

Food, Imaginaries and
Cultural Frontiers
Essays in Honour of Helen Macbeth

F. Xavier Medina
Ricardo Ávila
Igor de Garine
Coordinadores

Colección
Estudios
del
Hombre
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Food, Imaginaries and Cultural
Frontiers
Essays in Honour of Helen Macbeth

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Food, Imaginaries and Cultural
Frontiers
Essays in Honour of Helen Macbeth

F. Xavier Medina
Ricardo Ávila
Igor de Garine
Coordinadores

Colección
**Estudios
del
Hombre**
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Primera edición, 2009
D.R. © 2009, UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Producción

*Centro Universitario de
Ciencias Sociales y Humanidades*
Editorial CUCSH-UdeG
Guanajuato 1045
Col. La Normal
44260, Guadalajara, Jalisco, México

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

ISBN 978-607-450-142-1

Visite nuestro catálogo
www.cucsh.udg.mx

Portada: Fuente de la Mora (detalle)
Cariñena, España

ÍNDICE

Preface <i>Annie Hubert and Igor de Garine</i>	11
Foreword <i>F. Xavier Medina and Ricardo Ávila</i>	13
Nutrition, Health and Culture	
Biosociocultural Aspects of Nutrition <i>Wulf Schiefenboevel</i>	17
Hunger and Gluttony among the Masa and Muzey of Northern Cameroon <i>Igor de Garine</i>	37
Food Stories of Difficult Children, Manufacturing of Disgusts and Experience of the Crohn Disease <i>Virginie Masdoua</i>	45
Attitudes and Representations of Dietician: a Comprehensive Approach of the Contemporary Diet Logic <i>Matthieu Duboys de Labarre</i>	63
Relaciones entre biología, cultura e historia en el tratamiento de los trastornos alimentarios <i>Mabel Gracia Arnaiz</i>	73
Encrucijadas alimentarias: desencuentros sociales respecto a la biotecnología agroalimentaria <i>Juanjo Cáceres Nevot</i>	89

Food and Cultural Imaginaries

- Women who cook with Angels in Calabria 101
Alfonsina Bellio
- Food Discourses in *Ninotchka* and *One, Two, Three*: Hollywood and the Colonization of the East 127
Luis Cantarero & Monica Stacconi
- La sopa y las sopas de plantas silvestres alimentarias en El Alentejo, Portugal 143
Maria-Manuel Valagão
- The Milk Tie 163
Jeremy MacClancy
- El lugar por donde pasa la vida... Los mercados y las demandas urbanas contemporáneas: Barcelona y Buenos Aires 183
F. Xavier Medina y Marcelo Álvarez
- Market Gardening in Florence: Transgressing Urban and Rural Borders in the Struggle for Local Food 203
Rachel E. Black
- Chili Pepper, from Mexico to Europe: Food, Imaginary and Cultural Identity 213
Esther Katz
- La procesión de las espigas 233
Ricardo Ávila, Martín Tena y Martha Ocegueda
- Countryside and the City, Food and the Imaginary: Perceptions of the Rural at the Table 255
Renata Menciasche
- Conjunciones y disyunciones del gusto en el sur de Chile 269
Sonia Montecino

Prácticas alimentarias en un barrio de clase media en Cali, Colombia <i>David Quintero</i>	281
Food and Cultural Frontiers	
Fronteras alimentarias: los OGM entre el imaginario social y la naturaleza cultural <i>Amado Millán</i>	301
La frontera como horizonte culinario: Andalucía y Marruecos <i>Isabel González Turmo</i>	319
La paella en las culturas culinarias españolas y francesas (siglos XIX-XXI) <i>Frédéric Dubart y F. Xavier Medina</i>	333
La yuca y el plátano macho. Migración y totemismo alimentario <i>Cecilia Montero</i>	345
Representaciones sobre la alteridad. Inmigración, contacto inter- tercultural y alimentación <i>Paula Durán</i>	367
Inmigración marroquí en España: connotaciones sociales y culturales <i>Leila Abu-Shams</i>	379
High-Alpine Peasants: Way of Life and Alimentation during the 19 th Century <i>Aurélie Rousselot-Pailley</i>	393
Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV) <i>María Luz Rodrigo Estevan</i>	405

Culinaria y organización social en torno a la frontera agrícola de México. La comida tarasca en la <i>Relación de Michoacán</i> <i>Rodolfo Fernández y Daria Deraga</i>	423
Epilogue <i>Geoffrey Harrison</i>	437
Helen Macbeth's Selected Bibliography	439
About the Authors	443

Preface

Could ICAF be what it has become without Helen Macbeth? She has been a main actor in giving us a working structure, organising us, keeping in touch, informing everyone of events and of what happened in the meetings she attended. Her academic background contributed to the specific features of the scientific disciplines she endeavoured to establish. In 1964, the International Biological Programme on the biological structure of human populations put the focus on food and nutrition, on the nutritional adaptation of humanity, which opened the way for the human sciences. This is why ICAF can be characterised by its approach to food and nutrition by scholars belonging to both biological and human sciences. It prevented our group from drifting towards the study of folk beliefs on food, as did the previous International Committee for the Anthropology of Food and Food Habits.

It is difficult to imagine Helen not getting ready to go somewhere: from Australia to Slovenia, from Catalonia to America, travelling light, sleeping in trains, airports, having fun and talking to people. Her experiences would make a nice yarn: from freezing in the Danube delta to dancing the waltz in Copenhagen at the opening of the IXth Congress of the European Anthropological Association.

How many books have been published thanks to her? The whole Berghahn “Anthropology of Food” series we owe to her energy, and that is without counting *Alimenta Populorum*: we all have one of the few issues of that nice little journal on our bookshelves. With great patience, she has edited and often helped re-write chapters or articles when some authors could not write in English. Her role in our scientific production has been major.

The work she has accomplished for our scientific group should not overshadow the subtle ethnographic fieldwork she has performed in the French- and Catalan-speaking groups in Cerdania in the eastern Pyrenees. We should also mention her concern for the nutritional well-being of human populations and,

in a lighter mood, the book she edited on *Consuming the Inedible*, and the charming collection of *Christmas recipes from Europe* which is now on the Web.

The construction of ICAF Europe was not a simple task, and financing it was difficult, every country having its own laws about it. She did manage to get us together, and it worked well enough so that there was even enough money to pay our IUAES fees as well! Thanks to her we now have ICAF treasurers!

She is the one to make us think, discuss, decide in common, suggest better ideas. The cottage in Kirtlington (Oxfordshire) has hosted many of us; just shut your eyes and you can see the old church, the lovely walks in the summer, tea in the back garden. For those who did not know it, it was an introduction to British ways of life and eating. Not as bad as the non-British are prone to say: lovely cakes, garden potatoes cooked with mint, roast lamb, puddings –as the saying goes: good old home cooking. This, of course, was completed by visits to the local pub. But most of all Helen is a wonderful, kind and helpful friend.

This book as a joint effort is in her honour, to thank her in the name of all ICAF. We chose to present papers on boundaries, physical and imaginary, because crossing borders has been one of Helen's research themes. Ethnicity, identity, health, migrations, cultural borders and their biological implications are some important aspects of anthropological research. This bio-cultural approach has been at the centre of her work and nourished the thoughts and writings of some of us. The implications are important and this way of observing, crossing borders indeed between the physical and the intangible, is a better means of understanding human evolution, contemporary cultural and cross cultural situations as well as the application and transformation of the concept of identity. We present here contributions on this particular interaction between the "self" and the body.

For all you have done, thank you Helen.

Annie Hubert
Igor de Garine

Foreword

This volume of *Estudios del Hombre* gathers together the contributions that different authors have made in honor of Helen Macbeth. Its central theme and title, *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers*, has been conceived in an open manner in order to respond to the different thematic and research interests that the honoree has encouraged throughout her career, since her time at Oxford Brookes University and as the first president of ICAF-Europe, the European representation on the *International Commission on the Anthropology of Food*.

The authors participating in this monograph represent an important diversity of professional profiles, all of them linked by the theme of food. Their contributions contain very diverse viewpoints and perspectives, ranging from an anthropological and socio-cultural standpoint to a biological one, traversing history, sociology, psychology and ethno-botany. This variety corresponds with the professional practices of Helen Macbeth who, throughout her working career, has carried out interdisciplinary research and has taken into account contributions from other fields, but has always observed food as a cross sectional basis of research from a holistic perspective.

The present work has been structured in three parts. The first is entitled "Nutrition, Health and Culture". Nutrition is a completely cultural event. It plays a part in all the spheres of human activity; the tangible and intangible ones. Among the former ones, nutrition, health, hunger, gluttony or food technology can be mentioned; among the latter ones, Man's beliefs and representations together with his rituals concerning the nutritional process can be related. Socio-cultural themes related to that process have been afforded space in this first part, that deals with studies in which facts related to human nutrition and ways of eating are approached, such as those presented by Wulf Schiefenhovel, Igor de Garine and Matthieu de Labarre; with diverse viewpoints of sickness tinged by cultural influences, such as those contained in the studies of Virginie Masdoua and Mabel Gracia Arnaiz; or with conten-

tious themes such as the proposal of Juanjo Cáceres to examine the aspects linked to bio-technologies and the controversial social debate surrounding it.

The second part has been called “Food and Cultural Imaginaries.” Each society constructs ideas and systems of ideas which are considered as real even though they are, in reality, imaginary. They are viewed as being coherent and pertinent and, therefore, are useful for interpreting, adopting and adapting the real world. Within this thematic perspective, studies are included that deal with these imaginaries –and the cultural adaptations of them– being constructed in respect to specific foodstuffs: vegetable soup, in the case of María-Manuel Valagão; milk, shown by Jeremy McClancy; and the chili, put forward by Esther Katz. Also found in this section are works that approach the study of food-producing areas as well as places built and utilized, in a social context, in relation to food, whether it be in a specific way, as set out by F. Xavier Medina y Marcelo Álvarez, or Rachel E. Black, or in a generic form, as demonstrated by Renata Menasche. Similarly other studies concentrate on the relationship between food and symbolism, sacred practices and rituals, as covered by Alfonsina Bellio, and by Ricardo Ávila, Martín Tena and Martha Ocegueda in representative studies in which the supernatural aspect is interpreted and adapted, making them explicit –true in a certain way– from the point of view of its own culture. This second part also gives voice to studies that deal with dietary habits serving as indicators for the local construction of “the food business”, being the basis of the texts of David Quintero and Sonia Montecino. Finally, Luis Cantarero and Monica Stacconi analyze the *westernizing* discourses –always in relation to the nutritional event– which cinema, as a mass communicational medium, has carried out throughout its history.

The studies of the third and final part, “Food and Cultural Frontiers”, examine how food is used as an accentuating marker, invested with an identifying power capable of assimilating or differentiating; of constructing cultural frontiers. Thus, Isabel González Turmo, Rodolfo Fernández and Daria Deraga, María Luz Rodrigo and Aurélie Rousselot-Pailley, demonstrate in their texts the construction of frontiers, whether stemming from culinary systems, from aspects of nutrition in a wider sense or from particular dishes, as propounded by Frédéric Duhart and F. Xavier Medina. From this perspective, the migratory phenomenon provides a point of special interest as being an agent of nutritional contacts among groups in the same area, with

the consequent marking of cultural frontiers, in both aspects of exclusion and recognition. Those are the questions set out by Cecilia Montero, Paula Durán and Leila Abu-Shams, whereas Amado Milan focuses on the theme of the nutritional frontiers in relation to the social imaginary and cultural nature, but specifically in respect of the ONGs.

In any given moment of her professional career, the analyses included here have been the object of scientific interest for our honored personage. This explains, creates and justifies the three structured parts and act as thematic axes for this book; a volume which, through the contributions of authors from more than a dozen countries, aims to bear witness to the sincere scientific and human recognition that the *International Commission on the Anthropology of Food* offers to one of its main members, Helen Macbeth, a very active and fruitful one.

F. Xavier Medina
Ricardo Ávila

Nutrition, Health and Culture

Biosociocultural Aspects of Nutrition¹

Wulf Schiefenhoewel

IN SEARCH FOR THE *CONDITIO HUMANA*

Cultural and social anthropology, also called ethnology—from Greek *ethnos* for “tribe”—are among the disciplines that try to understand mental, psychological and spiritual concepts, life, customs, rules and behaviour in other—often more or less traditional, but also urban-industrialised—ethnic groups. Culture—from Latin *cultura*, “the working of the soil, doing agriculture; the process of refinement”—comprises the sum of rules, customs, typical behaviours in a given society or population and passed on from one generation to the other.

Humans are,² as other living beings, the product of the evolution of different life forms on earth. Thereby, many of our features can be explained on the grounds of evolutionary biology and biopsychology—also termed evolutionary psychology and psychobiology—and can be understood as adaptations to living conditions prevailing in the times when hominisation took place, *i.e.* approximately two million years before present in case of *Homo erectus* who was quite similar to us and, longer ago, *H. habilis* and other, earlier ancestors. On the other hand, humans are the species whose members learn -internalise their physical and social environment—more than any other species. We are, thus, cultural by nature.

-
1. Edited version of a text originally prepared for the curriculum of a M.A. course in “Community Nutrition”, Universitas Indonesia, Jakarta.
 2. *Homo sapiens* in taxonomic terms, also sometimes named, especially by philosophical anthropologists: *H. loquens* for the speaking being, *H. faber* for the ability to make tools and work with them, *H. symbolicus*, *H. religiosus* or *H. oeconomicus* for making rational choices aimed at maximising one’s benefit. There are more such attributive terms.

Food –eating, nutrition, cuisine, diets, recipes...– lies, like sexuality, at the crossroad of nature and culture and is, therefore, a particularly interesting subject which needs to be researched in an interdisciplinary manner. Biological drives direct us to food and fluids of various kinds and reward us for good choices by special rewarding mechanisms in our physiology and psyche: we feel good after ingesting these substances. Culture interprets, defines, and intervenes in this process in manifold ways.

Some cultural anthropologists see cultures as basically unique units, very different from each other, the members of which can see the world only through a window defined by the rules and customs of the respective society, the so called Sapir-Whorf hypothesis. This narrow approach has been proved inadequate to explain the full power of human perceptions, emotions, thoughts and behaviours. Human ethology and evolutionary anthropology, as typical approaches within evolutionary biology, stress the biopsychic base all humans share and, thereby, the commonalities, “universals,” between all cultures.

Studies on biosociocultural aspects of nutrition are not confined to traditional cultures. Rural and urban populations of various socioeconomic levels will reveal important insights as well. Minorities, especially in towns, like homeless people, scavengers, alcoholics and addicts of other drugs, need particular attention and study.

The basic question in anthropology is “Who are we humans in essence?” Or in other words: what is the *conditio humana*, our human condition? The anthropology of food contributes to finding answers to this central question. Food shapes our being. “We are what we eat”: in German, “Man ist, was man isst” is a slightly exaggerated, but still insightful expression for this fact. Food is needed for energy to enable various forms of activity —work, interaction, play, thought, reproduction— and states: being happy, content, creative.

HUMAN EURYPHAGIA AND THE ROLE OF CULTURE

Humans are euryphagous, having a broad spectrum of food possibilities. Sometimes the terms omnivore or omnivorous –eating everything– are used to describe our species-typic way to select and utilise food. Some animals, like cats, are carnivorous –eat meat–, some, like cows, are herbivorous –eat plants.

If a species relies basically only on one food source, it is called monophag –like the Panda of China: 99 % of its diet consists of bamboo leaves; this species would be seriously endangered, should the various bamboo plants become scarce in its environment. The wide possible range of food in our human species is one of the reasons why we are (in a similar way as rats) so successful, living in all climates, almost all ecosystems and on all continents –and have scary growth rates in many societies leading to problematic overpopulation.

Basically, all beings are able to find good food. This ability is, depending on the species, governed by interplay between more or less biological –“instinctive”– drives, tendencies and preferences, and individual experiences as well as learning from others. Owing to our euryphag nature, plus our being a very social species, plus our being dependent on parents and others for a long time during our childhood, plus our very large and powerful brain, learning from others is particularly important for us. We humans typically pass on this kind of acquired knowledge to the next generation –thereby culture is created. By being fed and cared for, we internalise these behaviours, customs and rules. Culture becomes part of us. In a way, we ingest culture as we ingest food.

Despite genetically based neurobiological safeguards, food choices and eating patterns can go wrong. Either when there is not enough good food available (due to ecological, economic and/or political problems), which will cause various forms of malnutrition like protein deficiency –“kwashiorkor”–, iodine deficiency goiter –if not enough iodine is dissolved in drinking water, like in many mountain regions–, high infant mortality and other conditions which are some of the reasons why food aid and intervention programmes are carried out, or when the norms of a given culture prevent its members to make the best use of food sources in the environment. Some researchers say that in some areas of the world people die of hunger despite the fact that enough edible food is available in their environment. Making wrong choices with regard to food, is also typical for many developed, industrialised societies whose members increasingly suffer from overweight/obesity with all kinds of bad consequences for their health: skeletal, especially joint problems, hypertension, hypercholesterolaemia, arteriosclerosis, ischaemic heart disease/heart attack and stroke, to name just a few. Anorexia nervosa and bulimia are other –often also very serious– conditions in Western countries; interestingly, these conditions are usually absent in traditional societies.

The new discipline of “Palaeodiet” tries to understand, on scientific grounds, what early humans were eating, in which way this benefited their health and in which way some elements of modern diets are harmful for us.

Human food perceptions, evaluations and choices were primarily shaped in the long process of hominisation in the so called Environment of Evolutionary Adaptedness (EEA), a process which eventually led to *Homo sapiens*, approximately 150,000 years before present. Once this species, we humans, evolved, first in Africa, then spreading around the globe, it was forced to adapt to new climate conditions and new habitats. Its members became more and more intelligent in the use of the environment, particularly with regard to food. Meat and bone marrow, extracted by means of tools, may have been, as valuable proteins, decisive in bringing about the calory-wise costly large brain of humans.

The fact that *H. erectus*, the predecessor of *H. sapiens*, used fire to process food made it possible that the massive chewing-muscles (*Musculus masseter*), which were so typical for earlier hominid ancestors, could gradually be reduced. Cooked food is softer than uncooked food. Some scientists believe that it was this reduction of the mighty chewing muscle, strung out from the lower jaw to the temporal part of the skull, which freed the skull cap from considerable pressure and, thereby, gave it a chance to expand, which could not have happened as long as raw, hard food had to be chewed. The use of fire to process food had other advantages. It gave access to foods which were not edible before, either because they were too hard or because they contained toxins which could now be destroyed by heat. Important *H. erectus* world heritage sites are situated at Sangiran, near Solo in Central Java where du Bois (1891) and von Koenigswald (in the 1930s) found fossils which prove that at least one million years ago *H. erectus* lived in Indonesia.

HUMAN DIET IN EVOLUTIONARY PERSPECTIVE

The palaeolithic was the “old stone age” period before the domestication of plants and animals; the neolithic period, the “new stone age” began approximately 10,000 years before present, when humans started to cultivate food plants, e.g. cereals in Mesopotamia (today’s Iraq). One of the few centres

worldwide, where plants were domesticated to yield better and more plentiful food are the remote highlands of New Guinea and generally Melanesia. About 8,000 years ago, Papuan peoples started to grow taro (*Colocasia esculenta*, *Alocasia esculenta*) and most probably also banana (*Musa paradisiaca*) and two types of sugar cane (*Saccharum edule*, of which the inflorescence is eaten as vegetable, and *Saccharum officinarum*, the juicy sugar cane). The introduction of sweet potato, (*Ipomoea batatas*) from the Americas, where Amerindian peoples domesticated this valuable food plant, to Melanesia is yet unsolved with regard to time and mode –either pre-European through contacts of Polynesian seafarers with South American cultures or through Europeans who brought this plant from newly discovered America. Other plants domesticated in other areas of the world include the many plants which were domesticated by the Amerindian/native American peoples, like maize, tomatoes, beans, potato, sweet potato, tobacco and several others. Around the same time several animals were domesticated as food source (meat, milk) or for other reasons (skin, wool, transport).

This period of finding a new solution to subsistence, namely planting foods and keeping animals (also termed animal husbandry), is called the “neolithic revolution”. In most cases, it did *not* provide a better diet; on the contrary, people had been healthier and lived longer in many hunting-gathering-fishing societies before, where they had a very varied diet of animal and plant foods. This is clearly shown in the skeletons of hunter-gatherers, e.g. in southern Scandinavia; they consumed wild foods and were much healthier than their successors whose food was less diversified, thus lacking essential elements, and perhaps also because their digestive system was not yet perfectly adapted to the new kinds of foods (see below). But the large amount of energy-rich starch-containing food which could be grown by the new method and the possibility to monopolise large surpluses of storable food gave individuals, probably mostly males, high status and thereby changed considerably the social structure of human societies.

Interestingly, new archaeological research in Eastern Turkey has revealed that towns with sophisticated infrastructure and large religious buildings and monuments were built by a population of hunter-gatherers, *i.e.* before the neolithic “revolution”, which obviously was less revolutionary, also with regard to subsistence strategies, than hitherto thought. There seems to have

been a long overlapping period in which food was procured through hunting-gathering-fishing and, at the same time, through beginning agriculture.

Eventually, urban settlements in the “fertile crescent” between Mesopotamia, Western Turkey, Syria, the Levant and Egypt became more numerous, larger and still more sophisticated. Specialisation of labour became common; writing for administration and religious purposes was invented. And after a while, the new cereal-based diets became more diversified and thereby healthier. The next big change was the “industrial revolution” with the advent of large scale production of goods, also of foods with the help of machines and special technologies.

Newborn children in Western Europe today have an average life expectancy of over 80 for girls, and about 76 for boys, the figures for the Republic of Indonesia are 60 and 56. Typical average life expectancies (for new born children) during good periods of the human past were about 55 years, in bad periods about only about 30 years. Life expectancy for traditional groups like that of the Eipo, members of the Mek group of languages and cultures in the highlands of the Province of Papua (West-New Guinea), where there was (due to an altitude above 1,600 m) no malaria or other dangerous parasite-related diseases, was about 40-45 years until recently. After children had survived the critical first years of life, the chances to become old were much bigger; some few persons in traditional New Guinean societies were well over 80 years of age. Today, infant mortality, measured in the first year of life, is ranging between 25 percent, and more, in suburban slums with very bad hygienic conditions and insufficient availability of clean water and healthy food (e.g. Bangladesh and other countries) and below one percent in leading industrialised countries. In some New Guinea highland societies, infant mortality was around six percent, which is very low given the fact that medical help was absent. It shows that living conditions, including nutrition, in traditional societies were actually quite favourable.

Modern research has shown that populations differ in some important aspects of their ability to digest certain foods. Examples are wheat and other cereals, which have been domesticated (see above) only 10,000 to 8,000 years before present and to which some persons are not adapted—their ancestors did not have the new genetic mutation which enabled them to eat the new kind of food without any negative side effects. Foods made on cereal

basis, like bread, noodles, cakes, beer etc. cause gluten allergy or sprue in these persons, who then suffer from diarrhoea, exanthema of the skin etc. because the gluten (a special “sticky” protein) of these cereals harms their bodies. Due to the demands of bakeries and modern agriculture which responds by growing new types of wheat, the amount of gluten is increasing, thereby causing more problems for the persons who are sensitive to this food.

In a similar way a genetic mutation has made it possible for members of some populations, but not for the majority of all humans, to digest, without bad effects, fresh milk. Lactase is an enzyme which makes it possible to digest lactose, a sugar component of milk. This enzyme is normally decreasing (also in other mammals) after weaning, *i.e.* stopping receiving breast milk. Only persons (*e.g.* in European populations) who have a genetic mutation which causes lactase to persist after weaning, can drink fresh milk without problems. Persons without this novel mutation suffer from lactose intolerance. They rely on milk to be processed to yoghurt, cheese, butter etc. before consumption. In some African societies cows are kept not for milk but for regular bleeding which gives valuable protein; the blood is replaced by the animal’s body after some time.

In a population whose members had the genetic mutation producing persistent lactase, children and juveniles as well as adults had a better chance to survive because of the very valuable protein, fat, and mineral content of milk. Others who did not have this gene, died earlier (due to detrimental effects connected to lactose intolerance problems and also because they did not get as much of this high quality food as the others, by intuitively or consciously avoiding fresh milk), so that individuals who did not have the persistent lactase gene gradually were replaced by the ones who had it. Such population would then be one which could rely on cow (or sheep, goat etc.) milk in the daily diet. This relationship between genes and culture is a good example for co-evolution between genes and culture: One single mutated gene in the bodies of humans brings with it the capacity to digest a new food, namely milk, and this leads to an increase in the number of cattle and the technologies to raise and handle them; children and juveniles who can’t digest this new valuable food die or don’t thrive well, so that, in this kind of cattle culture, the genes for persistent lactase increase, more and more children are born who thrive well on milk. One single gene, *i.e.* a tiny biological unit, may thus decide which way a whole

culture is going, to be a milk drinking culture or a culture which relies on other sources of protein, like soya in Asia and South-East-Asia.

Alcoholdehydrogenase is an enzyme breaking down aldehyde, the second component in the process of digesting alcohol. It appeared, again through gene mutation, in some populations. Many people of the world (e.g. more than 50% of all Asian populations) lack this enzyme and get bad effects (flush, itching of the skin, headache, diarrhoea etc.) from alcohol. Most Europeans, on the other hand have this enzyme-gene. This explains why alcohol is an ancient part of European traditions, but limited to sacred and some other rituals in premodern Asian cultures. Today, Chinese and Japanese people consume more alcohol, especially beer and wine, than before. To a certain degree, the body can get used to tolerating alcohol. But for traditional Asian cultures, it can be said that also in this case one single gene can have far-reaching consequences for the culture of its bearers.

FOOD CLASSIFICATION

One part of anthropology is cognitive anthropology, also called ethnoscience. The aim here is trying to understand the world through the eyes and minds of the indigenous people. To do this, one should be able to communicate with the informants in the local language and to grasp the explanations, ideas and concepts typical for the respective culture. This is called *emic* approach (a term borrowed from the word *phonemics*). The second, and equally important task of the anthropologist, is to step out of this approach and analyse the data (which were collected, in the *emic* way, by observation and note-taking) on the basis of one of the various theoretical viewpoints developed in modern academic research; this is called *etic* approach (from *phonetics*).

Subfields of ethnoscience (the attempt to understand the scientific worldview of a given ethnic group) are

- ethnobotany
- ethnozoology
- ethnomedicine
- ethnopharmacology and others.
- One could put here also

- ethnonutrition as a field in which researchers try to understand the local theories about foods, digestion, the role of food in ceremonies, as ethnic markers, etc.

The theories underlying categorisation are an important subject of the mentioned disciplines and sometimes subsumed under the term ethno-classification.

Examples for the amazing knowledge in the field of ethnobotany can be found in the Eipo culture and many other traditional cultures. Plants are categorised in ways which are very similar to our own scientific Linnean system: primary criteria are the morphology of flowers, fruits and leaves. Relationships between some species were better known to local Eipo informants than to two botany professors from Germany.

Cultures have, this is demonstrated by these examples, found various, often quite similar ways to structure the innumerable things present in the visible world, especially plants and animals, e.g. by classificatory particles—the Trobriand language is very rich in them—or by assigning classificatory gender to beings and things like in many European languages, etc.

Often the classifications follow a simple dualistic structure, like “good-bad”, “white-black”, “female-male”, “high-low”, etc. One important way to structure conditions, especially with regard to food, is to classify them as “hot” or “cold”. This classification is found in very many cultures of the world and seems to be a typical, possibly universal way of humans to express inner qualities of foods and other things. Sometimes, as in the Chinese system, the gender-related “yin-yang” system overlaps with the “hot-cold” system. The Indonesian concept of “hot-cold” (*panas-dingin*), similar to that of other cultures, is not easy to understand for somebody coming from outside, but can intuitively be acknowledged by Indonesians themselves. Here are some examples (given by participants of the course) of this system:

Foods	
“hot”	“cold”
<i>durian</i> fruit goat meat (<i>kambing</i>) sheep meat (<i>domba</i>) Ginger fermented cassava (<i>tape</i>) chili (<i>sambal oeleg</i>) beans (<i>pete</i>) In the Philippines: dog meat	<i>cincao</i> gel chrysanthemum tea roots of <i>alang-alang</i> grass Cucumber type of cabbage (<i>kangkung</i>) worms (<i>cacing</i>) ...

Body Conditions	
Hypertension high cholesterol (new concept) ...	Hypotension Anaemia women post partum

Another classification system (see below) is that of *halal-haram*, defining, in the Islamic tradition, religiously proper and improper food—kosher and non-*kosher* in the Jewish tradition.

These ways to classify foods are very deeply rooted in the culture and not easily changed. For food aid programmes it is very important that these traditional concepts are known and taken into account. In doing so, it must also be borne in mind that such concepts governing food choices are difficult to overturn. Programmes directed at changing food habits have to deal, therefore, with this in an appropriate way.

FOOD AND TRADITION

As mentioned, New Guinea was one of the world’s first centres of agriculture where people found out that different types of sugar cane and banana could be selected to give better results in quantity, palatability and other aspects. In

the highlands, the swampy soil was drained and taro was planted around the same time period when cereals were domesticated in Mesopotamia. There was no connection between these two events in early agriculture.

Two cultures in Melanesia, that of the Papuan Eipo in the mountains of the Province of Papua (former Irian Jaya, West-New Guinea) and that of the Austronesian Trobriand Islanders of Papua New Guinea, and their similarities and differences with regard to nutritional anthropology (e.g. domesticated plants and animals, the role of gathering, hunting, fishing, collecting marine foods) are a good example of how, in traditional societies, life is basically similar, but also how different the environment and the subsistence techniques can be. The Eipo rely, as dietary staple, on sweet potato, *Ipomoea batatas* and taro, *Colocasia esculenta*; most of the protein in their rather vegetarian diet (out of necessity, not of desire) comes from leafy greens like *Rungia klossi* and *Abelmoschus manihot*). The staple diet of the Trobrianders is yams, *Dioscorea alata*, most of their protein stems from easily available fish, shells and other marine resources. Both groups domesticate pigs. But as these animals have to be fed to survive and grow, they are competitors for the food humans eat. The number of pigs is therefore limited, especially in the highlands of New Guinea. Per Eipo person there is no more than an average of one gram of pork per day. Pig meat is, as among the Trobrianders, reserved for feasts and special occasions.

Horticulture carried out with digging sticks, probably the earliest agricultural technique worldwide, is still carried out by Melanesians today. They grow food on garden land according to the method of shifting cultivation: periods of fallow allow recovery of the soil (often judged by the growth of certain trees which serve as bioindicators). To prepare the soil for planting the slash and burn technique is still widely used. This raises concern as the often large fires add to the increasing CO₂ level in our atmosphere. But it is of course difficult to make people change this ancient method.

Among the Eipo, who can be seen as modern models for the ancient past of human existence, sources of protein for human consumption are insects and their larvae, reptiles and birds. The bulk of these four protein sources are utilised by children and their mothers, who gather these small, but important foods during their daily walks to and from the gardens. The larger (but still quite small) wild marsupials which, like the domesticated pigs, are usually consumed only at important ceremonies and don't contribute much

to daily protein intake. Vegetable plants (leafy greens especially, see above) are the most common source of protein. Various ways of “cooking” are used –*i.e.* roasting, baking in hot ashes, steaming in large earth ovens—and hosting guests is an essential element in many festive and ritual events.

This importance of hosting with large amounts of special food (and, in their case, additional betel nuts) is also true for the Trobriand Islanders, whose mortuary ceremonies involve hosting large groups of people and, among others, the exchange, among the women, of large amounts of banana fibre skirts (*doba*) and the material of which these skirts are made of. The men exchange valuable goods in the *kula* expeditions to other islands. This latter, a highly ritualised system of exchange, served the primary purpose of connecting the inhabitants of these islands with each other and with the New Guinea mainland so that access to vital primary materials (stone for stone adzes, flint, pottery and others) was secured in a stable, reliable way.

High population pressure in Melanesia –since some years ago, one of the fastest growing regions worldwide– is due to some positive impact of a generally not very well functioning health system. Mothers are very concerned about the health of their infants and bring them to aid posts and clinics to be vaccinated and treated if necessary; this leads to the survival of some infants and children who would have otherwise died. An additional factor producing the enormous population growth lies in the fact that wives and husbands are giving up the traditional long periods of post partum coitus taboo. Many contemporary couples resume sexual intercourse much earlier than before, and this leads to much shorter inter birth intervals and thereby to a much larger number of children. A worsening nutritional situation, depletion of food resources (like overfishing, shortening fallow periods) and other problems affecting the availability of healthy food are already obvious and will be an even bigger threat in the future. Nutritional anthropologists are much needed to study and mitigate these problems.

THE ETHICS OF ANTHROPOLOGICAL FIELDWORK

One important question in conducting anthropological fieldwork in general and also in nutritional anthropology is, whether it is ethically permissible to stay, as a foreigner, in a group of traditionally-living people, where one inevitably is an agent of change. In nutritional anthropology one common reason to carry out fieldwork is to facilitate educational or other programmes which are designed to improve nutrition and health. Change is thus not only a byproduct of fieldwork, but actually often intended. The most important criterion is whether the local people accept, on their free will, the presence of researchers. Usually, such groups are happy to host strangers because they bring new knowledge about life outside their often rather confined horizon and generally are interesting persons to have as guests. There is usually also substantial material benefit for the local people, who get some form of payment for providing food and services, or medical assistance. Also, most members of traditionally-living groups welcome and actively seek change –after all, the history of humankind has been a long chain of changes. A very important factor in the assessment of anthropological fieldwork by the indigenous people is whether the researchers are interested in documenting traditional customs and knowledge which the local people often see as endangered by acculturation. It is common for anthropologists to preserve –by taking notes, making photographs, tape recordings, etc.– essential aspects of traditional cultures, thereby contributing to keeping some form of pride and continuity, also, and particularly, with regard to food and food related customs.

Whereas most indigenous people do not have objections to host anthropologists in their midst, once the project has been properly explained to them and their informed consent has been given, some ethnic groups do not want any foreign visitors because they fear that their traditions will be contaminated by influence from outside. Such groups usually live in a pronouncedly “non-modern” way, rejecting electricity, modern forms of communication, travel and, particularly, strange food stuffs. One Indonesian example for this are the Baduy in Banten Province, who try to protect, since many centuries already, their culture in an “inner circle” where no outside influence is permitted; this nuclear zone is buffered against modern life by an “outer circle” where interactions and exchange are taking place. Groups with similar attitudes are also

found in other areas of the world: *i.e.* Andaman Islanders, religious groups like the Amish and the Hutterites in the U.S. –the latter very strict about the production of food in traditional ways, *e.g.* without machines.

FOOD AND SYMBOLISM

Humans are prone to create, use and understand symbols (*Homo symbolicus*).

Food exchange on an individual basis and more formalised food exchange systems are very common in many societies and a symbol for the bond between people. One of these systems is the custom of harvest gifts or *urigubu* among the Trobriand Islanders (first described by the social anthropologist Bronislaw Malinowski), where the majority of yam, the main staple diet, is given to persons who are closely related to *ego* and who can give support and protection, like fathers and older brothers. These influential men own special yam storage houses, *liku*. The best gardeners, usually younger men and their families, give away the largest quantities of food and thereby also gain status and may rise in rank.

Food sharing takes place in the societies of the world:

- among individuals (mostly in families, *i.e.* kin-based food sharing)
- among groups of people (usually clan or other kin, but also within village communities and within larger units, like regions)

especially during ceremonies (mortuary rites and other feasts), when particularly valuable foods are presented to the guests

Sharing food and eating together is a symbol of:

- kinship
- trust
- friendship
- and, in some cultures, sexual intimacy

Among the Trobriand Islanders for instance, a young couple is considered married when they do not, after having spent the night together, separate in the early morning hours but sit on the veranda, side by side, and eat together.

Food, in particular certain recipes and dishes, are strong symbols of ethnic identity, of age and social classes, etc. In particular, certain foods are

quasi “loaded” with prestige and status and, therefore, are utilised in ceremonies and rituals which serve the purpose of bonding with the guests, but also to impress them to a certain degree. An example of this is the *potlatch* ceremony of Canadian West-Coast Indians who tried to belittle and shame the guests by throwing large amounts of valuable food plus other things of value (blankets, copper items) in front of the guests (“fighting with food”).

FOOD AND MEDICINE

Health, especially in traditional societies, where modern treatment (*i.e.* by antibiotics) is or was still uncommon or limited, is influenced to a very large degree by the amount and severity of infestation/infection with parasites (parasite load). In modern industrialised societies the most common diseases are not infectious, but chronic-degenerative. Sufficient good quality food is another essential factor for health. It is interesting to note that many members of traditional societies are surprisingly healthy, without any vitamin pills, micronutrients and other additions to their daily food. What they normally eat comes fresh from the gardens, the forest and the sea or rivers and lakes, and is usually fulfilling all nutritional needs. Members of affluent, rich societies like ourselves, sometimes have problems understanding this fact.

In the textbooks of medicine, paediatrics, nutrition, tropical medicine, etc. standards are usually given—*i.e.* the “minimum requirement” for protein: one g per kg bodyweight—which are derived from Western countries and do not necessarily apply to other populations (“Eurocentrism”). Much discussed in recent years is whether “stunting” of children’s growth is dangerous because it might affect the normal functions of the brain or whether stunting is just an appropriate physiological answer of a child’s body to react to limited food supply. Figures from the Trobriand Islands (Papua New Guinea), show that children are indeed small for their age (measured against Western standards), but normal when weight for height is plotted. Those children are very vital and don’t seem to have defects with regard to their intelligence. This issue (should stunting be accepted or not) is one in the forefront of discussions of persons and institutions involved in food aid programmes, especially for children. If, through food aid, body weights and body heights of children are

raised, then one will have, some years later, bigger and heavier adults who require considerably more food than in the situation before, food which may just not be available for them.

Cultures are using classifications of food into specific categories, especially in the attempt to cure illness. So, if a condition from which a patient is suffering is considered to be caused by too much “hot” forces, the treatment should consist of administering “cold” substances to counterbalance the predominance of “hot” ones (see above). Balancing the various elements and factors and their influences on life is indeed a very wide spread concept believed to be essential in regaining health for body and mind. The ancient Greeks had a system of four fluids (blood, phlegm, black bile and white bile); the balance between them was considered the important way to ensure wellbeing. One tried to reach this balance by giving specific medicines and/or specific foods. This system is called humoral pathology, it involves particular cures to get rid of or otherwise counterweigh an excess of specific humoral fluids and has influenced other medical systems as well. In the Arab Unani medicine, which was the leading medical system in pre-Renaissance Europe and incorporated many elements of Greek medicine, similar concepts were formulated. In modern medicine, this concept of humoral pathology, which is more a mental, cognitive concept than a good description of human physiology, is not used any more.

Often, especially in traditional cultures, the basis of treatment is analogy: something in nature looks like something one would like to have, and this similarity is perceived as a possible way to achieve the wanted result. One example among many is the little “liver flower” (*Anemone hepatica*) in German folk medicine: its leaves look like the lobes of the liver (*hepar* in ancient Greek language) and the plant is, therefore, believed, since old times, to have properties which can cure liver diseases. This plant is not used in modern medicine, which, on the other hand, has incorporated many medicinal plants from many cultures. This principle, the belief that secret “signatures” are hidden in nature which humans just have to discover and be able to interpret correctly in order to find a suitable plant medicine or also healthy food, is wide spread in the world. It is also the basis for homoeopathy, the principle of which is: “similar things should be cured with similar things”, in Latin *similia similibus curentur*.

The “placebo effect” is a very important element of all medical treatment and explains why substances (e.g. plants used for medical purposes) are

effective even when they do not contain any substances which are pharmacologically active against the treated disease. On the other hand, in many cultures people have found pharmacologically active plants which have often also become part of modern “Western” medicine (curare for surgery, quinine for malaria, digitalis and other substances for heart disease, *Vinca rosea* and other plants for cancer etc.). All these examples show the deep knowledge of nature humans in preliterate societies have accumulated. This is also true for knowing and utilising healthy food sources.

FOOD PREFERENCE AND TASTE

In the minds of people everywhere in the world a close connection exists between food and wellbeing or illness. We humans, as animals, have various ways to assess the qualities inherent in a particular food and possess a psychological-mental mechanism which is designed to protect us from bad food. Experiments were carried out with rats who were subjected to invisible X-ray exposure which made them feel sick. These animals avoided the particular food which they had eaten last before the onset of X-ray-induced nausea and vomiting. This experiment demonstrates that animals –and experience and introspection tell us, also humans– associate the feeling of being sick (nausea) first and foremost to what they believe, in retrospect, has been “bad” food. Much more rarely, even among people educated in modern medicine, someone will say: “I don’t feel well, because I have a virus infection”. To attribute a change in wellbeing to the intake of specific “bad” foods is a basically useful, albeit not always correct, way to interpret feeling sick on nutritional grounds and a sign of how, in the course of evolution, adaptations of this kind were made part of the biopsychological evaluation mechanisms in animals and humans.

A special small area in the brain (the *Area postrema*, the most important of a few places where there is no blood-brain-barrier, situated close to the centres where vomiting is released) is responsible for this kind of very fast aversive learning. The feeling of disgust is closely associated with this kind of aversion. It can be released easily, also without physical stimuli of a possible harmful nature, like faeces, rotten food etc., against which the disgust reaction has evolved as a protective biopsychological mechanism, prevent-

ing close contact with these substances. The psychological disgust reaction is widely used in cultures to identify “bad”, “disgusting” (nutritionally completely acceptable) food and other items versus “good” ones (see above *kosher*, *non-kosher*, *halal*, *haram*).

Organoleptic (smell, taste, touch, vision...) perceptions lead us to assess the quality of certain foods. The preference for sweet (glucose containing) food is one of the evolutionary elements in our food perception. It has led our ancestors to find wild honey, sweet berries and other such foods, *i.e.* carbohydrates, which are important because they deliver instant or almost-instant energy. In this way one can understand the preference of children for noodles and other forms of easily digestible carbohydrates.

In some cultures, special smell and food preferences were developed which are not readily shared by members of other cultures (durian, cheese, alcohol, hot spices...). These are good examples of how culture can influence perception.

CARE, CULTURE AND INFANT NUTRITION

In many cultures, but not typically in the Western world, there is a very high degree of body contact to infants: approximately 60 percent of the hours of the day there is body contact to the mother –figures from the Bushmen/Kalahari San and Melanesia– and there is free access for infants to the mother’s breast (feeding on demand), in contrast to fixed 4-hour feeding schedules which were advised, until recently, in parenting books in the West. In many traditional societies infants spend up to 15 percent of the hours of the day in mouth-contact to the mother’s breasts. This reflects the species-typic way of infant care.

The very high degree of mother-infant chronobiological synchronisation is demonstrated by results of an actimeter study which was carried out in a Trobriand village. It shows, in a very precise, scientific way, that infant and mother move their bodies at the same times and at the same rates in the nights. Such a very high degree of symbiosis between mother and infant is typical for traditional cultures, especially in the night when the mothers immediately react to the signs of their wakening infants, who are then immediately breastfed. The contrast to customs in the industrialised

countries, where infants are expected to sleep in their own bed in their own, acoustically insulated, room, is quite striking.

Western cultures restrict the answering of signals (cries and others) from infants because one fears (according to a behaviouristic model) that one will spoil the baby and will make it easy for him/her to learn to manipulate the parents and others (become a tyrant). Other cultures have the opposite belief: signals of babies should be answered immediately and competently –a principle which takes into account the actual biopsychic needs of infants. It has been shown that this latter model creates “basic trust” in infants and is therefore the better way to treat small children. Such children find it easier to become autonomous than children in whom the building of basic trust was impeded by not responding sufficiently to their signals.

The mother’s breasts are a source of:

- nutrition (babies can regulate how much water and how much nutrients they get by sucking either in short bouts or for long periods);
- psychological comfort (suckling without receiving milk, a very important part of the baby’s contact to the mother’s breasts).

Some anthropologists, sociologists, historians and others have claimed that “mother-love” is a purely cultural concept. Proof in their writings is usually the fact that mothers in some cultures (*i.e.* women in rich French families during a certain period of the past) gave their babies to wet-nurses, *i.e.* did not breastfeed them at all and obviously were not bonded to them much. But this is quite rare in a worldwide and historic perspective. One basis of mother-love is prepared by the powerful mechanism of oxytocin released during childbirth and thus has, besides the cultural base, also a non-cultural, *i.e.* biopsychological base. This is part of research was carried out in evolutionary biology/human ethology and similar disciplines.

An Indonesian proverb says: “Kasih ibu sepanjang jalan, kasih anak sepanjang galah” [The love of a mother is as long as the road, the love of the child is as long as a bamboo pole]. Other cultures have similar sayings. Here, we can see that cultures tend to build on biopsychological tendencies present in humans and transform these tendencies into cultural norms: nature and culture usually pull in the same direction.

In Indonesia it is quite common to give small amounts of complimentary food before the baby is six months old (the time until, according to new regulations by WHO, strictly no other food than breastmilk should be given). The question is whether this very strict WHO rule is perhaps too much interference with cultural traditions which may neither be harmful to the breast-feeding process nor to the wellbeing of the child. Further research is needed to get a better understanding of this.

CONCLUDING REMARK

It may have become apparent in this text that the anthropological study of nutrition is a fascinating subject. In a world with ever changing living conditions and often deteriorating food supplies it is also a very useful and necessary one.

Hunger and Gluttony among the Masa and Musey of Northern Cameroon

Igor de Garine

In an overfed society like ours, it is difficult to imagine that in many societies hunger is still a main concern. This is the case among the Masa and Musey who live on the shores and the flood plains of the Logone river in Chad and Northern Cameroon. Every year they are submitted to a seasonal scarcity which can evolve into a famine, as was the case in 1985, 1988 and 1998. Here, hunger is due to lack of carbohydrate staples, partly millet (*Pennisetum*) and mostly sorghum (*Sorghum caudatum*) during the rainy season, which is the period during which the hardest work is required in the fields. The scarcity is caused by inadequate rainfall, drought (*koborona*) and, to a lesser extent, floods.

The rainfall varies from one neighbouring village to another. In 2006, Karam received 798 mm of rain, Nayguissia 980 mm, Massa Kuduwayta 923 mm: these villages are no more than 20 kilometres apart. On August 15th 2005, Bastepe received 45 mm of rain, Nuldayna 65 mm, Gobo 130 mm and Yagoua 200 mm. The sequence is often as follows: the first rains fall; the villagers sow their seeds; the young plants begin to grow; then comes a period of drought and the plants die. The farmer may repeat the operation and undergo another dry period and the crop will not provide sufficient stores for the whole year. In addition, the flooding of the Logone river and its tributaries can also have a negative effect. The irregularity of these misfortunes between neighbouring villages suggests that they may be traced not to natural liabilities but to witchcraft. For example, among the Musey, an unhappy elder who wants to punish his community might conceal a stone in a hole in a tree. The rain will not fall until he takes it out.

There are many terms dealing with hunger among which *mayda* means “hunger” in a common sense: “I am hungry and would enjoy a meal”. *Bak narana* designates “famine”: there is nothing to eat in the village. Dogs die. *Bak happa* means “starvation”: people are so weak that they lose their self respect and no longer remove from their ebony bodies the white dust from the sandy soil. People die. Many nuances exist: *may vunta*: “hunger which is like the wild buffalo that will not leave you if it decides to charge”. There is also hunger which is like smallpox (*kersena*), which you do not need to bother about too much.

Thus hunger may appear as a constant stress among the groups we are dealing with (Garine, 1993). Psychoanalysis, which is influenced by the European cultures of the last century, stresses the importance of sexual frustrations in the Western subconscious. Some time ago, Linton (1939) pointed out the food anxiety characteristic of the Marquesan society (Kardiner 1939: 31 & 220). We have not used psychological tests among the Masa and Musey, but we were surprised not to encounter food themes more frequently among the dreams we recorded.

However, daily-life shows the importance of food concerns. Besides the constant activities devoted to the food quest, food security and prosperity were main themes in our interviews about the components of happiness (*frita*). For instance, F., a sixteen year old girl, remarked: “I would like to have a husband so that I get good food”.

Food, and especially the staple food –thick loaves of millet or sorghum (the local “superfood”)–, is to be managed with respect. *Ti funa*: “eating the sorghum loaf” means “to live”. Traditionally, food crops are considered with respect and caution. They are the products of Mother Earth (*masta* [mu], *nagata* [ma]) and can be consumed without fear by those who are their legitimate users; although the new crops can be used only after the local Earth Chief has performed the appropriate rituals. Even when an outside clan dominates the land, the lineage of the original owner of the land is preserved in order to provide legitimate ritual performers who will make the crops innocuous for the newcomers or the invaders, as well as for the autochthonous villagers.

The staple food is somehow holy in the same way as bread is in Christian religions. Mishandling food was a serious matter: one example will suffice. Among the Musey, the relationship between mothers-in-law and their

sons-in-law is regulated by very strict prohibitions; for instance, the son-in-law is not allowed to sit on the same bed as his mother-in-law.

A woman receives the visit of her son-in-law. She has prepared a very appetizing millet gruel and offers it to him. No, he says, I cannot eat it. The woman goes out of her hut for a few moments. The young man is tempted by the inviting dish and, while helping himself, he breaks the handle of the ladle in the middle of the bowl. The woman comes back. Who has broken my ladle? Not me, maybe it's somebody else! The mother-in-law climbs on to her granary to see if anybody is walking out of her compound. Nobody! She escorts her son-in-law on his way back home. They pass near a well. The young man, who has said nothing, is so ashamed that he jumps into the well and kills himself.

One should be generous with food; refusing food to an outsider makes one *sa joo*, "a bad man". Sharing is a must but it should be handled properly. The most difficult month, August, is also called *til yang angso*, the month "did you call me?" (to partake the sorghum loaf.)

The complex and ambiguous value of food appears in the following tale:

Of these two thieves, one comes from Bongor, the other from Walia. They decide to steal the sorghum in a woman's granary. The first one breaks into the granary and ties together the ears of sorghum, and throws them out of the opening. The second thief receives them on his nose and picks them up off the ground. But the first thief has also found some tobacco and takes a snuff; he sneezes, waking up the owner. The thieves jump out of the granary with the sorghum ears in their hand. The woman says: "Keep them and go, I don't want anybody to die under my eyes".

This spirit still operates. During the 1985 famine, hungry individuals broke into a granary to steal millet; the owner heard them and caught them but let them go away with some of the cereals they had stolen, for fear of them being punished by death if he had not been charitable.

Traditionally, cultivated fields were magically protected. For instance, burying in the ground iron residues from smelting would result in the thief receiving a magical punishment. This is not the case any more and food thefts are one of the most common offences. For instance, in the village of Kalak, one night in February 2007, thieves stole half the crop of the dry season sor-

ghum of a villager, choosing the largest and ripest ears. This was done by youngsters seeking money in order to drink the local sorghum alcohol (*arki*). Thieves may even take advantage of the modern schedule of family celebrations: on Christmas Eve 2006, in Yagoua, pots containing meat for the festive meal were stolen in several houses.

Thefts in the cereal fields are so common that they impede badly needed increases in the production of the staple food. Farmers cultivate only fields over which they can keep vigil, close to their residence. These offences go to court and are severely punished: two examples will suffice.

- G., a young villager, after working in his field, steals five corn cobs from his neighbour's field. He repeats the theft several times. The owner of the field posts a watcher in his field. The youngster is caught and brought before the village chief, who imposes upon him a fine of 50,000 CFA francs, but will release him if he pays 20,000. The county chief hears about the case and asks for the remaining 30,000 francs, but settles the case on receiving 10,000.
- A young herder steals five peanut plants in a field. The owner of the field catches him and asks for a fine of 15,000 CFA francs. The witness comments: "In the old days, you could gather ten plants without any trouble. Peanuts are for nibbling, to allow a visitor to satisfy his food craving before the meal is ready, not to create trouble!"

Stealing food is a serious matter. There is a historical background to this. It should be remembered that, in case of emergency, up till 1910, people were commonly sold as slaves for millet. Today, in Musey countries, young girls are promised as future wives by their family to individuals who accept to give sorghum and millet during the hungry time.

In 2007, a Musey man comes to the cereal mill and takes a basket of flour, saying that it belongs to his wife. They let him go. He sells it and spends the money right away on drinking in a neighbouring house. The legitimate owner makes so much fuss that the person who just bought the flour from the thief denounces the culprit, who is brought before the police.

Insecurity regarding food has a corollary: hoarding food, refusing to share it, behaving like a glutton are motives of contempt. This last aspect has to be qualified because one of the most striking institutions among the Masa

is the men's fattening sessions, the *guru*, on which we will not expand here (see Garine, 1995). It implies ritual gluttony and the participants use their conspicuous consumption of sorghum and milk to demonstrate their prosperity. They behave in a provocative and scornful way towards the other villagers by consuming lavishly and noisily the meat of the cattle they have stolen. However, a young lady who attends markets to have the opportunity of consuming meat through practising prostitution is mocked collectively. The *gurna* (participants in the *guru* sessions) compose a bawdy song about her which marks her as an object of derision, possibly leading her to migrate to a different area of the country.

Meat and fat are the most coveted food items. In 1993, when attending a divination session among the Musey watched by several villagers, I witnessed one step further. An elderly gentleman broke into a neighbouring compound and was caught redhanded burying an evil juju (*guna*) in order to kill the owner, a rich man; the purpose was to partake of meat at his funeral feast. This case may appear far-flung, but it went to court and the culprit risked a fine of between five thousand and 100 thousand CFA francs and imprisonment from 2 to 10 years (Penal Code, article 251, p. 210).

Food consumption is carried out with civility. Even during the 1985 famine, among the Masa we did not notice any misbehaviour in relation to food sharing and consumption. Education of the children at the family level is responsible for this. Tales play a major part in exposing selfish and gluttonous behaviour; they also allow latent frustrations about food to be exteriorised. Shameful behaviour is symbolised by a principal character in the oral literature: Slo in Masa, Kada in Musey (Melis 2002: 188). He is clumsy and gets punished for his misdemeanour. He is impersonated by a grasshopper with a large belly (*tettigoniidae*). Here, a few of the many tales available:

In the bush, Kada finds the spatula which is used to cut the loaf of sorgho porridge into pieces. He says, "Spatula, cut porridge loaves for me", which it does. Kada eats everything. He asks again and again. Finally the spatula is tired and changes itself into a whip and whips Kada severely.

Kada has managed to obtain hyena meat. He comes home and locks his wife in her hut, saying that a dream told him that she should not consume the flesh of this animal. He cooks it in the bush and eats so much that he gets diarrhea and dies from it. This is how greediness kills people.

The mason wasp (*Ropalidia cincta*) has raised a fat billy goat and takes it around the village. She says that the person who can outdo her in a wrestling match will win the animal. Kada hears the news and, as the wasp looks very frail, comes to wrestle. The wasp throws him on the ground. The next day he comes again. She throws him heavily to the ground. The process goes on and finally Kada does not want to get out of his bed or leave his compound. He is obliged to do so. She throws him again on the ground and finally he dies. The moral of this story is that he who tries to benefit from the belongings of other people ends up being killed.

The chief, Mul Kabraw, has prepared a wrestling ring and announces that the competitor who wins will be given the meat of the loser, from which he can prepare his relish. Kada's wife, *Su goro* ("Mother of the children"), comes and wrestles with the gazelle, wins, takes it home and prepares the relish with it for her children. For Kada, her selfish husband, she prepares a relish with fragments of pottery. In the throat, it goes *girgidik*, it is difficult to swallow, while the other one, with meat, goes *yelwen, yelwen* (soft, soft). But Kada bites the fingers of the child who brings him his dish. *Su goro* says "Why don't you go and wrestle yourself?" Kada faces the monitor lizard, he loses and narrowly escapes from being eaten. He flees into the bush and gets lost. It was Kada's greediness that caused him to lose.

Hunger has fallen on the land. The red bishop birds (*Euplectes oryx*) have found a tree full of wild plums (*Vitex cyenkowskii*) on the other side of the Logone and say, "Let's go and pick them". Kada hears them and begs them to take him with them. Each one gives him a feather and he flies over the water to the tree. In the tree, he monopolizes the branches with ripe fruits and prevents the birds from eating. Then he goes to sleep and the angry birds take back their feathers. Kada falls into the water. A Nile perch (*Lates niloticus*) takes him up to the surface of the water then drops him, then the catfish (*Clarias*) does the same and then the tiger fish (*Hydrocyon forskii*), with the same result. Finally the electric torpedo fish (*Malapterurus*) tries to help him. He receives a shock and dies.

Kada wants to go hunting and needs somebody to accompany him in the bush. He finally chooses Djingilindjinga, a character whose body is half a normal man cut in two from head to foot. He believes that this person will eat less than a normal human being. They go to the bush and find a partridge. Kada says, "Let's kill it!" Djingilindjinga says, "No, it's too small". They find a hare. Kada says, "Let's have this one!" Djingilindjinga says, "No, it's too small". The process repeats itself when they find a gazelle, a buffalo, and a hippopotamus. At last they find an elephant. Djingilindjinga says "Let's have this one!" He takes out his penis, kills the animal and cuts it into pieces.

He tells Kada to choose first, he chooses a hind leg. Djingilindjinga eats the whole animal. They are thirsty and come across a large pond. Djingilindjinga says, "Kada, quench your thirst first". The level of the water goes down by a foot. Djingilindjinga drinks and empties the whole pond. On the way home, Kada hears a loud noise. He says, "My friend, let's hurry. I hear claps of thunder; we're going to have a storm". Djingilindjinga answers: "No, my friend, it's only my stomach. I am going to defecate soon and you should start running if you want to avoid drowning in my faeces".

The clumsy glutton is not the only character in the tales dealing with gluttony and selfishness.

A man asks his children to cut a hyena's throat when he dies. He falls sick and dies. His children catch a hyena and tie it to a bale of straw before killing it. The hedgehog intervenes and says, "Don't kill the hyena, here is a castrated billy goat instead." They kill it. The hedgehog gives a leg to the hyena who do not think of sharing it with the hedgehog. The hedgehog screams, "Here is the hyena, and your father asked to have it slaughtered for his funeral feast!" The hyena runs away, they are after her. Finally she tries to squeeze herself into the jackal's burrow. Her skin peels off and she dies. It is said that for the one who wants to benefit only for himself, nobody worries about his death and they let him die like a dog as his death does not matter. This tale is to teach people not to do bad things.

The Masa and Musey do not have many myths. Instead, tales are likely to exteriorise deeply ingrained concerns, such as fear of hunger, and forbidden behaviour. They explicitly work like apologues in which animals represent human beings (Bertoni 2005: 265) whom it would be too rude to implicate directly. It is still quite unsuitable to be a selfish glutton among the Masa and Musey, although the globalisation process favouring individual pursuits tends to breach this attitude.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Bertoni, Marco
2005 *Les Musey: Mythes, fables et croyances du Tchad*. Sassari: EDES Editrice democratica Sarda. 265.
- Garine, Igor de
1993 “Culture, Seasons and Stress in Two Traditional African Cultures”, in S. J. Ulijaszek & S. S. Strickland (eds.) *Seasonality and Human Ecology*. Cambridge, New York, Melbourne: Cambridge University Press. 184-201.
1995 *Sociocultural Aspects of the Male Fattening Sessions Among the Massa of Northern Cameroon*, in Igor de Garine & Nancy J. Pollock (eds.) *Social Aspects of Fatness and Obesity*. Amsterdam: Gordon and Breach. 45-71.
- Kardiner, Abram
1939 *The Individual and His Society. The Psychodynamics of Primitive Social Organization* (with a Foreword by Ralph Linton). New York: Columbia University Press.
- Melis, Antonio
2002 *Les Masa: Traditions orales de la savane au Tchad*. Pisa: Edizioni Plus/Universita di Pisa.
- Penal Code
1967 *Penal Code*. Yaoundé: Imprimerie Nationale. Article 251. 210.

Food Stories of Difficult Children, Manufacturing of Disgust and Experience of the Crohn Disease

Virginie Masdoua

ANTHROPOLOGY OF DISGUST

The collected data on which we rely here is based on a series of 60 semi-directed conversations led by adults (18- to 38-years old), living in the southwest of France. The interviewees were classified into two groups, one composed of 30 persons affected by Crohn's disease (CD)¹ and other of 30 "well carrying" witnesses. The method used was one of life narratives: we accompany these people as they regress in time, at least 10 years prior to our meeting. In these autobiographies they expose their food models with their words and what they say corresponds to their beliefs. The described situation adjoins the assertion of B. J. Good: "the faith holds place of unchecked representative of the culture". The borrowed form of this anthropological approach to CD concerns what is perceived, by them, as a lifestyle predisposed, more or less, to this disease. The results presented here concentrate on the food disgusts of childhood foods, relative to persons recently diagnosed (within five years) with CD, the common vernacular elements regarding their food, and the possible reasons of these refutations.

-
1. Crohn disease (CD) is a disease of the digestive system. It is also called terminal ileitis. This affection is characterized by intense inflammatory pain, gets one or several segments of the digestive tract, but especially is localized in the last handle ileal. It begins in a pointed or sub-acute way evolving by pushes towards the stenosis, the abscesses and fistulas. The primary revealing signs of the CD are: diarrhea, abdominal pains, the loss of weight and the tiredness, the anal pains (Finally for children, the staturo-weight delay).

