezcla amarga y burbujeante; hoy son los vinos achampañados —para Navidad y fiestas familiares— y, sobre todo, la cuba —preparada con un alcohol y un refresco— los que acercan a hombres y mujeres en una misma libación, en el curso de una peregrinación, de días de campo, de ferias pueblerinas... Como en México, la burbuja marca festividad; trasciende las oposiciones habituales porque sirve para fundar una reunión de una modernidad bien vista socialmente que es importante hacer notoria a los ojos de todos.<sup>45</sup> En un mismo tiempo y lugar, ella da a los hombres la ilusión de paladear en buena compañía una larga serie de bebidas viriles que evitan que se embriague demasiado rápido, y permite a las mujeres, gracias a una dosificación razonable por parte del anfitrión, una leve ingestión alcohólica tan “natural” como amable.

Cuando se vuelve la imagen de una frescura finalmente accesible, y el frío deja de ser indicador de lujo reservado a los ricos, la burbuja mejora su función como criterio de distinción. Desde entonces, conviene cuidar no sólo su tamaño, sino el líquido en el que se expresa, y en particular en el contenido de azúcares, con frecuencia reservado a las damas. Si hasta los albores del siglo xx, sabemos que se prefería el champán suave —como los *finos*—, la dinámica de los gustos actuales lleva hacia lo amargo o lo seco. Ya no podemos imaginar un champán de calidad sin burbujas pequeñísimas, o una cerveza elegante desprovista de sabor amargo y una espuma tan abundante como fina. Conscientes de esa constatación, las mujeres bien nacidas evitan ingerir un líquido cuyas burbujas provocarían en ellas reacciones poco agradables. Saben que Voltaire pretendía que el vino de Champagne era el único que podía dar ingenio a las mujeres, pero ellas se cuidaban de buscar burbujas finas y sutiles, o evitaban separarse de su elegante agitador de bolso.

En otros medios sociales se considera más importante que mujeres y jóvenes<sup>46</sup> participen en la fiesta, y se esfuerzan por obtener en las bebidas

<sup>45</sup> En los cocteles y otras reuniones “mundanas” de Béziers, uno casi se sonrojaba de no beber whisky, aunque no sea de su gusto; por eso, como dice una informante: “Yo tomo Perrier, pero no solo, más bien con whisky para diluir la salsa. La mezcla *scotch-Perrier* es gaseosa, da la impresión de ser espumosa, burbujeante. Pareciera champán, pasa mejor, facilita la digestión”. Distinción y salud: ¿el universo modernista podría estar mejor representado que en los cocteles de burbujas?

<sup>46</sup> Para los jóvenes, con frecuencia se trataba de marcar un rito de paso o de recompensarlos por alguna tarea bien cumplida. Para ellos en particular, como para el conjunto de los invitados a una fiesta, se podía, por ejemplo,

un desalajo gaseoso de mil maneras sutiles. La burbuja, cuya fabricación escapa en el presente al mundo femenino, se impone, en esas materias, como el más pequeño común denominador entre hombres y mujeres. Así lo dicta una tradición cómoda que evita cuestionar las estructuras socioculturales en las que se desarrollan las maneras de beber.

¿No es un gusto constatar que la operación del *marketing* moderno, fundado en la explotación del CO<sub>2</sub>, se refiere al mismo tiempo, en el inconsciente del consumidor, a un simbolismo milenario ligado a las características de la fermentación? La mayoría de las culturas parecen haber estado obsesionadas en sus inicios con la necesidad de controlar; luego, en un segundo tiempo, de liberar una fuerza de origen natural pronta a escapársenos, utilizando la muerte de un vegetal para crear un producto de consumo vivo. Antes que todo esto se vuelva ilusión, ¿no era más importante el sonido del corcho que salta, el de las burbujas que suben y “explotan”? Al reconocer en la burbuja ambigua la fuerza y el misterio de la naturaleza, se admite que la incertidumbre puede acompañar el placer y que es necesario reservar éste a las élites, o sino denominarlo con severidad. No había mejor manera de controlar a las mujeres que asociarlas íntimamente a este principio.

Pero, entonces, si eso es verdad, tendremos que preguntarnos qué extraño comportamiento podrían tener frente a sus mujeres las sociedades que no disponían de estas bebidas burbujeantes, o aquellas que se dispensaban de consumirlas en múltiples circunstancias...

preparar bebidas reconfortantes en la estación cálida agregando bicarbonato de sodio, o haciendo fermentar a último momento granos de cereales en las botellas de vino muy ligero.

# 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.<sup>1</sup>

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 industrializados<sup>2</sup> 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 animales<sup>3</sup> y el ali-

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> La primera es la tendencia actual que parece guiar las preferencias<sup>5</sup> 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;<sup>6</sup> 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.

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

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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,<sup>7</sup> la noción de identidad y diferencia: *estamos hechos de carne y comemos carne*.<sup>8</sup> 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.<sup>9</sup> 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.<sup>10</sup> En el texto bíblico la alimentación ocupa un lugar temprano y relevante.<sup>11</sup> 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

<sup>7</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 118.

<sup>8</sup> 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 Artucagos, *Consuming passions. The Anthropology of eating*, Boston, Houghton Mifflin, 1980. También existen diferencias de género caza/granja, etcétera.

<sup>9</sup> 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.

<sup>10</sup> 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.

<sup>11</sup> 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.<sup>12</sup>

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.<sup>13</sup> 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 sacrificio<sup>14</sup> de Isaac,<sup>15</sup> el status humano desciende y resulta equivalente al animal (Isaac vale un carnero). Ambos podrían ser alimentos para el comensal supremo.<sup>16</sup>

La carne se mantendrá como exclusividad divina hasta terminado el diluvio,<sup>17</sup> y la sangre, hasta hoy, para los hebreos ortodoxos. Las normas alimentarias posteriores a la catástrofe se hacen complejas.<sup>18</sup> 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.<sup>19</sup> Pero la carne se mantiene como indicador diferencial: asce-

<sup>12</sup> 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.

<sup>13</sup> *Génesis*, IV, 4.

<sup>14</sup> 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.*

<sup>15</sup> *Génesis*, XXII.

<sup>16</sup> 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.

<sup>17</sup> *Génesis*, IX, 3-4.

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

<sup>19</sup> *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.<sup>20</sup> La ofrenda engañosa de Prometeo frente a Zeus,<sup>21</sup> 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.<sup>22</sup> 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.<sup>23</sup> Además, alimentación, religión y política aparecen unidas en el sacrificio griego.<sup>24</sup> El rechazo de la carne por los pitagóricos se puede considerar como la resistencia al orden político-social.<sup>25</sup> La estratificación social coincide con la alimentaria. La zoofagia se manifiesta en el ritual sacrificial, en el que el *mageiros* —sacrificador, carnicero, cocinero—<sup>26</sup> 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.

<sup>20</sup> 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.

<sup>21</sup> *Teogonía*, 536 ss.

<sup>22</sup> *Ibid.*, 556.

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

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

<sup>25</sup> Detienne y Vernant, *op. cit.*, p. 14.

<sup>26</sup> *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;<sup>27</sup> son exhibidos a los comensales y divididos en trozos delante de ellos.<sup>28</sup> 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,<sup>29</sup> 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.<sup>30</sup> 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.

<sup>27</sup> 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.

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

<sup>29</sup> Elias, *op. cit.*

<sup>30</sup> 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.<sup>31</sup> 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.<sup>32</sup> Así lo

<sup>31</sup> 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.

<sup>32</sup> 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).<sup>33</sup>

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.<sup>34</sup> Agregando a lo anterior el incremento de la sarcofagia,<sup>35</sup> el descenso del consumo de despojos y el aumento de productos cárnicos preparados, en trozos, envasados, etcétera,<sup>36</sup> 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.

<sup>33</sup> E. Burgut, *La protection de l'animal*, Paris, PUF, 1997.

<sup>34</sup> 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.

<sup>35</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 133.

<sup>36</sup> 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.<sup>37</sup> 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.<sup>38</sup> 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

<sup>37</sup> 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.

<sup>38</sup> 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.<sup>39</sup> Sementales o hembras fértiles obtienen una posición diferente dada su función y quedan excluidas de la mesa comensal.<sup>40</sup> Se supone que el engorde y el sabor de la carne aumentan con la castración del animal, el *sexo sabe*.<sup>41</sup> 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.<sup>42</sup> Asimismo, las carnes se clasifican por su color:<sup>43</sup> las rojas (vacuno) se consideran superiores con respecto a las blancas (aves), y las negras (caza) ocupan una posición aparte.<sup>44</sup> También lo están las fracciones comestibles, con valoración negativa de vísceras y despojos que hacen ostensible la animalidad; las formas de elaboración como los asados<sup>45</sup> 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.

<sup>39</sup> Vialles, *op. cit.*, p. 141.

<sup>40</sup> "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 India, Vialles, *op. cit.*, p. 145. Sin embargo, en la caza es una intención sin resultado seguro.

<sup>41</sup> 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.

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

<sup>43</sup> 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.

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

<sup>45</sup> 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,<sup>46</sup> continúa con el sacrificio, el despiece, etcétera, e implica la *desanimalización* del animal.<sup>47</sup> Dicha transformación se lleva a cabo en lugares específicos y apartados, por oficientes con frecuencia segregados en muchas sociedades,<sup>48</sup> 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.<sup>49</sup> 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,<sup>50</sup> 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,<sup>51</sup> 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;

<sup>46</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 129.

<sup>47</sup> Vialles, *op. cit.*, p. 69.

<sup>48</sup> 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.

<sup>49</sup> 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.

<sup>50</sup> "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.

<sup>51</sup> 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.<sup>52</sup> 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.<sup>53</sup>

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,<sup>54</sup> o que adquiere humanidad por reiterada interacción.<sup>55</sup> 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,<sup>56</sup> como también se enmascara el olor corporal,<sup>57</sup> y

<sup>52</sup> Fischler, *op. cit.*, pp. 129-130.

<sup>53</sup> 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.

<sup>54</sup> 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.*

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

<sup>56</sup> Delegación Nacional del Prente de Juventudes, *Trato social. Cadetes*, Madrid, s.f., p. 108.

<sup>57</sup> "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.<sup>58</sup> Cuando el olor se convierte en aroma resulta entonces atractivo.<sup>59</sup>

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,<sup>60</sup> incluso en sociedades primates.<sup>61</sup> La atracción hacia las proteínas animales estaría inscrita en nuestra naturaleza; podría ser innata.<sup>62</sup> Además la carne es considerada el alimento proteico más completo<sup>63</sup> y, finalmente, alcanza el status de alimento absoluto, como dice Fischler.<sup>64</sup> 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.<sup>65</sup> Así, ciertas piezas del animal se destinan a los dioses, otras a los humanos; unas al superior, otras al inferior;<sup>66</sup> unas al anfitrión, otras al invitado; unas a las mujeres, otras a los hombres, etcétera. Otros animales comen los residuos.<sup>67</sup>

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.<sup>68</sup> Si la carne se privilegia

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

<sup>59</sup> 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.

<sup>60</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 117.

<sup>61</sup> Harris, *op. cit.*, p. 29.

<sup>62</sup> 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.

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

<sup>64</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 118.

<sup>65</sup> *Ibid.*, pp. 135 ss.

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

<sup>67</sup> 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.

<sup>68</sup> 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,<sup>69</sup> o en la Francia actual el alto status del bovino, superado por el ternero de leche, con respecto a otras carnes.<sup>70</sup>

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.<sup>71</sup> 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.<sup>72</sup> El músculo, a su vez estratificado, alcanza una posición superior a la víscera.<sup>73</sup> 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,<sup>74</sup> convertido en tabú. Las vísceras formalmente muestran lo que queremos ocultar: la semejanza entre comida y comensal.<sup>75</sup>

<sup>69</sup> Detienne y Vernant, *op. cit.*, p. 15.

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

<sup>71</sup> Detienne y Vernant, *op. cit.*, p. 20.

<sup>72</sup> *Ibid.*, pp. 23-24.

<sup>73</sup> El *beefsteek* "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.

<sup>74</sup> El rechazo es diferencial según tradiciones culinarias regionales.

<sup>75</sup> 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,<sup>76</sup> y tanto el status animal como el humano cambian.

### CONCLUSIONES

Así pues, los animales cambian de status según el contexto sociocultural, el tiempo<sup>77</sup> 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.

<sup>76</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 133.

<sup>77</sup> En el recetario de Salsete (I 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,<sup>76</sup> y tanto el status animal como el humano cambian.

### CONCLUSIONES

Así pues, los animales cambian de status según el contexto sociocultural, el tiempo<sup>77</sup> 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.

<sup>76</sup> Fischler, *op. cit.*, p. 133.

<sup>77</sup> 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.

# Color y alimentación en el Mediterráneo occidental.

## Algunas aportaciones desde el campo de estudio antropológico

*F. Xavier Medina*

### RESUMEN

*Los productos alimenticios y los platos que se cocinan presentan múltiples colores, que también determinan la selección de lo que se come y los gustos culinarios en general. En este trabajo se explora la coloración de los alimentos y platos del Mediterráneo, en cuanto construcciones socioculturales ligadas a una geografía específica.*

Percibimos la realidad, las diversas realidades que nos rodean, a través de los sentidos; entre ellos, sin duda que la vista ocupa un lugar destacado. Hablar del papel del color en referencia a un hecho social tan complejo y multidimensional como es la alimentación, no es una tarea sencilla, y mucho menos si lo analizamos en un área tan amplia como el Mediterráneo occidental.

El Mediterráneo, como cualquier espacio —como toda realidad y aspecto perteneciente a la cultura—, es una construcción sociocultural edificada sobre un ámbito geográfico determinado. Del mismo modo, hablar de alimentación en el área mediterránea implica también una construcción social y cultural concreta.<sup>1</sup> Se trata, pues, de un espacio amplio y complejo que, a pesar de tener desde una lógica alimentaria numerosos puntos de contacto entre las cocinas de las diferentes sociedades que lo circundan,<sup>2</sup> presenta una significativa y marcada diversidad regional.

<sup>1</sup> F. Xavier Medina, "Alimentación, dieta y comportamientos alimentarios en el contexto mediterráneo", en F. Xavier Medina (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona, Icaria, 1996.

<sup>2</sup> Françoise Aubail-Sallénave, "La Méditerranée: une cuisine, des cuisines", *Informatum sur les Sciences*

No hay duda, por otro lado, que esta área constituye un importante espacio de mestizaje cultural. Los vegetales que forman la esencia de sus cocinas proceden, casi en su totalidad, de otros ámbitos: el tomate (jitomate), el maíz, la patata o el pimiento (chile) son americanos; el arroz, el melocotón o la naranja, asiáticos; las espinacas, las alcachofas y la berenjena, traídas por los árabes, y así podríamos seguir hasta confeccionar una larga lista, de la que se salvarían el trigo, la vid y el olivo. Buena parte de estos productos se han convertido, sin embargo, en elementos altamente simbólicos de la alimentación mediterránea, y la mayoría de las cocinas de esta área no podrían entenderse sin ellos.<sup>3</sup>

Pero ¿qué podemos decir desde la perspectiva del color? Cuando nos referimos a la diversidad de las cocinas y de los productos mediterráneos, pensamos casi de manera automática en una variedad de colores. Aubaile-Sallenave señala en este sentido que "las cocinas mediterráneas han sido destacadas desde antaño por los viajeros de la Europa del Norte, por la riqueza de sus aromas y la vivacidad de sus coloraciones".<sup>4</sup> Pero no ha sido éste, hasta el momento, un tema que haya despertado un gran movimiento de reflexión antropológica.<sup>5</sup> Sin embargo, es este terreno, debido a sus características teórico-metodológicas y su interdisciplinariedad intrínseca, uno de los ámbitos que nos proporciona un análisis más rico sobre el tema.

Como señala Millán, "la percepción del color, variable cultural, influye social e individualmente en la selección alimentaria. Precede en el proceso de la ingesta al sentido del gusto, como el aroma y en su caso el tacto. El color es una de las características externas del alimento, un componente fundamental del aspecto visible de comidas o bebidas".<sup>6</sup> Asimismo, en lo que se refiere a la alimentación, categorizamos de manera lingüística y

*Sociales/Social Science Information*, vol. 35, núm. 1, París, 1996.

<sup>3</sup> "Y sin embargo, ¿no es el tomate el producto que mejor simboliza la gastronomía mediterránea, acompañado de aceite de oliva y un poco de vino?". Dominique Fournier, "Cinco productos alimenticios mediterráneos en España y el sur de Francia", *Estudios del Hombre*, núm. 1, Guadalajara, 1994, p. 47.

<sup>4</sup> Aubaile-Sallenave, *op. cit.*

<sup>5</sup> En referencia al color como elemento de reflexión antropológica desde una perspectiva diacrónica, *cfr.* Serge Tottay (dir.), *Voir et nommer les couleurs*, Nanterre, Laboratoire d'Ethnologie et de Sociologie Comparative-Université de Paris X, 1978; puede verse también a este respecto, Marshall Sahlins, "Colors and cultures", *Semiótica*, vol. XVI, núm. 1, 1976.

<sup>6</sup> Amado Millán, "La cesta de colores. Observaciones para un estudio del color en alimentación", en Ángela Barusi, F. Xavier Medina y Gemma Colesanti (eds.), *Color y alimentación en la Europa mediterránea occidental*, Barcelona, Icaria (en prensa).

simbólica determinados alimentos en función de su color: tomates rojos o verdes; pimiento rojo, verde o amarillo; pescado azul o blanco; carnes rojas o blancas; vino blanco, rosado o tinto (*rouge* o *red*—rojo—en lengua francesa o inglesa, o *negre*—negro—en catalán, por ejemplo); uva verde o negra... O nombramos determinados colores o matices de acuerdo con algunos alimentos a los cuales los asociamos de modo habitual: color Burdeos (vino de Burdeos), amarillo limón, rojo fresa, verde manzana... La percepción de los colores es incorporada, de este modo, al lenguaje, y nos sirve para clasificar ciertos elementos presentes en nuestra cotidianidad alimentaria, no sólo por su variedad, sino también por su estado: un alimento verde o maduro, por ejemplo.

También el color, como cualquier componente actual —no olvidemos que nuestras experiencias pasan por el tamiz de nuestras culturas y estilos de vida—, se construye sociocultural y simbólicamente, y presenta, desde semejante perspectiva, diversos significados y usos según las sociedades.

#### EL COLOR DESDE UNA PERSPECTIVA TRANSCULTURAL

Es casi ocioso —aunque no por evidente menos necesario— destacar que la percepción y conceptualización de los colores por parte de los individuos se confeccionan desde el interior de cada cultura, varían en el tiempo y el espacio, dependiendo —entre otros factores secundarios— de las características físicas del medio en el cual un estilo de vida se construye, de las particularidades socio-culturales y de la interacción con dicho medio.

Con base en la perspectiva expuesta, un color o sus diferentes matices serán conceptualizados y simbolizados —cargados de contenido, en definitiva— de modo distinto en una u otra sociedad, o sistema socio-cultural. Muestra de ello pueden ser las observaciones de Nelson<sup>7</sup> sobre la diversidad de matices que los esquimales de Alaska pueden encontrar allí donde los europeos del sur, por ejemplo, no verían más que color *blanco*; o las anotaciones del psicólogo A. R. Luria<sup>8</sup> sobre los materiales recogidos a

<sup>7</sup> Richard K. Nelson, *Hunters of the Northern Ice*, Chicago, The University of Chicago Press, 1969, pp. 16-18, 70-71, 75-79. El autor señala la existencia de una amplia diversidad de matices, como pueden ser, entre otros, los colores del hielo, la nieve, el hielo peligroso, el hielo fresco, el agua helada, etcétera.

<sup>8</sup> A. R. Luria, *Desarrollo histórico de los procesos cognitivos*, Madrid, Akal, 1987, pp. 39-46. A pesar de las objeciones metodológicas generales que pueden atribuirse a este estudio desde una perspectiva actual, resulta

principios de los años treinta en la entonces república soviética de Uzbekistán, a propósito de las clasificaciones de colores y matices y su interacción con el lenguaje. Igualmente, los artículos compilados desde una lógica transcultural en la obra dirigida por Serge Tornay<sup>9</sup> nos ofrecen una riqueza de aspectos relacionados con las diversas concepciones, construcciones, simbolizaciones y nominaciones del color en las sociedades estudiadas, pertenecientes a diferentes continentes. Como expresará Sahlins al respecto, "el equipamiento mental humano [debe ser considerado como] un instrumento de la cultura más que como un determinante de ésta".<sup>10</sup>

Hay que destacar que dentro de una misma sociedad o conjunto de ellas —como las sociedades eurooccidentales—, y en cuanto construcción sociocultural, la percepción y la conceptualización de los colores no es uniforme ni estática, sino que varía en el espacio y el tiempo, dependiendo de factores sociales y culturales diversos. Es decir, los ideológicos, políticos, simbólicos o, sin ir más lejos, los referentes a la innovación y la apropiación tecnológica diacrónica, los cuales pueden hacernos cambiar, en un periodo relativamente breve, la imagen mental o los significados que atribuimos a un espacio, hecho u objeto. Resulta curiosa, como ejemplo, la afirmación del escritor norteamericano Gore Vidal en relación con un recuerdo de infancia:

Mi único recuerdo [de la ciudad de Saint Louis, EUA] son las luces de la ciudad tal como se veían desde la ventana de un céntrico hotel. Para quienes se interesan en detalles de época, entonces casi no existían las luces de colores, por lo que en una sofocante noche de verano, St. Louis brillaba con un extraño color blanco, como si fuera el ártico.<sup>11</sup>

## COLOR Y ALIMENTACIÓN

Desde un punto de vista sociocultural o histórico, la importancia del color no es algo trivial o anecdótico. Como señala Cantarero, "la aceptabilidad o

muy interesante, para nuestro caso el análisis psicológico y cultural de la clasificación y nominación de los colores, y sus matices que el autor y su equipo llevaron a cabo entre los uzbekos.

<sup>9</sup> Serge Tornay, *op. cit.*; ver, asimismo, en la introducción de esta obra una interesante perspectiva histórica y metodológica, desde un punto de vista antropológico, del análisis científico del color.

<sup>10</sup> Sahlins, *op. cit.*, p. 18.

<sup>11</sup> Gore Vidal, *Ensayos 1982-1988*, Barcelona, Edhasa, 1991, p. 26.

no de los colores alimentarios, que motiva la preferencia y/o los rechazos de los alimentos, viene condicionada por características psicológicas individuales y por la *simbología asociada al producto que proyecta unos valores apreciados o no por los sujetos*".<sup>12</sup> En este sentido, Murcott,<sup>13</sup> en referencia a su trabajo de campo en Gales, nos expone la importancia del papel del color en las "reglas" de una comida: la carne debe ser blanca o roja, de un animal de sangre caliente, y nunca vísceras o pescado; la patata (blanca) representa a los carbohidratos, en contraste con otros vegetales de color verde: judías, guisantes, coles de Bruselas, etcétera, junto con otros cuyo color no es el verde: zanahorias, tomate, maíz... El conjunto, en equilibrio, forma el "plato".

Pero el color ejerce también una importante influencia clasificatoria sobre aquello que socialmente es o no comestible, apto para ser ingerido. Un ejemplo puede ser el relatado por la antropóloga Isabel White sobre su estancia entre los aborígenes australianos:

Recuerdo el caso de un cuarto trasero<sup>14</sup> de unos 5 kg que empezó a apestar y volverse completamente verde. La verdad es que pasabas cerca de él y cantaba. Le grité a un hombre que lo tirara. No, lo llevaremos al campamento para comerlo. Es cosa fina. Y eso fue lo que hicieron los nativos: pusieron la carne a remojar en agua corriente durante dos días y luego la asaron en un horno de tierra [...] Una vez cocida, la sacaron, y tenía tan buen aspecto y olía tan bien que acepté tomar un pedazo. ¡Era una absoluta maravilla! Estaba tierna y sabrosa, y bastaba olvidar el detalle de que antes había parecido podrida para disfrutar de una magnífica comida. Más tarde un amigo veterinario me dijo que comer un bistec que canta no es nada peligroso. Sólo tiene bacilos venenosos, me dijo, la carne que empieza a pudrirse. Una vez que se ha vuelto verde, ya no es dañina. Y el agua y el fuego acaban, al mismo tiempo, con los bacilos y el hedor.<sup>15</sup>

Vemos cómo los condicionamientos socioculturales tienen un interesante papel en relación con los alimentos en sí, su color y, sobre todo, con

<sup>12</sup> Luis Cantarero, "Aceptabilidad de los colores y preferencias alimentarias", en Ángela Barusi, F. Xavier Medina y Gemma Colesanti, *op. cit.* La cursiva es mía.

<sup>13</sup> Ann Murcott, "On the Social Significance of the Cooked Dinner in South Wales", *Social Science Information sur les Sciences Sociales*, vol. 21, núm. 4-5, París, 1982.

<sup>14</sup> Aunque se sobreentiende, sin duda está hablando del cuarto trasero de una bestia, y tal vez de una res; White no especifica en su artículo de qué animal se trata.

<sup>15</sup> Isabel White, "Los nativos viven bien", en Jessica Kuper (ed.), *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, Tusquets, 1984, p. 269.

lo que es considerado o no “comestible”. Entre los aborígenes australianos, lo verde de la carne no es, en ningún momento, un impedimento para su consumo; al contrario, indica el óptimo estado para su preparación; mientras que para “algunas de nuestras sociedades” quizá los colores o tonos más aceptados, conceptualizados como “correctos” o “sanos” para las carnes, serían los rojizos, rosados, blancos, *beiges* o marrones, y muchos consumidores tendrían verdaderos problemas para consumir un filete que tuviese un color distinto a éstos. En palabras de Deborah Lupton, “la comida que tiene *mal aspecto*, por tener un color inesperado, puede ser percibida como incomedible, mientras que la comida con un color que corresponde a lo que se espera puede ser percibida como más apetitosa”.<sup>16</sup>

Pero el color de un alimento no nos revela sólo la clasificación o variedad (rojo o verde, blanco o tinto...), o el estado de éste (verde o maduro; fresco, pasado o podrido...), sino también aspectos de la vida cotidiana, como grupos de edad,<sup>17</sup> *status* o subdivisión sexual. Lupton<sup>18</sup> y Willetts nos indican que ciertos alimentos son considerados como femeninos o masculinos. Así, en el primer grupo encontraríamos la leche y el arroz (blancos y delicados), la mantequilla (derivada de la leche), los tonos rosados, como los del salmón o algunas salsas y cremas, o la lechuga (suave y de un “frágil” color verde);<sup>19</sup> en el segundo grupo destacaría la carne “roja” —el pollo, de carne “blanca”, pertenecería al campo femenino— y la sangre, asociadas al ámbito masculino.<sup>20</sup> Los condicionamientos socioculturales asociados al color presentan una fuerte influencia en el ámbito de la alimentación, mucho más allá de lo considerado como estrictamente nutricional.

En lo que respecta a la jerarquía social, como expresa Contreras, “históricamente, la alimentación ha estado ligada al prestigio

<sup>16</sup> Deborah Lupton, *Food, the Body and the Self*, Londres, Sage Publications, 1996, p. 24.

<sup>17</sup> Determinados colores atraen o son rechazados, por ejemplo, por los niños. Los rojos o rosados se asocian más —siempre culturalmente— a sabores azucarados y son, por lo tanto, más aceptados, mientras que otros, como los verdes, tienen un mayor índice de rechazo entre la población infantil. Marie Odile Monneuse, “El color del alimento: impacto sobre el gusto, el comportamiento alimentario y la salud de los consumidores”, en Ángela Barasi, F. Xavier Medina y Gemma Colesanti, *op. cit.*

<sup>18</sup> Lupton, *op. cit.*, pp. 104 y ss. Anna Willers, “Bacon sandwiches got the better of me: Meat-eating and vegetarianism in South-East London”, en Pat Caplan (ed.), *Food, Health and Identity*, Londres, Routledge, 1997, pp. 112 y ss.

<sup>19</sup> Los vegetales en general, según ambas autoras, serían considerados como alimentos “femeninos”.

<sup>20</sup> En relación con este aspecto, podemos encontrar información afín y complementaria en artículos como los de Annie Hubert, “Comiendo con los yaos”, en Jessica Kuper (ed.), *La cocina de los antropólogos*, Barcelona, Tusquets, 1984, p. 221; o Ángela Gerdm, “Comidas de Bali”, en Kuper, *op. cit.*, p. 235.

social y al *status*".<sup>21</sup> Cantarero, por su parte, nos muestra en su trabajo de campo entre las clases medias de la ciudad de Zaragoza (Aragón, España), cómo el colorido en la alimentación consumida puede ser considerado, asimismo, un indicador de prestigio social:

En cualquier caso, todos los sujetos investigados tratan de disfrutar de la comida y valoran más el componente hedonístico de la alimentación que el de necesidad. La satisfacción proviene, entre otras cosas (compañía, ganancia de prestigio, etcétera), de las sensaciones sensoriales que producen los alimentos. Una de éstas emana del placer visual de la apariencia externa del producto: presencia de preparados bien presentados, con mucho *look*, diseñados (en forma de soles, casas, caballos, mangueras, etcétera), y con abundante colorido. El valor de estos platos radica en su belleza, no en su composición nutricional.<sup>22</sup>

### EL COLOR EN LA ALIMENTACIÓN DE LA EUROPA MEDITERRÁNEA OCCIDENTAL

En una publicación reciente, el antropólogo valenciano Joan F. Mira destaca que, en las sociedades tradicionales-rurales del Mediterráneo, y lejos de cualquier pretendido y vivo colorido,<sup>23</sup> los tonos que destacan son, precisamente, el blanco —resultado de blanquear las paredes—, el negro —de teñir los tejidos— y el marrón, de la tierra tostada, que es "el más natural y original de todos". El citado autor añade de manera parcial el verde, aunque señala que éste se encuentra en el área mediterránea mucho más apagado que en las zonas atlánticas; yo me atrevería a agregar, además, el azul, presente con diversas tonalidades en el mar y el cielo, y en algunos aspectos decorativos de las diversas arquitecturas.

¿Es el área mediterránea un espacio privilegiado en cuanto al color? Partiendo de la perspectiva expuesta, quizá la respuesta tenga que ser necesariamente negativa. A nuestro parecer, no es la variedad del color el distintivo principal del paisaje ni de las sociedades tradicionales del Mediterráneo. Podemos abogar más bien por otro aspecto que influye, sin duda, en la percepción de los colores, pero que no forma parte intrínseca de éstos: la

<sup>21</sup> Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eudema, 1993, p. 53.

<sup>22</sup> Cantarero, *op. cit.*

<sup>23</sup> Joan F. Mira, *Els sovells humans*, Alzira, Bromera, 1997, pp. 100-103. Muy presente, por otro lado, como este mismo autor señala, en diversos trajes tradicionales, así como en construcciones y decoraciones varias de, por ejemplo, la Europa del centro, norte y este.

luminosidad. Si consideramos la obra de uno de los pintores “mediterráneos” por excelencia: el valenciano Joaquín Sorolla, observaremos cómo no es la abundancia y viveza de los colores utilizados lo que destaca en ella, sino más bien la luz que impregna los cuadros y que llega hasta el espectador, y que —no podemos olvidarlo— condiciona en muy buena medida la visión de los colores.

Pero si hablamos de alimentación el discurso varía de modo sensible. El área mediterránea constituye históricamente un espacio indiscutible de mestizaje alimentario. Esta capacidad de integración de elementos, sin embargo, no es casual. Muchas de nuestras cocinas están elaboradas más de procedimientos que de recetas, con una gran facilidad para adoptar e incorporar nuevas materias primas a las formas de hacer aprendidas. Por ejemplo, y en palabras de González Turmo,<sup>24</sup> muchos guisos del sur de España (de Andalucía, en particular) han introducido verduras o carnes que antes no utilizaban, sin necesidad de alterar en esencia su fundamento.

Con la llegada de productos americanos,<sup>25</sup> la gama de colores se enriqueció sobremanera. El tomate (jitomate, *Lycopersicon esculentum*) y el pimiento (chile, *Capsicum*) son considerados hoy plantas mediterráneas ligadas a las cocinas de esta área. No obstante, encontraron resistencias muy diferentes a su llegada a Europa: el pimiento, verde o rojo —incluso amarillo—, pronto tuvo éxito, mientras que el tomate tardó en hallar el lugar relevante que hoy disfruta; su adopción fue, por tanto, tardía, y no será hasta bien entrado el siglo XVIII cuando pueda alcanzar su destacado *status*. Como asegura Fournier,

a partir de este momento (el tomate) se convierte en ese ingrediente fundamental que hoy conocemos y que forma parte indisoluble de las cocinas mediterráneas, proporcionándoles un alimento refrescante para el verano, además de dar color a sus platos y mucho gusto a otros de sus alimentos, hasta el punto de

<sup>24</sup> Isabel González Turmo “El Mediterráneo: dieta y estilo de vida”, en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Junta de Andalucía/Fundación Machado, 1993.

<sup>25</sup> El *Encuentro entre dos mundos* significará, desde el punto de vista alimentario, un circuito de influencias mutuas entre ambas orillas atlánticas. Mientras que Europa y el Mediterráneo importan algunos de sus elementos más emblemáticos, las influencias alimentarias europeas se hacen sentir con fuerza también en el continente americano, Ricardo Ávila Palafox, “Las mezclas y la recreación del gusto”, en González Turmo y Pedro Romero de Solís, *op. cit.*

llegar a ser tan importante que, en ciertos casos, se impone como marcador cultural.<sup>26</sup>

Hay que destacar, en función de esta última afirmación, lo valioso del tomate en la identidad alimentaria de las diferentes cocinas mediterráneas: ¿qué serían sin su aportación platos tan significativos y definidores como el gazpacho andaluz, la *pizza* o el *pa amb tomàquet* (pan con tomate) catalán?

En relación con el pimiento, Nicolás Monardes, en el siglo XVI, destacaba ese “fruto que es en diversas formas [...] pero todos son al principio, cuando no están maduros, muy verdes, y de maduros, muy colorados, con un color muy gracioso”.<sup>27</sup> A diferencia del tomate, el pimiento entró y se integró con mucho más facilidad y popularidad en las cocinas y tradiciones gastronómicas del área estudiada. En este sentido, Fournier se pregunta

si aquellos que nosotros hemos calificado de *auténticamente* mediterráneos (jitomate y chile), no se habrán impuesto por sus cualidades, su versatilidad y su capacidad para satisfacer la demanda, indistintamente formuladas por pueblos [los del Mediterráneo] preocupados por reforzar sus tradiciones culinarias a través de elementos frescos, aromáticos, ligeros, *coloreados* y *simbólicamente seductores*.<sup>28</sup>

Pero el rojo y el verde de tomates y pimientos viene a añadirse a los vivos y variados colores de frutas, hortalizas y verduras varias:<sup>29</sup> naranjas,

<sup>26</sup> En referencia a estos productos, D.<sup>e</sup> Fournier, “Los alimentos revolucionarios: la llegada al Mediterráneo de los productos del nuevo mundo”, en González Turmo y Romero de Solís, *op. cit.* También María Ángeles Pérez Samper, “La integración de los productos americanos en los sistemas alimentarios mediterráneos”, en María Barceló y Antoni Riera (coords.), *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris [segles XV-XVIII]*, Palma de Mallorca, Institut d'Estudis Balearics, 1996; Vito Teti, *Il peperoncino*, Vibo Valentia, Monteleone, 1997.

<sup>27</sup> Nicolás Monardes, *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras indias occidentales*, Sevilla, 1565-1574, citado en Pérez Samper, *op. cit.*, pp. 111-112.

<sup>28</sup> Fournier, “Cinco productos alimenticios mediterráneos...”, p. 61. La cursiva es mía.

<sup>29</sup> Algunas de las cuales, sin embargo, tardaron mucho en ser incorporadas a la dieta de varias de las regiones de la Europa occidental. Como destaca Maurizio Sestieri, *Cibo e ambrosia, Storia dell'alimentazione mediterranea tra caso, necessità e cultura*, Bari, Dedalo, 1993, los italianos influyeron en la cocina de otros países: tanto en Inglaterra, donde introdujeron el consumo de verduras —casi desconocidas antes del siglo XVII—, como en las del norte de Europa. En España, en regiones como las cantábricas o atlánticas, determinados alimentos han tenido una introducción muy tardía en el sistema alimentario: el arroz no empieza a ser conocido popularmente en áreas como Galicia hasta finales del siglo XIX, y hortalizas como la zanahoria, la berenjena o el calabacín no empezaron a consumirse hasta bien entrado el siglo XX; se utilizaron sólo algunas de ellas para la alimentación animal. En la zona de Navarra, en el norte de la península ibérica, Julio Caro Baroja, “Navarra”, en Matilde

limones, sandías y melones, zanahorias, espinacas, judías, guisantes... A ambos lados del occidente mediterráneo, el colorido de estos productos se extiende, en muchos casos, de manera bastante semejante. Como ya en el siglo XVI comentara el español Diego de Torres, primer historiador de los *xarifés* marroquíes, estudiado por el antropólogo Julio Caro Baroja:

Tanto en el medio físico como en el medio social aparecen a nuestros ojos muy parecidos a lo que se habría podido ver en la zona de la Alpujarra de Sierra Nevada. Las aldeas situadas en las vertientes septentrionales del Atlas eran abundantes en agua; sus campos estaban llenos de naranjos y limoneros en las partes más bajas y abrigadas y disponían de abundantes cereales cultivados en los costeros, aparte de árboles frutales de tipo europeo.<sup>30</sup>

Abundando en esta perspectiva, Aubaile-Sallenave<sup>31</sup> señala que pueden ser destacados —siempre dentro de la riqueza y la amplia diversidad de las diferentes cocinas— ciertos rasgos comunes a ambos lados del Mediterráneo, tanto en lo que se refiere a los alimentos en sí —verduras, legumbres, condimentos, frutos...—, como a las técnicas y habilidades de preparación —rellenar, majar, mechar, freír...—. Del mismo modo, en otra de sus obras (en prensa) señala la presencia, valoración e importancia de determinados colores en las cocinas del Mediterráneo musulmán. El verde sería el color más considerado en el área tratada, caracterizado —al igual que el rojo y el blanco— como color altamente positivo. Los dorados son tonos también valorizados con fuerza, mientras que el amarillo y el negro tendrían un carácter bastante ambiguo.

También en lo que respecta al terreno del consumo, el color encierra importantes connotaciones. A ambos lados del Mediterráneo, el papel de los mercados —y no sólo de los llamados “tradicionales”, sino también el de los actuales supermercados o grandes superficies— y de la exposición y distribución de los productos que ellos ofrecen, son un factor esencial a la hora de la elección/selección de los alimentos en sí. En su estudio sobre los

Fernández Montes (coord.), *Etnología de las comunidades autónomas*. Madrid, Doce Calles/CSIC, 1996, p. 489, señala que a finales del siglo XVII e incluso a principios del XIX “se desconocía el [cultivo] de la patata y otros, que hoy pueden tener cierta importancia en la vida familiar, como el del tomate”.

<sup>30</sup> Julio Caro Baroja, *Una visión de Marruecos a mediados del siglo XVI, la del primer historiador de los “xarifés”, Diego de Torres*, Madrid, CSIC, 1956.

<sup>31</sup> Aubaile-Sallenave, *op. cit.*

mercados de la ciudad de Barcelona, la antropóloga Danielle Provansal expresa que “la extrema abundancia de artículos, la gama prácticamente ilimitada de productos ofrecidos, *la magnificencia de la exposición de mercancías y de colores* inducen a pensar que los mercados se ofrecen al espectáculo de manera ostensible...”.<sup>32</sup> Como expresa en este sentido Millán, “podríamos explorar también qué lugar ocupa el color entre otras características del alimento, en tanto que factor determinante o condicionante de la selección alimentaria, o al menos de la elección de un alimento u otro en el momento de adquisición en el mercado o en el momento de consumo, por ejemplo”.<sup>33</sup>

Así, el color es también, desde la perspectiva expuesta, un factor de especial relevancia en la publicidad alimentaria. Ésta utiliza el simbolismo atribuido a los diversos colores, así como las asociaciones y evocaciones que éstos provocan en el consumidor/receptor del mensaje publicitario, para *comunicar* y hacer atractivo, susceptible de ser adquirido, el artículo presentado. El color refuerza, al mismo tiempo, el discurso del mensaje publicitario, en el que, utilizado de manera adecuada, no sólo destaca, sino que puede llegar a enmarcar con simbolismo y de manera altamente efectiva las imágenes y el texto de dicho mensaje.<sup>34</sup>

Son diversas las consideraciones que podemos hacer en relación con el color como elemento de análisis dentro del campo alimentario. Si una cosa queda clara es que, lejos de cualquier planteamiento unilineal, el color, los diversos colores y tonalidades, como cualesquiera otros elementos presentes en las diferentes culturas humanas, son aprehendidos, representados, interpretados y contruidos de manera simbólica. Y el punto de vista antropológico —quizá por ser uno de los más cercanos a la interdisciplinarietà— puede abordar y aportar en un sentido amplio, como hemos podido comprobar, diversas implicaciones, que sin duda deberán —o al menos deberían— ser consideradas en futuros análisis y aproxima-

<sup>32</sup> Danielle Provansal y Melba Levick, *Els mercats de Barcelona*, Barcelona, Ajuntament de Barcelona, 1991.

<sup>33</sup> Millán, *op. cit.*

<sup>34</sup> He desarrollado estos temas con mayor amplitud en dos artículos que se encuentran en proceso de publicación: F. Xavier Medina, “Mediterranean Food: The Return of Tradition”, en Massimo Cresta y Vito Teti (eds.), *The Road of Food Habits in the Mediterranean Area*, Vila Valentinia Monteleone; y “El color de la tradición. Color y construcción del pasado en la publicidad alimentaria”, en Ángela Barusi, F. Xavier Medina y Gemma Colesanti (eds.), *op. cit.*

ciones. Los condicionamientos socioculturales vinculados al color presentan, desde esta lógica, una fuerte influencia en el ámbito de la alimentación, mucho más allá del estrictamente nutricional.

# Menudo, birria y pozole. Hitos de identidad jalisciense<sup>1</sup>

Ricardo Ávila  
Ma. Teresa Ruiz

A Willy y Vivi, por las tertulias gastronómicas compartidas

## RESUMEN

*Desde el punto de vista de quienes los paladean, el menudo, la birria y el pozole constituyen una afortunada mezcla culinaria, producto de una empatía cultural. Este texto explora el papel de estos platillos como marcadores de identidad y emblemas de una tradición cultural, específicamente alimentaria.*

---

## PARA EMPEZAR

Aun el viajero más distraído que llega a Guadalajara se percató del grosero bombardeo mercadotécnico de cientos de letreros comerciales —algunos descomunales y en verdad agresivos— que anuncian todo tipo de comida rápida y moderna: *hamburgers, hot dogs, fried chicken, nuggets* o *pizzas*. Esto podría hacer pensar que la comida de la gran urbe del occidente de México y demás ciudades de Jalisco no dista mucho de la que se ofrece en Norteamérica. No obstante, cualquier observador atento y sensible al entorno sociocultural advertirá que más allá del enjambre comercial moderno, pretencioso y avasallante, que anuncia y promueve el *fast food*, existe una cocina local compuesta por una gama de platillos típicamente jaliscienses, los cuales forman parte de la llamada cocina tradicional mexicana.

<sup>1</sup> Este trabajo fue realizado con el apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología y del Centre National de la Recherche Scientifique de Francia.

Por toda la provincia se encuentra una plétora enorme de espacios públicos donde se ofrece venta de comida. Ambulantes o fijos, hay puestos llamados menuderías, taquerías, torterías, birrierías, marisquerías, fondas, cenadurías y otros más, en los que se expenden tacos, tamales, gorditas, sopas, quesadillas, tortas, “lonches” y un gran etcétera. Muchos de éstos se ubican en locales bien construidos, pero la gran mayoría son puestos provisionales donde se come al aire libre, como siempre se ha hecho en México, gracias a la benignidad del clima.<sup>2</sup> De origen, la venta pública de comida se ha llevado a cabo siempre en esos extraordinarios espacios de intercambio material y socialización que son los mercados, pero luego se expande a cualquier lugar en el que haya oportunidad de satisfacer el hambre y ganar unos pesos.<sup>3</sup> Esos puestos pululan por doquier: hacen parte del arrabal más miserable; se tornan discretos vecinos de lujosos edificios comerciales en barrios elegantes; son fondas típicas de barrio; o se convierten en restaurantes de “comida tradicional”, algunos de los cuales están decorados de manera harto pretenciosa.<sup>4</sup> En todo caso, esos espacios públicos —verdaderos microcosmos— son muy buenos para restaurarse, para entretener y recrear imaginarios locales, y reinventar o reivindicar tradiciones culturales.

En este ensayo pretendemos mostrar la empatía dada entre dos sólidas tradiciones culinarias, la española y la mexicana prehispánica, y que examinaremos a través de tres platillos “emblemáticos” de Jalisco: el menudo, la birria y el pozole, en los que son fundamentales el componente cárnico, el maíz y el chile, asociados mediante la técnica del cocido. Asimismo, indicaremos cómo estos guisados —cuya preparación es *modus vivendi* de mucha gente— son marcadores de identidad, y cómo su reproducción y consumo muestran, en cierto modo, el carácter cultural de la sociedad de esta parte del país.

<sup>2</sup> Domingo Lázaro de Arregui, *Descripción de la Nueva Galicia*, estudio preliminar de François Chevalier, Guadalajara, UNRD, 1980, p. 119; I en Deighton, “El set de México”, en José Iurriaga de la Fuente, *Anekdótico de viajeros extranjeros en México, siglos XVI-XX*, México, FCE, 1992, t. IV, p. 312.

<sup>3</sup> Véase la sugestiva descripción sobre los mercados de la ciudad de México que hizo Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Porrúa, 1997 (1967), pp. 158-159.

<sup>4</sup> En realidad, el restaurante popular es un sucedáneo del de lujo que apareció en Europa al despuntar el siglo XIX y que luego llegó a México. Ricardo Ávila, “Las mezclas y la recreación del gusto”, en Isabel González T. y Pedro R. de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Universidad de Sevilla/Fundación Machado, 1996, pp. 304-305. Las ventas de comida y los mesones, sin embargo, aparecen en México siglos antes que los restaurantes.

## MENUDO, BIRRIA, POZOLE

Para atraer clientes, los comerciantes de comida mejor instalados —en Guadalajara— distribuyen trípticos publicitarios a potenciales comensales para anunciar que en sus establecimientos se ofrece la *verdadera* cocina típica jalisciense —o “tapatía”, si se quiere.

En esos folletines caben muchos platillos: tamales, enchiladas, tostadas, tortas ahogadas, tacos dorados, birria, “lonches” calientes, quesadillas, sopas, pollos asados, carnes asadas y en su jugo, mole verde, pozole, lengua, carnitas, mariscos, etcétera. Algunos de éstos —se podría documentar— no son originarios de la región; hace poco que los introdujeron a la culinaria local.<sup>5</sup> Pero discutir cuáles son los platillos “típicamente” jaliscienses y cuáles no es una tarea compleja y erudita que rebasa los alcances de este texto, y cuyos resultados apenas podrían considerarse definitivos.

Un hecho que se sostiene de manera empírica y que constatan muchos entrevistados —artesanos de la comida y comensales—, es que de la enorme variedad de platillos que en la región constituirían la culinaria con tradición,<sup>6</sup> y que se preparan y venden en mercados, fondas, puestos callejeros, cenadurías o restaurantes “típicos”, tres de ellos sobresalen porque de alguna manera se perciben como propios, son muy apreciados por la mayoría: se trata del menudo, la birria y el pozole.

El término menudo tiene su antecedente en la palabra latina *minutus*, participio de *minuere*, a su vez derivado de *minus*, que quiere decir menor.<sup>7</sup> Quizás el vulgo se apropió de esta acepción para designar las partes “menores” de los animales que se consumen, es decir, los llamados *dentros* en el lenguaje culinario. Este platillo es un cocido que se prepara con panza de res y “manitas” de ternera, que se cuecen en agua con ajo, cebolla y orégano. Si se desea que el caldo tenga coloración rojiza se agrega jitomate

<sup>5</sup> “Festival gastronómico”, Guadalajara, VII & Asociados, y “Barrios tradicionales de Guadalajara”, Guadalajara, Centro Histórico 100 Manzanas, edición especial del *carpet* de promociones para las nueve esquinas, núm. 4962.

<sup>6</sup> La tradición podría ser definida como el cuerpo de usos, costumbres, informaciones o actitudes presentes en la vida cotidiana de cualquier grupo social, que además la percibe como tal. Se trata de una especie de bagaje cultural transmitido de generación en generación. Aunque éste es incrementado de modo constante con nuevos elementos, hay también otros que caen en desuso. Sin embargo, en términos generales la tradición muta lentamente.

<sup>7</sup> María Moliner, *Diccionario del uso del español*, Madrid, Gredos, 1991, t. II, p. 395.

y chile ancho. Se sirve con una guarnición de cebolla picada, orégano y chile de árbol asado. También se puede acompañar con una salsa hecha con el mismo chile de árbol y tomates verdes;<sup>8</sup> y, por supuesto, con las insustituibles tortillas.

En realidad no sabemos cuál es el origen de la palabra birria. Los diccionarios de lengua española la señalan como sinónimo de mamarracho, o persona o cosa despreciable. Tal vez porque algunos consideraron este platillo de poco valor se le llamó así.<sup>9</sup> Sin embargo, no es del todo aventurado pensar que la palabra se haya derivado del verbo herrear, que refiere los sonidos alófonos que emiten chivos y borregos, componentes principales de ese guiso, que también es un cocido. Se supone que la receta básica de la birria es la siguiente: la carne de chivo (o de borrego) se corta en trozos y se unta con una pasta hecha a base de chiles ancho y guajillo (asados y desvenados), ajo, cebolla, comino, jengibre, orégano seco, clavo de olor, pimientos "gordas" (no trituradas o molidas), ramas de tomillo, canela, laurel y sal. En la actualidad, hay dos maneras de preparar la carne. En la primera ésta se cuece en agua, de donde se obtiene un consomé a partir del cual se elabora la salsa (a base de tomates, cebollas, ajos y orégano seco), que baña la carne al servirse. En la segunda forma, la carne se asa en el horno y la salsa se elabora aparte en una base de consomé de pollo.<sup>10</sup> Es de pensarse que la receta original debió ser la primera, ya que el método de cocción es menos complicado.

Pozole es una voz náhuatl castellanizada —*pozolli*— que quiere decir líquido hervido. Por extensión puede significar caldo, es decir, agua hervida mezclada con otros líquidos o sólidos. Suponemos que el pozole prehispánico consistía en un cocimiento de granos de maíz (completos o quebrados), que debió consumirse con frecuencia. Sin embargo, no sabemos si a ese cocido se le agregaba alguna vianda, como se hace ahora, que se prepara sobre todo con carne de cerdo. De lo que sí estamos enterados es de que en varias zonas de México con presencia indígena importante, como el área maya, es usual el *pozol*, bebida refrescante hecha a base de masa de maíz disuelta en agua, muy reconstituyente, que a veces se le combina con

<sup>8</sup> *Guía gastronómica. México desconocido: comida jaliscoense*, núm. 4, junio, México, Jilguero, 1990, p. 37.

<sup>9</sup> *Diccionario Enciclopédico Espasa-Calpe*, Madrid, 1989, t. III, p. 1720. Diana Kennedy dice que la palabra significa deforme, grotesco. *Las cocinas de México*, México, Harla, 1990, p. 158.

<sup>10</sup> Patricia Quintana, *El sabor de México*, México, Noriega Editores, 1991, pp. 70-71.

frutas, como el coco. Por otra parte, en la zona indígena de Guerrero se prepara el *chilatole*, bebida amargosa que, como lo indica su nombre, es una mezcla de chile y atole.

Para elaborar el pozole es indispensable preparar antes el maíz por medio del *nixtamal*.<sup>11</sup> El cereal precocido se vuelve a cocer con varias cabezas de ajo y antes de que reviente se le agregan piezas de cerdo (cabeza, espinazo y pierna) y sal. En la región hay dos tipos de pozole, ambos reivindicados jaliscienses: el *blanco*, que se acostumbra en el centro-oeste del estado, y el *rojo*, que se consume más hacia el sur y este de Jalisco. Para preparar el pozole rojo, a los ajos y cebollas molidos dispuestos previamente se añaden chiles ancho y guajillo, asados y cocidos, para agregar todo al cocimiento cuando la carne está lista. El pozole se sirve con una guarnición de lechuga o col y cebolla picada, rábanos, orégano, y se acompaña con tostadas de maíz.<sup>12</sup>

Desde el punto de vista culinario, la técnica de preparación y cocción de estos tres guisados es similar: se trata del cocimiento en agua de ciertos tipos de carne, acompañados de recaudo<sup>13</sup> y condimentos. Además, tienen otro punto en común: a diferencia de la mayor parte de la comida típica de la zona (tacos, tortas, tamales o tostadas), para comer estos tres guisos es necesario permanecer sentado, pues el líquido impone sus condiciones. La excepción que marca esta regla son los tacos de birria popularizados durante los últimos años, tal vez por el ritmo frenético de la vida moderna.

#### ANTIQUEDADES DE UNA COCINA

Los recuentos sobre lo que comían los habitantes de la región occidental de México durante el período prehispánico no abundan. De lo poco que dispo-

<sup>11</sup> *Nixtamal* es voz náhuatl que refiere al cocimiento de granos de maíz con cal. Después de cocida, esa mezcla se deja reposar durante varias horas hasta que los granos del cereal se forman amarillos. Luego se lava el maíz y se deshólea, queda con ello listo para preparar el pozole.

<sup>12</sup> Judith López de Anaya, *Cocinando con Judith*, México, Anaya Editores, 1994, p. 220. Sin duda, hay variantes muy particulares y peculiares para preparar el pozole, pero ellas se alejan de la receta básica y común aquí citada. Es probable que la receta del pozole que reproduce Brigitte Bohem-Lameiras fuese una variante, aunque por sus ingredientes lo identificamos más como nade de olla. *Comer y vivir en Guadalupe: divertimento histórico culinario*, Zamora, El Colegio de Michoacán, Secretaría de Cultura de Jalisco, 1996, p. 3.

<sup>13</sup> Recado o recaudo, "... se entiende en la cocina toda clase de provisiones, principalmente se aplica a la verdura, que comprende legumbres, raíces, yerbas, etcétera", *Nuevo cocinero mexicano*, París/México, Librería de Ch. Bouret, 1888, p. 712.

nemos se deduce que aquellos individuos ingerían muchos vegetales —de cultura y recolección—, en cuya base estaban, por supuesto, el maíz, el frijol y el chile. Además de esta triada fundamental, consumían verdolagas, mastuerzo, amaranto, calabaza, algunas variedades de quelites, champiñones, aguacates, etcétera, y una variedad de frutos locales muy nutritivos.<sup>14</sup> Su cuota de proteínas de origen animal era asegurada con carne de caza y de cultura, provista por venados, liebres, zorrillos, armadillos, tejones, ratas de campo, gallinas silvestres, guajolotes, codornices y el perro mexicano (*Canis domesticus*). Estaban circunscritos a los límites alimentarios de sus nichos ecológicos, y dependían de la sencillez o complejidad de sus relaciones de intercambio. Este modo de sustento se ha prolongado hasta nuestros días, justo ahí donde los habitantes dependen más del entorno natural, y sus relaciones económicas son rudimentarias.

Dicho proceder ha sido reportado por varios observadores. Por ejemplo, hace algunos años un destacado poeta y ensayista señaló que, debido a su alimentación, los antepasados de los mexicanos "... eran longotípicos [...] comían apenas lo bastante para vivir".<sup>15</sup> La apreciación coincide con otra similar hecha por un agudo e ilustre estudioso que visitó México al despuntar el siglo XIX, quien decía que el pueblo mexicano se nutría básicamente de plantas.<sup>16</sup> Pero estas consideraciones sólo eran parte de la verdad. Medio siglo antes de la visita de Humboldt, entre 1763 y 1767, otro viajero, Francisco de Ajofrín, elaboraba un cuadro diferente sobre la dieta de nuestro pueblo:

Valen en México muy baratos los bastimentos y están siempre con mucha abundancia. La carne la come todo pobre. Tocino (lo toman en mala parte los naturales) lo hay fresco todo el año, y matan cochinos todos los días; no comen la asadura y la arrojan a los perros, aunque ya las buscan los gachupines [...]. La manteca de puerco es de viernes en toda la Nueva España por falta de aceite, y los regulares comen todo el año, aun en la Cuaresma, huevos y lacticiños.<sup>17</sup>

<sup>14</sup> René Acuña (edit.), *Relaciones geográficas del siglo XVI, México*, UNAM, 1988, t. 10, p. 287.

<sup>15</sup> Salvador Novo, *op. cit.*, p. 59.

<sup>16</sup> Alexander von Humboldt, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, México, Porrúa, 1991 (1807-1811), p. 240.

<sup>17</sup> Francisco de Ajofrín, "Diario de un viaje a la Nueva España", en Iturriaga de la Fuente, *op. cit.*, t. IV, pp. 117-118.

¿Quién tenía razón? ¿Humboldt y Novo o Ajofrín? Sobre todo si se advierte que hoy un buen número de mexicanos son obesos, y muchos de ellos muestran orgullosos sus panzas que ponen al sol.

En ciertas zonas rurales, principalmente las de mayor densidad indígena, la economía monetarizada ha tenido menos presencia, de tal suerte que sus habitantes han echado mano de los recursos que les ofrecen sus nichos ambientales. En esas áreas, sin duda, se comía —y todavía— poca carne. Sin embargo, en otras partes del país, como el occidente de México, las cosas no se han presentado de la misma manera. Esta región, aun antes de la llegada de los europeos, estaba menos poblada que el centro de México y el impacto de la conquista, si bien contundente al principio, aportó al proceso sociocultural algunas ventajas, como la introducción de la carne gracias a la prodigiosa multiplicación del ganado traído por los españoles.<sup>18</sup>

Con la proliferación del ganado hubo abundancia relativa de carne y rápidamente la población local —indígena primero, mestiza después— se acostumbró a su sabor y la hizo parte importante de su dieta. Y aunque la carne pudo no ser del todo barata, pronto debieron desarrollarse mercados marginales, donde al menos se podían adquirir pellejos y huesos a los que se les chupaba hasta la última esencia.<sup>19</sup> Es posible que aquellos mercados sucedáneos hayan sido los ámbitos a la sombra de los cuales nacieron las menuderías, manejadas por gente con necesidad e imaginación, que reinventó una manera de cocinar las partes menos apreciadas del ganado: se inició para los nativos la preparación de vísceras, y para los llegados reaparecieron variantes de platillos ya conocidos, como la chanfaina del sur de España.<sup>20</sup>

Desde el siglo XVI la actividad ganadera ha sido esencial para el desarrollo del oeste mexicano. Se ha llegado a decir que la conquista de lo que más tarde sería la Nueva Galicia fue hecha al paso de las piaras que acompañaban a los conquistadores y aseguraban su bastimento;<sup>21</sup> manadas que años después se convirtieron en un serio problema de salud pública en la

<sup>18</sup> François Chevalier, *La formación de los latifundios en México*, México, FCE, 1982, p. 125.

<sup>19</sup> Alonso de la Mota y Escobar, *Descripción geográfica de los reinos de la Nueva Galicia, Nueva Vizcaya y Nuevo León*, México, Pedro Robredo (edit.), 2a. ed., 1940, pp. 53-54.

<sup>20</sup> Isabel y Carmen García Hernández, *La mejor cocina extremeña*, prólogo y edición de Eugenio Domingo, Barcelona, Tusquets, col. Los Cinco Sentidos, 1980, pp. 43-44.

<sup>21</sup> José López Portillo y Weber, *La conquista de la Nueva Galicia*, Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, 1976, pp. 132-133; Silvio Zavala, *El mundo americano en la época colonial*, México, Porrúa, 1990, p. 129.

capital del reino, Guadalajara.<sup>22</sup> Como se sabe, en la actualidad la región posee altos porcentajes de producción ganadera a escala nacional, lo que permite a sus productores influir, a veces de manera determinante, en el establecimiento de precios, en el país, de productos como la carne de cerdo, el pollo y el huevo.<sup>23</sup>

### LA OBSESIÓN CARNÍVORA

El observador atento no podrá negar el gusto de los jaliscienses —y mexicanos en general— por la carne. Se trata de un paladar carnívoro que se sitúa más allá de los distintivos elitistas que procuran *status* social. Pero ese acendrado gusto, sin duda, no es local; no así su expresión. En realidad, el agrado por comer carne pertenece a un fenómeno más amplio y antiguo, que se manifiesta con plenitud en Europa occidental al final del siglo xiv. En efecto, gracias a una concatenación de factores culturales, demográficos y económicos, el gusto por la carne, tanto de ganado mayor como menor, se arraigó para siempre en Europa, y estructuró al mismo tiempo el gusto del mundo occidental hasta nuestros días. Fue el triunfo del “Gran Cerdo”.<sup>24</sup> La afición carnívora ha moldeado de tal manera el imaginario de los hombres de Occidente, que éstos, como los primitivos cazadores, creen que comer carne no sólo alimenta y da vigor, sino que propicia éxito en las relaciones amorosas...<sup>25</sup>

Luego de la introducción de la carne en México, y específicamente al oeste del país, hasta en los más apartados poblados se manifestó y desarrolló un gusto carnívoro que raya en la compulsión. Los nativos pronto se acostumbraron a ese nuevo sabor. Así, aparecieron en nuestra región guisados como los mencionados, donde el maíz y la carne son los elementos

<sup>22</sup> Thomas Calvo, *Guadalajara y su región en el siglo XVII*. Guadalajara, Ayuntamiento de Guadalajara, 1992, p. 196.

<sup>23</sup> *El sector alimentario en México*, México, INEGI/Comisión Nacional de Alimentación (Población y producción pecuaria, y Población pecuaria por especie según entidad federativa, 1985-1990), 1993, pp. 45-50.

<sup>24</sup> Mireille Vincent-Cassy, “Sur les traces”, en Sophie Bessis (dir.), *Mille et une bouches, Cuisines et identités culturelles*, París, Autrement, Serie Mutations/Mangeurs núm. 154, 1995, p. 16. También Massimo Montanari, “El papel del Mediterráneo en la definición de los modelos alimentarios de la Edad Media: ¿espacio cultural o mar fronterizo?”, en F. X. Medina (ed.), *La alimentación mediterránea*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània, 1996, pp. 73-79.

<sup>25</sup> Isabel González Turno, *Comida de rico, comida de pobre*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, p. 228. También Pedro Jiménez, *Humensal de un puesto callejero de mi madre*.

nodales. Fue tan afortunada esa colusión que con el tiempo los platillos inventados devinieron emblemas regionales.

Por todos lados apareció la matanza periódica o cotidiana de cualquier clase de ganado, cuyo mayor aprecio, al decir de algunos, recayó en el cerdo. Sin embargo,

mientras la carne de cerdo se exhibe sin recato en carnicerías y restaurantes, la de gato circula de contrabando, y tanto oculta su identidad que ni los perspicaces mexicanos advierten su presencia en los succulentos tacos de carnitas que comen por las calles. Endiosados con el cerdo, no entienden que si tan mexicano "antojito" es excelente, la alta calidad de la fritanga se debe a la contribución del gato.<sup>26</sup>

Este gusto apremiante por la carne no es mal visto en la cultura gastronómica mexicana, ocurre lo contrario. En México, para la inmensa mayoría, comer carne se considera sabroso, alimenticio y otorga *status*; sólo unos cuantos, los que constituyen la excepción cultural, sienten asco de ingerir cadáveres. Además, el gusto por los productos animales no culmina con consumir carne y vísceras, se extiende a otros, como la grasa de cerdo, muy apreciada en la región. Gran número de jaliscienses confiesan una debilidad gustativa por ese producto. Y pese a que hay cierta conciencia de su carácter tóxico, la mayoría de ellos hace caso omiso del hecho y defienden su gusto por encima de una abstracta salud futura.