FOOD STORIES AND THE INCORPORATION OF SOCIETY IN ITSELF

The principle of incorporation, expressed in France by C. Fischler in the '90s, shows that this act answers at the same moment not only biological but also symbolical concerns. It is indeed a question of risk-taking at every bite for the consumer whose food choices become life-trends, favourable to his health or, in contrast, towards the disease and even death. The attitude of the eater reveals his position: "when something opposes the incorporation, it is frequently through a demonstration of disgust" (Fischler 1989). In the field of food disgusts from early childhood, memories spring from the interviewees who later will be affected by CD. For this step, memory is the social food space defined by Jean Pierre Poulain.² Thanks to this theoretical contribution, after we qualify what is contained in their edible universe and classify these into groups of food (meats, fishes, eggs, giblets, milk, cheeses and dairy products), we discover the food categorizations of the persons. Very early on they develop visual disgust for certain foods. But is what is ugly bad? Reviewing the individual history of their disgusts reveals they are manifestly cognitively ordered. The cognitive disgust "is this refusal which is based on the idea that the subject is made of the food, what it is, where it comes from. This refusal presents the characteristic to contain a strong emotional constituent" (Fischler 1989). At present we examine the dimensions of disgust in the food stories of French adults, that group of patients who oppose "the tastes" of the group in "well carrying". After listening to the conversations of the patients it emerges that their eating habits are fixed from birth in a limited directory. However, even when the disease is unknown, food fears reveal themselves at home. Of these reports on their food selections one interrogation remains: Are their refusals the cause or consequence of a revelation, or impelled by the disease? Hypotheses on the food of the people, the sociocultural reflection of a group of individuals and the common space are formulated. The food model for the group of patients corresponds to the category "poor in fibres" while a diversified diet corresponds to the witnesses

2. Related to the definition given by Jean Pierre Poulain, in *sociologies of the food*, cited in the bibliography.

group. The codes crystallize in what the person calls their food tendencies and also in specific domains, connected to the food customs of origin, which allow simultaneous tracking of mechanisms of identification and distance. The anomaly of her family, Laurine³ consumes Cola Cola every day although it is only children who drink it. For the patients, it is imperative that common foods essentially consist of pastas, rice and potatoes. Green vegetables are generally excluded and except for bananas their preference for fruits is almost non-existent. They are the opposite of vegetarians.

On a nutritional plan their foods consist of a regime “poor in fibre”. At the same time a pronounced tendency towards sugar and sweet products appears as a craze for easily digestible sweet food. Then if we exploit materials on their consumer habits, a construction of a collective food identity for this group is built, and it is seen that it is children and teenagers who are “difficult” to live with around the table. Indeed, the mothers, feeding their children, engendering discouragements, sigh even today, in the evocation of these moments, these fights, as the table was a place of insuperable crises. At first, the space of the edible reveals the tastes and especially the disgusts of children and teenagers. In a second phase, the reminders of scenes at the table indicate tormented rites during the meals. For Michael⁴ the journey into the past was delicate: “We ate chicken-feet, in the evening at dinner, it was nightmares when we are young”. The judgment: It is necessary to eat, frequently, and even more if one has to grow! You must obey and swallow! We find here the tortures of the entourage, the family or the school of the force-fed. “Horror. Force-feeding. Rape of the digestive track”. And it is necessary to submit oneself to the good pleasure of the other one (This 1992). Regarding the group of witnesses, their food registers broaden and in the canteen, “It is good! I feasted”, delivers Armelle.⁵ In fact, they are easy to live with and have no distinctive antipathies: “I eat of everything!” explains

-
3. A 32 years-old Ph D. single woman, its CD has been known for the last nine years. This drink identifies her to a social group of young people (children, teenagers) and at the same time her distance from her parents, adults.
 4. Michel is 31 years old, is married and has 2 children. He is in job-hunting and possesses a BEP of electrotechnics. He lives with his diagnosed CD, for 5 years.
 5. She is 24 years old and after a first-year university level, looks for an employment.

Pierre.⁶ His foods are varied, he insists. “I am not centred on a certain type of meal”. Even if during a definite period he ignored green vegetables the reason was simply the estrangement of his parents who were the suppliers from the kitchen vegetable garden.

A social food distinction for the group affected by CD with food fears from childhood is considerable. Our interviewees differ from their brothers and sisters by the contents of their plate. Until he is 15-years-old, Mathias⁷ will have his plate to go, prepared by his mother. “The roast beef I did not eat it. And then my mother mixed it and she made me cottage pie and lasagnes”. His two brothers and his sister, took the served meal indifferently. Other solutions go out when a specific menu is not realized as is the case of Christine,⁸ who sorts out and eliminates elements of her plate. Here we incorporate work from Bernard This. It is “Because we are hungry, because we have of appetite, because we like what is in the dish”. It is so logical to snack at first for the pleasure. However one important divergence raised, in the stories of the patients versus the witnesses, is their numerous refusals before even testing something citing they had no appetite and furthermore that they do not like it. Then if they are going to eat, it will be a spoonful for mom, one for dad and then one for him, if he accepts it. As the mother of Charles⁹ tells it: “At my mother’s, he ate with the spoon, but I had bought a special spoon. [sigh] I did not know what to make of it.... at home, it was movies”. Within the group of patients, traumatizing stories abound from the table. Duels and family food conflicts are engraved in their memories. Is it a technique of protection? At the level of the assertion “I do not like”, maybe it is simply a defensive reaction to a fear of the unknown food. This fear of the novelty also appears with Coentin.¹⁰ “If it does not please me, I’m not going to enjoy”.

-
6. He is 35 years old, is father of 2 children and exercise the profession by hospital practitioner.
 7. Mathias is 29 years old, after a doctorate of computing, he exercises researcher’s profession. His CD is known for 2 years.
 8. Christine is in job-hunting after her sanitary and social BEP. Her CD is diagnosed for 3 years.
 9. 18 years, high school student, lives at his parent’s, his CD is known for 4 years.
 10. 22-years-old; student; obtained a license of foreign languages; lives at his relative’s and his CD has been diagnosed for four years.

His perceptions and understanding of these food objects mark the stages of his decision not to incorporate. It is thus not sensory choice operating but indeed a mental behaviour which proceeds with representations of this food. Perhaps the food is not good to think about. Perhaps there is dissonance, a distinction in the classifications. So when the mouth, this guard of the body (Rozin 1987), is forced, the reactions are violent, showing themselves as nausea and even a similar vomiting as impelled by those experiencing food poisoning. Alexia¹¹ effectively illustrates this point of view: In the morning, breakfast before leaving for school was Dantesque. Her mother says, “It was always a concern”. Alexia continues, “I remember myself of my small cup. I remember that I wanted to vomit and that I had difficulty in taking it”. The acceptance of “exotic” foods and the diversifying introduction to unknown foods is learned by observing one’s familiar circle of acquaintances, the child’s first social environment. It is similarly that he wishes to imitate his parents, his close relations and thus mimes them (Chiva 1996). On the plate of the young eaters are outlined objects which symbolize their relationship with the world, their social world, family and school, charting their first map of food roads (Hubert 1995). From this universe of edible objects choices are determined by and for the child regarding the acceptance or the refusal of food objects. This is going to be the daily question. The state sought after by the man, child, or teenager here is within the domain of food safety in physiological as well as imaginary spheres.

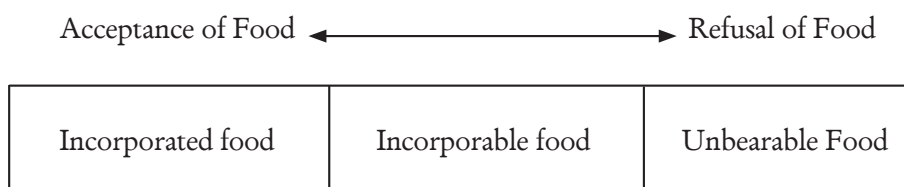
FOOD STORIES OF CHILDREN AND “DIFFICULT” TEENAGERS

Christine’s mother remembers evenings when her daughter refused the meals, so it was bottle-feedings with chocolate milk. “There were difficult periods, I do not know up to which age”. In front of her plate, in fact Christine “did not want to eat”. She confides that Mathias, from the first year of nursery school showed a very particular relationship with food. He made an issue of it and wanted to eat like the others which is why his mother made unique

11. Alexia is 20 years old and is in her last year of BTS. She lives in the countryside with her relatives. Her father is a farmer. Her CD was discovered one year ago.

dishes for him, “Even if it did not explain rationally”, he admits. From secondary school he accepted experiences with new objects. His exclusionary regime was effectively an embarrassment to communicate with the others of his age because sharing of common food is a sociocultural identity marker. At secondary school he discovered the exo-cuisine: the canteen. Then, he underlines that young “Yes as well in the manipulation of the plate, something for you”, he differed from his brothers and from his sister. So he held a reserved place in the family, at the table, with his dish, or through “magical” manipulation of the plate. Because his mother held the role of cook, she directed the sound preparation of the food to be eaten by him, she staged by ritual gestures his only food world; doubtlessly an ultimate rampart in his innermost physical, psychic integrity: his real and imaginary body. To learn to eat is to learn a cultural directory of products which are considered and accepted for one and for the others not. What is remarkable in their narratives is the weak diversification of their foods. In the aforesaid examples, they broaden this diversification in the other feeding spaces only after secondary school. From these interviews, two styles of eating habits are highlighted: the afraid who please themselves and the valued who eat foods that are conceived and realized only for them. The organization of an ordering of edible objects appears from childhood.

A taxonomical scale classifies foods into those they do not incorporate, those they tolerate and finally, those they agree to ingest.



THE MECHANISMS OF THE MANUFACTURING OF THE FOOD DISGUSTS

The disgust of milk, yoghourts or cheeses

Their food directories are restricted because of foods which they do not know how to consume. Regarding this fact there is an excitement around meals as it becomes necessary to return to see the paediatrician, the doctors, and the dietician (in the dietary store) because “Girl, she could not bear the milk, we had tried all the powdered milk, we had tried all the brands” explains Alexia’s mom. She is assuredly not the only one in this group to exclude milk because Florian¹² presents the same disaffection. His mother asserts: “He does not drink milk”. As a consequence, at a very young age, he sometimes drank vegetable juice and later coffee. Didier Clément clarifies the particular place marketed milk occupies in the education of the child. “Of the maternal milk in the marketed animal milk, the cooked milk symbolizes the passage of the dependence in the learning of the independence”. This reading consolidates the idea that the passage to other foods puts resistance or digestive difficulties on these children. Hence, the relatives and the children take no risks and refuse the food changes.

For others the refusals concern dairy products. “And yoghourt, sometimes I do not even manage to finish it because I have sour stomachs”, explains Violaine¹³ who mostly avoids yoghourts. Regarding cheeses, symbolic of French culture, they are refused as well. They store them in the category of food “heavy to digest” or “aggressive”, qualifies Violaine, “of goats which prick”. Cheeses are indigestible and Jean¹⁴ says it: “All which is on base of blue, no it is too heavy to digest”. Sometimes, the refusal is even more categorical as the mother of Charles exposes: “Some cheese, that not!”

In conclusion, from very early on in childhood, seeking for an easily digestible diet of light thought food, sweets are the obvious answer.

-
12. Florian is 20-years-old, he is at the end of first year of BTS, his CD has been diagnosed for four years.
 13. She is 26-years-old, a commercial assistant. Her CD was diagnosed less than one year ago and one of her cousins is also affected by CD.
 14. Jean, 38-years-old, a labourer, is a bachelor looking for employment. His CD was discovered three-years ago.

The disgust of fruits

To eat is to be able or not, to approach an object. Here, in their universe, they cannot, it is impossible. They justify their attitude citing the treatment of fruits with toxic products, making them unfit for consumption. They are so sprayed with pesticides that Jean was disgusted by some oranges and spit them out. Continuing to experiment, as he goes along, he eliminates fruits, arguing against the excesses of chemical treatments. The interviewee points out his requirements for food and defines exactly what for him is good to eat. Conversely for Corentin it is kiwis that he runs away from at first glance. Mental categorization comes from the food's image and the representation of this fruit goes into account in the decision of incorporation. Nevertheless, his consumption evolves thanks to culinary preparation, settling at the stage of the salad, facilitating his rehabilitation, becoming an incorporable food. Finally, the culinary culture regulates the anxiety of the eaters and operates a function of insurance on the served food, restoring the confidence of the young dinner guest.

The disgust of vegetables

Strong feelings are revealed in a just a glance at these edible objects: I saw it, I paled, I blush in its sight and much worse still. At first the disgust is visual and if the saying is asserted that we eat first with our eyes when passing the table, positioning the vegetables in front of the interviewees shows that on the contrary they are ready to leave when the green vegetables arrive. Laurine explains: "I was never able to look at a vegetable in eyes". And agrees: "Of the side food, I am typical, I do not eat a salad, I do not eat fruits. I kept this mode of food, that it is well or not, it is tendencies, I did not like salads, I do not like!"

For Alexia, the selection began when she was an infant as her mother avoided feeding vegetables to her children. During food initiations, dietary regimes advocated by the paediatricians were scrupulously followed. Alexia's mom explains: "I should not put of leeks, no tricks, no celery". Distrust from the first encounters with vegetables develops into a culture of food sorting. There are those foods that are actually indigestible and those that appear on

the menus of princes. The disgust is also detected in the palate. Inside the oral cavity texture matters. Fibres are definitively unpleasant. Florian declares, “All which had ‘tremendously’ of fibers, I did not bear in the mouth”. So if food crossed the front portal of the body there was the possibility of reaction, regurgitation and even vomiting to refuse the physical and symbolic penetration of the body. Vegetables are objects containing fibres, fibrous, aggressive even irritating. The representation of these objects, as communicated by the family or medical community to these children provokes a non-acceptance of the food. In their narratives the classification translates their cultural tastes and transcribes their food catalogue.

A particular diet is passed on by their social environment causing them to digest what is on their plate. Successful, selected foods and a board of food to be given, is going to raise itself as one goes along. For a majority of the interviewed persons, these restrictive choices facilitated their standardization of foods and established a culturally acquired diet, poor in fibre, ten years before the diagnosis of CD. The mom of Charles speaks about this: “He began not to want any more of the whole vegetables. Then, vegetables and fruits. In primary, he began to be imperative about it”. Recurring objects of their disgust we encounter again this thought pattern for vegetables, already formulated in regards to cheeses and heaviness. Jean asserts, “The cucumber, I eliminated it for a long time because it is heavy to digest. But it was always that way”.

The disgust of red meat and/or fat

The population studied, affected by CD, examined their preference meat and more particularly white, rather than red, meats.

Alexia’s mother expresses her thoughts on meat: “She always liked the white meat. The red meat it was a disaster, she went to toilet”. In Corentin’s case, he explains, “The lamb, I do not eat it”. His mother intervenes and exposes her strategies to feed him: “The escalopes of veal, they passed because there is no fat. In a chicken, he will eat only the white meat”. According to her, she looked for the most nourishing fragments, because he always had a little appetite. His fragments correspond to the texture which he wishes she explains to us. If he eats duck, it’s the confit. It is necessarily a steaklet of duck. This food partition

privileges prestigious food and is determined by his mother. By symbolically incorporating duck steaklets, extraordinary food, he ingests and digests princely food. His food behaviour has existed for a long time.

We feel his fears as if he is in a confrontation with a stranger. It is, “somebody who already has many a prioris about the food. The person with a strong visual sense if it does not please me, I am not going to enjoy,” he declares. Is there a family order? In this world, the choice of food is conditioned by visual perceptions and representations, not just by digestive physiology. As Jean Trémolières wrote in 1969: “The food not only has to be an object bringing nutriment, but he has to please and possess a prestige, a value suggestive of comfort... man is probably consumer of symbols as much as nutriment”. They always have an explanation to justify their apprehensions: “When I was small what bothered me was pork. It was necessary to cut it. We could fall on a nerve or something that we had difficulty in eating” says Mathias, bringing back memories of how the illness played out during a family meal. He had unfortunately put in his mouth a piece of “nervous” tissue and could not manage to swallow it. He left the table and ran to the toilet to spit it out. In this growing child’s universe, his disgusts become more and more numerous. Christine’s mom highlights it. “The more she grew, the more she selected; the meat, the beef, she did not want it any more”. The directory builds over time, leading to the manufacture of a food identity for the group of patients. In their foods from childhood and adolescence, the space of the edible is restricted for large number of the interviewees, as they (and their mothers) tell. There are difficulties, certainly, and one is the fear of being in front of the plate. He does not feel hunger. But why do certain children easily take a bite while others refuse? Some hypotheses on the reasons for their disgust:

BEHAVIORS IMPOSED IN THE CUSTOM OF THE DIGESTIVE SYSTEM AT THE TOP AND BELOW, SLOW DIGESTIONS, THEN VIOLENCE?

Historically, in Greek or Islamic medical papers, the process of food transformation is conceived according to the models of representation where we find cooking and fermenting.

“Once absorbed the food undergoes a heating or a concoction, at first in the stomach then in the liver where it is transformed in four humours. The blood is the first product of the liver from which it circulates in all the organs... occurs then the real assimilation which feeds organs” (Good 1994). The food is allowed to reach the interior of the being and is an element of regulation for the body and the digestive system. Which is a good food for this body becomes the essential question. The objective is for the control of this tool by regime.

The quantity of food appears in the stories of the patients as a dominant characteristic of the children who do not eat enough and then in a qualitative aspect, the delicate stomach admits only food selected by choice. There is an array of “natural” or active foods for digestion.

IN SEARCH OF FOOD SAFETY

The more maternal or grand-paternal “force-feeding” gets, “He has to eat” is repeated many a time, and the vital fear, appears: the mother does rely on the child’s appetite for his survival. Zoé¹⁵ says, “It was especially chocolatinés, croissants. It was my mother when I was in primary and nursery school. She was afraid that we have a blow of hunger”. The situation described by some shows that the struggle does not end at the table. It ends only with the destruction of the hunger. We can highlight the appeal of medicines to force the passage of the chosen food. Indeed, every evening some soup was served and Alexia did not like vegetables. As a consequence the battle was replayed every evening. Her mother recounts, “She often took remedies to have appetite. She was slim. It was necessary to force her to eat, because to see her eating, she would have eaten only cakes”. This brings us to the meditative data of Bernard This’s papers: “What does the human being infant have to obey? In the fact that he feels being good and indeed for him. But if we leave the principle which he does not know, which it is a thing because he does not still speak, then we force him to eat, we fill him up and he vomits”.

15. She is 22-years-old. Her CD has been known for four years. She has a BEP and is looking for employment.

Other strategies, such as modern dietetics, serve as an ideology with which to impose a food model. Laurine ingested salad every evening because it was indispensable to absorb its greenery. She did not like it but when forced, she complied with the maternal dietetics. To impose, to force the mouth, “is to reach the person the deepest, because the mouth is exactly this opened and naïve passage inward of a body which has not so many defences as that” writes Agnès Desarthe. That is why upon her arrival to secondary school she created her personal menu and declared: “Yes, this time it was the self, thus we had the possibility of not eating balanced. There is nobody who watches, we pass with the tray and we put things”. In a recurring way, this fear of a lack of food from childhood comes forth from their interviewees. In the same way, Guillaume’s mom expresses herself, saying, “he is difficult, he did not eat a lot at noon. In the evening, it is long to wait.” We can feel the weight resting on their shoulders. It is a heavy responsibility to feed these children according to the values and standards of the family.

Decisions in favour of food safety become experimentation imposed by the circle of acquaintances so that this child lives. Noted after the food’s ingestion, the reactions of the mother or relative forge a space of the edible composed of food with digestive virtues. They are going to give up acidic or overly aggressive flavours. Popular delicacies have the objective of allowing the child with a “sweet” digestion to have regular evacuation, the cleaning of the body by emissions controlled by the by-products of the digestion. In this context, the physical development passes control through this. Food contributes to a check of this last one. As one goes along, the social environment conceives the digestive posture as a way of life. According to G. Durand, the origin of the sense of the human imagination is to be looked for in three vital dominants. They are the dominant of position (verticality), the dominant of nutrition (digestive, suction, labial) and finally the dominant of copulation (sexual and cyclic). Reflexes establish the sensori-motor matrices of the human, into whom the representations become integrated. Durand postulates that the appropriate representation for the imagination maintains the indistinction between the significant and the intentional. Through his reflections the question of knowledge can be integrated into the body and considered as established by the imagination. A road of food and physical learning is then bound by the trainer(s).

THE TRAINER, HERE THE FAMILY IS THE TRANSMITTER
OF UNIQUE KNOWLEDGE

The knowledge about food will participate and be incorporated in the imaginary construction of their bodies. Their choice of food settles between toast, soy milk, rice water, vegetable juice, rice, Actimel® and foodstuffs facilitating digestion. The food in this group must be good to eat and pleasing to think about, and thus as a consequence, easily digestible.¹⁶ It is in accordance, under the control or surveillance of the mother, the mother-in-law and the grandparents. In their vocalizations there is seen a susceptibility regarding the food risks and feelings of the stomach. Food selection offers one a management tool, regulating the digestive system's sensations and risks.

How do they go? We now approach the stories of their bodies and digestive systems. Behaviours imposed in the custom of the digestive system below?

Defecation is part of the cultural customs of a society in a given time and space. India shows us what is taboo and hidden in our clean and disinfected universe. For us the unbearable is dirt and the dearth of hygiene. Recently-arrived travellers feel assaulted by the smells or the sight of all these people who every morning are engaged in collective roadside defecation.¹⁷ Digestion is much more than food, it is a body posture.

One of the major determinants of digestion is the food itself. Nevertheless, the body is also subjected to a physical educational program. The digestive tract "below" is also subjected to social influence. Young children will be educated and the transmission of "cleanliness" pushes forth a set of rules which in the course of days join the body, if viewed through a historic and sociocultural lens. Jacques Saliba (1999), explains the body as a thought fact, but also manipulated, in the repository of a mode of cultural organizations and rules regulating its management. So the healthy body is at the heart of family and environmental rites: nursemaids, grandparents. The child learns the social habits and customs related to the toilet. In their stories, we heard about their beliefs and practices regarding the body. The custom of the pot

16. We refer to the books of C. L. Strauss.

17. According to the text of Sergine Desjardins, the syndrome of Jerusalem and India. This article was published in *Life and Health* in January, 2001.

or the execution post? Laurine confides, that as a girl she did not want to sit on the pot. Very early, the digestion and its production are controlled by the child. It is also through treatment that digestion is mastered. Medicines offer us an adequate tool to manage the body. Subjected to this successful organization of entrances and exits the body disappears and is condemned, forgotten. Adeline¹⁸ described the painful colites of her mother who complained. According to her mother's side of the story: we all have evil that needs to be digested. The solution? "We set of the Maalox® and it goes". After the learning about the pot comes learning about the toilet. If it is indeed a place of intimacy for the body in the western culture, it is a "small part". But attention please, toilets, except those in our homes, are dangerous places. It seems that "this body has no place in the values of the contemporary world. The modern body is smooth, hygienic, spotless, without excess, it fades in the signs, the rites", developed David Lebreton (2001).

Florian explains that he voluntarily made himself constipated when he left for boarding school, because it had a Turkish toilet. "And then know that everybody passes above we say to ourselves that it is nevertheless disgusting". They have had functional intestinal confusion since childhood. Could these digestive pains have been the origin of significant stomach vulnerabilities in adulthood? Alexia's mother asserts: "they had said to me that infant stomach pains lasted three months, with her it was eight years!" As for Annabelle, she was always constipated. For the first months it was pain and tears. Then her circle of acquaintances caressed her stomach or her paternal grandmother took her on the shoulder until she felt better. With her, we find the family's self-expression through movement because she was less constipated than her mother. With her it was only on some days whereas her mother stayed the same way for a week.

"In its full anthropological sense, mimesis is not only imitation. It also means being the emulator of somebody, to make similar to a thing or to a human being, to express himself or to represent somebody or something", exposes Christophe Wulf. The mimetic process influences the body. "It (the mimesis) settles on one", with human actions, physical attitude symbolized in codes, and movements of the body are defined by standards (Wulf 1998). In elementary school, Annabelle was looked after for her stomach troubles.

18. She is 23-years-old, employed, and her CD has been known about for one year.

“I had powders, medicines that in the end I abandoned. But sometimes I had such pain that I did not go to school”. Laurine joins this discourse about *entérococolites* and explains that from elementary school she was subject to pain. Now, with CD, “I crossed from suffering constipation to nothing at all”. For Christiane,¹⁹ because her mouth is dead, it is the stomach that speaks for her. “When something opposes me, it settled there. It was my intestines which spoke”. Independent of sex and age, the stomach becomes the centre of attention. It becomes an element of worship.

CONCLUSION

From this study two hypotheses regarding the life trajectory of persons carrying CD meet. Indeed, the anthropology of body and food spells out for some of them, that to eat is from the first months of life an act for risk and for digestive suffering. A historical glimpse opens the door to the constitution of their food directory and reveals light and digestible foods.

The food context invites one to concentrate on the customs and the customs-in-link with physical cleanliness. Behaviours imposed in the custom of the digestive system from the top to the bottom are found to provoke reactions of nausea, vomiting or intestinal blockage, constipation. A vicious cycle develops between their refusals and the forced feedings which increases their disgusts and stresses their refusals. It was not however a representative sample of patients affected by CD, and the group of “well carrying” was not presented. The results allow advancing that their food disgusts lessen and that food in this group is rather an agitator of envy. Their behaviours progress towards the direction of new food. Their attitudes are less categorical. “I forced myself to eat even if it was not very tasty”, said Florence.²⁰ If certain shellfishes or fishes do not please them, “I can eat some to please”, adds Charline.²¹ It seems that their relationship with food is markedly more peaceful. Their disgusts, the fats from meat, are easily digestible, agrees Christophe.²² “But he prefers

19. She is 36 years old; an employee; mother of two children, touched by CD for three years.

20. Florence, 24-years-old, has a Masters degree, and is currently job hunting.

21. Employed, Charline, 35-years-old, is a bride, with two children.

22. Christophe, 19-years-old, is in his second-year of university level education.

to eat some meat without fat rather than to sort it out". One of them does not drink milk, but nevertheless, every morning he dips his cereal into it. Furthermore, in their representations, fruits are considered as candies. "To me, if I took an orange at the end of the meal, I took two pears, I could eat four or five", Mathurin²³ said sampling it in all positions and everywhere in his house. We finally evoke pleasure at and away from the table.

Within all these anthropological elements the omnivore is looking for insurance on their food because food carries with it the ambivalence of life and death. Indeed, our relationship with food is the inheritance of our ancient faith passed on by our sociocultural environment (Hubert 2006). However, if foods provoke disgust and are imposed on us at the table then these behaviours of forced feedings, forced into the digestive system, facilitate hostile reactions at the top as below.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Chiva, Matty
 1996 "Le mangeur et le mangé: la subtile relation d'une complexité fondamentale", in Ismène Giachetti (ed.) *Identité de mangeurs, images des aliments*. Paris: Polytechnica. 11-30.
- Desarthe, Agnes
 1992 "La bouche", in Claudie Danziger (dir.) *Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux*, chap. 2: *L'imaginaire des aliments*. Paris: Autrement, série Mutations. 107-114.
- Durand, Gilbert
 1992 *Les structures anthropologiques de l'imaginaire*. Paris: Dunod.
- Fischler, Claude
 1989 "Le dégoût: Un phénomène bio-culturel", *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, vol. XXIV, n.° 5 (1989). 381-384.

23. Mathurin, 25-years-old, is studying for his Master degree and living with two other males his age.

- 1990 *L'omnivore*. Paris, Odile Jacob.
- Good, B. J.,
1994 *Medecine rationality and experience*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hubert, Annie
1995 "Destins transculturels", in Sophie Bessis (dir.) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris: Autrement (série Mutations). 114-118.
2006 *Nourritures du corps, nourritures de l'âme*. In: www.leman-gueur-ocha.com/sciences-humaines/textes-exclusifs.
- Hubert, Annie & Guy de Thé
1988 *Modes de vie et cancers*. Paris: Robert Laffont.
- Le Breton, David
1999 *L'Adieu au corps*. Paris: Métailié.
2001 *Mots et maux de ventre*. Paris: Métailié.
- Poulain, Jean Pierre
2002 *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. Paris: PUF.
- Saliba, Jacques
1999 "Le corps et les constructions symboliques", *Socio-anthropologie*, 5 (*Médecine et santé. Symboliques des corps*). <http://socio-anthropologie.revues.org>.
- This, Bernard
1992 "Freud n'aimait pas les épinards", in Claudie Danziger (dir.) *Nourritures d'enfance. Souvenirs aigres-doux, chap. 1: Cuisine des mères*. Paris: Autrement, série Mutations. 89-105.
- Wulf, Christophe
"Mimesis et ritual", *Hermes*, 22 (*Mimesis. Imiter, représenter, circuler*). Paris: CNRS. 153-162. <http://irevues.inist.fr/hermes>.



Attitudes and Representations of Dietician: A Comprehensive Approach of the Contemporary Diet Logic

Matthieu Duboys de Labarre

INTRODUCTION

This subject matter is at the confluence of social representations of health and the image of the body. It seems to us that the notion which relates most to it is what Michel Foucault refers to as “self-preoccupation”: “A reasonable existence cannot follow its normal course without ‘health practice... which forms... the permanent frame of daily life, making it possible at every moment to know what to do and how to do it” (Foucault 1984: 138). Through this explanation, the author wishes to underscore the important role that the body and health played in the Old World. Such relation from self to self was brought up to date in a certain number of prescriptions relating to daily life—nutrition, sporting activities, sexuality, sleep, vomiting... (Mazzini, 1996). It was a matter of being “the skilful and careful guide of oneself” in like manner as “politics with regard to the city”. Therefore, the attention given to bodily practices, far from being only purely egoistic personal worship focussed on the individual, was considered as a preparation for the role of citizen and had a cultural and political ideal as target.

It seems pertinent to construe the massive publication of a new reports on the body around the 1960s to 1970s (practice of diet, success of fitness and jogging, expansion of alternative diets and unprecedented development of cosmetics) as Foucault illustrates in respect to “self-preoccupation” in the Old World. An analysis of such new “daily health practices” affecting the management of its form(s) enables us to enlighten the socio-cultural prospects in which the latter are involved, in particular to what concept of the individual/subject they refer. If this hypothesis is right, by studying all

or part of logics circumscribing “self-preoccupation”, we should succeed in rebuilding the normative environment which explains the attitude of the actor with regard to his/her body.

However, we must note the differences existing between “self-preoccupation” as described by Foucault and its interpretation today. Indeed, if we have ventured to use that notion, which in our opinion involve similar practices, we can draw three major characteristics which make it different from Michel Foucault’s analysis. First of all, self-preoccupation is no longer involved in a cosmogony relating the management of one’s body to the political role that we play in the city but in what Charles Taylor (1998) refers to as “self improvement”. Further, “self preoccupation” does not concern only a tiny elite but is submitted to a true democratisation process (the management of the body is accessible to all or in any case claimed as such). Lastly, if in the Old World self preoccupation could not be considered as a problem depending on gender (it concerns only men), the latter structures modern relationship with the body (in particular because of the tendency to feminize bodily practices).

Here, we will not try to globally analyse such a phenomenon, as our empirical material is inadequate for that purpose; but through the study of remarks by a category of experts (dieticians), we will get a glance into an aspect of mechanisms implemented in such daily self-relationship. Although the analysed corpus is reduced, it has three characteristics which are important for us. On the one hand, resorting to professionals for the purpose of regulating one’s diet is a massively female practice (if male customers exist, they are largely a minority). It is therefore not out of one’s interest to study a behaviour which is in majority exhibited by one of the genders. On the other hand, in line with what Anthony Giddens (1991) wrote in respect of therapies, an actor calls for a specialist at crucial moments and may re-orient his life projections and his identity. However, the image of the corps and its relative control play an important role in our self-relationship; it is often at the end of a “weight skid” that we need to look for an expert. Lastly, our specific interest in nutrition (rather than in another bodily practice) is related to its importance in our day-to-day life. More than all others, food habits daily involve our self to self relationship, hence the need for understanding them.

Counsels by experts constitute a sort of ideal target in which our practices would be involved (in any case, it is what we wish by seeking them).¹ In addition, constituting the sample (exercising in private and in hospitals) enables one to assess the existence of a frontier (quite often evanescent and always socially defined) in the normal/pathological continuum. We can wonder, like Alain Ehrenberg (1998) in respect of depression whether we are witnessing a “medicalization” of all our small bodily problems. The analysis of differences and similarities of dieticians’ remarks depending on their status gives an idea on the issue.

If we make a rapid round-up of what was written on that subject, we quickly note that we are confronted with the balance of two major types of explanations. On the one hand, we have an optimistic analysis often derived from marketing inquiries: note is taken of the plurality of patterns proposed by implementing woman’s autonomy in the face of such practices, and finally it is supposed that feminising our societies entails the adoption of this pattern by both genders (arguing that men are more and more preoccupied with their body care). On the other hand, we are faced with critical remarks according to which the relationship that women have with their bodies would be permeated by male domination (Bourdieu 1998). The female ideal (otherwise femininity), “anthropologically” a subject of men’s desire, would have been built in the view of men. Therefore, bodily practices (dietetics, cosmetics and sporting), far from being considered as a contribution to women’s autonomy with regard to their body, would alienate women by strongly relating their identity to an image defined by another. It seems to us that both types of explanations are incomplete and do not render it possible to make a complete report on the complexity of the process under implementation. By starting with a draft analysis of “self preoccupation” by the modern woman, we hope to bring to light a more global explanatory pattern. Firstly, we shall describe the logics which structure professionals’ remarks. This will enable us to have a

1. Very concretely, the empirical material on which our analysis rests is the following: we have obtained 18 semi-directed interviews with dieticians residing in the Bordeaux region; half of them exercise in private, the other half work in hospitals. We selected part of their remarks which support the normative environment of relations with the human body.

preliminary idea of the normative system involving our relationship with the body in its dietetic dimension. Secondly, we shall analyse what this pattern implies as a conception of both the individual and the relation that he maintains with himself. We will argue from two hypotheses: one dealing with the possible “medicalization” of our daily problems, and another dealing with the differentiation of self-relation depending on gender.

LOGICS OF REMARKS: A DRAFT NORMATIVE SYSTEM

The first feature which can be drawn from professionals’ remarks is the manner in which the patient is considered a complete being. The dietician does not contemplate the cause (gaining weight) and the remedy (changing food habits) as realities which are external to the patient² and to which would be applied a purely technical solution. On the contrary, both dimensions are understood as forming an integral part of the individual’s identity.

To sum up, the dietician’s job, more than simply issuing dietetic precepts, is aimed at understanding the individual in all the dimensions that make his identity (family, professional, corporal, temporal, psychological) and to involve “balanced” food habits. Such a global consideration of the subject is demonstrated in multiple ways. First of all, the fact is that a visit to the dietician is mainly a speaking moment. If technical problems are obviously examined (weighing, prescription of new food habits and non-respect for the fixed programme), more often dieticians are run over by their patient’s personal stories.³ Furthermore, we note in their remarks an almost systematic association between gaining weight and “accidents of life”. Therefore, far from being considered as separate from the individual, the disturbing event is interpreted in function of the direction of the subject (started off by professional or family events). Finally, the last characteristic that contributes to a global consideration of the subject is the manner in which dietetic advice is given a

-
2. Contrary to a classic medical logic considering the disease as an exclusively physiological function.
 3. To such an extent that some female dieticians are obliged to fix certain limits and to send the patient to an expert who appears more competent (psychologist, psychiatrist and psychoanalyst).

personal touch. Indeed, the expert goes from a certain number of peculiarities pertaining to the identity of the patient (standard of living, social position, taste and disgust, wearing down and sociability)⁴ so as to adapt a diet to it. The change of food habits is not chucked up *ex-nihilo* but is based on a vision of the individual as a whole.

The second feature which crosses dieticians' remarks from one part to another is the refusal of a disciplinary role. The expert is out there neither to sanction the patient nor to find him guilty. He certainly points out eating "errors" and gives advice for them to be rectified but very gently and without exaggerated firmness. Denouncing too ascetic and violent diets⁵ characterises this type of attitude. Another observation which illustrates our remarks is the manner in which dieticians try to un-dramatize their patient's painful relationship with their body. In that case a pattern that must be reached at any price cannot be imposed, but rather the task is of accepting one's physical identity which will certainly pass through some modification, but within the corporal reality of the subject.

The image which they want to reflect is far from "the whipping father" imposing a rigorous diet which must imperatively be respected.⁶ Very often, I have witnessed the surprise of some patients with regard to the proposed food which appeared to them as more important, as far as quantity is concerned, than their own practice. In so doing, professionals wish to display the fact that they do not act in terms of deprivation.

The third characteristics which form the structure of experts' remarks derive from what we have previously demonstrated. The refusal of the dis-

-
4. So as to render my remarks more concrete, I shall illustrate that attitude with two examples: i) With regard to the social position, it is reflected by a process of numbering the patients and a differentiation of advice in function of the numbers given. ii) For the wearing down practice, it is the manner with which the dietician plays with the latter (by recommending more daily food consumption or by changing the food that is worn down) rather than blaming it and wishing it to be suppressed.
 5. Considered liable, according to the professionals we interviewed, of a form of resistance to thinness (a recurrent practice of hyper calorie diet would cause a decline of basal metabolism).
 6. Dieticians working in hospitals are objectively confronted with strict diets imposed for medical reasons which do not prevent them from making a negative connotation on that role.

ciplinary role entails a call for the subject's autonomy and initiative. The patient is called upon to completely get involved in the process of reorganisation of his food habits. First of all he must be conscious of the fact that he is preoccupied with himself, a step which is aimed at deepening the attention and relationship that he maintains with his own body.

Then the relationship dietician/patient is conceived on the Socratic meiotic mode: the expert's role is to help the subject to "deliver" himself the solution.⁷ The real objective is to lead the individual step by step to a form of autonomy with regard to the regulation of his nutrition. To sum up, the dietician considers that he has succeeded when the patient can do well without him. It can be noted that in all logic with the precepts of autonomy and responsibility, the failure to follow a diet may be attributed to the very nature of the individual (indolence, unwillingness).

The last point that we wish to emphasise is the manner in which the cooking regulations are perceived. The latter is not contemplated as a temporary disruption of food habits but as a long-term re-education aimed at adopting a balanced diet. Often, the notion of diet itself is criticised by experts. In their opinion, it has a negative connotation: firstly because of its restrictive aspect, secondly because it does not involve duration. However, dieticians underscore the importance of a deep change in behaviours. Daily self-relation must be reconsidered if efforts must bear sustainable fruits (on the contrary, diets that are implemented sporadically, in disruption of the usual food practice are meant to cause the weight development of a subject a "Yo-Yo effect"). We understand better through their opinions, how experts call on their patients to conceive the dietetic approach as a global re-orientation of "self-preoccupation": in short, a soft re-education and not an ascetic disruption in their daily eating practices. Following this rapid analysis of experts' opinions, we are capable of outlining four logics involving the normative dietetic system (in any case that which is transmitted by experts). Firstly, the patient is taken globally into consideration, his weight and solution are not

7. As an example: The manner in which the patient is encouraged to consider his own cooking errors during the inquiry on nutrition; the use of a technique which requires putting separations together, such as wearing down, with the provocative event (stress, compensation and the drafting of a written note by the patient in that respect).

distinguished from his identity. Secondly, the expert refuses to assume a disciplinary role. This leads him, thirdly, to call for the individual's autonomy and initiative. Fourthly and lastly, the regulation of food habits is conceived as a "soft" re-education in the long run. We shall try to understand the consequences of such logics, in particular which conception and activity of the individual it refers to.

ETHICS OF RESPONSIBILITY AND REFLEXIVITY

Dieticians' remarks call for an ethics of responsibility where the individual's autonomy and initiative occupy a central position. Therefore, it refers to the face of the individual which is fulfilled through the change of self-relation with the body. The body is thus regarded not as an object, an external reality, but as forming an integral part of the patient's identity, it is a body subject (Le Breton 1998: 8). It is these last characteristics which give the dieticians' practice a turn that we can qualify as "psycho-analysis of daily practices". As a matter of fact, the history of weight is understood through the patient's life direction and the dietetic practices proposed respect the individual's identity. Furthermore, the notion of long-term diet re-balancing, rather than sporadic diet, refers to a sustainable work on self to self relationship. From this point of view, we can say that the role of the dietician is to succeed in causing the emergence of a distant attitude of the patient with regard to a daily bodily practice: nutrition. Experts' opinions therefore determine the face of an individual who assumes his self responsibility before engaging in a reflexive activity linking his identity to his food habits.

Such an observation induces a first hypothesis. The pattern which has been proposed to us overthrows the classical representation of the disease. Contrary to the latter, gaining weight is not related to a symptom to which a technical answer can be given; it is not a psychological malfunctioning that is external to the individual's identity but it forms an integral part of it. The foundation work of the expert is based on giving personal character advice depending on the individual's identity. "Self-preoccupation" today cannot therefore be mistaken with a "medicalization" of our daily body problems. We are even tempted to maintain a contrary hypothesis. Indeed, some of the

dieticians we interviewed exercise their function in hospitals. They are hence confronted in their daily profession with requirements closer to a “pathological” type pattern (related especially to medical prescriptions). However, while they face patients who suffer from an important category of overweight,⁸ we find in their remarks the characteristics that we have described above. We can therefore assume that we are facing a process of “colonisation” of classical medical representations through a certain number of new professions that are being discharged in hospitals (psychologist, dietician, aesthetician...) and are bearers of new patterns.

The second important point relates to the distinction of genders which is involved in the dieticians’ remarks. Indeed, the logics that we have detected and the conception of the individual to which they refer (in particular the importance of the reflexive activity) applies to an essentially female public. However, the male picture is mentioned⁹ albeit distinguished from its female counterpart for at least three reasons. First of all, it is rapidly mentioned in the dieticians’ remarks as opposed to the female picture which occupies a very large position. Secondly, men do not maintain a close relationship with the expert (many come only once). Lastly, they are reputed as being an easy public (generally it is their first attempt to follow a diet, contrary to women who develop forms of resistances to diet because of repeated practices). We can therefore say that the male gender is a specific category which cannot be included in the pattern presented above. From that point of view, we note a differentiation of “self preoccupation” depending on gender. This urges us to formulate the following hypothesis: the body relationship for women must be distinguished from that of men through the more intense reflexive activity that women carry out. We should ponder on the potential relationship between such a process and a relationship of domination.

8. This is a service of endocrinology which receives persons suffering from obesity (weight over thirty kilos as the average proposed by the body mass index). The term used (obesity) directly refers the weight to a pathological dimension.

9. If men do not form the majority of customers, they are present in both groups of dieticians (in private practice or in hospitals).

As conclusion, we would like to underscore how, by lifting the veil on part of the mechanisms governing “self-preoccupation” in our post-industrial societies, we are able to complete the two major types of analyses made on the subject of bodily usage.

Dieticians’ practices as were reported to us, do not seem to be inspired by an ideal image of the female body.¹⁰ It is therefore difficult to consider them as a disciplinary enterprise aimed at alienating the woman of her own body. The professional is not out to cause a body/object to fit in a normative yoke, but to serve as a guide to their patient in the self to self relationship. Truly speaking, they are out to cause the individual to regain a reflexive relationship with his food habits. More than the corporal inner reflection of domination, we are faced with an appeal for a greater reflexivity of the individual on himself.

However, an optimistic analysis in terms of a liberating pluralism¹¹ no longer holds the road. On the one hand, the transition from a normative pattern, based on discipline and guilt, to another pattern where autonomy and initiative are central, operates in a different manner depending on genders. There exists a stronger requirement of reflexivity with regard to the relationship of women with their body. On the other hand the new system comprises, in its own way, processes of domination. If the dietetic preoccupation refers to some work by an individual on his own identity and is guided by a logic of responsibility, any weight gained is necessarily experienced as a failure of the individual on his self. Therefore, he is confronted without mediation to his own painful identity of which he is the only person to blame.

10. Obviously being significantly overweight is condemned for its lack of aestheticism, but an analysis of professionals’ remarks does not allow us to bring out a clear and unified image of an ideal female body.

11. The defenders of this thesis maintain that we are witnessing a burst of the normative pattern concerning the female body. The multiplication of sub-patterns would enable free choice by women and their autonomy.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Bourdieu, Pierre
1998 *De la domination masculine*. Paris: Seuil.
- Dreyfus, Hubert & Paul Rabinow
1984 *Michel Foucault, un parcours philosophique*. Paris: Gallimard.
- Ehrenberg, Alain
1998 *La fatigue d'être soi: depression et société*. Paris: Odile Jacob.
- Fischler, Claude
1990 *L'Homnivore*. Paris: Odile Jacob.
- Foucault, Michel
1984 *Histoire de la sexualité. Vol. 3: Le souci de soi*. Paris: Gallimard.
- Giddens, Anthony
1991 *Modernity and self-identity: self and society in the late modern age*. Stanford: Stanford University Press.
- Herzlich, Claudine
1969 *Santé et maladie: analyse d'une représentation sociale*. Paris: Mouton.
- Le Breton, David
1998 *Anthropologie du corps et modernité*. Paris: PUF.
- Mazzini, Innocenzo
1996 "L'alimentation et la médecine dans le monde antique", in Jean Louis Flandrin & Massimo Montanari (dirs.) *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard. 253-264.
- Remaury, Bruno
2000 *Le beau sexe faible: les images du corps féminin entre cosmétique et santé*. Paris: Grasset.
- Taylor, Charles
1998 *Les sources du moi: la formation de l'identité moderne*. Paris: Seuil.

Relaciones entre biología, cultura e historia en el tratamiento de los trastornos alimentarios*

Mabel Gracia Arnaiz

INTRODUCCIÓN

Entre la población de las sociedades industrializadas se ha popularizado, cada vez más, la noción de vigilancia individual del peso corporal y del seguimiento de dietas, animados por dos procesos diferentes. En primer lugar, y desde principios del siglo XX, por el establecimiento del normo-peso y por el reconocimiento, más adelante, de la obesidad como enfermedad crónica y grave vinculable con el incremento de enfermedades crónicas no transmisibles tales como la diabetes, la hipertensión, patologías cardiovasculares o cáncer, entre otras. Ponerse a dieta ha sido, y sigue siendo, recomendado por el estamento médico al margen, incluso, de que se haya podido demostrar científicamente que el *dieting*, por ejemplo, está en la base de no pocas obesidades. En segundo lugar, y casi en paralelo, por la construcción de la delgadez corporal como un

* Esta reflexión rinde homenaje a la primera antropóloga que tuve ocasión de escuchar debatiendo sobre las relaciones cultura/natura a propósito de los usos dados a la comida. Conocí a Helen Macbeth en el año 1990 cuando, invitada por el Institut Català d'Antropologia, impartió en Barcelona un seminario titulado "La falsa dicotomía: nature/nurture". Me interesó su andadura intelectual a caballo de las ciencias de la vida y de las ciencias sociales y su atractiva manera de formularse preguntas y tratar de responderlas. Ya entonces me hubiera gustado tener esa misma doble formación y discutir con ella sobre problemas que, por su complejidad, no pueden ser explicados desde una única mirada disciplinar. Al final, mi vida profesional y personal me ha impedido adquirir esas competencias y me conformo con trabajar en temas intersticiales que, como la alimentación, el cuerpo o el género están atravesados por la cultura y la biología. Son asuntos, como diría Helen, *transfronterizos*, que aceptan y requieren una mirada conjunta de todas las ciencias. Gracias, pues, por abrirnos las barreras del conocimiento.

atributo ético-moral y de distinción social, de tal forma que en las sociedades donde se produce una estabilidad y abundancia alimentaria estar delgado, aunque también pueda relacionarse con dolencias como la anorexia nerviosa, deja de ser un signo de enfermedad y pobreza para constituir un lugar de producción de nuevos significados.

A juzgar por el alarde de titulares de la prensa diaria relativos al sobrepeso y por la profusión informativa al respecto sobre los riesgos sanitarios derivados del mismo podría concluirse que la obesidad constituye, hoy, un grave problema sanitario.¹ Veamos algunas muestras de los ecos aparecidos en algunos medios de comunicación:

- “Casi un 20% de los madrileños se enfrenta a problemas de obesidad” (*ABC*, 29/04/2004).
- “Una sociedad de peso. Más de la mitad de la población española tiene sobrepeso. Un fenómeno generalizado en los países occidentales” (*El País*, 20/06/2004).
- “España se ha colocado en poco tiempo entre los países europeos con mayores índices de obesidad. Los últimos datos de la Encuesta Nacional de Salud son [...] que la población adulta sufre de sobrepeso u obesidad (52%). Y aún es más perturbador que esa tendencia sea más acusada entre la población infantil. Los niños gordos son ya el 23%” (*El País*, 10/05/2007).

En términos generales, se considera que sobrepeso y obesidad son una consecuencia directa de las mutaciones habidas en los hábitos sociales en general y del empeoramiento de los alimentarios en particular. Todo ello da lugar a que los expertos de la nutrición de los países occidentales destaquen, otra vez, la importancia de la relación entre alimentación y salud y a que proliferen las guías y los estándares de “buena alimentación” y de que, recurrentemente, se advierta a la población de la necesidad de mantener una dieta equilibrada (o prudente) comiendo menos y hacer más ejercicio físico para mantener su salud (Hubert, 2004). En España, las cruzadas institucionales contra el peso excesivo son un

1. En España, de acuerdo con la Encuesta Nacional de Salud (2006), en la población adulta el índice de obesidad es del 15,25 mientras que el sobrepeso asciende al 37,35%. Datos consultados el 22.06.2007 en la página web: <http://www.msc.es/estadEstudios/estadisticas/encuestaNacional/encuesta2006.htm>.

ejemplo paradigmático. Las autoridades sanitarias declaran la guerra contra la obesidad y advierten a las personas cuyo IMC sobrepasa la “normalidad” de ser víctimas de la hipertensión, la diabetes o el infarto.

Paralelamente, el valor social atribuido al cuerpo delgado ha aumentado constantemente desde la segunda mitad del siglo XX favorecido por la difusión de imágenes culturales que nos da a admirar y a desear los cuerpos juveniles y esbeltos. Los cuerpos reales parecen perder el aliento, la mayoría de las veces en vano, por perseguir esos modelos soñados o impuestos. Las estadísticas lo muestran: en los países más industrializados, un gran porcentaje de la población se sueña delgada, se ve gorda y sufre, aparentemente, la contradicción. La situación es, pues, paradójica y cabe preguntarse por qué y a quién interesa la delgadez y, del mismo modo, la obesidad (Poulain, 2002: 87).

Por una parte, la medicina, durante decenios, ha prescrito a la población que adelgace y hoy los datos epidemiológicos sobre el aumento del sobrepeso y la obesidad son leídos por expertos sanitarios y políticos como síntomas de que la sociedad industrializada va mal (Gard y Wright, 2005: 2), asimilándose como evidente que la grasa mata, que la obesidad es en sí misma patológica y que todos los obesos son o serán forzosamente enfermos (Campos, 2004). Por otra, cada vez más psiquiatras y nutricionistas condenan el culto excesivo de la delgadez femenina, suscitada y mantenida, según ellos, por la cultura de masas y la moda, y advierten contra los efectos nefastos de los regímenes. Algunos proponen, incluso, reglamentar las representaciones del cuerpo femenino en los medios de comunicación (Fischler, 1995: 297-298) y especialmente, como ha sucedido en España recientemente, intervenir en la vigilancia del peso y el aspecto saludable de las modelos de las pasarelas.

Ahora bien, si es cierto que existen en la especie humana mecanismos biológicos de regulación de la alimentación de una gran sofisticación y precisión, ¿cómo explicarse, entonces, que cada vez más, las personas coman más de lo necesario y, además, más de lo que exigiría su salud? Nos enfrentamos, pues, a una cuestión médica o, más ampliamente, biológica, que parece tener sus raíces en un fenómeno complejo y que arranca de unas nuevas circunstancias cuyos desencadenantes tienen que ver con factores sociales, económicos y culturales. Las cuestiones básicas previas se relacionarían con la percepción que nuestra sociedad actual tiene de la gordura y de la delgadez y con su relación respectiva con otros símbolos y otros valores. Asimismo, resultaría pertinente

plantearse las diferencias de creencias existentes entre diferentes clases sociales, grupos étnicos, religiosos, de edad o de género, así como entre individuos. Como antropólogos, estamos convencidos de que una perspectiva comparativa y holista nos puede proporcionar alguna luz sobre las contradicciones de nuestra sociedad en general y sobre el problema de la obesidad y los trastornos alimentarios en particular.²

RELACIONES ENTRE BIOLOGÍA, CULTURA E HISTORIA

Tradicionalmente se ha considerado que las “anomalías” alimentarias tienen su origen en la cantidad ingerida: se come poco o demasiado, engordamos o adelgazamos según la cantidad ingerida. La realidad es algo más compleja. Parece, según plantea Harris (1995: 142-149), que nuestros organismos están equipados con alguna clase de ‘alimentostato’ (al estilo de un termostato) y lo probaría el hecho de que las personas, por término medio, aumentan relativamente poco de peso durante toda la vida. Sin embargo, el peso dista de depender exclusivamente de las cantidades de alimentos ingeridas. Intervienen, también, mecanismos hormonales y neurohormonales, factores genéticos, metabólicos y constitucionales. Hoy día, los factores hereditarios son reconocidos como determinantes en el modo según el cual cada uno reacciona frente a un entorno de abundancia. Por ejemplo, en los experimentos de sobrealimentación, una parte de los individuos almacena totalmente el excedente, otra parte no almacena nada, y otra parte almacena la mitad y expulsa el resto: los resultados son enteramente genéticos.

En una sociedad cuyo principal problema de nutrición es la obesidad, relacionándosela no siempre con acierto con el consumo excesivo de alimentos, se olvida fácilmente lo horrible que puede ser para el organismo humano la falta de comida y de bebida y lo beneficiosa que ha podido ser, en contextos de hambrunas recurrentes, la capacidad humana de acumular grasas en épocas de bonanza o mayor accesibilidad a la comida. En estas circunstancias, poseer un cuerpo gordo puede incluso aumentar las posibilida-

2. Todas estas cuestiones han sido más ampliamente discutidas en Contreras y Gracia (2005) y Gracia y Comelles (2007).

des de sobrevivir. Nuestra necesidad y apetito de comida son, por otro lado, el resultado de dos millones de años, por lo menos, de selección positiva de la facultad no sólo de comer, sino de comer en exceso. El estómago lo atestigua. Cuando está vacío es una bolsa pequeña, pero se agranda con rapidez para dar cabida a tres cuartos de kilo o un kilo de alimentos juntos. En todo el mundo, los festines y banquetes dan testimonio del respaldo entusiasta que la sobrealimentación recibe de nuestro género, incluso por parte de personas bien alimentadas.

En la mayoría de las sociedades tribales, la economía fue de subsistencia ya fuera de caza, recolección, pesca, agricultura, ganadería o una combinación de varias de estas actividades. La mayor parte de la actividad productiva femenina y masculina estaba relacionada con la producción de alimentos. Una actividad física más o menos vigorosa era la norma para hombres y mujeres fuera cual fuera el tipo de economía. Pero, aunque todo el mundo trabajara más o menos duro en la producción de alimentos, el hambre representaba una experiencia relativamente común pues los períodos de escasez o, incluso de hambruna, no eran inusuales. Así, puede entenderse que la glotonería, uno de los pecados capitales de nuestra sociedad, fuera una práctica social aceptada e incluso valorada entre estas sociedades tribales (Gariné y Pollock, 1995). Previendo un festín, un trobriandés decía: “Estaremos contentos y comeremos hasta vomitar”. En estos contextos, no resulta sorprendente que la robustez corporal o un cierto grado de obesidad sea contemplado a menudo de modo favorable: no es gordo quien quiere sino quien puede. Por otro lado, no hay que olvidar el componente estético asociado a la corpulencia. Ello es particularmente válido para la seducción. Entre los Banyankole, un pueblo pastor del Este de África, cuando una chica empieza a prepararse para el matrimonio, a la edad de ocho años, ya no se le permite jugar ni correr, sino que debe permanecer en casa y beber grandes cantidades de leche diariamente hasta engordar de tal modo que, al cabo de un año, apenas si puede andar torpemente. Cuanto más gorda, más hermosa; y su condición contrasta con la del hombre, atlético y bien formado. “Las mujeres de la corte, la madre del rey y sus esposas, son las más gordas” (Powdermaker, 1997: 204-205). Puede suponerse que la seducción de la gordura es tanto más fuerte en cuanto que la delgadez significa hambre, enfermedad y pobreza. De hecho, esta sublimación de la corpulencia

existe en la mayoría de las sociedades subalimentadas en las que la alimentación constituye una preocupación esencial para todo el mundo.³

Constatada, por otro lado, la preferencia innata hacia los alimentos ricos en azúcares y grasas, hay que situar la actual y creciente impopularidad de estas sustancias en un contexto histórico muy determinado (Flandrin y Montanari, 1996) pues, en otras épocas, los alimentos eran más deseables, no menos, tanto por su bajo contenido en fibra como por su alto contenido en grasa. Esto es lo que se desprende no sólo de los recuerdos vividos de los más ancianos de entre nosotros sino también de las encuestas etnológicas sobre la cocina del siglo XIX y de algunos datos históricos relativos a épocas más anteriores que indican que lo graso de las diversas carnes de matanza costaba como media dos veces más que lo magro (Warman, 1988: 160-161).

En los siglos XVII y XVIII las grasas alcanzaban altos precios, seguramente como consecuencia de su escasez (Flandrin, 1989): por una parte, se producían mucho menos que en la actualidad y, por otra, tenían muchos más usos (para el alumbrado, por ejemplo). Esta ha sido, históricamente, una situación muy recurrente y persiste hasta la actualidad en muchos de los países en desarrollo, en los cuales la presencia de productos de origen animal en la dieta es tanto más elevada cuanto más alto es el nivel de renta. A medida que aumenta la renta, las calorías procedentes de grasas animales sustituyen a las procedentes de grasas vegetales e hidratos de carbono, y las procedentes de proteínas animales sustituyen a las de origen vegetal, y esta relación es válida para todo el mundo (Harris, 1989: 23-24). Hoy, por contra, en las sociedades industrializadas la repulsión que entraña las grasas “visibles” es tanto más fuerte en tanto que su consumo se asocia no solo con la pobreza (Chiva y Nahoum, 1981: 26), sino con la enfermedad, de forma que cuando los carniceros limpian la carne, eliminan las partes más grasas pues sus clientes ya no las quieren.

¿Qué ha ocurrido para que de una positiva valoración de las grasas y de los alimentos energéticos en general se haya pasado a su rechazo y a su eliminación en productos en los que constituía uno de sus componentes esenciales?

3. Para la Europa del siglo XV, Vigarello (2006) constata una convergencia entre el retroceso del hambre y la crítica al cuerpo gordo.

COMPORTAMIENTOS ALIMENTARIOS Y REPRESENTACIONES
CORPORALES: LA VIGILANCIA DEL PESO Y LA COMIDA

Los comportamientos alimentarios y los cuidados corporales han sufrido importantes cambios en relación con las sociedades tribales y con épocas anteriores de nuestra propia sociedad. El régimen moderno ha estado vinculado a un movimiento más amplio de regulación y control social de las conductas humanas a través de la *normalización* dietética (Gracia, 2007). Promovido desde la Europa protestante y entre las elites a partir del siglo XVIII y difundido paulatinamente por los países occidentales coincidiendo con la expansión del sistema capitalista, representa una práctica disciplinaria del gobierno del cuerpo asociada a la racionalización de la vida cotidiana (Turner, 1992; Coveney, 2006). A principios del siglo XX, mientras que para la mayoría de la población la delgadez era todavía un signo de salud enfermiza y pobreza, para el colectivo médico la corpulencia empezó a verse como algo patológico, recomendando, no sólo el consumo moderado de comida entre las clases altas, sino los estándares de peso y altura que fueron decisivos en la canonización de la figura humana. Paralelamente, el cuerpo delgado adquirió un valor estético entre las mujeres al ser promovido por la alta costura y ponerse de moda una silueta más esbelta (Brumberg, 1988). Es en estos momentos cuando se produjo la convergencia de los intereses médicos y estéticos en torno al cuerpo delgado, de forma que la obesidad se consideró ya como una enfermedad y fue estigmatizada y la delgadez, por el contrario, se empezó a asociar a la salud y, en el caso de las mujeres, a la belleza física.

La canonización del cuerpo delgado ha ido acompañada de una transferencia progresiva de valores que ha beneficiado al estamento médico en detrimento del clero. El Bien, los ideales de la perfección, de pureza, que antaño se correspondían con valores trascendentales, ahora se corresponden con una “buena salud” corporalmente idealizada. El Mal, los pecados, tales como el abandono a los apetitos del cuerpo, la golosina, la lujuria, la pereza... ya no son castigados con el infierno después de la muerte sino que conducen a infiernos mucho más inmediatos: la enfermedad, la muerte, la obesidad, manifestaciones del envejecimiento... todos ellos signos patentes de pecados contra la higiene corporal y alimentaria (Apfeldorfer, 1994: 31). Así, la delgadez no sólo es presentada como atractivo sino que se asocia con la medida, el esfuerzo y el cuidado

de sí mismo. En cambio, la gordura es considerada física y moralmente insana, obscena, propia de perezosos y de glotones.

Las evaluaciones positivas y negativas del físico se proyectan, por inferencia, a los patrones típicos de conducta correlacionados con atributos morales: autocontrol y autoindulgencia, respectivamente. Aunque esto pueda resultar cierto, no deja de ser secundario para poder explicar el ideal de la delgadez propia de los últimos cien años cuando la mayoría de la población de las sociedades industriales ha tenido los medios y la oportunidad de estar gorda. Sólo entonces, las clases altas, y posteriormente las medias, eligen distinguirse de las clases trabajadoras adoptando un ideal de delgadez. Como señala Bourdieu (1988: 188) “así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de las profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase.”