Con todo, en el fondo de ese paladar carnívoro debe de existir esa ambivalencia que perturba a los seres humanos cuando comen carne, provocada por el adagio casi axiomático que dice: "Se es lo que se come". Tal vez esta sentencia cause en más de un carnívoro un sentimiento de animalidad.<sup>27</sup>

## DOS TRADICIONES, UNA CULINARIA

Es lugar común decir que la cocina del oeste mexicano es mestiza. Pero no está de más recordarlo, porque este hecho tan evidente pasa inadvertido e incita al regionalismo ramplón o al parroquialismo peregrino. Más aún,

<sup>26</sup> José Fuentes Mares, *Nueva guía de descarriados*, México, Joaquín Mortiz, 1977, p. 168.

<sup>27</sup> Paul Rozin, "De gouts et dégouts", en Sophie Bessis, *op. cit.*, p. 101.

hay que decir que todas las cocinas que se reclaman tradicionales y "puras" son —en mayor o menor medida— producto de las mezclas.

El menudo, la birria y el pozole constituyen verdaderos productos mestizos, igual que la inmensa mayoría de las personas y cosas de la región occidental de México. Su hibridación se expresa, al menos, de tres maneras. Primero hay que mencionar la técnica del cocimiento, usada tanto en América como en Europa mucho antes del siglo xvi. Luego tenemos la presencia preeminente del maíz (en forma de tortilla o como grano cocido), asociado a tres o cuatro tipos de carne de ganado. En seguida, en la confección de estos platillos concurren condimentos originarios del Viejo y Nuevo Mundo: ajo, cebolla, laurel, pimienta, jengibre, jitomate y variedades de chile. Por lo demás, si bien es cierto que ninguno de estos tres platillos incluye los irremplazables frijoles en sus recetas, éstos se han abierto un pequeño espacio al lado de la birria y el menudo —sobre todo si son servidos en tacos— para hacer más completa la hibridación culinaria.

Llama la atención que de las varias maneras de preparar alimentos, conocidas y practicadas a ambos lados del Atlántico, el cocimiento haya sido la técnica que se impuso y dio paso a la elaboración del menudo, la birria y el pozole. En efecto, concurriendo con lo cocido está lo asado, lo horneado y lo frito. Pero estas tres técnicas, al principio, no pudieron competir con esa manera tan simple de cocinar que es poner agua a hervir y echar dentro los alimentos y condimentos que se deseen. Ahí, en la sencillez, parece que reside el secreto, pues no obstante que asar es un modo de cocinar menos elaborado, por medio de él no siempre se logra la succulencia alcanzada en los cocidos, según lo determinan las formas culturales. Hornear es una técnica sofisticada muy apreciada por quienes saben de arte culinario; a través de ella se logran sabores exquisitos, pero su complejidad es mayor. Tal vez por ello esta técnica se usa más bien para ocasiones festivas o cuando se preparan grandes cantidades de comida para satisfacer necesidades comunitarias.

Freír alimentos es una adopción cultural. En América como en la antigua Europa, tuvo una doble función: la pronta preparación de alimentos, sobre todo de origen animal, y su conservación más prolongada. Pero como en México no se conocían los aceites comestibles con fines alimenticios, hubo de echar mano de grasas animales, en concreto de la manteca de cer-

do, que luego de la introducción del ganado porcino, pronto incrementó su producción. Sin embargo, ese método culinario tardó tiempo en sentar sus reales. Con el freír se elaboraron nuevos e híbridos platillos, como las carnitas, que constituyen una comida festiva del centro-oeste de México, muy sabrosa, según quienes la deleitan.<sup>28</sup> Las carnitas se comen mucho en Jalisco —sobre todo en los Altos y en el área de “Jalmich”, como la ha llamado Luis González—, pero no pueden considerarse como uno de sus platillos típicos.<sup>29</sup>

Hechos con los mismos materiales y técnicas, las ollas, pucheros, cazuelas y demás utensilios cerámicos son un logro de civilización: se trata del conocimiento y control de las arcillas, y de su amalgamación y cocimiento. Gracias a ello, el simple hecho de comer cambia su condición, se hace más sofisticado y placentero. Por eso llama la atención que en medio del sinnúmero de desencuentros culturales en que se convirtió la relación de americanos y europeos en México, el cocido haya obtenido tal empatía cultural. Éste permitió elaborar toda suerte de pucheros con los productos al alcance de la mano, unos locales, otros allende el Atlántico. Así nacieron platillos mestizos en todo México, cuya técnica esencial es el cocimiento. Ejemplos sobran: el frijol con puerco, típico del área maya; el *chilpachol* de la región del Golfo; el mole de olla, propio del Altiplano; o el menudo y la birria, típicos del occidente del país.

Con todo, la columna vertebral de la cocina mexicana sigue siendo el maíz—como desde hace miles de años, cuando inició el proceso civilizatorio mesoamericano—. El maíz es acompañado de los insustituibles frijoles y del chile. La omnipresencia de esta triada fundamental en la comida de los mexicanos es lo que ha determinado el ritmo de su vida cotidiana. No sólo la encontramos en las comidas de todos los días, sino también en los festejos. Además de los sempiternos tamales y el atole, hechos a base de maíz, toda la comida mexicana se acompaña de tortillas. El menudo es impensable sin unas tortillas bien calientes y mejor si están recién hechas; lo mismo sucede con la birria. Y si el pozole no puede consumirse con ellas dado que su cuerpo fundamental está constituido de maíz, un buen comensal no degusta ese platillo si no tiene unas tostadas.

<sup>28</sup> Ricardo Ávila, *op. cit.*, p. 303.

<sup>29</sup> Mucha gente de Michoacán reclama las carnitas como suyas, pero tal es una verdad a medias. Las carnitas aparecieron ahí donde se establecieron núcleos de colonos europeos que prospectaban vetas, desbrozaban campos o hacían comercio. Es decir, un poco por todos los rincones del centro-oeste mexicano.

Ahora bien, si la consistencia de nuestros tres platillos no predispone ofrecerlos con los resistentes frijoles —excepción hecha, como se ha dicho, de un taco de ellos para culminar un buen menudo o una succulenta birria—, ninguno de los tres es concebible sin el aderezo del chile, cuyo papel realza o atenúa los sabores y tufillos de la carne. La cebolla cruda y picada acompaña al chile en función similar, porque usualmente se sirve en proporciones discretas. Y para paliar el añejo gusto de los mexicanos por los productos verdes y frescos, al pozole se le agregan unas rodajas de rábano y repollo o lechuga picados.

#### RESTAURACIÓN, *MODUS VIVENDI* Y SOCIABILIDAD

El menudo se come por las mañanas, y a veces muy temprano, a una hora en que el apetito aún no está del todo despierto. Por ello mucha gente lo considera un plato de resistencia que permite soportar largas jornadas de trabajo, como los cargadores del mercado de Abastos de Guadalajara. Pero también, y sobre todo, tiene la reputación de conjurar con infalibilidad los estragos de noches de desvelo y excesos, sobre todo etílicos.

La birria, por lo general, se come entre media mañana y el inicio de la tarde —hora del almuerzo—, hecho que la convierte, para mucha gente, en un suculento, copioso, resistente y en ocasiones principal o único alimento de la jornada.

Salvo excepciones, como la del mercado San Juan de Dios, en Guadalajara no es usual comer pozole durante el día. Más bien se trata de un platillo nocturno que se vende en cenadurías o puestos especializados. Quien comió poco durante el día y necesita restaurarse, o aquel que tiene antojo o es goloso, puede paladear un buen pozole a partir de la caída de la noche.

Los tres guisos se consumen durante todo el año, dado que los productos requeridos para su elaboración no están sometidos al rigor y exclusión de los ciclos estacionales. Lo que sí cambia es el nivel de su consumo. El menudo es el más afectado de los tres, ya que, pese a que todos se sirven calientes, la temperatura a la que aquél se sirve es bastante elevada, de tal manera que cuando hace calor, entre marzo y junio, el menudo se antoja menos a los jaliscienses. Por el contrario, durante los meses más frescos y

en las mañanas húmedas del verano, las grandes cazuelas en las que el menudo es preparado quedan vacías hacia las once de la mañana. El pozole siempre es bienvenido por las noches, sobre todo si son frescas, según el temperamento de los que habitan la región. Pero también durante los meses más cálidos su consumo desciende un poco porque los comensales prefieren platillos frescos, como las tostadas o las tortas ahogadas. La birria es la menos afectada por la estacionalidad, no tanto porque sea un poco más ligera que el menudo, sino porque se come durante el día y hay más tiempo para digerirla.

Desde antaño se instalaron por todo el estado ventas de comida popular que son verdaderas empresas familiares —reducidas o extensas—, algunas de las cuales ya trascienden la ronda generacional. Otras han crecido debido a variadas circunstancias, y han abandonado su concepto original de puestos callejeros de comida.<sup>30</sup> Pero tal vez la mayor parte se ha mantenido en su tamaño “microempresarial”, ofreciendo un servicio comunitario y, a la vez, dando sustento a sus propietarios.<sup>31</sup> En esas ventas el menudo, la birria, el pozole y otros platillos tradicionales son moneda corriente. En la gran mayoría sus dueños se preocupan por ofrecer productos frescos y de buena calidad. Para ellos no sólo es importante la salud y satisfacción de sus clientes, sino el mantenimiento de una buena relación con éstos: de alguna manera, en general esos artesanos de la comida saben que su quehacer responde a una necesidad comunitaria. Y aunque no sean conscientes de ello, sus puestos son verdaderos espacios de socialización donde se recrean los comportamientos culturales y tradiciones. Se llegan a establecer relaciones muy estrechas entre el artesano de la comida y los comensales, como si se tratara de una gran familia que de continuo se reúne para comer y socializar.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> Algunos comerciantes exitosos de comida típica han abandonado la venta modesta y se han expandido; tienen sucursales en varios estados vecinos de Jalisco, y algunos de ellos piensan instalarse en Estados Unidos. “El paladar tapatío vuelve a sus raíces gastronómicas”, *Pública*, sección Economía, Guadalajara, 10 de agosto de 1998, p. 6.

<sup>31</sup> Prácticamente todos los puestos de comida “típica” ubicados en tianguis y mercados de Guadalajara son microempresas. Sin embargo, existen excepciones; por ejemplo el restaurante La Ginda.

<sup>32</sup> Ejemplos de esto son: La Güera, puesto de pozole y autojitos mexicanos en el tianguis de San Antonio; Chela, menudería en el mercado de Abastos; Gaby, puesto de birria en el mercado Alcalde. Todos con una antigüedad de veinticinco años o más.

Preparar alimentos —y comerlos— no sólo depende del sitio económico y social de quienes los elaboran y degustan, sino de la visión del mundo y del imaginario colectivo que estructura el gusto de quienes intervienen en esa relación social que restaura, deleita y comunica. El artesano de la comida, que en nuestro caso prepara birria, pozole o cualquier otro platillo tradicional, es el centro de un microcosmo donde no sólo se conjugan el conocimiento de un oficio, su manejo diestro —es decir, la preparación de buenos platillos—, y una gran sociabilidad, sino también una cantidad de símbolos, imágenes y mitos que identifican a quienes los frecuentan.

Las experiencias culinarias y gastronómicas más conocidas y tal vez apreciadas son propias del ámbito público, donde el restaurante y sucedáneos actúan como una red de células en las que se originan diversas sociabilidades. A escala regional, esa red se constituye por los llamados restaurantes típicos, pero sobre todo por los puestos de comida popular y callejera, y las famosas cenadurías, que son un distintivo cultural.<sup>33</sup> En pocos lugares, más allá de Jalisco, encontramos puestos de menudo, birria, pozole o de tortas ahogadas, y mucho menos cenadurías, donde con poco dinero se pueden comer verdaderas delicias. Si los hallamos fuera de la región, estos establecimientos llaman a su origen: “estilo Jalisco”. Dicho de otro modo, también comemos símbolos. Éstos tienen un papel determinante en la selección de lo que comemos y en la manera de percibirnos.

Sin importar el horario, cuando se sale a comer a la calle se rompe la rutina cotidiana. El simple hecho de la comunicación que se realiza durante las comidas se convierte en acto de socialización, de festejo, enmarcado por la degustación de alimentos que se estiman y apetecen.<sup>34</sup> Comer fuera de casa alimentos apreciados y en ambiente festivo, lejos de degradar nexos grupales, los refuerza. En Guadalajara, por ejemplo, numerosas familias acostumbran salir en grupo a comer menudo o birria, sobre todo los fines de semana, y pozole cualquier noche. Ese acto colectivo no sólo favorece las relaciones familiares, sino que puede estimular la comunicación.

<sup>33</sup> Pierre Gentelle, “Le restaurant chinois”, en *Les restaurants dans le monde à travers les âges*, Paris, Éditions Glénat, 1990, pp. 70-71.

<sup>34</sup> En sus orígenes, guisos como los aquí tratados debieron comerse en situaciones especiales, es decir, de festejo o conmemoración. Los comensales debieron ser numerosos, por encima de los miembros de una familia restringida. Al festejar acontecimientos con platillos como la birria, las raciones debieron ser cuantiosas, pues la copiosidad es signo de ruptura de lo cotidiano, la riqueza y abundancia de los anfitriones. Esas comidas festivas debieron ser, y todavía son, una especie de *potlach*, sólo hay que ver cómo se sirven hoy esos platillos. Entre esta abundancia y la gula festiva sólo hay un paso.

Durante los últimos años este tipo de comercio se ha convertido en un recurso extremo que permite a mucha gente hacer frente a sus necesidades materiales. En efecto, luego de las recurrentes crisis económicas que han asolado el país durante los últimos años, incluso miembros de numerosas familias venidas a menos, que antes no lo hacían por pudor, han debido remontar su vergüenza pública para poder instalar puestos de comida callejeros, entre los que se cuentan nuestros platillos emblemáticos.<sup>35</sup> Así mitigan un poco su falta de recursos, que antes de las recurrentes crisis se conseguían por otros medios, y recrean tradiciones e identidades.

Los buenos artesanos de la comida tradicional que conocen bien su oficio, en general tienen como objetivo prioritario ofrecer productos de calidad a sus clientes; luego está obtener ganancias. Aunque su trabajo les permite un *modus vivendi* decoroso, gran número de ellos encuentran más satisfacción en dar un buen servicio a sus clientes, que a su vez éstos reconocen: se trata del placer lúdico del *don* y el reconocimiento del *otro*. Por su parte, los comensales que frecuentan los sitios donde se vende menudo, birria y pozole son de recursos medianos y modestos, consumen una cocina de estirpe popular.

En efecto, estos tres platillos forman parte de una cocina de raíz campirana, es decir, de origen social modesto. Y aunque alguno de ellos se encuentre en el menú de algún restaurante de postín, no tiene relación con el ámbito de la cocina culta o burguesa. De hecho, muchos conocedores, aunque sean pudientes, prefieren “descender” a los mercados, cenadurías y puestos callejeros para degustarlos, ahora que los cánones sociales son más liberales.<sup>36</sup> Este descenso de los encumbrados a los ámbitos populares y el gusto por lo que en ellos se produce no es un fenómeno reciente; se puede decir que la adopción de lo popular por parte de las élites es una constante de la dinámica social.<sup>37</sup>

<sup>35</sup> En una de sus mejores novelas, por medio de la referencia al modesto vendedor de pepinitos del desierto, Naguib Mahfuz describe una de las más antiguas actividades del hombre: el comercio de comida. *Hijos de nuestro barrio*, México, Alcor/Roca, 1989, pp. 52 ss.

<sup>36</sup> José Nájera cuenta cómo “todo” un señor de Guadalajara, muy aficionado al alcohol, hacía que sus cocineras le prepararan menudo en casa para mitigar sus recurrentes resacas etílicas. Lo hacía de este modo porque en su medio social era mal visto ir a comer menudo a puestos callejeros y con gente de baja ralea. “Impresiones gastronómicas de un forastero en Guadalajara”, *Estudios del Hombre*, núm. 2, Guadalajara. Universidad de Guadalajara, 1995, p. 147.

<sup>37</sup> Carlo Ginzburg. *El queso y los gusanos*. Barcelona, Muchnik Editores, 1991, p. 185.

Por otra parte, en el ámbito de la *res privada*, tanto en Guadalajara como en las demás ciudades de Jalisco, la comida cotidiana de la mayor parte de las familias pudientes está sazonda de gusto popular, tanto más en la medida en que las cocineras que están a cargo de su preparación casi en su totalidad pertenecen al pueblo modesto y de origen rural. En la concepción culinaria misma, las diferencias entre las comidas que salen de los fogones ricos y pobres son básicamente dos. En primer lugar, en las cocinas ricas las modas culinarias —comer “sano” o mantenerse delgado, por ejemplo— tienen más presencia. En segundo lugar, los medios que sostienen esas mismas cocinas permiten acceso a cierta variedad de productos que no siempre son bien utilizados, en principio por ignorancia.

Tal vez este apego generalizado a la tradición culinaria local explique, al menos en parte, por qué no prosperan en la enorme ciudad de Guadalajara los restaurantes que elaboran buena comida de otras tradiciones gastronómicas: un buen número de esos establecimientos terminan por ofrecer productos de calidad mediocre, cierran en poco tiempo o se adaptan al gusto local.

### TRADICIÓN Y CAMBIO

Alimentarse y comer constituyen actividades humanas de enorme complejidad.

Para los seres humanos la comida es a la vez la única fuente de nutrientes y un vector frecuente de toxinas [...] una fuente de placer o, dado el caso, de miedo o asco, y el fundamento de experiencias estéticas, [o] un soporte privilegiado de la vida en sociedad y de conductas de distinción social.<sup>38</sup>

La actividad culinaria es un ámbito social privilegiado para observar su propia dinámica. Piero Camporesi señala que la gastronomía es una especie de ciencia social totalizante que concierne “... tanto a la filosofía como a la química, a la geografía como a la historia, a la sociología como a la economía, [o] a la política como a la fisiología...”<sup>39</sup> José Fuentes dice

<sup>38</sup> Paul Rozin, *op. cit.* p. 96.

<sup>39</sup> Piero Camporesi, “La terre et la lune. Alimentation, folklore, société”, reseña editorial, *Le Monde*, París, 28 de mayo de 1997.

que la sofisticación del ritual de la comida es proporcional al grado de civilización alcanzado.<sup>40</sup> Y puesto que el acto de comer —gustar— entraña el de sentir, lo que implica el saber, Italo Calvino evoca atrevidas metáforas, por medio de las cuales se establecen estrechas relaciones entre el placer gastronómico y los demás placeres corporales, que en ocasiones pueden ir hasta el canibalismo.<sup>41</sup>

Estas reflexiones sólo han sido posibles en la experiencia culinaria y gastronómica compartida, no en la perspectiva individual. Más allá del simple hecho de ingerir alimentos que permiten la restauración física, para los hombres comer es también, y sobre todo, un acto social. Y éste es, precisamente, el que potencia y da sentido a las múltiples vivencias individuales, las cuales en su conjunto constituyen una fenomenología sociocultural compleja, que sustenta la tradición y la identidad.

Cuando hablamos de tradición en el ámbito de la comida, de manera casi irrecusable aludimos a los recuerdos.<sup>42</sup> Nos referimos a los platillos que preparaba la madre, la abuela, la tía, la madrina o fulanita de tal, de un puesto de comida determinado. Es decir, la cocina es memoria, tradición. Se trata de una recuperación selectiva recreada de manera cotidiana. Esta memoria y tradición, que en principio pertenecen al ámbito de lo privado, al círculo familiar, salieron de él y se instalaron en el ámbito público, en el que crearon y recrearon una memoria, tradición material e identidades colectivas.

Los sujetos sociales que se alimentan con el mismo tipo de comida desarrollan un sentimiento de pertenencia, de *ser social*, que en el caso jalisciense está ligado a una tradición gastronómica más bien sencilla y sobria, en principio. Una sociedad cuya gastronomía de origen campesino se mantiene apegada a la tradición, y cuyo elenco de productos básicos prácticamente no cambia, sugiere un comportamiento cultural más bien conservador, *lato sensu*.

Las formas y tradiciones culinarias hacen parte de la historia silenciosa de cualquier sociedad. Los saberes que se aprenden y recrean en torno al fogón se transmiten sin dificultad de una generación a otra, de madre a hija,

<sup>40</sup> José Fuentes Mares, *op. cit.*, p. 14.

<sup>41</sup> Italo Calvino, *Bajo el sol del jaguar*, México, Tusquets, pp. 41 ss.

<sup>42</sup> "La referencia a la tradición es un medio cognitivo para asumir o reforzar la identidad cultural. La tradición no se limita a hechos, sino que engloba las intenciones, las motivaciones anteriores a esos hechos". Martine Reil, "Le courage de l'art", en Claude Lévi-Strauss, *Des symboles et leurs doubles*, París, Plon, 1989, p. 243.

pero muy pocos de ellos se constituyen en conocimientos formales con presencia delimitada y clara en la vida pública. En este sentido, aunque se han editado algunos recetarios de comida "típica" jalisciense, sabemos muy poco de su cocina tradicional y sus maneras de mesa, porque casi no las hemos estudiado como fenómeno sociocultural. Amén de las anécdotas escritas o recuentos orales, que algo nos dicen de la tradición culinaria regional, la mejor forma de saber más de esa historia silenciosa que es cocinar, es observar ahí donde aún se reproduce con vigor, es decir, en el ámbito de la comida popular, que es en cierto modo la más tradicional. En este sentido, el menudo, la birria y el pozole, como platillos de estirpe popular —con todo lo que esto implica desde el punto de vista étnico y cultural—, son la base de la tradición culinaria jalisciense.

La investigación historiográfica y cultural sobre la cocina mexicana y la documentación adquirida, poco a poco develan un cuadro donde se pueden apreciar las influencias de costumbres culinarias extranjeras y su mezcla con las tradiciones locales. Estas influencias comienzan a manifestarse desde el mismo siglo xvi, son claras a lo largo del xix, y evidentes y documentadas en el presente. Sabemos que las influencias mayores y primeras fueron la española y la francesa; de fecha más reciente son la asiática y la norteamericana, si es que ésta la consideramos tradición culinaria. Asimismo, la investigación médica y nutricional nos está mostrando la calidad de nuestra alimentación.

Por otra parte, el incremento del comercio y las comunicaciones durante los últimos años ha permitido a ciertos estratos sociales un conocimiento más amplio de otras tradiciones culinarias y ha hecho posible acceder a sus platillos y productos nuevos, algunos de los cuales se integran tímidamente a los guisados locales. Pero obtener estos nuevos productos es costoso, por lo que a fin de cuentas resultan consumo suntuario. Cuando la economía del país lo ha permitido, este consumo ha dado a la mayoría la sensación de progreso, pero cuando la economía entra en recesión, hecho recurrente, los consumos suntuarios son los primeros en excluirse de los presupuestos. Así, el platillo que en ocasiones se degustaba en el restaurante de especialidades extranjeras, o el producto exótico que se comenzaba a acostumbrar para aderezar guisados cotidianos, fueron abandonados. La mayoría de quienes podían comprarlos han renunciado a los productos ex-

céntricos que comenzaban a variar sus dietas, y han vuelto a sus alimentos básicos, en cuyo núcleo está la secular triada mexicana, algo de carne, unas cuantas verduras y frutas, y un sinnúmero de productos plenos de carbohidratos.

Sin duda, aún hace falta una sólida y profunda reflexión sobre la cocina regional y nacional, sobre todo en relación con sus raíces, variedad y riqueza nutritiva. Esto es importante no sólo desde el punto de vista de la actividad culinaria misma, sino por lo que ésta influye en la constitución de la conciencia de pertenencia histórica y cultural, y el desenvolvimiento de la identidad grupal, aunque quizá la identidad sólo reside en la idea que de ella nos hacemos.<sup>43</sup> Pero ese trabajo es para las élites, porque los artesanos de la comida, como la gente común, son conscientes de sus limitaciones materiales y de que con unos cuantos productos —los de siempre—, con los que ellos aprendieron a cocinar, pueden seguir haciendo frente a las necesidades culinarias cotidianas, incluyendo los platillos festivos, como el menudo, la birria y el pozole.

Al respecto, una comerciante de comida nos dijo: "Sin nuestra historia no somos nada".<sup>44</sup> Aquí, en el ámbito de la restauración, pareciera que *historia* quiere decir lo que tenemos, lo que cocinamos, lo que comemos. Pero tal vez en el fondo de esa sentencia *historia* signifique maíz, frijol y chile, como siempre.

<sup>43</sup> Roland Broumain, "Un emblème disruptif", en Sophie Bessis, *op. cit.*, p. 163.

<sup>44</sup> Cony, comerciante del mercado Adrián Puga.

# Identidades culinarias en el sureste de Asia

Annie Hubert

## RESUMEN

*A pesar de la diversidad, el sureste de Asia presenta una alimentación con características específicas. Ingredientes, utensilios y técnicas son similares en todas partes; no obstante, el gusto está bajo la influencia de los grandes vecinos: India y China. Ellos cambian de lo picante y fuerte a lo suave y aromático, en una superficie que va de oeste a este. Esta área de la domesticación del arroz, muchos vegetales, frutas y animales, es una de las grandes cocinas del mundo.*

---

## INTRODUCCIÓN

En todas las culturas del mundo se han elaborado, y todavía, sistemas alimentarios que reflejan la geografía, el ambiente, la historia, la estructura social, los valores religiosos y morales de la comunidad. En la complejidad de estos sistemas, la cocina es el aspecto más expresivo de la identidad de los grupos humanos, que se constituye en un periodo largo, como lo define Fernand Braudel, a través de los diferentes estratos de culturas dominantes que se suceden en una misma área.

El sureste de Asia es una zona que comprende un subcontinente y un archipiélago, donde existe un mosaico de grupos étnicos, por lo que a primera vista parece imposible hablar de un estilo de cocina para toda el área. Sin embargo, en miles de años de historia esta parte del mundo, con su diversidad, ha visto la creación de cocinas regionales con características comunes, que le dan una identidad específica, espejo de la larga historia de intercambios culturales.

En este conjunto se distinguen cuatro zonas principales de estilos culinarios, con sus caracteres propios de gustos y aromas: las islas, con la península de Malaca y Birmania; Tailandia, con Laos y Camboya, y Vietnam,

partes del sur de China y los pueblos protoindochinos del altiplano al sur del subcontinente.

### LOS PUEBLOS ANTIGUOS

El sureste de Asia es un cruce mayor de pueblos y culturas, y una zona muy antigua de población humana. Hace cuarenta y cinco mil años allí vivían los protoindochinos, que dejaron el continente para poblar las islas cercanas del archipiélago, y más tarde las del Pacífico. Fue el centro de una revolución neolítica y vio los principios de la agricultura, primero con la domesticación de tubérculos como el "taro" (*Colocasia esculenta*) y más tarde la del arroz. Sitios prehistóricos como Spirit Cave en Tailandia son testigos de esa primera domesticación de un cereal que será el más consumido del mundo. Al mismo tiempo, allí ocurrió la de animales como el perro, el pollo, el cerdo y el pato. En el neolítico grandes civilizaciones ya conocían el bronce y la cerámica: Hoa Binh (-10 000 a. C.), Dong Son y Ban Chai (-2000 y 3000 a. C.).

Tres siglos antes de Cristo, en el este, los Han de China conquistan más y más el sur del Río Amarillo, y llegan hasta lo que hoy es Vietnam. En el siglo V alcanzan el sur de China poblaciones de lengua tai expulsadas por los Han. Esas nuevas poblaciones empujaron a los protoindochinos hacia las montañas, a la selva, o al altiplano, territorios que no interesaban a los conquistadores.

Desde el oeste, una invasión más pacífica llegó de la India casi al mismo tiempo, y se establecieron los grandes estados convertidos al hinduismo: Tailandia, Camboya e Indonesia (hoy sus últimas huellas sobreviven en la isla de Bali).

### GRANDES RELIGIONES

Desde el este llegaron el taoísmo y el budismo chino, y al mismo tiempo, el budismo traído de Ceilán reemplaza las religiones hinduistas. En el siglo VII, desde el oeste, con los comerciantes árabes penetra la nueva religión del islam. Unos siglos más tarde se propaga de manera definitiva en la península y en las principales islas del archipiélago.

Hoy toda esa región es un cruce de las mayores religiones del mundo: budismo, islam y cristianismo (de implantación más reciente sobre todo en gran parte de Filipinas). Han dejado marcas profundas sobre las civilizaciones y las culturas de los pueblos de esta parte del mundo. Tenemos aquí cuatro áreas: la de influencia islámica: Malasia, Indonesia y el sur de Filipinas; la del budismo del pequeño vehículo —venido de Ceilán—: Tailandia, Laos, Camboya y Birmania; la de las religiones “chinas”, como el taoísmo, confucianismo y budismo del gran vehículo, o una fusión de todas: Vietnam, zonas del sur de China, poblaciones del norte de Laos y Tailandia venidas de China; finalmente, un área del altiplano con sus poblaciones protoindochinas, de viejas tradiciones “animistas”, a las cuales se pueden agregar los recién llegados de China, como los Yao y los Hmong, con prácticas chamanistas y culto de los ancestros.

Desde la antigüedad, relaciones comerciales entre esta parte del mundo y la India con el mundo árabe por el oeste y con China por el este, han permitido a estas poderosas culturas dejar una marca profunda en la elaboración de las cocinas locales. Paradójicamente, la presencia europea en la época de la colonización no tuvo influencia culinaria; el éxito europeo sólo llegó con el *fast food* y la coca cola hace unos años.

### UNA BASE COMÚN

El cimiento de las cuatro zonas culinarias en el subcontinente, originadas por las influencias, invasiones y dominación de varias culturas, es común y resulta del ambiente geográfico, así como de la difusión de técnicas y gustos a través de todas las sociedades indochinas.

### UNA PLANTA SAGRADA: EL ARROZ

La cultura y el consumo de arroz son universales en esta parte del mundo. Este cereal es la base alimenticia, una sustancia sagrada y venerada. Es símbolo de vida, humanidad, y parte íntima de los músculos del cuerpo en las representaciones antiguas.

En todas las sociedades se efectúan ceremonias para “el alma” o diosa del arroz, que datan de la llegada de las grandes religiones. Cada pueblo,

cada familia, incluyendo los mahometanos, budistas o hinduistas, celebra esos rituales al cereal que da la vida.

Las variedades botánicas son muchísimas, de las más antiguas a las más recientes: arroz glutinoso o no, de granos redondos o largos, blancos, colorados o negros, más o menos aromáticos, y con gran diversidad de gusto. Se cultiva en campos irrigados con varias cosechas por año, utilizando hoy variedades de alto rendimiento, o en campos inundados en temporada de lluvia, o sobre tierras desbrozadas en la selva, con una sola cosecha por año. La presencia de este cereal determina la categoría "comida", es decir, cada consumo de alimentos que incluye arroz. Sin él, es simplemente una merienda.

#### LEGUMBRES, VERDURAS Y FRUTAS

La variedad de vegetales comestibles cultivados es inmensa en ese ambiente tropical. Legumbres y verduras son el acompañamiento diario del arroz, y el tipo de alimento más consumido después del cereal. Las familias botánicas de los crucíferos y los cucurbitáceos son las más representativas. Son también importantes la ipomea acuática, el lotus, los tubérculos como el *Dioscorea alatas* y *Colocasia antiquorum* var *Esculenta*, *Ipomea batatas* y *Sechium edule*, que se cultivan en todas partes, como las berenjenas, habichuelas y guisantes (*Phaseolus mungo radiatus*), tomates, cebollas y ajo, que representan sólo una pequeña parte de la cantidad de vegetales que transforman los mercados del sureste de Asia en un paraíso para vegetarianos. Entre las legumbres, la soya es la más utilizada: en guisantes secos, transformada en leche, en salsa o en pasta fermentada.

Una gran variedad de fruta se encuentra en todas las temporadas, y son las clásicas producciones de zonas tropicales: *rambutan*, *mangistan*, mangos y bananas, ananas, *longans*, liches, sandías, melones, limones, naranjas y pomelos están entre los más conocidos, pero el más característico es el durian (*Durio zibethinus*), cuyo fuerte olor hace que los europeos le teman; sin embargo, es la fruta más apreciada localmente y también la de mayor precio.

La fruta no es nunca parte de la comida: se saborea en la merienda o en otros momentos del día. La fruta verde puede ser utilizada en la cocina,

como papayas, mangos o bananas. La nuez de coco es apreciada por su aceite y por su leche (no confundir con el "agua", la leche es el jugo de la carne).

Fuera de las zonas urbanizadas, las plantas salvajes comestibles forman una parte importante de la alimentación. Se obtienen por lo general durante la temporada de lluvia: brotes de bambú, fruta, hongos u otros vegetales recogidos en la selva o en los antiguos campos desbrozados sirven de acompañamiento en varias salsas.

En esta parte del mundo las especias han tenido un papel mayor en la historia económica y culinaria. Clavo de olor y nuez moscada se originan en el archipiélago de Celebes; canela, pimienta, anís estrellado, jengibre y cúrcuma, como la cardamoma, son omnipresentes en el sureste de Asia, que fue el eje del comercio de estas especias en el mundo occidental desde hace más de dos mil años. Las cocinas de toda el área llevan la impronta de las especias, más o menos picantes, pero siempre muy aromáticas.

Las yerbas aromáticas son numerosas y muy abundantes. El *Cymbopogon citratus*, cilantro fresco y seco, hojas y fruto del *Citrus hirtus*, unos seis basilicos diferentes, menta, eneldo, ajo y cebollita se encuentran en todas partes y en todas las cocinas. Los *Kaempferia panduratum*, *Piper sarmentosum*, *Pandanus odoratus* (este último para los dulces) y muchas otras yerbas son utilizadas principalmente en Tailandia, Laos, Camboya y Vietnam.

## EL PESCADO

Es una comida casi tan importante como el arroz. Los peces de mar o de río, o los criados en agua dulce, como las tilapias, no sólo se consumen en la costa, sino en cualquier lugar. Es la fuente principal de proteínas animales. Se come fresco, pero se puede también salar y secar, o salar y fermentar. Condimentos característicos de toda esta parte del mundo son las salsas o pastas de pescado fermentadas, ricas en oligo, y que dan un sabor típico a todos los platos. Las salsas líquidas, *nuoc mam* y *nam pla*, de Tailandia y Vietnam se utilizan más en el continente; en las islas se prefieren las pastas fermentadas: *blachan* y *trasi* de Indonesia; *pa dek* de Laos y *kapi* de Tailandia. El sabor fuerte de aquéllas necesita una nota agria y dulce al

mismo tiempo, que le da equilibrio y que se encuentra en todas las cocinas del área.

### CARNE

Se come muy poca y cada vez en menos cantidades. El tipo de carne corresponde a las zonas religiosas: el cerdo predomina en el budismo, hinduismo (Bali) y cristianismo; la vaca y la cabra en los países islamizados. Pollo y pato por todas partes. La carne de caza se consume ocasionalmente por todas las áreas, sobre todo roedores, pajaritos u osos. La carne se puede salar y secar. En las zonas budistas o cristianas existe una clase de embutidos: la carne salada y aromatizada con especias o conservada en limón o vinagre. El pollo fue domesticado en la península malaya; se cría en libertad y su carne es bastante dura, por lo que son cocinados por varias horas, o en picadillos. Los patos fueron introducidos por los chinos y sus huevos son muy apreciados.

### LAS GRASAS

Como la carne, se consumen poco; solamente para guisar los platos que acompañan el arroz. En el continente y en zonas cristianas se utiliza la de cerdo o aceite de soya. La leche de coco puede ser también empleada en algunos guisos. En las islas, el aceite de coco es el más usado, aunque no se conserva por mucho tiempo. Las cocinas del sureste de Asia son de las menos lípidas en el mundo.

### AZÚCAR

Originaria de Papúa Nueva Guinea, se cultiva en esta parte de Asia desde hace miles de años. No obstante, el azúcar cristalizado fue introducido por los comerciantes indios. Otra variedad es la que se obtiene de la savia de una palma: *Borassus flabellifer*, de color marrón claro, muy aromático, y que le da un gusto característico a todos los dulces. Hay que destacar que los dulces no son parte de las comidas, sino de la merienda.

## LOS ALIMENTOS "AJENOS"

Los portugueses y los españoles introdujeron en el siglo xvi las más importantes plantas americanas: maíz, papas, batatas, zapallo, tomates y habichuelas. Pero el que tuvo más éxito y que fue adoptado de inmediato y utilizado en todas las cocinas fue el chile. Hoy es imposible imaginar las cocinas de esta zona del mundo sin el gusto muy picante que las caracteriza. Lo encontramos desde la India hasta Corea, como parte de la gran tradición culinaria, esencial en las preparaciones saladas y algunas veces dulces. Las tradiciones locales se refieren al chile como un ingrediente clásico, que se remonta a un pasado antiguo, igual que en México. Es un emblema de identidad muy fuerte, y muchas veces se mide la asimilación de un extranjero a las costumbres locales por su capacidad para comer picante.

Los chinos introdujeron pastas de arroz o de trigo que, según ellos, inventaron. Llegaron durante los dos siglos pasados, con la inmigración china propiciada por los gobiernos coloniales. Hoy están integradas por completo en platos regionales, como el *khao pun* de Laos, que son pastas finas de harina de arroz, servidas con un guiso picante y aromático a base de leche de coco y maní, o los *kue teo phud* de Tailandia, que son pastas anchas de harina de arroz, refritas con verduras y cebolla. Se les agrega siempre salsa de pescado.

## LECHE

Todas las poblaciones en esta parte del mundo no consideran la leche como un alimento. Tienen una inaptitud genética a digerir la lactosa, porque muy jóvenes pierden la enzima que permite la digestión de la leche, líquido tan usual en los pueblos europeos. Hace unos años se introdujeron lacticinios: yogurt o leche aromatizada, pero no tuvieron éxito. La leche y los helados de soya son mucho más apreciados.

## LAS BEBIDAS

El área del té es continental: Birmania, Tailandia, Laos, Vietnam y Camboya.

En estos países se hace alcohol de arroz, y los grupos étnicos del altiplano elaboran una fuerte cerveza de arroz en grandes jarras de tierra.

En las islas donde se difundió el islam se consume poco alcohol; ahí el café, testimonio árabe, se prefiere. En las islas cristianas o de otras religiones se hace un vino de palma, y alcohol destilado de ese vino. El té se bebe menos en las islas que en el continente. También las bebidas modernas, como cerveza, coca cola, whisky, se pueden comprar dondequiera y ya son parte de la tradición local de los jóvenes. En las calles de las ciudades, la presencia de vendedores de jugo de caña, naranjas o ananas servidos sobre hielo picado es muy usual. De igual modo, se vende hielo picado con jarabes artificiales, de colores fluorescentes, menos caros que los jugos frescos.

Las bebidas son ingeridas antes o después de las comidas. El alcohol acompaña las comidas de fiesta, sobre todo entre hombres, ya que las mujeres beben poco. El alcohol es símbolo de sociabilidad entre hombres y reservado para días festivos.

#### EL MATERIAL DE COCINA

El *wok* (palabra de origen cantonés), recipiente universal, que sirve para todas las preparaciones: freír, guisar, hervir, cocinar al vapor, es utilizado hasta en las zonas más alejadas. En cada lugar recibe un nombre específico. Puede ser que su origen haya sido chino, lo cierto es que desde hace muchos siglos se usa en Asia. Son comunes también las ollas de hierro, y más recientemente las de aluminio y algunas veces de barro. Cestas de bambú muy finas se utilizan en las partes continentales para cocer el arroz glutinoso al vapor, y en otros lugares, las ollas de vapor de tipo chino en bambú o aluminio.

Cada cocina tiene dos clases de mortero: uno de piedra volcánica para especias, chiles y sustancias duras, y otro de tierra con maja de madera para sustancias más tiernas, como fruta o legumbres.

Igualmente conocido es el rallador para nuez de coco. Compuesto de un taburete bajo de madera para que la persona que trabaja se siente; prolongado por un eje rígido, de hierro, terminado por un pequeño disco metálico indentado sobre toda su circunferencia. La mitad de una nuez de coco se ralla aplicándola sobre el disco y dándole movimientos circulares. La difu-

sión de este instrumento fue interesante: de Asia pasó a la India, a las islas del Pacífico y por último a Madagascar. La tecnología moderna lo ha mejorado: un eje da movimiento circular a una parte semirredonda, estriada de rayas metálicas indentadas; funciona con una manivela, como las máquinas de picar la carne antes de la llegada de los molinos eléctricos. Todas las culturas del mundo que consumen leche y crema de coco han utilizado esta clase de rallador. Hace unos diez años la agroindustria local empezó a producir leche y crema de coco en latas, secas o heladas, y en las ciudades están reemplazando progresivamente los ralladores eléctricos de los mercados. Otro instrumento, muy antiguo, es el tubo de bambú, del que hablaremos más adelante.

### TÉCNICAS DE COCINA

#### *Cocción sin recipientes*

Típica de los pueblos antiguos de la región, que utilizaron al máximo el ambiente vegetal, es la cocción en "paquetitos". Los alimentos, picados en pedazos más o menos pequeños, se envuelven en una hoja de bananero, lotus, o en paquetitos de fibras trenzadas de pandáneos o cocó. Se cuecen bajo la ceniza caliente, o a vapor. Pescado, carne, arroz y otros ingredientes cocidos con esta técnica tienen un aroma extraordinario que depende de la variedad de hojas en que están empaquetados.

Igual de antigua es la cocción en tubos de bambú: los alimentos en picadillo, con o sin arroz, se ponen en un tubo de bambú cortado entre dos nudos. Se le agrega agua y se tapa con un corcho de hojas de bananero. El tubo se pone oblicuo contra un soporte junto al fuego. Cuando la parte externa del bambú verde se quema, se vuelve negra, es que todo está cocido, en sólo veinte minutos. Ya tibio, se remueve la película negra para obtener un tubo blanco, con un sabroso aroma de bambú.

Asar se practica desde hace muchos años en los mercados de calle, o en casa cuando hay fiesta, o cuando las familias trabajan en el campo. Es un elemento característico de la cocina de fiesta. Se asan "brochetas", o pedazos enteros de pollo o carne, mantenidos por láminas de bambú. También el pescado, algunas veces empaquetado en hojas de bananero, lo que le da una gran suntuosidad. Tubérculos como batatas o taro se asan bajo la ceniza caliente del fuego de la cocina.

### *Cocción con recipientes*

La cocción al vapor es usual en toda la región. Se necesita una olla con una cesta u otro recipiente con hoyos. Es muy frecuente en las zonas donde se consume arroz glutinoso como alimento de base. También el pescado, la carne y las verduras se cocinan así en casi todas partes. Esta técnica economiza al máximo el combustible y los recipientes: una sola olla, un solo fuego, y estratos de recipientes para los variados alimentos.

Guisos, más o menos secos, sin mucha salsa, se hacen en ollas, con un poco de grasa de cerdo, de aceite de coco o de soya, o en leche de coco. Se cuecen en su propio jugo. Así se preparan los *caris* en esta parte del mundo, cada región con su aroma y picante característico.

Freír en poco aceite sobre fuego muy fuerte es una técnica china que se practica también en el sureste de Asia, particularmente para vegetales o pastas. La fritura se practica rara vez, ya que es cara, porque necesita mucha grasa o aceite; más bien es parte de la cocina de fiestas, o de calle.

Las sopas, claras, con mucha agua, sirven de bebida para las comidas. Las espesas, con pastas y muchos ingredientes, fueron introducidas por los chinos hace un siglo, y se sirven en los puestos callejeros; hacen función de merienda y se pueden ingerir a cualquier hora del día o de la noche.

Por todas las regiones se come lo crudo. Los platos que acompañan al arroz se componen de chiles frescos, yerbas aromáticas, cebollitas y limones crudos y picados. Se prepara una ensalada a base de limón y yerbas, con chile fresco, salsas de pescado y muchas combinaciones de carne, pescado o mariscos.

Los pueblos del altiplano, más tradicionales, que practican la caza y la colecta, acostumbra más los alimentos crudos que los paisanos en los valles. En el continente, y en particular en Tailandia y Laos, se come la carne cruda, de cerdo, ciervo, pescado, en picadillo muy picante y con yerbas aromáticas (*laap*). En zonas fuera de la influencia islámica también se consume cruda la sangre coagulada del cerdo.

Todos los alimentos preparados se cortan en pedacitos, del tamaño de un bocadillo, pero no sobre la mesa en la que se come.

## LA COMIDA

Como lo hemos dicho, una comida está definida por una base de arroz. Éste puede ser glutinoso (en el norte de Tailandia y en Laos) o granos largos. Lo que se cocina con más atención son los platillos que acompañan al cereal. Están hechos con verduras y legumbres, pescado, y algunas veces con carne. Esos guisos vienen a condimentar el arroz, a darle gusto, pero es el cereal el que simbólicamente y energéticamente alimenta a los hombres. Los platillos son todos picantes, aunque no es igual en todas las zonas. Cuando en la comida hay sopa, ésta debe ser clara, a manera de bebida. No se toma sino hasta después de comer. Pero es costumbre que durante los banquetes el alcohol circule sin restricción, sobre todo entre hombres, y así como en las comidas oficiales de los comerciantes de origen chino, se preparan con coñac de principio a fin.

Se come sobre mesas bajas, o bandejas depositadas en el suelo; con los dedos y con cucharas, y en las familias más urbanas con tenedor y cuchara. Hay una sola excepción: en Vietnam, con más influencia china, se usan palillos. Éstos también se utilizan en todas las ciudades para las sopas de pasta vendidas y consumidas en la calle. La comida se sirve en picadillo o pedacitos; no hay que cortar nada. Los guisos de acompañamiento están servidos en platos comunes, sólo el arroz en platos o tazones individuales; cada quien toma lo que desea en los platos comunes.

El número de comidas por día es variable; en general son dos, algunas veces tres, sin contar las meriendas que se compran en la calle, como fruta, dulces u otros platillos. La comida se sirve tibia o fría, nunca caliente. Por ejemplo, un desayuno en Bali se compondría de arroz frito en aceite de coco, con un huevo frito (de pato) servido frío.

## LAS TRES ZONAS CULINARIAS

Los alimentos, recipientes y técnicas se han desarrollado desde la antigüedad por el uso del ambiente, de técnicas arcaicas y a través de intercambios que permitieron establecer bases comunes durante siglos, y que siguen dándose de manera simultánea. Sin embargo, tres estilos distintos de cocina se reparten en esta región y corresponden no sólo a zonas de práctica religio-

sa, sino también de influencias y colonizaciones antiguas. Indochina es en realidad el cruce entre estas dos grandes civilizaciones, y lo que encontramos es una mezcla de las dos influencias.

### *India*

Su influencia empieza lógicamente en el oeste, en la península de Malaca, en la parte oeste del archipiélago, y en las Filipinas. Todas estas zonas fueron hace siglos colonizadas o visitadas durante mucho tiempo por los comerciantes indios. En lo que hoy es Indonesia y Malasia hubo reinos indios, como en Camboya en el periodo de Angkor Wat, y partes de Tailandia en el centro y el sur. La cocina en estas regiones incluye guisos muy picantes, de fuertes colores obtenidos por el cúrcuma, bastante grasos, donde el chile, jengibre, comino, moscada y clavo de olor predominan. Se prepara el arroz en leche de coco para los festejos, y siempre hay bocadillos picantes y crudos sobre la mesa: los *atjar* de Malasia, que significan ácido; el jugo de limón está presente en todas estas preparaciones crudas directamente relacionadas con los *chatney* de la India, con chile, cebolla, tomate o pepino. Algunos platos de vegetales y carne, cocidos al vapor, se acompañan de salsas espesas, a base de maní y chile, aromatizadas con pasta de camarones fermentada. Los guisos son menos líquidos que en el continente, y el aroma de las especias es dominante, como en la India. Esta zona es estratégicamente la más importante para el comercio de las especias, dominada por los comerciantes indios y persos antes de que llegaran los europeos. Por su medio llegó el islam, que introdujo el consumo de carne de cabra en lugar de cerdo; las preparaciones, como en el norte de la India, son características.

### *La zona de transición*

De Birmania a Laos, pasando por Tailandia y Camboya, nos encontramos en una zona de total mezcla entre China y la India, caracterizada por el empleo en grandes proporciones de chile fresco y seco, la confección de *caris* en leche de coco, muy aromáticos, con galanga, jengibre, raíz de cilantro, hojas y piel de *Citrus hirtica*, basílicos, *Cymbopogon citratus*,

todos aromas frescos, verdes, picantes, livios. Las yerbas frescas, aromáticas, las identificamos en todos los platillos: sopas, guisos, bocadillos crudos, asados o al vapor. Las salsas de pescado salado como el *nuoc mam* o *naam plaa*, y las pastas de pescado o camarones fermentados y salados también están entre los ingredientes favoritos, así como el gusto por el picante y el aroma de las yerbas, muy distinto al de las especias en la zona más "india". Aquí se utilizan poco la nuez moscada, el clavo de olor, el cardamón. La leche de coco es el medio en que preparan los guisos. Los lípidos los constituyen la grasa de cerdo o el aceite de soya. La cocina se caracteriza por la mezcla del aroma y los lípidos de la India, y por los procedimientos más simples y de aromas frescos venidos de China.

### China

Su influencia es particularmente fuerte en Vietnam. Aquí se come chile, pero menos que en la zona de transición, y las técnicas de cocción son simples: vapor, hervido, asado, pero no guisos. Existe una gran variedad de sopas. Pero, como en Laos o Tailandia, se tiene una gran cantidad de yerbas de aromas frescos y penetrantes, que acompañan casi todas las comidas. Es una cocina de perfumes. Se consume más soya, en salsa, queso o pasta, huella de la antigua presencia china, como también el uso de palillos para comer. Los vietnamitas han desarrollado las técnicas más finas para la preparación de la salsa de pescado, su *nuoc mam* es el mejor del mundo.

### LAS POBLACIONES ANTIGUAS

Los pueblos originarios de esta parte del mundo, que ahora viven en el altiplano, tienen una cocina más particular y simple. Lo crudo, asado y hervido son las técnicas más frecuentes. Los vegetales de colecta son muy importantes. Las salsas y pastas de pescado o de soya desaparecen de la dieta diaria; sólo se compran de vez en cuando, en los valles, para preparar platillos especiales. Utilizan mucho el chile y las yerbas aromáticas. Esta simplicidad se compensa por el sabor del arroz, cultivado en seco sobre tierra desbrozada en la selva, que es el mejor del mundo.

## LOS SABORES

Los sabores predominantes cambian de oeste a este: de fuertes, picantes, poderosos, acompañados de lípidos, se pasa a más discretos en la zona de transición, donde aparecen los aromas frescos de yerbas, para terminar en el este con una cocina de aromas más suaves, que se confunden con los sabores dominantes del sur de China, sin especias y con hincapié en el gusto natural del producto.

## COMIDA DE CALLE

Hace siglos que en esta parte del mundo existe lo que podemos llamar comida de calle. Cocinas *portátiles*, con ruedas, o simplemente dos cestas colgadas a una barra de bambú, una con un brasero y olla, la otra con ingredientes, se encuentran en todas las calles de las ciudades grandes y pequeñas. Los vendedores ofrecen sopas, bocadillos fritos, carnes asadas, dulces, bebidas... Se puede hacer una comida completa andando de un puesto a otro por la ciudad. Pero esto es mejor en la noche. Se instalan los mercados nocturnos en una calle o en una plaza, con comida elaborada por especialistas. Se colocan mesas comunales en sitios estratégicos para que coman los clientes, o simplemente en el suelo. La mayoría de la población consume al menos una comida al día fuera de casa, en particular en las zonas urbanas, y prefieren la "comida de calle". Encontramos desde un vendedor de sopa de pastas china, hasta la niña que ofrece bananas fritas en una cesta cubierta de hojas de banano, especialidades que no se preparan nunca en casa, y que son típicamente "de calle". Estos mercados nocturnos se hallan por todas partes, en Singapur, Bangkok, Manila, Saigón o Macao, testigos de esta riqueza gastronómica hecha de invención, de productos locales, y de maestría técnica.

Hasta hace poco, no existían los restaurantes que ofrecían un menú local familiar. Los únicos eran chinos, y la cocina típica para el extranjero se podía sólo comer en la calle. El turismo que empezó a llegar desde el fin de la guerra de Vietnam, provocó el establecimiento de locales donde ahora se pueden encontrar platillos como *tahi*, *lao*, o vietnamés, comunes en las aldeas y ciudades.

## CONCLUSIÓN

En un fondo común de productos, técnicas y recipientes, surgen diferencias regionales, y culturales, debido a la influencia ancestral de comerciantes y colonizadores: indios, chinos, árabes. Se puede decir, por ejemplo, que la cocina de Sumatra es demasiado picante para los javaneses, aunque el picante se parece bastante al de Tailandia. La influencia del islam prevalece en las cocinas antiguas de las zonas musulmanas de hoy: cambio del tipo de carne y desaparición del consumo de la sangre, en particular la de los cerdos. Pero de Filipinas a Birmania, de Tailandia a Indonesia, de Vietnam a Borneo, se reconocen de inmediato los sabores del sureste de Asia: su aroma penetrante y su sabor fresco, fruto de la invención extraordinaria de estos pueblos que debieron improvisar en tiempos de hambre. Las técnicas de transformación y conservación, así como los instrumentos son los mismos en todas partes: ollas, rallador para coco, *wok*, bambú, mortero, cuchillo, cucharas y varias clases de cestas. Es una civilización culinaria específica, formada durante miles de años, con movimientos de población, influencias, arribo de todos los horizontes, que hoy refleja la identidad cultural de un gran subcontinente.

## BIBLIOGRAFÍA

- Bezacier, L. *Le Vietnam. De la préhistoire à la fin de l'occupation chinoise*. A&J Picard (Manuel d'archéologie d'Extrême Orient, vol. II). Paris, 1972.
- Coedès, G. *Les Etats Hindouisés d'Indochine et d'Indonésie*. Paris: Boccard, 1948.
- Haudricourt, A. L. y Hédin, *L'homme et les Plantes Cultivées*. Paris: A. M. Métailié, 1985.
- Hartan, J. R. *Crops and Man*. Madison Wisconsin: American Society of Agronomy, 1992.
- Hourani, G. F. *Arab seafaring in the Indian Ocean in ancient Medieval Times*. Princeton: University Press, 1951.
- Koentjaraningrat. "The hindou-boudhlist and islamic civilization in Indonesia", en *Disciplines croisées*. Homenaje a Bernard Philippe Groslier. Paris: Condominas Editions Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, 1992.
- Krowolski, N. (ed.) *Autour du riz: le repas chez quelques populations d'Asie du Sud Est*. Paris: L'Harmattan, 1993.
- Vayda, P. (ed.) *Environment and cultural behaviour*. Austin: University of Texas Press, 1976.
- Williams, L. E. *Southeast Asia: a history*. Oxford University Press, 1976.

# La casi olvidada ciudad de los sabores

*Carlos Martínez Assad*

## RESUMEN

*Realizar la historia de la sociedad es una tarea harto difícil. Sin embargo, siempre hay caminos que transitar para hacerla más rica y comprensible. Por medio de revistas, artículos, libros, anuncios, etiquetas o recetarios, en este ensayo se realiza una evocación punorámica, desde el porfirato hasta tiempos recientes, de las maneras de comer en la ciudad de México.*

---

Trague el goloso, colme bien la taza,  
y el regalón con ámbar y juguetes  
la prisión llene que su cuello enlaza,  
que a ninguno manjures ni saínets  
faltarán, si los quiere; ni al olfato  
aguas de olor, pastillas y pebetes.

*Bernardo de Balbuena*

## NOTA INTRODUCTORIA

A través de lo que ha llegado a ser la ciudad se puede evocar con nostalgia lo que fue, dice —palabras más palabras menos— Italo Calvino. Los recuerdos, las memorias, se construyen en el diario acontecer, en la vida cotidiana, para reconstruir el hecho social. La búsqueda histórica estalla en mil caminos aún por transitar, cruceros que llevan a escoger entre uno y otro sendero para elegir aquel cuyas señales son difíciles de encontrar para luego seguir. Pocos trabajos se han dedicado a la gastronomía, a esa expresión de la riqueza cultural de nuestro país con fuertes antecedentes en cronistas de otro tiempo y, más recientemente, apenas en la obra más cercana de Salvador Novo; a él debemos que el olvido no se imponga a la memoria en asuntos del paladar.

Junto con Alfonso Reyes y Artemio del Valle Arizpe discutían de los asuntos más serios de preferencia en torno a una mesa bien servida. Por eso este trabajo explora un aspecto que, debido a que los historiadores no le han dado el rango que merece, indaga en fuentes no consagradas necesariamente por la escolástica: revistas, artículos, libros, archivos, pero también anuncios, etiquetas, recetarios, a los que está expuesto cualquiera que transita por los caminos de la vida que, pese a todo, también aportan a la historia.

### ¿QUÉ SUCEDIÓ CON LA NOSTALGIA?

“¡Mantequilla! ¡Mantequilla! ¡De a real y di a medio! ¡Cecina buena! ¡Gorditas de horno caliente! ¡Pasteles de miel! ¡Requesón y melado bueno! ¡Caramelos de espelma! ¡Bocadillo de coco! ¡Tortillas de cuajada! ¡Castaña asada, caliente! ¡Patos, mi alma, patos calientes! ¡Tamales de maíz!” Son los pregones que despertaban a la Marquesa Calderón de la Barca en el siglo XIX<sup>1</sup> y que no pueden ya escucharlos quienes habitan la ciudad de México.

La nostalgia vuelve no necesariamente como la añoranza del pasado, sino como un recordatorio de la historia, de lo que se ha vivido para mirarnos a nosotros mismos en el presente y hacia el futuro. Los hechos históricos, sin embargo, están marcados por las grandes epopeyas, por las decisiones políticas que nos han enfrentado o en las que hemos coincidido; poco se habla del hecho cotidiano, del diario transcurrir por las calles, parques y plazas públicas de la ciudad. Pero también existen los interiores, lugares donde las relaciones se personalizan, se vuelven indispensablemente íntimas.

Pero ¿qué sucede en esos encuentros casuales, qué comidas se consumen y con cuáles bebidas se amenizan? También hay ahí una o varias historias porque los cambios en los hábitos personales van aparejados a las mutaciones de la política y de las prácticas sociales. En nuestro siglo se operan los cambios que más impactan el presente en cuestión de hábitos alimenticios. Entre el porfiriato y la revolución, la burguesía busca encontrar un pasado casi aristocrático y en las primeras décadas del siglo, cuando se despierta de la cruda revolucionaria, la ciudad de México se encuentra con-

<sup>1</sup> *La vida en México, México, s.e., 1967.*

vertida en la más receptiva para alojar las modernas formas del consumo junto con sus clases privilegiadas, los nuevos ricos y las clases medias que comienzan a aparecer.

En un primer momento podemos compartir la mesa con el general Porfirio Díaz para ver los cambios alimenticios, si no personales, sí del medio que lo rodeaba con el afrancesamiento como su característica principal. Se afirmaba entonces que el prospecto de dictador comía poco y su interés se orientaba a los alimentos sanos: consomé de pollo, carnes asadas, algún platillo especial de su natal Oaxaca para satisfacer el antojo y en su mesa nunca faltaban las legumbres. Rociaba sus comidas con una pequeña copa de vino tinto mezclada con agua, como único licor que degustaba durante el día.<sup>2</sup>

#### EL PROBLEMA ERA CÓMO PRONUNCIAR EN EL MOMENTO DE ORDENAR

El consumo de los ricos buscó imitar al de Europa y el afrancesamiento culinario se imponía. Es probable que no hubiera sido Porfirio Díaz el que auspició ese proceso al llegar al poder y que más bien afianzara una tendencia desde que los mexicanos fueron expuestos a algunos hábitos alimenticios del periodo en que Napoleón III, en contubernio con los austriacos, pretendía extender sus influencias hacia América con los señuelos de Carlota y Maximiliano. Por ello no resulta tan extraño que ya en 1890 con motivo de la inauguración de los vapores que harían el recorrido entre México y Chalco, la empresa encargada ofreciera al presidente un banquete con el siguiente menú: Caldo de pollo a la *Seigné*, sopa de tortuga, pescado con salsa de ostiones, *Vol-au-vent de Lamprea*, jamón americano con espinacas, filete de ternera a la *Celini*, pollo a la *Tolosiana*, costillas de cordero a la Primavera, pastel de liebre a la jelaína, *Roastbeef* a la inglesa, pavo asado, espárragos y chícharos a la francesa, pasteles de frutas y a la Napolitana, crema al chocolate. Todo ello rociado con ponche de *Kirsch*, y otras bebidas como manzanilla, jerez seco, *Sauternes*, *Bourgogne*, *Pommard*, *Volnay*, *Champagne Roederer* y *Cognac*.<sup>3</sup>

<sup>2</sup> *El Mundo*, 15 de septiembre de 1895.

<sup>3</sup> Salvador Novo, *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Pórtico de la ciudad de México, 1993.

El afrancesamiento de las costumbres del poder se vuelve notable y, de manera paradójica, contrasta la frugalidad de la vida privada de Díaz con la exuberancia de lo que se sirve para halago de los comentaristas de lo público. Los festejos de protesta de la cuarta reelección del dictador tuvieron variadas manifestaciones. Al tomar posesión en la Cámara de Diputados juró "guardar y hacer guardar las leyes de reforma y las que esta Cámara dicte". En carruaje se trasladó luego al Palacio Nacional para recibir felicitaciones; hubo un gran desfile en el cual la descubierta estaba formada por tres grupos que ostentaban en su vestimenta los colores patrios.

La culminación fue la cena de gala que se ofreció en el Teatro Nacional, decorado con elegantes adornos, la noche del 1 de diciembre de 1900; fue amenizada musicalmente por la compañía de zapadores y las bandas del Estado Mayor y Artillería. El general ocupó el lugar de honor para comenzar a degustar la *crème volaille princesse*. Luego vendría el consomé *Deslignac*. Variadas *Hors d'oeuvres: Bonchees à la Soumaroff, poison saumon du Rhin, sauce Venitienne. Entrées: Filet pique, Montmorency, Verdreaux à la Sevigne. Entremet: sorbets Jacqueline. Legumes: Asperges d'Argenteuil, sauce mousseline. Roti Dibdonneaux truffés. Salade: Vacherins à la Chantilly. Rombe à l'Infante. Croques en bouche. Dessert. Café, Thé. Liqueurs: Vieux Jerez. Chablis superior St. Julién. Château Larose. Pommard. Champagnes: Louis Roederer Pommery y Desbordes.*<sup>4</sup>

La familia Díaz mostró tanto interés en servir a la usanza europea que se hizo confeccionar ricas vajillas de cristal de *Baccarat*, con grabados que representaban al águila de la República. Tenía centros de mesa con grandes copones, juegos de charolas, candelabros, pasteleros, mil trescientos cincuenta cubiertos, trescientos platos trinchas, noventa y cinco soperos, doscientos setenta platillos postres, tres juegos de cubiertos para pescado, dos juegos de café, compuestos de dos jarras lecheras y cien tazas de cristal, con su respectivo juego de cucharitas de plata.<sup>5</sup>

Cuentan que en el Jockey Club, situado en el Palacio de los Azulejos, los banquetes procedentes de la cocina francesa eran regados con vinos de *Bordeaux* y de La Rioja. Claro que también había botellas del *Rhin* y se mostraba fuerte afición por el *Champagne*, principalmente de las marcas

<sup>4</sup> *El País*, 2 de diciembre 1900.