Si hasta la década de los cincuenta, incluso de los sesenta, para las clases trabajadoras una buena alimentación era ante todo una alimentación nutritiva, es decir, sana pero sobre todo abundante y saciante, hoy, sin embargo, la mayoría de la población piensa que “comemos demasiado”. La preocupación cuantitativa –el temor de que no alcance la comida– ha retrocedido y la preocupación dominante, favorecida por el proceso de medicalización alimentaria, es de carácter más cualitativo (Fischler, 1995): la cuestión crucial es cada vez más saber qué comer y en qué proporción e incorporar en nuestra vida cotidiana “la dieta prudente” (medurada, variada y de calidad). Se asiste así al inicio de una inversión de tendencia de los juegos de sustituciones entre los alimentos: ahora, la atracción de los productos de origen vegetal resulta mayor y esta atracción se ve reforzada por los consejos de los nutricionistas.

Resulta curioso que, cada vez más, estas recomendaciones parecen corresponderse con las preferencias y los comportamientos de las clases más acomodadas (Lambert, 1997: 242) y con el hecho de que, comer grasas ha dejado de ser un privilegio. La misma publicidad de los productos nos ofrece claves para entender una parte de este proceso, en el que la industria alimentaria también ha jugado un papel importante. Los productos *light* son uno de los muchos ejemplos. “Grasas” y “calorías” constituyen una especie de ene-

migos públicos. Son enemigos de nuestra salud y de nuestra línea. Para la prevención de las enfermedades cardiovasculares, la reducción del contenido en colesterol de los alimentos es una preocupación aparecida recientemente y convertida en obsesión. Así, los productos sin colesterol representan hoy una nueva generación más de los productos-salud.

Lo que parece verdaderamente significativo sobre la incidencia de la obesidad es que ha aumentado a pesar de que los modelos estéticos favorecen el menosprecio por la gordura, a pesar del esfuerzo educativo que las autoridades sanitarias han emprendido para enseñar hábitos de vida saludable y, a pesar de que las industrias del sector no han mermado esfuerzos en ofertar productos controladores del peso. La respuesta al hecho de que la obesidad haya aumentado incluso en contextos discursivamente tan poco propicios, se encuentra no sólo en la aparición de un entorno social “obesogénico” propiciado según las autoridades sanitarias por la profusión alimentaria y el sedentarismo, sino en los efectos producidos por las reiteradas recomendaciones para evitar el sobrepeso y la obesidad que ha llevado a la población, desde edades muy tempranas, a hacer dietas y entrar en un círculo vicioso de pérdida y recuperación del peso (Campos, 2004: XVI). Aquí es donde cabe preguntarse si acaso la gordura y la delgadez se han convertido en un negocio más (Gracia, 2002: 353). ¿Cómo, si no, comprender el incremento de enfermedades tan extremas pero tan cercanas como la obesidad o la anorexia nerviosa? Si bien el comer en exceso o consumir productos adelgazantes o inhibidores del apetito es bueno para la “salud” de la industria alimentaria, cosmética o farmacéutica, no parece serlo tanto para la salud física o mental de las personas que, considerándose o siendo consideradas “enfermas”, se ponen en manos de especialistas que atienden a sus pacientes/clientes a menudo dentro del circuito de las clínicas privadas, ya que la sanidad pública no da abasto.

REFLEXIONES SOBRE Y DESDE LA CULTURA

Sabemos que los bienes son usados no sólo para satisfacer necesidades o deseos sino para clasificar a las personas entre sí y establecer formas de diferenciación social, tanto a través de la distribución diferencial de los recursos materiales desplegados por el sistema productivo, como en función de los recursos sim-

bólicos que movilizan: desde las primeras décadas del siglo XX en adelante, y a través del consumo de determinados bienes, los ricos van a devenir más escuálidos y los pobres más corpulentos (Fischler, 1995; Aguirre, 2005). En el caso de las mujeres, las formas de diferenciación de género e interclasista se establecen, en parte, en función de la posibilidad de seguir o no las recomendaciones médicas y nutricionales, los dictámenes de la moda o de adquirir las promociones industriales. Cuando el sistema capitalista, a partir de mediados de siglo, diversifique las mercancías producidas y abarate relativamente sus costes, las mujeres de diferentes clases podrán usar esos bienes y, además, los recursos simbólicos que éstos han ido generando. En cualquier caso, los dos procesos –el normo-peso y la delgadez corporal– han contribuido a convertir el régimen no sólo en una actividad sino en un estado (Ascher, 2005). Tratar de mantener el peso entre los límites más o menos normalizados o incluso mantenerlos por debajo a través principalmente de la restricción alimentaria y/o del ejercicio físico en la “sociedad de la abundancia” implica actitudes acordes, aunque paradójicas, con el espíritu productivo del sistema capitalista tardío. Esta triple lógica (sanitaria, ético-económica y de diferenciación social) que guía el capitalismo de consumo ha supuesto en ciertos sectores de la población una radicalización de la norma dietética, en el sentido de que la realización de dietas y los cuidados corporales han conllevado, incluso, un alejamiento de los valores cuantitativos que guían el establecimiento del normo-peso según los criterios médicos.

Referirse al entorno social cuando se trata de buscar las causalidades y/o responsabilidades de ciertos problemas de salud, como la obesidad o la anorexia nerviosa, significa no definirlo como una especie de nebulosa abstracta y compleja (y por tanto difícilmente abordable) sino aprehenderlo en tanto que organización misma de una sociedad (Gracia, 2007). En las denominadas sociedades modernas, ello significa tratar de comprender los condicionantes económicos, culturales y políticos que asociados a un capitalismo de consumo afectan todo y a todos: relaciones de género, valores que priman el individualismo y el consumo sistemático, estructuras familiares, formas de entender y atender la salud y la enfermedad o la cosificación del cuerpo. En este sistema productivo, donde las mercancías se crean con independencia de las necesidades o de las demandas, han confluído simultáneamente fenómenos tales como la profusión alimentaria, el ideal de delgadez y el cuerpo púber, la evolución de los roles de género o la promoción de la actividad física, entre

otros. Sin embargo ¿se ha dejado de lanzar al mercado nuevos productos y servicios alimentarios, cosméticos pro-adelgazamiento, clínicas estéticas o se han evitado las prescripciones médicas para incentivar las dietas restrictivas, el ejercicio físico o los fármacos pudiéndose intuir, sin excesiva dificultad, su relación con la aparición y/o aumento de alguna de estas enfermedades?

Todo tiene cabida, no obstante, en un entorno social en el que conviven miles de productos alimentarios y miles de mensajes para evitarlos, en una sociedad que promociona el hartazgo perpetuo junto a la delgadez más rigurosa. El capitalismo post-fordiano vende el mal mediante la abundancia, la promoción, la transformación constante y la diversificación del consumo y vende el remedio (la restricción o el consumo de sustancias y actividades adelgazantes). Más aún, si los márgenes comerciales del mal suelen ser en muchos casos mínimos por las características de las cadenas de distribución, los márgenes comerciales del remedio, por el hecho de aparecer como remedio, son infinitamente superiores. Sucede, además, que numerosas innovaciones alimentarias van acompañadas por prescripciones de expertos en nutrición o salud, mostrando así el vínculo existente entre los intereses industriales y los científicos.

Tal es la presión ejercida por los discursos dietéticos y por el *marketing* del cuerpo y tal es su papel en la construcción del sujeto social, que en las últimas décadas un número de personas cada vez más grande, especialmente mujeres pero no exclusivamente, está cuestionando sus formas corporales por comparación a otros cuerpos (ideales o reales), negándose a una parte importante de la oferta del mercado con la finalidad de evitar, no incrementar o resolver sus problemas de salud, de estética y de evaluación social o, por el contrario, consumiendo aquellos productos que le permitan incorporar esos cuerpos, ahora delgados, atemporales y sanos, mediante el ejercicio, los productos alimentarios o la cirugía.

Es entonces cuando conviene aprehender el concepto de cultura en una dimensión más amplia y compleja respecto a la que acostumbra a manejar las ciencias biomédicas, a la hora de explicar ciertos padecimientos como la obesidad o los denominados trastornos del comportamiento alimentario (TCA). Cuando la cultura se vincula con el incremento de estas dolencias se está haciendo referencia a un entramado complejo de estructuras sociales. Por qué las mujeres acaban consumiendo más un tipo u otro de productos que los hombres, haciendo más dietas o tomando el acto alimentario como un medio de expresión e interacción

social son cuestiones que sólo pueden explicarse comprendiendo el lugar que éstas ocupan en este entramado y los roles asociados.

El entorno explica, al menos en parte, el sentido del régimen o delgadez, pero también, de diferentes maneras, por qué “comer poco” o, por el contrario, “comer mucho” adquiere sentido en algunos grupos sociales y en ciertos contextos. Pero para comprender estos sentidos hay que seguir abriéndose paso entre el entramado de estructuras complejas y ver cómo la comida sirve para expresar relaciones sociales, emociones o aficciones. A menudo las mujeres que ayunan o comen desmesuradamente y por ello son diagnosticadas de TCA o TCANE (no específicos) lo hacen por los mismos motivos que lo hacemos cualquiera de nosotros, por todos aquellos motivos que el no-comer o el hartazgo toma sentido en nuestro contexto cultural. No obstante, con frecuencia los expertos sanitarios, a pesar de ser personas *comedoras* –no sólo biológica sino socialmente–, apenas han insistido demasiado en analizar la comida como forma de expresión, como vehículo para la comunicación. Apenas hablan, como señala Hepworth (1999), de los sabores, del paladar, de los placeres de la comida, o al contrario, de los sinsabores que comporta. Sólo se alude a la comida a través del discurso de la salud y la enfermedad. Sólo se habla de la dieta como medio para la obtención de salud o como vía para alcanzar el cuerpo delgado. Por si fuera poco, en el tratamiento nutricional de los trastornos alimentarios, la práctica médica no hace más que intentar instaurar una regularidad alimentaria que, por un lado, es difícil de cumplir en un contexto articulado por numerosos micro-acontecimientos donde pluralidad de actividades y de horarios fragilizan el seguimiento de las rutinas dietéticas (Contreras y Gracia, 2006: 129) y que, por otro, desplaza, equivocadamente, la comida y los alimentos como fuente de sociabilidad o placer incluso, estigmatizando algunos de ellos, en la búsqueda última de la salud.

Los TCA se presentan como enfermedades mentales que no pretenden clasificar a personas o pacientes, sin embargo, el trasfondo psicológico y biológico de los síntomas no se pueden desligar del contexto en el que han sido elaborados. Asociados principalmente a las mujeres jóvenes en las sociedades modernas, unas veces se han explicado por una supuesta mayor dependencia personal y emocional, por una menor autoestima, por una relativa capacidad para comunicarse y, otras, por su inclinación a acatar más estrictamente o menos críticamente los dictámenes de *marketing* y la moda. En ningún caso, se definen

a estas mujeres por sus maneras de ser y entender la vida o por su capacidad de usar algo tan significativo, y con tanto valor económico y simbólico en nuestra sociedad, como son el cuerpo y la comida en tanto que formas de resistencia, de contestación o de desacato ante normas familiares, culturales y/o sanitarias (Esteban, 2004). Sin embargo, tanto se han regulado y minimizado las causas contextuales, que se evita investigar, por ejemplo, los significados personales/sociales de “dejar de comer” o “de hacerlo en exceso”. En los protocolos epidemiológicos o en los cuestionarios no se incluye realmente la multicausalidad de la que tanto se habla. Lo que suele hacerse es adaptar las técnicas a los resultados (modelos preconcebidos) que se quieren encontrar, proponiendo cuestionarios y entrevistas cuyas preguntas ya implican una respuesta condicionada hacia el diagnóstico previamente construido. Para este modelo, las experiencias de las pacientes y sus narrativas *emic* de síntomas tampoco tienen cabida.

En nuestro país, los factores sociales asociados a los TCA o la obesidad, si exceptúan los vínculos familiares y aun así no en toda la red asistencial, han estado poco o nada considerados en los procesos de abordaje y tratamiento. Priman los enfoques de la biomedicina y la psiquiatría centrados en el individuo y en la terapia personal. Esta desconsideración de “lo social” se debe, en buena parte, a que existe una desconexión importante entre las diferentes aproximaciones científicas, principalmente entre ciencias biomédicas y socio-sanitarias, y a que sólo las primeras pretenden estar legitimadas científicamente para definir y abordar las enfermedades y a sus pacientes. Nos preguntamos, sin embargo, hasta qué punto los profesionales sanitarios *pueden, deben o saben* hacer diagnósticos acerca del entramado social –del que participan y en el que actúan– y sobre su más que probable influencia en la emergencia de estas aflicciones, hasta qué punto los diagnósticos realizados hasta la fecha sobre las causas culturales de los TCA o la obesidad han sido acertados y hasta qué punto se han formulado/ofrecido soluciones plausibles para su modificación. Ante esta situación, parece conveniente, y necesario, crear un espacio interdisciplinario común cuyo objetivo sea profundizar más en el origen y la concepción de enfermedades que, parafraseando a Susan Sontag (2003: 87), todavía no se comprenden bien.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguirre, Patricia
2005 *Estrategias de consumo: qué comen los argentinos que comen.* Buenos Aires: Centro Interdisciplinario para el Estudio de las Políticas Públicas (CIEPP).
- Apfeldorfer, Gerard
1994 *L'anorexie, boulimie, obésité.* Paris: Flammarion.
- Ascher, François
2005 *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique.* Paris: Odile Jacob.
- Bourdieu, Pierre
1988 *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto.* Madrid: Taurus.
- Brumberg, Joan Jacobs
1988 *Fasting Girls: The Emergence of Anorexia Nervosa as a Modern Disease.* Cambridge: Harvard University Press.
- Campos, Paul
2004 *The Obesity Myth. Why America's Obsessions with Weight is Hazardous to your Health.* New York: Gotham Books.
- Chiva, Matty y Veronique Nahoum
1981 "Miroir, miroir au mur. Suis-je la plus belle du royaume? Ou alimentation, esthétique et canons de beauté", en *Social Sciences Information*, 20. Pp. 375-387.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia
2005 *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas.* Barcelona: Ariel.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia (dirs.)
2006 *Comemos como vivimos. Alimentación, salud y estilos de vida.* Barcelona: Alimentaria Exhibitions.

- Coveney, John
 2006 *Food, Morals and Meaning. The Pleasure and Anxiety of Eating.* London: Routledge.
- Esteban Galarza, Mari Luz
 2004 *Antropología del cuerpo. Género, itinerarios corporales, identidad y cambio.* Barcelona: Edicions Bellaterra.
- Fischler, Claude
 1994 *El (H)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona: Anagrama.
- Flandrin, Jean Louis
 1989 “Le goût a son histoire”, en *Autrement*, 108. Pp. 56-65.
- Flandrin, Jean Louis y Massimo Montanari (eds.)
 1994 *Histoire de l'alimentation.* Paris: Fayard.
- Gard, Michael y Jan Wright
 2006 *The Obesity Epidemic. Science, Morality and Ideology.* London: Routledge.
- Garine, Igor de y Nancy Pollock (eds.)
 1995 *Socials Aspects of Obesity.* Luxembourg: Gordon and Breach Publishers.
- Gracia, Mabel
 2002 “¿Los trastornos alimentarios como trastornos culturales? La construcción social de la anorexia nerviosa”, en Mabel Gracia (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España.* Madrid: Ariel.
 2007 “Comer bien, comer mal: de la medicalización del comportamiento alimentario”, en *Salud Pública de México*, vol. 49, nº 3 (mayo-junio). Pp. 236-242.
- Gracia, Mabel y Josep María Comellas (eds.)
 2007 *No comerás. Narrativas sobre comida, cuerpo y género en el nuevo milenio.* Barcelona: Icaria.

Harris, Marvin

1989 *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.

1995 *Nuestra especie*. Madrid: Alianza.

Hubert, Annie

2004 "Introduction", en Annie Hubert (dir.) *Corps de femmes sous influences. Questionner les normes* (Les Cahiers de l'Ocha, 10). Paris: OCHA. 5-11.

Lambert, Jean Louis

1997 "Quelques déterminants socioculturels des consommations de viandes en Europe. La 'vache folle' va-t-elle renforcer la tendance à la sarcophagie et au néovégétarisme?", en *Revue du Droit Rural*, 252. Pp. 240-243.

Poulain, Jean-Pierre

2002 "Dimensions sociales de l'obésité", en Gérard Ailhaud *et al.*, *Obésité, dépistage et prévention chez l'enfant*. Paris: INSERM. 59-96.

Powdermarker, Hortense

1997 "An anthropological approach to the problem of obesity", en Carole Counihan y Penny Van Esterik (eds.) *Food and culture: a reader*. London: Routledge. 370-383.

Turner, Bryan S.

1992 *Regulating bodies, essays in medical anthropology*. London: Routledge.

Vigarello, Georges

2006 *Lo sano y lo malsano. Historia de las prácticas de la salud desde la Edad Media hasta nuestros días*. Madrid: Abada.

Warman, Arturo

1988 *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México: FCE.

Encrucijadas alimentarias: desencuentros sociales respecto a la biotecnología agroalimentaria

Juanjo Cáceres Nevot

BIOTECNOLOGÍA Y CONFLICTO SOCIAL

La alimentación humana, abordada desde una perspectiva individual o social, se presenta como un espacio donde lo nuevo se ubica sobre el individuo en función de una conjunción de factores complejos como los biológicos y psicológicos, los aprendizajes y otros de carácter social y cultural. De ahí que el ser humano exprese a menudo en su comportamiento alimentario elementos muy diversos cuyo sentido se sitúa lejos de las necesidades nutricionales y las preferencias sensoriales. Esta complejidad es bien conocida pero no por ello menos necesaria de recordar. A lo largo del siguiente texto vamos a referirnos a un espacio de encrucijadas, a un lugar donde los sentidos otorgados a la realidad social que nos envuelve se traducen en rechazos explícitos, visibles y pronunciados a un conjunto de productos alimentarios cuya característica principal es la utilización de ingeniería genética y se conocen por el apelativo de alimentos transgénicos o alimentos modificados genéticamente.

Es bien conocido que en los últimos años el desarrollo de las biotecnologías alimentarias ha tenido lugar en un contexto de importantes confrontaciones alrededor de sus beneficios y sus riesgos. Ello ha supuesto una importante ralentización de la introducción de la nueva biotecnología en la actividad agraria y ganadera europea debido a la implantación de moratorias y a la formación de mayorías políticas de bloqueo en los ámbitos institucionales de decisión. En estas decisiones no ha estado ausente la inquietud manifestada por amplias capas de la población europea en encuestas y estudios de opinión. Esta influencia de la opinión pública resulta sorprendente pues pocas veces la desconfianza social resulta más decisiva que los objetivos inmediatos de las grandes multinacionales del sector agroalimentario. Multinacionales que, sin duda, han visto frustradas

unas oportunidades tecnológicas y de negocio que se auguraban mucho más prometedoras en la primera mitad de los años noventa que ahora, en la primera década del siglo XXI.

Ello hace pensar que nos encontramos en un contexto de cierta excepcionalidad que valdría la pena explicar. Para ello sería necesario formular dos preguntas clave: ¿qué elementos sustentan el rechazo social hacia la biotecnología? y la segunda, aún más importante, ¿qué clase de contexto ha dinamizado esos elementos? Sin embargo, responder a ambas cuestiones resultaría exigente en espacio, por lo que vamos a centrarnos tan sólo en el escenario contextual, en el lugar donde se construyen los significados, en el espacio desde donde se emiten los mensajes que posteriormente se encuentran con las representaciones sociales y producen actitudes de aceptación y rechazo.

AL PRINCIPIO...

Una primera cuestión a tener en cuenta, antes de referirnos a la biotecnología, es la centralidad sin precedentes que la alimentación ha adquirido durante las últimas décadas como instrumento de salud o belleza. La ingesta alimentaria se ha presentado de manera creciente como el gran ámbito de actuación para disponer de un buen estado de salud; y el control de lo que se come ha pasado a ser el proceso fundamental para evitar efectos perniciosos sobre el cuerpo y la imagen. Ahora bien, también la alimentación ha sido un espacio de confrontaciones ideológicas sobre la sociedad y sobre las formas de entender el mundo, por lo que consumir o no un determinado producto, apostar o no por un determinado tipo de tecnología ha sido, asimismo, una forma de expresar posicionamientos.

Dicho esto, podemos considerar la alimentación actual como un espacio de encrucijadas, como un lugar de encuentro de diferentes formas de pensar y de discursos proactivos diversos, alrededor del cual giran circunstancias infinitas. Alimentarse, sin dejar de ser ante todo una manifestación de una necesidad primordial y conservando su capacidad de representación sociocultural, se ha convertido lentamente en un espacio de significaciones explícitas. Ya en siglos pasados la alimentación, además de un ejercicio necesario, era un lugar donde se representaban y se mostraban significaciones relevantes de la sociedad en la que el acto era realizado, mas nunca antes de fechas muy recién-

tes se conjugaron tantos discursos contradictorios sobre el comer ni nunca se vincularon de manera tan explícita las relaciones entre lo que comemos y las características del mundo en que vivimos. Por lo tanto conviene darse cuenta de lo novedoso del asunto que nos ocupa.

¿Pero dónde radica exactamente la principal novedad? Ciertamente, en la explosión comunicativa que a menudo ha sido designada como ‘Sociedad de la Información’, una explosión marcada por el desarrollo creciente de las tecnologías de la comunicación, dirigidas a multiplicar la capacidad de almacenaje de datos y la capacidad de difundirlos. De lo que resulta que nunca antes hubo tantos datos e información disponible, ni nunca antes hubo tanta información accesible, tanto en los países desarrollados como en los países en vías de desarrollo. Esa sociedad es un hecho global –aunque desigual– y se caracteriza por el establecimiento de estructuras de información dinámicas que se apoyan sobre una multitud de soportes materiales. Y mediante los mismos, el flujo de información transita en el instante en que un emisor los active. En ese contexto, los agentes con capacidad de transmitir información se multiplican: si durante las primeras fases del desarrollo de la comunicación audiovisual, la capacidad de generar y transmitir información aparecía marcadamente desigual, con el desarrollo de las tecnologías informáticas, la introducción de internet en los hogares y la universalización en los países occidentales del acceso a las tecnologías de creación audiovisual ha roto completamente el monopolio de los medios, haciendo de los sistemas de información no convencionales un instrumento mucho más eficaz de lo que habían sido tradicionalmente. Es así como la información expresa cada vez mayores dificultades para ser acotada, penetra por diferentes vías y genera una actitud cada vez más activa en el receptor que no sólo elige qué información le interesa sino también cuáles son sus fuentes.

EL PROBLEMA DE LA BIOTECNOLOGÍA

En ese mundo de multiplicidad de agentes y de fuentes, el desarrollo de la biotecnología ha generado intensas discusiones alrededor de sus beneficios y sus riesgos. Ello se ha hecho especialmente evidente en el ámbito de la reproducción humana, como muestran los debates alrededor de las técnicas de clonación y sobre los desarrollos terapéuticos a partir de células madre, pero también en

el de la producción agroalimentaria. Ciertamente, estas dos cuestiones han dado pie a intensas discusiones sobre los beneficios y las amenazas de las aplicaciones de la biotecnología, que han quedado perfectamente reflejadas en los medios de comunicación pública. Lo que diferencia, sin embargo, un debate del otro es que en el caso de las variedades agrarias o de los alimentos transgénicos han surgido pronunciamientos bastante más numerosos procedentes de grupos y entidades de diferentes ámbitos, entre ellos de la industria agroalimentaria, del mundo científico, de los movimientos sociales –ecologistas, agrarios...–, de asociaciones de consumidores... Y en ese pronunciamiento se han presentado argumentos de diferente orden y variada perspectiva –científicos, sociales, económicos, ecológicos, jurídicos, políticos...– que unas veces se han usado para promover su uso y otras para oponerse al mismo.

Así, a causa de esa diversidad de sujetos y de puntos de vista, un gran número de razones confluye en el debate y genera un grave problema: ¿qué pensar de una cuestión en la que las afirmaciones que se lanzan oscilan entre que los transgénicos pueden solucionar el hambre en el mundo y que su cultivo será la causa de graves crisis económicas y sociales o que aumentarán la inseguridad alimentaria? No resulta fácil decidirlo. Y, por ello, cabe contextualizar la polémica sobre la coexistencia en la lógica y los argumentos habituales del debate.

Los debates sobre la biotecnología presentan diferentes argumentos. Pueden señalarse dos posturas principales. La primera se centra en sus propiedades y sus impactos biológicos. Mediante la introducción de genes de una especie en otra, la biotecnología aspira, en el caso de las especies vegetales, a optimizar los procesos biológicos básicos de la planta –como la fotosíntesis– o a expresar nuevas propiedades que no se encuentran en las variedades no modificadas; esas características se desarrollan con el objetivo de proporcionarles propiedades útiles para su uso agrícola, tales como la resistencia a herbicidas, la resistencia a organismos vivos (insectos, patógenos...), el retraso en la maduración de frutos, el incremento de los rendimientos productivos, la introducción de modificaciones organolépticas, el desarrollo de plantas más resistentes a la aridez o la salinidad, o el uso de plantas como biorreactores para sintetizar productos (por ejemplo, vacunas). Por otro lado, la modificación genética de animales se orienta a la mejora productiva de las razas, a su uso como productores de sustancias farmacológicas y a la investigación biomédica; en este último ámbito, permiten abordar el conocimiento de

enfermedades tales como el Alzheimer mediante el análisis de su evolución y la experimentación de nuevos fármacos. Por su parte, los detractores de la biotecnología cuestionan buena parte de sus usos y propiedades considerando diferentes amenazas: la pérdida de la biodiversidad agrícola, la uniformización de los cultivos alrededor de un número limitado de variedades, el cruce genético con variedades cercanas que produzca “supermalas hierbas”, el impacto negativo de las resistencias a herbicidas sobre otros organismos y otros riesgos ambientales. Asimismo, se señala la imprevisibilidad de los efectos de su consumo sobre la salud humana.

El segundo foco de discusión se centra en sus repercusiones socioeconómicas. Si para sus partidarios la biotecnología es un medio eficaz para incrementar la producción agraria y asegurar el sustento de una población mundial en continuo crecimiento, los detractores señalan su condición de portadora de un modelo de desarrollo agrario de carácter intensivo e insostenible que amenaza con la concentración del ciclo de producción alimentaria y de las patentes biotecnológicas en un número reducido de multinacionales y con aumentar la dependencia y marginalidad de los agricultores. Frente a este modelo, se defiende una lógica donde tengan más peso los pequeños agricultores y donde se expandan los modelos de producción ecológica. Estas cuestiones, sumadas a las anteriores, propician que los críticos pongan sobre la mesa reclamaciones tales como el derecho a la información de los consumidores –derecho “a elegir”, es decir, a aceptar o rechazar productos en el punto de consumo– y el derecho de los territorios a declararse “libres de transgénicos”, esto es, a prohibir el cultivo de variedades genéticamente modificadas, al menos, de variedades destinadas al consumo.

DE FORTALEZAS Y DEBILIDADES DE UNA DISCUSIÓN

No cabe duda de que los retos sociales a que se enfrenta el mundo desarrollado y el menos desarrollado en agricultura, ganadería, biomedicina y alimentación hacen pertinente la existencia de este debate. El problema reside en que, lejos de convertirse en una vía para el consenso o al menos para el análisis sereno y para extraer un uso óptimo de la biotecnología, está siendo meramente una confrontación de modelos que se presentan como desencon-

trados. Y así planteado, el debate se enfrenta a algunas debilidades significativas que merece la pena destacar.

Una de las debilidades principales se refiere a los riesgos y amenazas biológicas. En este sentido se observan dos consecuencias, ambas bastante preocupantes. En primer lugar, las aportaciones de la investigación sobre los efectos ambientales o sobre la salud de las variedades modificadas no ha servido para confirmar o desmentir con rotundidad posibles efectos adversos y el nivel de incertidumbre sigue siendo elevado. En el debate público se han puesto sobre la mesa numerosos estudios pero en el fragor de la batalla parece como si nadie se hubiera ocupado adecuadamente de crear mecanismos científicamente aceptables de validación de resultados favorables y desfavorables a cada posición. Además, cuando se ha examinado la literatura científica disponible, se ha constatado a menudo la falta de estudios suficientes. A ello hay que añadir un doble elemento contraproducente: por un lado, el aprovechamiento que algunos científicos han hecho de su presencia pública para argumentar más allá de los contenidos de su ámbito de investigación sobre las bondades del desarrollo biotecnológico –lo cual es lícito, pero no ayuda a generar mejores consensos– y, por otro, la identificación realizada por algunos detractores entre algunas personas e instituciones científicas y los intereses de las empresas biotecnológicas, acusación a menudo bastante injusta. Así, si no aumenta la confianza en el ámbito científico, ¿cómo avanzar en la dilucidación de riesgos y posibilidades?

La otra debilidad es la focalización de la discusión del modelo agroalimentario a través del debate sobre la biotecnología. Por un lado, los partidarios han sobredimensionado ostensiblemente las promesas de la biotecnología, al situarla como un elemento clave de la superación de problemas como el hambre y el acceso a los alimentos (que, como es sabido, vienen causados por problemas socioeconómicos bastante más complejos). Por otro lado, los detractores han rechazado el cultivo de las variedades biotecnológicas pero no han elaborado propuestas alternativas para su desarrollo, lo cual no deja de parecer irresponsable, dadas las inmensas posibilidades que presenta.

Otro elemento a considerar, y no menor, es el hecho de que los procesos de deliberación pública –desarrollados fundamentalmente sobre la lógica de los sistemas de comunicación de masas y de la publicidad– resultan en muchos casos contraproducentes. La pugna entre agentes en los canales de comunicación pública puede inducir a la gente a adoptar creencias engañosas,

que favorezcan los intereses de los emisores del mensaje. En este marco, la deliberación se vuelve un proceso en el que la intensidad de las exposiciones o la retórica persuasiva generan o intentan generar un cambio en las preferencias ciudadanas, en este caso en función de los objetivos de grupos de interés. Y todas estas circunstancias en ningún caso se contraponen con una voluntad institucional de encarar la deliberación y la toma de decisiones sobre proyectos adecuados de democracia participativa. Más todavía, cuando parte del debate se desarrolla de acuerdo con la lógica que cierto autor proponía para la confrontación política: “No solamente se trata de tener razón, sino de demoler las bases de existencia intelectual y social del adversario [...] El conflicto político, al constituir desde sus inicios una forma racionalizada de la lucha por el predominio social, ataca la condición social del adversario, su prestigio público, la confianza en sí mismo [...]” (Karl Mannheim, cit. en Johnson, 2000).

LA DELIBERACIÓN EN CRISIS

Si ante el esfuerzo realizado por el conjunto de agentes sociales cabría esperar una oportunidad para la clarificación y la formación de consensos, lo cierto es que no ha sido así. Y ello a pesar de que estas son las facultades que justamente se atribuyen a la deliberación: el contraste de puntos de vista tiene en principio la propiedad de mejorar los análisis dirigidos a la evaluación de un tema complejo. Un discurso ha de ser capaz de introducir perspectivas nuevas y de la confrontación de discursos hay que esperar mayores perspectivas y mejor previsión de posibles consecuencias indeseables. Pero en este caso, no parece que se esté logrando.

Una posible explicación del fracaso tiene que ver con el hecho de que, a pesar de la presencia continuada de argumentaciones diversas, la confrontación de ideas se ha prolongado en el tiempo con unas posiciones invariables y ello ha incrementado la percepción de incertidumbre en el conjunto de la opinión pública. Es lo que habitualmente sucede cuando la suma de argumentos no clarifica, sino que confunde. Cuando mediante nuevos argumentos o mediante el desarrollo de un debate una cuestión no se vuelve más clara, hay que cuestionarse sobre el verdadero impacto de ese debate, especialmente entre los que toman las decisiones. Decisiones que correspondería asumir a los

órganos institucionales pertinentes, que muestran en este caso sus limitaciones para abordar o resolver el debate.

La consecuencia, en definitiva, es que el debate social sobre la biotecnología no se concreta en un proceso de deliberación social que favorezca la creación de consensos o las mejoras de los conocimientos sobre la cuestión. Por otra parte, las posiciones se establecen en gran medida sobre las afinidades con los principales agentes deliberadores en valores, intereses y conductas, de modo que la confianza en uno u otro agente se vuelve para la ciudadanía en el factor de decisión principal. Parece como si la lógica deliberativa actual que se desarrolla entre agentes fuese, incluso, contraproducente para alcanzar una de las prestaciones que se han señalado en relación con la deliberación: la disminución o superación de la racionalidad limitada.¹ A pesar de que la incorporación de agentes en el debate aportaría posibilidades significativas para realizar una deliberación profunda tanto en los medios de comunicación de masas como en ámbitos de discusión internos de las instituciones,² la disposición del debate –presentado e interpretado como un conflicto entre “visiones del mundo” o, al menos, sujeto fuertemente a ellas– anula gran parte de sus vías de desarrollo. En consecuencia, cabe preguntarse si existen vías alternativas para efectuar deliberaciones sobre la biotecnología aplicada a la alimentación que contribuyan a mejorar la calidad y la efectividad del debate social.

Responder a esta cuestión pasa en primer lugar por revisar el papel que desempeñan los ciudadanos en relación con el debate. Siguiendo una metodología más participativa, el debate podría ganar en legitimidad y probablemente contribuiría a señalar nuevos interrogantes, pero no resolvería necesariamente aquellas diferencias que puedan resultar esenciales para algunos grupos de interés. Además, igualmente se tendrían que considerar los problemas de representatividad propios de los procesos participativos.³

En segundo lugar cabe preguntarse cómo introducir en un debate social amplio sobre la biotecnología la discusión sobre sus objetivos finales y sus

-
1. Fearon (2001) señalaba que en el marco de la deliberación, los individuos pueden sumar sus aptitudes a fin de tener más posibilidades de hacer una elección correcta.
 2. Esto es, en comités asesores de expertos y grupos similares, donde los diferentes grupos de interés se encuentran representados en menor o mayor medida.
 3. Font (1998) presenta una aproximación interesante a algunos problemas de representación de procesos participativos de base deliberativa.

principios de actuación, es decir, la evaluación de las “visiones del mundo”, ya que buena parte de la cuestión de fondo radica en la discusión sobre los objetivos y los valores que sustentan la voluntad de desarrollar o no las aplicaciones. Es una realidad el hecho de que no existen todavía instrumentos de participación directa asociados a la selección de principios; su aplicación depende de las decisiones que se toman en el marco de las elaboraciones normativas. Sin embargo, desde las ciencias humanas se ha señalado la pertinencia del derecho a basar las decisiones en cuestiones asociadas a principios y valores,⁴ y la legitimidad o necesidad de que los ciudadanos se pronuncien en este sentido. A pesar de todo, reducir la totalidad del debate a una cuestión de valores y principios generaría fuertes dificultades, dadas las posibilidades efectivas de analizar numerosos riesgos y beneficios de la tecnología de forma aislada. Hay que decir, con todo, que el análisis de la relación entre costes y beneficios se debe hacer en dos ámbitos cualitativamente diferentes –el socioeconómico y el biológico–, que se rigen por diferentes metodologías, diferentes niveles de incertidumbre y diferentes capacidades de proyección. Por lo tanto, no se reduce todo a una cuestión de evaluación de riesgos sanitarios o ecológicos, sino a todos aquellos ámbitos que las biotecnologías interpelan.

En tercer lugar, convendría determinar si lo más deseable es concentrarse en analizar la argumentación más relacionada con la descripción específica de riesgos y beneficios, proceder a su verificación y, si se considera oportuno, establecer mecanismos de participación para orientar la toma de decisiones. Este procedimiento, sin embargo, no implica una superación substancial de algunos aspectos sociales críticos destacados, dado que nuevamente los grupos de interés protagonizarían futuras reargumentaciones o se retornaría al análisis técnico en detrimento de las lógicas de los debates sociales más orientados a la participación ciudadana. Además, podría ser especialmente negativo desde la perspectiva de la aceptación. Aunque contaría con elementos de decisión mejor fundamentados, un debate social con diferencias profundas e intereses contrapuestos, cerrado, sin una consulta social o limitado a la información generada desde la opinión pública, tampoco aportaría un consenso significativo.

4. Por ejemplo, Riechmann (2002: 97): “Nos hace falta un nuevo marco ético-jurídico y político-económico, basado en el principio de precaución [...]”

UNA LLAMADA A LA INVESTIGACIÓN DE LA CUESTIÓN

Dadas las circunstancias, se impone seguir insistiendo en la necesidad de profundizar en las discusiones sobre la biotecnología y en el acercamiento de posiciones. Resulta relevante empezar a resolver la profundización de los conocimientos sobre sus efectos y el control de los mismos. A pesar de la insistente reclamación del derecho a elegir de los consumidores, lo que realmente está en juego no es este “extraño” derecho sino el derecho a la salud y el derecho a la protección del medio ambiente, difícilmente asegurados a través de la mera capacidad de elección. Y eso no se resuelve en este caso optando por la aceptación o rechazo de la biotecnología, sino mediante el establecimiento de sistemas de investigación y desarrollo adecuados que optimicen los conocimientos y las tecnologías disponibles y el control de sus impactos.

Por otro lado, aunque a menudo minimizamos sus potencialidades, las ciencias sociales y humanas pueden decir algo al respecto. A través del análisis social pueden hacerse aportaciones para comprender mejor las reacciones sociales de los agentes y de la opinión pública respecto a la biotecnología aplicada a la alimentación (Espeitx y Cáceres, 2005). También pueden separarse, a través de procesos de análisis en profundidad, las representaciones y actitudes sociales de la ciudadanía, de aquello que una encuesta de opinión transmite como si esa fuera su verdadera voz. No puede resultar, en cambio, concluyente para la resolución del debate sobre la biotecnología, dado que este es un proceso de carácter político y, como tal, no debe fundamentarse en análisis sino en mecanismos de decisión democráticos. Mecanismos que, por otra parte, también es aconsejable analizar desde la perspectiva de las ciencias sociales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Espeitx, Elena y Juanjo Cáceres
2005 “Opinión pública y representaciones sociales: el caso de los alimentos transgénicos”, en *Revista Internacional de Sociología*, 40. Pp. 207-228.
- Fearon, James D.
2000 “La deliberación como discusión”, en Jon Elster (comp.) *La democracia deliberativa*. Barcelona: Gedisa. Pp. 65-94.
- Font, Núria Esther
1998 *Democràcia i participació ciutadana*. Barcelona: Mediterrània/Fundació Bofill.
- Johnson, James
2000 “Argumentos en favor de la deliberación. Algunas consideraciones escépticas”, en Jon Elster (comp.) *La democracia deliberativa*. Barcelona: Gedisa. Pp. 207-233.
- Riechmann, Jorge
2002 “Introducción. Un principio para reorientar las relaciones de la humanidad con la biosfera”, en Jorge Riechmann y Joel Tickner (coords.) *El principio de precaución en medio ambiente y salud pública: de las definiciones a la práctica*. Barcelona: Icaria. Pp. 7-38.

Food and Cultural Imaginaries

Women who cook with Angels in Calabria

Alfonsina Bellio

*Ecce panis Angelorum,
factus cibus viatorum:
vere panis filiorum*

INTRODUCTION

For peasants of the preindustrial age, the preparing of food was not merely a private culinary matter. Especially at certain times when collective sensitivities were heightened, it was an expressive and dramatic occasion of intense sociality, articulated by specific rituals or predetermined apotropaic codes. These rituals and codes drew on a world of signs that can be recognized as a symbolic reading of life experience, inscribed in a web of analogies and correspondences. (Camporesi 1980: 30)

Both the centrality of food and its symbolic value are universally recognized, and are phenomena that the ethnologist is habitually confronted with, in spite of the diversity of cultural practices. As several specialists have stressed, the food habits of the Italian south, notwithstanding their diversification in space and time, also show a deep connection with an articulated and consistent system of founding mythical elements, beliefs, values, and rituals. This system, although modified by the demise of peasant civilization, still displays interesting and continuously mutating aspects today.

The symbolism of food behavior in southern Italy provides an ideal lens through which one can make out, as in filigree, a cultural dynamic that, beginning in the second half of the twentieth century, has followed a rapidly changing “systole-and-diastole” trend oscillating between “tradition” and “change”. (This is not the place to put these terms into context, which would require thorough discussion.) Within this wide conceptual spectrum, what I put forward here is a number of considerations where ethnographic prac-

tice has a central role. The present study is part of an ongoing research on the female dimension as a link with the worlds of *surmatore* (Hamayon 1990: 332), which I am conducting in the Italian south, and especially in Calabria. In these regions, it is often the women's role to maintain a relationship with the sacred, which naturally falls within the sphere of the preparation and cooking of food and, more generally, of the managing of hearth and home. It is usually women who ensure reciprocity with the spiritual spheres of existence. In Calabria, women used to (and sometimes still do) act as go-betweens with the spirits of the dead, the saints, or the angels, through ritual and divinatory practices often connected to food (Bellio 2003 and 2006).

THE FOOD OF THE GODS

The offering of food as an intersection with the supernatural plane is indeed one of the forms in which different cultures conceive of a possible communication between this world and others, whether supernal or infernal. The anthropology of the sacred traces the significance of religion to the etymology of the word, from *re-ligare*, hence the "tying together" of different worlds, but also *re-legere*, in the sense of explaining what would otherwise be incomprehensible. In both cases, human needs are projected in a metaphysical dimension (Boyer 1992: 12 and ff.). Thus food, intended as a "category of sociability" that "through the liturgy of the table is included within the area of competence of communication" (Camporesi 1980: 8), also becomes a part of forms of communication embracing all the constituent elements of a community: the living, the dead, and angelical figures, whether holy or divine, all of which interact, albeit from distinct spheres.

Food as a universal medium of contact with the supernatural is also used to ritually evoke a lost condition of beatitude, connected with the notion of divine or paradisiacal food. Many myths narrate of a happy condition when Man lived in a variously portrayed celestial abode where he had unlimited access to "sweet fruits" and other delicious food, until an act of disobedience towards the Creator, or sinful behavior, caused him to be ousted. Hence the need to procure food through harsh toil and the sweat of one's brow (*Genesis* 3:17). Myths about expulsion from Eden are associated with periodical rites

aimed at re-establishing, at specific festive moments of both the human cycle and the yearly cycle, this connection with the ultra-mundane world through the votive offering of food, especially sweets, which allude to paradisiacal and divine food. Thus, sweetness is the dominant taste of such festivals, where a relationship of reciprocity with the divine is established through a sacrificial ritual (Müller, 2003: chap. V). Conversely, however, Western iconography is also rich in references to food –especially when consumed in excess– as temptation. One has only to think of the symbolism of the “forbidden” fruits in Hieronymus Bosch’s *Garden of Delights* (Madrid, Prado):

in the *Garden of Delights* one had recognized a representation of the innocent and sublime *ars amandi* of the sect of the Adamites; hence the depiction of the exchanging of fruits symbolizing voluptuousness. The exaggerated pleasure that fruit gives is also emphasized by the size of the brambles and lam-poons that the naked young people avidly feed upon. In the ancients’ ‘key of dreams,’ fruits such as the cherry are regarded as a symbol of voluptuousness, here the depravity of the exchanging of places between man and animal is stressed. (Giorgi, 2005: 104)

Thus, a sinful aspect of food emerges, also represented by the exchanging of food between man and animal. In this perspective, food is a source of temptation. The Catholic Christian religion, especially since the Tridentine shock, puts the stress on penitence, in its widest possible sense of the separation between soul and body, the latter being the “weak” element in the Man-system. The meaning of food is thus ambivalent. From a source of life, it becomes a source of death, in the sense of death in sin. The only true nourishment is provided by spiritual food, the *panis Angelorum*, the central symbol of liturgy, the Corpus Domini which the community of believers must constantly refer to in order to be able to get around in the world. Through the institution of the Eucharist on the Day of Unleavened Bread (*Mark*, 14:12-16; 22-26), the *panis Angelorum* is Christ’s offering of himself to Man, but it must also be *the believer’s gift of him-self*, as well as his source of nourishment: “We need to start anew from Christ, that is, from the Eucharist ... ‘Give ye them to eat’”. (*Luke* 9:13).¹

1. John Paul II, homily for the Corpus Domini, 14 July 2001.

The expression *panis Angelorum* stresses the immaterial, spiritual nature of food. Porphyry of Tyre stated that, since the gods are spiritual beings, they do not consume food but specially distilled substances. The Bible abounds in examples of the same notion. For example, the Archangel Raphael reveals himself to Tobias and his father and tells them that when they saw him eating he actually only appeared to be doing so (Müller 2003: 51). The expression “bread of angels” thus alludes to the spiritual essence of food, but in different ways, although all alluding to various angelical beliefs, and, as we shall see, is sometimes used even for marketing purposes.

THE SISTER OF THE SERAPHS

The angelical experience is the key element in a case of clairvoyance I observed in Calabria. The protagonist is a woman who, apart from this exceptional gift, lives a quiet life as a mother, wife and schoolteacher. While I was conducting research in the area, my informers repeatedly spoke to me of this “*Signora of the Angels*” or “*Sister of the Seraphs*”, as some call her. From my very first visit to the Cappella della Misericordia, the place where she operates, I realized this was going to be a significant ethnographic encounter, one that would offer a perspective on the contemporary religious climate within and beyond the borders of the Calabria region.

The road to Verzino, a village in the Crotone area, is impervious. The bends are a challenge even to stomachs well accustomed to tortuous drives. Sometimes my car seemed to struggle to keep going. On either side of the road, spring exulted, exhibiting green in many shades, including some surprising ones. Past the hills, the mountains. Gray gullies overhung a rocky streambed, less arid than one would expect, dotted with sparse bushes. Along the road were white pear trees, as flowery as wedding bouquets. I was to drive along that road many times, in all seasons. In May, I rejoiced in the changing colors of the fields as the road climbed up. In the winter I feared the frost, which can make some stretches most dangerous.

Once in town, turning onto a side street, I reached Gina’s home. There were several cars in front of the back entrance of the building fronted by a well-groomed garden. I entered the chapel, which can be reached directly from the

external door. Gina arrived a few minutes later. She is a small woman, in her fifties. I was struck by her dark, lively eyes and her sprightly, girlish expression. Our “lady of the angels” began her explanation, as she always does when new visitors come to the chapel. She then asked each of the people present their first names and named each one’s angel of the moment.² Since the public is diverse, Gina speaks in simple words that everybody can understand. She explains that it is the angel’s voice, not her own, they are listening to. Whenever people talk with Gina, she always invites them to watch for angelical and divine signs which are not extraordinary phenomena for an elected few but part and parcel of our everyday life.³ Now she goes to the other room, where she prepares to receive each of us one by one. This is a typical day for Gina when she is not teaching in school. She gathers the faithful at her place, receiving them in the small chapel on the ground floor and answers all of her phone calls, which keep coming. This angelical gift, which she perceives as a voice speaking inside her, came to her gradually and spontaneously at the climax of a praying practice that she has kept up all her life. She tells people that, during a pilgrimage to the Madonna dello Scoglio to see Fratel Cosimo, a renowned Calabrian mystic, she felt a strange tingling sensation in her arm, “like an electric current”. Shortly thereafter, her angel manifested herself. The

-
2. “Angels do not have a name but it is Man’s nature to give a name to every object. The Eternal Father has given the name of saints to the angels. The angel-saint who is assigned to us is not our protector, but in our spiritual life we need to draw inspiration from that saint and hence be familiar with the saint’s biography. We thus discover points of contact between ourselves and the saint or angel that was assigned to us when we were conceived. The angels enter deeply into our life. They are psychopomps. They are our shadow. Angels are not soothsayers. They say things as they are. I cannot invent anything. These are big responsibilities. It is up to you to understand the message. The angel merely dictates it to me and, in some cases, says things in such a way that only the person concerned can understand them.”
 3. “The angel gives signs. For example butterflies, at the symbolic level, are signs of angelical presence. But this is not magic. When you see a white butterfly it is the angel. When it is darker it is the souls of the deceased. You can see this butterfly too, even in the winter, but you have to have your antennas out. Another sign is when you come here and you find your rosary knotted. It is the Lord saying to you: ‘Daughter, I’m here.’ When the knot is untied, grace has been received.”
A woman asks what it means when the rosary breaks. Gina replies: “That’s the devil interfering.”

angel said her name was Patrizia, like the Neapolitan saint. Thus began their relationship. The angel communicates with Gina through an inner voice that she can hear distinctly, or through automatically written messages in an initially uncertain handwriting that becomes increasingly clear.

In Calabria, angelical figures are the object of a cult that sometimes manifests itself through practices inspired by the stories of much loved mystics. An important example is the story of Natuzza Evolo⁴ and how she related to people through angels. This mystic from Paravati has enabled her, ever since her teenage years, to see people's guardian angels or images of deceased persons approaching her interlocutors. In times of need the faithful are in the habit of asking Natuzza to intercede for them so that their wishes will be granted. To do so, they "send the angel". During field work I gathered several testimonies of people who, in difficult moments, "sent the angel" to Natuzza. The faithful recite a prayer to their own guardian angel and another to Natuzza's.⁵ Then they address the woman directly, certain that the angels will carry their message for them. While in some cases the answer is immediate and in others slower to come, one always gets some sign of the mystic's presence and of her help. Some dream about her, after angelical contact has occurred. Others report that they first found their rosary tied up in a knot, and later, when their wish had been granted, found the knot untied. Natuzza is believed capable of communicating through such signs. The story of Padre Pio, a saint who today is worshiped by immense masses, and whom I will be discussing shortly, also features his guardian angel, with whom he dialogued constantly. Through his guardian angel, Padre Pio gained knowledge about faraway people. Many sources about his life and many witnesses report that he himself advised his friends and spiritual children to address him in times of need by sending their guardian angel to him (Siena 1976).

-
4. Fortunata Evolo, born in Paravati, in the province of Vibo Valentia, is possibly the best known contemporary Calabrian mystic. Prayer circles in her name have sprung up all over the world, and she has drawn a lot of attention from both the media and scholars. For her story, I refer the reader to several specific studies: Lombardi & Meligrana 1982; Marinelli 1985; Mesiano 1974; Boggi & Lombardi 2006.
 5. "Angel of God, you who are her guardian, shine on, protect, support and guide Natuzza who was entrusted to you by heavenly mercy. Amen."

UNIVERSAL GUARDIANS

Guardian angel cults are widespread in Calabria as the result of informal inculturation. This explains why people are attracted to angelical mystical experiences like those of Natuzza, Gina of Verzino, and others. These cults graft syncretic elements onto a traditional corpus of beliefs; a process of cultural osmosis that is accelerated by the spread of mass media. In the autobiographical notes accompanying his ethnographic reports, Vito Teti often refers to the oral transmission of prayers evoking the angel cult: “My grandmother made me get up with the angels and go to bed with the angels. In my home village, good-death prayers connected to angels are handed down”.

In Calabrian communities, guardian angels are perceived as disincarnate entities, but also as benign deceased souls, often of a family member. Here as elsewhere, angels provide the most solid link between the cult of the dead and churchly religious practices.

Angels belong to the invisible world that surrounds us. The human condition shares with this world connections and experiences that are beyond rational explanation and that inspired scriptures are believed to be capable of documenting. Ever since Jacob’s dream (*Genesis* 28:16; reprised in *John* 1:50-51), people owe their knowledge of the angelical world to mystic experiences and experiences of spiritual ascension that already existed in the Hebrew and Judaic-Christian prophetic tradition. This tradition –centered on three main texts: the Book of Isaiah, the Books of Enoch, and the Book of the Hermas Shepherd – specifies the characteristics of the different angelical entities. “Spirits” (in Hebrew: *ruah*) are at once angelical entities and divine attributes (Bonnet 2004: 17).

Man attains knowledge of the angelical dimension through ascension to the Seven Abodes, where the gates are guarded by angels. This mystical seven-stage progression evokes images that do not belong exclusively to the Jewish tradition: the Apocalypses, like the one attributed to John, where the number seven holds sway; the hierarchies of Dionysius and Proculus; the Gnostic vision of “plerome”. Also, the prophet Mohammed ascending through the seven skies above Jerusalem; Meister Eckhart and Ruysbroeck; and Teresa of Avila and the seven abodes of the palace of the soul (Tristan 2004: 44-45).

Beings mediating between the human and the divine sphere with iconographic characteristics reminiscent of those of angels in the Christian religion are known from remote times –the winged beings of Babylonian civilization– and in other contemporary monotheistic religions, notably Islam, with its various traditions about the presence, role and functions of angels. In the Islamic religion, angels are human beings’ every-day guides and inspire “healthy dreams” (Lory 2004: 159).

As field research on different cultures has shown, angels are perceived as gates and spokesmen of the divine and, at the same time, as a living presence with which one can enter into a relationship of reciprocity and familiarity. In the Christian religion, belief in guardian angels is founded especially on two passages in the Scriptures. In *Matthew* 18:10, Jesus tells the Apostles: “Take heed that ye despise not one of these little ones; for I say unto you, that in heaven their angels do always behold the face of my Father which is in heaven”. In *the Acts of the Apostles* (12:15), when Peter is freed from prison and knocks at the door of Christians who are lying low during Herod’s persecution, they are frightened to hear his voice, because they believe him to be still in prison and hence think it is *his angel* they are hearing (Moreau 1999: 36).

Angels are an important element in Man’s relationship with the divine. Communication with angels, in various forms, occurs in many contemporary and past mystical experiences. They are sometimes fully accepted by the Church, sometimes merely tolerated. Hagiography has illustrious examples of saints, mystics, and bearers of stigmata conversing with the angels, and an impressive number of religious visions are angelical in character.⁶

ANGELS IN ADVERTISING

One can approach the angelical world from different, even opposite points of view, as one traces its manifestations at various times, as well as in the history of theological thinking. Changing perspectives have given rise to com-

6. I refer the reader to a very ample literature, including works for specialists and for the general public. In the last category, see especially P. Jovanovic 1993; the book, translated into several languages, provides an overview of saints, mystics, stigmata-bearers, and visionaries’ connections with the angels.

pletely different approaches to this theme, at once fascinating and, by its very nature, impalpable. In the 20th century, especially the last decades thereof, the growing interest in angelical figures turned into an intense spiritual quest and became a subject for debate. Angelical figures have also attracted practitioners of those forms of spirituality and rites that fall under the generic heading of “New Age”.⁷ The late twentieth century witnessed a boom in the sales of books and articles on angels, so much that some Christian churches cautioned the faithful against angelical cults, regarding them as dangerous forms of polytheism. Marketing operators have been quick to take advantage of the renewed interest in angels, who are presently featured in films, advertising, and merchandising, with conceptual associations with all aspects of existence. Sweet winged children are stamped on baby accessories, as well as on jeans and T-shirts for all ages. Small wings of various materials hang from necklaces and bracelets, and are pictured on rings. There is possibly no house utensil, clothes item, or accessory that has not been once associated with the new fad for angels, which has also made its mark in the sphere of food and cooking.

-
7. Cf. Manevy 2005: 13-36. As to the New Age movement, it is a nebula of which I cannot trace the contours here. This spiritualist movement, originally from California, swarmed from there to the whole world. It is somehow inspired by “Flower Power,” the hippy movement of the Sixties. The New Age movement draws elements from all ideologies and practices, from ecology to Oriental asceticism, including traditional shamanism, cybernetics, and other philosophical practices (Dufoulon 1996: 231). Terrin speaks of a “fragmenting of the religious world” to refer to this plurality of symbolic worlds, and provides an overview of these new cults, which include Orientalizing trends and syncretic ones, the Baha’i al Mahikari movement, Transcendental Meditation of Indian origin, movements defined as “transversal” such as the New Age, *metaphysic centers*, therapeutic methods on the border between traditional medicine and the religious sphere, Yoga in its various forms, movements preaching the need for moral rigor in view of the approaching end of the world, Jehovah’s Witnesses, the Mormons, the Unification Church, American electronic churches, and other forms of religion such as Scientology, not to mention exoteric religions. The author also gives an overview of the vast specific literature on the subject (Terrin 1998: 244). Social anthropology of the 1970s was already dealing with what I. M. Lewis calls “an age of marginal mystical recrudescence,” referring to the flourishing of new cults that “strive to fill the gap left by the decline of established religion and to reassert the primacy of mystical experience in the face of the dreary progress of secularism.” (Lewis 1971)

ANGELICAL COOKING

The notion of “angelical cooking” is not a recent marketing ploy. For example, a vanilla-flavored baking powder called *Pane degli angeli* (Bread of the Angels) was marketed in 1932, by the founder of the Italian company Paneangeli. Today, this company produces basic ingredients for the preparation of both sweet and unsweetened cakes (baking powder, flavorings, powder sugar, etc.). The logo shows two white angels lifted in flight against the blue and green background of the packing. The specification “of the angels” was once used to signify therapeutic properties, as in the case of *angelica*, also called “herb of the angels” or “herb of the Holy Ghost.” According to some legends, it was the Archangel Raphael who donated *angelica* to men. It was used as a remedy for many ailments, from fevers to the plague. Hildegard of Bingen stresses its power to cure various kinds of fever, and prescribes a wine made from an infusion of its roots. The prodigious Umbellifera is still much used today in the cosmetic and pharmaceutical industries in salves against skin irritation, muscular inflammation, and other conditions (Bingen 1996). In another sense, the adjective “angelical” is employed in the cuisine lexicon of various countries to refer to the taste or softness of food, especially sweets: “angel food cake,” *papos de anjo* and *pane degli angeli*, to mention just a few. One only needs to surf the Internet for a few minutes to be flooded with recipes with names referring to angels. Especially elaborate dishes sometimes have angel names, for example the Italian *angeli in carrozza* (angels in a carriage), which are shish kebabs of oysters wrapped in bacon slices and grilled. The *vino degli angeli* (wine of the angels) is a liquor made from an infusion of peach leaves and black pepper grains in dry white wine. “Angel” recipes are also exchanged in various blogs, not necessarily focused on cooking; many are electronic diaries with an emphasis on spiritual themes. Another interesting facet of this imagery can be observed in cookbooks. Sister Germana’s *Quando cucinano gli angeli* (“When Angels Cook”) (2004), very popular in Italy, teaches “to cook with love.” Here the reference to angels does not merely allude to the deliciousness of the dishes, but it implies that such deliciousness can only derive from the cook’s own good heart. All sorts of variations on the theme of angels can be found in cooking literature, including René Simmen’s ironic *La cucina dei diavoli e la cucina degli angeli* (1983), contrasting the

devil's spicy, aphrodisiac recipes, with "angelical" ones.⁸ Finally, the Internet and tour guides list countless restaurants with angels in their names. Here are some Italian examples: "La cucina degli angeli," "La grotta degli angeli," "Orto degli angeli," "Ai quattro angeli," "La buchina degli angeli."

NUTRITIONIST ANGELS

Since, as we have seen, the phrase "angelical cooking" has many facets, we need to specify what we are talking about when we use it. To return to our "Gina of the Angels", she is perceived as a safe haven for people in need. An endless series of telephone calls punctuated our every encounter, even outside of her "consulting hours". For many faithful, not just from Calabria, angelical consulting is a refuge in emergencies. Those who I interviewed in person or by phone tell me that Gina reassures them and cheers them up, that she makes them want to love life, that her messages free them from the burden of everyday cares and anxiety, and helps them to look at everything with a smile. Her cheerfulness reminds one of those angels pictured in art as children with luminous eyes. I spontaneously liken her in my mind with a sort of medieval encyclopedia of knowledge and remedies, but one that is accessible to all and always ready to come to the rescue. Through the angel's messages, Gina spreads prayers and cults of otherwise little known saints, and gives out advice about medicine, legal problems, family quarrels, doubts or anxieties about one's job, whether to buy a new car or house, as well as sentimental problems. Many call to seek comfort after the death of a family member, during an illness, or in other situations of distress. When someone speaks to Gina on the phone they get the angel's message directly from her voice. Those who visit her are given a white sheet of paper bearing the current date on the upper left and on the right what Gina herself calls "the PIN code", that is, the phrase "Long live Jesus and Mary". At the top of the sheet, in the middle, is the full name of the person and beside it the name of the angel-saint from whose biography inspiration is to be sought. Before beginning the consultation, Gina prays. She invokes

8. On the semantic connection between the spicy, the aphrodisiac, and the diabolical, see Teti, 2007.

the descent of the Holy Ghost, then addresses her own guardian angel and St. Michael the Archangel. This angelical writing is a sacred code but the messages are delivered in a spontaneous and informal way. Gina does not assume a hieratic attitude or wear specific clothes. The angelical consultation does not have the characteristics of a codified performance and does not represent itself as a moment of passage to another world. It occurs in a normal state of awareness, as in the everyday-life experience of prayer. The only difference is Gina's inner voice dictating a written response. Everybody brings the message home to read it several times. Some keep the sheets, accumulating them over time. A woman told me she keeps a diary where she copies all the messages sent by the angel over the years, both for her and for her family members. This woman traced for me her family's history through their acting on the angel's advice. Telephonic consultation is even more a part of Gina's everyday routine. Sometimes she will be speaking on the phone, giving Patrizia's answers, as she stirs the sauce in the pan or sets the table.