<sup>5</sup> *El País*, 19 de octubre de 1901.

que agradaban más al presidente: *Roederer* y de la *Veuve Cliquot*. No sabían muy bien cómo amenizar los ocasionales moles y adobos, entre otros platillos de la gastronomía nacional, porque aunque asistían allí los dueños de las haciendas pulqueras, el néctar del maguey no encontraba entre los asistentes quién lo desgustara.<sup>6</sup>

Al despuntar el siglo, el Café de la paix ofrecía un menú a precios módicos, pero influido por la ola de la costumbre europea. Consistía en una entrada de consomé o sopa por sólo 0.15 centavos. Los platos fuertes eran el *Beefsteak* a la inglesa por 0.38 centavos, lo mismo costaba el *Choucroute* con salchicha de Francfort. Y como platos fríos los comensales podían elegir entre carne de puerco con ensalada o ternera por 0.25 centavos, o pollo y jamón *Westphalia* por 0.38 centavos. También podía disponerse de la tabla de quesos para elegir entre *Chester*, *Gruyère*, *Limburgo*, *Roquefort*, *Camambert*, *Verde* o Crema de Holanda y un plato apenas costaba 0.12 centavos, además de venir acompañado de *Thé*, café o leche.<sup>7</sup>

#### SABOR A PUEBLO

Para entonces se trataba de erradicar del paladar de los porfiristas aquello que recordara al pueblo y el pulque sufre una embestida por considerársele una bebida muy popular. Se consigna a miles de personas en las inspecciones. El consumo no se abate, pero se cierran cientos de pulquerías, entre ellas las más prestigiadas, particularmente en el Distrito Federal. Antonio Rivas Mercado, quien se encargará de la construcción del monumento de la Columna de la Independencia, ofrece a los amigos que recibe en su residencia en la calle de Héroe, bebidas como *Vermouth*, *Cognac* y anís, acompañados por cigarrillos *Dunhill*,<sup>8</sup> que desplazaron los producidos por la fábrica de El Buen Tono: Canela Pura y Carmen o La Torre Eiffel. Elaborados estos últimos con suprema picadura de hebra, como se anunciaba en la cajetilla que ostentaba en una cara el nuevo símbolo parisino y en la opuesta el pabellón azteca que representó a México en la exposición de 1900.

<sup>6</sup> Fernando Curiel, *Paseando por Plateros*, Colección Memoria y Olvido, México, Cultura SEP/Martín Casillas Editores, 1982.

<sup>7</sup> Salvador Novo, *op. cit.*

<sup>8</sup> Kathryn S. Blair, *A la sombra del Ángel*, México, Alianza Editorial, 1995.

No obstante, en las residencias de la élite porfirista, recargadas de objetos *art nouveau*, el consumo familiar resultaba más sencillo; y aun en las de nombres más rimbombantes como los Romero de Terreros, Rincón Gallardo, Lascuráin, Elguero, Limantour, Pesado, Mier y Rubín, era usual un menú con sopa ranchera de la cocina, arroz con huevos, pasta, pescado, carne con ensalada y verdura, enchiladas con frijoles, fruta surtida, dulces de leche, jaleas, helado y café.<sup>9</sup>

Tal vez en sus mesas se servía también la cerveza que comenzaba a incluirse entre las preferencias de los mexicanos y, aunque las fábricas de Monterrey, como la Cuauhtémoc, expandían su mercado, se difundían las elaboradas en fábricas pequeñas como la del Barrilito Rojo, y las marcas extranjeras adaptadas se consumían; entre otras la *Pilsner*, embotellada en Toluca y *El Águila*, anunciada como cerveza alemana *Lager Bier*, fabricada especialmente para el clima de México.<sup>10</sup>

El afrancesamiento culinario se mantuvo por más de dos décadas y coincide, desde luego, con las pretensiones aristocratizantes de Díaz, quien, paradójicamente, había sido de los que más resistencia opusieron a las tropas francesas en su fatal aventura de sostener el intento de creación del Imperio mexicano.

### EL TIEMPO DE *HAM AND EGGS*

Otro periodo se inicia con la mirada puesta en Estados Unidos, aunque sin desplazar de manera definitiva el consumo recién adquirido, al que después de la Gran Guerra se le añadiría la influencia proyectada al sur del Río Bravo. El primer momento se ubica al despuntar los años veinte, con los Tratados de Bucareli, concertados entre los representantes de los gobiernos estadounidense y mexicano alrededor de una mesa en el restaurant del Hotel Regis, saboreando los desayunos de *ham and eggs*. Práctica que se arraigó entre los mismos políticos e incluso entre los burócratas que, desde entonces, todo lo arreglan en desayunos. Esta influencia se extenderá hasta el *lunch*<sup>11</sup> que, en nombre de la eficiencia, buscaba sustituir las "comidas co-

<sup>9</sup> Fernando Curiel, *op. cit.*

<sup>10</sup> Archivo General de la Nación, Centro de Información Gráfica, Colección Teixidor, Colección Miret.

<sup>11</sup> Anglicismo empleado desde el porfiriato.

rridas" que todavía por sólo 60 centavos permitían comer sopa aguada y sopa seca, como se le decía al arroz o a la pasta, guisado, frijoles y postre. Las ensaladas todavía no formaban parte de la dieta.

Por cierto, en esa onda filoamericana, además de haber sido el Regis el primer hotel con baño de regadera en la habitación, contaba también con la única farmacia que se anunciaba al estilo "americano", porque incluía oloroso café que tomó esa misma designación cuando no era *express* o capuchino. Se servían en el mostrador, alrededor del cual los clientes se sentaban en unos altos bancos forrados de cuero rojo. También se introdujeron los *cinnamon rolls* con mantequilla servidos calientes; había surtido de helados y de leches malteadas. Un menú que además podía consumirse en el novedoso *Sanborn's* de la Casa de los Azulejos, en 1922.

El *quick-lunch* fue posible porque ya se podía adquirir el pan de caja en la nueva industria *Ideal*, situada en la avenida 16 de Septiembre número 14, donde generalmente atendía el mismísimo dueño, el señor Pablo Díez. Pero también había que pasar al expendio *La Suprema*, donde se podía comprar algún ultramarino o unas rebanadas de jamón para preparar el *Sandwich* que rivalizaba con las tortas, cada vez más condimentadas que las "tapas", que imponían los españoles a los asistentes a la cantina *La Castellana*. Para un café o té con galletas podía irse por el mismo rumbo a *Lady Baltimore*.

Pero en esos tempranos años veinte, si los oficinistas preferían ir a un buen lugar para comer, ahí estaba el restaurant de *El Buen Tono*, donde los comensales podían decidir entre un cabrito asado, chuletas de cerdo o un buen filete. También se podía comer en *El Gourmet* un buen plato de *coq-au-vin* acompañado de un *Chateau-Margaux* que permitía exclamar al nuevo rico que lo paladeaba: ¡amargoso este chatito! El postre podía ser un *gateau aux fruits* o cualquier otro pastelillo con los cuales los mexicanos se habían familiarizado con la instalación, tiempo atrás, de la pastelería *El Globo*. Y para quienes no disponían de acceso a los productos elaborados, desde principios de siglo podían hacer pan, tortas, pastas, pasteles deliciosos y saludables, con los polvos para hornear *Royal Baking Powder*, traído desde New York, que incluía en su compra un manual completo para hacer panes y panecillos finos.

Por otra parte, tomando el tranvía desde el centro de la ciudad se podía comer en el Salón de Los Candiles del restaurant *Chapultepec*, por el rumbo de Tacubaya, uno de los preferidos de los políticos, quizá por la cercanía con la hacienda de *La Hormiga*, propiedad del general Plutarco Elías Calles. Si se quería comer hasta el restaurant *San Angel Inn*, allá por lo que eran los nuevos fraccionamientos que hacían los Braniff, había que reservar al teléfono número 24 de esa villa.

Las fiestas en las casas de las antiguas familias porfiristas y de la nueva clase política, por paradójico que parezca, eran motivo de numerosos comentarios. Como las de disfraces que realizaba la familia Braniff, una de ellas a la usanza de la corte de Luis xvii de Francia y otra donde las señoritas fueron vestidas de flores: hubo rosas, violetas, amapolas y hasta alcatrazes.<sup>12</sup>

Las posadas eran frecuentes en las residencias de los Casasús, Sáenz y Pani. A la esposa del secretario de Hacienda le gustaba recibir a menudo para introducir la costumbre de ofrecer a sus amigas té con pastitas. Pero dichas festividades eran también muy apreciadas en las vecindades que animaban con tamales y el famoso ponche de frutas con un buen "piquele" de alcohol.

Con motivo de la inauguración de su residencia, el matrimonio formado por Agustín Legorreta, gerente del Banco Nacional de México, y María López Guerrero de Legorreta, invitó a una cena en la que se partió una rosca de reyes que, de acuerdo con la tradición, se le colocaban unas cuantas habas que al impedir la mordida de alguno de los asistentes, provocaba numerosos chascarrillos.

El banquero Miguel Abed invitó a una barbacoa en su hacienda de La Manzanilla, en una costumbre que se imponía entre los hacendados de entonces. Eran frecuentes las reuniones entre quienes manejaban las finanzas del país en el Club de Banqueros y en su terraza, con vista a La Alameda, disfrutaban de las bebidas más modernas como el *Whiskey Sours*, el *High Ball* y el *Cocktail* que se preparaba con ron Bacardí y con *Coca Cola*, que no lograba imponerse de manera extendida todavía y que muchos rechazaban porque sabía a medicina. Los no tan privilegiados podían brindar cerca

<sup>12</sup> Ma. del Carmen Collado, "Vida social y tiempo libre en los años veinte", en *Historias*, núm. 28, DINE-INAH, abril-septiembre de 1992.

de allí, en los barrios más populares, con los famosos “curados” de tuna de *El incendio* y hasta en los *Los Tres Gorriones*, cuya calidad se ponía en duda cuando solamente se encontraba pulque y ni una sola marca de cerveza.

Se sabe de los matrimonios de la época como el de los Cortina-Corcuera y el de los Calles-Torreblanca, la hija mayor de Plutarco Elías Calles, secretario de Gobernación, que se celebró en los jardines del castillo de Chapultepec con un *lunch-champagne*. Por cierto acaparó la atención del público la noticia de la posposición de la fecha del enlace del 22 de julio al 8 de agosto de 1922 por una dolencia que aquejó al presidente, el general Álvaro Obregón.

El caudillo, junto con otros prominentes miembros del ejército, había introducido el hábito entre los militares de beberse una copita de *Cognac Hennessy*, bebida que tanto agradaba al general Francisco Serrano. Pero el nacionalismo del entonces presidente fue mayor en sus preferencias culinarias que entre sus sucesores y se cuenta que, cuando fue asesinado, el 17 de julio de 1928, en el restaurant *La Bombilla*, se encontraba gozando un rico guisado de mole rojo, aunque también se sirvió cabrito en ese convivio.

### COSMOPOLITISMO

No eran solamente los viejos y nuevos ricos quienes disfrutaban la internacionalización de las comidas en la ciudad de México. Las oleadas de inmigrantes permitieron descubrir cocinas diferentes que enriquecerían la mexicana; gracias a los españoles se establecieron almacenes, bodegones y restaurantes como *El Centro Asturiano*, donde se podía disfrutar de las costillas de cordero, del lechón al horno y del jamón serrano, rociado con los mejores vinos de España.

Comenzaron a visitarse los restaurantes libaneses por el rumbo de La Merced para saborear el *kebbeh* que los mexicanos llamaron kipe, el pollo a la *shishtaoule*, tan parecido al axiote, así como las hojas de parra y de col rellenas de carnero con arroz, acompañados de *arak*, el licor de uva aromatizado con anís. La comida salada era seguida por una variedad de dulces preparados a base de hojaldre con nueces, miel y mantequilla.

Se podía comer el *shop suey* en los restaurantes del Callejón de Dolores y aparecían establecimientos de polacos y rusos para su propio consumo y muy particular el *guefiltefish*, preparado a base de tres pescados diferentes, las sopas *borsh* de betabel fría o la de *kreplaj* de albóndigas de harina de trigo. Esas accesorias eran frecuentadas principalmente por inmigrantes; lugares que olían a arenque con especias como el clavo y la pimienta, cuyas esencias olorosas se desparramaban por las calles de Guatemala, Chile y Academia. Entre los rumanos y húngaros se saboreaba el *gulash*; mientras que con los vieneses se podía escoger en su rica y variada pastelería entre una *sagertorte* de chocolate o un *strudel*, compuesto de un envoltorio de hojaldre con manzanas asadas, pasas, nueces y canela.

El gusto del mexicano se ampliaba sin dejar de reconocer lo propio con las comidas que hicieron famosos al *Prendes*, donde todos los funcionarios comieron escamoles y gusanos de maguey, desde José Vasconcelos, el doctor Atl, María Conesa y tantos otros personajes de la política y de la farándula de entonces. Pese a todo, lo internacional del gusto en la clase acomodada era un hecho, aunque se presagiaba ya la nueva *cuisine mexicaine*, como lo demuestra la comida que el 28 de marzo de 1924 se ofreció en el *Waldor Astoria* de Nueva York, al ya presidente electo de México, Plutarco Elías Calles, a su regreso de Europa. El menú fue de lo más variado: *Hors d'oeuvre à la mexicaine*, *Turtle soup William Penn*, *Madalllion Sea Bass*, *Joinville Potatos Prissoleef*, *Noissetes au lamb à la Colbert*, *Suprême of Patridge*, sin faltar como postres los *Petits fours*, *coffe*, *White Rock ciggarres* y *cigarettes*.

#### Y ASÍ PODÍAMOS PARECER EUROPEOS

Para entonces los *cocktail party* se convierten en moda, como el que convocan los príncipes Sulkovsky en su casa de Sadi Carnot o la Legación colombiana, y donde el té es imprescindible, acompañado por pastelillos, como los cuadrillos de coco y canapés. De estos últimos se difunde la receta de los llamados Margarita, que consistían en una rebanada de pan negro con una buena capa de queso fresco bien mezclado con yema de huevo, mantequilla y un poco de sal, con una aceituna negra en el centro, rodeado de gelatina y rodajas de pepinillos.

En la mesa elegante no podía faltar el pato a la *griseta*, anchoa a la holandesa, *sandwiches Lucy*, pepitoria de perdices, ensalada *Zeppelin*, berenjenas a la francesa y el ponche *english bishop*, según lo recomienda la revista *Social*, que con sus originales portadas plateadas como dictaba el *Art Déco*, de preferencia con mujeres vestidas con elegancia y a la moda, apenas alcanzaba el precio de 50 cts. Muchas de las invitadas al baile "Blanco y Negro" en el *Country Club* de Churubusco buscaban imitar sus modelos y vestirse y peinarse igual.

Los anuncios de los negocios antiguos se refuerzan: "¿Necesitamos decirle que los desayunos, las meriendas, el té, los helados de la gran pastelería, café y dulcería El Globo, en la esquina de Jalapa y Álvaro Obregón son los mejores de México?". Además ofrece *conchas* y *lupes* al mejor precio.<sup>13</sup> En esos anuncios también se exalta de paso a las familias y, junto a la gente bien, aparecen en la dulce quietud del hogar Carlos Chávez, el director de la primera sinfónica nacional, el poeta Enrique González Martínez, el diplomático Genaro Estrada y el escritor Artemio del Valle Arizpe. Hacen su aparición las damas del Club Libanés, la Unión Femenina Iberoamericana y en sus reuniones de té se sirve *cantaloupe* helado y postre de mamón y durazno.

La Flor de México hace de sus elegantes y finos salones el sitio de moda para las meriendas familiares de la sociedad mexicana. El excelente *chef* combina la cocina mexicana y la española para hacer una pastelería de primer orden, una dulcería exquisita y la atención especial y el ambiente agradable. El Puerto de Veracruz ofrece para Navidad y Año Nuevo un refinado surtido de vinos de *Bordeaux* y *Bourgogne*, licores de *Labbe François*, *Champagne Mercier*, *Cognac Courvoisier* y *Napoleon* en primorosas canastas con cajas de dulces y chocolates. La cerveza *Carta Blanca* se anuncia como exquisita y como "una moda que se perpetúa".<sup>14</sup>

El 25 de junio de 1936, el Café Tacuba se convierte en el centro de todas las miradas. En ese lugar, fundado en 1912, conocido por sus exquisitos platillos, pastelería y dulces mexicanos, los manteles blancos son manchados con la sangre del senador Mario Fabio Altamirano. Se decía

<sup>13</sup> *Social*, octubre de 1936.

<sup>14</sup> *Social*, diciembre de 1936.

después que, con esa muerte, se abrían completamente las puertas de la presidencia de la República a Miguel Alemán.

Por entonces en las esquinas de San Juan de Letrán hombres de cachucha blanca exhibían en vitrinas portátiles gelatinas de todos colores, confeccionadas con el *Jelly* importado desde Estados Unidos después de la guerra y los vendedores de jugos ofrecían sus famosas pollas: jugo de naranja con dos huevos crudos.

En 1940 se establece el restaurant *Tampico* y el ex presidente Emilio Portes Gil se convierte en uno de sus clientes más asiduos para saborear la carne a la tampiqueña que ahí se haría famosa. También se va imponiendo el gusto por las milanesas, que rebosaban el plato en que se servían en el moderno restaurant *La Blanca*.

En el centro de la ciudad de México, junto con el eje de la avenida Reforma, se conformaba el ámbito más cosmopolita. El Hotel Reforma congrega en el *Círos* a políticos y personajes de la farándula, y María Félix engalanaba las noches. Pero si de políticos se trata está el Hotel Regis con sus baños de vapor y con su restaurant *Paolo*, donde el *chef* del mismo nombre ofrecía *Hors d'oeuvres* calientes en un carrito a los comensales. Entre sus platillos más famosos estaban los canelones, los pichones al vino blanco y la *cotoletta parmesana* de pollo o el *panetón*, hecho de una pasta porosa y relleno de frutas secas cristalizadas, junto con otras delicias de la pastelería francesa.<sup>15</sup>

Ubicado en el lado derecho de la entrada del mismo hotel, conocido por presidentes, embajadores, políticos y estrellas de *Hollywood*, estaba el *Quick Lunch*, donde los *hot cakes* acompañados de café costaban 60 centavos. Los *sandwiches* y los *ice-cream soda* de su farmacia se popularizaban cada vez más y era el centro de reunión de José Revueltas y Luis Spota, entre otros.

Muy cerca de allí se encontraba el *Café del Caballito*, atestado de los periodistas de *El Universal*, *Excelsior* y *El Nacional*, que se reunían en las tardes-noche para tomar café con leche en vaso como lo impusieron los chinos. La misma clientela se desplazaba hasta el café *La Habana*, para degustar las famosas tortas que tanto agradaban a Salvador Novo y las banderillas dulces para acompañar el café *express*.

<sup>15</sup> Sergio H. Peralta Sandoval, *Hotel Regis. Historia de una época*. México, Editorial Diana, 1996.

Los políticos hicieron también lugar de sus preferencias el restaurant *Ambassadeurs*, casi en el mismo emplazamiento del famoso *Café Colón* donde asistían las niñas bien del porfiriato y donde Ramón López Velarde organizaba sus tertulias con los partidarios del Partido Católico Mexicano. Allí se firmaron los acuerdos entre Vicente Lombardo Toledano y el general Miguel Henríquez Guzmán para lo que sería la primera disidencia del partido oficial ya en el cercano 1952. También allí realiza sus eventos la primera dama, María Dolores Izaguirre de Ruiz Cortines, a los que asisten Hortensia Calles de Torreblanca, Fany Anitúa, las señoras Pasquel, y Luz Hernández Aparicio, entre otras.

El Hotel del Prado anuncia contar con los locales adecuados para realizar banquetes de 6 hasta 1 500 cubiertos, pero la boda de Beatriz Alemán se realiza en el rancho del ex presidente Manuel Ávila Camacho, donde se ofreció un *buffet-champagne* para más de mil invitados.

#### LA REIVINDICACIÓN NACIONAL Y SUS HÍBRIDOS

Para entonces el cine mexicano ha impuesto y expuesto los platillos nacionales que nos reivindicamos, para contrarrestar el progresivo agringamiento de las élites, y le ponen sal y pimienta a lo que acontece en la pantalla.

Hay recintos gastronómicos que el pueblo aprecia porque allí, a salvo de las miradas de exclusividad, se enamora, conspira, practica con tenacidad histórica sus hábitos alimenticios, escucha música, se vuelve adicto de la falta de alternativas. Me refiero por supuesto a las taquerías, las torterías, los cafés de chino, los puestos de antojitos (con amafre y comal), instituciones del paladar de las masas donde se refacciona el cuerpo para darle chance al alma de que exista.<sup>16</sup>

Y no pueden faltar las imágenes de Pedro Infante saboreando un café de olla con piquete o de plano un tequila con sal y limón; el Indio Fernández frente a un puesto de aguas de horchata, de sandía y de limón; Sara García preparando un chocolate bien caliente en casi todas sus películas; María Elena Marqués echando las tortillas en *La Perla* (1945); Jorge Negrete mordisqueando un pollo en *Cuando quiere un mexicano* (1944); Ignacio

<sup>16</sup> Carlos Monsiváis, "Elogio del mole en gran close-up", en *Recetario del cine mexicano*, México, editado por Marie-Pierre Collé Coeura, 1991.

López Tarso desafiando a la gula frente a un pavo en *Macario* (1929). Otra vez Pedro Infante asando un venado en *Tizoc* (1956); Columba Domínguez preparando un enorme cazo de caldo para su boda en *Pueblerina* (1948); María Félix probando un mole poblano en *Enamorada* (1946); y hasta Rosa Carmina mordiendo un tamal en *Linda mujer* (1951). Muchos golosos cruzaron las pantallas, como Antonio Badú, Luis Aguilar y Capulina. Las mujeres, sobre todo las elegantes, preferían degustar un martini, como Rosario Granados; un *cocktail* Margarita, como Rosita Arenas; un *Vermouth* en el caso de Miroslava, o *Champagne* para Marga López, Libertad Lamarque y Dolores del Río.

Y a esa reivindicación se suman las bebidas regionales, como el tequila, el mezcal, y el *Xtabentún* que procede de la leyenda contada por los ancianos yucatecos. Hubo una mujer dedicada a los amores ilceitos, que daba su cuerpo y alma a quien lo solicitase. Hubo otra, en apariencia virtuosa, pero de alma egoísta. Cuando murió quedó atrapada en el cactus de mal olor llamado *Tzacan*. El alma de la primera quedó impregnada en la flor blanca conocida como *Xtabentún*. De allí que este néctar evoca la sensación de estar en brazos de aquella mujer de la región del *Mayab*, donde las almas perduran.

Y en esa reivindicación regionalista o de la extensión de nuestro magnífico país, debemos agregar otras bebidas con los sabores y aromas de otras tierras como los vinos de uva del Valle de Calafia en Baja California, que hicieran exclamar a un visitante francés: "¡Si hay vides en el paraíso, son seguramente como las de Calafia!". Desde entonces también es llamado valle del Edén.<sup>17</sup> Pero, además, se puede paladear el rompopo de almendras de Torreón, el licor de nance de Tabasco, la charanda de Michoacán, el mosquito de frutas de Toluca, la sidra de la sierra poblana, los aguardientes de Veracruz y de otras partes bajas, donde prevalece la cultura de la caña, del trapiche y de los ingenios azucareros. Algunas son más conocidas que otras y aquellas que apenas salen de sus regiones; tal es el caso de la Damiana, licor originario de Baja California Sur, inventada por los indios Guaycura con la flor que crece en su desierto para cumplir sus ceremonias porque, de acuerdo con sus leyendas, poseía poderes afrodisíacos y relajantes, así como cualidades digestivas.

<sup>17</sup> Jorge Mejía Prieto, *Gastronomía de los mexicanos*, Colección Regiones, México, CNCA, 1990.

Cada vez se encuentran mayores indicios de nuestro rico pasado cultural, del cual este texto apenas recurre a unos cuantos. Pocos son los lugares para frecuentar ese pasado porque, pese a todos los recuerdos, los mexicanos vivimos entornos donde se lucha contra la pérdida de la memoria, sólo por la terquedad de muchos que no le tememos a la nostalgia.

## **DOCUMENTOS**

# Una experiencia de cocina en un restaurante de prestigio

*Peter Hubbard*

## RESUMEN

*Un académico relata sus experiencias e impresiones al organizar una semana gastronómica tailandesa en un restaurante de prestigio en la ciudad de Guadalajara, México. Señala ciertos aspectos que pueden remitirse al análisis sociológico-antropológico. El narrador pone especial atención en los contrastes entre los procesos, imágenes y apreciaciones del funcionamiento de un restaurante de esta clase.*

---

## EL CONTEXTO

Hace algunos meses, un amigo cuyo oficio es coordinar actividades sociales en hoteles de prestigio se ofreció a colaborar conmigo en la organización de una semana de cocina oriental en un restaurante de Guadalajara de cierta reputación. Acepté el reto por el deseo de experimentar el trabajo que significa ser un chef invitado en un restaurante profesional, sin sopesar el enorme esfuerzo que ello implicaría. No soy cocinero profesional, sino un académico muy interesado en técnicas y experiencias culinarias. He dedicado una parte considerable de mi tiempo a ensayar con todo tipo de cocina. Por eso me sorprendió cuando me citaron para que me presentara a una hora de determinado día a preparar algunos manjares para el gerente de comida y bebida (un suizo muy simpático), para el chef ejecutivo (un francés muy amable) y para algunos comensales destacados. Como mis guisos gustaron, días después se fijó la fecha y otros detalles para la semana de comida tailandesa.

Debo confesar que no acepté el trabajo con el propósito de llevar a cabo una investigación antropológica. Después, por una plática con colegas, empecé a considerar la posibilidad de escribir mis experiencias.

Un domingo antes del festival, los responsables del restaurante reunieron al personal de cocina para elaborar todos los platillos que se ofrecerían a los clientes del establecimiento. En un solo día preparamos todos los concentrados e ingredientes básicos que se necesitarían, así como los platos del menú y su presentación; al final se tomaron fotografías de todos ellos. Al día siguiente, comenzó el festival. El restaurante mantuvo su menú cotidiano, pero dentro de la carta normal se insertaron unas hojas en las que se anunciaban los platillos tailandeses. El primer día fue tranquilo, pues los lunes no hay mucha actividad restaurantera. Sin embargo, el martes se ofreció la comida de manera gratuita a los representantes de la prensa con el propósito de que le hicieran promoción. También llegaron muchos clientes. Ese día trabajé desde las ocho de la mañana hasta las 00:30 después de medianoche; fue difícil. El miércoles busqué al gerente para proponerle una reestructuración del *modus operandi* de la cocina. Después de discutirla con el chef ejecutivo y el chef de la cocina, la aplicamos con mejores resultados culinarios.

Los reportes de los periódicos calificaron la semana como un éxito. Por mi parte, me sentí contento de haber sobrevivido, aunque no quedé completamente satisfecho con los logros culinarios, pero hay que reconocer las limitaciones de trabajar con un equipo de cocineros que no conocían ni el estilo, ni muchos de los ingredientes, y menos las técnicas de preparación. En un solo día de ensayo no se puede, ni debe, tratar de cambiar la formación y experiencia profesional de quienes ya la tienen. Sin embargo, fue un equipo magnífico, con la mejor voluntad de cooperar y mucho interés en aprender. En poco tiempo conocí su capacidad y especializaciones, su personalidad y cualidades humanas. Me integré al equipo y gané su confianza. Fue una situación que implicaba sensibilidad y cierta habilidad. Me ayudó mucho la inmejorable disposición del personal de la cocina y el enorme apoyo que me brindó el chef.

#### EL CHEF DE COCINA

Lo llamaré "Juan", aunque no sea su nombre verdadero. Es moreno, bigotón y, como muchos cocineros, flaco. Es serio y muy responsable. Lleva a sus cocineros "marcando el paso" y no tolera la negligencia o el descuido.

Quienes trabajan en la cocina le tienen cierto miedo y saben que pueden ser despedidos llegado el momento.

El primer día de la semana, Juan delegó tareas específicas a sus cocineros. Uno era responsable de la leche de coco, otro de las mezclas y concentrados, y así todos los demás. Cuando fue necesario pedir más ingredientes, la solicitud siempre la hice por su medio, para no romper la cadena de mando. En una emergencia, todos sabíamos que juntos resolveríamos el problema, con o sin la presencia de Juan, pero su autoridad siempre estaba ahí, vigilando su cocina, aun en su ausencia.

Tuve ciertas ventajas en mi relación con él. En primer lugar, la decisión de contratarme fue tomada desde arriba, prácticamente sin consultarlo. Yo era, entonces, un delegado de la alta administración. En segundo lugar, él tenía mucho interés en la cocina oriental, ya que había trabajado en un restaurante japonés de gran clase. A propósito, comentó que los japoneses eran "muy sangrones" porque no querían compartir sus conocimientos y técnicas avanzadas a empleados del establecimiento que no fueran japoneses. Por eso tenía mucho interés en aprender otro estilo de cocina oriental y una franca curiosidad sobre la de Tailandia. En el restaurante japonés aprendió las técnicas de presentación; además, posee una facilidad y sensibilidad en el arte de diseño visual de la comida. Sus platos eran tan hermosos que los clientes dudaban en destruirlos con sus tenedores.

Juan guarda los ingredientes costosos o el equipo especial bajo llave en un pequeño salón. Allí puso mis *woks*<sup>1</sup> y pertenencias personales.

Durante la semana, Juan permaneció como jefe indiscutido de la cocina. Yo tuve una posición privilegiada como cocinero. No obstante, en una ocasión me regañó por no cumplir con las exigencias del restaurante; esto sucedió antes de hacer la reorganización del equipo de trabajo. A pesar de ello, Juan me trató con mucha amabilidad y nuestra relación fue de mutuo respeto.

Al pasar los días, me gané la confianza de los cocineros principales; me revelaron sus diferencias con su jefe y hasta sus resentimientos. Pese a mi escasa formación en la metodología de la investigación etnográfica, que recomienda imparcialidad respecto de los procesos sociales que se analizan, pude mantener una confianza absoluta entre las partes involucradas y una distancia discreta en relación con la opinión de cada una de las personas que trabajaban en la cocina.

<sup>1</sup> Sartenes orientales para la elaboración de comida china, tailandesa, vietnamita, etcétera.

## EL EQUIPO

La cocina estaba dividida en varias áreas de trabajo. Cada persona sabía cuál le correspondía; se cruzaban límites formales previamente establecidos sólo en ciertas situaciones, o bien para trasladarse de una parte a otra. Había, por ejemplo, un área para la preparación de comida fría: verduras, ensaladas, frutas, cuyo personal estaba integrado sin excepción por mujeres; todas con una destreza manual y una paciencia infinita para preparar los cortes de verduras con la precisión de un cirujano; también las cocían a su punto; para ello las ponían en agua hervida por un tiempo calculado, luego las escurrían y las ponían en agua con hielos.

En el centro de la cocina se encontraba la estufa principal. Un lado —llamado “salseo”— se utilizaba para freír, preparar platos *sauté*, salsas, sopas y algunos guisos al vapor. Aquí trabajaban los cocineros, todos hombres, con más talento o experiencia. Éstos, si tenían las cualidades necesarias, se convertirían algún día en chefs. Yo fui asignado a esta área.

Al otro lado de la estufa estaba el área de asado, en horno o parrilla. Los cocineros también tenían mucha experiencia y varios eran personas mayores. Había un área separada exclusiva para hornear panes y pasteles. Casi no había contacto entre esta parte de la cocina y los demás. Al fondo estaban los congeladores para almacenar comidas y un espacio para descongelar el material. Cerca de donde se preparaba la comida fría había algunos refrigeradores especiales para verduras, productos lácteos y pescados o mariscos. Finalmente, había un área para lavar los trastos. Allí trabajaba un joven, a quien, pese que era el actor menos importante, todos trataban con civilidad.

## LA RUTINA COTIDIANA

Había dos turnos: matutino y vespertino. El mejor equipo era el matutino, que manejaba la comida al mediodía; en la tarde había personas con menos talento y dedicación. Sin embargo, el chef tenía que mantener la calidad en todo momento. Tal vez le presentaba más dificultad por las noches. Cuando el trabajo en este turno era pesado, contrataban a los de la mañana para laborar horas extras y apoyar al grupo vespertino.

En un día normal, el trabajo empieza a las ocho de la mañana con la preparación de materiales básicos. A esa hora las mujeres que elaboran la comida fría están mucho más activas. También se saca caldo del congelador, guardado en bolsas fuertes de plástico. El chef de la cocina da órdenes específicas acerca de las necesidades para el día. Por ejemplo, si hay reservaciones para grupos grandes con un menú acordado previamente, tienen que preparar cantidades extras de ciertos platos. A las nueve llega el personal de limpieza con las mangueras y su equipo industrial para combatir la grasa y suciedad del piso. En el área de la estufa el piso está cubierto con enrejados de madera, que permiten que todos los líquidos que caen se drenen para evitar que los cocineros resbalen. A las diez de la mañana llegan las materias primas frescas, lo que provoca interés entre los cocineros principales, pues no siempre se consiguen todos los ingredientes.