The most interesting aspect for our purposes is the many testimonies of the angel's role in support of official medicine and pharmacopoeia, and, of course, in the sphere of nutrition. Sometimes it is the doctors themselves who turn to Gina if they suspect that their patients' problems are not wholly due to natural causes. A doctor will turn to Gina for help and she in her turn will refer him to a priest who performs a blessing and provides sacramental ingredients to prepare everyday food with. Holy water, oil, and salt protect from demoniac and evil influences. In some cases, the dialogue between Gina and the requester takes on the character of a true medical consultation, which increasingly often focuses on dietetics.⁹ These

-
9. For example, a woman told me: "When my daughter got married, many pastries were left over, and since I am especially fond of sweets I ate many in the following days. Eventually I started itching, while I was at school, where I teach. I called Ginetta, who didn't know about the pastries, nor did I think of the pastries. I've got a little notebook where I write everything that involves her. The message said 'F.'s itch is due to a slight alimentary intoxication. F. did not realize it, but she ate some sweets that provoked an intoxication of her whole organism. For two or three days she should eat cooked vegetables with no savory sauces.' In a week it all went away. Another message, from the period before my menopause, said: "F. had these whites because she is about to enter her menopause. It is advisable to undergo gyne-

phone conversations show how deep in detail these consultations with the angel sometimes go.¹⁰

FREE US FROM EVIL

In many cases, those who turn to Gina will request a written or telephonic message for themselves or a family member in a generic form such as “What does the angel have to say to me?” and the angel, of her own accord, speaks of issues relating to the person’s health, current illnesses, or illnesses the person may be prone to. The angel also provides specific advice about correct nutrition, discouraging the consumption of certain foods and recommending others, and sometimes also giving advice about how to prepare them. At the Cappella della Divina Misericordia, diet as a key element for people’s health is an angelical matter. Through these telephonic consultations I have often been a witness to what one can perceive as the rise of new alimentary and, more in general, social behaviors. These phone calls also reveal old and new fears engendering a request for comfort. These requests, while they now often concern very different needs from those Annabella Rossi recorded among the “poor” at the time of her investigation (Rossi 1986), can still be regarded as a translation of discomfort to a spiritual plane.

cological control to check the thickness of the womb. The metrorrhagia is due to hormonal causes and to the reduction and transformation of the womb”.

10. A woman calls complaining of a burning sensation. She has an infection, the specialist says it is her hypertension pills. Gina answers: “It’s true, *signora*, thanks to your prayers and the angel’s prayers the doctor has solved the problem. Call me in two months”. The woman then asks her if the cure the doctor has given her is the right one and whether her burning sensation will diminish.

G.: “The angel tells me you have found the right cure.” S. replies, “I take [name of medicine] for nervousness, I take 15-15-15. Can I move on to 20 drops at a time?”

G. answers, “You have to consult your doctor about this.” S. says, “I have a paper where the doctor wrote 20-20-20.” G. responds, “Sure. The angel says it’s ok.” Then S. says, “Good, so will I get well? It is now a week since I switched pills. I’ll call you again later.” G. says, “We’ll solve your problem. Which saint did you pray to?” S. answers, “I pray to all of them, I have many at home.” G. asks, “Which one did the angel say?” S. answers, “Don Orione.” Then G. says, “On 19 May, he will be made a saint, it is don Orione who healed you. He is the saint of Divine Providence, he loved the Madonna so much.”

Anxiety for one's future is not merely associated with backwardness. It is manifested at different historical times, in every social or economic milieu, and at all levels of education. Even today, neither science nor technology, or the official church, seem able to offer a *pharmakon* when that cold and insidious sense of precariousness and helplessness creeps upon people. The present is narrated in real time in all its unpredictability and irrationality. Mutilated bodies and warm blood are served daily on the media's immense table. The fury of history gives names and a voice to an incendiary Middle East that but yesterday was still indistinct, and is now the shadow of every healthy Western conscience. The fury of a nature that swallows up whole cities, and thunderously spews forth oceans and storm-clouds. Another fury, arising from an unbearable lack of answers. In the past, Calabrian communities handed down from one generation to the other their modes of resistance to dissolution. The fear of apocalypses –defined by Ernesto De Martino as a crisis of individual presence, or a cultural apocalypse when it is a whole society that is threatened with lapsing into utter dismay– goes hand in hand with the belief that every crisis can be kept in check, that entropy can be stopped, by “de-historicizing” it. Salvation comes from other contiguous worlds, the cosmos of benevolent souls and the sacred sphere, where the turbulence of historical processes can be ritually controlled. Visions of the dead that prevent danger, conversations with the dead or the angels about everyday troubles, statues that weep at Lent; all these phenomena appear to point to a heritage based not so much on objects, but rather on words and images that comfort, heal, and give a meaning to tomorrow.

When one is in the field and in direct touch with the narrators, during interviews, in sanctuaries where pilgrims gather, or in places where prodigious events occur, one gains a different perspective. When confronted with people's voices and faces, with their silent grief, with the telling of intimate and distressing experiences, all judgment must be suspended if one wants to understand. The researcher's gaze must then be respectful and aware of the mystery of the Other, who in this case is Man himself, with his present ever-increasing anguish and insecurity. In Calabria, social distress and desperation has reached such a peak, mistrust in the ruling classes is so deeply-rooted, disillusion so widespread, that we need to ponder on this increasing trend to seek comfort in forces beyond this world.

Thus, angels become doctors, dieticians, and nutritionists. They are confronted with new fears, such as the wish to comply with aesthetic models different from the peasant one, something that is achieved through control over one's eating habits, through a *diet* in the sense of a weight-losing regime, whose purpose today is no longer well-being, but a slimness that traditional societies abhor. This new aesthetic model has become a categorical imperative today, with all the consequent psychological, relational, and social implications.¹¹ In the past, entities acting as go-betweens with the supernatural were addressed, instead, for problems such as the sudden loss of weight or physical decline of a person, or of important animals for the domestic economy, such as goats, pigs, or oxen. If the problem persisted in spite of the remedies tried out, or got worse, then the cause was attributed to a curse and came under the heading of witchcraft.¹² Today the requests have changed, but supernatural, in our case angelical, help, continues to determine, symbolically or through direct recommendations, food and cooking practices. Of course, this is only a component of a vast horizon of beliefs and symbolic relations that translate into ritual practices also including the selection, preparation, and consumption of food. Here we have looked at an important aspect, that of intermediation with other worlds as a source of nutritional guidance. In my field of investigation, however, one can find many examples of other forms of the symbolical dimension of food as a mediator between worlds.

Padre Pio's cake

Contemporary angelical beliefs are rooted in a cultural context in which food has important symbolical implications. These implications, today as in the past, also involve the saints and the dead. During the days preceding the festival of the dead, in many Calabrian villages it is still customary to offer one's neighbors food "for the souls of the deceased". In past times, this food con-

11. On changes in the aesthetic and alimentary models in the Mediterranean region, see Teti 2002 and 1999; Macbeth 1998.

12. Testimonies of this are numerous and there is a vast literature referring to different geographic contexts: Romano 1987; Scafoglio & De Luna 2002; Piniés 1983; Lisón 1987.

sisted of pasta with chickpeas (a symbolical link with life) and cakes that were only made at this time of the year. Today all sorts of food are offered, including cakes, candy, and pizza. This tradition, like others, has been exported by immigrants. In Glen Clove (NY), in November, some women of Calabrian origin bring plates of pasta, sweets, or other dishes to their neighbors.

A practice that has become widespread in Calabria over the last three or four years is the preparation of a ritual dish called *dolce di Padre Pio* (Padre Pio's cake). Born Francesco Forgione in Pietralcina, Padre Pio has become the media saint par excellence. His beatification process has received constant media coverage. The yearly gatherings of pilgrims at San Giovanni Rotondo for the vigil on the night between 22 and 23 September, on the anniversary of his death are increasingly taking on the spectacular character of some of the most popular TV events. There may be no place, and not just in southern Italy, where Padre Pio has not had a church or, at least, a votive aedicule built in his name. It seems reasonable to believe that there is a pre-media and post-media sanctity. The coming to the fore of mass media hence marks a watershed in the process of construction and social recognition of sanctity. Today the media actually orient collective behavior on the occasion of public events somehow connected to the sacred sphere.¹³

The figure of Padre Pio is also associated with a specific recipe, whose preparation is described as follows:

13. In *Il sopravvissuto* (2005), Antonio Scurati has drawn a literary picture as insightful as an ethnographic report of the increasingly widespread habit of applauding at funerals when the coffin goes by. This practice was taken over from the media, which tend to produce continuous oscillations in meaning from the sacred to the scenic and vice versa. Such an oscillation was observed, for example, at the funeral of a young man in Campania in 2006. His friends carried the bier through the alleys and streets of the neighborhood along the same processional route followed for the statues of saints and divine figures. This is a case of semantic superimposition of tragic death and the sacred sphere. The deceased was a young robber killed in a shootout with the police. Thus, the act translated into a symbolical form derived from religious tradition, as the opposition of some social classes against what is perceived as an absentee State, employing models which the media spread in various deteriorated social contexts. One can also speak of mediatic exportation of collective behaviors in the case of the burning of the Parisian *banlieues* in 2007, which was imitated in other geographic contexts, including Campania as a protest against inefficient urban waste disposal.

They give you [a recipe for] a cake. Make ten photocopies of the recipe, and you must give them to believers. The recipe must be prepared in ten days. If you prepare this cake you have to believe in what you're doing; you've got to believe in the rite, as well as the recipe. Give the ten chosen persons a small glass of the leavened dough, which does not have a good taste, not even when you bake it.¹⁴ It's a chain scheme, like Saint Anthony's chain, but if you believe in Padre Pio it will produce its effect. One prepares the cake as an act of faith, not to ask for grace, although many prepare it to ask for grace to Padre Pio. I think it all started with a vow, as when one prepares the vows for the Madonna della Scala.¹⁵ Many people prepared it here in town. There was a period when half the town was involved in this. While I already had the leavened dough and was preparing it, many women wanted to give it to me, but the chain broke with me, because there were too many in circulation, so I didn't give mine to anybody. This practice spread among us around 2005. It is a cake, but it does not taste good because of the way it is prepared. The dough must be kept outside of the refrigerator, in a bowl, but not a terracotta one, so it will not be contaminated. And for ten days, every day, you do something different, you add an ingredient; eggs, for example. On one day you must simply stir it a certain number of times. Only at the end, after following the instructions to the letter, can you bake it and eat it, but it doesn't taste very good. Recently a plant called "plant of Padre Pio" has also become popular. Flower stores sell them. Its peculiarity is that it does not wither even if you don't water it, it always stays green. (*Interview with C.C., housewife in a town in the Crotona area.*)

In this chain-rite, among other things, we can recognize circularity without exchange. One offers a little bit of the dough of one's cake in a container, often a plastic glass, and this spreads exponentially, multiplying by ten at every stage. It is a pyramid scheme, as in the notorious Saint Anthony's chain, used as a ploy by unscrupulous operators who pass it off as a multilevel marketing system, whereas it is only advantageous for the vertex of the pyramid formed of its exponential branching out. But, in the case of the Padre Pio cake, the system lives in osmosis between the practices of global culture and local tra-

-
14. In this case we can say, paraphrasing Marvin Harris, that it is literally a food that is better to think about than to eat!
 15. The cult of the Madonna della Scala, which is widespread in the Crotona area, also features the offering to the Virgin, for grace received, of *vuti* ("vows"), glazed egg and flour cakes, usually anthropomorphic, or showing healed limbs (Bellio 2007).

ditions. The sharing of food was one of the forms in which traditional conviviality was expressed in Calabria. In his studies on cultural complexity, Ulf Hannerz (1992) notes that in every society major institutions, subcultures, and everyday-life practices interact in producing culture. Arjun Appadurai (1996) stresses the “creative receptiveness” of cultures regarded as marginal in the dynamic process of acquiring dominant cultural forms.

The hidden motivation for preparing Padre Pio’s cake is often a request for grace, for example by seriously ill people. Padre Pio’s cult contributed to a revival of angelical belief. Here, however, we are looking at a contemporary, postmodern, and most certainly syncretic symbolic alimentary practice, where heterogeneous cultural elements are superimposed and intertwined (Mary). In this practice, expressing a religiosity that is distant from Church dogma, the cake is a medium whereby one connects with the divine. At the same time, it participates in the sacredness of leavened dough, which characterized many practices of the Mediterranean area.¹⁶ The sharing of the dough provides a model for circular sociality that is itself a fundamental condition for the success of the cake and of the request it carries, if any. The cake must be passed on to others who will share it in their turn.

Now I want to conclude my series of examples of women cooking “with angels” (and with contemporary Calabrian saints) with two more cases,

16. “Bread [...] has a central role as a magical apotropaic talisman, a vital substance [...], the symbol of solar light, a fecundating instrument that impregnates Earth-Woman, which is magically contaminated by its male ‘semen,’ an analog of the vegetable seed that makes the earth fecund and fertile in the grandest sexual metaphor ever invented, expressing the extraordinary ‘copulation’ of light and shade, sky and earth. Likewise bread, a miniaturized sun, rises and swells (in synchrony with the rising of the sun), and is ‘made pregnant’ in the flaming oven, which is at once womb and vagina, heat and light. It is an image of fecundity, a symbol of childbirth and of new lives that will replace those that were ‘reaped’ (even metaphors in the language of death are based on the vocabulary of the harvest) by its opposite power (which does not necessarily mean its enemy), death” (Camporesi 1980: 33). “The salt/sweet polarity found in bread dough its optimum medium. By adding sugar to it (and sometimes salt as well), one obtained a vast array of culinary products capable of filling many gaps in the alimentary spectrum” (*Ibidem* 51). The connection between physiological aspects and mythical elements in the relationship that different cultures have with sugar and salt is an important subject for ethnological analysis (Gariné 1988: 5-14).

one with a strongly commercial character, the other relating to holy bodies as a relic and therapeutic food.

NATUZZA'S CAKES

During my fieldwork I observed that intermediation with the supernatural spheres is transformed from the moment it is placed under ecclesiastical control, or institutionalized in any other way; in other words, whenever a hero saint gains public recognition as a fulcrum of collective identity (Centlivres, Fabre & Zonabend 1998). Natuzza is presently drawing a lot attention both from the media and from scholars. She is not merely a Calabrian phenomenon but a global one. Prayer cenacles in her name have sprung up all over the world. The gatherings of pilgrims at Paravati have lately attained oceanic proportions. They are covered by television and feature shows organized to raise funds for the building of a church to be dedicated to the Immaculate Heart of Mary, Refuge of Souls (*Cuore Immacolato di Maria Rifugio delle Anime*). As in the case of Padre Pio and others, a flourishing commerce has grown around Natuzza, based on the selling of rosaries, blessed prayer books, and biographies. Such commercialization sometimes spawns peculiar attempts to reinvent tradition. Years ago an informer told me that a pastry shop had tried to produce and sell "Natuzza's cakes." These were tea cakes resembling those that a devotee had once allegedly prepared for the mystic, and which she had much appreciated. Whatever the outcome of this enterprise, what is important for us, once again, is the connection of food and religion, here observable in a contemporary, mercantile variant: for the industry, the pilgrim who visits a sanctuary or a soothsayer remains a tourist and, hence, a potential consumer, to be offered souvenirs –suited, of course, to the specific character of religious tourism– and typical local products. Natuzza's cakes thus fall within the same category as other commercial products, such as the "rose cakes" sold by food stores and pastry stores in Cascia, whose packaging assures that they are prepared by the nuns of Santa Rita. All over the Italian peninsula, there is a tradition of preparing ritual pastries or breads for specific holidays, and this tradition is being increasingly intercepted by the food industry.

SAINTS AND “MAGICAL FOOD RELICS”

A further example of the multiplicity of forms in which a domesticity of the supernatural is expressed through symbolic food practices is offered to us by prophet, healer, and soothsayer saints whose bodies were used after death to obtain relics. Even in contemporary societies, relics are a means of fabricating and incarnating the sacred. The modes of conservation of human remains are an indicator found in every religious system (Sbardella 2007). At Rogliano, for example, a town in the Cosenza area in Calabria, there is a popular cult of Fra ‘Ntoni da Panettieri (Falbo 2003), a friar who is remembered for his thaumaturgical powers as well as his knowledge of natural remedies. When he was still living, people turned to him for all sorts of problems. For example, he advised putting a salted sardine on a conscript’s shoulder to cause an ulcerous sore and thereby dodge the draft. Fra ‘Ntoni was also asked to tell the future. He is said to have appeared to many people in their dreams after his death, continuing to work miracles, and has been a candidate for beatification several times.

Before Fra ‘Ntoni’s funeral, his beard and hair were cut, and the faithful divided it among themselves. The reason for this was the spread of a belief in the effectiveness of Fra ‘Ntoni’s *piulillu* (small hair). Women who were having an especially difficult labor were fed a dried fig containing a hair of the beard of the man they all regarded as a saint. This guaranteed a happy outcome for the mother and the newborn child. The *piulillu* was a relic, a thaumaturgical relic-food, a corporeal substance offered as a healing food. There is a clear analogy here with the mystery of the Eucharist, but here it is interpreted in a magical and syncretic key. The fact that this particular form of relic as a food that heals was still found in recent times among Calabrian peasant communities is an example of the inseparable connection of magic and religion in folk culture, still observable in contemporary food practices, such as the making of “Padre Pio’s cakes”.

This quick overview of examples from my field experience is merely intended to point out possible ways and routes to an analysis of food behavior in contemporary Calabria, where the symbolical belongs within the sphere of contact with supernatural worlds, which is strongly characterized by the role of female know-how and practices inherited by peasant civilization through informal inculturation, and, at the same time, has incorporated global cultural elements

from various sources. Calabrian “angelical cuisine” thus appears as a local manifestation, rooted in tradition in many ways, of a postmodern global paradigm.

Translated by F. Poole

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

Appadurai, Arjun

1996 *Modernity at Large. Minneapolis, London: University of Minnesota Press.*

Bellio, Alfonsina

2003 “Le Sorelle, Il Brigante, La Veggente. Itinerario Mitico-Simbolico Lungo Le Acque del Neto”, in Vito Teti (ed.) *Storia dell’acqua. Mondi materiali e universi simbolici*. Roma: Donzelli. 83-98.

2005 *Veggenti e Sibille. Prospettive Etnografiche e Riferimenti Letterari. Tesi di Dottorato in Scienze Letterarie, Università degli Studi della Calabria, A.A. 2004/2005.*

2006 “Les Femmes Qui Vont Avec Les Morts en Calabre”, in J. Bonnet (ed.) *Malemorts, Revenants et Ampires en Europe*. Paris: L’Harmattan. 145-166.

2007 “A Festa da Aldeia na Cábria: O Caso de Belvedere Spinello”, in José Da Silva Lima (ed.) *A Festa da Aldeia: Património Festivo Europeo*. Braga: Alcala/Universidade Católica Portuguesa. 125-140.

Boggio, Maricia & Luigi M. Lombardi Satriani

2006 *Natuzza Evolo. Il Dolore e La Parola*. Roma: Armando.

Bonnet, Jacques

2004 “Les Anges Dans La Tradition Prophétique Hébraïque Et Judéo-Chrétienne,” in *Connaissance des Religions*, 71-72 (janv-juin 2004: *Anges Et Esprits Médiateurs*). Paris: Dervy. 37-46.

Boyer, Régis

1992 *Approccio Antropologico Al Sacro*. Milano: Jaca Book.

- Camporesi, Piero
1980 *Alimentazione, Folclore, Società*. Parma: Pratiche.
- Cavalcanti, Ottavio
1995 *Cibo Dei Vivi, Cibo Dei Morti, Cibo di Dio*. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- Centlivres, Pierre, Daniel Fabre & Françoise Zonabend (eds.)
1988 *La Fabrique Des Héros*. Paris: La Maison des Sciences de l'Homme.
- Dufoulon, Serge
1996 *Femmes De Parole. Une Ethnologie De La Voyance*. Paris: Métailié.
- Falbo, Leonardo
2003 *Un Santo Per Il Popolo. Vita, Prodigii E Profezie Di Fra 'Ntoni da Panettieri*. Cosenza: Progetto 2000.
- Garine, Igor de
1988 "Le Sucre Et Le Sel," in *JATBA. Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, xxxv. 5-14.
- Giorgi, Rosa di
2005 *Dizionari Dell'Arte, Angeli e Demoni*. Milano: Mondadori Electa. 104.
- Hamayon, Roberte
1990 *La Chasse à l'âme. Esquisse d'une Théorie du Chamanisme Sibérie*. Nanterre: Société d'Ethnologie.
- Hannerz, Ulf
1992 *Cultural Complexity: Studies in the Social Organization of Meaning*. New York: Columbia University Press.
- Harris, Marvin
1998 *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Long Grove: Waveland Press.

- Ildegarda di Bingen
1996 *Il Libro dei Rimedi Per l'Anima e Per il Corpo*. Milano: Gribaudi (ed. Roberta Bellinzaghi).
- Jovanovic, Pierre
1993 *Enquête Sur l'Existence Des Anges Gardiens*. Paris: Filipacchi.
- Lewis, Ioan M.
1971 *Estatic Religion. An Anthropological Study of Spirit Possession and Shamanism*. Hammondsworth: Penguin Books.
- Lisón Tolosana, Carmelo
1987 *Brujeria, Estructura Social y Simbolismo en Galicia*. Madrid: Akal.
- Lory, Pierre
2004 "Les Anges Dans l'Islam", in *Connaissance des Religions*, 71-72 (janv.-juin 2004: *Anges et esprits médiateurs*). Paris: Dervy. 167-172.
- Macbeth, Helen M.
1998 "Concepts of 'The Mediterranean Diet' in U.K. and Australia compared to food intake studies on the Catalan coast of the Mediterranean", in M Cresta & Vito Teti (eds.) *The Road of Food Habits in the Mediterranean Area Between Biology and Culture*. Roma: Università La Sapienza (Supplement of *Rivista di Antropologia*, 76). 307-313.
- Manevy, Anne
2005 "Tes Anges ne Sont Pas les Miens! De l'Ange Gardien à l'Ange Haziélien," *Archives Des Sciences Sociales des Religions*, 130 (avril-juin 2005). 13-36.
- Marinelli, Valerio
1985 *Natuzza di Paravati, Umile Serva del Signore*. Vibo Valentia: Mapograf.

Mary, André

1999 *Le Défi du Syncretisme: Le Travail Symbolique de la Religion d'Eboga*. Paris: École des Hautes Études en Sciences Sociales.

2000 *Le Bricolage Africain des Héros Chrétiens*. Paris: Éditions du Cerf.

Mesiano, Francesco

1974 *I Fenomeni Paranormali di Natuzza Evolo*. Roma: Medite-
rranee.

Moreau, Roland

1999 *Les Saints Anges*. Montsûrs: Résiac.

Müller, Klaus E.

2003 *Nektar und Ambrosia. Kleine Ethnologie des Essens und
Trinkens*. München: Beck.

Piniés, Jean-Pierre

1983 *Figures de la Sorcellerie Languedocienne. Brèish, Endevinaire,
Armièr*. Paris: CNRS.

Romano, Franca

1987 *Guaritrici, Veggenti, Esorcisti*. Reggio Calabria: Gangemi.

Rossi, Anabella

1986 *Le Feste dei Poveri*. Palermo: Sellerio.

Sbardella, Francesca

2007 *Antropologia Delle Reliquie. Un Caso Storico*. Brescia: Mor-
celliana.

Scafoglio, Domenico & Simona de Luna

2002 *La Possessione Diabolica. Storie Avvincenti di Indemoniati e
di Esorcismi Raccolte in una Intensa Ricerca Sul Campo*. Cava
de' Tirreni: Avigliano.

Scurati, Antonio

2005 *Il Sopravvissuto*. Milano: Bompiani.

- Siena, Giovanni
1976 *Padre Pio: Questa è l'Ora Degli Angeli*. San Giovanni Rotondo:
L'Arcangelo.
- Simmen, René
1983 *La Cucina dei Diavoli e la Cucina Degli Angeli*. Bari:
Dedalo.
- Suor Germana
2004 *Quando Cucinano Gli Angeli*. Milano: Piemme.
- Terrin, Aldo N.
1998 *Introduzione allo Studio Comparato Delle Religioni*. Brescia:
Morcelliana.
- Teti, Vito
1999 *Il Colore del Cibo. Geografia, Mito e Realtà dell'Alimentazione
Mediterranea*. Roma: Meltemi.
2007 *Storia del Peperoncino. Un Protagonista Delle Culture Medi-
terranee*. Roma: Donzelli.
- Teti, Vito (ed.)
2002 *Mangiare Meridiano. Culture Alimentari del Mediterraneo*.
Catanzaro: Abramo.
- Tristan, Frédéric
2004 "L'Ange Gardien des Portes et les Sept Dimeures", in *Con-
naissance des Religions*, 71-72, (janv.-juin 2004: *Anges et
Esprits Médiateurs*). Paris: Dervy. 47-61.



Food Discourses in *Ninotchka* and *One, Two, Three*: Hollywood and the Colonization of the East

Luis Cantarero

Monica Stacconi

INTRODUCTION

Culture, as Richard Dyer (1998) points out, produces and endorses “forms of thought and feeling in society ... Who we think we are, how we feel about this, who we believe others to be, how we think society works, all of this is seen to be shaped, decisively, perhaps exclusively by culture and to have the most profound social, physical and individual consequences” (1998:8). Among other cultural products, films play an important role in transmitting sociocultural values to the audience who, as a consequence of the act of viewing, construct opinions, ideas, beliefs, etc., about social reality. As E. Ardévol points out, the power of cinema, video and television in the construction of one’s look onto human societies cannot be underestimated (1995:28). This relationship between power and the media had already been highlighted by Gramsci when he defined the concept of hegemony as the practical strategies used by the dominant power in order to spread a certain “‘world-view’ throughout the fabric of society” (Eagleton 1994:198). Through institutions such as schools, families, media, churches, etc., power exerts control in an invisible way, it becomes a habit, a “spontaneous practice” (1994:198). As Robert Lapsley and Michael Westlake observe, from 1968 on, film theory itself wedded politics and became concerned with how mainstream cinema contributed to “maintaining the existing social structure” and with how “cinema functioned ideologically, how meaning was produced, and how it involved the spectator” (1988:1-2).

With this idea in mind, this paper will deal with the image of Eastern European Countries proposed by some Hollywood films during World War II and after. The mainstream film industry of this period could be said to have

worked as a part of what Gramsci called “hegemony”, to have been one of the means for transmitting certain values and creating consensus, in other words, to exert the power of the dominant (U.S. American) capitalist system in an effective way. The portrait of the East drawn by Hollywood, in fact, was far from neutral; most films of the war and post war period insisted on showing the Anglo-Saxon lifestyle as the most desirable one. The ideological operations underpinning mainstream cinema have been the main object of film studies for the last three decades and hardly anything new can be said about them. With this paper we hope to originally contribute with a topic which has only sporadically been taken into account when considering Hollywood discourses: food.

What this analysis will try to show is that the use Hollywood made of food, contributed to the creation of a stereotype, an oversimplified image of the inhabitants of Eastern countries and that it predisposed (western) audiences unfavourably towards Eastern culture and politics. To illustrate this idea, we have resorted among other things, to anthropology, in order to analyse the two classical films which most overtly used food to show the supremacy of western sociocultural values over those of Eastern European countries. The films in question are: *Ninotchka* by Ernst Lubitsch (1939) and *One, Two, Three* by Billy Wilder (1961).

NINOTCHKA

To begin with, attention must be drawn to the importance of Paris as the main setting for this film: as shall be seen, the French capital, an acknowledged symbol of *haute cuisine* and *joie de vivre*, was, for this very reason, the perfect springboard for the launching of western or rather U.S. capitalist ideas. From the twenties onwards, in fact, a new ethic started spreading in the United States: what Susman refers to as “the hedonistic consumer ethic: spend, enjoy, use up” (1984: 123). Twenty years later, The New York World Fair (1939-1940) became the epitome of consumerism; after the Depression and the war, and in spite of radical socialist movements, people, as Susman argues, “were shown the possibilities of life as a festival, as a magic show, and they accepted consumer capitalism [...] So it was that the Fair became a rather generalised advertisement for something the 1930s had begun to call the American Way of Life” (1984: 128).

As shall be seen, what the film is portraying and defending is exactly this American consumer ethic. The fact that the story takes place in Paris will not deceive the critical spectator: the protagonists are Hollywood actors and the message they convey is typically American. In other words, the film exploits the audience's recognition of Paris as a site of pleasures (food, love and night life among them), and strategically develops a link between this popular image of the city and capitalism. As a result, in the context of the film, capitalism is positively associated with an enviable way of life, and at the same time Paris (and Western Europe at large) becomes synonymous with the U.S.

It is now time to turn to the film and see how this strategy works as the story unfolds. Three Soviet comrades, Irianoff, Buljanoff and Kopalski, are sent to Paris in order to sell the jewels confiscated from a member of the Russian aristocracy when the communists came to power. However, their mission is hampered by the intervention of Duchess Swana, a Russian exile in Paris, who claims the jewels as her own. With the help of her friend Leon, the duchess sabotages the economic transaction which would have gained the Russian government a big amount of money. Thus, from the beginning, the film offers an unfavourable picture of Russia as a country with financial difficulties, whose representatives, the three comrades, are easily duped and persuaded to prolong their stay in Paris. In fact, Leon initiates them to the pleasures of food, drink and love, and it won't take too long before the comrades learn to appreciate what France has to offer in this respect. The first time they are shown having a meal, they are happily drinking champagne, laughing and chatting. What is implied is that once the repression of pleasure that characterised their lives in Russia is left behind, they are free to yield to their impulses and become able to enjoy themselves.¹

When the Russian government realise the three comrades' failure to accomplish their mission, they decide to send a special envoy, Ninotchka, to Paris in order to set things right.

1. French food is used by Woody Allen in *Love and Death*, 1975 (a parody of *War and Peace*), in the opposite way when the protagonist and his comrades in the army prepare to fight Napoleon. In order to motivate the soldiers for the war, an officer warns them that if they lose, they will be obliged to eat croissants, soufflé and other typical French dishes, to which the soldiers unanimously react with horrified protests.

Ninotchka, played by Greta Garbo, is a member of the Russian army and can be said to represent Eastern culture at large. She is portrayed as a tidy, disciplined, serious, stubborn, strict, and hard-working woman. She lacks feelings and is rather practical and efficient. Her encounter with Leon, played by Melvin Douglas, an educated, high class, pleasure-seeking, and imaginative man, is the core of the film and the metaphor for the cultural clash between East and West. The two different ways of conceiving the world will become evident through food.

After taking Ninotchka for a walk around Paris, Leon invites her to his place and offers her a drink; she refuses though, saying that she is not thirsty. Leon insists and also offers her food, but the woman, once again, turns down the invitation explaining that she has already had all the calories she needed for the day. The different sociocultural values that motivate the two protagonists' food behaviour start to become explicit in this scene. Leon, by offering food and drink, wishes to show his hospitality, to "break the ice" and start a new relationship. In his view, food is the expression of sociability. In Ninotchka's view, on the contrary, food satisfies basic nutritional needs, and it is considered only from a functional perspective.²

The rest of the film shows, on one hand, Leon's attempt to gain Nina's friendship, and on the other, the woman's effort to accomplish the task she has been assigned by her superiors. Little by little, the spectator will see how the clear-cut differences between the protagonists are smoothed out, until Nina, as her comrades before her, yields to the "French/American" way of life.

Following the recommendation of a taxi driver, Nina goes alone to a "workers' restaurant" where she asks for "raw carrots and beets". The owner complains about her order—"This is a restaurant," he remarks, "Not a meadow"—meaning that the food she has ordered is too simple, and gives her the menu suggesting she have, instead, fish soup and an omelette. Ninotchka retorts that she does not care, she "never think[s] about food". Her comments and food choice, once again, reflect her values: she only wishes to satisfy her appetite and favours the nutritional aspect of food over the hedonistic one. Her main interest, as she explains to the maitre, is "the future of the common

2. The confrontation between these two world views is reflected, throughout the film, in other human activities. For Leon, for example, love and sexuality are expressions of pleasure, whereas for Nina, the goal of sexuality is human reproduction.

people,” which presupposes her privileging of collectivity, shared property, and self-denial for the welfare of the nation. What is implied is that for a Russian, elaborated food is synonymous with personal pleasure and goes against the principles of communism.

The maitre, on the other hand, insists that enjoying “good” food is also essential for the well-being of common people. This cannot be understood by Ninotchka because she is not able to see the social function of food. As Lévi Strauss argued (1962), food, in order to be consumed has to be “good to think”, apart from being “good to eat”. For Ninotchka, due to her upbringing, food simply does not fall within the category “socially useful”. This fact, in itself evident and devoid of moral implications from a sociocultural perspective, acquires a different significance within the U.S. American ethnocentricity informing the film.

Ninotchka’s rejection is, in fact, treated by the film in terms of “insensitivity”. This becomes evident when Leon, who has overheard her conversation with the maitre, accuses the woman of being disrespectful: “the good old man believes in food just as you believe in Karl Marx”. Russians, in this light, appear as insensitive people, who can work as hard as machines but who lack feelings as well as taste for good food.

Leon tells Nina that in order to set things right with the maitre she will have to show she is eating with appetite and “relish”. This invitation to change her food behaviour, and accept what is offered by the maitre, is in fact an invitation to change her sociocultural values. The incorporation of food implies the assimilation of its nutritional as well as its symbolic qualities (Fischler 1992). This becomes clear as Leon’s insistence to eat is accompanied by his remarks on the need to live by the day, relaxing, smiling and so on.

Nina, still reluctant to eat, even refuses Leon’s company at her table and is unable to laugh at his jokes. Her stubbornness and coldness is over-emphasised by the fact that the workers around her, who, according to her ideological background, should be suffering the alienating effects of capitalism, seem to actually enjoy their meal in the company of other people,³ and

3. This is different from Ninotchka, who, as mentioned above, rejects Leon’s company and insists on eating alone. This is yet another sign of her conceiving of the act of eating as a mere means of satisfying her appetite.

they even appreciate Leon's wit. The film seems to argue that finding pleasure in food is not a sign of the decadence of capitalism, a privilege (and a flaw) of those belonging to the high class as Leon, but a sign of sociability. The fact that the workers and Leon share the same food and the same sense of humour also implies that the former are accepting the *status quo*, that is, social differences brought about by capitalism. The whole scene, apparently "only" a matter of food, can be read as a critique of the classless society proposed by communism while it subtly fosters the spectator's engagement with the protagonist, representing Western ideology.

Eventually, Ninotchka too, is seduced by Leon's ways and humour, and she bursts out laughing, joining the general mirth of the diners. This is a turning point for the relationship between the protagonists. From now on, Ninotchka starts liking Leon, and begins to accept him, together with the culture he represents. This opening of this Russian woman to western values is, again, made explicit through food. The two protagonists' next encounter takes place in another restaurant, this time a luxurious place full of elegant people, all chattering and eating in a relaxed way. On this occasion, Ninotchka, far from feeling uneasy in a milieu which represents everything her government would condemn, appears to enjoy the Western "dolce vita." As she herself explains to Leon after the dinner, she was brought up on goat's milk and as soon as she joined the army she started drinking vodka, but, now, with Leon, she is drinking champagne and she likes it. With this drink Nina symbolically accepts Western culture, while she leaves behind her "Eastern" background.⁴

This change in Ninotchka's attitude towards capitalist culture is not only reflected by her food behaviour: she has taken to western clothes and to the Parisian carefree atmosphere; she is not concerned about wasting money as she was on her arrival from Russia and she now generously provides her comrades with the Francs necessary for their outings in Paris. Last, but not least, thanks to Leon, she now believes in the existence of love and no longer views the relation-

4. Vodka and champagne are the favourite drinks chosen in this and other similar films in order to represent the different ways of life of Eastern and Western countries. The former symbolizes the Eastern culture of schnapps: it is caloric and nutritive, it is consumed daily during and after the meal, in ordinary glasses etc. Champagne, on the other hand, is associated with celebration, happiness, relaxation, etc.

ship between a man and a woman in the utilitarian terms of procreation. The film shows us that the eastern lifestyle is only possible as long as the western way of life remains unknown. Once Eastern people have come in contact with western life, they easily forget about their home and their anti-capitalist ideals.

At the end of the film *Ninotchka* and her comrades have to go back to Moscow; the advantages of western culture are now emphasised by way of showing *Ninotchka* in an exaggeratedly negative Russian environment. Nina has exchanged the luxurious suite in Paris for a house crowded with men, women and children, where there is no privacy at all. The little room she has been allocated is like a corridor, constantly used by the rest of the tenants (and by the house supervisor) to accede to other parts of the building. The film clearly suggests that in this place there is no intimacy because such is the aim of the Russian government: the lives of citizens are kept under control even when they are in their homes.

Ninotchka's nostalgia for Paris and the longing for a way of life she had come to appreciate are manifested again through food. *Ninotchka* invites the three comrades over for dinner, in order to celebrate the bygone Parisian days, and decides to cook a French omelette; due to rationing, each of the comrades has to bring his own egg and she herself has to steal some. During the gathering, Nina receives a letter from Leon, but it has been censored and the dinner ends with a note of sadness. After these scenes, the spectator cannot but disapprove of a country which has been characterised as poor, subjected to strict ideological control, devoid of freedom and privacy.⁵

The last shots bring a sudden change of setting and show the three comrades running a restaurant in Constantinople; the narrative ellipsis is hardly noticed by the spectator, who, by now, sees the Russians' flight from their country as a 'natural' conclusion to their process of westernisation. *Ninotchka*'s compatriots have entered the restoration business and have

5. This negative image is further stressed as Leon, who has lost trace of *Ninotchka*, is denied a visa to go to Moscow. The officer at the embassy is deaf to Leon's entreats, and the latter ends up threatening to boycott Russian tourism. His menaces significantly involve food; "no more caviar, vodka [...] no more borsch." In Leon's mind, these products are representative of Eastern food culture; such comments in this and similar films help to create a stereotyped image of Eastern food which would be worth analyzing further.

found the opportunity to offer, as they say, “our Russia.” In their restaurant customers will not only find the Russia of *borsch*, of *beef stroganoff*, *blintzes* and sour cream, because, as one of the comrades says: “we are not only serving food, we are serving our country, we are meeting friends”. The film seems to be giving Russian culture a chance. The variety of food mentioned here suggests that there is more to Russian food than vodka and nutrients and that, likewise, there is more to Russian people than hard work and political propaganda. They also like to enjoy themselves, make friends and so on.

Yet, the suggestion that only within a western context is this emergence of the “Russian identity” possible, reveals that this “other Russia” is in fact a fantasy fulfilling the American imperialistic wish. As Susman argues, one of the characteristics of American history has always been the way the nation dealt with the appearance of foreign ideas, movements, and people which caused fear. What was “other” from the native culture was only accepted once it was proved to have been “Americanised” (1984: 11). Such is the strategy of this film, which subtly but effectively, shows the three comrades and *Ninotchka*⁶ in a favourable light because, together with champagne they have accepted capitalism-based values, that is, the American Way.⁷

ONE, TWO, THREE

Two decades later, Billy Wilder directed *One, Two, Three* (1961), a satirical comedy which consciously showed how the U.S. was trying to bring capitalism to the East. The film’s central motif is, in fact, the attempt on the part of the American executive MacNamara (James Cagney), to open a branch of Coca Cola in East Berlin. Differently from *Ninotchka*, Wilder’s film does not

-
6. *Ninotchka*, thanks to the complicity of her comrades and Leon, has been sent to Constantinople as well. The last shot show her acceptance of an engagement to Leon, and the two lovers kissing.
 7. Fifteen years after the release of *Ninotchka*, its remake *Silk Stockings* (1957), directed by Rouben Mamoulian, offers the same message. The genre is, this time, the musical, and the protagonists are the well-known Hollywood stars Cyd Charisse and Fred Astair. This film follows the plot of *Ninotchka* and uses the same food discourses in order to convey a capitalistic-hedonistic message that could be summarised by Nina’s words “champagne is more fun to drink than goat’s milk.”

insist on the pleasures and advantages of western lifestyle nor does it need the charm of Paris in order to do so because, so to speak, the superiority of American life is taken for granted.

As Susman argues, in the thirties, Americans started being aware of being a culture, they “began thinking in terms of patterns of behaviour and belief, values and life-styles, symbols and meanings [...] The phrase American Dream came into common use; it meant something shared collectively by all Americans [...]” (1984:17). Coke was a drink that represented successful capitalism and at the same time was “popular” in the sense that it was for everybody (an all American drink); thus, it was the perfect symbol for American culture, and the best way to “sell” it. In the film, Coca Cola appears to be a good product because it will bring economic benefits to West and East alike. In other words, it will spread capitalism and those which, by then, were considered to be its obvious advantages. Following C. Fischler, this operation can be viewed as an attempt to reform society by reforming food habits, a practice which became common in the 19th century with the Health Reformers (1996: 367). In this case, the reforming wish trespasses the limits of U.S. territory and affects the countries on the other side of the Berlin wall, performing what Flandrin and Montanari call “MacDonaldisation” of society (1996).

Given that the differences between East and West are already assumed (and so is the supremacy of Western culture), *One Two Three* is more concerned with overemphasising divergences and with how long it takes for reluctant Eastern representatives to accept *Coca-Colonization*.⁸

On the one side of the confrontation we find Mr. MacNamara, head manager of the Coca Cola branch in West Berlin. He is the typical product of capitalism, an executive eager to expand the Coca Cola market, in order to be promoted and go back to the United States. His nearly farcical characterisation, instead of working against the capitalist principles the protagonist embodies, elicits the audience’s engagement. As MacNamara fires out words and wit at such incredible speed one cannot help being affected by his contagious energy and enthusiasm, as when he speaks of Coca Cola as the first American com-

8. According to Bill Bryson (1994), “Despite its occasional setbacks Coke has long been a symbol of American culture [...] As long ago as 1950, it inspired a word for American cultural takeover of the planet: Coca-Colonization.”

pany to break through the Iron Curtain and sell Coke to Russia, or when he learns that Coke barrels are being smuggled into the Eastern sector.

On the other side there is the inevitable Russian envoy, three men who have come to meet MacNamara in order to obtain the formula of Coca Cola. Yet, there is nothing the three Russians can do against MacNamara's persuasion skills: their resistance to a deal which would leave the control of the economic operation in the hands of the United States is easily broken when the executive lets them believe that in return for the deal, they will have access to his beautiful secretary (also his lover). The Russian representatives quickly accept MacNamara's conditions which include the system of royalties and payment in U.S. dollars.

Similarly to what happened in *Ninotchka*, the first image of Russia that the film offers, is not a flattering one: the three Russians are shown to be naive and powerless against American economic strategies, not to mention the fact that they are driven by excessive sexual impulses. In fact, obtaining the secretary is, throughout the film, their main motivation for the establishment of a Coca Cola branch in East Berlin.

Just as it happened in *Ninotchka*, once the feeble resistance of the Russian envoy is overcome, the capitalist representative will have to confront a harsher adversary. This time the staunch communist is played by a young man, Ado, who has married Scarlet, the daughter of MacNamara's boss, when the girl had illegally crossed the frontier in search of amusement. MacNamara, who is in charge of the girl, will devote all his efforts to separating the two lovers, destroying the legal evidence of their marriage and thus, save Scarlet from communism and himself from being fired or from a new destination far from the U.S. It is the wish of the MacNamaras, in fact, to be able to return to their home country, which is referred to as the best place where MacNamara's children could be brought up. Mrs. MacNamara draws her husband's attention to their American identity expressing her nostalgia for the U.S. in terms of food: if her husband keeps changing jobs around the world, their children won't be able to eat peanut butter sandwiches.

It is worth stressing the fact that the ethnocentric point of view according to which the American lifestyle is better than others, is supported in this film by the use of foodstuffs which are more typically American (peanut spread and Coca Cola), whereas in *Ninotchka* it was champagne, a

French drink, the product chosen to represent western culture and its “superiority.” This confirms that in the sixties the process by which the U.S. had started to see themselves in terms of culture (see Susman above) had already been consolidated, and they had forged their own symbols. Americans in *One Two Three* are shown to believe in their culture and in the “goodness” of their values; they no longer need to borrow food emblems from other (Western) countries in order to “colonize” the East.⁹

Going back to the plot, the executive deceitfully sends Ado back to East Berlin with a cuckoo clock which strikes the hours showing an American flag and reproducing the American anthem; on top of it, he attaches to Ado’s motorcar a sheet with the legend “Russians go home.” As a consequence, Ado, accused of spreading American propaganda, is arrested as soon as he crosses the border and is made to confess to being a traitor and an American spy. This new confrontation between East and West corroborates the naive image of Eastern people given by the film at the beginning and, at the same time, the audience gains a negative impression of the Russian regime, since the methods used by the police to extort Ado’s confession, even in the humorous context of the comedy, appear to be rather brutal.

Once Mr. MacNamara is informed about Scarlet’s pregnancy, he decides to go to East Berlin and rescue Ado. He succeeds in crossing the border by bribing the Eastern police with some bottles of Coca Cola, and seeks the help of the three Russians with whom he had negotiated at the beginning of the film.

The moment has come for the film to “pop” into Eastern territory and give the audience a glimpse of the way people live there. As happened with *Ninotchka*’s Russia, what we see of East Berlin is not encouraging: Mr. MacNamara meets the three Russians at a hotel bar where they are drinking vodka and listening to an orchestra playing. The atmosphere of the place suggests all but enjoyment: customers (all wearing the same uniform) are either sleeping at their tables or dancing in a dull, mirthless way to the sound of boring music.

9. Something similar happens when Mrs. MacNamara threatens her husband to leave him because, due to overwork, he neglects his family. Mr. Macnamara tells her not to worry and promises their children will study in Oxford and eat marmalade for breakfast. The longing for America, represented by peanut butter, is extended to Anglo-Saxon culture in general.

As soon as MacNamara and his secretary arrive, things change and the bar turns into a happy, funny place. Amidst the rock 'n roll music, the drinking and the dancing, the American persuades the Russians to help him get Ado out of East Berlin. Invariably, the capitalist logic, according to which everything has got a price, triumphs, as MacNamara succeeds in "buying" the Russians by offering his secretary just as he "bought" the police at the border when he offered them Coca Cola. The implication is that pleasure is an American prerogative, and that Eastern people are all-too happy to be given the chance to consume, to import food and love in their hedonistic aspect, thus accepting Western sociocultural values.

Once Ado is taken back to West Berlin, MacNamara's main objective becomes turning the young communist into the perfect match for the daughter of a capitalist. This turns out to be a difficult task, since Ado is still hostile to capitalist society; yet, for the sake of the coming child and given that his reputation in the East, due to MacNamara, is now that of a traitor, he finally agrees to learn how to behave as a perfect businessman. MacNamara, in order to make him even more desirable as a son-in-law, has him adopted by a penniless German nobleman, in exchange for money. Among the many changes involved by the process of Ado's "capitalisation," the film puts stress on his food behaviour.

The way Ado behaves at the table resembles that of a "savage:" he eats with his hands, devours food like an animal, etc. MacNamara and Scarlet try to quickly teach him basic table manners such as how to use cutlery, as well as other rules about food combination (for example, that white wine is not a good match for chicken). Ado's animal status is corrected through proper food behaviour. As Millán observes, commensality is a negation of human animality and a (spectacular) demonstration of social culture" (1997: 235). Not only is American culture shown to be superior, but it is suggested that Americans are the only "humanised" people and that, as such, they can undertake the education of those who are not.

The content of MacNamara's "educational programme", which eventually performs Ado's successful transformation,¹⁰ is emblematically

10. The young man who formerly spat on every symbol of America, in his words, "money", "Fort Knox", "Wall street", and "Coca Cola colonialism," has by the end of the film learnt the capitalist lesson so well that Scarlet's father accepts him with no reservations whatsoever.

summarised by the menu the executive has chosen for the final banquet at the Hilton, which includes, among other things, venison on almond grids, peaches flambé and king-size Coca Cola in individual ice-boxes. As a reward for the way MacNamara has “taken care” of Scarlet and of the company, his boss promotes him to vice-president and sends him back to the States, a move by which MacNamara recuperates his wife (about to leave him on account of his love affair with the secretary) and children, only too happy to eventually go and live in their home country.

The final scenes of the film show Mr. MacNamara and his family happily drinking Coke after getting it out of a Coke machine. The soft drink becomes, more than ever, synonymous with the American Way: it provides wealth and happiness and keeps the American family together.

CONCLUSION

We hope to have succeeded, with the analysis of *Ninotchka* and *One, Two, Three*, in drawing attention to yet another strategy used by Hollywood in order to spread its ideological message. Both films take advantage of food as a receptacle of sociocultural values and use it to create a negative image of the East which has survived almost to today. The kind of information large audiences were provided with by mainstream cinema during and after the war served, no doubt, to perpetuate western ignorance about Eastern food culture, but it also offered an exaggeratedly stereotyped view of Eastern politics. Vodka and communist repression seem to have been the most popular association in the western imaginary concerning the East, as it was constructed by Hollywood, at least until the end of the cold war.¹¹ It would be interesting to carry this study further and consider other, more recent films in order to see how food discourses have evolved in Hollywood colonizing representation of the sociocultural values of the West and the East.

11. Other films which have been left out of this analysis, in which food is just superficially mentioned, develop the same association between vodka (and caviar) and repressive or “evil” Eastern regimes. It is the case of 007 movies such as *Living Day-lights* (1987) in which the East appears as a traditional enemy.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Ardèvol, Elisenda
1995 "Tendencias teóricas y metodológicas en el cine etnográfico", en Elisenda Ardèvol y Luis Pérez Tolón (eds.) *Imagen y cultura. Perspectivas del cine etnográfico*. Granada: Diputación Provincial. 11-30.
- Bryson, Hill
1994 *Made in America*. London: Secker & Warburg.
- Dyer, Richard
1998 "Introduction to Film Studies", in John Hill and Pamela Church Gibson (eds.) *The Oxford Guide to Film Studies*. Oxford: Oxford University Press. 3-10.
- Eagleton, Terry
1994 "Ideology and its Vicissitudes in Western Marxism", in Slavoj Žižek (ed.), *Mapping Ideology*. London: Verso.
- Fischler, Claude
1992 *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*. Milano: Mondadori.
1996 "El modelo alimentario mediterráneo: mito y/o realidad", en F. Xavier Medina (ed.) *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Icaria. 361-376.
- Flandrin, Jean Louis & Massimo Montanari (eds.)
1996 *Histoire de l'alimentation*. Paris: Fayard.
- Lapsley, Robert & Michael Westlake
1988 *Film Theory: An Introduction*. Manchester: Manchester University Press.
- Lévi-Strauss, Claude
1962 *Le totémisme aujourd'hui*. Paris: PUF.
- Millán, Amado
1997 "Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y sim-

bólicos de la comensalía”, en Francisco Checa & Pedro Molina (eds.) *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. Barcelona: Icaria. 219-259.

Susman, Warren I.

1984

Culture as History; The transformation of american society in the Twentieth Century. New York: Pantheon Books.



La sopa y las sopas de plantas silvestres alimentarias en el Alentejo, Portugal

Maria-Manuel Valagão

INTRODUCCIÓN

Parece que no existen dudas sobre la gran actualidad de la reflexión en torno a los modos alimentarios que incitan a la frugalidad y a la innovación de las tradiciones. En este sentido, la sopa en cuanto plato emblemático que acompaña la evolución de las prácticas alimentarias de los portugueses y en cuanto fuente de conocimientos nutricionales empíricos ha sido objeto de interés creciente por parte de estudiosos en este campo. Un poco por todas partes han sido legitimadas sus dimensiones nutricionales y culturales, ya sea como plato saludable, ya sea como uno de los símbolos de nuestra identidad gastronómica nacional. “En algunos pueblos la sopa es la preparación para la cena. En Portugal la sopa ya es la cena”, sustentaba el escritor Albino Forjaz de Sampaio en los años 30 del siglo pasado, en “La sopa alimento” de su conocida *Volúpia*,¹ lo que refleja perfectamente el papel que la sopa ocupaba en la alimentación de los portugueses de aquella época. Sin embargo, en nuestros días, se observa una situación contradictoria: por un lado, el consumo de la sopa parece haber

-
1. La importancia de la sopa en la identidad alimentaria portuguesa y su inserción en la cotidianidad del siglo XIX es visible en la literatura de la época. Puede consultarse en primer lugar la notable obra de Eça de Queirós, cuyas descripciones gastronómicas se encuentran en un singular trabajo de Alves (1992). De referencia obligada resulta también el capítulo sobre “A alimentação e seus efeitos nas ideias, nos sentimentos e nos aspectos da sociedade”, en el sexto volumen de *As Farpas*, de Ramalho de Ortigão, donde este escritor considera Portugal como “baluarte de sopa, vaca y arroz”. Por su parte, gastrónomos y cocineros enaltecieron igualmente el papel de la sopa como plato nacional.

caído en desuso y es objeto de rechazo en ciertos grupos sociales; por otro, la sopa es frecuentemente enaltecida, bien por sus beneficios nutricionales, bien como factor identitario de las diferentes regiones del país.²

Para entender cómo la sopa integra la cultura alimentaria de los portugueses, vamos a hacer una breve incursión en el territorio y en su pasado, en el *humus* cultural que traduce un conjunto de memorias y de saberes sobre técnicas de preparación culinaria y recursos específicos en regiones distintas entre sí: las del norte atlántico y las del sur mediterráneo.

ORIGEN

En el concepto de sopa se incluye toda elaboración culinaria, fruto de la ebullición en agua durante un cierto tiempo de varios componentes, consumida habitualmente con cuchara. Puede distinguirse entre una parte líquida (el caldo) y unos componentes sólidos de muy diverso origen (Abel Mariné *et al.*, 1996: 207).

Es posible que fuese una cuestión de “acaso e de necessidade” la que originó el proceso de preparación culinaria que ha dado lugar a las sopas tal y como hoy se conocen. En realidad, parece que casualidades y necesidades están en la base de numerosos “descubrimientos”, señaladamente en términos alimentarios y culinarios. A pesar de ello, hoy en día se acepta que ya en el Paleolítico se utilizaban recipientes no resistentes al fuego –como, por ejemplo, calabazas vacías– en los cuales alimentos de origen animal, semillas y tal vez algunos frutos eran sumergidos en agua que posteriormente se calentaba con piedras

-
2. Este artículo se basa en tres estudios que hemos desarrollado en el sur del país. Uno de ellos fue realizado en 1994 en la Serra do Caldeirão, en el Algarve, el otro en Alcácer do Sal, en el Alentejo Litoral y limítrofe con el tercer espacio estudiado, el concejo de Vendas Novas, en el Alentejo Interior. En el caso concreto de las sopas, hemos procurado percibir cuáles son las tendencias de su consumo, más específicamente si permanecen en la alimentación cotidiana, si van perdiendo su importancia o si van ganando nuevas configuraciones a través de formas renovadas de preparación. Se retoman resultados ya publicados en el libro *Tradição e inovação alimentar. Dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*, Maria-Manuel Valagão (org.), Lisboa, Colibri/ INIAP, 2006.

incandescentes. Los “caldos” y las “papas” que resultaban de este proceso ancestral de cocción constituyen las primitivas versiones de las actuales sopas y las primeras formas de preparación culinaria de las que se tiene noticia. De hecho, la aparición de los caldos supone una primera articulación de los principios básicos de culinaria que presuponen la existencia de una fuente de calor, de utensilios, de ingredientes y de un líquido. A pesar de esta constatación “es lógico pensar que las sopas no fueron alimentariamente rentables hasta el invento de la alfarería, fenómeno que se conjuga con la aparición de la agricultura, la ganadería y el asentamiento de los pueblos en lugares fijos” (Mariné *et al.*, 1996: 214). Será, pues, la conjunción de diversos factores la que permita que las sopas ocupasen un papel básico en la alimentación de las poblaciones.

En cuanto al origen del vocablo ‘sopa’, señala Françoise Aubaile que “aunque de apariencia tan latina, era, con efecto, desconocido de los griegos y de los latinos. Este término habrá venido, entonces, a través del germánico ‘suppa’ que designa un ‘bocado de pan embebido en líquido.’ En alemán antiguo, el término *sûfan* significa absorber y en escandinavo antiguo *sûpan* tal vez emparenta con el gótico *sûpon*, que significa temperar” (Aubaile-Sallenave, 1989).

GEOGRAFÍA

Portugal es *mediterráneo* por naturaleza, *atlántico* por posición.³

Esta cita resume en buena parte la dualidad geográfica de un territorio bañado por el Atlántico y marcado por temperaturas extremas, donde la sobriedad ha imperado durante siglos y donde se configuraron diversas micro-regiones, cada una con sus especificidades alimentarias. A las costas portuguesas llegaron, entre otros, fenicios, griegos, cartagineses, celtas, romanos y árabes trayendo consigo no sólo especies vegetales y animales sino también técnicas de producción agrícola y saberes culinarios tales como el uso de las hierbas aromáticas. Todos estos legados se traducen, también, en el modo de confeccionar muchos de los platos, entre los cuales las sopas constituyen un buen ejemplo, en particular en el sur, donde las influencias árabes son fácilmente identificables.

3. Pequito Rebelo, *A Terra Portuguesa*, Lisboa, 1929, p. 55, citado por Ribeiro (1987: 39).

En este sentido, la comprensión de los diferentes tipos de sopa del país situado *donde la tierra se acaba y el mar comienza*, requiere aprehender no sólo la relación existente entre ambos recursos –el mar y la tierra– sino, además, la relación con la cultura que les es propia. Estos son los grandes factores/elementos que estructuran las diferentes culturas alimentarias e identidades territoriales y que modelan el paisaje. Una marcada identidad atlántica en el extremo norte y una identidad mediterránea en el sur caracterizan un país cuyo denominador común es la presencia constante del océano y de un recurso alimentario, el pescado, que se convierte en pilar de la identidad alimentaria portuguesa.

En líneas generales, el norte del país es una región donde predominan las características atlánticas y donde la configuración del relieve, el clima atlántico en plena Europa Meridional y el dominio del granito que acentúa la humedad son responsables de la vegetación exuberante que caracteriza el paisaje [...] La abundancia de agua es muy importante, así como las pequeñas oscilaciones térmicas, que, conjugadamente, han posibilitado la adaptación de plantas de todas las partes del mundo [...], como ha sido el caso del maíz y de la batata de las Américas” (Gaspar, 1993: 30). Del maíz se hace precisamente el pan conocido como *broa* que acompaña el “caldo-verde” y las sopas (bajo la designación local de “caldo”) hechas a base de hortalizas –diversos tipos de crucíferas, berzas, nabizas, etc.–, de batatas y de alubias cuyo cultivo es predominante en esta región. Esta sopa –que puede ser aliñada o “adobada”⁴ sólo con aceite o también con un poco de carne de cerdo salada y que incorpora sazonados los productos de la huerta–, ha constituido el plato base de las familias rurales hasta un pasado reciente. Obviamente, ésta no es la única sopa tradicional del norte del país, como se verá más adelante.

Caminando hacia el sur –“donde los árabes reforzaron el tono mediterráneo que los romanos habían comenzado a imprimir a la agricultura” (Ribeiro, 1987: 57), sobre todo en el Alentejo y en el Algarve–, el paisaje queda delineado por los contornos superpuestos (“montados”) de alcornoques y encinas y de campos de cereal, viña y olivar en asociación con productos hortícolas, frutos, hierbas de recolección y hierbas aromáticas.

4. El adobo hace referencia, en el habla local, a la grasa y/o al elemento proteico que va a enriquecer la sopa.

A pesar de no tratarse de recursos alimentarios directos, en el Alentejo el alcornoque y la encina –como señala Jorge Gaspar (1993)–, son determinantes en el equilibrio de los ecosistemas de la región y dominan la configuración del paisaje. Ambas especies persisten en campos arborizados, dando origen al paisaje propio de la región, el “montado”, sabia construcción que permite combinar la actividad cerealista y la ganadera. Los usos agrarios en el ecosistema del “montado” de alcornoque concilian el aprovechamiento de cultivos arbóreos con el pastoreo y la recolección de setas, trufas, acelgas, cardos y espárragos, de hierbas aromáticas usadas como condimento y de otros recursos silvestres cuyo crecimiento a lo largo de las diversas estaciones del año modifica el paisaje e introduce variaciones en las prácticas alimentarias y gastronómicas locales, en particular en las sopas a base de plantas silvestres comestibles. Sopas de hierbas que son parte integrante de la identidad alimentaria local, como lo es el pan de trigo, elemento estructurante de la alimentación cotidiana que constituye el ingrediente-base en la confección de los platos emblemáticos de la gastronomía del Alentejo, fundamentalmente de las sopas, los ensopados, las migas, los caldos, los gazpachos y las “açordas”.

A través de las caracterizaciones entre el norte y el sur de Portugal trazadas por los geógrafos Orlando Ribeiro y Jorge Gaspar, es posible percibir el modo en que las variaciones de relieve, de microclimas y la diferente disponibilidad de agua y de recursos alimentarios definen las especificidades alimentarias de cada zona. Especificidades entre las cuales, obviamente, quedan incluidas las sopas.

La infinidad de sopas existente en Portugal es el resultado de múltiples adaptaciones a la realidad cultural y territorial, es decir, a los legados de los antepasados que han habitado este territorio. Y es también el resultado de la movilidad social y geográfica de las gentes, del cambio social, de la continuidad e innovación de los saberes asociados a la peculiar configuración mediterránea y atlántica del territorio. Como cita Emílio Peres: “hemos adoptado y perfilado, nosotros los portugueses, culturalmente mediterráneos y amalgamados en atlantismo, un caldo reconstituyente y soberbiamente gustoso llegado de muy lejos. Pero lo hemos sabido “mediterraneizar”: primero, lo hemos acrecentado con pasta o fideos y, después, con arroz; lo hemos alegrado con hojas de menta; lo hemos domesticado con algunos dientes de ajo y unas rodajas de cebolla” (1997: 9).

Esta referencia constituye una síntesis indicativa de un tipo de sopas, las que son servidas como entrada de la comida. Pero tradicionalmente existe una gran variedad de sopas que son consideradas “platos completos”, es decir, que se convierten en plato único de la ingesta.

LA SOPA Y LAS SOPAS

Para los portugueses a una comida sin caldo o sopa, le falta, como entrada, algo indispensable (Olleboma, 1994: 26).⁵

Hay entre nosotros sopas excelentes, sopas para el frío y sopas para refrescar. ¿Qué es el gazpacho, tan usado en el Alentejo, sino una sopa fría? Hay sopas para los que pueden comer sin impedimentos y sopas para los que están a dieta. La sopa de langosta para los primeros y el caldo-verde para los segundos. Hay sopa para sanos, y todas lo son, y sopa para enfermos como el caldo de carnero o la canja, que ha venido de nuestra India, como nos dijo García de Orta. Hay sopas de carne, de pescado, de mariscos, de verduras, de todo. Sopa de camarones y sopa de huevos a la alentejana; sopa de puré y sopa de cebolla; sopa de coles aliñada con unto del Norte y sopa de almejas del Algarve; sopa de alubia de ojo negro con buenas nabizas o sopa de castaña pelada *a la minhota*; sopa de garbanzos con espinacas o sopa de menta (Sampaio, 2000: 216-217).