A las once de la mañana se hace una pausa porque el personal almuerza. Casi siempre preparan una gran cantidad de huevos con jamón y todos comen a gusto. No vi a los cocineros ingerir alimentos en la cocina en otras horas del día, aunque no estaba prohibido comer, salvo los ingredientes más caros. Conmigo hubo una excepción, pues me ofrecieron platillos del menú, pero no pude aprovechar la oferta. Lo cierto es que cuando se trabaja todo el día, inmerso en los olores de la comida, a una temperatura promedio de 36 grados, se pierde el apetito. Sólo comía una ensalada a mediodía y tomaba numerosas tazas de café, que estaba siempre disponible y era de buena calidad. En esa semana perdí varios kilos. Esta es la razón de que los cocineros sean flacos.

Alrededor de las doce horas empieza el trabajo pesado, pues siempre hay algunos norteamericanos o europeos que acostumbran comer temprano. De las dos a las cuatro de la tarde se intensifica, sin la mínima posibilidad de descansar. Es difícil describir el ambiente en una cocina de este tipo a la "hora pico". Hay mucha presión para elaborar los platillos siguiendo las órdenes que grita el chef de cocina: "Trabaja, dos codornices y un fideo con curry rojo". "Trabaja" contestan los cocineros correspondientes, sin quitar sus ojos de lo que están haciendo. Ellos laboran a máxima velocidad, a veces corren llevando cacerolas con comida hirviendo; siempre se mueven con agilidad, pero con los pies bien plantados en el piso para no chocar con los demás. Una cocina en acción es un lugar peligroso, pero la precaución para evitar accidentes es casi instintiva.

El chef asume su puesto cerca del mostrador de comida que está entre “los dos lados de la casa”: el que ve el cliente y el de la cocina. Ahí recibe las órdenes y grita las comandas a sus trabajadores. Un plato puede ser de primer, segundo o tercer tiempo, según como el cliente quiera consumirlo. Por ejemplo, se puede ordenar una ensalada (primer tiempo), seguido por un curry (segundo), o puede ordenar una sopa (primer tiempo) y el curry junto con la ensalada (segundo tiempo). Los cocineros necesitan saber más o menos cuándo debe estar lista la comida, porque si se prepara con demasiada anticipación puede enfriarse o deteriorarse mientras se deja en el mostrador. Antes de ordenar al mesero llevar el plato a la mesa del cliente, el chef revisa que esté perfectamente presentado. A veces él le da el último toque.

De las cuatro a las seis de la tarde hay poco trabajo. El ritmo aumenta otra vez a la hora de la cena. Muchas veces las últimas órdenes llegan a la cocina a las once de la noche. Al finalizar, la cocina queda en desorden y las ollas y el equipo, sucios. Al día siguiente el personal correspondiente limpiará la cocina y los trastos.

#### OTRAS OBSERVACIONES

El uniforme del cocinero es un mandil puesto sobre su ropa de trabajo. Este uniforme no está completo sin el detalle final: una cuchara sopera en el bolsillo de pecino. Ésta es de *rigueur*, sirve para saborear la comida. El cocinero normalmente saca su cuchara, la limpia en su mandil y prueba la comida. Este proceso no es higiénico, pero, según sé, es seguido con fidelidad por todos los cocineros serios. Otra manera casi universal de probar la comida es meter el dedo en la salsa y llevarlo a la boca. Si se hace con suficiente rapidez no hay riesgo de quemarse y permite juzgar el guiso para ajustar el nivel de sal, dulzura, etcétera. Aparte de la cuchara, cada cocinero trae su “trapito”, que sirve para varios propósitos, pero el principal es para manejar ollas calientes, porque no hay agarraderas.

En teoría, los utensilios de la cocina pertenecen a todos. Pero en la práctica hay ciertas excepciones. Por ejemplo, mis woks los llevé sólo para mi uso y los cocineros respetaron este principio. Nunca utilizaron uno sin mi autorización. En la sección de comida fría tenían algunos cuchillos de

muy buena calidad y filosos siempre. Yo pedía permiso para usarlos, pues eran "propiedad" de las cocineras de esta área. Sin embargo, en general la regla consiste en tomar cualquier olla, sartén o instrumento cuando sea necesario. Si no hay uno limpio y no está presente en ese momento el personal que se dedica a ello, hay que hacerlo uno mismo. A fin de cuentas el cocinero debe ser autónomo en cuanto a procurarse su equipo, limpiarlo y preparar sus ingredientes. En los primeros días no sabía dónde encontrar los utensilios, pero al transcurrir los días aprendí a sobrevivir y a ser más autónomo.

Existe una jerarquía implícita en la cocina. En teoría todos los trabajadores están bajo el mando directo del chef, pero en realidad existen rangos entre los trabajadores que se reflejan en su comportamiento. Primero, los cocineros que preparan los platos directamente son los más importantes, los que trabajan a los dos lados de la estufa. Hay algunos que actúan como asistentes de éstos y, cuando es necesario, los sustituyen. Éste es el segundo nivel de importancia. Las mujeres que preparan la comida fría son del tercer nivel. Aquí se observa un sexismo absoluto, pero curioso: en las casas los hombres no cocinan, pero en los restaurantes de prestigio las mujeres ocupan un lugar secundario respecto de ellos. Al final están los que lavan los trastos. La importancia de un cocinero está vinculada de manera directa, y lógica, al grado de responsabilidad que tiene en la calidad del producto final. El chef, a fin de cuentas, es el que debe garantizar la calidad de la comida del restaurante.

### CONTRASTES

Un restaurante de prestigio presenta ciertos contrastes evidentes para el observador atento, más si es participante.

Los gustos gastronómicos de los trabajadores y los de sus clientes son diferentes. Los cocineros por lo regular no comen platos sofisticados, sino comida corriente, típica. Sin embargo, están envueltos en el proceso de producción de platillos de alta cocina para sus clientes. No deja de ser curioso que los cocineros deban aprender a preparar platos que están fuera de su alcance económico y gastronómico, pues de hecho no tienen interés en comerlos. Sin duda, los mejores cocineros saben probar la comida para

evaluarla, pero en realidad este ejercicio es más bien teórico. Es muy diferente saborear platillos que son parte de su hogar, cotidianidad y cultura. Como mencioné, los cocineros sólo comen un buen almuerzo de huevos con jamón cada día. No tienen oportunidad ni apetito para otra cosa. En parte esto es resultado de las duras condiciones de trabajo que experimentan y de sus propias costumbres y hábitos alimentarios. ¿Cómo, entonces, un cocinero de calidad puede llegar a apreciar la comida que tiene que elaborar en un restaurante de lujo? Sólo puedo contestar que existe un conflicto entre los gustos naturales y culturales de estas personas y el del cliente, teóricamente sofisticado.

Prevalece un marcado contraste entre el espacio de los clientes y el de los cocineros. En el primero hay elegancia en las mesas, arreglos florales, meseros uniformados y serviciales, música ambiental, aire acondicionado y una impresión de orden y tranquilidad. En el segundo, un calor infernal, ruido, gritos, tensión y cierto caos. A primera vista, no hay tensión entre los trabajadores de ambas partes porque están supervisados por jefes diferentes. Del lado de los clientes, el capitán es el jefe; de los cocineros, el chef de cocina. Pero en realidad sí hay tensiones críticas y hasta resentimientos, expresados o no, entre el personal de ambos lados. El capitán del turno de mediodía tiene fama, entre los cocineros, de ser "metiche", porque hace sugerencias sobre la manera de presentar la comida y cómo describirla. En una ocasión le comentó a mi esposa: "Señora, la sopa que su esposo hizo es huerfanita...". A ella le costó unos segundos traducirlo: "La sopa es huerfanita: no tiene madre". Es importante recordar que a los meseros les toca dar pormenores de los platos a los clientes cuando quieren más información sobre lo que desean pedir. Según los cocineros, los meseros distorsionan las descripciones de los platillos. Al final, si hay un cliente insatisfecho, son los cocineros los que tienen que rendir explicaciones y contestar. Pero los meseros son los intermediarios entre los cocineros y los clientes.

El cliente no ve lo que pasa en la cocina. El restaurante le presenta una ilusión de tranquilidad y orden, igual a la que ofrecen los actores a los espectadores en una obra de teatro. Dicho ambiente es necesario para que la comida pueda disfrutarse a gusto. En realidad, él no tiene que saber los sacrificios que se hacen para preparar su comida. Esta actitud no es tan

diferente del hecho de que muchas personas mantienen una separación mental entre la carne que comen y el animal muerto de la cual se extrae. A propósito, hay turistas de ciertos países que reaccionan con pánico cuando ven en sus platos el pescado completo (con cabeza y cola), porque están acostumbrados a ver sólo filetes en su cultura gastronómica.

Si imaginamos un restaurante de prestigio como un teatro, podemos identificar los roles de los participantes. El cliente es el espectador. El chef de la cocina, el chef ejecutivo y el gerente de comidas y bebidas son los autores y directores de la obra. Los meseros son los actores y los cocineros, los que trabajan detrás de la escena. Éstos hacen el trabajo más duro, nunca están a la vista del público y nadie los felicita.

Tiempo después de que concluyó el festival de comida tailandesa, visité la cocina de aquel restaurante de prestigio. Juan, el chef, me saludó calurosamente. De los cocineros que conocí sólo quedaban cuatro o cinco. Juan me comentó que el personal no es estable; les toma tiempo entrenarlos y luego, cuando tienen cierta preparación, buscan trabajo en otros sitios o emigran a Estados Unidos. La razón es que hacen el trabajo más duro y reciben poca recompensa. En cambio, los chefs, los capitanes y los que tienen los puestos más cómodos permanecen en éstos, pero los demás son una población flotante.

#### PERSPECTIVA SOCIOANTROPOLÓGICA

Sin duda, existe una jerarquía orgánica, tanto en la cocina como en el restaurante en general, con roles establecidos, un mando unificado y relaciones que expresan ejercicio y deseo de poder. Hay una división clara entre personal de élite y de base. En la cocina el personal de base es más inestable debido a lo duro del trabajo y a las magras recompensas.

El funcionamiento de la cocina tiene una dinámica bien establecida, con papeles y reglas precisas que continuamente están sometidas a la tensión que provoca el trabajo rápido y la búsqueda de calidad de lo ahí producido. En la cocina también hay espacios simbólicos, además de los reales, y el personal que ahí labora los conoce y respeta; de lo contrario, se hace acreedor a una llamada de atención.

La unidad que constituyen el restaurante de lujo, su cocina y el personal puede ser analizada con base en la analogía que remite al funcionamiento del teatro.

Una cuestión digna de ser examinada es la paradoja de que a los cocineros no les gusta la comida sofisticada que preparan para los "comensales de prestigio". En México —a diferencia de Francia o España, por ejemplo— las distinciones clasistas, grupales o estamentales de la sociedad también se reproducen en un establecimiento de esta naturaleza.

Por último, me parece que otro aspecto importante en este tipo de relaciones sociales es el caso del extranjero, en particular del cocinero invitado, que es un elemento novedoso y tal vez perturbador de la dinámica común de ese espacio complejo y activo que es la cocina de un restaurante.

# El queso tradicional de la sierra del Tigre<sup>1</sup>

Daria Deraga

## RESUMEN

*Se construye el proceso tradicional de la elaboración del queso en la sierra del Tigre, situada entre los estados de Jalisco y Michoacán. Se trata de un proceso en extinción, debido a la tecnología moderna introducida en la fabricación de quesos en la zona.*

## ANTECEDENTES

La zona ganadera de la sierra del Tigre incluye la mesa de Toluquilla y la del Jurunco; el río de la Pasión divide las dos mesas y también los estados de Jalisco y Michoacán. Los pueblos más conocidos de la zona son Concepción de Buenos Aires, La Manzanilla, Mazamitla y Valle de Juárez, en Jalisco, y en Michoacán, San José de Gracia.

La crianza de ganado en esta zona data del segundo tercio del siglo XVI. Su importancia la fundamentan investigaciones históricas reconocidas.<sup>2</sup> Ya en 1540 hay documentos que señalan la preeminencia de la ganadería en la sierra del Tigre. La estancia y luego hacienda de Toluquilla, localizada en la mesa del mismo nombre, tiene una larga historia en esta actividad. Alonso

<sup>1</sup> El queso por tradición es elaborado por los ganaderos de la sierra. Es una actividad considerada masculina, aunque no siempre es así. Pongo por ejemplo el caso de Laura González de San José de Gracia, Michoacán, a la que dedico este ensayo.

<sup>2</sup> Luis González, *Pueblo en viño*, México, El Colegio de México, 1968; Luis González Cárdenas, *Memorias y reflexiones*, México, 1972; Esteban Barragán López, *Más allá de las caméras: los rancheros del Potrero de Herrera*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 1990; Rodolfo Fernández, *Latifundios y grupos dominantes en la historia de la provincia de Apatlán*, Guadalajara, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Ágata, Colección Científica 292, 1994; *Mucha tierra y pocos dueños: estancias, haciendas y latifundios avaleños*, México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, en prensa; Patricia Arias, *Los vecinos de la sierra: microhistoria de Pueblo Nuevo*, Guadalajara, Universidad de Guadalajara/Centre d'Études Mexicaines et Centraméricaines (CEMCA), 1996; y Pierre-François Baisné, *De vacas y rancheros*, México, CEMCA, 1989.

de Ávalos, el Viejo, recibió del virrey don Antonio de Mendoza su primera merced de tierra en 1540.<sup>3</sup> La estancia fue dedicada al ganado bovino principalmente, aunque también hubo cría de caballos, mulas y burros; eran tierras que servían más para pastar ganado que para la agricultura. “Como se sabe, los terrenos de la sierra del Tigre eran pobres, ‘[...] apenas apropiados para el criadero de ganado [...]’, como decían los de Teocuitatlán”.<sup>4</sup> El tipo de terreno, montañoso y de difícil acceso, no es útil para la siembra extensiva de maíz, por ejemplo, pero dada la constancia de las lluvias, el pasto no falta; una parte del año éste es más seco y escaso, y en otra más verde y abundante.<sup>5</sup>

### EL ÁMBITO

Desde la orilla del lago de Chapala por Tizapán el Alto, siguiendo hasta Mazamitla, el terreno se convierte rápidamente de colinas suaves en cerros con pequeños valles dispersos entre ellos. La vegetación de abajo es de tipo semitropical, con arbustos espinosos y algunos árboles comunes a la altura de los mil quinientos metros. Al llegar a la mesa de Toluquilla se aprecian los pinos y una vegetación más adecuada para pastar ganado, y a la altura de Mazamitla, casi a los dos mil metros, ya hay bosques densos de coníferas. El clima también cambia, hace más frío que abajo, lo que favorece la producción de árboles frutales, de durazno y membrillo.

Es común que las casas, cercas, ranchos y edificios de los pueblos de la sierra sean de madera de pino, por su abundancia. Esto es lo que más llama la atención, ya que contrasta fuertemente con el centro de Jalisco. Otra distinción son las viviendas con sus amplios patios y corrales alrededor, y la gran distancia entre una casa y otra cuando se encuentran fuera de los pueblos, así como el difícil acceso a ellas en muchos casos. Con excepción de los caminos principales, que son pocos, se transita por terracerías, brechas o veredas para llegar a las casas, los ranchos y los lugares de las ordeñas u otras labores de la gente del campo. La forma común de transporte la constituyen camionetas, autos muy viejos, bicicletas, o caballos, mulas o

<sup>3</sup> Fernández, *op. cit.*

<sup>4</sup> Arias, *op. cit.*, p. 82.

<sup>5</sup> “... un régimen muy estable de lluvias, lo que resultaba crucial para la crianza y engorda de los rebaños”.

burros, y en última instancia a pie, según las posibilidades económicas y las vías de acceso.

Llama la atención lo aislado y el difícil ingreso a los ranchos y los lugares de pastar, así como lo escaso de terreno plano adecuado para la agricultura. Al hablar de los rancheros del Potrero de Herrera en la sierra, Barragán<sup>6</sup> hace hincapié en lo anterior. En este sentido, el contraste es fuerte con el centro de Jalisco. En la sierra no hay las grandes extensiones de siembra de maíz o sorgo, como en el valle de Zapopan, por ejemplo. Los valles de la sierra son pequeños y el cultivo de maíz está destinado al consumo familiar o alimentar el ganado.

Hoy la actividad principal en la sierra del Tigre, según los rancheros de la zona, es la cría de ganado bovino destinado a la producción de leche y sus derivados, como queso, crema y mantequilla. No obstante, en la sierra es común el ganado de doble propósito, o sea, de leche y carne. Son las vacas lecheras, cruza de Holstein o Suizo con Cebú, las que producen, además de leche, becerros para la engorda y la venta de carne para Guadalajara u otra ciudad cercana. Además, ésta cruce con Cebú produce ganado más resistente. Son pocos los rancheros que tienen vacas, como la Holstein y la Suiza, altas productoras de leche. Éstas necesitan más atención del veterinario y, por lo general, tienen que estar encerradas en un establo con alimentación controlada y reforzada con sustancias concentradas. El más común es el ganado de doble propósito que, aunque produce menos leche, es más apto y resistente para las condiciones de pastoreo, para mantenerlo suelto en el campo y no dentro de un establo.

Luis González aborda el tema de la economía ranchera en la jurisdicción de San José de Gracia, y comenta que por 1867 se registraron 1 500 vacas lecheras que dieron aproximadamente 250 000 litros de leche por año, un poco más de un litro por vaca al día, con los cuales se elaboraron 1 000 quesos grandes al año. También señala que, siguiendo las viejas prácticas de ordeñar, ello se hacía sólo durante las lluvias, es decir, desde el día de San Juan hasta Todos los Santos; la herrada de los becerros se llevaba a cabo como siempre, después de las aguas para que la herida causada por el fierro no se llenara de gusanos.<sup>7</sup> Según este autor, en 1870 hubo una pro-

<sup>6</sup> Barragán, *op. cit.*

<sup>7</sup> González, *op. cit.*, p. 23.

ducción importante de borregos cuyo número casi alcanzó al del ganado vacuno. Los jóvenes se dedicaban a conducir los rebaños de ovejas y los mayores a trasquilarlas en abril y noviembre; llegaban a obtener unos dos mil quinientos kilos de lana anuales, la cual se vendía a los saraperos de Jiquilpan. Otro negocio de los rancheros de la zona fueron las abejas y la recolección de la cera para blanquearla y venderla en marquetas.<sup>8</sup>

En un interesante artículo, Patricia Arias trata sobre la ordeña y otras actividades asociadas, incluyendo la elaboración de productos lácteos hacia 1910.<sup>9</sup> Para entonces, en los municipios de Concepción de Buenos Aires, el Valle de Juárez, La Manzanilla y Mazamitla se consignan las siguientes cifras: 274 600 litros de leche, 79 855 kilos de queso y 9 719 de mantequilla.<sup>10</sup> Estos datos revelan la importancia que desde entonces tenían los productos lácteos en la zona.<sup>11</sup>

En la actualidad, la cría de borregos es casi nula y la producción de cera perdió su razón de ser por la introducción en la zona de energía eléctrica: ya no fueron necesarias las velas para alumbrarse. Ahora, la cría de ganado bovino, principalmente vacas lecheras, domina en la zona, aunque también es común la de puercos, pero en una escala menor.

### LA QUESERA DE LAURA

En este espacio se encuentra Laura González, hija de don Bernardo González, primo de don Luis, el conocido historiador, todos ellos originarios de San José de Gracia, Michoacán. Laura, después de quedarse sola con dos niños, decidió hacer queso y venderlo en el pueblo. El problema era que ella en principio no sabía hacerlo y mucho menos las demás tareas asociadas: conseguir la leche, conocer los precios y el mercado en general de productos lácteos. Ella viene de una familia ganadera de tradición en la zona. Su padre se esforzó en introducir razas finas de vacas lecheras de alta producción.

Laura tenía interés en estudiar para educadora, pero su padre no consideraba pertinente que la mujer estudiara una carrera, dado que su lugar

<sup>8</sup> *Idem.*

<sup>9</sup> Patricia Arias, "El modo de comer ranchero", *Estudios Jaliscienses*, núm. 30, El Colegio de Jalisco, 1997, pp. 18-34.

<sup>10</sup> Dada la zona en que fue hecha la estadística y la época, hay que tomar estas cifras con reservas.

<sup>11</sup> Arias, "El modo de comer...", p. 24.

estaba en la casa y su destino era el matrimonio y la familia. La vida no fue tan sencilla para ella.

Al decidir abrir y comenzar de nuevo la función de la quesera, Laura tuvo que buscar ayuda de un joven que trabajó con su padre. Al principio tuvo problemas para conseguir la leche y no faltó quien le vendiera leche "hautizada". Por fin, consiguió de calidad, y con la ayuda y enseñanza de su amigo, comenzó a trabajar a la manera tradicional de la sierra, aunque tuvo que condicionar otro lugar para instalar su propia quesera. Se incorporó a un mundo predominantemente masculino y a un trabajo a veces muy pesado.

A fin de bajar los precios y lograr un rendimiento más económico, las industrias de escala mayor de productos lácteos utilizan leche en polvo y grasa vegetal. Según los pequeños fabricantes de queso, estos productos alterados —que dejan su forma tradicional— no saben igual, y se destinan para su venta a la ciudad de México y a Guadalajara. Pero, como dijo Laura,

... se degeneró el paladar de la gente de ciudad, ya no distinguen entre el malo y el bueno. Pero en la sierra sí saben la diferencia y aprecian muy bien un queso bueno. Aunque también ellos buscan los precios bajos y no siempre están dispuestos a pagar lo que vale el queso tradicional, hecho de leche entera de vaca sin alteraciones.

Cabe mencionar que en las rancharías de la sierra del Tigre siguen el proceso de antaño para elaborar sus productos lácteos. En los pueblos más grandes es mucho más difícil encontrar el producto tradicional. Por tales motivos, Laura pensó que iba a tener éxito en su nueva aventura.

Nos comentó que antes se acostumbraba embarrar con chile el exterior de ciertos quesos, lo que producía un color rojo, y que nombraban "queso enchilado"; a veces lo cubrían con cera. A Laura le apena no haber preguntado a su padre estas cosas cuando estaba vivo, porque ahora no está muy segura de qué tipo de chile ni cera utilizaban. Todavía la gente lo pide, pero en algunos lugares ya sólo lo pintan con algún colorante rojo y lo venden como "queso enchilado".

Otra característica que distingue al queso es el patrón impreso sobre la superficie de éste. Algunos lo prefieren con un dibujo de cuadrícula de textura gruesa que dejan las marcas del tejido de la tela utilizada al envolverlo durante su elaboración.

Sobre la crema, nos contó que cuando no es adulterada, al siguiente día se hace como piedra; en el caso contrario, se le mezcla grasa vegetal o benzoato de sodio, un conservador que utilizan para que no se endurezca. Según ella, los que venden los “perros calientes” (*hot dogs*) en ciudades como México prefieren la crema que no endurezca y obviamente de bajo costo.

La calidad de la leche tiene mucho que ver con los resultados del queso; por ejemplo, al utilizar la leche delgada —como dicen— o descremada, se empiezan a cuartear los quesos. La más concentrada y completa da un producto con mejor consistencia, textura y sabor.

Laura narró de manera casi dramática sus primeras aventuras como quesera. Cuando hizo el primero estaba muy orgullosa y lo veía muy bonito, redondito. Su amigo le dijo al ver el queso: “Desbaratas eso”. Ella exclamó: “¿Por qué?, ¿está mal hecho?”. Él contestó: “Mira, es mejor que tú lo vuelvas a hacer a que los clientes te lo vengán a devolver”. Y le explicó: “Lo aprietas y si está aguado es que le faltó sal, entonces lo tienes que desbaratar y también lo tienes que escurrir bien, porque si no lo haces, queda el suero en medio y se pudre el queso”. Laura se sintió desilusionada en su primer intento. Pero luego perfeccionó su técnica y con la práctica logró su meta.

Siguió narrando sus primeras experiencias:

Yo decía ¿queso? Con la mano en la cintura y no, todo tiene su chiste; usted no le hace un detalle y el queso ya cambia de sabor. Si no lo hace por ejemplo a la misma hora, si lo hace un poco más tarde o más temprano el queso cambia de sabor. Entonces, muchas veces nunca me salía el queso igual; muchas veces me salía el queso riquísimo; muchas veces no me salía malo, pero no igual de bueno. Entonces decía ¿por qué?, y todo tenía que ver desde cómo partía la cuajada, cuánto cuajo le echas. Por ejemplo, si pasas de cuajo la leche, el queso saca otro sabor al cuajo y te sale más amarillo; es un montón de cosas así.

Este relato da idea de lo complejo que es elaborar el queso. Es impresionante la relación fina y delicada que tiene Laura con el producto: la delicadeza con que corta el cuajo, la uniformidad de presión y ritmo al amasarlo, el sutil cálculo del tiempo y peso que tiene, según el caso, en la etapa de la prensada y añejada.

En seguida reproduzco fragmentos de las entrevistas realizadas durante sus actividades en la quesera. Sólo procesa los sábados y domingos, aproximadamente cuatrocientos litros de leche por día.

#### UN DÍA TÍPICO EN LA QUESERA DE LAURA

La quesera consiste en un cuarto techado sin ventanas, relativamente pequeño y angosto, y muy oscuro. Ahí se encuentra la artesa, una especie de caja grande ancha y poco profunda en forma de canoa de madera, inclinada y con la punta ligeramente hacia abajo. Es sostenida por dos muros de ladrillo, uno más bajo que otro, con el propósito de darle la inclinación necesaria para que drene bien el suero y salga por un canal angosto en su extremo. En la punta de la artesa está colgada una tina para recoger el suero que drena del cuajo. Al otro extremo de la artesa hay un pequeño espacio donde caben algunos moldes y quesos en proceso de elaboración. Por el otro lado del estrecho pasillo hay una alacena para guardar quesos ya terminados y los demás utensilios asociados al trabajo. Es un cuarto de unos 2.5 x 3.5 metros. Fuera hay un espacio para la prensa en forma de tejaban, el lavadero y otra mesa muy pequeña, junto a la cual se encuentra un quemador de gas muy sencillo en el que se calientan ollas con suero y leche para elaborar la mantequilla agria y calentar agua para hacer las panelas.

Como a las ocho de la mañana llega la leche entera, unos 210 litros, y se vacía a un tambo de plástico. La lleva un amigo, Pablo, que también tiene una quesera, pero de producción en escala mayor y mecanizada, que entrega quesos en Tecomán, Colima. Después la leche se pasa por una gasa para quitarle cualquier basura que pueda tener. En seguida se mezcla con cuajo, que en este caso se trata de un líquido que se llama Renimex. Se ponen cerca de diez mililitros por cada 100 litros de leche. Ella lo calcula por tapitas. Este líquido es lo que hace que se cuaje la leche. Se deja reposar una hora y luego se corta la plasta resultante en forma de cruz con un palo o espátula larga de madera y se espera cinco minutos. En seguida se mueve con la espátula lentamente siempre en la misma dirección, hasta que queda en grumitos de unos dos centímetros de grosor y se deja reposar una hora más. Laura explica este procedimiento:

Se tiene que desbaratar, que no le queden pedazos grandes, todo tiene que quedar en chiquito, pero así levantado, suavemente. Luego le deja un rato, como a los diez o quince minutos le vuelve a hacer otra vez; pasa el tiempo y ya le va a dejar usted que se asiente; la cuajada se tiene que asentar y el suero tiene que subir. Ya usted le mete la mano cuando vea que ya la cuajada está asentada, saca usted sus cubetas, lo mete a la bolsa a que escurra.

A las 10:30 horas la leche cuajada ya se separó del suero y éste se saca con una cubeta. Entonces se pone dentro de una tina grande. La leche cuajada que queda se pone en bolsas de tela de "calzón" o de *jersey* como se acostumbra llamarle en la sierra; es la misma tela de las pantaletas de *nylon* de las mujeres. Según Laura, se oye chistoso, pero es como la tela de la que usaban los calzones. Ese portillo chiquito permite que salga el suero, que drene lo más posible y no se vayan pedazos de cuajada. Laura comenta sobre esta etapa del proceso:

Entonces ya pones a escurrir la cuajada y la aprietas también, no mucho, [...] mucha gente lo que quiere es acabar rápido, entonces a veces hasta agarran sus bolsas y les meten piedras encima, para que desuere rápido, pero ahí se está yendo la grasa [...], les va quedando [el] queso, pues, sin sabor.

Estas bolsas son puestas dentro de la artesa donde se drena parte del suero. Luego se espera como una hora y media a que quede bien escurrido. Se saca de las bolsas y se parte en cuadro de ocho a diez centímetros de grosor. Esto es con el propósito de seguir drenando lo que quedó de suero. Este proceso dura otra media hora aproximadamente. Todo el suero drenado sirve para alimentar a unos puercos propiedad de una amiga de Laura. En las instalaciones modernas este suero es vaciado a la máquina descremadora que saca lo que queda de crema.

Al mediodía se comienza a moler o amasar el cuajo con las manos, hasta que quede en grumitos pequeños de más o menos un centímetro de grosor. Mientras se muele se agrega sal de grano en proporción de un kilo de sal por 100 litros de leche. Durante este proceso se calienta el cuajo por el manejo de las manos, lo que facilita el relleno de los moldes. Laura explica este paso:

Cuando ya sientas que ya está bien escurrida, entonces le metes la sal y ya [...] a desbaratar todas las bolitas. Aquí les dicen borregos. Yo lo hago con las manos, como si estuvieras lavando, como moliendo. Entonces al principio cuando no estás acostumbrada [con] mucha sal de esa que le dicen de grano, te llegas a cortar, [...] pero te empiezas a acostumbrar, se te hace un cierto callo.

Le pregunté por qué no usaba guantes. Me contestó:

No, ni sientes [pierde el sentido del tacto con la leche cuajada], entonces pues como te enseñaron antes, [y] lo que pasa es que me enseñé [en] el tiempo de antes. Ahorita son métodos modernos y todo metes al molino, luego metes a una revoladora y ya llenas tus molles y ya, terminaste. Y acá duras más porque es a mano, pero el sabor es diferente. Entonces ya lo amasas, tiene que quedar bien amasado, de manera que ya juntes las bolitas, o sea, de manera que al hacerlo tú no se te desbarate.

Luego se preparan los moldes para el queso, los cuales pueden variar de tamaño según el pedido del cliente. Primero se mete una bolsa de tela tipo jerga gruesa, de algodón, dentro del molde de plástico. Éste es un cilindro sin fondo con agujeros de unos dos centímetros de diámetro, dispersos por la pared, con el fin de que se siga drenando el suero durante la etapa de la prensada. Laura comenta: “Por ejemplo, cuando voy a comprar las bolsas, digo [que] quiero bolsa para molde de kilo, para molde de seis kilos, entonces ya la señora me dice bien chistosa ‘ah sí, calzones’”. También hay bolsas especiales para los quesos grandes de 20 kilos. Son hechas de una tela de algodón tipo jerga que, según nuestra informante, da otra presentación al queso:

Te queda rasposito y mucha gente prefiere el rasposito. Yo tengo de las dos bolsas [...]. Para el queso grande uso puro de ese de algodón y drena más fácil porque el hoyito es un poco más grande, desuera mucho más fácil y el de *jersey* no, para queso grande no me gusta. Yo de este de *jersey* nomás tengo para queso de kilo, queso de medio y adoberas que es la panelita. Y para queso grande no hay como el otro, [...] les gusta más el dibujito chino.

Luego se comienzan a rellenar los moldes con el cuajo molido en capas apretadas para que no quede suero. Se llena completamente hasta formar un certo alto arriba del borde: eso es para que al prensarlo quede al nivel

del molde. Se tapa con las esquinas de la bolsa y está ya listo para prensarlo.

A las dos de la tarde se colocan los moldes llenos en una prensa de fierro con pesas y tablas de madera. Primero se ponen sobre una tabla y encima de éstos otra. Luego se hajan unas barras de fierro y se aprietan con tornillos. Al principio se oprimen poco y se espera; después se aprietan más y se colocan las pesas necesarias según el tipo de queso. Los frescos no llevan pesas y el cotija más añejo las lleva según el tamaño. Las pesas son de concreto vaciado con un alambre para colocarlas sobre los brazos que funcionan como prensa. Cuando es necesario más peso, cuelga también cubetas llenas de agua, en las que remoja, con cloro y jabón, sus telas para los moldes.

Laura dice que “hay diferentes maneras [de prensar] yo me enseñé a la antigua y me enseñé a la moderna, pero ahorita ya tengo prensa”. Laura explicó la forma como antes se hacía: “Ponías tus quesos y ponías una tabla encima. Antes eran unas tablitas al tamaño del molde, entonces ahí ya ponías una tabla y ponías piedras arriba. Entonces mi papá tenía puras piedras y eran piedras de cincuenta kilos”. Según Laura, se formaba una pirámide de piedras encima de los moldes, y entre más se prensaban, mejor quedaban. Indica:

...claro, tú le pierdes ahí porque se desuera más. Merma el queso, pero te queda bien presentado y así te evitas el que te lo regresen los clientes; un queso chico no necesita mucha prensa.

Explica el cuidado que se debe tener al prensar el queso:

Los prensas y no les bajas todo el peso, los dejas un buen rato, no le aprietas todo el tornillo lo que dé, sino tantito, para que desuere poquito; media hora, mientras haces todo lo demás, lavas artesa y todo eso. Al rato vuelves a apretar, ya después, entonces sí ya metes la pesa y te vas. Al siguiente día si quieres más, pues sí el queso es grande, entonces le metes más peso.

Sobre el tiempo que se deja así, me dijo: “Por ejemplo si lo hago ahorita en la tarde, lo saco hasta el otro día en la tarde, veinticuatro horas”.

Según el tipo de queso son las horas de prensada. Cuando se cumple el tiempo, se sacan de la prensa y de los moldes y se faja con otro tipo de

molde especial para esta etapa del proceso. Laura señala que la faja es una tira de fibracel cortada a la medida del queso. Primero se remoja en agua para suavizarla y se moldea a la forma del queso. Luego se hacen dos hoyos para meter un lacito y se aprieta:

...lo estás volteando todos los días, lo aprietas súper bien, para que el queso no se deforme, no se enclucque, entonces ya lo dejas ahí. Si lo quieres bien [lo dejas] hasta unos ocho días. [...] sino ya con cuatro, cinco días ya [...] no se deforma. Lo sacas y lo arpillas.

La arpilla<sup>12</sup> es una tela [...] pero es especial para los quesos, entonces ya cortas también tu arpilla como si fuera también faja y la amarras y aprietas bien [...] para tenerlo en forma, redondito y bonito [...] o sea, vas con tu queso chueco y pierde presentación.

Laura hace todo este proceso con mucho cuidado y con cariño hacia su producto. Después de una semana de reposo y añejamiento, los quesos tipo cotija están listos para la venta.

Los quesos grandes tipo cotija y los frescos chicos también se consiguen en la tienda de Laura que se llama Quesos y Otras Cosas, en San José de Gracia. Si usted se encuentra de paseo por esos rumbos, pruebe también la mantequilla agria, es como el queso *cottage*, una delicia.

#### COMENTARIOS FINALES

Pierre-François Baisnée describe algunos casos de fabricantes de queso de San José de Gracia. Hace referencia a la necesidad de los queseros de mecanizarse y utilizar leche en polvo y grasa vegetal, lo que propicia la baja del costo del producto. Además, estos productores de lácteos también tienen ganado lechero para apoyar su industria. Para el pequeño empresario las máquinas son caras y también es difícil adquirir un buen espacio cubierto. Ello, junto con lo que cuesta la materia prima, lo hace casi incosteable. Esta situación es general en la sierra y, como comenta Baisnée, hoy muchas de las pequeñas queseras están al borde de la quiebra.<sup>13</sup> Por estas mismas razones, para Laura es bastante difícil obtener una ganancia atractiva, si consideramos todo el esfuerzo que invierte en la fabricación de sus produc-

<sup>12</sup> La arpilla es hecha de una tela de tipo de algodón y es tiesa, como si fuera almudonada.

<sup>13</sup> Baisnée, *op. cit.*, p. 148.

tos. Laura representa una pequeña fracción de productores de lácteos de manera artesanal y tradicional de la sierra del Tigre. Aunque no haya ganancia ahora, su meta es tener clientela que aprecie el queso bueno y tradicional, hecho de leche entera, "como de antes". Su propósito es llegar, con el tiempo, a tener entregas en Guadalajara.

Es importante documentar el caso de Laura González porque hay pocos escritos sobre el proceso de producción del queso tradicional en la sierra del Tigre. Los estudios realizados sobre esa zona ganadera por lo general se refieren a aspectos históricos o económicos, pero no a la descripción detallada de su elaboración. Además, constituye una de las actividades de más tradición en la cultura ganadera de la sierra, que está en vías de desaparición.

# Manual de la cocinera económica<sup>1</sup>

Ma. Teresa Ruiz

## RESUMEN

*Los recetarios no sólo testimonian la actividad culinaria y las maneras de mesa, hablan también de diversos modos de la sociedad que les dio origen. Este manual ofrece un tenue fresco de la vida de una parte de los pobladores de Guadalajara a finales del siglo XIX.*

Entre muchas otras sorpresas, en las librerías de “viejo” se llegan a encontrar recetarios de cocina. No es cosa fácil porque las ediciones antiguas sobre el tema son escasas; la mayor parte de los recetarios son manuscritos personales y casi siempre se quedan en el seno familiar pasando de una generación a otra.

El azar quiso que diéramos con un pequeño manual de cocina que tiene más de un siglo de haberse publicado (1888). Deducimos que éste adquirió popularidad entre las amas de casa tapatías, pues a ocho años de comenzar a circular por primera vez, Refugio Contreras de Alatorre, cocinera experimentada y conocedora de los hábitos alimentarios de sus paisanos, presenta la segunda edición de su manual con consejos y nuevas recetas, muchas de ellas de corte sofisticado.

En el manual encontramos una serie de consejos útiles y prácticos para preparar comidas. Señala que deben emplearse vasijas de cobre que estén bien estañadas, aunque dice que las de hierro bien estañadas son las mejores. Si no se tienen éstas, debe optarse por las de barro bien hechas. También de la temperatura a la que deben prepararse los alimentos, del uso de la cebolla y el ajo, de cómo la carne puede conservarse fresca y suave, cómo

<sup>1</sup> Refugio Contreras de Alatorre, *Manual de la cocina económica o colección de preparación alimenticias, destinadas a servir una buena mesa, con economía, limpieza y sencillez, conforme á las costumbres de la sociedad mexicana*. Guadalajara, tipo lit. de José M. Yguiniz, 1888, 44 p.

desalar el pescado y deshuesar un pollo o guajolote para rellenarlo.

La autora se preocupa por utilizar en su recetario un vocabulario sencillo, pues en los libros de cocina que se venden en las librerías, nos dice, los autores extranjeros, particularmente, hacen uso de nombres poco usuales o botánicos, que juzga incomprensibles para quienes se dedican a la preparación de la comida.

El manual contiene recetas de sopas, asados, salsas, guisados, aves (gallinas y guajolotes), pollos (incluidos pichones, codornices, patos), pescados, de cacería (liebres, conejos y venado), lenguas, carnes frías, pasteles, dulces, y refrescos (bebidas preparadas con vino, aguardiente, tequila y frutas). En suma, podría dividirse en cinco apartados: entradas, plato fuerte, salsas, repostería y bebidas. Con 167 recetas que comprenden los tres tiempos de una comida, sopas, guisados y postres, la señora Refugio elabora un índice por orden alfabético que hace más accesible el contenido.

Los títulos de algunas recetas aluden a ciertas maneras de preparación en otros lugares, por ejemplo: sopa y guisado a la española, bacalao a la valenciana, gelatina a la francesa, punch de Suecia, aunque no es lo dominante. No se advierte ninguna receta para comida festiva, lo que lleva a inferir que aquellas eran consideradas parte de la alimentación cotidiana.

Transcribimos sólo algunas recetas interesantes por sus ingredientes o preparación, que dan una idea de lo que se podía comer en aquellos años.<sup>2</sup>

Sopa: *de pan*; fríanse jitomate, cebolla, perejil, un pedacito de chile pasilla, un polvo de pimienta y tomillo; agréguese a esto un caldo que ya se tendrá preparado, compuesto con gallina, carne de res, carnero, habas, garbanzos crudos, remojados y bien limpios, un poco de cebada perla, un pedazo de pescado bacalao, nabos, colinabos y zanahorias, todo con su correspondiente sal y bien sazonado. (La verdura después de cocida, píquese en pequeños trozos.) Se sirve aguada, bien caliente, y con rebanadas de pan tostado y dorado en manteca.<sup>3</sup>

Asados: *asado de res*; picada la carne de pulpa de res y molida en crudo con un diente de ajo, pimienta y una hojita de apio. Se van sacando unos testalitos de esta carne en el metate, se fríen en manteca dorada y se

<sup>2</sup> No se respetó la ortografía original de las recetas.

<sup>3</sup> Contreras de Alatorre, *op. cit.*, p. 7.

acomodan después en otra cazuela, poniendo una capa de estas telitas y otra de jitomate asado molido, con su sal y bastante aceite; se le agregan por encima unas tiritas de jamón cocido y un polvo de pimienta y a dos fuegos suaves se acaba de cocer.<sup>4</sup> Esta receta recuerda las "pacholas" o bien un pastel de carne a nuestra usanza.

Salsas: *de sardinas*; se muelen las sardinas que contenga una cajita, se baten con mantequilla fresca, vinagre y polvo de pimienta, procurando que quede una salsa espesa.<sup>5</sup>

Guisados: *tortitas de longaniza*; estando la longaniza seca, se asa en una parrilla, luego se muele en un metate para revolverla; después de molienda con huevos batido, freír unas tortitas que colocadas en un plantón, y ya para servirse, se les pone por encima chile verde deshebrado y frito en manteca o mantequilla.<sup>6</sup>

Aves: *gallina en nogada*; se doran en manteca unos ajos partidos y dos chiles anchos desvenados; se muelen éstos junto con nueces y cacahuates, tantos iguales; ya molido todo, se fríe en manteca y aceite con su sal y un poco del caldo de las gallinas; cuando ya ha sazonado se agregan las gallinas cocidas y en cuarterones.<sup>7</sup>

Pollos: *pollos en salsa de almendras*; se muelen almendras tostadas sin pelar con un jitomate asado, un diente de ajo también asado, pimienta, una bolita de azafrán, pan dorado en manteca y yemas de huevo cocidas; ya frita la cebolla menudita con perejil picado, se incorpora la salsa para que se fría, sazonando todo con su sal y el caldo que fuere suficiente para que hiervan junto con los pollos ya cocidos y en cuartos.<sup>8</sup>

Pescados: *pescados blancos rellenos*; limpios de las escamas y desespinaos,<sup>9</sup> se untan con sal y se rellenan con almendras tostadas, molidas y fritas en mantequilla, y untados de manteca, polvo de pan, de pimienta y sal, se envuelven en papeles también untados de manteca; se asan en parrilla.<sup>10</sup>

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 11.

<sup>5</sup> *Ibid.*, p. 14.

<sup>6</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>7</sup> *Ibid.*, p. 19.

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 21.

<sup>9</sup> La manera de desespinar los pescados es como sigue: bien lavados se les exprime dentro un limón, entonces las espinas saltan hacia afuera y con unas tenacillas se van sacando para que los pescados queden enteros.

<sup>10</sup> *Ibid.*, pp. 24-25.

Carnes frías: *queso de puerco*; se pica la cabeza de un puerco en trocitos chicos, pollo y gallina igualmente picados; se le agrega pimienta, clavo, canela, tomillo, orégano, todo en polvo, perejil picado, sal y vinagre fuerte; se acomoda todo en una vejiga limpia, se amarra bien, se pone a cocer y después se coloca en la prensa.<sup>11</sup>

Pasteles: *pastel de elote*; desgranado y molido el elote con un pedacito de azúcar, una rajita de canela y sal, se pondrá en una cacerola con manteca, manteniéndolo al fuego hasta formarse una masa; en otra cazuela untada de manteca y pan rallado se pone la masa, dejándole un hueco en medio, que se rellena con un guisado seco de pollo y se cubre con una capa de la misma masa, se le pone polvo de azúcar encima y a dos fuegos suaves se cuece.<sup>12</sup>

Dulces: *budín de leche*; a 6 cuartillos de leche se le pone una libra de harina, libra y media de azúcar y unas rajitas de canela; se deja hervir hasta que quede en la mitad para que pueda colarse en un cedazo; se enfría luego, y se le mezclan yemas de huevo reventadas, y onza y media de bizcocho; ya todo bien incorporado se vuelve a pasar por el cedazo; después se unta un molde de manteca y polvo de bizcocho, y en un trasto con agua hirviendo se coloca a que cuaje. Se conocerá el punto metiendo un popotito en el centro y que salga seco; después de frío se vacía en el platón.<sup>13</sup>

Para refresco: *ponche frío*; se hace una infusión de hojas tiernas de limón y una rajas de canela, endulzándola después de fría; se le pone unas cascaritas de cidra, se tiene una o dos horas; después se cuele todo y poniéndole buen tequila se embotella para servirse frío a los 15 días.<sup>14</sup>

Si se mira con atención, en estas preparaciones más de la mitad se hacen con algún tipo de carne roja —res, cerdo—, blanca —aves— y de cacería, además de pescados y mariscos. Esto muestra los hábitos y la preeminencia del elemento cárnico en la dieta del sector social al que se dirigía. Incluso en la elaboración de algunas sopas y caldos se requieren los huesos de la res o la cabeza del cerdo, las menudencias de las aves o partes de éstas.

<sup>11</sup> *Ibid.*, p. 29.

<sup>12</sup> *Ibid.*, p. 31.

<sup>13</sup> *Ibid.*, p. 35.

<sup>14</sup> *Ibid.*, p. 41.

En cuanto a los productos seleccionados para el apresto de los platillos, sorprende tanto la cantidad como la procedencia de algunos de ellos. Es decir, en la Guadalajara de hace poco más de un siglo se encontraba toda clase de productos locales e importados. Esto se advierte en el cuadro siguiente, que incluye casi todos los ingredientes indispensables para la preparación de los platillos.

PRODUCTOS LOCALES E IMPORTADOS			
<i>Carne</i>	<i>Pescados y mariscos</i>	<i>Espicias</i>	<i>Verduras</i>
Res	Bacalao	Azafrán	Jitomate
Cerdo/manteca	Camarón	Pimienta	Cebolla
Pollo	Ostión	Cominos	Zanahoria
Gallina	Sardina	Clavos	Nabo
Guajolote	Robalo	Tomillo	Colinabo
Codorniz	Mero blanco	Chile ancho	Ajo
Embutidos	Pescado blanco	Chile poblano	Perejil
Jamón	Pescado bagre	Laurel	Yerbabuena
Chorizo	Truchas	Aceitunas	Pazote
Longaniza		Almendras	Chicharo
		Canela	Albahaca
		Mostaza	Acelgas
		Nuez	Naranja agria
		Alcaparras	Verdolagas
		Orégano	Papas
		Jengibre	Apio
		Pasas	Rábanos
		Nuez moscada	
<i>Bebidas</i>	<i>Otros</i>		
Vino tinto	Aceite		
Tequila	Vinagre		
Jerez	Macarrones		
Aguardiente catalán	Tallarín		
Anisado de moka	Mantequilla		
	Queso seco		

De este cuadro se infiere la marcada influencia de la cocina española, principalmente.

En la *Guía y álbum de Guadalajara para los viajeros*, José Villa Gordo, su autor, propuso difundir todo lo que en la ciudad se podía adquirir, pues estaba seguro de que la llegada del tren "sacaría a Guadalajara de esa especie de postración que engendra el aislamiento".<sup>15</sup> Aquella guía es una espe-

<sup>15</sup> Recordemos que a finales del siglo XIX, y justamente cuando este manual se publica -mayo de 1888-, llega a Guadalajara el primer ferrocarril desde la ciudad de México; pocos años antes se había modificado el alumbrado público y se tenía luz eléctrica en las calles y portales, y para 1900 funcionaba el servicio telegráfico. Ver José

cie de sección amarilla, en la que se anunciaban los productos seleccionados en las recetas: desde abarroteras, carnicerías, panaderías, vinaterías, hasta abogados, doctores y más.

En este manual destacan tres ideas de la autora, que nos parecen reveladoras. En la segunda edición dice que ha procurado incluir nuevas recetas económicas y sencillas. El lenguaje que utiliza es claro especialmente cuando enfatiza la limpieza y minuciosa preparación de los alimentos. Sin embargo, respecto de la economía, se observa que la elaboración de los platillos —los más— requiere ciertos ingredientes que en todo tiempo no han tenido la característica de ser muy baratos. Si la señora Refugio calificó de económica su propuesta culinaria, seguro lo hacía pensando en cierta gente —con mayores recursos—, que podía adquirir estos productos sin afectar la economía del hogar. En cuanto a la sencillez de los platillos propuestos en el manual, éstos distan mucho de ser “sencillos”, pues la composición de ellos resulta más bien compleja, dada la cantidad de ingredientes necesarios.

Sin duda, la señora Refugio era una cocinera experimentada y conocedora de los hábitos alimentarios no sólo de sus paisanos, sino del buen gusto y las morigeradas costumbres mexicanas, a ello se debe que recomiende a la futura cocinera no hacer uso inmoderado de las especias u otros productos muy estimulantes o irritantes.

Por medio de su recetario, la señora Refugio Contreras de Alatorre percibe y proyecta una sociedad aburguesada con una fuerte influencia de la cocina hispana. Sociedad preeminentemente carnívora, que gustaba de una cocina rebuscada —por los ingredientes en juego— y muy condimentada, no tanto por la cantidad de especias utilizadas, sino por la reunión de éstas en los platillos.

---

Villa Gardón, *Guía y álbum de Guadalajara para viajeros*, Guadalajara, México, 1980 (ed. facs.), Cámara Nacional de Comercio de Guadalajara. También Brigitte Bohem de Lameiras, *Comer y vivir en Guadalajara, divertimento histórico/culinario*, Guadalajara, El Colegio de Michoacán, El Colegio de Jalisco, *Siglo 21*, Secretaría de Cultura de Jalisco, 1996.

\* \* \*

Las libretas de cocina, recetarios impresos, así como la transmisión oral de una receta, nos permiten acceder a un “ámbito” pleno de experiencias personales, familiares, sociales y culturales. Quienes se interesan y preocupan por confeccionar un recetario son personas especiales con un deseo de servicio, de hacer partícipes a los lectores de sus conocimientos y experiencias culinarias.

Este breve texto, que podríamos considerar un documento histórico y etnográfico a la vez, invita a asomarnos a un tiempo, un espacio y una sociedad no tan lejana, para conocer sus hábitos alimentarios, los productos con que se preparaban las comidas, las maneras y modos de mesa de la época; en este caso los de un sector importante de los pobladores de Guadalajara. Hoy, a ciento diez años, tal vez consumimos los mismos productos aunque no en la misma proporción, pero no los preparamos ni los conservamos de igual modo.

## RESEÑAS

# La alimentación mediterránea<sup>1</sup>

F. Xavier Medina

Hacia el final de los años cincuenta comenzó a aparecer en Estados Unidos una serie de libros poco usuales que abordaban la salud humana y el bienestar físico. En las investigaciones que fundamentaron la hechura de esos libros intervinieron especialistas de diferentes ramas de la medicina, pero sobre todo cardiólogos y los que más tarde se harían llamar nutriólogos. A partir de sus experiencias médicas y pesquisas concomitantes, éstos y aquéllos descubrieron que los componentes alimenticios tenían una relación directa con la baja o alta incidencia de padecimientos isquémico-coronarios.

Se percataron de que los accidentes cardiovasculares más frecuentes se presentaban en pacientes cuya tasa de colesterol plasmático era más elevada y presentaba mayor oxidación, lo que incrementaba el factor de riesgo cardíaco. También se dieron cuenta de que cierto tipo de vitaminas y provitaminas, contenidas en alimentos ricos en fibras, vitaminas naturales y proteínas vegetales, no sólo evitaban en alto porcentaje los problemas cardiovasculares, sino también cierto tipo de cánceres. En particular descubrieron los efectos benéficos en el cuerpo humano de las grasas monoinsaturadas, específicamente el aceite de olivo.

De aquellas y otras investigaciones se concluyó que la dieta más adecuada para hacer frente a los problemas cardiovasculares, a cierto tipo de cánceres, y para mantener en general una buena salud, era la que se componía de un elevado consumo de frutas y verduras, pescado y grasas comestibles de origen vegetal, en especial el aceite de olivo; también, que la técnica culinaria que privilegia la fritura de alimentos en aceites comestibles era la menos dañina. Los especialistas determinaron que esa dieta era la que se consume en los países mediterráneos, y da mejores condiciones de salud y mayores esperanzas de vida a los europeos del meridión. Así nació la hoy reputada "dieta mediterránea".

Pero ¿es la "dieta mediterránea" un concepto unívoco que dice lo mismo y se presenta de la misma manera en los distintos países y múltiples regiones?

Algunos especialistas piensan que lo que hoy se llama "dieta mediterránea" no fue siempre así. En la prehistoria y la protohistoria prevalecieron en las diversas regiones,



<sup>1</sup> F. Xavier Medina, editor, *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona, Institut Català de la Mediterrània/Generalitat de Catalunya, 1996, 435 p.

bajo la influencia de la cuenca del Mediterráneo, una serie de rasgos que las unirían y les darían un "carácter mediterráneo"; no obstante, a lo largo del tiempo en muchas de ellas se presentaron carestías, dietas pobres y hambre, por lo que hoy, sin una sólida y arraigada dieta mediterránea, tienen fuertes inclinaciones por la comida rápida de influencia norteamericana.

Más allá del apelativo *dieta mediterránea*, hay quienes piensan que en ese espacio geográfico se ha dado al filo de los siglos una mezcla "justa" de culturas, que toma cuerpo, entre otras manifestaciones, en una rica gastronomía. La tradición culinaria mediterránea abrega de diversas fuentes, entre las que destacan las cocinas de Oriente, llenas de especias; los cereales de Egipto, uno de cuyos productos principales es la cerveza; el trigo de Levante; la vid de la cuenca del Egeo y las islas griegas; la cocina árabe; la renovada gastronomía renacentista; las significativas aportaciones americanas, y los ideales de belleza y salud de los tiempos modernos.

Pero esta "justa mezcla" no ha dejado de tener sus confrontaciones culturales. Una de las más importantes fue la que opuso a romanos y germanos: mientras que los primeros defendían su condición de civilizados, gracias a la llamada cultura de la Madre Tierra, compuesta por el trigo, el olivo y la vid, los germanos promovían su cultura carnívora conocida como la cultura del Gran Cerdo. Esta enorme divergencia cultural con el tiempo se convirtió en convergencia, gracias a un modelo original, que es en realidad mixto. A éste se llega en la alta Edad Media, y es una gran síntesis que amalgama dos formas de vida incluso contrapuestas: "La de la cultura de los campos frente a la cultura del bosque; el cultivo de cereales, viña y olivos frente a la caza y la cría de ganado bravo; la cultura del pan, el vino y el aceite frente a la cultura de la carne, la cerveza y la mantequilla".<sup>2</sup> que hoy forma parte de la "justa" síntesis gastronómica mediterránea. ¿Quién puede imaginar una culinaria italiana sin *prosciutto*, o una cocina española sin chorizo?; o ¿quién puede negar la extraordinaria cultura de la panificación de los países nórdicos? Otra confrontación cultural —ésta por hoy irreconciliable— es la que separa, en términos generales, a los mediterráneos del septentrión con los del meridión: los primeros porcínófilos; los segundos porcínóforos.

La reflexión sobre la comida propia del Mediterráneo no es nueva, data de unos mil años, por lo menos, aunque entonces no se llamaba como en la actualidad se le conoce, ni era la que hoy es. En efecto, en el siglo xi aparece la primera edición del *Régimen de Salerno*, recuento de ideas sobre la salud en estrecha relación con la comida, cuyo autor principal y primigenio es Hipócrates. Estas ideas fueron enriquecidas por Galeno, quien las introdujo en Roma, y más tarde se complementaron con nociones propias de las cocinas árabe y judía, y alcanzaron mayor difusión.

Esta reflexión, muy desarrollada en los últimos años, ha constatado que la mejor comprensión de la evolución de culturas y civilizaciones pasa, necesariamente, por esa historia silenciosa, pero profunda y riquísima, que es la de la alimentación de los pueblos, fenómeno que implica formas de supervivencia, técnicas de conservación alimentaria y cocina, maneras de mesa, degustación de platos y todo el imaginario que en torno de ello se da.

<sup>2</sup> *Ibid.*, 74.

Tal vez la primera característica de la alimentación mediterránea sea la de su apego a los productos de la tierra, la cual ofrece una variedad de raíces, plantas, legumbres, hortalizas, cereales y frutos húmedos y secos. Esta variedad y la antiquísima técnica de la cocción propiciaron el desarrollo de las sopas mediterráneas, múltiples y deliciosas, las cuales constituyen uno de los pilares de la alimentación y cocina regionales. A estas sopas, en sus orígenes, se les agregaba, en ocasiones, alguna presa de caza o pesca, lo que enriqueció la dieta con proteínas animales, aunque en forma moderada. Ahí reside, precisamente, el primer gran secreto de la dieta mediterránea: de origen es baja en proteínas animales y rica en vegetales, legumbres y cereales, con un *fond de cuisine* permanente que es el aceite de olivo –segundo gran secreto de esta tradición–, el cual por su composición química disminuye los riesgos de padecimientos cardiovasculares.

La riqueza de los productos de la tierra, asociados a una pesca también rica y a la caza eventual, determinó la aparición de una gran variedad de platillos que expresan perspectivas culinarias locales, aunque tengan coincidencias básicas indiscutibles. A esta riqueza se agregaron, a partir del siglo XVI, los productos americanos que profundizaron aún más la ya variada, nutritiva y equilibrada dieta mediterránea.

Esta manera de alimentarse tal vez estaría incompleta si no se hubiera integrado la vid. En efecto, esta planta y su fruto han estado presentes en el Mediterráneo desde que se desarrollaron las grandes civilizaciones. El fruto dio como resultado esa bebida extraordinaria que es el vino, propiciadora, a su vez, de una opulenta mitología e innumerables y muchas de ellas excelsas manifestaciones artísticas. El vino tiene un papel de primer orden en la región, no sólo como bebida generosa que acompaña los alimentos, sino por su función dietética, pues tomado con moderación, al igual que el mosto, es excelente antioxidante. Por ello, en forma "paradójica", a decir de los especialistas, en Francia, donde se consume gran cantidad de productos de origen animal, pero también más vino, en términos porcentuales hay menos padecimientos cardiovasculares que en otros países del área misma, y eso se debe a los flavonoides del néctar de Baco.

Luego de que se comenzaron a descubrir los beneficios de la "dieta mediterránea", en Estados Unidos de América y en otros países se han realizado investigaciones aplicadas con grupos de personas propensas a los problemas cardiovasculares. Los resultados han sido espectaculares: una vez sustituida la dieta acostumbrada por esos individuos –en general rica en proteínas, grasas animales, carbohidratos y acompañadas de alcohol y tabaco– por aquella, se redujeron de manera sensible los padecimientos de hipertensión y otros problemas cardíacos. Sin embargo, algunos especialistas señalan que de poco vale hacerle tanta publicidad si los programas nutricionales serios escasean. En nombre de la famosa "dieta mediterránea" se cometen excesos. A veces se cae en la sobrenutrición, otras en la subnutrición.

Por otra parte, muchos de los datos cuantitativos que avalarían la "dieta mediterránea" en el área no son del todo fiables por sus deficiencias metodológicas, relacionadas con la definición de situaciones y contextos, que al no expresarse de manera rigurosa impiden profundizar los análisis cualitativos, los cuales podrían mostrar hasta dónde en realidad se consume en todas partes la "dieta mediterránea". De hecho, se piensa que por

encima de los excesos provocados por una información deficiente o mal manejada, donde probablemente se consume la mejor "dieta mediterránea" sea en las regiones más tradicionales de la cuenca, en las que la comida posee características más bien autóctonas y el ambiente no está demasiado contaminado. Entonces, para alimentarse bien en los centros urbanos, no sólo hay que luchar con un ambiente globalmente sucio, sino evitar los excesos y deficiencias alimentarias, propios de la dinámica social de esas aglomeraciones.

La "dieta mediterránea" es un concepto que puede no corresponder, ya no sólo a su origen geográfico e historia, sino estar lejos de su calidad nutricional equilibrada. Además, el concepto tiene otro límite, es decir, la dieta de la cuenca no es homogénea, de hecho hay diferencias significativas de una región a otra y de un país a otro.

Con todo, se puede hablar de una "dieta mediterránea" básica, pero ésta puede sufrir cambios importantes debido a la creciente industrialización y a la dinámica de la economía global. Por el momento los productores del área hacen frente a estos dos fenómenos instaurando a sus productos la apelación de origen, que entraña un paciente y cuidadoso trabajo de experimentación e investigación, aunado a una política comercial agresiva y al desarrollo de imagen del producto.

Algunos estudiosos piensan que la "dieta mediterránea" es una idealización muy desarrollada y difundida por el *telemarketing* y la comercialización en general, y se preguntan si el auge de ella no será más bien un invento virtual de la milagrosa mercadotecnia, que una realidad cotidiana y accesible. En todo caso, algunos de esos especialistas piensan que la verdadera dieta mediterránea se encuentra sobre todo en las áreas tradicionales, rurales y más bien limitadas en recursos.

Estos aspectos y otros muchos del interesante tema de la alimentación mediterránea se encuentran en el libro editado por F. Xavier Medina, con el título *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Aparecido con el sello del Institut Català de la Mediterrània, Barcelona, 1996, el libro constituye un notable esfuerzo científico centrado en el debate en torno a la alimentación mediterránea. El esfuerzo es más serio en cuanto que el tema es abordado desde un enriquecedor enfoque pluridisciplinario, por medio del cual 48 autores de diversas instituciones y países elaboraron 30 artículos, agrupados en cuatro secciones, a saber: "La alimentación en el área mediterránea: una perspectiva histórica"; "Productos alimentarios y platos del Mediterráneo"; "La dieta mediterránea: salud y equilibrio nutricional"; y "Aspectos socioculturales y comportamientos alimentarios del Mediterráneo". Estas secciones están precedidas por una ilustradora introducción al tema a cargo del editor y un prólogo de Francisco Grande Covián, todo lo cual forma un texto de 435 páginas, con varios cuadros estadísticos y gráficas.

Si para conocedores este libro es importante por la cantidad de datos que aporta y por los novedosos enfoques que incluye en relación con el tema en cuestión, para legos es un camino extraordinario para entrar al fascinante mundo de la alimentación de la cuenca del Mediterráneo.

# Comida de rico, comida de pobre<sup>1</sup>

Isabel González Turmo

Con este realista título, Isabel González Turmo, antropóloga española, escribió un extenso libro que se sustenta en una original y exhaustiva investigación de terreno en nueve comunidades rurales, situadas al occidente de Andalucía. Es una zona delimitada por la Sierra Morena, al norte, las marismas del Guadalquivir, al sur, y Carmona al este, pueblo vecino de Sevilla, capital de la provincia. Se trata de un área típicamente rural y por ello mismo con rasgos tradicionales aún pronunciados, que la autora resalta y en los que se apoya para decir que las conclusiones de su estudio son válidas para áreas rurales, y en concreto las andaluzas.

Lo primero que se nos recuerda es que en las áreas rurales, y pese al frenesí de la vida moderna, la alimentación y las maneras de comer están acotadas por los ciclos agrícolas, al final de los cuales se celebran de diversas maneras grandes y colectivas comidas, que constituyen, de hecho, ritos perpetuadores del ritmo estacional. Los cambios estacionales diferencian las dietas, la periodicidad del consumo de ciertos alimentos, las formas de conservación y la preparación de comidas de temporada. Sin embargo, los guisados más generalizados y básicos en la zona de estudio son los pucheros, cuya composición varía según la estación, al igual que de una comunidad a otra y, sin duda, de una mesa rica a una pobre. Pero antes de los pucheros ricos o pobres, el alimento fundamental tanto para andaluces como para españoles es el pan. En la zona de estudio muchas personas aún guardan en la memoria la falta de pan y la hambruna en general que se desató después de la guerra civil. Entonces, para enfrentar la escasez, con mucha imaginación y habilidad la mayoría de la gente tuvo que hacer comestibles productos que antes no lo eran; en este caso el puchero fue el gran aliado.