De las sopas para refrescar en verano a las sopas para calentar en invierno, todo queda dicho en esta larga cita de Albino Forjaz de Sampaio⁶ sobre los caldos más característicos del país. Corroborando esto y según las palabras

-
5. Seudónimo de António Maria de Oliveira Bello (1872-1935), distinguido industrial y mineralogista que fundó en 1933 la *Sociedade Portuguesa de Gastronomia* y que escribió *Culinária Portuguesa*, una obra de referencia publicada póstumamente, posiblemente en 1936, y que es considerada la “primera recopilación sistemática del recetario portugués”, según las palabras del crítico gastronómico José Quitério en el *Preámbulo* de la reedición de 1994 hecha por la Editora Assírio e Alvim.
 6. La obra a la que nos referimos, *Volúpia, a nona arte, a gastronomia*, fue publicada en una primera edición en 1940 y, ya en esa época, el autor se apoyó en el testimonio de un médico francés, el Dr. Gauducheau, para su apología de la sopa como plato nacional.

que Olleboma escribía en los años treinta del siglo pasado, podemos destacar que las cuatro sopas más características, o dicho de otro modo, aquéllas que asumen una expresión nacional y reflejan también la diversidad regional son: la canja,⁷ el caldo verde, la sopa de cocido nacional y las sopas de pescado de los puertos portugueses. Sobre la primera, la canja, este autor señala que “es un caldo de gallina con arroz. Es el tipo perfecto de sopa ligera, higiénica, sabrosa, perfumada y de perfecta digestión, predisponiendo bien el estomago para otros alimentos [...], debería ser la sopa servida a los dioses del Olimpo en días de fiesta” (1994: 26). En efecto, la canja ha sido siempre la sopa de todas las fiestas y celebraciones. En el contexto rural, donde en las comidas se consumían carnes distintas al cerdo, su consumo se asociaba a momentos especiales de la vida comunitaria, sobre todo para señalar una celebración festiva, o un homenaje a parientes o amigos. Por otro lado, más allá de señalar la fiesta, la práctica del consumo de canja estaba también asociada a una situación de debilidad física o de enfermedad en la que esta sopa constituía un caldo reconstituyente con funciones curativas.

Existen aún muchas otras versiones de la canja que no se preparan a base de gallina. Obviamente que en este plato, como en cualquier otro, la creatividad tiene los límites de la imaginación pero como hablamos de sopas tradicionales de expresión nacional, es importante desde este momento recordar que las tradiciones son dinámicas, se van adaptando y acompañan a otros procesos, en especial a la disponibilidad de alimentos. Actualmente se observa una tendencia en la valoración de otras canjas tradicionales como son, por ejemplo, la “sopa de *conquilhas* del Algarve”, la canja de bacalao de la *Marinha Grande* o las canjas de almejas, de merluza, de marisco... Se asiste simultáneamente a la invención de otros tipos de sopas como es el caso de la canja de

7. De acuerdo con García de Orta (1501-1568), esta preparación culinaria vino de la India y su etimología así lo indica: *kanji*. Galopim (2001: 243) desarrolla un poco más el origen de este plato diciendo que “la canja hemos ido a buscarla al oriente, al concani, en el siglo XVI, donde se hacía con agua y arroz y con pimienta y cominos. En esa época, Manuel Godinho Cardoso habla de ella en la célebre *Historia Trágico-Marítima*: ‘no había otras mesinhas ni beneficios, más que remedio de sangrías, canjas de arroz o maíz’. Entre nosotros se habla de canja cuando el caldo, de carne o de pescado, apenas tiene arroz.”

garoupa,⁸ una forma renovada de preparación de la sopa tradicional en la que se articula la innovación con la valoración de las tradiciones alimentarias.

En relación con otras sopas tradicionales de expresión nacional y siguiendo la perspectiva de Olleboma, hay que referirse al caldo verde. Se trata de “una sopa de berzas y batata. Es sopa de pobres, clases medias y ricos. Es la sopa diaria en la región norte del país” (1994: 26). En esa zona, el caldo se sirve en cuencos y escudillas con acompañamiento de broa de maíz o pan de centeno. A veces se añade una tira muy fina de salchichón norteño (sazonado con vino) únicamente para dar un ligero gusto. También se hace caldo verde con grelos, berzas o nabizas” (1994: 33).

La sopa de cocido es el resultado del aprovechamiento del caldo donde son cocidos los ingredientes que formarán parte del plato –verduras, carnes frescas y embutidos adecuados–, tal y como la propia designación de la sopa indica. Las carnes y las verduras que acompañan este caldo son servidas, sin embargo, por separado. El cocido es uno de los platos más consumidos en todo el país, como bien señala Olleboma. Su composición varía según la disponibilidad económica de la familia que lo prepara y según la región del país pero podríamos distinguir, *grosso modo*, dos situaciones muy distintas. Mientras la sopa de los “cocidos” de las regiones del norte consiste en el caldo de cocer los ingredientes, aromatizado o no con menta, en el sur la sopa la conforma el propio cocido, que a veces se designa por “jantar”. Encontramos ejemplos de ello en el “cocido de garbanzos” y el “jantar de alubias” o “jantar de garbanzos” del Algarve, platos en los que se aprecia la influencia árabe en la utilización de carne de borrego. En cuanto a su diversidad, el cocido es, en esencia, “un plato de la tierra, hecho con los elementos que el hombre del campo tiene a mano en la huerta [...], con los embutidos caseros. Es necesariamente diferente de una región a otra, de un país a otro, en su condición de comida verdaderamente telúrica. Con rigor y escrúpulo, puede ser imitado en un restaurante de la ciudad, en el estilo vernáculo de tal o cual región” (Alves, 1992: 362).

El cuarto tipo de sopa tradicional de cariz nacional es la sopa de pescado o “sopas de pescado”, designación que también incluye los caldos de

8. La canja de *garoupa* (mero) se ha vuelto el plato emblemático de un restaurante de Alcácer do Sal (Alentejo) y consiste en un plato único elaborado como la canja tradicional pero incorporando el referido pescado, espinacas y arroz.

pescado y las bullabesas o calderetas. De acuerdo con Olleboma, no hay que hacer únicamente una distinción clara entre estas tres preparaciones culinarias sino que, además, se distinguen las calderetas simples de las calderetas *à fragateira*. Como señala este autor, “las primeras son simples caldos, más o menos claros, pasados después de cocinados por un colador fino y que se sirven como simples caldos, sin ninguna guarnición, o como sopas con pan o con arroz. Las calderetas simples son guisos con o sin batatas y tomate, sin incorporación de agua, muy condimentados, en general preparados con un sólo pescado [...] calamares o mejillones de caldereta, anguilas *à moda de Aveiro*, caldereta de congrio *à moda de la Ericeira*, bacalao de caldereta, etc. Las calderetas *à fragateira* son caldos de pescado muy perfumados, aromatizados con varios condimentos nacionales y regionales [...] que cuecen de quince a veinte minutos de hervor, con los pescados previamente cortados en filetes o pedazos [...] Son, de este modo, guisos de pescado con bastante unto, que se sirven en platos de sopa o en escudillas y, por separado, rebanadas de pan secado en el horno que embeben el unto y son el acompañamiento del pescado” (1994: 27-28). Ésta es la versión que Olleboma eligió para definir la “caldereta nacional”. Actualmente, a pesar de las muchas variantes, se puede afirmar que las calderetas más comunes son aquéllas que se preparan alternando capas de pescados variados con capas de cebolla, tomate, pimiento y batata, todo regado con aceite, sazonado con unas ramitas aromáticas y estofado sin incorporación de agua.

La caldereta, representación de una de las sopas más emblemáticas de la identidad nacional de este país bañado por el Atlántico, de clima mediterráneo y que llama a la convivencia, es magníficamente descrita por Albino Forjaz de Sampaio: “Otra sopa que proporciona una comida completa es la caldereta, otra gran orquesta sinfónica para el paladar. El caldo sobre pan sirve de sopa. Después, la caldereta clásica, con mújol, merluza, anguila, congrio, salmonete, langosta, camarón, langostinos, mejillones y almejas. Todo hecho, comer despacio y sin pensamientos torpes, confortarse con la riqueza del día y bendecir a Dios en las alturas por haber creado cosas tan extraordinariamente agradables” (2000: 216). En esta descripción, una vez más se evidencia la “voluptuosidad” de los sentidos –parafraseando el título de este libro– proporcionada por una obra de arte gastronómica: “una buena sopa de pescado”.

En cuanto a las sopas tradicionales de cada región, Maria de Lourdes Modesto (1982) ha identificado setenta y cuatro. Pero existen muchas más, varían con los saberes y con los recursos locales de cada región y su diversidad es innumerable. Esta diversidad queda ilustrada en el libro *Cozinha Tradicional Portuguesa*, que constituye un verdadero tratado de referencia. El recorrido por esta obra nos lleva de norte a sur con una variedad considerable de designaciones y de composiciones de sopas. Por sí mismo, este elenco de caldos resulta esclarecedor de cómo el ingenio, el arte y la necesidad han sabido fijar en la tradición muchos tipos de sopas que identifican y valorizan la historia de cada lugar y cuyos sabores y aromas constituyen un deleite para los sentidos. A modo de ejemplo, señalamos algunas de estas sopas consideradas platos únicos: sopa seca al estilo del Miño; sopa de piedra; poleada con queso fresco; sopa de verdolagas con quesitos y huevos; rancho al estilo de Viseu; garbanzos guisados con huevos; jantar o cocido de maíz; jantar de matanza (de cerdo); sopa de olla; sopa de liebre; sopa de perdiz...

EL CASO DE LAS PLANTAS SILVESTRES ALIMENTARIAS

La riqueza del paisaje del Alentejo radica [...] en la infinidad de detalles que el conocimiento nos hace descubrir, en un recurso pedagógico que nos muestra en qué medida la naturaleza es importante para el hombre: la recolección de setas, de cardos, de espárragos, del poleo y de otras hierbas aromáticas; su transformación gastronómica, que es también una forma de elogio de la naturaleza y de identificación propia...” (Jorge Gaspar, 1993: 147).

En el sur del país, particularmente en el Alentejo, el concepto de sopa sigue siendo utilizado en su significado ancestral. Es decir, la designación *sopa* o *sopas* (*sopas de pão*) significa precisamente el pan embebido en un “caldo bien sazonado” que lo vuelve más digerible, más sabroso y, por tanto, más agradable y más rico en términos de sabor y en términos nutricionales. Por otro lado, el uso de plantas silvestres alimentarias y de hierbas aromáticas para condimentar, marcan de modo emblemático la tradición gastronómica de las sopas de esta región, confiriéndoles aromas y sabores que las distinguen de las restantes regiones del país.

Las plantas silvestres alimentarias⁹ más utilizadas en el Alentejo son: los cardillos o targarinas (*Scolymus hispanicus* L.), designados localmente como ‘carrasquinhas’; las acederas o catacuses (*Rumex crispus* L.), también conocidas como ‘labaças’ en otras regiones del Alentejo; las acelgas¹⁰ (*Beta vulgaris* L. ssp. *maritima* L.); los berros (*Nasturtium officinale* R. Br.); las verdolagas (*Portulaca oleracea* L.); las llamadas espinacas de Nueva Zelanda (*Tetragonia tetragonoides*); los espárragos negros o bravos (*Asparagus aphyllus* L.) y las setas. Con excepción de los espárragos y las setas, se usan principalmente en la confección de sopas que dan cabida, además, a hierbas aromáticas, sobre todo, las de crecimiento espontáneo. Sin agotar la lista de plantas aromáticas utilizadas en las preparaciones culinarias del Alentejo y el Barrocal Algarvio, citamos a continuación las más comunes: el poleo (*Mentha pulegium* L.); la menta de cocina (*Mentha spearmint* L.); la menta de ribera (*Mentha cervina* L.); el orégano (*Origanum vulgare* Hoffm.); el tomillo (*Thymus vulgaris* L.); y el romero (*Rosmarinus officinalis* L.). Y a ellas se añade el cilantro (*Coriandrum sativum* L.) que, aun no siendo espontáneo, se convierte en un ingrediente distintivo de la *açorda* y los ensopados. El uso culinario de estas plantas silvestres, hierbas aromáticas y setas constituye un patrimonio de los saberes locales y modos tradicionales de aprovechamiento de los recursos existentes, dando lugar a formas de gestión y conservación del paisaje.

En el Alentejo, los diferentes tipos de sopas se agrupan en *açordas*, caldos y cocidos. La emblemática *açorda*, según los historiadores, deriva de un plato árabe, el *tharîd* o “pan sumergido en caldo aromatizado y aliñado con

-
9. En la designación de plantas silvestres alimentarias o plantas bravías con utilidad alimentaria se engloban todas aquellas que crecen espontáneamente en la naturaleza y cuyas hojas, tallos o yemas son directamente comestibles.
 10. En la actualidad se acepta que muchas plantas alimentarias básicas de la zona mediterránea –como las actuales variedades cultivadas de trigo, cebada, avena y centeno, la oliva, el lino, hortalizas como la remolacha o las espinacas, entre otras– y diversas variedades de frutos son el resultado de la domesticación de variedades silvestres. El interés por la domesticación de plantas espontáneas se remonta al inicio de la agricultura. Por ejemplo, la acelga (*Beta vulgaris* L. ssp. *maritima* L.) es una de las más importantes y también de las más antiguas cultivadas en el mundo, siendo consumida en estado salvaje desde tiempos prehistóricos y referenciada ya en escritos del 700 a. C., –en el jardín de uno de los reyes de Babilonia–, alcanzando el Mediterráneo en el siglo I a. C. con los romanos (Saraiva *et al.*, 2006).

aceite” (Saramago, 1987: 99). En su simplicidad y en el placer de los sabores que proporciona, esta sopa traduce bien lo que la creatividad puede hacer a partir de la gestión de pocos recursos: para preparar una *açorda* “basta machacar unos dientes de ajo, sal, una ramita de cilantro y/o de poleo y aceite en un almirez”. Se obtiene así el conocido “*piso* alentejano a base de cilantro, ajo, aceite y sal”, sobre el que se vierte agua caliente para lograr un “caldo caliente y aromatizado” al que se añaden rebanadas de pan seco. Esta *açorda* preparada se acompaña con huevos escalfados, bacalao cocido, aceitunas, sardinas fritas, rábano, etcétera

Los caldos del Alentejo son el resultado de la cocción de carne, pescado y leguminosas con verduras. Se vierten sobre las sopas de pan, que deberá estar ya un poco reseco y tener de dos a tres días¹¹ para absorber bien el caldo. Dentro del universo de los caldos se sitúan también los denominados calduchos, caldetas o limados cuyos principios culinarios y nutricionales se aproximan mucho a las sopas, a pesar de que localmente son designados de otro modo. Así, por ejemplo, el limado corresponde a una técnica de preparación culinaria muy común y que se halla genéricamente asociada a “una comida ligera con caldillo espesado con harina y vinagre”. Este procedimiento, aparentemente tan simple, se muestra revelador de los conocimientos y características de la cocina familiar mediterránea, de esa cocina que pone en valor los sabores de los ingredientes a través de un elemento aglutinador que, en este caso, es la harina aromatizada con vinagre.

Los cocidos constituyen una mezcla, más consistente que los caldos, de múltiples ingredientes, generalmente vegetales, a los que se añade algún otro elemento que confiere sabor a la base y que puede ser grasa, embutido o carne. Los cocidos reúnen la combinación equilibrada de productos entre sí –esto es, de leguminosas y de vegetales con sus correspondientes características nutricionales (proteínas vegetales, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas)–, cuyo resultante es la fusión de sabores y texturas, utilizándose el caldo resultante de la cocción para embeber el pan de las sopas.

La diferencia entre una sopa, una *açorda* y un limado es muy tenue. En las tres preparaciones, el principal elemento lo constituye el agua, la ligazón se hace con almidones (harina) o proteínas animales (queso, huevos) que

11. Se basa en el aprovechamiento del pan duro pues, ancestralmente, la “amasadura” era semanal o cada diez días.

espesan la cocción y la grasa es utilizada siempre en pequeñas cantidades. Estos procedimientos constituyen las prácticas identitarias de la cocina de todo el Alentejo. La presencia constante del agua como ingrediente en el proceso de preparación culinaria resulta determinante para que esta cocina sea considerada muy saludable. Por un lado, el punto de ebullición del agua permite que la temperatura de cocción se mantenga relativamente constante, impidiendo la degradación de las grasas y demás nutrientes. Por otro lado, los platos cotidianos alentejanos pueden integrar en su composición cereales, leguminosas secas y batatas, alimentos que tienen como componente principal los hidratos de carbono. La cocción en agua permite, además, la liberación de cierta cantidad de almidón que sirve para espesar el caldo y para vehicular y concentrar los sabores producidos durante la cocción a través de la mezcla de los diferentes elementos diluidos en el agua.

A estas características se suma el uso de hierbas aromáticas, que es transversal a toda la culinaria alentejana y se emplea, particularmente, en la preparación de sopas. Mientras algunas plantas se utilizan a lo largo de todo el año –como la menta, el cilantro y el perejil–, otras son utilizadas estacionalmente; es el caso del orégano que se emplea seco en verano o del poleo, utilizado sobre todo en invierno y primavera. Sobre el poleo en particular y los *cheiros*¹² en general, Galopim de Carvalho (2001: 52) escribe: “poleo, el más alentejano de los cheiros si por nosotros fuera, con derecho a figurar incluso como símbolo regional. Ya Estrabón, el gran geógrafo griego de finales del siglo I a. C., había reconocido esta región al sur del Tajo como el paraíso de las hierbas frescas”.

DEL PASADO AL PRESENTE

El patrimonio de saberes, muchos de ellos del dominio intangible, ha sido transmitido oralmente de generación en generación y su aplicación práctica se inserta en una lógica basada en la utilización de recursos alimentarios dentro de un contexto de estrecha dependencia entre producción, disponibilidad de alimentos

12. *Cheiros* es la designación local atribuida al conjunto de las hierbas aromáticas usadas en culinaria.

y consumo familiar. En este caso, se trata de la elaboración de sopas a base de plantas espontáneas comestibles.¹³

Cuando la limpieza de los campos de cereal se realizaba manualmente cada primavera por grupos de mujeres y mozas, un recurso que permitía diversificar la dieta alimentaria en el Alentejo era, precisamente, el aprovechamiento de algunas malas hierbas consideradas dañinas para los trigales. Aunque hablemos de su empleo como si se tratase de una práctica caída en desuso en el siglo pasado, la realidad es que todo el conocimiento asociado a su utilización sigue muy presente en la memoria de los protagonistas, quienes relacionan su consumo con períodos de escasez de alimentos y con contextos de penuria alimentaria, bien diferentes a los actuales. En efecto, su uso es hoy en día menos frecuente o casi inexistente como consecuencia de la profunda alteración de las prácticas alimentarias en las últimas décadas, marcadas por el aumento de los ingresos familiares y por la diversificación alimentaria. Un relato local relativo a la utilización de estas plantas en tiempos pasados señala que “aquello era la suerte de muchas familias antiguamente, hoy ya no, afortunadamente. Se iba mucho a buscar a los campos, por ejemplo, el catacuz, que se comía, o las tengarrigas, que se dan más para el sur; nosotros aquí les llamamos carrasquinhas o cardillo, que es todo la misma cosa.”

-
13. Una llamada de atención sobre la importancia de estos recursos genéticos puede constituir una forma pedagógica de valorización de las tradiciones alimentarias y de descubrimiento de sabores olvidados, parte integrante de la identidad gastronómica local. La conservación y utilización sostenible de los recursos genéticos es, en la actualidad, una actividad de importancia crucial para el mantenimiento de la biodiversidad y los paisajes y para la continuidad de saberes tradicionales. Y con mayor razón cuando ya se ha comenzado a constatar el declive progresivo de la biodiversidad como consecuencia de prácticas agrícolas intensivas. Desde la década de los setenta, organismos internacionales como la FAO (*Food and Agricultural Organization*) y el IPGRI (*International Plant Genetic Resources Institute*) alertan sobre la importancia de la conservación de la biodiversidad y sobre la necesidad de adoptar estrategias de conservación de determinadas especies debido a su grado de deterioro y a su importancia socioeconómica (en particular las *neglected minor crops*). A partir de la década de los noventa, comienzan los esfuerzos para preservar y usar la diversidad de recursos genéticos vegetales en su hábitat natural, *in situ*, o en las tierras donde el material vegetal inició su proceso de desarrollo, por ejemplo, en el campo del agricultor o en las huertas.

Si la memoria de esas vivencias condiciona la apreciación que sus protagonistas hacen del papel de las plantas silvestres en la alimentación, hay que destacar que en la actualidad emerge una tendencia contraria en torno a estas hierbas tanto por parte de consumidores urbanos como por aquellos que regresan a sus orígenes. Se asiste así a una revalorización de las preparaciones simples y frugales y, en este sentido, las sopas tradicionales a base de plantas silvestres comestibles son consideradas platos identitarios de la cocina local. Para unos es la búsqueda y el descubrimiento de sabores nuevos, para otros el reencuentro con recuerdos de sabores.

Algunos restaurantes, aprovechando esta dinámica y articulando tradición e innovación alimentaria, han recuperado y reintroducido entre sus platos principales las sopas tradicionales con plantas silvestres alimentarias; con ello pretenden ir al encuentro de las expectativas y la curiosidad de los visitantes que quieren probar sabores específicos de la región. En este contexto, la restauración local se constituye en un agente muy importante de divulgación y revalorización de las sopas tradicionales, haciendo perdurar en el tiempo el mantenimiento tanto de los sabores como de los saberes asociados a esos sabores.

Así, el patrimonio gastronómico constituido por tradiciones alimentarias que se asocian a plantas silvestres y a otros recursos naturales –integrados, a su vez, en el patrimonio agroforestal principalmente–, representa un recurso endógeno a movilizar para el desarrollo de formas de turismo cultural. Desde esta perspectiva, los nuevos caminos del desarrollo deben pasar por la innovación de las tradiciones alimentarias locales. Estas tradiciones constituyen uno de los pilares de referencia para diseñar formas organizadas de conocimiento y de descubrimiento de un territorio, es decir, para ofrecer prácticas de ocio activo, de excursionismo gastronómico o de paseos pedestres temáticos dedicados, por ejemplo, a la identificación de la flora local y de los recursos micológicos silvestres en espacios forestales, al conocimiento de sus usos alimentarios o al encuentro/reencuentro con los sabores de la gastronomía local.

APÉNDICE GASTRONÓMICO

En homenaje a Helen Macbeth, reproducimos a continuación varios ejemplos de caldos, cocidos y sopas de esta cocina tradicional alentejana cuyas

recetas han sido escritas por José Luis Tirapicos Nunes, profesor de la Universidad de Évora.

Caldo de carrasquinhas

Se rehoga en aceite una cebolla picada fina y un diente de ajo, se adereza con pimiento molido, sal y laurel, se añaden los cardos preparados y lavados (en trozos de unos 5 cm) y se agrega agua para cocerlos. Cuando están cocidos, se retira un poco del caldo de cocción al que se le añade la misma cantidad de vinagre y en esta mezcla se disuelve la harina. Antes de añadir la harina que espesa el caldo, se incorpora el queso fresco pero pasado de hace dos o tres días. Se abre un huevo por persona y finalmente se añade la *polme* mezclando suavemente. Se sirve sobre rebanadas finas de pan duro. (Prof. Tirapicos, Univ. de Évora).

Nota: El caldo lleva harina de trigo disuelta en agua y vinagre (ejemplo: caldo de cazón, caldo de pescado de río, que son los “limados” o “calducho”). En cuanto al uso de quesos para cocinar, se trataba de aprovechar los quesos frescos que ya se habían pasado o, como sucedía al preparar la sopa de tomate, se aprovechaban los quesos muy endurecidos.

Cocido de garbanzos con cardos

En una cazuela se colocan los garbanzos remojados desde el día anterior, las carrasquinhas (cardos) preparadas, cortadas y lavadas, las zanahorias, las batatas, un pedazo de tocino o una pezuña de cerdo alentejano y un trozo de cordero –todo ello en reposo con un poco de sal desde el día anterior–, una longaniza pequeña y un salchichón. Se cubre todo con agua y se deja cocer. Después de cocido se cortan en una sopera rebanadas finas de pan alentejano duro, se cubren con menta y se pone el caldo encima. La mezcla y las carnes son servidas por separado, pero se come todo junto en la proporción que cada uno desee. (Prof. Tirapicos, Univ. de Évora).

Nota: El cocido tradicional se hacía en una cazuela de barro y se cocinaba en un fuego sobre el suelo.

Sopa de verdolagas

Se sofríe en aceite las cebollas en rodajas, se añaden las verdolagas y se les da una vuelta. Cuando estén blandas, se cubren con agua y se deja hasta que hierva; a continuación se introducen en el caldo unas cabezas de ajos enteras a las que sólo se ha retirado la piel blanca exterior y las batatas peladas y cortadas en rodajas gruesas. Se deja cocer y, en el momento de servir, se escalfa un huevo por persona y quesitos secos de cabra cortados en cuartos. Se añade la sal y se vierte el caldo sobre rebanadas finas de pan duro que ya se han colocado en el fondo de la sopera. La mezcla de las verdolagas, huevos, queso y batata es servida por separado, pero se come todo junto. Se come caliente. (Prof. Tirapicos, Univ. de Évora).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alves, Dário Moreira Castro
1992 *Era Tormes e Amanhecia. Dicionário Gastronómico Cultural de Eça de Queiroz*. Lisboa: Livros do Brasil, vols. I y II.
- Aubaile-Sallenave, Françoise
1989 *L'alimentation en Méditerranée. Préhistoire et Antiquité*. Paris, C.N.R.S./Musée d'Histoire Naturelle.
- Contreras, Jesús, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dirs.)
2005 *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània.
- Ertug, Füsün
2005 "Plantas silvestres utilizadas como alimento en el pasado y en el presente en el mediterráneo oriental", en Jesús Contreras, Antoni Riera y F. Xavier Medina (dirs.) *Sabores*

Nota: Hay lugares en el Alentejo donde no se añade cebolla pero se refuerzan las cabezas de ajos. Y también hay recetas de esta sopa en las que no se emplean quesitos.

del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común. Barcelona: Institut Europeu de la Mediterrània. 99-107.

Food and Agriculture Organization (FAO)

1996 *Global Plan of Action for the Conservation and Sustainable Utilisation of Plant Genetic Resources for Food and Agriculture.* Rome: FAO.

Fonseca, Maria Lucinda (coord.)

2006 *Desenvolvimento e Território: Espaços Rurais Pós-agrícolas e novos lugares de turismo e lazer.* Lisboa: Centro de Estudos Geográficos.

Galopim de Carvalho, António Marcos

2001 *Com poejos e outras ervas.* Lisboa: Âncora.

Gaspar, Jorge

1993 *As Regiões Portuguesas.* Lisboa: Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional.

Mariné, Abel, Llorenç Torrado y Ramón Clotet

1996 “La sopa en la cocina mediterránea. Aspectos higiénicos, dietéticos y gastronómicos”, en F. Xavier Medina (ed.) *La alimentación mediterránea. Historia, Cultura, Nutrición.* Barcelona: Icaria. 207-216.

Measures, John y Madge Measures

1995 *Portugal meridional. Gentes, tradições, fauna e flora.* Faro: Associação IN LOCO.

Modesto, Maria de Lurdes

1982 *Cozinha tradicional portuguesa.* Lisboa: Verbo.

Oliveira Bello, António Maria de (OLLEBOMA)

1994 *Culinária Portuguesa.* Lisboa: Assírio e Alvim.

- Peres, Emílio
1997 “Elogio da Sopa”, *Revista de Alimentação Humana*, III/1. Porto: Sociedade Portuguesa de Ciências da Nutrição e Alimentação (SPCNA). 5-9.
- Ribeiro, Orlando
1987 *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Lisboa: Livraria Sá da Costa.
- Sampaio, Albino Forjaz
2000 *Volúpia, a nona arte, a gastronomia*. Lisboa: Notícias.
- Saraiva, Isabel, José A. Passarinho, Maria M. Veloso, Joana Gomes da Silva y Maria M. Valagão
2006 “Horto de plantas silvestres alimentares: uma forma complementar de conservação *ex-situ* de recursos genéticos”. Póster presentado a las *XXXII Jornadas Portuguesas de Genética*, Vila Real.
- Saramago, Alfredo
1997 *Para uma história da alimentação no Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim.
- Torrado, Llorenç
2000 *A Dieta Mediterrânica. Conselhos, receitas e princípios práticos para a sua saúde diária*. Lisboa: Temas e Debates.
- Valagão, Maria Manuel (org.)
2006 *Tradição e inovação alimentar. Dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*. Lisboa: Colibri/ INIAP.
- Valagão, Maria Manuel y Joana Gomes da Silva
2006 “As tradições alimentares”, en Maria Manuel Valagão (org.) *Tradição e inovação alimentar. Dos recursos silvestres aos itinerários turísticos*. Lisboa: Colibri/ INIAP. 81-151.



The Milk Tie

Jeremy MacClancy

INTRODUCTION

Milk is a unique universal. It is the only common food produced in humans, for humans. It is the only food every mother makes, the only food every person consumes at the beginning of their life. Since breast-feeding is so central a part of infant-rearing it is unsurprising that a host of food historians (Hardyment 1983; Fildes 1986), medical researchers (Wickes 1953; Hamosh & Goldman 1986), anthropologists (Raphael 1973; Raphael and Davis 1985; Durham 1991) and feminists (Coward 1989; Carter 1995; Draper 1996) have studied its nutritional pros and cons, its cross-cultural variability, its patriarchal politics, the evolution of Western attitudes towards it, and the polemic about supplying powdered milk to mothers in the Third World. Yet in the midst of all this work about milk in the West and beyond, what is surprising is that one distinctive and historically significant topic appears to have been neglected until relatively recently: the establishment of an indissoluble “milk-tie” between infants of different parents who suck at the same breast, and the important social, political, and economic consequences which follow from it.

The aims of this paper are: (I) to carry out a systematic survey of the literature on the milk-tie; (II) to try to derive some generalizations about this practice; and (III) to isolate and underline its continuing, contemporary relevance in a surprising variety of domains.

I

The milk-tie is not a universal phenomenon: in some cultures women never give suck to others' infants, regarding the very idea as distasteful, unnatural or

even dangerous to the life of the woman who attempts it (Fildes 1988: 265). Among the Baganda of East Africa, for instance, mothers refuse to allow surplus, expressed milk to be fed to other babies: those Baganda infants whose mothers are unable to feed them die (Jelliffe 1962: 22).

But the milk-tie is a strikingly widespread phenomenon, practised by peoples from the Balkans to Bengal, from Marrakech to Mandalay. It is all the more disappointing then that the vast majority of data available on this custom consists of mere snippets of information collected by travellers, doctors and ethnographers. All these here-gathered gobbets give us is some idea of the historical or contemporary extent of the practice.

Starting with the westernmost examples first, Dunn writes of the campaign waged in the late eighteenth century by one Moroccan tribe against another. When the latter finally surrendered, the former did not subordinate them but,

united with them in a pact known in the region as *tafargant* (interdiction). The initiating ritual involved the exchange of milk from lactating mothers [...]. *Tafargant* stipulated not only peaceful relations and mutual aid but also strict prohibition on marriage between the two tribes. This taboo implied symbolic brotherhood between them, but it may also have had the practical function of eliminating one major cause of tension. (Dunn 1973: 97)

Maher (1984: 107) states that, in the Middle Atlas region of Morocco, a mother must have the permission of her husband before she nurses another's child. All the examples of milk-kin that Maher came across were obtained between a mother and relatives of her husband. None were obtained between a mother and her relatives. This suggests that each husband was careful to ensure that his wife's wet nursing only served to strengthen the links between his immediate family and his kin.

Information on milk-kinship in the Near East is tantalizingly brief. Hammel (1968: 30) and Filipovic (1960) both mention that, in the Balkans, sibling-ship can be created between two children if they are suckled by the same mother, but neither author gives further details (but see Doja 1999). In traditional Turkey, a mother's child and her nursing become "milk-siblings" and thus cannot intermarry (Davis 1977: 237-38).

There are more reports about milk-kinship in the Middle East, all of which state that while the practice is still maintained today, the number of children so nursed has declined greatly in recent decades. On the island of Socotra, 550 miles east of Aden, infants are nursed by women from outside the father's clan; if both parents are from different tribes, "they are placed with the tribes or clans that stand closer to that of the mother" (Naumkin 1993: 282). In the southern Egyptian village studied by Ammar (1954: 102), people remembered who had wet-nursed whom so that the local marriage taboos would not subsequently be broken. Wet nursing rarely occurred among close relatives, where future marriage of the children was anticipated. Ammar underlines the importance of the milk-tie by reporting the locally-repeated tale of Harun al-Rashid, an eighth century caliph of Baghdad, who decided to kill one of his viziers and to punish the man's family because he believed they were plotting to depose him. Though the vizier's mother appealed to Harun, whom she had nursed as a child, he went ahead with his decision anyway. One chronicler considered this "An example of tyranny that overrides one's duties towards his breast-feeder who is like mother" (Ammar 1954: 99).

Among the urban elite of Saudi Arabia, Altorki (1980: 240-41) argues, milk-kinship was created for two primary reasons.

- *Domestic Convenience*: Since a woman was (and still to a great extent is) compelled to veil before any man other than a close kinsman, whom she could not marry, a man might ask his slave woman to nurse his daughters, so that they would not later have to veil to her son(s).
- *Forestalling Potential Marriages*: Given the local preference for the intermarriage of cousins and the prevalence of extended households composed of the families of adult brothers, a jealous man could prevent an undesirable marriage by having his wife nurse the children of the envied brother.

The members of the Iranian landowning elite with whom Khatib-Chahidi (1992: 119) spoke, thought both of these reasons highly bizarre. For the sake of domestic convenience, these Iranians did not have to establish milk-kinships with their servants. Instead they got around the problem by means of temporary fictive marriage contracts (a traditional device) between the servant and one of the children of the household head. If they *did* have to

call on the services of a wet nurse, their only concern was to avoid a choice of milk mother which *could* affect future marriage arrangements.

According to Granqvist (1947:252), who lived among the Palestinian Bedouin in the 1920s, local Muslim infants could be nursed by Muslim, Christian or Jewish mothers. By the same token, a Muslim could nurse a Christian, and the consequences would be understood in local terms. In 1881, in Damascus, the milk of the British consul's wife failed. As her son records:

A girl was duly produced (*by an astute sheikh of the 'Anizah group*) and according to my mother's testimony I drank her milk for several weeks. This is in the eyes of the Badawin entitles me to a certain "blood affinity" with the 'Anizah; for to drink a woman's milk in the desert is to become a child of the foster mother. This fact has been of assistance to me in my dealings with the Badawin. (Dickson, 1952: 7)

Going beyond the Middle East, Lyall (1882:221) stated that among the Rajputs of India chiefs chose wet nurses for their children from a well-known pastoral tribe. The nurse's family held a recognized hereditary status of "kinship by milk" and when the once-nursed man finally assumed the chieftom, his milk-brothers often attained much influence and position at his court. Also, in the Muslim Thai village studied by Hanks (1963:128), if a wet nurse was employed, her child had to be of the same sex as the child to be nursed. This was not only because the milk intended for a child of the opposite sex was believed to cause disease and even death in the nurseling, but because incest might occur otherwise when the milk-siblings became adults.

Almost all the reports about milk-kinship cited so far are overly pithy and fail to site the phenomenon adequately in its various contexts. To gain a more exact idea of the ends to which milk-kinship was put, it is necessary for us to look at two further, more intricate examples, from the Caucasus and northern Pakistan.

For a far-sighted father, marrying off his children strategically was one way to extend, in the right direction, his family's network of kin and relatives; using his children to create milk-ties with people they *could not* marry was another way. In pre-Revolutionary Russia, Christian villagers of northern Georgia and their Muslim counterparts over the Caucasian mountains used to sell their produce to one another by making hazardous treks through the high

passes (Dragadze 1987). Since cross-creed marriages were prohibited, the best way for a pair of already close trading partners to strengthen their relationship was for one of them to nurse and bring up a child of the other. In order not to appear suspicious, the family of the “adopted” child rarely made the trek over the mountains to visit. The child returned home before entering adolescence so that it could not be thought the “adoptee” family was exploiting his, or her, labour. After all, the ultimate aim of this tie was not for the partners to make a balanced exchange but to ensure the survival of the partnership across generations, for the milk-siblings would speak the same language, know the same traditions, and help each other with transport, trade and hospitality.

In Georgia today, milk-siblingship is seen as an important, intimate relationship. The parents exchange favours, gifts, and visits, and it is expected that the milk-siblings will be on close terms with each other throughout life. Neither they nor their children can intermarry.

The most radical, elaborate use of the milk tie for political purposes occurred in the tiny kingdom of Chitral, northern Pakistan (Biddulph, 1880:82-3; Jettmar, n.d.). In this markedly hierarchical state of royalty, aristocrats, commoners and slaves, which survived as a functioning polity until the 1950s, the rulers used to give their children away at birth to be fostered by noblewomen. These women would share the nursing of the children with as many of their female dependents as possible. In this way the welfare of a royal child involved a large number of people. Foster-parents of a princess received land and other gifts on presenting her at court when she reached seven; on her marriage, one of her milk siblings would accompany her to her new home. Those who had reared a prince would not only receive similar gifts on his handing-over but stood to gain even more: if at an early age he were made the governor of a province, his milk brothers became his main advisors and ran his executive. A prince was usually made governor of the area where he had been fostered so that he would be fully acquainted with the locals and would consider himself, to a certain extent, one of them.

Nobles who headed tribes or clans followed the royal example by farming out all their infants to families of lower status, who in return enjoyed particular privileges and were excused the payment of certain tithes. As a contemporary visitor to the region observed, “The foster parents continually show great devotion and abnegation to this cuckoo in their nest, and their own chil-

dren suffer. I have known cases where the foster fathers have spent all their subsistence on some useless brat of the aristocratic class” (Schomberg, 1938: 225). Again like their superiors, nobles might have their babies passed around a whole village or local tribe. Thus an infantile aristocrat suckled by several dozen different women might grow up to have 50 milk-mothers, 50 milk-fathers and hundreds of milk-siblings, all who would support and protect him if need be.

It seems like a cunningly simple political system, a state ruled at all levels by massively extended families linked by blood, marriage and milk. Trouble is, the system had a fatal flaw: unregulated accession to the throne, whether by seniority or achievement, lead to very bloody conflicts between the parties of different pretenders. When a king died, aspiring princes rapidly mobilized all their kin. Pretenders reminded nobles of their milk ties and nobles did the same to their lower status relatives. During these interregna, aristocrats acted as the bodyguard of their pretender; commoners and slaves formed the rank and file in the forces of their noble milk-brothers. Those groups who failed their prince, as sometimes happened, were indelibly stigmatized. Generally, however, almost all groups gave unswerving loyalty and effective protection to their candidate for the crown.

The stakes were high. If a pretender was successful, he gave high offices, land, and other gifts to his aristocratic milk-brothers, who passed on some of this largesse to their own supportive milk kin. But if his bid for the throne failed and he was not killed in the process, he and all his noble backers were banished immediately. This enforced exile was unavoidable for it was feared, rightly, that otherwise a pretender’s milk-brothers would strive to assassinate the new incumbent. They fled to the mountainous areas on the margins of the monarchy, which the king’s men could never properly bring under control and which acted traditionally as places of refuge for his defeated brothers and their milk kin. There the vanquished prince and his band made a living by obtaining help from the local peoples, or violently subjecting them to his will and establishing his own mini-state. Those aristocrats who could not easily accompany them on their flight (old people and mothers with infants) lost their homes and land and were forced to live in misery. Commoners of the defeated party might be enslaved to victorious nobles or sold to traders.

It is easy to see these conflicts from above, as primarily the bloody consequences of competition at court. But they may also be viewed from

below, as battles between tribes for power, with the princes as valued assets or risky liabilities. Thus powerful tribes, headed by ambitious nobles, far from being the puppets of milk-brother princes, could become the driving force of the system, persuading their royal kin, when the moment arrived, to make a bid for the throne.

There were also other, less risky ways for tribes and clans to exploit the system to their own advantage. Once, when the Roshte tribe incurred the wrath of the king, he confiscated their house and lands, which he handed over to others. To save themselves, the Roshte had to flee. Only one of them, a woman with an infant, decided to remain. A friend of hers had just borne the king his first son, of which he was very proud. The friend, clutching her baby, stole out of the palace and nursed him. She immediately took the child to her former house, burst in, and proclaimed that she was now the milk mother of the prince. When its inhabitants realized what she was shouting, they had no option but to leave. The king, though enraged, could not object to the demands of his new kinswoman. He restored all rights to the Roshte (Parkes 2001).

So far, I have given a list of instances of milk-siblingship, founded on the sucking at the same breast by genealogically unrelated infants. Yet it is important to note that, in areas where milk-kinship is already established, the symbolism of the practice may be exploited performatively in order to create structurally similar relations between adults. In these cases, the milk-kinship based on infantile breast-feeding is used as a model for the creation of a life-long tie. Granqvist (1947:114) states that a Palestinian woman who wished to adopt a stranger boy or man, could do so by publicly putting her nipple into his mouth, saying, "Thou art my son in God's Book, thou hast sucked from my breast." According to Granqvist (1931:65), "One reason for adoption is often the fact that a woman has to be alone with a strange man for some time as on a journey, and to protect her reputation she adopts him."

The existence of milk-relations may also be used by women to achieve some degree of gender equality. Patricia Daugherty, who worked among the Yorul community in the Taurus mountains above the south Turkish town of Alanya, has reported that its women may well take advantage of the milk-tie in order to gain some measure of control over the otherwise male-dominated system of arranged marriages (Daugherty pers. comm.).

Furthermore, the creation of a milk-tie may be exploited in order to shore up a reputation that is on the point of being ruined. In Georgia, if a husband thought his wife unfaithful, he called the suspected paramour to his house, bared his wife's right breast, put salt on it, and asked the man to kiss it. The suspect had no option: if he kissed it, he would be milk-tied to the woman for life and so could not, under threat of punitive retribution, have sex with her; if he did not kiss it, he incriminated himself and faced punitive retribution. Once the deed was done, the husband would address the couple: "Man, behold your mother. Woman, behold your son." He could now rest assured; his wife and new milk son-in-law could meet openly without fear of raising any suspicion, for incest was out of the question.

A similar use of the milk-tie was employed among the Afghans of the Hindu Kush, as noted by a British colonial officer:

In cases where conclusive proof (*of adultery*) is wanting, and which are brought for settlement before the ruler, guarantee is taken for the future by the accused placing his lips to the woman's breast. She thenceforth is regarded as his foster mother, and no other relations but those of mother and son can exist between them. So sacred is the tie thus established esteemed, that it has never been known to be broken. (Biddulph 1880: 77)

One British colonial officer, working in the same general area, who had agreed to participate in a ceremony of elective kinship with a local youth, found that the ritual entailed more than he had expected:

A goat was procured, quickly killed and its kidneys were removed. These were cooked at a fire and cut into morsels by an officiating (local) who fed us both ... on the point of a knife. At short intervals we had to turn our heads to one another and go through the (sickly) motion of kissing with our lips a foot or so apart. But—the surprise was in reserve... My coat and shirt were suddenly torn open and some butter was placed on my left breast, to which the youth applied his lips with the greatest energy and earnestness! I jumped up as if shot –but the thing was over! (Robertson 1896: 30-31. I thank Peter Parkes for bringing it to my attention.)

What the official had not anticipated was that the ceremony would turn into a rite of submission, whereby the subordinate places oneself in a state of symbolic dependency, like that of a child to a mother.

II

Our list done, we can attempt to generalize about the nature of the milk-tie. The first generalization we can make is that the extent of the tie is greatly variable between cultures, and even at times within cultures. Some authors speak of milk-kinship as though it were exclusively a relation between a pair of milk-siblings (Simoons 1976: 316; Farb and Armelagos 1980: 96). But these representations of the practice are far too restrictive, for milk-kinship, even in the most restrictive cases, always involves more people than just the pair of siblings. In the Moroccan case studied by Maher, the milk-kin are a close circle of the husband's relatives. In contrast, in the eighteenth-century Moroccan example provided by Dunn, two whole tribes entered into a single milk-tie. In Georgia, a pair of families is united by each tie while in Chitral a consciously created network of such ties could unite whole regions of the former kingdom.

In Islam, even though the Koran and the *hadith* (pronouncements of the Prophet) are explicit and fulsome about whom milk-kin may not marry, Muslim jurists have debated, in an at times tortuous manner, the definition of what exactly constituted a milk-tie (Altorki 1980). To them, the tie was not knotted by a single feeding but determined by a complex formula. Learned scholars crossed pens on such matters as exactly how many feeds, and of what volume, were necessary to knot the milk tie. Estimates ranged from one to ten feedings to a few drops on separate occasions. Some jurists contended that an infant's involuntary pause while sucking marked the end of one feed and the beginning of another; others would only recognize this break if the mother had deliberately interrupted her suckling. Some argued it was sufficient for a child to drink five times from a pot containing a woman's milk; their opponents counter-argued a child had only to drink from a pot containing a woman's milk collected on five separate occasions. Further issues in this arcane debate included the nature of testimony required for proof of the relationship, and whether cheese made from a woman's milk was an acceptable substitute.

These debates might, at first glance, seem to be a culturally particular example of the legal pedantry which jurists of any culture might indulge in. But these debates were not exercises in Islamic hair-splitting. Exactly how long and when an infant sucked at a woman's breasts were relevant legal questions, as the belated discovery of a distant milk relationship between husband and wife led to mandatory divorce. Further, as Khatib-Chahidi argues (1992: 123), practising Muslims need to know to whom they are related and in what ways if they are to perform their devotional duties effectively, because, for some of them, merely looking at a potential marriage partner "while saying their prayers would mean their devotions were nullified and had to be repeated." Thus some of the rulings relating to milk-kinship may, "Reflect the behavioural implications of the forbidden degrees of kinship for marriage: they represent not so much an indication of whom a person may or may not marry, but those of the opposite sex with whom one may or may not act in a relaxed manner" (*ibid*).

The second (and key) generalization we must make is about what the milk-tie *does*. Khatib-Chahidi (1992: 124) characterizes it as "a means to get friends or allies". This is far too restrictive. As a well-grounded generalization, all we can state is that the milk-tie is a means of establishing a lasting connection between two groups of people. It is a tie that in many ways is meant to be as significant, and as lasting, as those based on blood. Like human blood, human milk is an essential life-enabling substance. And by using milk (whether a nutritionally significant amount or not) to deliberately create a link of kinship, people try to naturalize the cultural. In other words, they exploit the parallels between blood and milk in order to make this fictive form of kinship appear as natural as that based on genealogy. In this context it is revealing that Waldren, who has done over two decades of research in the Majorcan village of Deia, reports that "an old woman recently died leaving her house to a young man she had nursed, rather than to her children or grandchildren" (Waldren pers. comm.).

Perhaps what is most interesting about the milk-tie is the variety of purposes to which that connection can be put, and the associations we can make between certain purposes and certain forms of social organization. It is evident that, in societies where rules of intermarriage consolidate the coherence of certain sub-groups (and so isolate them in the process), the establish-

ment of milk-ties is a means of creating lasting links with groups of people whom one is not allowed to marry into. This is clearly the case for caste-divided societies such as the Chitralli; for groups who need to maintain co-operative relations with their neighbours, such as Albanians, the Rajputs, or the tribes of eighteenth-century Morocco; and for religiously-defined groups who wish to uphold links with members of other faiths, such as the Christian villagers of northern Georgia or the Palestinian Arabs studied by Granqvist (Doja 1999; Parkes 2003). (The prompt provision by a sheikh of a local wet nurse for the British Consul's son may be interpreted in the same vein.)

The establishment of a milk-tie may be used, not to bring people together in a mutually beneficial manner, but to *increase* the social distance of one group from others to the ultimate benefit of only one party. Thus, in the example of the jealous Saudi brother, he was able to exploit the consequences of creating a milk-tie in order to forestall marriage between his children and those of his envied sibling.

The examples of the suspicious husbands and, in eighteenth-century Morocco, of the imposition of peace on a subordinate tribe illustrate a further end to which the milk-tie can be put: making others one's milk-kin as a way to control their behaviour.

III

As far as the evidence will allow us to state, the practice of milk-kinship is in decline, thanks to the increasingly widespread distribution of formula milk, to the general shift from extended rural families to nuclear urban ones, and to the gradual decline of kinship as the central model of co-operative interaction. (It is, however, easy to overstate this decline: work by Long (2003) in Australia suggests that its practice there is under-reported as health-care professionals denigrate the practice). Parkes has argued that though it has waned in South-east Europe because of increasing security provided by national states, it does occasionally revive for strategic reasons: to create pacific alliances or allegiances which cross-cut ethnic, political and religious divides (Parkes 2004a, 354).

This present decline is no reason for us to continue to ignore the practice. For milk-kinship is not just a historical oddity (though knowledge of

its existence and types is important for the historical record); it is not just an ethnographic curiosity (though information about its nature and function is important for our understanding of the varieties of kinship). Perhaps above all, knowledge of the milk-tie and its diversities helps to illuminate the social uses to which food may be put, and the ways that the uniqueness of one food may be put to unique ends.

But recently, just as it appeared that ideas about milk-kinship were about to be consigned to purely historical dimensions, the arrival in the Middle East of new reproductive technologies has, quite unexpectedly, given these notions a new context in which to flourish. Thus Morgan Clarke points out that for many Muslim religious authorities, genetic relations determine parenthood, *i.e.* paternity is based on the origin of the sperm and maternity on that of the egg. But this means that a daughter produced by donated sperm would have to veil herself at home when in front of her wife's husband, *i.e.* the man raising her. One way round this is through the creation of milk-kinship between him and the young female he is helping to bring up. So far, parents keep these strategies to themselves. As Clarke states, "The extent to which these complex ramifications of kinship may unfold is an open question" (2006a: 27). In this sense, the prior existence of an alternative mode of motherhood enables Islamic jurists to ponder further ones:

We are familiar with the milk mother and the rulings concerning milk siblingship. Now that we have realised that people have two ties to the mother, a tie of creation and inheritance whose origin is the ovary, and a tie of pregnancy and nurture whose origin is the womb. Until now, the tie of the womb was applied to both by extension. But what if now the two relations branch out, the creation from one woman and the nurture from another? Where does the tie of the womb stand vis-à-vis ovary filiation? What are the rights of the nurturer and what are the legal consequences? (Qaradawi 1990: 562-3, cited in Clarke 2006b: 18)

In other words, one consequence of the importation of Western medical technologies has been to stimulate Muslim authorities to rethink and revitalize Islamic forms of what is called "ritual kinship" (Clarke 2006c and 2007). Also, given that adoption is traditionally proscribed in Islam, the nursing of orphans is today being encouraged in Saudi Arabia. This initiative has received "acco-

lades in the local media” because, among other reasons, it has the important consequence that the orphaned child brought into a family “is no longer considered adopted in the eyes of the law but rather the equivalent of a blood relative.” (“Milk kinship can be an interesting adoption tool”, *Arab News*, 07/09/2007.)

The study of the milk-tie has also been boosted by the shift among anthropologists from perceiving kinship as descent to regarding it as a moral discourse, expressed in genealogical terms, yet predominantly concerned with the forging of alliances grounded on mutual power interests (Alvarado 2006). Once this move is acknowledged, then examples of milk-kinship become privileged opportunities to examine this strategy of creating links. What was formerly “a residual category of fictive kinship... is increasingly becoming a focal point of contemporary kinship studies” (Alvarado & Parkes 2006), as demonstrated by recent work in the Maghreb and pre-Saharan Morocco (Ensel 2002; Gélard 2006). For instance Van Til, working in southeast Mauritania, has found that today though fewer and fewer people establish new milk kinship ties, those already existing persist for generations. Here the system of milk kinship serves to mask relations of dependency between slaves and ex-slaves, and their masters or former masters; thus the persistence of the kinship links helps to ossify the hierarchy between the advantaged and those less so. In this way, ties of milk continue to undergird social inequality in local society (Van Til n.d.).

Conte and Walentowitz take a slightly different tack. They emphasize that milk-kinship must not be examined in isolation, but in relation to local ideas about the embodiment of the person and about social relatedness in local Islamic terms. For them, ethnographically particular refractions of milk-kinship have to be studied in local conjunction with “the wider, gendered fields of social proximity, law, politics and cosmology.” Thus for her, milk-kinship should not be seen in categorical terms, but as an integral part of “a grammar of proximity through which ‘substance’ is defined in terms of relationality” (Conte & Walentowitz 2006).

The work of Parkes has been a major stimulus to this revival of interest in milk-kinship and associated practices. In a magnificent series of brilliant papers he has demonstrated the socio-political centrality of these forms of kinship as alternative social structures throughout Eurasia (Parkes 2001; 2003; 2004a; 2004b; 2006). He has also courted controversy by criticizing the somatic thesis of Françoise Héritier, who succeeded Lévi-Strauss in his chair

at the Collège de France. She claims to have uncovered a peculiar Arab folk-physiology of lactation, whereby breast milk is regarded as transformed male semen. Parkes argues her thesis is unsubstantiated by current ethnographies and judges it an “over-hasty structural extrapolation of schematic jural conceptions of adoptive kinship, when these are interpreted in negligence of their historical formation” (Parkes 2005: 324). So far French ethnographers have yet to pick up the gauntlet to defend their retired colleague (the only partial exceptions being Vernier 2006; Fortier 2007).

Whether or not Parkes is right, examining the milk-tie has now moved towards the centre-stage of kinship studies, thanks partially to his own exemplary work, the shift within kinship studies from focussing on descent to alliance, and from the arrival of the new reproductive technologies in Muslim countries. More generally what all this serves to illuminate is the nature and process of anthropological debate. What was once viewed as an ethnographic oddity is today understood as an important topic in its own right. In this sense, milk-kinship becomes a further example of the way research not driven by agendas of “social relevance” may yet come to serve exactly those ends. What may appear to be abstruse scholarship one day can become material of real import the next day (MacClancy 2002: 14). Milk-kinship: an anthropological topic whose time has come?

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

Altorki, Soraya

- 1980 Milk-Kinship in Arab Society: An Unexplored Problem in the Ethnography of Marriage”, in *Ethnology*, XIX (2). 233-44.

Alvarado Leyton, Cristian

- 2006 “Towards a comparative study of ritual and mimetic kinship”. Paper presented at workshop *Rethinking ritual kinship*, European Association of Social Anthropologists conference, Bristol, 20 September.

- Alvarado Leyton, Cristian and Peter Parkes
 2006 "A critical reconsideration of ritual kinship". Opening statement at workshop *Rethinking ritual kinship*, European Association of Social Anthropologists conference, Bristol, 20 September.
- Ammar, Hamed
 1954 *Growing up in an Egyptian Village: Silwa, Province of Aswan*. London: Routledge and Kegan Paul.
- Biddulph, John
 1880 *Tribes of the Hindoo Koosh*. Calcutta: Office of the Superintendent of Printing.
- Carter, Pam
 1995 *Feminism, Breasts and Breast-Feeding*. London: Macmillan.
- Coward, Rosalind
 1989 *The Whole Truth*. London: Faber and Faber.
- Clarke, Morgan
 2006a "Shiite perspectives on kinship and the new reproductive technologies", in *ISIM Review* 17, Spring. 26-27.
 2006b "Islam, kinship and new reproductive technologies", in *Anthropology Today*, vol. 22, n. 5. 17-20.
 2006c "The modernity of milk kinship: Islamic legal reactions to new reproductive technology". Paper presented at workshop *Rethinking ritual kinship*, European Association of Social Anthropologists conference, Bristol, 20 September.
 2007 "Closeness in the age of mechanical reproduction: debating kinship and biomedicine in Lebanon and the Middle East", in *Anthropological Quarterly* 80 (2), Spring, pp. 379-402.
- Conte, Edouard & Saskia Walentowitz
 2006 "Ties of milk and the grammar of closeness in Muslim contexts". Paper presented at workshop *Rethinking ritual kinship*, European Association of Social Anthropologists conference, Bristol, 20 September.

- Davis, John
 1978 *Peoples of the Mediterranean. An essay in comparative social anthropology.* London: Routledge and Kegan Paul.
- Dickson, Harold Richard P.
 1949 *The Arab of the Desert. A glimpse into Badawin Life in Kuwait and Saudi Arabia.* London: George Allen and Unwin.
- Doja, Albert
 1999 "Morphologie traditionnelle de la société albanaise", in *Social Anthropology*, 7, pp. 37-55.
- Dragadze, Tamara
 1987 *The Domestic Unit in a Rural Area of Soviet Georgia.* Oxford: Unpublished D. Phil. thesis, University of Oxford.
- Draper, Susan B.
 1996 "Breast-Feeding as a Sustainable Resource System", in *American Anthropologist* 98 (2). 258-66.
- Dunn, Ross E.
 1973 "Berber imperialism. The Ait'Atta expansion in southeast Morocco", in E. Gellner and C. Micaud (eds.) *Arabs and Berbers. From Tribe to Nation in North Africa.* London: Duckworth. 85-108.
- Durham, William H.
 1991 *Coevolution. Genes, culture, and human diversity.* Stanford: Stanford University Press.
- Ensel, Remco
 2002 "Colactation and fictive kinship as rites of incorporation and reversal in Morocco", in *Journal of North African Studies* 7, December. 83-96.
- Farb, Peter and George Armelagos
 1980 *Consuming Passions. The Anthropology of Eating.* Boston: Houghton Mifflin.

- Fildes, Valerie
 1986 *Breasts, Bottles and Babies. A History of Infant Feeding.* Edinburgh: Edinburgh University Press.
 1988 *Wet Nursing. A History from Antiquity to the Present.* Oxford: Basil Blackwell.
- Filipovic, Milenko S.
 1963 "Forms and functions of ritual kinship among south Slavs", *V Congrès international des sciences anthropologiques et ethnologiques*, II, vol. 1, Paris.77-80.
- Fortier, Corinne
 2007 "Blood, sperm and the embryo in Sunni Islam: milk kinship, descent and medically assisted procreation", in *Body and society*, vol. 13, n. 3. 15-36.
- Gélard, Marie-Lucie
 2006 "Dimension 'pactuelle' et parentés électives, tribu des Ait Khebbach (Sud-Est marocain)." Paper presented at workshop *Rethinking ritual kinship*, European Association of Social Anthropologists conference, Bristol, 20 September.
- Granqvist, Hilma
 1931 *Marriage Conditions in a Palestinian Village.* Helsingfors: Societas Scientiarum Fennica.
 1947 *Birth and Childhood among the Arabs. Studies in a Muhammadan Village in Palestine.* Helsingfors: Söderström & C:O Förlagsaktiebolag.
- Hammel, Eugene A.
 1968 *Alternative Social Structures and Ritual Relations in the Balkans.* Englewood Cliffs, NJ: Prentice-Hall.
- Hamosh, Margit and Armond S. Goldman
 1986 *Human Lactation 2. Maternal and Environmental Factors.* New York: Plenum.

- Hanks, Jane R.
1963 *Maternity and its Rituals in Bang Chan*. Cornell Thailand Project. Interim Reports Series No. 6. Ithaca, NY. Southeast Asia Program, Department of Asian Studies, Cornell University.
- Hardyment, Christina
1983 *Dream Babies*. Oxford: Oxford University Press.
- Jelliffe, Derrick B.
1962 "Culture, social change and infant feeding: current trends in tropical regions", *American Journal of Clinical Nutrition*, 10. 19-45.
- Jettmar, Karl
n.d. "Introduction", in K. Jettmar (ed.) *Milk Kinship in Chitral, by Shahzada Hussam-ul-Mulk*. Unpublished Ms.
- Khatib-Chahidi, Jane
1992 "Milk Kinship in Shi'ite Islamic Iran", in Vanessa Maher (ed.) *The Anthropology of Breast-Feeding. Natural Law or Social Construct*. Oxford: Berg. 109-133.
- Long, Debbi
2003 "Breast sharing: cross-feeding among Australian women", *Health Sociology Review* 12, December. 103-110.
- Lyll, Sir Arthur
1882 *Asiatic Studies*. London: John Murray.
- MacClancy, Jeremy V.
2002 "Taking people seriously", in Jerem MacClancy (ed.) *Exotic no more. Anthropology on the front lines*. Chicago: University of Chicago Press. 1-14.
- Maher, Vanessa
1984 "Possession and dispossession: maternity and mortality in Morocco", in Hans Medick and David W. Sabeen (eds.)

Interest and Emotion. Essays on the Study of Family and Kinship. Cambridge: Cambridge University Press. 103-128.

Naumkin, Vitaly

1993 *Island of the Phoenix. An Ethnographic Study of the People of Socotra.* Reading: Ithaca Press.

Parkes, Peter

2001 "Alternative social structures and foster relations in the Hindu Kush: milk kinship alleigance in former mountain kingdoms of northern Pakistan", in *Comparative Studies in Society and History*, vol. 43, n. 1. 4-36.

2003 "Fostering fealty: a comparative analysis of tributary alleigances of adoptive kinship", in *Comparative Studies in Society and History*, vol. 45, n. 4. 741-782.

2004a "Milk kinship in Southeast Europe. Alternative social structures and foster relations in the Caucasus and the Balkans", in *Social Anthropology*, vol 12, n. 3. 341-358.