De los diversos tipos de productores rurales andaluces, los medianos propietarios son quienes producen la mayor parte de lo que consumen. Los pequeños agricultores y los jornaleros, como siempre, tienen que conseguir dinero para procurarse muchos artículos que no fabrican. Los habitantes de la zona de estudio cultivan gran variedad de legumbres y vegetales, y crían ganado, sobre todo aviar, porcino y bovino. Sin embargo, las significativas alteraciones sociales y económicas de los últimos años han propiciado un mayor o



<sup>1</sup> Isabel González Turmo, *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz (siglo XX)*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1995, 348 p.

menor nivel de autosuficiencia en las distintas comunidades rurales, dependiendo del impacto de aquéllas. Asimismo, los cambios en los procesos de trabajo, sobre todo en el ámbito rural, han transformado los hábitos alimentarios. Si bien los componentes de los platos ya no son los mismos, éstos continúan preparándose de la misma manera: se siguen viendo las migas, las calderetas, los gazpachos, los sopeos, los ajos y otros guisados similares, que son elaborados por los jornaleros agrícolas en los campos.

La caza continúa como una actividad significativa entre los varones de la zona, pero más por el prestigio que confiere y el esparcimiento que provoca, que por su papel dentro de la dieta. La matanza es otra labor en que la intervención de los hombres es primordial, aunque en ella participa la familia restringida y aun la extensa. En la zona, la matanza es fuente de satisfacción familiar y símbolo de abundancia. Tanto la caza como la producción específica o especializada de ciertos artículos en un determinado territorio propician formas de identidad que articulan los hábitos alimentarios.

Los cambios socioeconómicos de años recientes han originado que se pase menos tiempo en la cocina, como menor es el espacio que se consagra a ella en las nuevas construcciones habitacionales. Pero para la generalidad de los andaluces, la comida de todos los días sigue siendo un asunto privado, oculto a las miradas ajenas: al mediodía se cierra el telón de la dinámica cotidiana, quedan ocultos el comedor y los comensales. La cocina es quizás el sitio donde más se practican las sociabilidades en el hogar. En todo caso, siguen siendo las mujeres quienes dedican más tiempo a las actividades de cocina, y son ellas mismas, sobre todo en las casas de menos recursos, las que comen los restos para que éstos no lleguen a la basura. Son también, por lo general, las que se ocupan de preparar los alimentos especiales para los enfermos o convalecientes de las casas, y quienes más caso hacen a los ayunos, los regímenes y las teorías nutricionales, que hoy están de moda.

Pese a que en las comunidades rurales estudiadas la mayor parte de sus miembros consume los alimentos típicos de la zona, la diferencia de ingresos entre los asalariados y minifundistas, y aun la mediana burguesía, con los de estratos de élite origina hábitos claramente diferenciados, en los que incluso las técnicas y procedimientos culinarios son distintivos. Esto se recrea también en la mesa, donde se forman lenguajes simbólicos específicos que responden a la estratigrafía social.

En realidad los procedimientos de cocina y los comportamientos de mesa son muy similares de unos pueblos a otros; las diferencias se establecen más bien en función de la posición social y de la edad antes que de la localización geográfica. Así, los "gustos regionales" son primarios, en el sentido de que obedecen a lo que la tradición popular marca como el gusto general, impuesto tal vez por la necesidad o el lujo, según se ubique en la escala social. Y pese a esta ubicación social, hoy el gusto en relación con la comida está determinado en buena medida por los intereses de los grandes productores de alimentos, a través de medios publicitarios de gran penetración que modelan e imponen los "nuevos gustos culinarios".

La diferencia de gustos se revela con mayor nitidez en la mesa festiva. Los manjares servidos muestran el poder económico, las relaciones sociales y la identidad simbólica. Además, los miembros de las élites buscan nuevas delicadezas gastronómicas para distin-

guirse. Sin embargo, el estudio revela que en una sociedad que de manera creciente tiende a la horizontalidad, los restaurantes, más allá de la calidad de sus guisos, se han convertido en lugares idóneos para anular las diferencias de educación, procedencia familiar, nivel cultural y posición social, además de que, de suyo, son espacios donde se pueden descubrir sabores, pero sobre todo adoptar modales de mesa y comportamientos sociales.

La información contenida en este libro fue recabada por medio de un intenso trabajo de campo: 232 encuestas y 83 cuestionarios, que permitieron a la autora elaborar perfiles estadísticos; también realizó 66 entrevistas que enriquecieron y completaron su propio conocimiento sobre el tema. Todo esto lo sustentó en una sólida investigación teórica e historiográfica. Así, la autora pudo elaborar un texto de 348 páginas, dividido en siete capítulos, precedidos de una introducción, y con unas consideraciones finales, además de dos apéndices y una extensa bibliografía.

La autora examina todos los elementos posibles que permiten realizar una verdadera radiografía sobre lo que se come y cómo se hace en Andalucía occidental, que ofrece una visión completa de casi todos los factores que intervienen y determinan la vida cotidiana, organizada en torno a la manera de alimentarse de aquellas personas. Así, son de importancia la localización geográfica, el clima, los componentes ambientales y la intervención humana; la caza y la recolección; la organización del trabajo, la distribución de la riqueza, el papel de las creencias, los medios de comunicación, las técnicas publicitarias y un gran etcétera, todo lo cual fue visto en perspectiva histórica.

Algunas de las conclusiones más importantes del trabajo insisten en que las mutaciones socioculturales que ha experimentado el mundo occidental en las últimas décadas han generalizado usos y procedimientos culinarios. La organización de la actividad humana en torno a la obtención, preparación e ingesta de alimentos se ha alterado de modo sustancial, y tiende hacia la uniformización de lo que se come. En este sentido, la internacionalización del mercado alimentario ha sido determinante. Asimismo, esto ha hecho que el grueso de las diferenciaciones sociales y sus transformaciones se trasladen hacia los espacios y actos públicos.

Sin embargo, en franca oposición a estos fenómenos, se pudo constatar que quienes han racionalizado por completo lo que comen, están por encima de novedades y modas culinarias; en este caso la evolución de gustos y procedimientos de cocina es muy lenta. Sobre todo en las zonas rurales andaluzas los gustos siguen siendo muy estables y se puede decir que están consolidados; se aprenden desde la más temprana infancia y se repiten de una generación a otra. Gracias a esa información repetida y recreada aparecen el gusto popular y el tradicional y se sustenta parte significativa de la identidad cultural. Además, por esa estabilidad de hábitos alimentarios aún se pueden entrever marcas de los aprendizajes sociales más primitivos.

La metodología de la investigación de terreno, que es la principal, se dio en torno a las dietas, sus cantidades, composición, estacionalidad, su evolución en hogares y sitios de trabajo. También se sustentó en el examen de la procedencia, preparación y conservación de los alimentos. Se realizó un análisis de la producción y el mercado agroalimentario, la recolección, la caza y la pesca para el consumo propio. Asimismo, se estudiaron los

gustos, los conocimientos nutricionales, la dedicación a la cocina, el rito de la mesa, las invitaciones y fiestas, y las comidas que se preparan para estados especiales, como el embarazo, las enfermedades o la vejez. El estudio de todos estos aspectos fue realizado considerando edad, género o *status* social, así como la ciclicidad anual en cada comarca.

La circulación creciente e instantánea de información y las condiciones impuestas por las grandes cadenas multinacionales de productos alimenticios determinan en buena medida los gustos y las maneras de mesa. En el mismo sentido actúa la dinámica de la vida moderna, la cual resta tiempo, cada vez más, a la preparación y pausa para hacer las comidas. Estos y otros factores están llevando a una estandarización de los ámbitos del cocinar y el comer; pareciera que estamos condenados a comer todos los días y a la carrera productos elaborados de manera industrial y congelados, los que tendríamos que acompañar con su dosis de coca cola o algún otro tipo de bebida de síntesis y gaseosa. Sin embargo, entre los resultados más importantes que arroja la exhaustiva y rigurosa investigación de Isabel González Turmo, destaca el que sostiene que pese a la avasalladora corriente modernizadora en el campo de los productos alimenticios, al menos en los espacios rurales subsiste y resiste la culinaria tradicional. Ésta no sólo es de afejo origen popular, sino que, por encima de novedades, modas y exotismos culinarios mantiene su ritmo evolutivo, se transforma con marcada lentitud y a ella está ligada mucha gente. La tradición culinaria está en estrecha relación, como la autora señala, con una manera de sentir y representarse el mundo, que nos recuerda formas sociales de nuestro pasado reciente y aun lejano. Y esta actitud, hay que subrayarlo, reerca a diario formas de identidad que difieren en gran parte con el prurito por el cambio de las formas sociales y la ganancia a toda costa, sin contar la cohesión que otorga a las sociedades que se resisten al cambio a ultranza.

Reseña de *Ricardo Ávila*

# Il peperoncino: un americano nel Mediterraneo<sup>1</sup>

Vito Teti

Esta obra es una elegía al chile y a su importancia en el mundo mediterráneo, en especial en Calabria; pero no sólo del chile como tal, sino todo su significado, tanto formal y correcto, como escatológico y pícaro. Es decir, se ocupa de un fruto culturalmente originario de Centroamérica y también de todo un mundo lleno de sentidos de orden fálico y sexual, que ocurre en contextos europeos y americanos. El texto es un ensayo más literario y filosófico —si se le puede calificar así— que histórico y antropológico, basado sobre todo en fuentes secundarias, en el que se deja de lado los documentos de archivo.

Lo anterior se entiende por la aparente formación profesional del autor. Vito Teti es profesor de literatura popular en la Universidad de Calabria, la sureña provincia italiana famosa por sus mafiosos, junto con Sicilia.<sup>2</sup> Es reconocido por sus múltiples publicaciones sobre su tierra natal, su identidad, costumbres y tradición culinaria. Cuando se editó esta obra, Vito Teti era responsable por Italia de la Comisión Internacional de la Antropología de la Alimentación (ICAF).

Para dar una idea de los ámbitos de los cuales se nutrió el autor en la elaboración de su libro, tenemos lo siguiente. Está compuesto en lo formal como si fuese un artículo, y carece de bibliografía. Las fuentes citadas son todas secundarias, al menos que haya alguna primaria impresa que no logré distinguir de las demás. Predominan las fuentes italianas, a las que les siguen las obras extranjeras traducidas a esa lengua. Encontré sólo un título en francés y uno más en latín. Esto nos permite reconstruir un autor casi monolingüe, que les saca la vuelta a los archivos de manera sistemática. No cita un documento primario ni por equivocación. Y tales fuentes mucho le habrían de servir en la reconstrucción de un tema que tanto le importa, como la llegada del *peperoncino* a Europa y su difusión, así como su introducción a la Calabria.

Pero, sin duda, es un libro simpático, de un investigador de salón, aunque más de comedor que de *Boudoir*. Lo imagino comelón, aunque también concupiscente. Admiro su manera de tratar lo escatológico, con una frescura digna de un gran iconoclasta, sin llegar a lo vulgar. Trata de lo flatulento como de lo excremental, tan fácil como incursiona



<sup>1</sup> Vito Teti, *Il peperoncino: un americano nel mediterráneo*, Vivo Valentia, Calabria. MonTelone, 1995.

<sup>2</sup> Calabria y la isla de Sicilia son las provincias situadas más al sur de la república italiana, separadas tan sólo por el estrecho de Messina. Calabria se encuentra en la punta de la bota que asemeja la península itálica.

en los asuntos sagrados para todo buen glotón. También habla de los aspectos medicinales del chile, incluso, por supuesto, de aquellos afrodisiacos y de los que producen fuerza en el consumidor varón, como los que dan salero a las hembras que se lo comen. En este aspecto, quizá, la mitología italiana que se ocupa de los chiles encuentra fuerte contraste con la de los mexicanos, que enfática los asocia al género masculino. En este sentido, el libro presenta un simpático dibujo<sup>3</sup> con una pareja en cueros, como decimos aquí, con sus pubis colorados, que caminan tranquilamente sobre un fondo morado. El hombre con pene erecto todo pintado de rojo se encuentra a mano derecha. Y la mujer, a la izquierda, con pecho protuberante y brazos haciendo jarra, nos muestra su bajo vientre teñido de ese mismo color. Esto me recuerda una pastorela en la que mi padre en ocasiones actuaba. En una escena en que llega la Gila de un recorrido, en una mula montada, los pastores, muy gamberros, de este modo le cantaban con una voz atiplada:

Siéntate Gilita que vendrás cansada  
 úntate cebito que vendrás rosada.

Uno de los capítulos de la obra de Teti, "Il peperoncino medicina e magia", está dedicado al uso del peperoncino en la búsqueda y conservación de la salud. Se señala que en la literatura folclórica calabresa éste se asociaba a la fuerza y a la belleza de hombres y mujeres, sobre todo entre los trabajadores del campo (campesinos y jornaleros), para quienes era la respuesta a muchas enfermedades y malestares que debían enfrentar de manera cotidiana. Que la magia y el mito del chile parecían estar estrechamente ligados a sus precarias condiciones de existencia, a su fragilidad psicológica y al riesgo de pérdida de presencia. En ese contexto, el peperoncino se presentaba como un elemento caracterizante y afirmativo de la identidad, en el curso de una existencia plagada de miseria, malaria, enfermedad, como de elevados índices de mortalidad de infantes y adultos. Todo ello por causas asociadas a la carencia de nutrientes fundamentales.<sup>4</sup>

Entre lo más importante que el libro aporta es una reflexión sobre la manera en que los italianos del sur, y en especial los calabreses, llevaron de vuelta el peperoncino al continente americano, al emigrar, a partir del siglo XIX, a Estados Unidos y Canadá. Nos explica cómo crearon una nueva tradición de consumo de chile en el norte de este continente. Con ello nos recuerda lo que ocurrió con el caballo, originario de acá, pero que salió en tiempos pleistocénicos rumbo a Asia, antes de extinguirse en América, para volver varios milenios después con los conquistadores españoles.

Para terminar, quiero aclarar a los lectores no familiarizados con la comida meridional de Italia que el estereotipo de peperoncino es el chile que los mexicanos llamamos de árbol. Aunque el autor también se ocupa de los pimientos dulces y los chiles piquines, entre otros, y de la manera en que entraron a Europa como sustitutos de las especias de oriente, en particular las pimientas. Este aspecto lo considero muy importante.

Receña de Rodolfo Fernández

<sup>3</sup> Vito Teti, *op. cit.*, p. 92.

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 103.

# Nueva guía de descarriados <sup>1</sup>

José Fuentes Mares

Y en cuanto a la significación de su edad [del vino] es obvio que hacer el amor a una de quince es tan rudimentario como tomar un vino tierno, practicarlo con una de veinticinco es como beber un ríoja de cinco, y emprenderlo con una de cuarenta resulta tan inefable como paladear un *Chateaux Margaux* del '61 o un *Vega Sicilia*...

El hombre está capacitado para sentir placer, para comer bien y beber mejor. De igual forma lo está para ejercitar su imaginación en la búsqueda no sólo de la superación del espíritu, sino también en los modos y maneras de mesa, aspectos importantes de la cultura.

La religión y la economía determinan en las sociedades los hábitos alimentarios. Profesar una religión o pertenecer a una secta religiosa implica la observancia de ciertas normas en las prácticas alimentarias, incluida la bebida. Las hay que prohíben terminantemente la ingesta de ciertas carnes o bebidas alcohólicas. Para suerte de los protestantes, Martín Lutero dejó las puertas abiertas a ciertos goces al escribir: "Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesang, der ist ein Narr sein lebens lang" (quien no ama el vino, las mujeres y el canto será un imbécil para toda su vida),<sup>2</sup> no así para los seguidores de Calvino y Zwinglio, puñistas que alejaron al individuo de todo placer posible.

La economía y la gastronomía no son del todo compatibles. Desde luego que degustar un caviar y beber un buen vino cuesta, pero en todas las cocinas hay platillos cuyo costo no es tan elevado. En la cocina mexicana, por ejemplo, un pescado a la veracruzana o unas albóndigas en salsa de chipotle no resultan onerosos y son una delicia, a condición de que sean elaborados como lo dictan los cánones.

La vista, el gusto y el olfato son los instrumentos del placer gastronómico. Del primero debemos desconfiar enteramente, es decir, no podemos dejarnos llevar por el aspecto y presentación de un platillo. En cambio el gusto es más importante que la vista, pues gracias a éste apreciamos las propiedades sápidas de los cuerpos. Con las papilas gustativas podemos distinguir entre un buen vino y otro mediocre, entre un aderezo de almendras y un chile verde. Si la vista nos engaña, el olfato no. La olfatación puede ser por inspiración,



<sup>1</sup> José Fuentes Mares, *Nueva guía de descarriados*, 3ª. ed., México, Joaquín Mortiz, 1978, 218 p.

<sup>2</sup> *Ibid.*, p. 35.

al apreciar los aromas, y la expiración —más completa— al deglutir un sorbo de un buen jerez o un bocado de gallina en pepitoria. Función también relevante de ésta es la segregación de jugos que facilitan la digestión.<sup>3</sup>

Son las salsas materia vital en el arte gastronómico. Una salsa, sin ser lo esencial, matiza o realza una comida. Las salsas son una lucha milenaria en pos del refinamiento. Cualquier producto que da la naturaleza puede ser excelente, pero se verá superado si se acompaña de una buena salsa.

Las carnes rojas suelen ser las mejores, y más si se preparan a la parrilla, al horno o a la plancha. Pero si se hacen a la parrilla, las brasas deben ser de encino, cuya flama "acaricia la carne sin llenarla de hollín".<sup>4</sup>

En general, los americanos muy poco aprecian las piezas de cacería, mientras que los europeos tienen profunda predilección por ellas. En Europa se prepara el conejo en salsa blanca, la liebre y la perdiz estofada, al igual que gansos, patos, etcétera.

\*\*

España, Francia e Italia son los mayores y mejores productores de vino. Para hablar de vinos es necesario establecer por los menos dos criterios: para calificarlos y seleccionarlos, y para disfrutarlos. En el primero debemos considerar la región que los produce, la cosecha y la edad de los caldos; para el segundo, el tratamiento que se les da a las botellas y la compañía en que se descorche.<sup>5</sup>

Cómo y por qué beben los "pueblos" se explica por el "sentido que dan a su vida", es decir, el objetivo que se han impuesto. Los pueblos nórdicos cifran su vida en el éxito terreno, si éste no se alcanza la vida no tiene sentido, su máxima es la eficacia. Para un mexicano los motivos para beber pueden ser múltiples: ganar la lotería, descubrir una mina o encontrarse con un amigo apreciado de la infancia. Germanos y anglosajones se apegan bien a sus principios ("efficiency above all" y "with the others money"), mientras que un norteamericano puede entregarse a la bebida por estar incluida en el mismo boleto.

\*\*\*

De la obra de José Fuentes Mares, *Nueva guía para descarriados*, sólo hemos apuntalado los apartados más sugestivos de la primera parte.<sup>6</sup>

Con consejos y agudas observaciones, Fuentes Mares cuestiona, examina y construye analogías que, además de simpáticas, enseñan a ser más cautos a la hora de presentar una mesa o presentarnos en ella.

<sup>3</sup> *Ibid.*, pp. 48-51.

<sup>4</sup> *Ibid.*, p. 81.

<sup>5</sup> En poco más de treinta y cinco páginas encontramos un tratado sobre la procedencia, edad y cosechas de las regiones vitivinícolas más importantes de Francia y España.

<sup>6</sup> Quedaría por añadir que ésta inicia con un análisis comparativo entre la obra original, *Guía de descarriados*, de Maimónides, un rabino y filósofo de Córdoba, cuyo objetivo era lograr "que los perplejos y descarriados resolvieran sus conflictos entre la razón y el sentido literal de los textos sagrados y volvieran al carril", y el de Mares, que no está en el orden religioso, sino en los apetitos terrenales, en particular para aquellos (...) que comen y beben como orangutanes y no como seres humanos.

Por medio de una excelente narración, relacionando la historia de la humanidad y la cultura gastronómica, hace un recorrido ilustrador desde los clásicos hasta los dictadores, del siglo xx, pasando por nuestros últimos gobernantes y los reconocidos *gourmets* de Occidente.

Desde luego, Mares descalifica costumbres como el *quick lunch* y el *fast drink*; suponemos que igual pensaría sobre lo que hoy conocemos como *fast food* y el uso indiscriminado de alimentos enlatados y congelados. Estos hábitos alimenticios están muy lejos de permitir que el comensal paladee la comida, ni por su pronta preparación, ni por el tiempo en que la consume.

La segunda parte de la obra va con dedicación para aquellos “descarriados” que tengan intención de viajar por España; de donde Fuentes Mares enumera con enorme precisión los productos naturales de las montañas, valles, mares y rías, y describe las raíces culturales de sus pobladores y sus costumbres.

Para deleite y mejor aprovechamiento de un viaje, prepara un itinerario de sitios, y recomienda ciertos restaurantes<sup>7</sup> donde se cocinan los platillos típicos del lugar, al igual que los vinos que han de acompañar los guisos. Y por si fuera poco, hasta el postre y la última copa que ha de cerrar una excelente comida.

\* \* \* \* \*

Detrás de un rostro duro (fotografía que aparece en el libro), José Fuentes Mares debió ser un hombre con una aguda sensibilidad, capaz de percibir los más sutiles aromas, sabores y colores, y un talento excepcional para valorar al ser humano en toda su complejidad.

Nació en Chihuahua en 1919 y murió a los sesenta y siete años. Estudió filosofía y derecho en su universidad natal, de la que fue rector entre 1958 y 1964. Para entonces ya se conocían algunas de sus obras sobre temas filosóficos e históricos. Entre las más conocidas se cuentan *Juárez y los Estados Unidos* (1960) y *La Revolución mexicana. Memorias de un espectador* (1962). También incursionó en la novela y el teatro.<sup>8</sup>

Sin duda fue un tipo genial. Extraordinario en sus agudas observaciones, acertado en sus excelentes comparaciones y suspicaz en sus analogías: lo mismo hablaba de los rasgos que caracterizan las costumbres de los pueblos, de su paisaje y la huella del hombre en ellos, los frutos del mar y la tierra, que de libros antiquísimos sobre recetas de cocina y grandes *gourmets*, o de intelectuales.

Sus descripciones nos llevan al conocimiento específico de la composición de un platillo, pero también nos hacen reflexionar sobre las coincidencias culturales entre éstos. Con una narración que va de lo formal a lo irónico, de lo histórico a lo anecdótico, conduce al lector por el camino del arte, del buen comer y del mejor beber. La lectura de esta guía es un verdadero placer gastronómico y cultural.

Reseña de Ma. Teresa Ruiz

<sup>7</sup> A veinte años de haberse publicado la obra, es posible que en algunos lugares de los citados no se encuentre el dueño mencionado por nuestro autor, pero sin duda la siguiente generación estará allí.

<sup>8</sup> *Enciclopedia de México*, p. 3057.

## Autores e instituciones

*Ricardo Ávila*

Universidad de Guadalajara, México

*Daria Deraga*

Instituto Nacional de Antropología e Historia, México

*Dominique Fournier*

Centro Nacional de Investigación Científica, Francia

*Igor de Garine*

Centro Nacional de Investigación Científica, Francia

*Isabel González Turmo*

Universidad de Sevilla, España

*Peter Hubbard*

Universidad de Guadalajara, México

*Annie Hubert*

Centro Nacional de Investigación Científica, Francia

*Aída Kanafani-Zahar*

Centro Nacional de Investigación Científica/Instituto de Etnología Mediterránea y Comparativa, Francia

*Carlos Martínez Assad*

Universidad Nacional Autónoma, México

*F. Xavier Medina*

Institut Català de la Mediterrània, España

*Amado Millán*

Universidad de Zaragoza, España

*Salvatore D'Onofrio*

Universidad de Lecce, Italia

*Joan J. Pujadas*

Universidad Rovira i Virgili, España

*Ma. Teresa Ruiz*

Universidad de Guadalajara, México

*Vito Teti*

Universidad de Calabria, Italia

## Guía para colaboradores

- 1 Artículos, ensayos y reseñas se enviarán impresos a doble espacio en cuartillas tamaño carta (28 líneas escritas y 65 golpes por línea). Si envía disquete, utilice programas wp 5.1-wp 6.0 para MS-DOS o Word 6.0 para Windows 3.1, o '95.
- 2 La extensión mínima para artículos y ensayos es de 25 cuartillas y la máxima de 35; para reseñas la extensión máxima es de diez cuartillas y la mínima de cinco. Asimismo, el autor debe incluir un resumen de su ensayo que no rebase 60 palabras; de contrario, el editor tendrá el derecho de reducirlo.
- 3 Para artículos y ensayos, las notas bibliográficas y al texto se enumeran a pie de página, y no con el sistema de paréntesis que remite al final del texto. Con excepción de notas al calce, sólo en casos particulares podrá incluirse una selección bibliográfica al final del escrito.
- 4 En las reseñas, las notas bibliográficas y explicativas figurarán a pie de página. Los datos se dispondrán, separados con coma, en el siguiente orden: autor, título (en el idioma original), ciudad, editorial, fecha y número de páginas. El nombre del reseñador aparecerá al final. En el índice se consignará sólo el título de la obra y su autor.
- 5 Dependiendo de la importancia y extensión de los textos propuestos para la sección "Documentos, entrevistas, propuestas y reportes" de esta revista, el consejo editorial se pronunciará sobre su edición.
- 6 Las citas textuales aparecerán entrecomilladas si no exceden de cuatro líneas, y con sangrado en banda sin comillas si rebasan dicha extensión. Si las citas superan las 12 líneas, habrán de ser fragmentadas o enviadas al final en apéndice. Las citas textuales, de incluirse en los pies de página, se entrecomillarán.

- 7 Los datos de las referencias bibliográficas habrán de ser detallados y completos, de la manera que sigue:
- a) Para *libros*: nombre completo del autor, título completo, ciudad, casa editora, año y páginas inclusivas.
  - b) Para *artículos incluidos en libros*: nombre completo del autor, título completo del artículo entrecomillado, nombres de los compiladores, título completo del libro, casa editora, ciudad, año, fecha y páginas inclusivas.
  - c) Para *revistas especializadas*: nombre completo del autor, título completo del artículo entrecomillado, nombre de la revista, volumen, año, páginas inclusivas, y página especial citada.
  - d) Para *revistas de divulgación*: nombre completo del autor, título completo del artículo entrecomillado, nombre de la revista, fecha de edición y páginas inclusivas.
  - e) Para *periódicos*: título del artículo entrecomillado, nombre del autor cuando aparezca, nombre del periódico, en paréntesis ciudad y edición, y de modo optativo las páginas inclusivas.
  - f) Para *documentos de archivos*: ciudad donde se encuentra el repositorio, nombre, divisiones y subdivisiones dentro del repositorio (de lo general a lo particular), nombre del autor de la carta o documento, lugar donde fue escrito, a quién fue dirigido, y la fecha.
- 8 Los cuadros, gráficas, fotografías e ilustraciones en general se presentarán en hojas aparte, intercalados en el texto. En todos los casos serán originales perfectamente claros y precisos. El consejo editorial se arrogará el derecho de publicar los originales que no cumplan con estas características. Cuando sea posible deberán proporcionarse los negativos de las fotografías y transparencias.

- 9 Los títulos de los trabajos habrán de ser breves, de igual modo los datos curriculares de los autores.
- 10 De toda colaboración se entregará original y copia.
- 11 La publicación de las colaboraciones recibidas se supedita a la decisión final del consejo editorial. Los trabajos se someten como mínimo a dos dictaminadores.
- 12 Los trabajos propuestos no deben presentarse a otro editor o revista simultáneamente para su publicación.
- 13 El consejo editorial considerará propuestas para editar números temáticos. Para ello se requiere una sucinta explicación del tema sugerido y un listado preliminar de autores y artículos.
- 14 No se devuelven originales.

### *Política editorial*

*Estudios del Hombre* es una revista abierta a la colaboración de investigadores, tanto nacionales como extranjeros, en los distintos campos de las disciplinas sociales y humanísticas. Las opiniones expresadas en los artículos y ensayos son responsabilidad exclusiva de los autores.

Dirigir la correspondencia a:

*Ricardo Ávila Palafox*  
Departamento de Estudios del Hombre  
Universidad de Guadalajara  
Apartado postal 1-1814  
Guadalajara 44101, Jalisco  
México  
Teléfono y fax: (3) 613-90-16

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Dr. Víctor Manuel González Romero

*Rector General*

Dr. Misael Gradilla Damy

*Vicerrector Ejecutivo*

Lic. José Trinidad Padilla López

*Secretario General*

Dr. Roberto Castelán Rueda

*Coordinador General de Extensión*

Mtro. Armando Zacarías Castillo

*Coordinador Editorial*

CUCSH

Mtro. Carlos Fregoso Gennis

*Rector*

Mtra. Cecilia Cervantes Barba

*Directora de la División de Estudios de la Cultura*

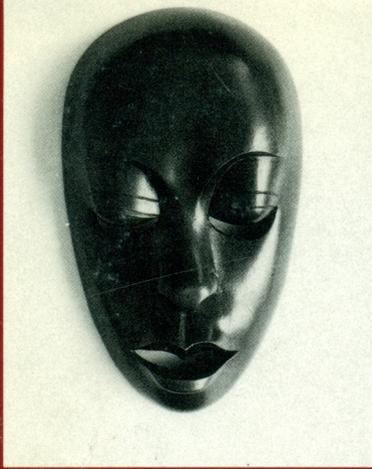
Dr. Ricardo Ávila Palafox

*Jefe del Departamento de Estudios del Hombre*

*Estudios del Hombre 7*

se terminó de imprimir y encuadernar en octubre de 1998  
en los talleres de editorial Gráfica Nueva, Pípila 638,  
sector Hidalgo, cp 44280, Guadalajara, Jalisco.  
La edición consta de 500 ejemplares, más sobrantes para  
reposición.

La edición estuvo a cargo de  
Altagracia Martínez y Refugio Plascencia  
Corrección de estilo: Brígida Botello  
Diagramación: Francisco Castellón



El acto de comer implica una necesidad biológica que restaura la energía que los seres vivos deben consumir para cumplir sus funciones vitales. Pero alimentarse es también un acto cultural para los seres humanos. Los hombres no sólo se diferencian del resto de los animales porque transforman –cocinan– sus alimentos, sino porque entre ellos mismos varían sus dietas, gustos, modas culinarias o

pretensiones gastronómicas.

Cocinar lo que ingerimos es un hecho cultural de primer orden, en el que convergen –de una u otra manera, en un momento u otro– prácticamente todos los elementos que intervienen y determinan la dinámica social

Aunque producto de mezclas históricamente documentadas, las artes de cocina son asumidas como únicas y propias por todas las sociedades. Esta identificación y adopción son propiciadoras de identidad cultural: por ello, ciertos platillos funcionan como emblemas que la marcan.

Las mutaciones sociales y culturales que afectan al planeta en el presente parece que también conciernen al ámbito de la alimentación y la culinaria. Por una parte, en las grandes capitales y ciudades del globo se pueden hallar platillos representativos de las mayores tradiciones culinarias, pero también, y sobre todo, se encuentra el llamado *fast food*, percibido por muchos como baluarte de la modernidad. Por otra parte, debido a estos mismos cambios y a una suerte de paroxismo del efecto centro-periferia, cada vez más gente experimenta deterioro en la riqueza biológica y cultural de sus dietas tradicionales.

Aun así, también por todos lados y como efecto contrario de la estandarización, en muchas sociedades están apareciendo movimientos de recuperación de lo que es percibido como tradición en el ámbito de la alimentación y la culinaria. Esto explica la recuperación de viejas recetas, el renacimiento de platillos ancestrales o la reformulación –gracias a la inclusión de productos y técnicas culinarias propios– de comidas exógenas.

Este número fue realizado con el apoyo de la  
*Fondation de la Maison des Sciences de l'Homme*



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA  
*Centro Universitario de  
Ciencias Sociales y Humanidades*  
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS DEL HOMBRE