2004b "Fosterage, kinship and legend. When milk was thicker than blood?", in *Comparative Studies in Society and History*, 46. 587-615.

2006 "Celtic fosterage: adoptive kinship and clientage in North-west Europe", in *Comparative Studies in Society and History*, 47. 359-395.

Qaradawi, Yusuf al-

1990 *Hady al-islam: fatawa mu'asirah.* Kuwait: Dar al-Qalam. 5th edition.

Raphael, Dana (ed.)

1973 *The Tender Gift. Breast feeding.* Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall.

Raphael, Dana & Flora Davis

1985 *Only Mothers Know. Patterns of Infant Feeding in Traditional Cultures.* Westwood, CT: Greenwood Press.

- Robertson, Sir George Scott
1896 *The Kafirs of the Hindu Kush*. London: Lawrence and Bullen.
- Schomberg, Reginald Charles F.
1938 *Kafirs and Glaciers. Travels in Chitral*. London: John Murray.
- Simoons, Frederick J.
1976 "Food Habits as Influenced by Human Culture: Approaches in Anthropology and Geography", in T. Silverstone (ed.) *Appetite and Food Intake*. Berlin: Dahlem Konferenzen. 313-329.
- Van Til, Kiky
n.d. "Masters and slaves: fixing social inequality through milk kinship in south east Mauritania". Abstract, www.ascleiden.nl/pdf/africanslavetrad.VanTil.abstract Accessed 10/11/2007.
- Vernier, Bernard
2006 "Du bon usage de la parenté construite avec des humeurs corporelles (sang et lait) et quelques autres moyens", in *European Journal of Turkish Studies*, Thematic issue n. 4: *The social practices of kinship. A comparative perspective*. www.ejts.org/document623.html Accessed 10.11.07.
- Wickes, Ian G.
1953 "A History of Infant Feeding", Parts I and II, in *Archives of Disease in Childhood*, 28. 150-158 and 237-256.

El lugar por donde pasa la vida...
Los mercados y las demandas urbanas contemporáneas:
Barcelona y Buenos Aires

F. Xavier Medina

Marcelo Álvarez

INTRODUCCIÓN

Este trabajo¹ intenta llamar la atención respecto de las actuales intervenciones en los mercados de alimentos en el contexto de nuevas demandas urbanas que incluyen su conversión en atracciones turísticas organizadas sobre la distinción cultural. Es verdad que los mercados son espacios comerciales de carácter universal: lugares donde se compra y se vende en pequeñas cantidades, principalmente alimentos, aunque no sólo víveres. El mercado es, si se quiere, el escenario privilegiado y simbólico para el producto fresco. Dispuestas de manera visual y visible, las mercancías se exponen a los ojos del comprador o del visitante, ofreciendo toda una gama de colores y texturas, de aromas y olores penetrantes. Pero también es verdad que los mercados no son sólo eso. Son sitios excepcionales para la observación de contextos socioeconómicos, la capacidad de agencia y de organización de diversos actores, pero sobre todo de las relaciones sociales: un espacio público de encuentro, de negociaciones y transacciones entre personas de diferentes orígenes y credos donde también se comunica, se hace circular y recibe información... por tanto, un potente espacio sociocultural y de significación.

Aquí nos interesa revisar, a través de ejemplos extraídos de dos proyectos urbanos relacionados –Barcelona² y Buenos Aires– diversos aspectos y

-
1. Este artículo es una versión revisada del texto “*El lloc per on passa la vida... Els Mercats i les demandes urbanes contemporànies (Barcelona-Buenos Aires)*”, publicado en la *Revista d’Etnologia de Catalunya*, 31, Barcelona, octubre 2007.
 2. Dentro del marco de *Emporion*, la asociación europea de mercados que agrupa, hasta el día de hoy, a los siguientes: Sant Josep de la Boqueria (Barcelona), el Mercado

cursos de intervención: las características más significativas y las perspectivas a futuro de los mercados urbanos dentro del entramado de las ciudades en las que se encuentran ubicados; la promoción, recuperación, preparación y/o venta de alimentos; la utilización de los espacios de mercado, lugares de relación y de consenso para el conocimiento de “lo local”; y, finalmente, la reconversión de estos espacios en “atracciones turísticas” de nuevo cuño que provocan encuentros y desencuentros entre el interés por lo arquitectónico y lo “patrimonial”, lo gastronómico, el rédito económico, la relación social y el pulso de la vida local.

Las transformaciones arquitectónicas y funcionales urbanas se relacionan con los procesos contemporáneos de *gentrificación*, que ponen de relieve la relación y la influencia de lo privado con lo público en la configuración y desarrollo del espacio urbano al tiempo que recalifican al ciudadano como consumidor, como fuera adelantado por autores como García Canclini (1995). Este proceso, en todo caso, describe un reordenamiento de ciertas áreas de la ciudad y de su población en términos del ennoblecimiento de los espacios físicos, habitacionales, públicos y de los habitantes que ocupan y transitan dichos espacios (Amendola, 2000). Los proyectos encaminados en esta dirección pretenden, en general, articular un eje convergente entre tradición y consumo, asumiendo que, principalmente, los centros históricos son sitios de convergencia de la población con un pasado común, expresión de identidad, de tradición y de ciudadanía. Por otra parte, la intervención es una forma de recobrar un espacio urbano como “espacio público” de ocio, entretenimiento y consumo de la población (intención que, sin embargo, choca con las actividades excluyentes y asimétricas que finalmente se producen y reproducen en esos espacios).

Estas prácticas de *gentrificación* emprenden lo que podría llamarse un “embellecimiento estratégico”, término utilizado por Walter Benjamin (1997) para referirse a las reformas urbanas de París realizadas por el barón Haussmann. En la contemporaneidad, el perfil de las ciudades, tanto en Europa como en América Latina, se modifica al ritmo de la competencia internacional y la inserción en los espacios económicos globales que promueve una revaloración de las fuerzas culturales, artísticas, históricas, etc., entre otras

Central (Központi Vásárcsarnok) de Budapest; la Croix Rousse de Lyon; el mercado de Borough (Londres); y Porta-Palazzo (Turín).

cosas por la importancia otorgada al negocio del turismo (y de cierta manera al adjetivado como “turismo cultural”), con paisajes urbanísticos y escenificaciones que remiten a un pasado fulgurante y a nuevas y presentes experiencias de sentido que responden a los estereotipos de que se inviste el lugar a visitar.

Se pueden contemplar entonces los efectos de una concertación entre agentes públicos y privados para renovar centralidades y espacios públicos cualificados destinados especialmente al consumo *cultural*, una dinámica indisoluble tanto de la refuncionalización del espacio urbano según los criterios del mercado, la reapropiación capitalista de la ciudad y la terciarización, como de la producción de nuevas periferias sociales. Para seducir tanto al residente como al visitante y al inversor, se despliegan técnicas empresariales y políticas que, basándose en escenografías inspiradas en la publicidad, el diseño y la comunicación, promocionan las ciudades como cualquier otro producto comercial. Para ello se despliega el denominado *city marketing*, estrategia de promoción y venta cuyo objetivo final es la valoración y expansión de una marca de ciudad por medio de una serie de intervenciones urbanas que incluyen la creación de centralidades a través de diferentes modalidades de recualificación, reutilización, refuncionalización, etcétera.

En los casos de Barcelona y Buenos Aires, puede verse cómo en relación con el fenómeno turístico –vinculado con la preocupación institucional por buscar escenografías de legitimación simbólica– ciertas formas y trazas del espacio público reciben un trato como parte de determinado patrimonio cultural o histórico. De este modo, algunas zonas urbanas son enaltecidas y protegidas por su valor como testimonio de un pasado tradicional que debe ser tenido presente y heredado en el futuro a través de la patrimonialización. Guías y folletos muestran la articulación de intereses entre el turismo y las políticas públicas urbanas –entre perspectivas de mercado y proyectos institucionales– al rescatar y resaltar ciertos elementos en el entramado de calles y plazas que no son otra cosa que aquellos edificios singulares y enaltecidos (como lo son los mercados), monumentos característicos o circuitos caracterizados por su “pintoresquismo” o por situar *performances* locales, capaces de resumir una evocación, encuadrar una experiencia o convertirse en apelaciones desde la cultura de unas ciudades que pretenden reinstalarse estratégicamente en la red global de centros de inversiones y de atracción turística (Delgado, en prensa).

En el caso argentino, por ejemplo, el Plan de Revitalización del Casco Histórico de la Ciudad de Buenos Aires ha seguido estas formas de recualificación y refuncionalización (Fortuna, 1997), cuyas prácticas han supuesto un conjunto de intervenciones urbanas volcadas a la transformación de espacios históricos supuestamente degradados en zonas de entretenimiento urbano y consumo cultural. En cualquier caso, la modernización de recursos potenciales para una mejor inserción en la competencia interurbana a través del uso estratégico del patrimonio, presenta una característica recurrente: la re-localización estética del pasado, que simula un espacio público indiferenciado y convierte al patrimonio en una mercancía cultural que puede ser apropiada por las personas y por el capital.

IMPORTANCIA Y CENTRALIDAD DE LOS MERCADOS: BARCELONA-BUENOS AIRES

La importancia de los mercados en relación con los barrios o espacios urbanos en los que se insertan es fundamental, y en determinados casos cuesta imaginar incluso los unos sin los otros. Sin embargo, un par de ejemplos tan lejanos como relacionados y que resultan impactantes, nos pueden servir de guía para explicar trayectorias disímiles: por un lado, el del Mercado de Santa Caterina, en el corazón de la *Ciutat Vella*, en Barcelona. Por otro lado, el Mercado del Barrio de San Telmo en Buenos Aires.

El Mercado de Santa Caterina, cuyo edificio original supera los ciento cincuenta años de antigüedad (situado en origen en un edificio neoclásico construido hacia 1840), cerró sus puertas a finales de 1998 para iniciar las reformas que lo convertirían en uno de los mercados más modernos de la ciudad. Dichas obras, previstas en un principio para un período de dos años, se vieron, por diferentes avatares –entre ellos, la aparición en el subsuelo de restos arqueológicos del antiguo convento de Santa Caterina, encontrados durante las obras– dilatadas a seis años. Tras ser cerrado y trasladado temporalmente para acometer su remodelación, el barrio asistió a una rápida degradación de su tejido social y comercial. El pequeño comercio de barrio, activo y numeroso en el pasado, decayó en picado; un número importante

de tiendas cerraron³ y la afluencia de visitantes al barrio se redujo considerablemente, degradándose además el paisaje urbano que rodeaba aquella área comercial⁴ y provocando durante largo tiempo las protestas continuadas de las asociaciones locales de vecinos y de comerciantes. El mercado fue reinaugurado bajo su nueva apariencia –un proyecto puntero y premiado de los arquitectos Enric Miralles y Benedetta Tagliabue– en mayo de 2005. Junto con el mercado, las inversiones públicas y privadas reactivaron el barrio, recuperándose el tejido comercial y la afluencia de visitantes –y actualmente también de turistas– que había sido habitual en el pasado. La zona asiste a un renacer controvertido: por un lado, animado por las asociaciones comerciales y parte de las vecinales, que han visto atendidas en buena parte sus demandas. Por otro, el de algunos movimientos sociales de la ciudad que critican abiertamente las políticas municipales en relación con este espacio, aunque en absoluto en contra del mercado ni de su papel.

En Buenos Aires, el Mercado de San Telmo fue proyectado y construido por el arquitecto Juan Antonio Buschiazzo en el año 1897, en un contexto histórico en el que, a raíz del aumento de la población de la capital argentina, se intentaban sanear las epidemias que la habían asolado mediante la creación de políticas públicas que se materializaron bajo los alineamientos higienistas de la época. Una de estas políticas fue la organización del sistema de abastecimiento de la ciudad, que se caracterizó por garantizar la distribución de alimentos frescos a una población en rápido crecimiento por el aporte de la inmigración mediante la incorporación de centros de abasto a los barrios. Así, se construyeron treinta y seis nuevos mercados en diferentes partes de la ciudad entre 1856 y los primeros años del siglo XX,⁵ en los que la antigua forma de venta del productor al comprador fue reemplazada por la intermediación comercial.

En los locales del Mercado de San Telmo, con sus mesadas de mármol de Carrara, funcionaron desde sus comienzos paradas de venta de frutas y verduras, productos de granja, panes y dulces, fiambres y carnes, artículos de

3. “Unas 200 tiendas cercanas han cerrado desde la demolición del recinto en 1999”. Titular de noticia publicada en *El Periódico de Catalunya*, Barcelona, jueves 24 de junio de 2004, p. 42.

4. “[...] el otro gran problema es la «situación de Sarajevo total» en que se encuentra la zona”. *El Periódico de Catalunya*, *Ibid.*

mercería, etc., que eran manejados en su mayor parte por inmigrantes italianos y españoles. En los negocios de los alrededores del mercado, se podían encontrar fábricas de pastas frescas, almacenes, locales de venta de telas, una casa de fotografía, perfumerías y hasta una zapatería (uno de los pocos negocios que ha sobrevivido a las turbulencias del entorno). Sin embargo, hoy casi todos esos locales –como en sectores del interior del mercado– son negocios de compra y venta de antigüedades.

Para explicar estas transformaciones hay que retroceder hasta el año 1978, cuando las modificaciones en la fisonomía barrial de San Telmo tuvieron su hito emblemático: la declaratoria de “Lugar Histórico Nacional” a la Plaza Dorrego (donde antiguamente se ubicara la parada de carretas que traían los productos desde el interior del país y a solo una cuadra del actual Mercado). Desde entonces comenzaron a acelerarse una serie de cambios relacionados con la accesibilidad al espacio público en correspondencia con las actividades de la feria dominical de antigüedades (instalada en 1970) y la ocupación de la plaza por los bares circundantes que la utilizaban a modo de terrazas extendidas, además de la proliferación de locales destinados a venta de antigüedades, galerías de arte, estudios de arquitectura y diseño, restaurantes y agencias de publicidad. Sin embargo, hay que decir que estas transformaciones avanzan en el contexto de los procesos de recalificación urbana iniciados a fines de la década del noventa unidos a la reconversión de Buenos Aires como destino turístico desde la crisis económica y política que sufrió el país en los años 2001-2002 y la consecuente devaluación monetaria, así como con el proceso de privatización de la administración de los mercados abastecedores de productos primarios y la competencia de los supermercados e hipermercados transnacionales.⁶ El 8 de enero de 2001, el edificio del Mercado de San Telmo fue declarado “Monu-

-
5. El primer mercado internado de Buenos Aires fue el Mercado del Centro en 1821. Luego se sucedieron, entre otros, el Mercado del Plata en 1856, el antiguo Mercado de Comercio en la plaza de San Telmo en 1861 (demolido en 1897 al inaugurarse el nuevo), el Mercado Modelo en plaza Lorea en 1884, el Mercado del Progreso en 1889, el primer Mercado de Abasto en 1893, el Mercado de Belgrano en 1891, el de Floresta en 1896 y el Mercado de Bonpland en 1914 (declarado “Sitio de Interés Cultural, parte de la memoria y la identidad del barrio de Palermo” en 2004).
 6. Actualmente la ciudad cuenta con solo cinco mercados de administración pública (denominados Centros de Abastecimiento) y cincuenta y seis mercados privatizados.

mento Histórico Nacional” por la Secretaría de Cultura de la Presidencia de la Nación y por la Comisión Nacional de Museos, Monumentos y Lugares Históricos, calificándolo como patrimonio cultural de la ciudad.

EN CONSTANTE TRANSFORMACIÓN

Está claro que aun cuando su estructura se haya mantenido socialmente a lo largo del tiempo y hasta nuestros días, los mercados no son algo estático, inmóvil. Los mercados, como cualquier construcción cultural humana, están en constante *movimiento*, se transforman a cada momento, respondiendo a nuevos planteamientos y demandas sociales. Hace ya más de quince años que uno de nosotros participó en un proyecto de estudio sobre los mercados de Barcelona,⁷ en cuyo marco se llevó a cabo un trabajo de campo en diferentes mercados de la ciudad (Medina, 1990). El interés del estudio radicaba, en aquel entonces, en observar la “vida” en los mercados: el ciclo diario y los horarios, su “población” cotidiana de trabajadores y de clientes, el origen de las mercancías, las maneras de vender, los servicios del mercado y su utilización.

Vista con la perspectiva del paso del tiempo, y analizando determinados aspectos, no podemos negar que la situación de los mercados ha variado enormemente desde aquel momento hasta hoy. Cuando realizábamos entonces nuestro trabajo de campo, por ejemplo, se acababan de instalar en el recinto de los mercados algunos cajeros automáticos, que suscitaban la curiosidad de un público que aún no les encontraba demasiada utilidad. Hoy en día, en determinados mercados, como *La Boquería* de Barcelona, encontramos, no sólo cajeros de distintas entidades, sino oficinas bancarias situadas entre las paradas del mercado. Además, la inmensa mayoría de los puestos carecían aún de los medios para aceptar el pago con tarjeta. Hoy día, las nuevas tecnologías no sólo han desembarcado masivamente en nuestros mercados sino que forman parte ya de la realidad cotidiana, tanto de los vendedores como de los clientes: tarjetas de débito y de crédito, cajeros automáticos, pedidos y consultas por internet, conexiones wi-fi para trabajadores y usuarios...

7. Fruto de ese proyecto se publicó el libro *Els mercats de Barcelona* (Provansal y Levick, 1991).

Por otro lado, si el espacio del mercado había sido tradicionalmente femenino, cada vez más hombres lo ocupan –aunque se esté aún lejos de la equidad en este sentido–. Otro punto a tener en cuenta es el de los horarios de compra y venta: mientras que décadas atrás un importante colectivo de amas de casa ocupaban especialmente las horas centrales de la mañana, actualmente, y ante la dependencia de horarios laborales externos al hogar tanto para hombres como para mujeres, ha sido y está siendo necesaria una adecuación de los horarios de compra hacia aquellos no ocupados por la jornada laboral; es decir, las primeras horas de la mañana, o bien, y sobre todo, a partir de las seis de la tarde. Igualmente, podemos tener en cuenta variaciones significativas a nivel social que han tenido su reflejo en los mercados y en su oferta: las transformaciones en la concepción y en el tamaño de la familia, cambios en el tipo de consumo o de los productos consumidos, diferente concepción del tiempo en función del mercado laboral... Los mercados evolucionan del mismo modo que evolucionan las sociedades que los han creado y que los mantienen vivos, dando respuestas adaptadas a demandas sociales constantes. Nada está más lejos de la realidad, pues, que cualquier concepción restringida o conservadora que podamos tener de ellos.

Los mercados, con edificios más que centenarios en muchos casos, han tenido (o tendrán en el futuro) que afrontar la reforma de sus estructuras (tanto arquitectónicas como comerciales y sociales) a los nuevos tiempos y a un nuevo público. En Barcelona, mercados como los de Santa Caterina, la Concepción, la Boquería o la Barceloneta –o en Europa en general, como es el caso del Mercado Central (Központi Vásárcsarnok) de Budapest– han reformulado sus estructuras arquitectónicas en función de los nuevos tiempos: más oferta, menos puestos y más grandes, nuevas tecnologías, más espacio... Y, dentro de este panorama, uno de los grandes cambios a tener en cuenta es, precisamente, el de la incorporación de supermercados en el interior de los mercados.

El formato comercial asimilable a los actuales supermercados se implanta en España en 1957,⁸ en franca coexistencia con los mercados munici-

8. Como señala Cuesta (2002), los primeros supermercados creados en España fueron desarrollados por el Gobierno a través de la Comisaría General de Abastecimientos y Transportes (CAT) en Madrid en 1957 y eran denominados supermercados sociales. Este modelo de distribución tuvo gran aceptación tanto por parte de los empresarios como de los consumidores.

pales, aunque será su evolución a partir de los años setenta la que comience a afectar seriamente esta cohabitación. La competencia directa de los supermercados en relación con los mercados ha llegado a menoscabar sensiblemente el funcionamiento, e incluso la existencia, de estos últimos, hasta el punto de que en muchos casos se han visto abocados a su cierre. En el caso español, únicamente una sólida apuesta municipal por la red de mercados –como se ha hecho evidente en el caso de Barcelona– ha logrado salvar estas infraestructuras comerciales de una desaparición mucho más que probable, como ha ocurrido en otros ejemplos europeos.⁹

La relación entre mercados y supermercados no ha sido nunca fácil. Los segundos se convirtieron, desde su aparición, en una alternativa práctica y barata a los primeros, y con los años han ido ganando densidad en su implantación y cada vez una mayor presencia y una mayor cercanía al público en general.¹⁰ Dicha difícil relación ha llevado, de todos modos, a la necesidad de una convivencia inevitable, que se ha materializado, finalmente, en los años noventa del siglo XX, en la concreción de una especie de “pacto” necesario.

Como se decía más arriba, los mercados han afrontado sus remodelaciones atendiendo a toda una serie de mejoras de sus infraestructuras. Entre dichas mejoras, mercados como el Central de Budapest, los de Santa Caterina o la Concepción en Barcelona, o más recientemente el mercado de Santa María de la Cabeza en Madrid¹¹ (diciembre 2006), han situado en su interior supermercados. La negociación ha llevado a un pacto de base positivo para ambas partes: los supermercados se sitúan en el interior de los mercados ofreciendo al consumidor toda su gama de productos y muy especialmente los aportados por la industria agroalimentaria... Esto significa: todos, excepto el producto fresco, que es, por otro lado, el principal activo del mercado. De este modo, ambas estructuras refuerzan su poder de atracción uniendo sus fuerzas, aunque cada

-
9. Ejemplos destacables pueden ser, en el caso de Francia, el de los Halles centrales de Lille (cuyo interior se encuentra ocupado hoy en día íntegramente por un supermercado), o, en otras circunstancias, el de los famosos (y desaparecidos) Halles de París.
 10. Cf. al respecto los datos expuestos en Cuesta (2002).
 11. Ver la noticia de la instalación de una conocida marca de supermercados en el interior de dicho mercado, a la remodelación del cual, además, han colaborado económicamente (<http://www.mercadona.info/20060914-mercadona-abre-su-primera-tienda-en-un-mercado-municipal-de-madrid.html>).

una salvando sus sectores principales de actuación. El supermercado se aprovecha de la importante atracción que el mercado ejerce sobre un público amplio; al mismo tiempo, el mercado se asegura de que en los alrededores inmediatos de ese supermercado no se instalará demasiada competencia. Además, los supermercados ayudan también a sufragar directamente la importante inversión que la remodelación de un mercado municipal requiere, aspecto éste de especial importancia de cara a los institutos municipales de mercados (caso de Barcelona o Madrid) o a los ayuntamientos o gerencias de mercados (caso de Budapest) en cuestión. La experiencia, hasta el momento presente, ha sido positiva allí donde se ha puesto en marcha, aunque la solución sea aún controvertida y haya levantado en ocasiones voces en distintos sentidos.

La trayectoria diferencial de los mercados de Buenos Aires marca el impacto de las políticas económicas de las décadas de 1980 y 1990: los mercados concentradores de frutas y hortalizas (Casa Amarilla, Abasto, Spinetto y Saldías) cerraron sus puertas a partir de la Ley 19.227 de 1984, la que creó la Corporación del Mercado Central y limitó la presencia de centros concentradores en un radio de 60 km de la ciudad. En los noventa, las políticas neoliberales desregularon el sector y algunos reabrieron pero transformados en centros comerciales con supermercado incluido (el *Shopping* Spinetto). El Mercado del Abasto,¹² inaugurado en 1893 para reemplazar al Mercado Modelo de plaza Lorea y reconstruido y reinaugurado en 1934 como el más grande de Sudamérica, supone uno de los casos más emblemáticos. Una larga crisis provocada por la dificultad con las comunicaciones y el transporte, debida al crecimiento urbano y a la nueva centralidad de otras áreas de la ciudad, así como a razones de espacio y de degradación urbana, culminó con la sanción de la Ley de 1984 que decidió el cierre del mercado y su traslado a un área suburbana. A partir de ese momento, el antiguo barrio donde viviera Carlos Gardel sufrió un proceso acelerado de envilecimiento y perdió su antiguo vigor económico; el tejido comercial disuelto arrastró al residencial: las casas se abandonaron y fueron paulatinamente ocupadas en forma ilegal por las capas sociales más afectadas por la crisis social y económica.

12. El Mercado del Abasto se construyó en los terrenos de los hermanos Devoto en el barrio de Balvanera como centro proveedor de frutas y verduras. En 1903 inauguró frigorífico y fábrica de hielo, exigidos por el modelo higienista de la política municipal. No será hasta 1939 que, en el nuevo edificio, se autorice la venta de carnes y pescados.

La desaparición del Mercado del Abasto supuso un fuerte golpe para el barrio, arrastrando consigo la red comercial y la *centralidad* social que todo ello provocaba. Lo que había sido un barrio comercial popular cambió su paisaje urbano por un área de pocas inversiones económicas y con un enfrentamiento continuo entre antiguos vecinos y ocupantes ilegales (argentinos y extranjeros) que luchaban por su papel social en la vida barrial. Finalmente, el edificio del mercado fue remodelado en 1999 como centro comercial dentro de la política municipal de reposicionamiento de áreas deprimidas, con una conflictiva campaña de desalojo de casas y locales ocupados para la construcción del hoy conocido como “*Shopping del Abasto*” (uno de los más grandes de la ciudad) y su nuevo entorno, completado por la presencia de un supermercado y torres de vivienda cerradas. El barrio, sin embargo, no ha visto paliar su decadencia (Carman, 2006).

Pocos mercados barriales se mantienen en actividad y con sus funciones inalteradas de venta de productos frescos, como el Mercado del Progreso, en el barrio de Caballito, declarado “Sitio de Interés Cultural” en 2001 y el Mercado Vélez Sarsfield del barrio de Floresta. Por su parte, el Mercado de San Telmo –antes de su patrimonialización– había padecido un proceso similar de competencia con el modelo importado de los supermercados e hipermercados transnacionales iniciado en la Argentina a partir de la década del sesenta y que de forma gradual fue provocando efectos negativos sobre los viejos mercados de abasto y pequeños almacenes barriales abiertos desde fines del siglo XIX. En el Mercado de San Telmo, muchos de los antiguos comerciantes fueron cerrando sus negocios y retirándose del establecimiento por no poder competir con los precios más económicos, la variedad de productos y las campañas de *marketing* organizadas por los supermercados. En un momento determinado muchos de sus locales llegaron a estar vacíos.

A partir de la patrimonialización y con la fuerte apuesta urbana por el turismo posterior a la crisis de 2001, los anticuarios –que anteriormente habían ocupado gran parte de los locales del barrio– entraron al mercado alquilando algunos locales en el inicio de un proceso que no se detuvo hasta reocupar casi todos los locales que habían permanecido cerrados por años. Al aumentar las demandas de este grupo comercial, la administración privada del mercado consideró más rentables los nuevos contratos establecidos con los vendedores de objetos artísticos, antigüedades y artesanías regionales que los ya estable-

cidos con los puestos de alimentos. Así, implementó una serie de estrategias de presión (no renovación o rescisión de contratos, fuertes aumentos de los alquileres, etc.) para liberar los locales destinados a la venta de productos frescos y artículos de primera necesidad.

Sin embargo, la razón por la que se produce este fenómeno no es únicamente económica, puesto que –como hemos dicho– también se persiguió la renovación espacial de un ámbito unido a las características populares del barrio (y es que, a pesar de todo, el mercado seguía siendo un *mercado de abasto* deteriorado en medio de la transformación espectacular del barrio de San Telmo). Estas transformaciones comenzaron antes de la declaratoria patrimonial, pero este hecho precipita las gestiones por un cambio significativo en busca de la recalificación y la renovación identitaria del edificio. Incluso algunos comerciantes del sector alimentario abandonaron su dedicación histórica para sumarse al negocio de antigüedades.¹³ Mientras que una década atrás los puestos de alimentos estaban distribuidos por todo el espacio del mercado, ahora resisten solamente en el área central, bajo la cúpula de hierro.

LOS MERCADOS: EL RETO TURÍSTICO

Cada vez más destacados de la masa, los turistas de la era postindustrial se movilizan hacia lugares diferenciados y localizados, esperando escapar de la uniformidad de la globalización por la búsqueda de novedades especialmente aportadas por aquellos productos que generan sensaciones perceptibles para los sentidos (vista, gusto, olfato, tacto y sonido). Construir y articular este nuevo modelo turístico implica gestionar la creación y recreación de productos turísticos que respondan al esquema de “producción de sensaciones” y la posibilidad de incluir al turista en una experiencia intercultural que le permita recuperar el valor de lo diverso a través del rescate y promoción de tradiciones propias y ajenas. Es precisamente la posibilidad de *sentir el pulso de una sociedad*, de acercarse a sus gentes y a sus productos, lo que ha favorecido, en los

13. Comunicación personal de Daniela Díaz Marchi, investigadora de los procesos de transformación espacial y del paisaje urbano del barrio de San Telmo.

últimos años, que especialmente en Europa los mercados se hayan convertido, más que nunca, en un reclamo turístico de primer orden. Los tradicionales mercados al aire libre (como el de Albert Cuyt en Amsterdam, o el mercado de pescado del Vieux Port, en Marsella), pero también, y muy especialmente, los mercados urbanos cubiertos, mercados diarios situados en construcciones muchas de ellas de gran relevancia patrimonial –principalmente del siglo XIX y principios del XX– que suman su valor arquitectónico al ya de por sí importante atractivo del mercado. Asimismo, el *carácter central* del mercado, así como su proximidad con las zonas históricas y monumentales de las localidades, nos lleva no sólo al carácter comercial que marca el ritmo de funcionamiento de estos espacios, sino también a su condición de articulador de otros fenómenos sociales importantes como el diálogo y/o la confrontación entre agentes turísticos, visitantes y locales.

No es extraño describir el paisaje enumerando grupos de turistas de cualquier lugar del planeta con la cámara de fotos al hombro que pasean, boquiabiertos y curiosos, por los mercados, que se han convertido así no sólo en un centro principal de distribución y de comercialización, sino también en una atracción turística de primera magnitud. La tendencia muestra, asimismo, que tanto la demanda como las posibilidades de oferta desde los mercados mismos seguirán aumentando en el futuro. Sea como sea, lo cierto es que los mercados ofrecen al turista diferentes atractivos que los convierten en un notable punto de interés: centralidad, historia, patrimonio, atractivo visual, público y gastronomías locales...

El turista, en consecuencia, se siente atraído por los mercados,¹⁴ que ofrecen una imagen *particular* y atractiva del lugar visitado, abierto no sólo a quienes buscan “lo local”, lo “auténtico”, sino también a quienes valoran especialmente aquello que no es “turístico”, es decir, que no ha sido “creado específicamente para el turista”. El mercado reúne ambos elementos en su estructura, y ello, en consecuencia, atrae a los visitantes. Sin embargo, al tratarse de una estructura que responde más a lo segundo que a lo primero, la relación entre el personal del mercado (vendedores, clientes...) y el visitante no siempre es fluida. Diversos factores tensionan esta relación: por un lado, el turista “visita”

14. El Mercado de la Boqueria, en Barcelona, fue el activo cultural de la ciudad más visitado por el turismo en 2005 (Portabella, 2006).

a su propio ritmo: observa, se detiene, admira, fotografía, toca, pregunta... Se convierte, en definitiva, desde el punto de vista del “local” –ocupe el lugar que ocupe en la estructura del mercado– en un elemento extraño que, en ocasiones, obstaculiza el paso, observa con detenimiento, fotografía mercancías, vendedores, clientes... Y puede suponer una cierta molestia en horas en que la afluencia de clientes es masiva.

Por otro lado, el mercado, a pesar de su especificidad, su localismo y su especial atractivo de cara a la visita, ofrece principalmente producto fresco; es decir, de caducidad próxima y que en parte de los casos requiere cocina. Nos encontramos, pues, ante una oferta principalmente alimenticia que el turista no suele consumir, ya que a menudo no se trata de productos que suelen llevarse como *souvenir* a sus países;¹⁵ el turista, además, si se encuentra alojado en un hotel, suele comer en restaurantes o en lugares que ofrecen productos ya cocinados y listos para comer y, a no ser que se aloje en un apartamento privado o en un *aparthotel*, no suele cocinar productos que necesiten transformación culinaria.

A pesar de todo lo señalado, la relación entre el mercado y el turista ofrece diferentes aspectos de interés que no pueden ser obviados: es una unión cada día más frecuente y en cierto modo inevitable, debido al atractivo que los mercados ejercen para el visitante foráneo. Los mercados, por su parte, evolucionan y se “transforman” en función de nuevas demandas sociales. Y como se ha visto, las prácticas cotidianas como la alimentación y la cocina y otros usos simbólicos son cada vez más movilizados como recursos en el turismo y en la promoción de industrias centradas en el aprovechamiento del patrimonio cultural.

De este modo puede establecerse un acercamiento al modo en que los mercados han intentado, especialmente en los últimos años, aprovechar el interés que suscitan en la construcción de “atracciones turísticas”. Así se implementan una serie de intervenciones destinadas a procurar que el turista pueda encontrar productos de su interés que le conviertan, además de visitante, en un

15. A pesar de todo, y según la promotora turística Anna Martí (2006), los turistas que visitan los mercados sí que suelen comprar en ocasiones algunos productos frescos en pequeñas cantidades (frutas, por ejemplo) para el consumo inmediato o algunos productos elaborados (quesos, embutidos, alimentos enlatados, etc.), muy especialmente cuando el guía turístico, en el caso de que se trate de un viaje organizado, así lo recomiende. Existen, por otro lado, determinados productos que sí son susceptibles de convertirse en *souvenirs*: quesos, embutidos, alimentos enlatados, etc.

consumidor que pueda dejar un beneficio: no podemos olvidar que los mercados son conceptualmente *puntos de venta*. Diferentes iniciativas pueden ser identificadas en este sentido:

- Promocionar el producto alimenticio de mercado menos perecedero y más transportable (embutidos, quesos, salazones, productos típicos envasados y enlatados, vinos y licores, etc.) como *souvenir* turístico ligado a lo “local” y a los productos de la tierra.¹⁶
- Aportar innovaciones tecnológicas que favorezcan dicho transporte más cómoda y limpiamente, así como una mejor conservación en el tiempo (como el envasado al vacío, sin ir más lejos).
- Crear “paradas” de venta especialmente dedicadas al turista para su consumo inmediato: zumos de fruta recién exprimidos o frutas peladas, cortadas y envasadas, guías turísticas, etc.
- Paradas de restauración que ofrecen un nuevo concepto, más allá del tradicional “bar de mercado”, y que van desde *fast-food* (*slice pizza*, hamburguesas, sándwiches...) hasta tapas o especialidades más elaboradas que buscan atraer específicamente a este tipo de público ofreciéndole –elaborado y como especialidad local– el producto del mercado.
- Promocionar el patrimonio arquitectónico de los mercados, e incluso transformarlo o crearlo de nueva planta como un edificio singular y atractivo (como el caso ejemplar del Mercado de Santa Caterina¹⁷ de Barcelona).

16. Algunas paradas, incluso, han tomado directamente este nombre: *Produits du terroir*, “Alimentos de la tierra”, etc.

17. Un artículo de prensa local sobre el mercado expone lo siguiente: “Los cambios no sólo han convertido el mercado en un referente de servicios y estructuras modernizadas, sino también en un punto de interés estético y turístico. Con el cambio arquitectónico, su terrado policromado ha sido reconocido y valorado por la ciudad y sus visitantes. De hecho, existe una visita guiada impulsada por la Asociación de Comerciantes del Casco Antiguo que permite visitar el mercado y contemplar el techo. En la ruta, destinada a turistas y vecinos, se explican las diferentes reformas del mercado y de su entorno urbanístico” (V. Canet, “Santa Caterina celebra el primer aniversari amb multitud d’activitats”, *Línia Ciutat Vella*, Barcelona, 14 de junio de 2006, p. 4).

- Favorecer (principalmente por parte de los municipios o de los institutos de mercados) el aprendizaje de idiomas, sobre todo de inglés, por parte de los vendedores, y la edición y el uso de guías lingüísticas que permitan una relación más fluida entre vendedor y cliente.
- Establecer determinadas citas temáticas de carácter “especial” ligadas al mercado o a su alrededor, como pueden ser, por ejemplo, los “mercados medievales”, jornadas específicas de degustación y venta destinadas a productos típicos, etc.
- Edición de guías de los mercados y de sus productos y servicios en diferentes idiomas y destinadas principalmente al turista.
- Procurar la inclusión de los mercados en las guías turísticas internacionales, promoviendo de este modo la visita a los mercados como destino turístico ya desde el origen.

Todas estas iniciativas forman parte de una serie que algunos mercados han puesto en práctica con la finalidad de maximizar su relación (inevitable, por otra parte) con el turista. Un provecho que, en principio, se plantea de partida como mutuo (oferta y demanda), pero que, sin duda alguna, contribuye y contribuirá aún más en el futuro a transformar los mercados tanto física como estructuralmente, y que, a la larga, y si no se aborda con cuidado, puede contribuir a convertir el espacio del mercado, precisamente, en algo que el turismo no siempre busca: un espacio más “para turistas”¹⁸ con la consecuente pérdida de interés para parte de este colectivo. O bien, por otro lado, tal como puede constatar en relación con el Mercado de San Telmo, casos en los que una excesiva búsqueda de los beneficios aportados por el turismo acaban llevando a una destrucción de las funciones específicas del mercado como tal, además de la pérdida de la significación cultural de ese espacio urbano y sus conexiones simbólicas con los clientes y habitantes del barrio.¹⁹

18. Es interesante a este respecto consultar la reflexión de Santana (2003) en su artículo sobre turismo, patrimonio, consumo y “autenticidad”.

19. En otro extremo, el proyecto de reestructuración del Mercado Bonpland luego de la crisis de 2001 sumó a las asambleas barriales que propusieron la inclusión en la estructura comercial del mercado de los emprendimientos de economía solidaria, especialmente en rubros alimenticios y de artesanía urbana.

En la situación planteada puede cuestionarse el imaginario reconstruido que promueve la gestión turística cultural: una experiencia de la vida local relacionada con el casco histórico que sin embargo, como en el Mercado de San Telmo, ha excluido a los vendedores históricos y a los productos tradicionales que le dieron sentido al lugar. En cualquier caso, Buenos Aires presenta un escenario para la crítica de las políticas públicas y las gestiones privadas destinadas a satisfacer las crecientes demandas de consumo cultural por parte de un público caracterizado como “turista” y que no sólo incluye a los turistas propiamente dichos, sino a los propios ciudadanos que a menudo son considerados y tratados como si fueran turistas en su propia ciudad. Políticas y gestiones muchas veces coordinadas con el objeto de segmentar y disciplinar ciertos espacios urbanos para este uso intensivo –con riesgo de ser exclusivo– del ocio y el turismo.²⁰ Y que de hecho también transforman la vida y la organización de los mercados al incluirlos en los nuevos procesos de estética y consumo de una “diversidad cultural” situada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Amendola, Giandomenico
 2000 *La ciudad posmoderna. Magia y miedo de la metrópolis contemporánea*. Madrid: Celeste Ediciones.
- Benjamin, Walter
 1997 “Paris, Capital do Século XIX”, en Carlos Fortuna (org.) *Cidade, Cultura e Globalização: Ensaio de sociologia*. Oeiras: Celta Editora.
- Carman, María
 2006 *Las trampas de la cultura. Los “intrusos” y los nuevos usos del barrio de Gardel*. Buenos Aires: Paidós.

20. En el año 2006 el turismo se ubicó como la cuarta industria de la Argentina, precedida por las oleaginosas, el petróleo y las automotrices, y por delante de los cereales y la carne, convirtiéndose en uno de los sectores más dinámicos y de mayor desarrollo de la post-crisis.

- Contreras, Jesús (dir.)
2004 *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona: Lundwerg.
- Cuesta, Pedro
2002 *Estrategias de crecimiento de las empresas de distribución comercial de productos de gran consumo que operan en España*. Madrid: Universidad Autónoma de Madrid.
- Delgado, Manuel
En prensa “Ciudades sin ciudad. La tematización ‘cultural’ de los centros urbanos”, en Mónica Lacarrieu y Marcelo Álvarez (comps.) *Logociudades. La gestión urbana del patrimonio, la cultura y el turismo*. Buenos Aires: La Crujía.
- Fortuna, Carlos
1997 “Evora: Um caso de destradicionalização da imagen da cidade”, en Carlos Fortuna (org.) *Cidade, Cultura e Globalização: Ensaio de sociologia*. Oeiras: Celta Editora. 231-257.
- García Canclini, Néstor
1995 *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*. México: Grijalbo.
- Medina, F. Xavier
2004 “Los futuros de los mercados: reflexión y prospectiva”, en *Mercados del Mediterráneo*. Barcelona: Lundwerg.
2005 *Food Culture in Spain*. Westport, CT: Greenwood Press.
- Portabella, Jordi
2006 “Salutació”, en *II Jornada de Mercats de Barcelona. Els Mercats a Europa*. Barcelona, 23 de enero de 2006 (inédito).
- Santana, Agustín
2003 “En la mochila del turista: patrimonio cultural, consumo y autenticidad”, en Kepa Fernández de Larrinoa (ed.) *Sabor de antaño. Notas sobre identidad local, actualización etnográfica y desarrollo cultural*. Vitoria-Gasteiz: Escuela Universitaria de

Trabajo Social, Universidad del País Vasco/Euskal Herriko
Unibertsitatea. 329-347.

Vázquez Montalbán, Manuel

2001

La Boqueria: la catedral dels sentits. Barcelona: Ajuntament.



Market Gardening in Florence: Transgressing Urban and Rural Borders in the Struggle for Local Food

Rachel Black

I met Valentina at the San Ambrogio market in Florence in Italy last May. She was proudly propped up like an over-sized centrepiece on a banquet table, surrounded by greenish-red tomatoes, heaps of fresh lettuce and pungent herbs at her table in the market. I was surveying her display with wide eyes when I looked up and she cracked a wide grin that filled the covered market area with sunshine. I could not help myself; I had to talk to this market Venus. Valentina was in the farmers' area of the market and the first thing I wanted to ask her was where her farm was located. I am always curious to know what connections cities still have to local agriculture and how far food travels. Valentina told me her family farm was very close to Florence in an area called Isolotto. We started to talk about vegetables, cooking and gardening. I was asking a lot of questions but Valentina also had some of her own: who was I and why was I so interested in vegetables and the market. I explained that I am an anthropologist and that, for the past four years, I had been studying markets in Italy and France. This really perked her interest: she had an interesting story and wanted to tell it to me, so I listened.

This paper is based on interviews with Valentina and Manuela Magherini at the San Ambrogio market in Spring 2005, and at their home in the fall of that year. This initial research and small case study is hopefully just a starting point for further investigation into periurban farming in Italy and the impact of urban sprawl and development on local farming and food. This paper also looks at the conflicts that are created when boundaries between urban and rural are challenged: Where does the city begin and end? Why

does farming seem to be incompatible with urban life? People living in cities often imagine that their food is produced in some far off, idyllic place, or at least that is what they seem to want to believe about farming. If agriculture has such a powerful and positive place in the urban imagination, why is it so threatening and perceived as disorderly when it infringes on urban space (or should we say when urban space encroaches on the agricultural in the case of urban sprawl)? Why does urban culture position itself in direct opposition with agriculture in Italy when, in the end, the two are reliant on each other?

The Magherini family's land is now farmed by Valentina, her brother Leonardo, and her mother Manuela. An occasional hand is hired on to help when there is money and when it is absolutely necessary. Over a very long and delicious lunch at their house, Manuela and Valentina told me how in the past decades market gardening has become increasingly difficult for the family. They told me the story of how the city arrived at the doorstep of their farm.

The Magherini family has been farming a plot of land in Isolotto since the 17th century: they can trace their roots at their little farmhouse in via Madonna di Pagano to 1678. Valentina is very proud of her family's heritage and long history as *contadini* (farmers). This is something I found unusual for an Italian woman in her thirties. Most women I had met in cities and villages in Tuscany and Umbria found the countryside beautiful and even talked about it in a sentimental way, but they were quick to distance themselves from anything that had to do with food production (dirt in general for that matter). It was something their grandmothers did, what other people did or something done in the past. The agricultural past is still a little too close for comfort for these city and village dwellers who are eager to embrace the comforts of 'modern' life (Krause, 2000). Upon further ethnographic investigation, the term modern seemed to signify separation from any form of food production from farmers' markets to vegetable gardens. Modernity was symbolised by convenient prepared foods and eating out. In this vein there is a strong desire to create boundaries, physical and imagined, between urban and agricultural, present and past. When boundaries are blurred or become contested ground, there is cause for crisis. In many cases, urban is equated with modernity and this modernisation and urbanisation is seen as an active and conscious distancing from nature. Rural and agricultural are frequently seen as backward due to its close ties with nature and the human inability

to master nature. It seems that city dwellers only face nature when there are natural disasters that affect cities (from high food prices to flooding). When interviewing informants who live in Florence there was a general tendency to erase any attachment to the natural world in the city; part of this project is physically and mentally distancing the countryside and agricultural activities that evoke human dependency on nature. A priori, this also means a distancing from food and food production. The fringes of urban sprawl in Florence provide a good example of the anxiety and conflict created when the countryside becomes urbanised in fits and starts.

The Magherini farm is located approximately 10 km west of Florence along the south bank of the Arno River. Up until the second half of the 20th century this was mainly an agricultural area; it was the part of the countryside surrounding Florence that played an important role in feeding the city. In 1950, Isolotto was the focus of an urban development project, which was part of a larger push in Italy to develop periphery areas near large cities. Italian urban development texts cite the Isolotto project as a model case in urban development. Its mix of social and commercial spaces and use of green areas to promote sociability were seen as extremely forward thinking. This satellite area was designed to be autonomous from Florence. Interestingly, these texts mention that Isolotto was chosen for development because the city of Florence owned five hectares in the area and could easily expropriate other tracts of land (Bigazzi 1960). Here Isolotto prior to the 1950s is represented as uninhabited, run down and lacking in infrastructure. There is no mention of the productive farms in the area and their importance in providing food for the city. Urban planners in Italy have often seen farmland near urban areas as unused, underdeveloped or abandoned; this justifies their development projects and confirms the idea that the productive countryside has no place or use near urban centres. This attitude seriously undervalues agricultural activities. This is echoed in many municipalities' approaches to the development of periurban areas in the post-war period. Inaugurated in 1954, Isolotto was built in only two years and included some 1,000 new homes. Many of the new buildings were *case popolari* (social housing projects), built to house workers who had recently migrated from the rural areas to work in the factories surrounding Florence. Not only was Isolotto transformed from agricultural land to urban development, its inhabitants were farmers turned into fac-

tory workers. There was a serious housing shortage in Italian cities after the Second World War and Isolotto was originally thought of as an area where the working classes could live happily together outside the city centre and close to their jobs in the nearby factory. There was an attempt to combine housing with shops and recreational spaces in order to create an independent and contained city under Florentine jurisdiction but separate from the city of Florence proper. The mayor's inaugural speech was speckled with references to agriculture and gardening but ironically these were the elements that had been eradicated and pushed further away in order to build new roads, parking lots and modernist apartment blocks (La Pira 1954). Local government evidently favoured housing an industrial expansion, marginalising farmland and agriculture. Although the area was initially designed with the most up-to-date urban planning philosophy of the 1950s, it continued to expand outside of these plans from the 1960s to present. As a result, this area lacks urban coherence. As I passed through the area for the first time, I could not fathom how Isolotto could be cited as a textbook case for urban development.

Since World War II, the city of Florence has slowly sprawled outwards; development has been fuelled by rising real estate prices in the city centre and by urban growth. After the failure and dissolution of *mezzadria*, the Italian form of sharecropping, and the development of industry in and around cities, large numbers of Italians moved into urban centres and neighbouring areas seeking work after the Second World War (Helstosky 2004; Counihan 2004). This also coincided with unprecedented industrial growth from 1958 to 1963, known as the Italian economic miracle. Valentina told me the story of how she and her family watched as high-density apartment buildings were built around their farmland and home. Neighbouring *cascine* were abandoned and left to tumble down, as neighbouring farmers sold off their property, tempted by the profit to be made from the rising land prices.

I asked Valentina why her family did not sell up. She told me they did not want to leave their land because farming is what they do: "Siamo contadini. È quello che facciamo, è quello che siamo."¹ This combination of livelihood and sense of place is essential to the Magherini family's identity. Other farmers

1. "We are farmers. It is what we do, who we are."

may have embraced change but this family resisted and saw no benefit or reason for change. What was wrong with farming? The Magherini are well aware of the importance of their work and this is apparent when they talk about what they do: “Vendiamo frutta e verdura in città al mercato. Per tanti fiorentini è l’unico contatto che hanno con la compagna, con contadini come noi. È molto importante... di non perdere le radici.”² This link between producers and consumers, between people and the land is something that is increasingly weak. At the supermarket, shoppers have little idea who grew their food, where it was grown, by whom and how. Although there is a renewed interest in the food supply chain in many Western countries, price and convenience are still the most important factors that determine most consumer choices.

Initially, the Magherini farm produced enough fruits and vegetables to be able to sell their crops at Florence’s central wholesale market. Valentina told me they made a pretty good living and had several hired hands. This is also when Valentina’s father was still alive and the farm consisted of three hectares of land. As development progressed a portion of land was expropriated from the Magherinis for the construction of an apartment block in the 1980s. This cut the Magherini’s off from one of their more productive fields; they now had to use the roadway to access their land. Once again in 1999, this little farm was caught in the middle of larger development plans when the city expropriated a substantial tract of land just north of the Magherinis’ house to create an access road to a parking lot that was being built for the 2000 Jubilee festivities in Florence. Although Valentina and her mother officially protested, there was nothing they could do. The city paid them for their land but it did not compensate for the continuing loss in profits and productivity of their farm. The last straw came when the city granted a permit for the construction of a multiplex cinema on the land neighbouring the Magherinis’ house. A gigantic cinderblock wall casts a shadow on the house and courtyard where chickens cluck and pick at the ground, while at night a neon sign blazes high above casting an unnatural blue glow. The contrast between rural and urban could not be sharper than in Magherinis’ backyard.

2. “We sell fruits and vegetables at the market in the city. For many Florentines it is the only contact they have with the countryside, with farmers like us. It is very important ... not to lose your roots.”

The Magherinis' farm has become an island of green in a sea of asphalt and concrete. The family has only half a hectare of land left and they have had to stop selling at the wholesale market. In addition, they can no longer afford their hired help because of their diminishing production. Three years ago Valentina started to go into the centre of Florence six days a week to sell at the San Ambrogio market. She explained to me that her grandmother used to sell at that very same market and she felt that in some ways she was getting closer to her family's roots. At San Ambrogio the Magherinis get more for the fruits and vegetables they sell, however, it is also a lot more work. Although she finds selling at the market interesting and enjoys the contact with all kinds of people, Valentina told me it is exhausting to sell at the market and then return home to work in the fields. When they sold their produce at the wholesale market, they had to go only a few times a week and it was just for an hour or two in the morning.

When I went out to visit the Magherinis' farm in September I took the number 9 bus to the end of the line. On the way out, I was surprised at how green Isolotto is and how there are large intensively cultivated fields amidst high-density housing. Many people call this area a green belt or the pantry of Florence. As the bus rolled along the main avenue, I caught glimpse of the green water of the Arno. In many areas the banks of the river were densely planted with illegal garden plots, heavy with tomatoes and mature fruit trees, attesting to the permanent nature of these gardens. The bus rolled up to the *capo linea*, its final stop. I got off the bus and the multiplex cinemas loomed larger than life in front of me while the motorway buzzed in the background. It was a disorienting landscape: was I in the countryside, an industrial area or a satellite housing district? The streets were empty as I made my way down the road and spotted Valentina who was coming to meet me. We walked a block down the main road, turned left and went down a rough side street. To the right a new glaring white *palazzo* stood in stark contrast to a falling down 17th century farm complex with a beautiful iron gate that was rusting off its hinges. The grass had grown long in the yard, which was speckled with garbage. We walked on a path until we were behind the cinema. We came to a low *cascina* (complex of farm buildings) and went up the drive where chickens were pecking at the gravel and roosters were strutting their stuff. Valentina introduced me to her mother, Manuela, and she proceeded to show me around the farm.

I had to close my eyes and use my imagination to get an idea of what this place once looked like twenty years ago. Was this still a farm? Could it be one now that it was no longer really in the countryside? The Magherini are no longer allowed to raise pigs and cows because of city bylaws limiting animal husbandry in urban areas. Larger farmyard animals are considered unhygienic and disruptive by neighbours and local bylaws that privilege urban expansion and penalise existing farms. This has created a lot of problems for the Magherini family, who now buy their meat from relatives and other farmers who live further from the city. They still prepare their own sausages but Manuela explained there is not the same satisfaction when you do not raise the animal yourself. This was just another one of many grievances related to the encroachment of urban sprawl on farmland.

The contrasts between modernity and tradition, urban and rural are quite extreme in this case: the Magherinis' farm demonstrates the conflicts that arise when urban development and planning do not have a unified vision and there is little consideration for the traditional use of land. I had to see the farm to understand what Valentina had told me at the market. Shoppers at the market wax on about the quality of the produce sold by the farmers at the San Ambrogio market. However, the countryside is not the idealised place that is often spoken of in the city; it is not necessarily a far away place either. Farming practices seem incompatible with urban life. At present, agriculture requires large tracts of land in order to be economically viable. In rural areas small-scale farms struggle to compete with agribusinesses and in periurban areas small farms not only face harsh economic realities but they must deal with legal and social discrimination and exclusion as well. The Magherinis' neighbours complain about the flies and the smell of the farm. The contrast between rural and urban creates a sense of disorder because of the striking physical differences in the spaces. Housing developments rise high into the sky, stark whiteness surrounded by asphalt parking lots carefully divided into parking spots. Adjacent farms are organic and in constant change as the seasons unfold. Farming equipment and animals are scattered about and plastic on greenhouses flaps in the wind. Agriculture is not always scenic and the practical use of space and resources does not usually privilege aesthetic considerations. The Magherinis do their best to keep the farmyard tidy and their fields are in constant cultivation. Nonetheless, this farm seems incredibly out of place between the housing

projects and motorway. This does not seem like a healthy place for food to be produced and not necessarily the healthiest place for humans to live.

Periurban areas are *liminal* spaces that are neither city nor countryside (Turner, 1967). They are spaces undergoing transformation and this process is sometimes brutal. Cities, once easily defined by their walls and fortifications, now creep out endlessly from their historic centres. The countryside surrounding much of Florence was once seen as a positive space surrounding the urban core: it was a place where people could get in touch with nature, a place that fed the city and was good for its general health. However, the mixing of urban and rural has caused tensions when it comes to conceptions of land use, space and food production. The city, in the current popular Italian imagination, demands distance from nature. This can be seen not only in a general lack of green spaces, but in the segregation of food production to far off places that are connected to the city by modern transportation networks. To the city dweller food seems to appear in markets and stores by some sort of magic. There are fewer farmers each year at Florentine markets and the link between production and consumption risks being lost altogether in the near future.

Manuela, Valentina, and Leonardo are managing to hold out against development. Although Leonardo sometimes talks of selling up and buying a piece of land where it is quieter in the hills surrounding the city, the family remains attached to their livelihood and their dwindling piece of land. They now focus on growing quality produce, which they proudly sell at the San Ambrogio market in the heart of Florence. As consumers become increasingly concerned with food miles and sustainable food supply the issue of local farming must be addressed by the municipalities of major Italian cities. Florence has a wealth of locally grown food that needs to be taken into consideration, cultivated and managed so that it is accessible to local consumers. However, rising land prices and weak local government have meant that many small-scale periurban farms have closed up shop. Small farms like the Magherinis' are vital green spaces amongst the concrete sprawl of social housing, parking lots and motorways. These farms put city dwellers in touch with the people who grow food. It teaches them about how food is cultivated and strengthens bonds between Florentines and the city's surrounding areas, creating a sense of place that seems to be slowly undermined by the detached nature of contemporary everyday life that often uproots and disorients individuals.

I have chosen to focus on one isolated case, but the Magherini family is not alone. Inhabitants of periurban areas throughout Italy are negotiating the use of space. It will be interesting to see if small farmers near cities will get the support they need from local government and consumers. Periurban farmers are potentially points of connection between the urban and rural, rather than spaces of conflict between differing conceptions of modern life.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Counihan, Carole
 2004 *Around the Tuscan table: Food, family and gender in twentieth-century Florence*. New York: Routledge.
- Bevilacqua, Piero (ed.)
 1991 *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*. Venezia: Marsilio, vol. 3.
- Bigazzi, A.
 1960 "Isolotto città satellite", in *Firenze*, ottobre 1960. 78-80.
- Gobbi, Grazia
 1987 *Itinerari di Firenze moderna*. Firenze: Alinea.
- Helstosky, Carol
 2004 *Garlic and oil: Food and politics in Italy*. Oxford: Berg.
- Krause, Elizabeth L.
 2005 "Encounter with the "Peasant": Memory work, masculinity and low fertility in Italy" in *American Ethnologist*, vol. 32, n. 4. 593-617.
- La Pira, Girgrio
 1954 Discorso per l'inaugurazione della nuova città dell'Isolotto, 6, novembre 1954. <http://www.isolotto.net/iso/lapira.html>. Accessed 06/11/2007.

Nugent, Rachel

2000

“The impact of urban agriculture on the household and local economies” in Nico Bakker *et al.* (eds.) *Growing cities, growing food: Urban agriculture on the policy agenda*. Feldafing: German Foundation for International Development (DSE). 67-97.

Turner, Victor

1967

“Betwixt and between: The liminal period in rites de passages”, in *The Forest of symbols*. Ithaca, NY: Cornell University Press.

Chili Pepper, from Mexico to Europe: Food, Imaginary and Cultural Identity

Esther Katz

INTRODUCTION

In Mexico, chili peppers are everywhere, in markets, food stalls, industrial food, in all dishes, even children's candies, as they are eaten from an early age. The chili flavor is the main characteristic of Mexican cooking. In the Americas, chili pepper is used most in Mexico.

Several species of chili pepper are grown in the Americas, but only the Mexican species, *Capsicum annuum*, was introduced in Europe, where its mild and fleshy varieties are known as bell peppers. This plant was immediately successful. Unlike the tomato, often perceived as poisonous, the chili pepper started being cultivated in many areas of Southern Europe soon after its introduction.

Chili peppers crossed the Atlantic from Mexico to Europe, but not with the women who were holders of its culinary knowledge. So, how was the chili pepper integrated in the food habits, categories and representations of the societies where it was adopted? Were its cooking ways similar to the Mexican ones? How did the Europeans proceed? Did they cook the chili pepper according to their local culinary techniques? Did they import Mexican food processing? Or did they innovate? Is it possible to compare their representations of this plant with the ones of its native country?¹

-
1. This paper is based on bibliographical data and on a research study of food carried out over the span of twenty years in the Mixtec Highlands (State of Oaxaca) and other parts of Mexico (1984-2004), as well as short fieldworks on chili pepper production and consumption performed in Hungary (Budapest and Kalocsa, August 1991, with the linguistic help of Annamária Lammel), Spain (Andalusia and Murcia, October 1992) and France (Basque Country, May 2005, October 2006). Some of the ideas included here were approached in a previous article dealing with the chili

INTRODUCTION OF CHILI PEPPER IN EUROPE

Christopher Columbus is supposed to have brought to Spain the first samples of chili pepper. As Amazonian species (*C. chinense and frutescens*) are more likely to have been the ones cultivated in the West Indies at that time (Heiser 1976), *Capsicum annuum* may in fact have been brought a few years later from Mexico or Central America.

Spain was of course the chili pepper's first point of arrival in Europe. According to Long (1986; 1992), based on Braudel (1949), it became widespread in this continent through several routes controlled by two empires, Charles V's in Western Europe (with sea routes established by the Catalans between Spain, Italy and the Middle East) and the Ottoman empire (expanding in the Eastern and Southern Mediterranean as well as in the Balkans, up to Hungary).²

Long (1986) distinguished several phases in chili pepper adoption in Europe. Chili pepper was first taken to botanical and aristocrats' gardens as an ornamental plant or a curiosity (even in cold countries such as England or Germany) and was first used as medicine, but after a hundred years it stopped attracting elites (Long 1992). In the meantime, in the sixteenth century, soon after its introduction, Spanish farmers started growing it in their gardens (Monardes 1565-74) and using it as a spice. Peppers quickly reached regions of Southern Italy such as Calabria (Teti 1995),³ were known in Southwestern France in the seventeenth century (Prévost 1655; Sabban 1986; Barrau 1991) and arrived in Hungary from the Balkans in the early eighteenth century (Kisbán 1989). They expanded all over Southern Europe, from Spain to Bul-

pepper and tomato (Katz 1992). Thanks are due to farmers and consumers of chili pepper in the regions where fieldwork was done, as well as to Janet Long (Mexico), Eszter Kisbán, Maria Molnár, Agota Nagy-Wohl (Budapest), Concepción Obón, Diego Rivera (Murcia), Françoise Aubaile-Sallenave, Jacques Barrau (†), Laurence Bérard, Ariane Bruneton-Governatori, Marina Goloubinoff, Aline Hémond, Annamária Lammel, Anne Luxereau, Marie-Claude Mahias, Philippe Marchenay, Yves Monnier, Marie-Hélène Sauner-Leroy (France).

2. Andrews (1992, 91) suggests that chili pepper may as well have reached the Eastern Mediterranean from Persia and India where the Portuguese were trading spices.
3. But it is not mentioned in Sardinia before the eighteenth century (Guignoli 2001).

garia, in regions where climate was appropriate, including continental areas with hot summers.

When introduced, the chili pepper was immediately considered a “pepper”. It became “the poor people’s pepper”, as it allowed farmers who could not afford Asian black pepper to spice up their often monotonous food (Barrau 1991, 343). But the mild peppers were also used as vegetables and European farmers made them even milder. Bell peppers are probably the result of a selection made by Italian farmers (Long 1992) and the so-called “tomato” and “Hungarian wax” peppers were likely selected by Bulgarians.⁴

From mid-18th century, European elites, starting with the Spaniards (Luján 1988: 128), became interested in chili pepper again, but this time as a culinary item. French elites only adopted it in the nineteenth century, using it in exotic spice compositions (Sabban 1986).

In the same century, when the Continental Blockade limited availability of black pepper, farmers of the Hungarian Great Plain stepped up chili pepper production, which later became more industrialized (Somos 1984: 22-25). In Spain, the regions of Extremadura and Murcia also became specialized in commercial cultivation. Murcia now competes with Hungary over industrial paprika powder production (Zapata *et al.*, 1992: 20-26). Bell peppers are cultivated on a large scale in most countries of Southern Europe (Somos, *ibid.*).

CULINARY USE OF CHILI PEPPER

In Mexico there are about a hundred varieties of *Capsicum annuum*, more or less spicy, more or less large, with a long or round shape and colors varying from pale yellow to dark red, but each region has a limited number of local pepper varieties. Some varieties (*serrano*, *jalapeño/chipotle*, *poblano/ancho*, *guajillo*, *pasilla*, *mulato*) are now cultivated on a wide scale for the national market. As *C. annuum* only grows below 1200 m of altitude, dry chili pepper has always been traded from the lowlands to the highlands, which are the

4. “Hungarian wax peppers” (*fehérözönpaprika*) were introduced in Hungary by Bulgarians in the nineteenth century and “tomato peppers” (*paradicsompaprika*) in the twentieth (Somos: 1984, 22-25). The latter are common in Bulgarian salads (Chauvet, in preparation).

most populated areas. A highland species, *C. pubescens*, was introduced from the Andes in the twentieth century, but it is seasonal and cannot be dried. *Chile habanero* (“from Havana”), a variety of the Amazonian species *C. chinense*, is cultivated in the Yucatan peninsula (Long 1986).

Capsicum annuum is eaten fresh when it is green (immature) or yellow and dried when it is red (mature). Usually, only *C. pubescens* and *chinense* are always eaten fresh, green or mature, as they are fleshy. On the Gulf Coast, one variety (*chipotle*, called *jalapeño* when fresh) is smoked (*chilpochtli* means “smoked chili pepper” in Nahuatl).⁵

In Mexico, most dishes, especially beans and stews, are cooked with small green or dry chili peppers. Dry chili pepper is also the base for meat stew sauces and marinades (*adobo*, *recado*). Even though the dishes are already spiced up, more chili may be added, so it is always put on the table, either fresh or in a sauce (*salsa picante*). When fresh, small green chili peppers are nibbled with the food or added to the dish, chopped, cut into slices or as pickles.⁶ Hot sauces are common all over Latin America (Lambert Ortiz 1984), but the Mexican *salsas* have a specific touch. At its bare minimum, *salsa* is made of chili pepper, salt and water. More commonly, it is associated with red tomatoes or green husk tomatoes,⁷ onions, garlic and often coriander leaves.⁸ Many more ingredients may be added (squash seeds, avocado, etc.). The ingredients are either raw or boiled, grilled or fried, then ground with water in a stone mortar (*molcajete*) or more commonly now in a blender (*licuadora*), the main electric appliance found in Mexican homes. The color of the sauce depends on the color of the chili pepper (green or light to dark red), of the tomato (green or red) and the herbs. Some raw *salsas* are not blended but made with diced green chili pepper, tomato, onions, garlic and coriander leaves, which is also the base for *guacamole* and “Mexican style” (*a la mexicana*) dishes (beefsteak,

5. Cf. Siméon, 1977.

6. Pickles were a Spanish introduction. Not many people know how to prepare them. Chili pickles are commonly found canned or in jars, industrially produced.

7. The common red tomato (*jitomate*) is *Solanum lycopersicum* and the smaller green husk tomatoes (*tomate de cascara*) are different species of cultivated or wild *Physalis* (*Ph. ixocarpa* and *philadelphica* are the most common ones).

8. The last three plants were introduced by the Spaniards.

scrambled eggs, cactus salad, etc.). *Salsas* of different kinds are cooked all over Mexico, each region with specific recipes.⁹ In some areas, especially in Guerrero (Marina Goloubinoff, personal communication, 1993) or Oaxaca, the sauce, sometimes enriched with beans, potatoes, avocado, sesame seeds or hog plums, may be turned into a main dish if there is nothing else to eat. When working in the fields, farmers often just eat *tortillas* filled up with chili sauce.

The Nahuatl name for *salsa*, *chilmolli*—“chili sauce or dish”¹⁰ in Mexican Spanish *chilmole* or *chirmole*—creates an ambiguity between *salsa* and what is now called *mole*, a thick chili sauce typical of central Mexico and Oaxaca, eaten as a main dish. Shortly after the Conquest, the Spanish friar Bernardino de Sahagún described a great variety of *chilmolli* in the Central Mexican Highlands, which may be either one of the two preparations (Sahagún 1999). In present-day Guerrero Nahuatl, *chilmobli* and *chibli* refer to the *salsa* and *mohli* to the *mole* (Marina Goloubinoff, personal communication, 1993). In Mixtec, the sauce, (*nde yaha*, “chili water”) is well differentiated from the *mole* (*neyu ubwa*, “thick dish or broth”). To make *mole*, dry (large) chili peppers are ground on a corn grinding stone or in an electric blender and mixed with other ingredients into a paste, usually fried in a big pan and diluted little by little with a meat or vegetable broth. The meat, vegetables or beans are previously boiled and added at the end. There are many sorts of *mole*: “green” (often with squash seeds), “yellow” (with light red chili), “red” (*colorado*) or “black” (with dark chili, burnt tortillas and cocoa). *Mole* is rooted in pre-hispanic indigenous traditions, but the different recipes, especially the *mole poblano*, a black *mole* from Puebla highly appreciated all over the country, were enriched in the colonial period by Spanish imported ingredients (onions, garlic, herbs, almonds, sesame seeds, etc.) and techniques, such as frying.¹¹

9. But there are no chili sauces in the cooking of the Mayan Indians of the Chiapas Highlands (Petrich 1985; Helios Figuerola, personal communication, 2005).

10. Siméon 1977.

11. *Mole poblano* is said to have been created in a convent of Puebla at the end of the seventeenth century for a banquet served to the vice-king (Pérez San Vicente 1988: 19). Several of its ingredients are typical of the Arab-Andalusian medieval cooking (Bolens 1990). A present-day Moroccan fast-breaking dish, *sellou*, is made according to the same technique: almonds, sometimes walnuts, and sesame seeds are fried separately and blended into a paste with toasted flour, gum Arabic, cinnamon and honey).

Large green chili peppers are consumed as vegetables, more commonly in cities, with Spanish recipes: fried *rajas de chile* (chili strips) are also cooked in Spain, as well as stuffed chilis (*chile relleno*), filled with meat or cheese. Bell peppers, reintroduced in the twentieth century, mainly appeal to people with European cooking traditions (Long 1986). Dry chili powder is rarely used. It is added to fruit slices sold on the street and industrial foods such as corn chips or candies.

In Europe, chili pepper was first acknowledged as a spice, then also used as a vegetable. Either green or red peppers may be eaten fresh. Dry chili pepper is cooked in soups and stews, as fresh pepper, but it is more commonly turned into a spice powder like black pepper. Under the Hungarian name “paprika,” it is now used all over Europe. Traditionally, in Hungary, Spain, Southern Italy and French Basque country, where it is always on the table with salt and black pepper, it spices up hams, sausages and many other dishes (Luján 1988; Teti 1995; Raineau 1993).¹² The fresh hot peppers may be preserved in salt, oil or vinegar, the same way as (or together with) cucumbers, onions or beets.

The large mild chili or bell peppers (it may be difficult to distinguish them) are consumed as vegetables. Raw, grilled, fried or boiled, alone or with other vegetables, they may be eaten as a salad or in a side dish (like *ratatouille* or *peperonata*). They may be stuffed, which is very common in Eastern Mediterranean cooking.¹³ Cooked red peppers may be mashed in a *coulis* or a sauce (in Hungary, “tomato peppers” are condensed like a tomato sauce).

Mexican and European ways of using chili pepper are actually quite different. There was no culinary technique transfer from Mexico to Europe, but rather a re-appropriation according to local food categories (spice, vegetable) and techniques (preserves, vegetable stews, etc.). Some European preparations (pickles, stuffed vegetables) also traveled the other way, as well as mild varieties that went through a further selection process. On the other hand, neither Mexican style *salsas*, nor *mole* were taken to Europe. Both remain emblematic of Mexican cuisine.

12. In Bresse (Eastern France), the *poivre rouge* (red pepper) spices up a local cheese (Bérard & Marchenay 2004).

13. The traditional stuffed vegetables are eggplants and vine leaves. American peppers, tomatoes and zucchinis followed the same recipes.

Culinary uses of chili pepper in Europe and Mexico

MEXICO

Small fresh (green) hot pepper

As such, whole or in pieces

In vinegar

In dishes (broths, stews...)

In salsa

In dishes “a la mexicana”

Large fresh (green) mild pepper

Fried chili strips

Stuffed chili peppers

Dry chili pepper

In powder > chips, fruits, sweets

Whole > in dishes

Ground Small chilis > *salsas*, stews

Large chilis > *moles*, *adobos*

Smoked chili pepper (chipotle)

Whole, in salsa

EUROPE

Small fresh (green/red) hot pepper

As such

In vinegar, oil or salt

In dishes (soups, stews...)

Mild (green/red/yellow) chili/bell pepper

In salad (raw, fried, grilled, boiled)

In vegetable stews (“ratatouilles”,...)

Stuffed pepper (green/yellow)

Mashed, condensed sauce, coulis (red)

Dry chili pepper

In powder > on the table, in dishes

Whole > in dishes

Ground > in hams and sausages

Smoked chili pepper (pimentón de la Vera)

In sausages, dishes

THE IMAGINARY OF CHILI PEPPER

Green and red, fresh and dry

Why is red chili pepper not eaten fresh in Mexico? Why is green/fresh opposed to red/dry? We have to find clues in the complex color symbolism of the indigenous cultures.

In classical Nahuatl, the language of the Aztecs, *xoxouhqui* refers both to “green” and “raw”. The green color was attributed to immature plants, the yellow and red color to mature plants (Dupey 2004: 22-30). The rainy season was called *xopan*, the “green period” (Dupey 2004), in reference to the renewal of the vegetation, and green chili was associated with the Rain God, as the green color symbolizes water (Long 1990).

For the Mixtec Indians of Oaxaca (Katz 2005), who share many cultural features with the Central Highlands Indians, food symbolism refers to dry and rainy seasons. Wet and dry are two implicit food categories, mainly expressed in cooking terms, and combine with the hot and cold categories. For sowing corn, the ideal time, the climax of fertility, occurs when the earth, warmed up by the sun during the dry season, receives the first rains. Likewise, the ideal diet must combine heat and water: it must be warm, not too hot, and liquid. So dry hot foods or wet cold foods alone are avoided. Chili pepper always makes food warm. Fresh green chili may be eaten alone (as it is hot/wet), while dry red chili (hot/dry) must be cooked or soaked in water first. Chili sauces are always made by grinding or blending the ingredients with water.

In classical Nahuatl, again, the main term for the red color, *chilchitic*, derives from *chilli* and *eztli* (blood). As chili pepper is supposed to be a “hot” food, red is a “hot” color (Dupey 2004). In present-day Guerrero Nahuatl, the word for the orange color is *chilliatolli*, *atolli* being a thick white corn beverage (Hémond 2003). Colors of *mole* dishes are obtained by light or dark shades of dry peppers mixed with light or dark foods: “Yellow” *mole* is made of light red *guajillo* pepper mixed with white corn dough, “black” *mole* is made of dark peppers mixed with chocolate and toasted tortillas. Color intensity and shade are notions expressed in pre-Hispanic and present Nahua color terms (Dupey 2004; Dehouve 1978: 298).

Red and green are opposed and complementary. For the Aztecs, “jade, being green, represented the precious water, which is ‘the blood of the vegetation’, associated, in an opposing pair, to red, the color of blood” (Duverger 1979). During the Fire God festival, Aztecs served a combination of green and red dishes (Dupey 2004). In their paintings, present-day Guerrero Nahua cloth-bark painters often associate these two colors, which are seen as complementary (Hémond 2003). For a harvest festival at the end of the rainy season, in Olinala, Guerrero, fresh green and red chili peppers are set together in marigold bouquets and collars adorning the church and the saints (Long 1993).

Green is related to the rainy season and fertility, but so is red when associated with black. In ancient Nahua iconography, the rainy season is represented by a combination of red and black, while the red-white combination represents the dry season (Dupey 2003:107-117). In contemporary Guerrero Nahua ceramics, red and black are always associated and represent the

earth (Hémond 2003). For present-day Otomis of central Mexico (Galiniér 1990:513-524), red, related to blood and female genitals, and black, to night and cavity, are the main colors of the underworld, the place of origin of the fertility, according to all Mexican indigenous cultures (López Austin 1988).

This type of color contrast is still sought in present-day Mexican cooking, be it rural or urban. Green and red are associated in raw diced *salsas* and “Mexican-style” dishes and other *salsas* are either red or green. “Yellow”, red or black *moles* are festive dishes. Black *mole*, in particular, is served at weddings. More or less unconsciously, Mexican people, even nowadays, keep eating foods that are symbols of fertility.

In Europe, there is also a distinction between red and green, although it does not systematically refer to a distinction between fresh and dried, as in Mexico. Green, yellow or red chili or bell peppers may be eaten fresh. Creating color schemes by blending green and red peppers—or pepper and tomato—in the same dish is common in the Mediterranean. The red color is particularly sought for its culinary aesthetic value. In Spain, red pepper strips decorate white or saffron rice dishes. For Hungarians, the most important characteristic of paprika is the intensity of the red color.¹⁴ Nowadays, pepper oleoresin and powder are employed in the food industry as dye (Long 1986: 115-123). Barrau (1991: 343-344) suggests that the red color played an important role in the introduction of peppers and tomatoes in Europe, where there were few red foods before their arrival: he recalls that these “immoral red fruits” were said to be aphrodisiac and stimulate appetites. In Europe, the color red is related to blood and fire, and therefore to heat, anger, vital and sexual energy. According to the Calabrians, chili pepper is hot and gives strength (Teti 1995). Hungarians claim the same and say that peppers ‘heat up your blood’ or ‘make it boil;’ ‘To be like pepper’ (*paprikás*), means to be angry, agitated or nervous (Halász 1987: 58-59).

14. In Hungarian, the saying “to blush like a tomato” translates into “to blush like a paprika” (*paprikapiros*).

Peppers as a sex symbol

In Europe, red is reminiscent of sexuality, but pepper is more than just red: it has a phallic shape and is “spicy” or “hot.” Peppers in Hungary are a symbol of virility: men add more paprika to their food than women and in Kalocsa a pepper variety is labeled “cat penis”. In Calabria, a pepper bears the same name and another, rounder variety, is called “rooster testicle”. Pepper is often cooked in a specific sausage, which is also phallic, and both foods are supposed to have exciting and aphrodisiac properties;¹⁵ pepper is used as remedy against frigidity (Teti 1995). In the nineteenth century, Basques used to burn dried peppers as incense during wedding ceremonies (Raineau 1993).

In Mexico, pepper is also a symbol of virility. Men eat hotter foods than women; notably they nibble whole green peppers more often, and show off when it makes them sweat. Mexican slang and several indigenous languages use “pepper” (*chile*) as a synonym for the virile member. “Because both will heat bodies,” Mocho Indians (Mayas from Chiapas) will tell you with a smile on their faces (Petrich 1985: 106). Pepper is considered an aphrodisiac and associated with sexual desire.¹⁶ And if overheated when grilled, it is said to “explode and spill its tiny seeds” (Aline Hémond, personal communication, 2004). Chili pepper refers to vital and sexual heat not only because of its phallic shape, but also because it is indeed a “hot” food, both in reality and symbolically. As seen above, certain foods are regarded as “hot” or “cold”; human beings as well can be regarded as more or less “hot” throughout their lifespan: individuals are “cold” when born and progressively acquire heat, peaking when adulthood begins and gradually losing it as they grow old.¹⁷ Intake of “hot” foods aims at maintaining this vital heat. As pepper is par-

15. In a recent Calabrian trade show, a pepper preparation was sold as “Viagra for the poor” (Zoschke, 2007).

16. See the pre-Hispanic legend of the god Tezcatlipoca disguised as a stark naked Huastec merchant who was selling green peppers and turned the daughter of the Toltec king mad with desire at the sight of his anatomy (Sahagún 1999, book III: 197-198 and quoted in Long 1990).

17. This conception of the life cycle, analysed in detail for the Aztecs by López Austin (1980), is common to present-day Mexican people of Indian descent.

ticularly “hot,” it does more than maintaining vital heat, it gives strength and fosters sexual activity, thus enabling proliferation of offspring.

Peppers as identity markers

While taste for sweet is innate, taste for peppers is gradually acquired during child socialization and culturally nurtured (Rozin & Rozin 1981, Fischler 1990). The chili taste is for Mexicans what E. Rozin (1973) calls a “flavoring principle” a basic flavor which gives a specific identity to the food. Mexican food without chili is not Mexican food anymore.

As chili pepper marks the specificity of the Mexican cuisine, it also draws cultural borders. Beyond the Guatemalan border food is not spicy enough for a Mexican, even though pepper is consumed there in nearly the same manner. Pepper is used in almost all Latin American cuisines, but nowhere is it as important as in Mexican cuisine, where it is a symbol of national identity.¹⁸ Above all, peppers mark the cultural frontier between Mexico and the United States. They have the reputation of being unbearable to the palate of a *gringo*. Nonetheless, the Mexican frontier used to be further north, and the Southwestern United States has preserved some of its Mexican roots. Furthermore, the demographic weight of Hispanic minorities is constantly increasing, along with their cultural influence. Peppers have thus been gaining new adepts (*chilibeads*) in the United States (Robbins 1992). Gourmet magazines specializing in chili pepper are quite successful¹⁹ and pepper festivals are held in California, Texas, and New Mexico (Jackson 2004). A whole institute at New Mexico State University (www.chilepepperinstitute.org) is dedicated to chili pepper agronomy research.

-
18. In the city of Puebla, Independence Day is celebrated with a pepper dish bearing the colors of the national flag (green, white, red), the famous *chiles en nogada*, a local dish attested since the eighteenth century, consisting of green peppers stuffed with meat and tiny bits of fruit, covered with a white sauce of walnuts and sprinkled with red pomegranate seeds (Pérez San Vicente 1988, 21).
 19. Several printed or on-line magazines are dedicated to chili pepper; a specialized gourmet magazine named *Chile Pepper Magazine*, created in 1987, had 55,000 subscribers in 1992 (Robbins, 1992); it is now printed every two months (www.chilepepper-mag.com), as *Fiery Foods*, created in 1997 (www.fiery-foods.com).

Even within Mexico, pepper intake varies among regions, social or ethnic groups and persons. Those who eat the spiciest foods are Indian peasants, especially in the Central Highlands²⁰ and the State of Oaxaca. From a regional standpoint, the hottest species, namely the *habanero* pepper, is grown in the Yucatan, a lowland peninsula populated by Maya Indians; however, in the Chiapas Highlands, Maya Indians do not eat very hot food (Hélios Figuerola, pers. comm., 2005). Everywhere, the hot flavors are diluted in towns, to a greater extent among middle classes and especially among those of European origin, although the latter tend to get used to peppers over the span of one generation. In the Central and Southern regions, where the percentage of indigenous population is high, peppers enhance an otherwise monotonous cuisine based on *tortillas* and beans. Many Indians in these regions live in poverty and are seen by others as backwards. The Mixtecs of Oaxaca, for instance, tend to denigrate themselves, but, at the same time, in contrast with the finesse and weakness of city-dwellers, they take pride in their strength, endurance and ability to make a living in a rugged environment (Katz 1991). Eating more spicy foods than the city folk is part of that logic: as they say, “we are strong, since we eat nothing but pepper” (*somos fuertes porque comemos puro chile*).

In Europe, pepper has also become a regional or national identity marker. In Italy, since pepper is not grown and eaten by their close neighbors, Calabrians have adopted it as a significant element of their identity, which they carry along with them when migrating to the United States. The pepper perfectly symbolizes cultural traits commonly attributed to Calabrian peasants, closely resembling those of Mexican indigenous peasants: primitive, vigorous in a hostile environment, and gifted with a strong identity which they defend from the denials of outsiders (Teti 1995). Basques from Espelette compare the color of peppers to that of their flag and use peppers, which decorate their house fronts, as a tourist attraction (Raineau 1993), but also to distinguish themselves from their Bearnese neighbors who eat mild instead of spicy peppers (Bruneton-Governatori, pers. comm., 1993).²¹

20. According to David Robichaux (personal communication, 2005), the Nahuatl Indians of the State of Tlaxcala eat the hottest food of all Mexico.

21. According to the Basques, Bearnese *pipérade* is not a pepper dish like their own, but a tomato dish (“*c’est de la tomataille*”), (Bruneton-Governatori, personal communication, 1993).

In Hungary, paprika has become a symbol of national identity. Kisbán (1989) retraced this process through the history of goulash. This beef stew was prepared out in the fields by cattle herders in the Great Plain, where peppers were first introduced. This *gulyás bús* (cowherd meat) or *pörkölt* (stew) took on the name *paprikás bús* (paprika meat) at the end of the eighteenth century, indicating introduction of paprika and, at that time, extended its popularity to regional farmers and taverns. In 1790, Hungarian nobility came into conflict with the Austrian Monarchy in the process of building a unified Austro-Hungarian empire. The romantic view of peasant culture was then in fashion throughout Europe. Hungarian nobles thus drew symbols of national identity from folk culture, in order to distinguish themselves from Austrian nobles, with whom they shared many cultural traits. Until then, sauerkraut with meat, eaten throughout Central Europe, was considered the Hungarian national dish. By an “invention of tradition,”²² Hungarian nobles established goulash as the national dish, as it was specific to a Hungarian region and, thanks to the paprika flavor, distinct from other Central European cuisines. Goulash thus became a true success in Hungary and later throughout the rest of Europe. Its image as a national dish faded at one point, but regained strength with tourism and as a symbol of identity among Hungarian immigrants in North America.

Regional identity of pepper-producing regions has been enhanced through pepper trade shows. For the last years, such food festivals have been held annually in Diamante in Calabria, Espelette in the Basque Country and Kalocsa in the Hungarian Great Plain, where pepper museums were created (Raineau 1993; Jackson 2004; Hudgins 2004; Zoschke 2004). Pepper has become a tourist attraction as well as an agricultural and cultural heritage.

Currently, some regions claim peppers as “produits de terroir” (Bérard & Marchenay 1995; 2004).²³ Farmers in Cáceres (Extremadura, Spain), Navarra (Spain) and Espelette (French Basque Country) obtained a “geographical indication” for their peppers, a certification also sought by Padrón (Galicia, Spain).²⁴

22. According to the definition minted by Hobsbawm & Ranger (1983).

23. The French term “produit de terroir” is applied to localized, traditional, transmitted productions; they are usually developed in a territory according to specific knowledge linked to local traditions (Bérard & Marchenay 2004).

24. For the varieties labeled *pimentón de la Vera* (Cáceres), *piquillo de Lodosa* (Navarra), *piment d'Espelette*. “A geographical indication is a sign used on goods that have a

Peppers became a part of traditional cultures, by means of “invention of tradition” as well as know-how unique to each territory.²⁵ The processes of plant selections carried out over the centuries by farmers of different European regions are now being acknowledged. But economic stakes are also present and these new measures may also have an impact on the evolution of the management of these products and the agricultural heritage. These issues are moving quickly, so it is hard to forecast the future.

CONCLUSION

Chili pepper is an attractive plant. It was one of the American plants most quickly adopted in Europe. But Mexican recipes did not accompany it. Far away from their native setting, chili peppers went through a process of re-appropriation. Europeans used them the same way as black pepper or gherkins and turned some of their varieties into vegetables that gave color to their dishes. Although Mexican and European common imaginary is different from each other, chili pepper actually bears similar symbolic value in both cultural areas. Above all, its flavor is so strong and unique that it is one of the best expressions of cultural borders.

specific geographical origin and possess qualities or a reputation that are due to that place of origin. Most commonly, a geographical indication consists of the name of the place of origin of the goods” (WIPO, 2006). This protection system has been applied in France for a century (labeled *appellation d'origine, denominación de origen* in Spanish) and was adopted in 1992 by the European Union. It takes into account not only the product itself, but also its agroecosystem and the knowledge related to its selection, production, and processing. See Duhart (2008) on the recent situation of Espelette pepper production in relation to geographical indication and cultural heritage. In New Mexico, farmers producing local varieties of chili pepper are now thinking of applying for a geographical indication (de Witt 2004).

25. The notion of “invention of tradition” must not be applied here in a strict manner. It raises a question about the historical depth: when does a product become traditional? (Cf. Bérard & Marchenay 1995). The data presented in this article show that know-how related to chili pepper was often borrowed from culinary practises applied to other plants.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Andrews, Jean
1992 “The peripatetic chili pepper. Diffusion of the domesticated capsicums since Columbus”, in Nelson Foster & Linda Cordell (eds.) *Chilies to chocolate. Food the Americas gave the world*. Tucson: The University of Arizona Press. 81-93.
- Barrau, Jacques
1991 “Remarques sur l’origine et la diffusion de quelques phanérogrames légumières et fruitières de la flore cultivée française”, in Daniel Meiller & Paul Vannier (eds.) *Le grand livre des fruits et légumes*. Besançon: La Manufacture. 339-345.
- Bérard, Laurence & Philippe Marchenay
1995 “Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir”, in *Terrain*, 24. 153-164.
2004 *Les produits de terroir entre culture et règlements*. Paris: CNRS.
- Bolens, Lucie
1990 *La cuisine andalouse, un art de vivre. XI^e-XIII^e siècle*. Paris: Albin Michel.
- Braudel, Fernand
1949 *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l’époque de Philippe II*. Paris: Colin.
- Chauvet, Michel
In preparation *Inventaire des plantes alimentaires en France*. Paris: Fernand Nathan.
- Dehouve, Danièle
1978 “Transformation de la dénomination des couleurs dans les langues dominées: un cas mexicain”, in Serge Tornay (ed.) *Voir et nommer les couleurs*. Nanterre: Labethno. 285-304.

Duhart, Frédéric

- 2008 “Ezpeleta y su chile. Patrimonialización, valorización económica y desarrollo local en una comarca del país vasco francés”, in Marcelo Álvarez & F. Xavier Medina (eds.) *Identidades en el plato. El Patrimonio Cultural Alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.

Dupey García, Elodie

- 2003 *La couleur dans les cultures préhispaniques du centre du Mexique*. DEA de Sciences Sociales des Religions. École Pratique des Hautes Etudes, Section Sciences Religieuses. Paris. 155 p.
- 2004 “Lenguaje y color en la cosmovisión de los antiguos nahuas” en *Ciencias*, 74, México, UNAM. 21-31.

Duverger, Christian

- 1979 *La fleur létale. Economie du sacrifice aztèque*. Paris: Seuil.

Fischler, Claude

- 1990 *L'omnivore*. Paris: Odile Jacob.

Galinier, Jacques

- 1990 *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. México: UNAM/CEMCA/INI.

Guigoni, Alexandra

- 2001 “Piante americane in Sardegna: Risultati preliminari di una ricerca tra le fonti sette-ottocentesche”, in *Annali della Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Cagliari*, 56 (nuova serie 19). 45-75.

Halasz, Zoltán

- 1987 *The little book of Hungarian paprika*. Budapest: Corvina.

Heiser, Charles B.

- 1976 “Peppers, Capsicum (Solanaceae)”, in N. W. Simmonds (ed.) *The evolution of crop plants*. London: Longman. 265-268.

- Hémond, Aline
 2003 *Peindre la révolte. Esthétique et résistance culturelle au Mexique*. Paris: CNRS.
- Hobsbawm, Eric & Terence Ranger
 1983 *The invention of tradition*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Hudgins, Sharon
 2004 “Harvest time in Kalocsa: Hungary’s red gold”, in *Fiery foods*. <http://www.fierce-foods.com/dave/kalocsa.asp>
- Jackson, David G.
 2004 “Food festivals are now agri-tourism”, in *Fiery foods*. <http://www.fierce-foods.com/dave/agritourism.asp>
- Katz, Esther
 1991 “Représentation de l’environnement et identité chez les Mixtèques du Mexique”, en *Ecologie Humaine*, vol. 9, n. 2. 25-37.
 1992 “Deux solanées rouges de l’Amérique à l’Europe: piment et tomate”, en *Cahiers d’Outre-Mer. (Les plantes américaines à la conquête du monde)*, vol. 45, n. 179-180. 285-300.
 1996 “La influencia del contacto en la comida campesina mixteca”, in Janet Long (ed.) *Conquista y comida: el encuentro de dos tradiciones alimentarias*. México: UNAM. 339-363.
- Kisban, Eszter
 1989 *Népi kultúra, közkultúra, jelkép: a gulyás, pörkölt, paprikás (Goulash: a popular food item that became a national symbol)*. Budapest: A Magyar Tudományos Akadémia. (155 p.; 20 pages in English).
- Lambert Ortiz, Elizabeth
 1984 *The book of Latin-American cooking*. London: Robert Hale.

Long-Solis, Janet

- 1986 *Capsicum y cultura. La historia del chilli*. México: Fondo de Cultura Económica.
- 1990 “Creencias acerca del Capsicum”, in Barbro Dahlgren (ed.) *II Coloquio de historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines*. México: IIA/UNAM. 271-278.
- 1992 “Les apports mexicains dans le monde méditerranéen”, en *Diogenes* 159. 41-54.
- 1993 “Los masuchiles”, en Barbro Dahlgren (ed.) *III Coloquio de historia de la religión en Mesoamérica y áreas afines*. México: IIA/UNAM. 253-259.

López Austin, Alfredo

- 1980 *Cuerpo humano e ideología*. México: IIA/UNAM, 2 vols.
- 1988 *Una vieja historia de la mierda*. México: Toledo.

Luján, Néstor

- 1988 *Historia de la gastronomía*. Barcelona: Plaza & Janés.

Monardes, Nicolás

- 1565/74 *La historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, 3 t. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo, 1989.

Pérez San Vicente, Guadalupe

- 1988 “Del pozole al mole y los chiles en nogada o la aristología mexicana novohispana”, en Gabriel Moedano (ed.) *Atlas cultural de México. Gastronomía*. México: SEP/INAH/Planeta.17-21.

Petrich, Perla

- 1985 *La alimentación Mocho. Acto y palabra*. San Cristóbal de las Casas: UNACH/Centro de Estudios Indígenas.

Prévost, Jean

- 1655 *Catalogue des plantes qui croissent en Béarn, Navarre et Bégorre et és costes de la Mer des Basques*. Pau: Desbaratz. (in octavo, 60 p.)

- Raineau, Clémentine
 1993 *Le piment d'Espelette*. Mémoire pour le Muséum National d'Histoire Naturelle. 55 p.
- Robbins, Jim
 1992 "Care for a little hellish relish? Or try a hotsicle?", in *Smithsonian*, vol. 22, n. 10. 42-51.
- Rozin, Elizabeth
 1973 *The flavouring-principle cookbook*. New York: Hawthorn.
- Rozin, Elizabeth & Paul
 1981 "Some surprisingly unique characteristics of human food preferences", in Alexander Fenton & Trefor M. Owen, *Food in perspective*. Edinburgh: John Donald Publishers. 243-252.
- Sabban, Françoise
 1986 "Le piment ne brûle pas toutes les bouches", en *L'histoire*, 87. 96-99.
- Sahagún, Fray Bernardino de (1570-1582)
 1999 *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa.
- Siméon, Rémi
 1977 *Diccionario de la lengua nahuatl o mexicana*. México: Siglo XXI.
- Somos, Andrés
 1984 *The paprika*. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- Teti, Vito
 1995 *Il peperoncino. Un americano nel Mediterraneo*. Monteleone: Vibo Valentia.
- Witt, Dave de
 2004 "The question of origin-controlled chiles", in *Fiery foods*. <http://www.fiery-foods.com/dave/controlled.asp>

- WIPO (World Intellectual Property Organization)
2006 http://www.wipo.int/about-ip/en/geographical_ind.html
- Zapata, Nicolás Manuel, Sebastián Bañón Arias & Pedro Cabrera Fernández
1992 *El pimiento para pimentón*. Madrid: Mundi-Prensa.
- Zoschke, Harald
2004 “Peperoncino Festival 2004 in Calabria”, in *Fiery foods*.
<http://www.fieri-foods.com/dave/calabria.asp>
2007 “Calabria update: peperoncino festival”, in *Fiery foods*.
<http://www.fieri-foods.com/dave/calabria16.asp>

CONSULTED COOKBOOKS

- Gironella DeAngeli, Alicia & Jorge DeAngeli
1993 *Epazote y molcajete. Productos y técnicas de la cocina mexicana*. México: Larousse.
- Kennedy, Diana
1986 *The cuisines of Mexico*. New York: Harper & Row.
- Long-Solis, Janet
1986 “Un mundo de salsas”, in *Yo soy como el chile verde*. México: Museo Nacional de Culturas Populares. 77-104.
- Miklosi, Judit
1991 *All colour Hungarian cookbook*. Budapest: Corvina.
- Ramazanoglu, Gülseren
1990 *La cuisine turque*. Istanbul: Ramazanoglu Publications.
- Reynolds, Mary
1978 *Italian cooking*. London: Octopus books.

La procesión de las espigas

Ricardo Ávila

Martín Tena

Martha Ocegueda

OCONAHUA

Es un antiguo pueblo de México que se encuentra a unos 100 kilómetros al oeste de Guadalajara, la capital del estado de Jalisco. Se sitúa en la parte suroccidental de una serie de valles ubicados en las inmediaciones de la Sierra Madre Occidental, en las coordenadas geográficas 20°44'31" de latitud norte y 104°09'54" de longitud oeste, a 1480 m.s.n.m. (INEGI 2000a y b). Su fisonomía es similar a la de los asentamientos rurales del oeste mexicano. Una plaza principal desde donde se despliega una traza cuadrangular, de medio kilómetro cuadrado, aproximadamente, cuyas calles están empedradas en su mayoría. Cuenta con unas cuarenta manzanas y 494 casas (INEGI 2000c), muchas de ellas de cal y canto, con techo de bóveda de cemento, aunque subsisten las tradicionales, de adobe, con tejados de una y dos vertientes cubiertos con teja romana. La mayor parte de ellas tiene solares o corrales. El pueblo cuenta con los servicios urbanos básicos.

En 2005, de acuerdo con el Segundo conteo de población y vivienda del Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, Oconahua sumaba 2132 habitantes¹ (INEGI 2005). La población económicamente activa representaba el 34 % del total.² Respecto de sus ingresos, la mayoría de quienes trabajan reciben menos de dos salarios mínimos mensuales; 18% recibe entre dos y cinco y sólo el 10% gana entre seis y diez (INEGI 2005). Un número

-
1. El grupo masculino representaba el 50.3 % y el femenino 49.7 %. Los pobladores de más de 18 años constituían el 59%.
 2. De esta cifra, 46% se ocupaba en el sector primario, 29% en el secundario y 24 % en el terciario.

importante de personas originarias de ese pueblo ha emigrado a los Estados Unidos de América, pero no hay datos confiables al respecto.

Desde el punto de vista administrativo, Oconahua es una delegación del municipio de Etzatlán y su principal actividad es la siembra de maíz. Hasta hace unos años, en esa demarcación administrativa se cultivaba sorgo y recientemente se ha introducido el cultivo de caña de azúcar y de maguey tequilero, pero con resultados mediocres. Además de los agricultores independientes, una porción menor de la población se dedica a la ganadería, otros más se ocupan en los jornales del campo, otros como asalariados en una pequeña planta procesadora de hojas para tamal y algunos más en la construcción y otros servicios como el comercio al menudeo. No toda la tierra en posesión de la gente de Oconahua es de buena calidad, pues una parte se extiende sobre lomeríos y cerros adyacentes y cercanos. En general la propiedad es ejidal y comunal, y sólo una pequeña parte se encuentra en manos privadas.

El estatuto religioso de Oconahua es el de vicaría fija. No tiene carácter de parroquia porque no cuenta con el número de habitantes suficientes para ser considerada como tal. En términos jerárquicos depende de la parroquia de San Marcos, pueblo vecino, distante unos 11 kilómetros. En su versión actual, el templo data de poco más de cien años, pero su planta y cimentación son mucho más antiguas. Según Teódulo Arana,³ el altar y el presbiterio son de 1718, año en el que culminó su construcción. Fue mandada hacer por los Hermanos Menores de la Orden de San Francisco, congregación que evangelizó esa región de la antigua Nueva Galicia. Antes de Oconahua, esos hermanos habían hecho doctrina en Etzatlán, donde fundaron su parroquia en 1539.⁴

Aunque la leyenda dice que la original Oconahua estaba emplazada en un lugar llamado Mesa Colorada y su nombre era Cacalotlán, las evidencias materiales muestran que el actual pueblo está construido sobre el antiguo asentamiento prehispánico. Esto se deduce por los diversos hundimientos que ha habido en el pueblo, por las excavaciones ilegales que ahí se han hecho para extraer piezas de cerámica prehispánicas, así como por los túneles que se encuen-

3. Teódulo Arana Espinoza, párroco de Oconahua (16.08.2007). Sin embargo, en una piedra de cantera situada en la jamba derecha de la puerta principal está esculpida la fecha 1796.

4. Francisco Javier Pérez Flores, antiguo cronista de Etzatlán (01.09.2007).

tran en el pueblo, que son de factura centenaria y que pueden corresponder con los trazos del antiguo asentamiento. La tradición también señala que Oconahua fue el primer sitio donde se asentaron los mexica tras el inicio de su peregrinar desde Aztlán; esta leyenda se llegó a enseñar en la escuela primaria del lugar. El mito argumenta que en ese sitio los mexica encontraron el indicio esperado para asentarse definitivamente —un águila sobre un nopal devorando a una serpiente, imagen que terminó siendo el emblema nacional—, pero no se quedaron porque “unas viejas (*sic*) que estaban lavando en el río espantaron al águila.”⁵

Abstracción hecha de la leyenda, se estima que los primeros asentamientos en la región del valle de Etzatlán, donde se encuentra Oconahua, ocurrieron antes de la era común. Esa fue una de las áreas más importantes del occidente mesoamericano y posiblemente sus pobladores pertenecían a etnias diferentes, pues la región era multilingüe: se hablaba totorame o tecua; coano, cuano o cano; tecuexe o coca; y cazcán (González *et al.* 2000). Se argumenta, por otra parte, que Oconahua funcionaba como estructura política recaudatoria de tributo para Etzatlán durante los primeros años del siglo XVI, bajo el gobierno del cacique Cuyulan, mientras Coyul ejercía su poder en Oconahua.⁶

Aunque Oconahua era tributario de Etzatlán, tlatoanazgo⁷ de importancia, también mantuvo nexos con otro, el de Xalisco.⁸ Pese a su menor jerarquía, Oconahua conservó su vida económica y política, y su propia identidad. Esto se deduce, al menos en parte, por los restos de estructuras monumentales. Una de ellas sobresale en el conjunto arquitectónico de Mesoamérica pues mide 125 metros de lado y se conoce como el Palacio de Ocomo (Méndez 1961; González *et al.* 2000). Ese monumento es considerado una joya arquitectónica del periodo posclásico del México antiguo. Fue construido en el siglo XIV de la era común y reconstruido en varias ocasiones hasta la conquista española, siendo abandonado después de manera definitiva (González *et al.* 2000; Weigand, 1996). Su tipología constructiva se considera única en el estado de

5. Carlos Valenzuela Navarro (06.04.2007).

6. Francisco Javier Pérez Flores, antiguo cronista de Etzatlán (01.09.2007).

7. Suerte de cacicazgo, a cuya cabeza se encontraba un *tlatoani*: el que habla, el que dicta la ley, el que manda.

8. Posiblemente el poblado ubicado al sureste de Tepic, en el estado de Nayarit.

Jalisco y es denominada como tipo “técpán” (Weigand y García de Weigand 1997). Empero, la expansión urbana de Oconahua terminó por destruirlo, aunque actualmente se realiza un proyecto de reconstrucción.

Se calcula que a la llegada de los españoles a Oconahua la zona estaba habitada por unas 10'000 personas, en un área de 600 hectáreas, aproximadamente, con un patrón de asentamiento semidisperso (Weigand y García de Weigand 1997).

Oconahua tiene la reputación de pueblo de danzantes. El origen de dicha fama se pierde *in illo tempore*, pero es posible que sus raíces estén cimentadas en el periodo prehispánico. En la actualidad se sigue danzando: la danza acompaña la mayor parte de las celebraciones cívico-religiosas. También en Oconahua se practica la herbolaria, experiencia que seguro no es de años recientes (Tena y Ocegueda, en prensa). Inclusive, y probablemente ligado a la herbolaria, el lugar tiene fama de ser pueblo de brujos.⁹ La notoriedad pagana de Oconahua y su reputación de lugar de brujos se dan, curiosamente, por oposición al carácter “mocho” —confesional y conservador— de Etzatlán, a decir de algunos de sus pobladores, pues fue en Etzatlán y no en aquélla donde se asentaron los franciscanos en el siglo XVI, así como los colonos españoles, y es desde donde llegaban y lo siguen haciendo las directivas eclesiásticas. Con todo, es probable que tanto la herbolaria como la brujería y la danza —que en algún punto se encuentran y practican conjuntamente—, hundan sus raíces en tiempos muy anteriores a la llegada de los conquistadores.

CELEBRACIÓN DE SAN MIGUEL

La fiesta dedicada a este arcángel comienza el 20 de septiembre y se prolonga hasta el 29, fecha marcada como suya en el calendario litúrgico. El día 20 se hace un recorrido por el pueblo que culmina en la iglesia donde, a la “hora santa” (las ocho de la noche) se reza un rosario para dar gracias a Dios e iniciar los festejos dedicados a San Miguel. El 21 por la mañana se canta “el alba”, se dice un rosario, se realizan cánticos acompañados con una banda de música y sobre todo se canta el himno a San Miguel. A la caída de las noches se recorre

9. Francisco Javier Pérez Flores, antiguo cronista de Etzatlán (01.09.2007).

de nuevo el pueblo y se reza el rosario en la iglesia. Entre los días 21 y 27 se repite esta liturgia, y sólo el 28, al cumplirse el novenario, se realiza la peregrinación de las espigas, que es la romería mayor e involucra a todo el pueblo. Al día siguiente, 29 de septiembre, tiene lugar la celebración de “la mera fiesta” del arcángel, se dice una misa, se hace un recorrido por el pueblo, hay música, se come y se bebe en abundancia, y llega a haber excesos.

A la peregrinación de las espigas asisten numerosas personas de otros pueblos, quienes por lo general son devotos de San Miguel. En ocasiones estos forasteros cooperan para la realización de la peregrinación e inclusive muchos de ellos son formalmente invitados, pero ello depende, en buena medida, del grado de organización que hayan logrado los vecinos de Oconahua para la realización de los festejos. Algunas familias, para marcar su estatus material o para simular que lo tienen, cubren los costos de un día de celebración, que consisten en el pago de cohetes, música y liturgia.

En años recientes la fiesta del aniversario de San Miguel, que corresponde al 29 de septiembre, ha devenido en una suerte de “fiesta del ausente”. Las festividades ofrecidas al arcángel son tan importantes para los habitantes de Oconahua, que los que se han ausentado —sean los emigrados a Estados Unidos, los que viven en Guadalajara u otros— vuelven para obsequiar y agasajar con sus familias y amigos. Así, no sólo se re-arraigan simbólicamente a su terruño quienes han debido emigrar, por la razón que fuere, sino que, y sobre todo, se renuevan y fortalecen las viejas y nuevas identidades, las de grupo y las individuales.

LA PROCESIÓN DE LAS ESPIGAS

La organización de la procesión de las espigas se realiza del mismo modo que los demás festejos religiosos locales. Es decir, a falta de las cofradías institucionalizadas que existen en otros sitios, los vecinos de los cuatro cuarteles en los que se divide el pueblo se organizan de manera espontánea y siguiendo liderazgos naturales. Unos colectan recursos para la fiesta, otros se hacen cargo de su organización, de la logística, etcétera.

Se trata de una peregrinación en su origen sencilla, cuyo principal atractivo es que la gente enarbola plantas de maíz tierno, espigadas. En el pasado la mayor parte de esas plantas eran adornadas con flores silvestres,

con las que también era decorado el templo. En la actualidad se echa mano, más bien, de las flores de los traspatios o de las que se adquieren en el comercio para la ocasión. También en el pasado se ofrendaban otras plantas durante la procesión, como las de frijol, calabaza o pepino, pero como éstas se han dejado de cultivar, predominan las de maíz.

Quienes participan en la procesión se dan cita en la entrada del pueblo. Todos portan plantas espigadas de maíz, y cada cual marcha con las mejores que ha podido conseguir en sus parcelas o en las milpas¹⁰ vecinas. Primero marchan los personas de a pie. Les siguen quienes hacen la procesión en tractores o camionetas. Finalmente desfilan los que van a caballo. En la cabeza de la procesión marchan señoras que cantan alabanzas, lo que otorga al evento mayor solemnidad. En particular se entona el himno de San Miguel, que es original de Oconahua y que sólo se escucha ahí. Pero al lado del ambiente ceremonial hay otro de ruido, algarabía y fiesta y, a diferencia de años pasados, ahora es notoria la afluencia de mayores recursos dedicados a la lisonja, producto del dinero —dólares sobre todo— que llevan o envían los ausentes. Esto hace más vivo y estridente el festejo.

Las personas mayores dicen que antiguamente la procesión se hacía con mayor devoción y respeto, tanto como cuando era realizada la cosecha. Al término de ésta se acostumbraba hacer oración, se cantaba “El alabado” y se ofrecía una comida a los trabajadores. Se quejan de que ahora muchos de los que peregrinan el día de la procesión principal ni siquiera se quedan a oír misa, ya no se diga durante los días del novenario, cuando asiste menos gente. El solo respeto que todavía prevalece ocurre cuando se canta el himno a San Miguel Arcángel. También opinan que antes era más bonita la fiesta. Se vendían burritos de juguete y se realizaban juegos tradicionales. También se bailaba la danza de los moros y cristianos, de gran raigambre en el México indígena (Matos 2008), donde aquéllos participaban con machetes ladinos.¹¹ Poco a poco fueron integrándose a la procesión tractores y camionetas, y también mujeres y niños. Al parecer la nueva práctica se impuso luego del reparto agrario, durante la década de los años treinta del siglo pasado, cuando algunas

10. Del náhuatl *milli* (heredad) y *pan* (sobre). Nombre que se da en México a la tierra destinada al cultivo de maíz y otras labranzas, como frijol y calabaza.

11. Carlos Valenzuela Navarro (06.04.2007).

damas se convirtieron en ejidatarias, es decir, cuando tuvieron la titularidad sobre la tierra y arrego sobre su principal producto, el maíz.

Al llegar la procesión al templo, sus participantes lo adornan con las plantas espigadas que han portado durante la romería y escuchan misa. Al concluir el rito los vecinos del pueblo con menos recursos o quienes participaron en la procesión, pero que no son de Oconahua, se llevan los elotes tiernos y las plantas que engalanaron el recinto religioso. De esa suerte, queda entre los participantes la sensación de que nada se ha desperdiciado, de que se ha compartido con quienes no tienen, que se ha practicado la solidaridad.

Informantes locales mayores refieren que la procesión de las espigas es una celebración muy antigua, pues sus padres y abuelos ya la citaban como práctica arcaica. Empero, hay otros que aseguran que la romería fue instituida durante los años treinta del siglo pasado. Argumentan también que durante el tiempo de los hacendados —al menos hasta 1910, año de inicio de la Revolución Mexicana— la procesión de las espigas no se realizaba. La razón que esgrimen es que las tierras más productivas estaban en manos privadas —se habla de un poderoso hacendado de nombre José Martínez. Los campesinos eran jornaleros o medieros, en el mejor de los casos, y la escasa tierra que poseían era de calidad mediocre. El argumento hace sobreentender que no tenía sentido peregrinar para dar gracias por los primeros frutos de una siembra de maíz que no era suya. Dicen, por otra parte, que durante el auge minero de las primeras décadas del mismo siglo XX se hacían grandes fiestas pero más bien privadas, sin relación alguna con la liturgia de la procesión de las espigas de años posteriores. Además, quienes promovían y organizaban aquellas celebraciones no eran vecinos de Oconahua, sino más bien de Etzatlán; eran ellos los verdaderos beneficiarios de la explotación de las vetas locales.¹²

Entre quienes participaban en aquellas diversiones se encontraba Salomón Tovar, un cura pueblerino que estaba a cargo de la salud espiritual de los habitantes de aquel villorrio. Además de las labores de su templo, aquel vicario de Cristo animaba una orquesta conjuntamente con un tal Pedro Martínez. Pero además de su oficio sacerdotal y su afición a la música, parece que Tovar jugó un papel importante en la movilización campesina local de cara al reparto agrario de los años treinta del siglo pasado y en el inicio de la pere-

12. Albino de León López (16.08.2007).

grinación de las espigas. En efecto, la percepción popular en Oconahua señala que su participación fue tan importante en el proceso agrario que terminó siendo removido de su puesto de vicario.¹³ Es posible que los intereses de los hacendados y de la jerarquía católica —que en general han sido coincidentes y más en aquellos años— hayan sido los causantes de que Tovar fuese removido de su iglesia. No obstante, gracias a la insistencia de los habitantes de Oconahua, aquel cura músico pudo volver a su querido villorrio en 1936. La leyenda dice que fue tanta la emoción de aquel sujeto por volver a su entrañable terruño, que murió víctima de un infarto al corazón.

A juicio de la memoria colectiva local fue el padre Salomón quien inició e instituyó la procesión de la espiga en 1930 ó 1931. Se dice que en alguno de aquellos años las lluvias no caían, hecho que comprometía las siembras. Entonces se le ocurrió a aquel párroco sacar a los campos la imagen de San Miguel —que entonces estaba figurada en madera o pasta vegetal— blandiendo su espada invencible. La presencia de El Arcángel en los campos propició la lluvia salvándose de ese modo la cosecha. En agradecimiento, la comunidad de Oconahua realizó la procesión de las espigas al término de su novenario, lo que devino tradición.¹⁴

Si así ocurrieron los hechos, Salomón Tovar¹⁵ redimensionó una celebración que data de fechas muy antiguas, mucho más arcaicas que la llegada de los europeos al Nuevo Mundo, como se verá adelante, y ayudó, además, a recobrar el sentido de pertenencia, de identidad y de solidaridad comunitaria en Oconahua. Esto dio a ese lugar un distintivo peculiar, pues la procesión de las espigas se hizo propia de ese pueblo y única.

13. Se dice que Salomón Tovar no estaba *per se* por la reforma agraria que comenzaba a ponerse en marcha en aquellos años. Sin embargo, cuando los campesinos le solicitaban consejo respecto de aceptar la tierra que se repartía, Tovar les respondía: “Pues yo no veo de dónde van a comer si no tienen tierra.” Carlos Valenzuela Navarro (06.04.2007).

14. No es descabellado pensar que aquel cura propició la procesión de las espigas con gran osadía, pues aún estaba en el ambiente la tensión del conflicto religioso de 1926-1929, conocido como Guerra Cristera, que enfrentó al Estado mexicano con la jerarquía católica nacional.

15. Los datos que se conocen de la vida de Tovar apuntan a la historia de un personaje peculiar y paradójico que futuras pesquisas tendrían que sacar a la luz.

LA “ELOTADA”

El término “elotada” refiere a la acción de comer elotes tiernos hasta el hartazgo. En el caso de Oconahua, éstos suelen consumirse en un periodo de tiempo relativamente corto que, *grosso modo*, coincide con la duración del mes de septiembre. Se considera que los mejores elotes son los que se pizcan y comen entre los días 15 y 30 de ese mes, lo cual coincide con el novenario de San Miguel, la fiesta de ese arcángel, el día 29, y las inevitables torna-fiestas de días posteriores.

Una elotada comienza con la cosecha de los elotes tiernos de las milpas o maizales. Éstos pueden ser comidos *in situ*, donde se improvisan fuegos para cocerlos o tostarlos. Las elotadas pueden durar toda una jornada y aun más. Su preparación y desarrollo es objeto de una amplia convivencia. Los elotes pueden cocerse o asarse, y también se preparan en sorrasca.¹⁶ Pero no sólo se consumen elotes, pueden comerse otros alimentos, como carne asada —un clásico— y tomarse bebidas alcohólicas como cerveza, tequila o ron, éstos últimos acompañados de sodas. Además de prepararse en milpas y potreros o en la calle misma, muchas elotadas se realizan en casa, en un entorno más familiar y privado.

En Oconahua las personas hablan con gran entusiasmo de las elotadas, desde la cosecha de los primeros elotes, al despuntar septiembre, hasta las últimas, en particular la que se hace el día 29 para festejar a San Miguel Arcángel, patrono indiscutido del lugar. Ese día las elotadas adoptan un carácter especial, pues la jornada se dedica al ausente —hijo, padre, tío, cuñado, etcétera—, que ha debido emigrar para ganarse la vida. Entonces el ausente visita y convive con su familia y amigos, da gracias a San Miguel por un año más de vida, se divierte, descansa de su trajín fuereño y come muchos elotes. En estas ocasiones “... todo es más bonito. Disfrutas el color verde del campo, el olor de las hierbas, de las flores, te relajas [...] comes elotes; todos te invitan, convives con los amigos, todo el pueblo te invita... ¡Panza es lo que te hace falta!”¹⁷

Si bien es cierto que la fiesta principal de Oconahua se distingue sobre todo por el consumo de elotes tiernos, también lo es que, como marca la tra-

16. Se prepara un gran fuego donde son arrojados los elotes con sus propias hojas —*totomoztle*. Mientras éstas se queman, los maíces se cuecen. Una vez cocidos, pueden ser comidos así o tostados sobre las brasas del hogar. Normalmente se les agrega sal, limón y chile.

17. Juan Ocegueda Reyes (28.09.2007).

dición gastronómica mexicana, cuando hay fiesta la presencia de los tamales —hito de la identidad nacional— es inevitable (Pilcher 2001). Aunque pueden ser degustados a cualquier hora, es común que durante las fiestas de Oconahua se coman por la mañanas, acompañados de leche o café. La elaboración de estos tamales de elotes tiernos tiene modos, formas y rituales precisos, con roles específicos. Empero, por razones de extensión no serán mencionados aquí. Con todo, hay que decir que, como en el caso de la preparación y consumo de elotes tiernos, es una ocasión especial para convivir, para estrechar lazos de parentesco y amistad y para reafirmar identidades.

Más allá del hartazgo de elotes tiernos, tamales y demás comidas, las elotadas de Oconahua son una ocasión especial para compartir los alimentos, para convivir y establecer afinidades, o reforzar las ya existentes. Pero también resulta útil para reafirmar los vínculos con la deidad, pues los elotes son “lo que Dios nos da...”¹⁸

EL TRIBUTO SIMBÓLICO

Aun cuando la estación de lluvias no haya sido buena, las cosechas se encuentren en entredicho y ni siquiera se logren cubrir los costos de la siembra, los habitantes de Oconahua realizan su procesión de las espigas. Para ellos resulta esencial dar gracias al Cielo por lo que ha tenido a bien otorgarles. Este agradecimiento se hace por intercesión del arcángel San Miguel, considerado en Oconahua el “meromero” de las entidades celestiales.¹⁹ Campesinos y pobladores locales agradecen los productos de la tierra ofrendando plantas que toman de sus parcelas. Pero si llega a ocurrir que ni plantas de maíz se hubiesen logrado en la propia milpa, toman de las vecinas, ahí donde haya, con la tolerancia de sus propietarios. Se trata de una solidaridad simbólica que se practica en los malos años de cosecha.

Los campesinos de Oconahua saben bien que tras el primer aguacero de la temporada, que generalmente ocurre en el mes de mayo, hay que sembrar las parcelas y esperar a que la lluvias sean suficientes y cadentes para lograr

18. Antonio Ocegueda Reyes (28.09.2007).

19. Hay al menos tres imágenes de San Miguel en Oconahua. Dos de madera y una plasmada en un estandarte con las siglas inscritas QCD, que significan, se dice, “Quién como Dios”.

cosechas, las que, buenas o no, se anuncian al despuntar el mes de septiembre, cuando están listos los primeros elotes. Pero si acaso no llueve como se espera al inicio del temporal, la figura de San Miguel Arcángel es sacada de la iglesia y llevada a parcelas y potreros para implorar lluvia.

Sea o no sacada la figura del arcángel a los campos, los ejidatarios hacen celebrar, bajo el patrocinio de aquél, la misa del “buen temporal” a fines del mes de mayo, la que se realiza en la iglesia o en los silos de la antigua CONASUPO.²⁰ Por otra parte, cada mes de mayo, entre el 5 y el 14, se realiza el novenario de San Isidro Labrador. A este santo se consagra una procesión con danzantes que recorre las cuatro ermitas que se improvisan en los cuatro puntos cardinales del pueblo. Pero, desde luego, San Isidro y su fiesta no tienen la relevancia del novenario de San Miguel y la procesión de las espigas. También se realiza la procesión de Corpus Christi, sesenta días después del domingo de Pascua. Entonces son bendecidos avíos e implementos de labranza.

Como parte del tributo simbólico y de la tradición danzante de Oconahua, el primero de septiembre, previo a la celebración de San Miguel, se realiza un desfile de corte carnavalesco conocido como La Mojiganga. Esta fiesta es de origen doblemente pagano, pues es ante-cristiana en Europa y pre-hispánica en Oconahua. En esta última debió hacerse algún ritual, posiblemente con danzas, para agradecer a las deidades los frutos del temporal de agua que iniciaba su término y que abría el nuevo ciclo de abundancia. Según Graulich (1999:89ss) el primero de septiembre, en todo caso el de 1519 —fecha de la actual Mojiganga—, iniciaba la veintena de *Ochpaniztli*. Entonces eran barridos los caminos para dar entrada al periodo de acopio de maíz, el cual era anunciado por los jilotes de las milpas.²¹

20. Compañía Nacional de Subsistencias Populares, ente paraestatal desaparecido en la última década del siglo pasado.

21. Hoy en día La Mojiganga es una fiesta extravagante y satírica que frisa la irredencia de cara a las buenas costumbres. Ello explica que en años recientes los curas destacados en Oconahua no la acepten. Su objetivo consiste en agradecer los primeros nuevos frutos que da la tierra. Participan el viejo y el nuevo Septiembre, el uno con ropas viejas, el segundo con nuevas y una cohorte de personajes que, con sus disfraces, actitudes y vociferaciones, dan un aire más bien de relajación y exceso, muy alejado de cualquier liturgia. Con todo, ya no se danza en ella, como se hacía antes. Entonces se practicaba la danza de moros y cristianos.

Cada año, todos los oconahuenses y sus invitados peregrinan, haya sido buena o mala la estación lluviosa y, en consecuencia, la cosecha de maíz. La procesión de septiembre renueva identidades y lazos sociales en Oconahua, como cada año. No obstante, tratándose del evento colectivo ritual más importante de ese lugar, es difícil pensar que sus antecedentes sólo daten de la época del padre Salomón Tovar —como se verá enseguida—, durante los años treinta del siglo pasado. Es altamente probable que la procesión de las espigas, en una versión anterior, hunda sus raíces en la época prehispánica: estamos hablando de un rito anual propio de una sociedad tradicional, donde la observancia del ciclo agrícola es determinante para mantener la articulación y el funcionamiento del tejido social.

UNA CELEBRACIÓN COMÚN DEL MÉXICO INDÍGENA

La procesión de las espigas es un evento peculiar. Si bien hay procesiones con plantas de maíz en Magdalena y Mixtlán, pueblos no lejanos de Oconahua, la que se hace ahí es única.²² No sabemos de la existencia en el estado de Jalisco ni en el país todo, de alguna procesión de tal solemnidad con plantas de maíz espigadas, donde San Miguel tenga el papel protagónico. Su especificidad actual tendría que encontrarse, como se ha dicho, no en su ancestral raíz indígena, que la tiene,²³ como se verá enseguida, sino en la particular intervención del padre Tovar.

En todo el México indígena San Miguel Arcángel es reconocido y celebrado como la entidad divina que propicia y cuida los productos del ciclo agrícola renovado, es decir, los elotes tiernos. Como se ha dicho, en Oconahua hay quienes creen que fue más bien la intervención de los franciscanos,

22. Las procesiones de Magdalena y Mixtlán no son tan elaboradas y lucidas como la de Oconahua, ni se realizan bajo la advocación de San Miguel. Es probable que se hayan instituido, por efecto de imitación, luego de la de Oconahua.

23. En la actualidad el fenotipo indígena en Oconahua sigue siendo notable, pero las mezclas han hecho que los rasgos mestizos sean más que evidentes. Del mismo modo, a diferencia de otras zonas del México indígena —profundo, como lo llamaba Guillermo Bonfil— los cambios en los hábitos y costumbres culturales han sido más pronunciados, de tal suerte que las formas sociales propias del ámbito rural de tradición indígena se hallen más diluidas.

quienes evangelizaron esa zona, la que dio origen a la procesión de la espigas.²⁴ Se cree que estos monjes fueron tolerantes con los indígenas del lugar al permitirles continuar con su ancestral festejo de acción de gracias por los elotes tiernos, anunciadores de la buena cosecha. Sin embargo, al tiempo que aceptaron que continuasen con su ancestral tradición, les indujeron a introducir en ella dos cambios significativos: que en lo sucesivo la advocación del festejo estuviese a cargo de San Miguel y no de las deidades prehispánicas pertinentes, es decir, Chicomecóatl, deidad del maíz tierno (Graulich 1999:134) y/o Xilonen; y que en vez de los festejos anteriores se hiciese una procesión a la nueva usanza católica.²⁵

Al norte del estado de Jalisco, en la zona *Wixarika*, no lejos de Oconahua, se realiza una ceremonia para agradecer las lluvias durante el mes de septiembre. Entonces se ofrenda un venado, animal sagrado para ese pueblo. Si no lo hay, entonces se sacrifica una res o un toro (AJAGI 2006). Más tarde se realiza la ceremonia de la “danza de nuestra madre” —*Tatei Neixa*—, que se conoce también como la fiesta del tambor o del elote. Con esta ceremonia se despide a las diosas de la lluvia y se presentan a los dioses los elotes y calabazas de la cosecha, así como a los niños menores de cinco años quienes, como las entidades divinas, deben ser los primeros en comer (Neurath 2006). Se agradece la lluvia que propicia la cosecha, pero no se desfila.

Al noroeste de Oconahua, en la zona del Gran Nayar, huicholes, coras, mexicaneros y tepehuanes del sur realizan tres mitotes a lo largo del ciclo agrícola del maíz.²⁶ El primero está relacionado específicamente con la siembra del grano y coincide con el inicio de las lluvias y con el solsticio de verano, considerado en algunos pueblos como el inicio del ciclo anual. El segundo mitote,

24. Francisco Javier Pérez Flores (01.09.2007).

25. En España el culto de San Miguel es, por supuesto, mucho más arcaico que el siglo XVI. Por ejemplo, en la Villa de Tauste, Aragón, en 1421 San Miguel libró al pueblo de una plaga de langosta, por lo que fue instituida una procesión en su honor que se celebra el 8 de mayo (García Herrero y Torreblanca Gaspar 1993). En Abengibre, Albacete, desde la Edad Media se realiza un elaborado culto a San Miguel “El Grande” (el arcángel) quien bendice los campos y protege la cosechas (Montero Cebrián s/f).

26. Del náhuatl *mitotiqui* (danzante) de *itotia* bailar. Término de la cultura popular mexicana empleado para designar un alboroto, tumulto o vocerío. En su acepción original hace referencia a una reunión de brujos, a una danza de guerra o a un baile ritual.

celebrado hacia finales de septiembre, tiene como objeto festivo el término de las lluvias y la cosecha de los elotes, pero no se hace procesión alguna. El tercer mitote —llamado también fiesta del maíz tostado o del “esquite”²⁷— se relaciona con las semillas de maíz ya cosechadas y almacenadas, así como con la preparación de los coamiles²⁸ (Neurath 2004: 109).

En el extremo oriente de México, en la zona maya de Yucatán, los ritos relacionados con el cultivo de maíz son muy elaborados. Por ejemplo, al comenzar el año civil gregoriano, los *kol-kab* (milperos) estudian y predicen las condiciones meteorológicas del año completo. Cuando el agua escasea y la milpa corre peligro, los *h-men* (chamanes) realizan ceremonias *in situ* para propiciar la lluvia y salvar la cosecha. Si en septiembre los elotes van bien se prepara atole y se reparte entre vecinos y parientes, y se ofrendan trece mazorcas que corresponden a los numerales que aluden a las antiguas trece deidades del supra-mundo y a la totalidad de los puntos cardinales (Bartolomé 2006). En Santa Cruz Tihosuco, estado de Quintana Roo, al dar las milpas los primeros productos, un rezador ofrece a la Tierra Madre el primer plato de mole negro con guajolote. En esa zona San Miguel es considerado, junto con la Virgen María, como dueño/guardián de la milpa, pero no se le dispensa una peregrinación (Bartolomé 2006).

En San Mateo Zacualpan, estado de Guerrero, al santo patrono local —San Mateo, precisamente— se le ofrecen frutos de la milpa: elotes, calabazas y flores (Bartolomé 2006). También en Guerrero, pero en Huitziltepec, las primeras cosechas confieren a las milpas adornos con flores. Se trata de la exaltación de la Santa Cruz, Xilocruz, aunque su fecha oficial en el almanaque sea meses antes²⁹ (Bartolomé 2006). En Coatetelco, estado de Morelos, el 28 de septiembre, víspera del día de San Miguel, se hace una ofrenda —*buentle*— de elotes en el cementerio, con la cual comienza el ciclo de festejos a los difuntos (Maldonado 2004:178-179). De manera destacada se percibe a esa fecha como

-
27. Los elotes sazones (duros) se desgranar y se asan en un comal. Se les agrega un poco de salmuera y limón.
 28. Campo de cultivo con una pendiente pronunciada que se siembra con coa. La coa es un palo sembrador.
 29. Como en el caso de San Mateo Zacualpan, en Huitziltepec la celebración de los elotes tiernos está dedicada a otra deidad, no a San Miguel, aunque durante el periodo litúrgico del Arcángel.

el inicio del fin del hambre, porque llegó San Miguel con los nuevos elotes y la abundancia de maíz, es decir, de comida (Maldonado 2004:181). No obstante, no se organiza procesión alguna.

En la Huasteca potosina los rituales de agradecimiento por los productos de la tierra se realizan tanto al inicio del temporal de lluvias (abril-mayo) como al final (octubre-noviembre). Como en Huitziltepec, se venera a *Elocruz*, la cual simboliza a Jesucristo y a la Virgen María, que es representada por medio de una muñeca de pasta de maíz. Con estas entidades se hacen dos ceremonias, al principio y al final del ciclo agrícola. Una diferencia sustancial entre ambas es que las ofrendas de fin de ciclo son más abundantes (González y Camacho 2006). En esa misma región el rol que se otorga a San Miguel es el de gran patrón protector de las celebraciones en las que se alaban los jilotes³⁰ y el maíz tierno. La fiesta dedicada al arcángel marca, igualmente, el inicio del periodo preparatorio para la fiesta de los muertos y de la cosecha inminente, con lo que se cierra el ciclo agrícola (Hernández 2004:227). Pero tampoco se festeja con un desfile procesional.

También en la Huasteca, pero en la parte que corresponde al estado de Veracruz, donde se asientan nahuas, se practica una ceremonia que involucra espigas de maíz. Para el 30 de agosto, día de Santa Rosa de Lima, se coloca una ofrenda especial en los altares domésticos que incluye espigas de maíz y se pide a ésta —no a San Miguel— “que actúe contra los huracanes y torrenciales para que crezcan en buen estado las matas de maíz” (Gómez 2004:208). El 29 de septiembre, día de San Miguel, los altares son obsequiados con más y nuevas ofrendas, también para honrar a los muertos, celebraciones que corresponden a los días 1 y 2 de noviembre; en la composición de estas dádivas destacan elotes tiernos y, confeccionados con masa de maíz, tortas y un tamal grande (Gómez 2004:209). Como en todos los ejemplos precedentes, en este caso tampoco hay procesión.

En zona nahua del sur del Estado de México, concretamente en Malinalco, el día de San Miguel se ponen en puertas y ventanas cruces de pericón amarillo (*Tajetes lucida* Cav.) para que el demonio no entre a los casas y demás recintos; esas cruces aseguran la presencia y cuidado del arcángel. Las cruces también se ponen en las milpas y en las demás parcelas cultivadas. Se cree que si esto no se hace, San Miguel se enoja y manda unos vientos fortísimos sobre

30. Es el primordio de la mazorca.

los campos, de tal suerte que las plantas se vienen abajo, haciendo fracasar los frutos de la siembra.

Directa o indirectamente, es innegable el patronazgo de San Miguel Arcángel en tanto que propiciador del maíz renovado y de los festejos concomitantes. Empero, como en otros muchos aspectos de la vida cultural en México, especialmente del medio indígena, esas festividades son producto de la sustitución y el sincretismo, pues antes de la llegada de los españoles esa parte del ciclo agrícola —la de las espigas y los maíces tiernos—, como todas las demás, estaba establecida y codificada con detalle y refinamiento. En efecto, en el calendario mexica, que debió haber sido similar al que regía en la zona de Oconahua, las ceremonias del fin de las lluvias y del maíz tierno —*xilotl*— correspondían a la “veintena” consagrada a *Ochpaniztli*,³¹ término que se traduce como “barrido de los caminos” (Graulich 1999:134). Dicha interpretación se refiere a la acción de limpiar, de renovar, de renacer, pues las casas y todos los edificios eran remozados para dar paso a un nuevo periodo (Graulich 1999:89-105). Al ser evangelizados los diversos grupos indígenas de Mesoamérica, sus deidades fueron sustituidas lo que propició, se sabe, peculiares sincretismos. A San Miguel Arcángel le tocó el patronazgo de los primeros frutos de la nueva milpa, lo que marcaba también el inicio de un nuevo ciclo de abundancia, claro, si las cosechas se habían logrado.

COMENTARIOS FINALES

Los datos etnográficos presentados en los párrafos precedentes documentan que los ritos y fiestas dedicados a la buena cosecha de maíz y a su ciclo en general son milenarios. Como se ha dicho, hunden sus raíces hasta los inicios de la época de Mesoamérica —o incluso antes (Salvador, 2001)— cuando esa gramínea fue domesticada. En esa área cultural los mitos, ritos y folklore en general ligados al maíz son numerosos y elaborados. Un ejemplo de ello es la transformación de Tollan³² en sitio donde las mazorcas de maíz se tornan gigantes y el hambre desaparece (Graulich, 1999:39). Junto con la sal y el agua, el maíz era el regalo de los dioses que permitía que los hombres subsistieran (Graulich, 1999:375).

31. Según Graulich (1999:134) en 1519 esta veintena contaba del 1 al 20 de septiembre del calendario gregoriano.

32. En la cosmogonía tolteca-mexica, Tollan es la representación imaginada del paraíso.

La gramínea mesoamericana fue la planta que sostuvo el proceso civilizatorio de esa área cultural. Co-evolucionó con el desenvolvimiento mismo de ella. Tan importante era y sigue siendo ese cultivo, que su fruto fue llamado grano de los dioses —*teosinte*— y determinaba la vida toda de los hombres del México antiguo. Todavía hoy, para los pueblos indígenas tradicionales, y no tanto, sigue siendo esencial. Es, en estricto sentido, el pan nuestro de cada día (Gariné, 1999:20). Pero además, como el bambú en Asia oriental, tiene una amplitud utilitaria enorme pues ambos son utilizados y aprovechados en su totalidad, son parte de la vida misma. Tan es así que los *Wixaritari* —ejemplo paradigmático de resistencia étnica en México— aún hoy en día conciben y perciben al ciclo del maíz como una metáfora de la vida humana (Neurath, 2006:40-51).

La procesión de las espigas de Oconahua es una expresión clara de los ritos y folklore propiciados por la importancia vital del cultivo del maíz. Además, y no menos importante, esa romería pone en evidencia el sentido de pertenencia comunal y las identidades sociales y culturales, las que se renuevan año con año, en cada ciclo del maíz, cuando hay elotes, como hace miles de años. También constituye la comida esencial que se comparte, la elotada, la cual favorece la participación comunitaria y la de gente extra comunal. Sin duda por ello, como en toda sociedad tradicional que depende directamente de los ciclos de la naturaleza para subsistir, los habitantes de Oconahua siguen venerando a San Miguel Arcángel, pues cuando no llueve se valora en todo lo que vale su intercesión ante Dios.³³

BIBLIOGRAFÍA

AJAGI, A.C.

2006 *Maíz y territorio*. México: Asociación Jalisciense de Apoyo a Grupos Indígenas, pp. 10-13.

33. Antonio Ocegueda Reyes (20.09.2007). Agradecemos a Cristina Aldana Rosales y a Ana Ruth Hernández Becerra la recopilación y sistematización de una parte de la información que sustenta este texto.

- Bartolomé, Miguel
2006 "El mundo maya del maíz", en *Rituales del Maíz. Artes de México*, México, 78:26-35.
- Bonfil Batalla, Guillermo
1987 *México profundo: una civilización negada*. México: Editorial Grijalbo.
- Cardoza y Aragón, Luís
2006 "Corazón de maíz", en *Mitos del Maíz. Artes de México*, México, 79:10-15.
- Franco, Roberto
1985 *Calendario de Festividades en Jalisco* (tomo II). Guadalajara: Gobierno de Jalisco, Colección Historia.
- García Herrero, M^a del Carmen y María Jesús Torreblanca Gaspar
1993 "San Miguel y la plaga de langosta (claves para la interpretación del voto taustano de 1421)", en *Aragón en la Edad Media*, 10-11:281-306.
- Garine, Igor de
1999 "Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura", en *Alimentación y Cultura*, Huesca: Val de Onsera, I:13-34.
- Gómez, Arturo
2004 "El ciclo agrícola y el culto a los muertos entre los nahuas de la Huasteca veracruzana", en Broda, Johanna y Catharine Good Eshelman, *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México (Colección Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, Serie Estudios Monográficos) pp. 197-214.
- González, Roberto, Phil Weigand y Acelia de Weigand
2000 *El templo/Convento de la Concepción de Etzatlán, Jalisco y su contexto prehispánico*. Guadalajara: Secretaria de Cultura Gobierno de Jalisco (Colección patrimonio cultural).

- González, Susana y Gonzalo Camacho
 2006 “Los rituales de Tlamanes”, en *Rituales del Maíz. Artes de México*. México, 78: 14-21.
- Graulich, Michel
 1999 *Las fiestas de las veintenas*. México: Instituto Nacional Indigenista.
- Hernández Ferrer, Marcela
 2004 “*Idbidh Kwitol*: Niño maíz. Los niños en los rituales agrícolas de los Teenek de la Huasteca potosina”, en Broda, Johanna y Catharine Good Eshelman, *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México (Colección Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, Serie Estudios Monográficos) pp. 215-233.
- INEGI
 2000a *Carta topográfica Ameca F13 – D63*. Escala 1:50,000. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática.
 2000b *Carta topográfica Etzatlán F13 – D53*. Escala 1:50,000. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática.
 2000c *XII Censo general de población y vivienda*. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática
 2005 *II Conteo de Población y Vivienda*. México: Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática
- Maldonado Jiménez, Druzo
 2004 “El culto a los muertos en Coatetelco, Morelos (Una perspectiva histórica y etnográfica).”, en Broda, Johanna y Catharine Good Eshelman, *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México (Colección Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, Serie Estudios Monográficos) pp. 177-195.

- Matos, Eduardo
2008 "Las danzas de moros y cristianos y de la conquista" *Arqueología Mexicana*, XVI-94:60-65.
- Méndez Moreno Rafael
1961 *Apuntes sobre el pasado de mi tierra*. México: B. Costa-Amic.
- Millar, Mary y Simón Martin
2006 "El Dios Maíz", en *Mitos del Maíz. Artes de México*, México 79: 18-21.
- Montero Cebrián, Rosa M^a
S/f "Bosquejo histórico sobre la advocación de san Miguel Arcángel y sus fiestas en Abengibre", en:
<http://www.abengibre.net/contenidos/fiestas/index2.htm>
Fecha de consulta (10.09.2008)
- Mora, Guillermo
2002 "Tlamana: reminiscencias del pueblo del maíz (Veracruz)", en *México desconocido*, 307, México.
Disponible en: http://www.mexicodesconocido.com/espanol/cultura_y_sociedad/fiestas_y_tradiciones/detalle.cfm?dcal=3&idsub=64&idpag=3244
- Neurath, Johanés
2004 "Fiestas agrícolas y fiestas católicas-solares en el Gran Nayar", en Broda, Johanna y Catharine Good Eshelman, *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México (Colección Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, Serie Estudios Monográficos) pp. 105-125.
2006 "La boda del maíz", *Rituales del Maíz. Artes de México*, México 78:40-51.
- Pilcher, Jeffrey
2001 *Vivan los tamales! La comida y la constitución de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja, CNCA/CIESAS.

- Popularte
S/f Las fiestas de México. Universidad Veracruzana, Secretaria de Educación y Cultura y Gobierno del Estado de Veracruz, <http://www.uv.mx/Popularte/esp/scriptphp.php?sid=394>
- Popularte
S/f Ritos y Ceremonias. Ritos del ciclo agrícola. Universidad Veracruzana, Secretaria de Educación y Cultura y Gobierno del Estado de Veracruz <http://www.uv.mx/Popularte/esp/scriptphp.php?sid=394>
- Ruiz, Hernán
2006 “Sortilegio del maíz”, en *Mitos del Maíz. Artes de México*, México 79:36-37.
- Salvador, Ricardo
2001 *Maíz*. México: Publicaciones del Programa Nacional de Etnobotánica, Universidad Autónoma de Chapingo (Serie Traducciones 12).
- Tena, Martín y Martha Ocegueda
E/p *Plantas medicinales de Oconabua, Jalisco*.
- Weigand, Phil
1996 “¿Existió Chimalhuacan?”, en *Antropología de Jalisco: una visión actual*. Guadalajara: Secretaria de Cultura del Gobierno de Jalisco, pp. 13-17.
- Weigand, Phil y Acelia García de Weigand
1997 “Un legado prehispánico del municipio de Magdalena”, en *Estudios Jaliscienses*. Guadalajara: El Colegio de Jalisco, 29:5-15.
- Yanes, Emma
2006 “La tortilla es un lienzo”, en *Rituales del Maíz. Artes de México*, México 78:56-61.



Countryside and the City, Food and the Imaginary: Perceptions of the Rural at the Table

Renata Menasche

INTRODUCTION

For a long time, Paulo and one of his teenage daughters, Julia, suffered from itchiness all over their bodies. This skin problem only disappeared when, following the recommendation of *Mãe Oxum*, they stopped drinking “carton milk”.

For the purposes of this paper, we will start with a story heard in the kitchen of Luisa and Paulo, who live in a popular neighbourhood in Porto Alegre.¹ At the time of the interview, the couple, parents of a young boy and two teenage daughters, was in their fifties. But before hearing their story, certain elements that are present in the narrative will have to be looked at.

The first concerns the couple’s religion. Paulo and Luisa classify themselves as spiritists. Paulo is a Kardecist, while Luisa practices Umbanda, and is actually a medium. *Umbanda*, according to Prandi (2004), originated in Rio de Janeiro at the beginning of the twentieth century, through the synthesis of old traditional African cults with Kardecist spiritism, which

1. In this paper data collected in different rural parts of Rio Grande do Sul (in the south of Brazil) and in the state capital, Porto Alegre, shall be looked at. In relation to Porto Alegre—the city in which all non-rural inhabitants mentioned in the paper live—in 2001 and 2002, 25 semi-structured interviews were carried out (Menasche 2003). The observations concerning the rural families are based on ethnographic research carried out in locations in the North and South-Central regions of the state in 2000 (Menasche 2003), and in the Vale do Taquari region between 2004 and 2005 (Menasche 2007). It is also worth noting that the names of all those interviewed have been substituted by fictitious names.

arrived from France at the end of the nineteenth century.² According to Magnani (2002), as in other possession cults, in *umbanda* communication between the supernatural sphere and the world of men takes place “through the incorporation of spiritual entities in the group and in the bodies of the initiated,” *i.e.*, mediums. Magnani (2002) also states that while in Kardecist spiritism “the spirits that come into the sessions are individualised and recognised through the stories of their past lives, *umbandistas* create more generic categories where the references to personal lives are replaced by representations such as, for example, *caboclos* and *pretos-velhos*.” *Oxum*, or *Mãe*³ *Oxum*, as Luisa prefers, is one of these spiritual entities.

The second element to be pointed out concerns the industrialisation and commercialisation of liquid milk. Until the beginning of the 1990s milk was predominantly sold in Brazil in plastic containers: in 1990, 95 percent of industrialised liquid milk reached consumers packaged in plastic bags. This milk came to be popularly known as “bag milk.” In 2002, however, tetrapack packages, of the long life milk type—“carton milk”—accounted for 74 percent of all liquid milk sold in the country.⁴ The difference in the manufacturing processes between the two products, according to the Brazilian Long Life Milk Association (ABLV), is a result of the temperature to which the milk is submitted. While the “bag milk” is pasteurized, the carton milk is submitted to the ultra-pasteurisation process at

-
2. To give the reader an idea of the percentage breakdown of the main religions in the country, it is worth noting that in 2000, 73.7 percent of Brazilians classified themselves as Catholics, 15.4 percent as evangelicals, 1.4 percent as spiritists, 0.34 percent as having Afro-Brazilian religions (0.26 percent *Umbandistas* and the other practitioners of *candomblé*), 1.8 percent as other religions and 7.3 percent as having no religion (Pierucci, 2004). It should be noted, as highlighted by Prandi (2004), that, whether due the relatively recent prohibition and persecution of Afro-Brazilian religions by governmental authorities or to the prejudice the black population suffers from, it is still very common, “even now, when freedom of religious choice is part of Brazilian life, for many followers of Afro-Brazilian religions to still declare that they are Catholics,” which results in the underestimation of Afro-Brazilian religions in the official Brazilian census.
 3. The meaning of “*mãe*” is “mother”.
 4. Data provided by the Brazilian Association of Long Life Milk (ABLV). Available at: <http://www.ablv.org.br/index.cfm?fuseaction>. Accessed 04/07/2003. All information referring to ABLV mentioned in this article is obtained from this site.

very high temperatures, for which reason it is called UHT (Ultra High Temperature). The conservation properties of long life milk are a result of this, which removes the need to boil the milk before consumption and allows it to be kept, if unopened, for up to 120 days outside the fridge.

Having said this, let us now turn to the story.

Paulo: Milk, we used to buy carton milk, although recently we have been avoiding it... because it was giving us skin problems especially in the girl and in me. [Was milk found to be the problem?] Yes, we got information through a medium that it was the milk... due to a preservative in the milk. Carton milk actually does not go sour, it does not go off, we leave it outside the fridge and it does not go off, so it must have very strong preservatives.... All of us had some sort of allergy, and it was strongest in Julia and in me, so I stopped drinking large amounts of carton milk, I began to drink powdered milk, and this solved the problem. We got, as I have told you, the information through spiritual means. And we tried it and I proved that this was the reason.

Luisa: I work in a *casa espírita* [spiritist house],⁵ I am an *umbandista*, and there I asked –and here there is space for the doctors as well, who come in through the Kardecist part– but I did not ask a doctor, I went to *Mãe Oxum*, an entity in *umbanda*. So I asked her, I talked about the itchiness, the allergies, I said “I don’t know if it comes from the dogs, or something that we are eating.” I was not feeling any itchiness at all, I looked for fleas and couldn’t find any, I couldn’t find anything. But since it was very dry it could have been dust, cement; we work doing things with cement. So she said it was milk, which had a preservative that was doing us harm. The carton of milk, it has some preservatives, a few things added, right? So they [her husband and daughter] watched this. I changed the brand, but it made no difference. Then he [her husband] proved it, he began to drink powder milk, Julia too.

DIRTY AND CLEAN: REPRESENTATIONS OF INDUSTRIALISED FOOD

According to the spiritual diagnosis, Paulo and Julia’s skin ailment was identified as being caused by something that, with the aim of ensuring its preservation, was added during the industrialisation process of long life milk. The

5. When referring to a spiritual centre, the term “work” means acting as a medium.

elimination of carton milk from the diet of those suffering from the ailment, as recommended by *Mãe Oxum*, cured them.

It is interesting to note the arguments given by the Brazilian Long Life Milk Association in their site to explain the durability of the product:

Ultra pasteurisation and aseptic packaging allows Long Life Milk to last longer *without the addition of any preservative agent*. Contrary to false popular belief, formaldehyde and antibiotics are not used in the preservation of food, neither in Long Life Milk or any other food. The stabiliser is the only food additive allowed in natural Long Life Milk. Some Long Life Milk brands use sodium citrate in the product as a stabiliser. The stabiliser is not a preservative and *is not harmful to health*. It is an innocuous food additive that functions as a technological aid in the production of Long Life Milk. The function of sodium citrate is to avoid the sedimentation of milk, and it is added to the milk before ultra pasteurisation. The addition is optional, in other words the producer decides whether or not to use it. Citrate is an organic acid naturally present in milk. (Original italics).

ABLV, in its dialogue with the supposed “false popular belief,” highlights the existence in the social imagination of the suspicion that preservatives are used in long life milk.⁶ This suspicion was also noted among the inhabitants of Porto Alegre who were interviewed.

Questioned about their eating habits, most interviewees said that they used long life milk, mentioning the advantages of being able to store the product –allowing the inclusion of milk in weekly or monthly shopping in large supermarkets– and that after being opened the milk lasts much longer.⁷ Some of those interviewed, however, considered that the milk in plastic bags is of a better quality or is healthier. Let us look at some extracts from the interviews:

Milk, I prefer “bag milk”. We buy carton milk because it is skimmed. We now have two cartons of milk, why? Because we cannot find “bag milk” everywhere. In [the small local shop], which is nearby, we cannot get it. I

-
6. In addition, it is worth noting that by adding the adjective *natural* to the product and the stabiliser—a question to which we will return later—ABLV intends to certify its harmlessness.
 7. In relation to this, these were the two arguments given by Luisa when she was asked to explain why her husband and daughter had substituted carton milk with powder milk and not with “bag milk,” which goes off rapidly and cannot be stocked.

have got to go to [the large supermarket] to buy “bag milk,” so we have to go by car to buy it. In the bakery below us, you also cannot get it. Bakeries do not sell “bag milk” anymore. [And why do you prefer ‘bag milk?’] Because it does not have any additives, right? The other type, well they say it has no preservatives, but it does. Imagine, how could milk inside that thing not have any? And the other [bag milk] is more natural, it is just pasteurised. And the milk is practically there for you. (Lourdes)

[Do you buy carton milk?] No, “bag milk,” which I think is healthier, it comes from the cow.... I think that the other type, carton milk, has more preservatives. Do you know why carton milk does not come into this house? Not because it is more expensive, but because I get a taste of soy milk from it, which I don’t know why, which I think they mix with. And because my daughter, she was four or five months old when she started, I had been breast-feeding her.... At one time I would go to [the large supermarket], and I would buy two or three cartons. So my daughter began to suffer from diarrhoea. And the other boy also began to have problems with carton milk as well, which I never liked anyway. It also went sour very quick. [Carton milk?] Yes, carton milk. When I boiled it, I felt a different taste, a bitter taste, I didn’t like it. So I came to the conclusion... in the carton they have those things like ‘H,’ ‘V,’⁸ things like that, those preservatives, things that I don’t understand. And I have always looked for healthier things, right, to consume what I think is safest... the healthiest. I do not drink, it doesn’t come into my house, carton milk. I prefer the other type. I think it is a fresher type of milk: healthier. It doesn’t have so many preservatives. [Even though you have to buy it every day?] Yes, even though I have to buy it all the time, I have to buy two litres of milk everyday, always, always.... So I always try to get the healthier things, things with fewer preservatives, as natural as possible. (Cleomar)

Thus, “bag milk,” especially due to the presumed absence of suspicious additives, and which is differentiated in this way from carton milk, is considered to be purer, healthier and more natural. Cleomar also mentioned that this is milk “from the cow,” as if milk in long life packages were not.

However, the presence of the “unknown” is not seen as a motive of suspicion⁹ by those interviewed only in relation to milk: “Sometimes you

8. A probable reference to the initials UHT (Ultra High Temperature), commonly printed on long life milk packages.

9. The idea that the presence of the unknown in the food is constitutive of a contemporary urban anxiety in relation to eating comes from the *incorporation principle*

don't know what you are buying. You don't know where it comes from, if it contains agro-chemicals, you don't know what they put in to produce it. You don't know if it is clean, you don't know if it is dirty". (Cleusa)

Amongst other items, fruit and greens bought in supermarkets, where the origin and production methods are not known by consumers, are considered to be dirty or impure. Therefore, for several of the interviewees from Porto Alegre washing and peeling suspect vegetables are practices described almost as a way of expurgating—physically but also symbolically—impurities in fruit and vegetables, thereby transforming them into food that can then be considered to be healthy.

That which is eaten should guarantee the health of the body. For this reason it is necessary to ensure the purity of the food, its integrity, seen as the absence of foreign elements in its constitution, which are commonly added in the production or industrial processing of food.

We can now return to the spiritual diagnosis of the skin ailments of Paulo and his daughter. According to *Mãe Oxum* the illness was caused by the presence of foreign substances in carton milk. By interrupting the consumption of the impure milk the illness was cured.

FROM THE COUNTRY: IN THIS FOOD WE TRUST

For many of the interviewees from Porto Alegre,¹⁰ the valorisation of the natural is constructed in counter-position to the artificial, a quality attributed to industrialised food:

as proposed by Fischler (1993), which considers that, when eating, an individual incorporates the properties of the food, which in this way constructs the person who ingests it: hence the vital need to identify food.

10. It is worth noting that among the interviewees there was an absence of diets such as vegetarianism or macrobiotics, or diets based on the consumption of exclusively organic vegetables, diets that, as shown by Ouédraogo (1998: 18-19) in a study of the visions and practices of Parisian consumers who are adept to organic eating, are an integral part of a lifestyle ruled by an ethic "that extremely valorises the simple life, nature and the natural, the artisan and the rustic... associated with health, ecology, purity and solidarity."

Sauces which I like to make, I do by taste. Ready made sauces generally have a kind of strange taste, which I do not like. I like to get tomatoes, chop them up and make the sauce.... I do not like canned food very much.... I like to sense the natural taste of food. (Gilberto)

As has been suggested by La Soudière (1995), it can be seen that as a reflection of the distrust of the modern, the natural and the rural are identified as authentic. Also in relation to the valorisation of the taste of the countryside, Eizner (1995) and Álvarez and Pinotti (2000) note the insipidity of the “average taste” that is characteristic of the agro-food industry which excludes strong flavours.

As a result, ready-made sauces and seasonings, frozen meals, cakes and pre-made soups, industrialised breads and pastries, tinned food and soft drinks are repeatedly condemned. To the detriment of these foods, the interviewees declared that they preferred home made sauces, yogurts, sweets, cakes, breads and pastries, free-range chickens and eggs, water and juice, fresh seasonings, vegetables and corn on the cob, and organic greens.

Thus, the natural, fresh, home-made, nearby and traditional are affirmed in opposition to the artificial, processed, industrialised, distant, and modern. Natural food is not just believed to taste better. In opposition to industrialised food it is seen as pure and therefore healthy. The adjectives related to natural are attributed to fresh food, or food bought in the street market (never supermarkets), organic food, or brought “from outside.”

The food brought “from outside” is food that comes from the countryside, from the rural environment, whose origin is directly associated with the producer. This can include food brought by the actual interviewee, or someone from the interviewee’s family, when visiting their regions of origin, or brought from there by a relative or acquaintance. It also covers food grown on a farm or plot of land near the city, or food acquired when travelling from producers on roadside stalls, food sold in fairs –both organic and non-organic– supposedly by the producers of the food, or finally food that in some way comes from the countryside –such as eggs brought by the “parking people” to sell– and reaches the city through channels other than those formally constituted.

Food from “the outside” is considered the best. In relation to greens, it is said that “even the leaves are softer.” Chicken, meat and milk “cannot be compared,” they “have another taste,” while those from the supermarket

“do not match them at all.” The eggs “from the chickens fed with corn, their yolks are bright red, very different.” Ruralness, more than any other attribute, seems to contain all the advantages that distinguish desirable food from industrialised food.

In relation to the perceptions of those people interviewed in Porto Alegre we can suppose that something similar occurs to what was indicated by Mathieu and Jollivet (1989) who, in looking at the theme of representations of nature in France, showed that urban common sense tended to associate the values attributed to nature and natural to the countryside and the rural.

In this way, the rural tends to be qualified as natural. This is even the case when, due to the intensive characteristics of agricultural production –including the use of various types of agro-chemicals– it is obviously not so.

Therefore, as suggested by Eizner (1995) for the French case, we can perhaps identify here in the observed valorisation of the natural and the rural, myths of the natural and the artisan, something like the search for the consumption of “images of lost tastes.”

USES AND MEANINGS OF *POLENTA*: PERCEPTIONS OF THE RURAL

Based on the affirmation of ruralness as a desired attribute of food, and having noted an idealisation of the countryside among the interviewed inhabitants of Porto Alegre, we can now ask how those who live in the countryside regard it.

However, before briefly looking at this point, it is important to bear in mind that in recent decades the work and life dynamics of rural families in the family-farming segment in Brazil has been profoundly changed, especially in the south of the country where agriculture is predominantly modernised and largely carried out by descendants of European immigrants (generally Italian, German and Polish). The intensive use of raw materials and machinery in agricultural production and the increased integration of this sector in the agro-industrial sector, on the one hand, and the reduction in family size and the ease of access, resulting from improvements in the transportation system and communication technologies, to ‘urban’ goods and values, on the other, are some of the aspects that illustrate this transformation. Also part of this new scenario is the ageing of the rural population, directly related to the crisis in the previ-

ously dominant models of succession among these farmers, as well as the growing presence of non-agricultural employment. As a result, the current –material and symbolic– mobility between the countryside and the city, responsible for the intense transformation in the work and lives of these rural families may be associated with the degradation of the agricultural and food-related know-how of these *colonos*¹¹ and the forms of sociability of rural communities.

Nevertheless, the more attentive observer will notice that, among these farmers, crops and livestock on which the so-called modern technology is intensively used coexist with traditional techniques and that a significant production of food is for self-consumption by families, associated with guaranteeing their food safety and in this way their strategies for social reproduction. In the same way, this observer will also note that, contrary to what occurs with employees hired on a permanent basis, working for a number of days for relatives and neighbours is a common practice among this type of farmers. Another thing that will be observed is the circulation of the latest generation of transgenic seeds through traditional systems of reciprocity and that the adhesion to new technology occurs through communitarian mechanisms of coercion which establish and update the standard that is considered for the ‘good *colono*.’ Furthermore, while many rural youths see the combination of urban employment and living in rural areas as a stage that precedes definitive migration, others see it as a transitory stage that allows them to have access to their own income, which would not be possible through the family production unit, until the father passes on to the heir the condition of being responsible for the property and the family. In addition, it will be seen that numerous community organisations exist, both religious and non-religious, whose activities penetrate the lives

11. The term *colono* originates in the colonial administration: “for the state *colonos* were all those who were given a plot of land in areas earmarked for colonisation” (Seyferth 1992: 80). The appropriation of the administrative category by farmers of European origin as the defining point of their identities resulted, according to the author, in the exclusion of the so-called *Caboclos* or *Brasileiros*, including all those of Portuguese, black and/or indigenous origin. Therefore, for Seyferth (1992: 80), “*colono* is a designative category for the peasant... and its registered mark is the possession of a *colônia*... a small family property.” Thus, in the south of Brazil, farmers descended from European immigrants, with the exception of the Portuguese who live and work on the land in a family production unit, are recognised and known as *colonos*.

of these families; and noticed as well as in different ritualistic moments, from festivities to elections, the locally operated hierarchies and classifications, even when linked to more wide-ranging territories.

In different situations during the research carried out with rural families we found side by side at the table locally made bread and industrialised jam, homemade salami and ready made noodles, colonial cheese and the pre-made mix for the soup, salad collected in the vegetable garden and sardines taken from the tin, *polenta* and mortadella. The actual production of the family unit, responsible for most of the food consumed in daily meals, divides space with industrialised products –which here, unlike what was observed among the interviewees living in Porto Alegre, were not negatively valorised.

Cooking on a wood-fired stove, the use of pork lard in the preparation of dishes, as well as, in the case of farmers of Italian descent, the use of *polenta* –respectively a way of preparing food, an ingredient and a dish– are some of the items which –when, as shown by Garine (1987: 4) “man feeds himself in accordance to the society to which he belongs”– can be seen to be emblematic of a *colona* identity.

We shall see shortly how *polenta*, a dish prepared through the cooking of corn flour in water, became the food that marked this identity.

Since the beginning of the sixteenth century, corn –a plant of American origin– has been present in various European regions, with its widespread diffusion being attributed, on the one hand, to its elevated yield –in comparison with other cereals planted for much longer on the continent, such as rye or wheat– and, on the other hand, the ease with which it substituted other cereals in the preparation of gruels, common throughout Europe since early times (Flandrin & Montanari 1998; Contreras & Gracia 2004). In this way *polenta* became a basic food for peasants in Veneto in the north of Italy, where from 1875 onwards they would migrate to the south of Brazil.

In accordance with the reports of farmers descending from Italians –especially until the 1970s, after which Brazilian agriculture, particularly in the south of the country, went through an intense process of modernisation, while at the same time the size of rural families declined– the preparation of *polenta* for the evening meal was a daily practice. It was customary for the housewife to return from the fields earlier than other family members to prepare *polenta*. When she arrived home, the pan was already on the fire, the water was boiling

and the flour was being cooked: helping in the preparation of *polenta* was a task of children and *nonas*.¹² It would take hours of continual stirring to get the *polenta* ready. Then while still warm it would be put on a board, where after cooling a bit it would be cut, and would be eaten with the sauce that was left over from lunch or with cheese or salami. “There was no bread, wheat was for sale,” said one farmer, explaining how the following morning the *polenta* would be toasted over the wood fire –*polenta brustolada*– and then eaten with coffee.

Although not eaten as regularly, *polenta* is still present at the table of these rural families and their descendants. Nevertheless, while previously –both in Italy and when they arrived in Brazil– *polenta* was the food that, even in times of shortage, ensured the survival of these farmers, we can now perceive different uses and meanings of *polenta*, which in turn is associated with different perceptions of the rural among those who live and work in the countryside.

Let us see what this says to us in two different research situations.

In the first, a strong rejection of the rural environment can be identified among young people. In this context, for example, it seems to be common among rural youth to be ashamed of being rural dwellers, to lie about their addresses and to make it appear like they live in the city. Or, as I was told, the desire of a girl to marry a farmer –“you have to marry a *colono*”– to be interpreted, by both parties, as a curse. It is not hard to guess that *polenta* is not a much appreciated food among these young people.

In the second research situation, we have observed in the last five years in an agricultural community of farmers descending from Italian immigrants, the process of the constitution of a festival as a tradition. The festival commemorates a date alluding to Italian immigration and brings together hundreds of people from the area and increasingly from all over the region. During the festival each family brings food and drink which are shared. Italian traditions are also revived in the celebration of mass and through songs, dances, drama, games, clothes and objects that seek to recreate the customs of the time when *polenta* was present at the table every day. Furthermore, in the festival *polenta brustolada*, toasted on a large plate imitating the way they were toasted on wood fires, is a special attraction.

12. Grandmothers.

In this way, similar to what Ramos (2007) showed in the study carried among farmers in Maquiné (Rio Grande do Sul), it is possible to identify among the countryside inhabitants observed, the existence of contradictory movements in relation to the valorisation of *polenta*, which we can associate with different perceptions of the rural.

The rejection of *polenta* and also the valorisation of industrialised foods, contain the manifestation –on a daily basis and expressed most emphatically by young people– of the symbolic depreciation of the rural, a movement that is not recent and which was accentuated through the modernisation process of agriculture.

Another movement can also be noted, which is specially manifested on festive occasions, when the food related to a *colona* identity –including *polenta*– is positively valued. The affirmation of this identity does not seem to be constituted essentially in opposition to industrialised foods, but rather through the connection with a past time and temporality revived in the festival, which –as shown in Champagne’s study (1987)– is produced to a large extent in response to an urban quest for an idealised rural, and the consequent demand for landscape, customs, festivals, history, tourism and food, including *polenta*.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Álvarez, Marcelo & Luisa Pinotti
 2000 *A la mesa: ritos y retos de la alimentación argentina*. Buenos Aires: Grijalbo.
- Champagne, Patrick
 1987 “La fête au village”, *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, 17/18. 73-84.
- Contreras, Jesús & Mabel Gracia
 2004 *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Douglas, Mary
 1976 *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva.

- Eizner, Nicole
 1995 “Préface”, in Nicole Eizner (org.) *Voyage en alimentation*. Paris: ARF.
- Fischler, Claude
 1993 *L’omnivore: le goût, la cuisine et le corps*. Paris: Odile Jacob.
- Flandrin, Jean-Louis & Massimo Montanari (dirs.)
 1998 *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.
- Garine, Igor de
 1987 “Alimentação, culturas e sociedades”, *O Correio da Unesco*, 15 (7), Rio de Janeiro. 4-7.
- La Soudière, Martin de
 1995 “Dis-moi où tu pousses: questions aux produits “locaux”, “régionaux”, de “terroir”, et à leurs consommateurs”, in Nicole Eizner (org.) *Voyage en alimentation*. Paris: ARF.
- Magnani, José Guilherme Cantor
 2002 “Doença mental e cura na umbanda”, *Teoria e Pesquisa*, 40-41, São Carlos (SP). Available at: <http://www.n-a-u.org/magnanidioencaecuranaumbanda.html#1>. Accessed 25/06/2007.
- Mathieu, Nicole & Marcel Jollivet
 1989 “De la ‘question de la nature’ à la ‘question de l’environnement’: repères anciens pour des questions nouvelles”, in Nicole Mathieu & Marcel Jollivet (dirs.) *Du rural à l’environnement: la question de la nature aujourd’hui*. Paris: ARF.
- Menasche, Renata
 2003 *Os grãos da discórdia e o risco à mesa: um estudo antropológico das representações sociais sobre os cultivos e alimentos transgênicos no Rio Grande do Sul*. Doctoral Thesis in Social Anthropology, Post-Graduate Programme of Social Anthropology, Federal University of Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 283 f.

- Menasche, Renata (org.)
2007 *A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: UFRGS.
- Ouédraogo, Arouna P.
1998 “Manger ‘naturel’: les consommateurs des produits biologiques”, *Journal des Anthropologues*, 74, Paris.13-27.
- Pierucci, Antônio Flávio
2004 “Bye bye, Brasil: o declínio das religiões tradicionais no Censo 2000”, *Estudos Avançados*, 18 (52), São Paulo. Available at: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142004000300003&lng=en&nrm=iso. Accessed 16/06/2007.
- Prandi, Reginaldo
2004 “O Brasil com axé: candomblé e umbanda no mercado religioso”, *Estudos Avançados*, 18 (52), São Paulo. Available at: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142004000300015&lng=en&nrm=iso. Accessed 14/06/2007.
- Ramos, Mariana Oliveira
2007 *A “comida da roça” ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)*. Masters Thesis in Rural Development, Post-Graduate Programme in Rural Development, Federal University of Rio Grande do Sul, Porto Alegre. 172 f.
- Seyferth, Giralda
1992 “As contradições da liberdade: análise de representações sobre a identidade camponesa”, *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 18, São Paulo. 78-95.

Conjunciones y disyunciones del gusto en el sur de Chile

Sonia Montecino

INTRODUCCIÓN

¡Boyero blanco, tu yugo blanco,
dobla cebadas, provoca trigos!
Da a tu imagen la abundancia
rebana el hambre con gemido.
Gabriela Mistral, *Volcán Osorno*

Trato en este artículo,¹ de manera somera, algunas formas en que las diferencias de clase y etnicidad se expresan a través del consumo de alimentos, constituyendo un universo de distinciones que saca a luz las estructuras en que se asientan las miradas sobre las alteridades (los otros) y las identidades (nosotros).

Como sabemos, los alimentos son algo más que nutrientes, son signos mediante los cuales las distintas comunidades comunican sus sistemas de prestigio y poder, sus creencias, así como el sustrato valórico que legitima las jerarquías y estatus de las personas y de las cosas. Desde el pionero trabajo de Levi-Strauss y su triángulo culinario (que da cuenta de las operaciones básicas de transformación natural o cultural de lo crudo, lo cocido y lo podrido), hemos aprendido que la *cuisine* (el orden, presentación y gestos de la comida) debe ser también analizada desde otras oposiciones ligadas al género, la clase, lo sagrado y lo profano, lo económico y lo pródigo, etc. A partir de estas nociones “puede esperarse descubrir, para cada caso particular, en qué sentido la cocina de una sociedad constituye un lenguaje en el cual traduce inconscientemente su estructura...” (Levi Strauss, 1968: 32)

1. Los antecedentes de este artículo se basan en la investigación en curso realizada para Fondecyt, proyecto n.º 1061198.

Este lenguaje que es la cocina extiende sus sentidos sobre las estructuras sociales, pero también subyace a los imaginarios que la legitiman. Apreciamos, por ejemplo, que el habla coloquial chilena –así como la de otras sociedades– está plagada de metáforas, analogías, metonimias relacionadas ya sea con los productos alimenticios, sus técnicas de preparación o con los platos, y su profusión –en nuestro caso– pone de manifiesto la importancia de lo culinario en las constelaciones de significados y su peso en las definiciones y categorizaciones de género, de clase, generacionales, etc. Si partimos de los animales comestibles, el apetecido molusco llamado choro (*Mytilus chorus*)² posee una gran polisemia que va desde el *choreo* como acción de robar y enojarse, a *choro* como una persona valiente y decidida que sobresale o es notable en alguna cosa (también se extiende esta cualidad a los objetos). Los genitales femeninos son llamados vulgarmente de ese modo y también a los sujetos del hampa. Se le asocia al “roto” (un roto-choro), al sujeto masculino popular, y existen múltiples exclamaciones que usan el término.³ Asimismo el chanco,⁴ un animal introducido por los españoles y muy apreciado en las mesas de la zona centro y sur, posee sentidos conocidos como “sucio”, traidor, sinvergüenza; pero también se dice de ese modo a los glúteos de las mujeres y a un tipo de *pebre*: el “chanco en piedra”. Es interesante notar que tanto en el caso del choro como del chanco hay un correlato de género (femenino) que, sin duda, se liga al nexo popular entre sexualidad y comida (“comer” opera como sinónimo de fornicar y de deseo).⁵ Por otro lado, se habla de los “trutros” de las mujeres –un término mapuche para designar las piernas de las aves– y de

-
2. *Choro* es palabra quechua, los mapuches los llamaban *pellu*: “[...] unos choritos, más lo toman pro verenda mulieris” (Lenz, 1910) y a los pequeños de ríos y lagos, *dollem* o *dollüm* (Augusta, 1991).
 3. Como “sacar los choros del canasto”, “estar choreado”, etc. (Academia Chilena, 1978).
 4. Según Lenz este término podría provenir del mapuche *zañue* “[...] que en formas intermedias como sancho y chanca pudo dar chanchu, chanco” (1910: 251).
 5. “Comer la color”, significa ser infiel con la esposa de otro. Por otro lado, “la color” designa un condimento muy extendido en el país preparado a base de manteca y pimienta seca y molido (páprika) que se utiliza como base de una serie de platos emblemáticos como el pastel de choclo, los chupes y variados guisos. La designación de la mujer como “la color” es una metáfora de su tono rojo con la menstruación.

sus “pechugas”, connotando al cuerpo femenino con las cualidades de las gallinas y de las aves comestibles en general.⁶

También técnicas culinarias como lo frito y lo cocido sirven para expresar diversas ideas: “estar frito” significa no tener salida; “cocinar” las cosas supone tenerlas preparadas de antemano –sobre todo en política–; “destapar la olla” es sinónimo de develar los secretos y conflictos. Formas de preparación, por su lado, como lo picado, sirven para connotar el enojo y el resentimiento. Los sabores son otro campo de términos donde se manifiestan las diferencias sociales, sobre todo “lo picante”. Picante alude a las preparaciones que llevan ají como condimento (y a veces ajo) y sirve para designar despectivamente a quienes provienen del mundo popular, a las actitudes vulgares y en general para demarcar la pertenencia –de personas y cosas– a las clases bajas. Deriva de este término “picantería”, que alude a un restaurante popular, a un conjunto de personas estimadas como picantes y a las conductas propias de éstas. El sabor amargo se usa para calificar a alguien de “amargado” generalmente referido al resentimiento social y el sabor salado denota algo caro, costoso. Lo dulce posee connotaciones ligadas a la suavidad y a la ternura –sobre todo femeninas– y a la sexualidad: “tirarse al dulce” expresa el acoso y seducción de los hombres hacia las mujeres.

Muchas de estas expresiones⁷ que ponen en escena lo que Weismantel ha denominado “gastropolítica” (las dimensiones del poder económico y social de la cocina) y que son comunes al habla y al imaginario chileno, tendrán un correlato en varios de los significados que se les asigna a las comidas; y sus asociaciones de clase, género y etnicidad –como veremos más adelante– serán claves en el consumo alimenticio segmentado por estratos sociales.

Si la cocina constituye un lenguaje, no lo es menos el gusto. Lo que nos interesa en estas conjunciones y disyunciones es precisamente mostrar la construcción social del gusto. Boutad (1997) distinguirá al interior del gusto tres niveles: el natural, el cultural y el cultivado. El natural se refiere a la manipula-

6. Últimamente, y quizás ligado al mayor poder adquisitivo que permite consumir más carne de vacuno, se clasifica a las mujeres bellas y deseables como de “filete” –el trozo más caro del animal– y generalmente a las que pertenecen a las clases altas.

7. Demasiado numerosas para consignarlas todas, abren un gran campo de investigación y análisis simbólico y demuestran que el tema de la comida y de la alimentación gravitan de manera central en la cultura chilena.

ción de los elementos naturales y el cultural a la manipulación de los códigos sociales, y su paso supone una operación de selección de lo natural a una operación de distinción social. Esencial en este paso es el sentimiento de placer (la necesidad de comer da lugar a la necesidad de sentir lo que se ingiere) que abrirá las puertas a la necesidad de gustar, es decir, al tiempo de saborear y devorar, primero con los ojos y luego con la boca. Este es el gusto cultivado, el que adquiere una dimensión estética y social. De este modo el gusto funciona en un espacio orgánico (el cuerpo) y en un espacio simbólico (el cuerpo social).

En ese desplazamiento entre los gustos culturales y los gustos cultivados, Bourdieu (2002) hará la relación entre éstos y el “habitus”. Para él, el gusto es el operador práctico de la transformación de las cosas en signos distintos y distintivos, y también permite acceder desde las diferencias inscritas en el orden físico del cuerpo al orden simbólico (los significados y representaciones sociales).

Esta forma de encarar el gusto nos confronta al tema de las identidades (las distinciones) y a una pregunta específica por la cocina y las identidades culturales. Jesús Contreras (1993) se ha ocupado últimamente en indagar sobre las estructuras de los comportamientos que producen tradiciones específicas sobre qué comer, cómo preparar los alimentos y con quién consumirlos. Contreras piensa que uno de los elementos claves a la hora de definir una cocina es el principio de condimentación, pues éste la caracteriza, la identifica y le da continuidad. Sería el elemento más resistente a desaparecer, pues juega un papel crucial en la identificación de cualquier plato. Da ejemplos como el del binomio soya/jengibre en la cocina china, cebolla, pimienta y manteca en Hungría o los ajíes en América Latina, entre otros. Sin embargo, sabe que la cocina es mucho más que ingredientes básicos, procedimientos y principios de condimentación, pues supone un “conjunto de reglas, de usos, de prácticas, de representaciones simbólicas y de valores sociales, morales, religiosos y sanitarios” (1993: 67); y ello justamente porque las cocinas poseen una dimensión étnica, nacional o regional.

De esa manera Contreras concibe una cocina nacional como “aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados normales, propios o específicos de un determinado país, y que en esa misma medida constituyen un aspecto de su identidad como grupo” (1993: 72). Así, la cocina nacional es considerada por los miembros de esa comunidad como algo dado, que no requiere de mayores explicaciones, que no se reflexiona sobre ella salvo cuando hay cosmopolitismo, relaciones interculturales o interacciones con

otras poblaciones. En esos casos se toma conciencia de las particularidades. Hablará entonces de tres elementos centrales en la definición de una cocina: un medio determinado (disponibilidad de productos alimenticios), una cultura (tecnologías de producción y preparación de alimentos dentro de un sistema social y económico determinado) y una ideología (conjunto de creencias ligadas a la alimentación y a su lugar dentro de la sociedad). Por último, dirá que una cocina se constituye a partir de tradiciones de distintas regiones y requiere de un conjunto de sujetos que la reproduzcan y que le den importancia al gusto de consumir determinados alimentos. Actualmente, la frase que define a las cocinas sería, según Contreras, “la cocina de un país es la de los productos presentes en sus mercados puestos en la cazuela”.

CONJUNCIONES Y DISYUNCIONES EN OSORNO

Dios quiso que nacieras tierra adentro,
 En cuna de trigos y de papas
 Como almohadas para la flor del alma.
 Por eso entiendes el lenguaje
 Que secretean los silencios
 En las melgas mojadas de la patria.
 Delia Domínguez, *La gallina
 castellana y otros huevos* (1995)

Dadas estas bases conceptuales, acerquémonos ahora a nuestra materia: las semejanzas y diferencias del gusto en el sur de Chile y específicamente en Osorno. Nos hemos detenido a investigar en esta ciudad porque nos permite ver la existencia de una pluralidad de tradiciones culturales (la alemana, francesa, árabe, huilliche y mestiza chilena, entre otras), marcadas por su correspondencia económica y social así como por tensiones interétnicas y, por ende, aparece como un lugar privilegiado para analizar los cruces, los rechazos, las síntesis y, por cierto, las identidades culinarias.

Hemos descubierto que en esta ciudad funciona la tríada carne, papas y dulces como alimentos distintivos de su cocina y que su análisis nos permite adentrarnos en la estructura social y en los contenidos simbólicos que operan en las distinciones a través del gusto.

La tríada a su vez da cuenta del peso de lo carnívoro⁸ y de lo vegetariano –algo que Valenzuela (1981) estudió como particular de la dieta mapuche-pehuenche– así como de los “dulces” –término que comprende desde las mermeladas hasta las tortas–, gustema éste reputado como alemán (europeo, no mapuche). Esta tríada que caracteriza la cocina de Osorno desde el punto de vista de sus habitantes, da cuenta de un espacio de conjunción alimentaria: las distintas clases y etnias comparten el gusto por la carne, ciertos vegetales (las papas) y los dulces; pero un análisis de sus contenidos muestra las disyunciones sociales en su preparación y consumo, así como en los símbolos asociados a ellos. De esta manera lo universal (la tríada) posee una realización particular de acuerdo a las pertenencias de los sujetos. Me detendré en uno de los elementos, el vegetariano, para ilustrar esta idea utilizando el ejemplo de la papa (símbolo clave, como sabemos, en todo el universo andino).

Pero antes, lancemos una breve mirada a los contenidos carnívoros que especifican en su interior otra tríada –carne, vísceras y sangre– y admiten una jerarquía de consumo de acuerdo a las técnicas del asado, el hervido, el ahumado y secado. La primera está en la cúspide de los gustemas, admitiendo las formas de asado al palo, a la parrilla, al horno y al disco. Sin duda, el primero representa para las distintas clases y etnias el marcador social máspreciado (puesto que implica un consumo festivo dispendioso y sacrificial), siendo el disco el marcador del consumo popular y considerado por quienes pertenecen a las clases medias y altas como “vulgar”, como una “majamama” –así nos decía una descendiente de alemanes– donde se confunden los trozos de carne y muchas veces vísceras y embutidos. El asado a la parrilla sigue en prestigio al asado al palo; y el asado al horno conjunta a las diversas clases en un claro signo festivo y de ocasiones especiales (es la preparación de los días de domingo y de celebraciones familiares). A estas distinciones se une el tipo de carne consumida, que en la modalidad a la parrilla adquirirán su máxima representación social: lomos y filetes para los ricos; plateada y otros cortes asociados a las clases medias y bajas (les recuerdo la metonimia lomo y filete que definen el gusto por las mujeres bellas y que pertenecen a las clases altas chilenas).

8. No olvidemos que Osorno es uno de los mayores productores de carne y leche (base para la crema y la mantequilla necesaria para la repostería).

Las vísceras se asocian en todas las capas sociales a lo hervido, a guisos y preparaciones como la butifarra,⁹ el chauchau,¹⁰ o el causeo¹¹ y son una suerte de “acompañamiento” al asado al palo de cordero, un preámbulo de su ingesta. Es notorio que estas preparaciones pertenecen y son ligadas a la tradición mestiza chilena (los descendientes de alemanes, aunque las conocen, no las signan positivamente dentro de sus gustos) y aparecen como marcadores de las clases medias, del mundo popular y del huilliche. La sangre que se obtiene de la herida en la yugular del animal y que es vaciada en una vasija con aliños y consumida una vez coagulada se denomina *ñachi*¹² y está vinculada a marcas mestizo chilenas y huilliches y al mundo masculino (hay que ser fuerte para comer *ñachi*, nos decía un informante), siendo rechazada por el universo alemán, árabe y francés por ser algo que “da asco”.

-
9. Esta preparación es descrita así: “Para hacer la butifarra te traen la guata entera del cordero, y adentro le echan las tripas, la cabeza y las patas. Todo se pone a cocer y le haces un aliño con bastante cebolla frita y echas ahí todo molido. Las patitas yo las ponía enteras, pero todo lo demás, hasta la lengua, todo molido. Todo eso lo metes adentro bien aliñado, le echas un poco de pan remojado, leche y huevo. A las butifarras generalmente les echas 10 ó 12 huevos, los bates aparte, los juntas y llenas tus butifarras y después tienen que estar unas tres horas cociéndose y las tienes que ir pinchando para que no revienten” (Blanca Teresa Montecino).
 10. El chauchau consistiría en: “El interior del cordero cuado se mata, tu aprovechas el corazón, los riñones, la pana, los chunchulitos... Y ahí los aprovechas y haces una cuestión que se llama el chauchau o cocimiento. Y lo haces con harta cebolla, aliños, lo pones en una olla grande, le echas vino blanco o tinto, le agregas un poquito de harina o de pan rallado para espesar un poquito. Ese es el preámbulo del asado. Usas la pana, los riñones, la cola, todas esas cosas, porque el resto se usa para las butifarras” (Jorge Avilés). Lenz dice que la palabra *chauchau* designa la comida entre los marineros, el rancho, o un *causeo*, comida fiambre en el sur, también revoltijo de cosas que no se distinguen bien. No encuentra la etimología.
 11. “Cauceo es una preparación con la víscera del cordero: ahí entran los chunchules, la pana, el huachacogote, las criadillas, los riñones, la cola y algunos le meten hasta el “pájaro” (el pene) del cordero. Todo eso se echa a cocer, se hace con cebolla... Y eso se come antes de empezar a comer la carne” (Chito Carvallo). Lenz consigna el término causeo como quechua y su uso en Chile como sinónimo de “comer alguna cosa fiambre fuera de la hora de las comidas principales” (187).
 12. El *apoll* es la operación inversa, esto es, la introducción en la yugular de condimentos hasta que el animal muere ahogado, y fue común en la zona pero en el pasado.

Este somero recorrido hace posible percibir que la conjunción carnívora de la cocina en Osorno genera en su interior disyunciones y marcas donde el asado (lo cocido) representa lo más alto (lo más “blanco”) y el *ñachi* (lo crudo) lo más bajo (lo más mestizo e indígena) dentro de las valuaciones sociales. Junto a ello, desde la perspectiva de género, el asado (la carne bien cocida) es gusto femenino y el *ñachi* (lo crudo) masculino.

En el caso de la preparación y consumo de los “dulces” ocurre lo mismo. Sin duda, la mayoría de los osorninos gustan de kuchenés, tortas, postres, galletas y mermeladas, y entienden ese gusto “heredado” de los emigrantes alemanes. Si la carne y el asado están ligados a lo masculino, los dulces lo están a lo femenino, en cuanto a su preparación y consumo. En general, las mujeres de todos los grupos étnicos y clases tienen como horizonte de género ser reputadas de “curiosas”, y ello tiene un correlato, sobre todo en la elaboración de los dulces. Hay traspasos intergeneracionales e interclases (dados por el empleo doméstico) de recetas. Sin embargo, al igual que en la carne, hay marcadores del gusto que construirán, por ejemplo, el *kuchen* desde más alemán a menos alemán, así como diferencias que asocian el *kuchen* de migas a lo europeo y el *pie* de limón a lo mestizo chileno y popular. Por otro lado, la fabricación y consumo de kuchenés, tortas, postres y mermeladas opera como un “blanqueador” general para los habitantes de Osorno, que se sienten por ello más cerca de lo europeo que el resto de las ciudades del país –quizás la historia de las relaciones interétnicas y la cercana presencia de los huilliches colabore a esta “distinción”.

Dentro de lo vegetariano, encontramos la tríada papas, trigo y legumbres (eso de “haber nacido en cuna de trigos y papas”, como dice Delia Domínguez). Nos referiremos sólo a las primeras pues constituyen un alimento central y emblemático en la dieta osornina de todas las clases sociales –aun cuando esto comienza a modificarse un poco en las clases medias y altas con el influjo de las nuevas ideologías nutricionales y los modelos del cuerpo delgado– y su constelación culinaria constituye una verdadera “cultura de la papa” como han denominado Arnold y Yapita (1996) a sus usos en el mundo andino boliviano y como lo ha resaltado Olivás (1998) para Perú.

Si bien en todas las tradiciones culturales osorninas la papa juega un papel central, sus formas de preparación especificarán la pertenencia a una u otra. La papa cocida o “mayo papa”¹³ asociada a la carne asada y a las cazuelas es un marcador universal para las diversas clases sociales. Lo mismo ocurre con el gusto por las papas blancas –en detrimento de las “rojas” y las “moras”.¹⁴

Desde el polo de lo considerado como más indio, están el milcao, el chapalele y el trotroyeco, preparaciones que suponen papa rallada (cruda y/o cocida) y manteca; sus variaciones dependen de si son hervidos, fritos o asados. El trotroyeco es una suerte de milcao asado al palo (de maqui) y “pasado” con manteca o mantequilla. De hecho, todos los términos son mapuches.¹⁵ Por su lado, el mundo mestizo chileno está signado por el llamado “picante pobre”, que implica papas cocidas con cuero (a veces también asadas al horno o a las brasas) que se comen con un “picante” hecho con el agua de papas hervidas, ajo, ají y sal,¹⁶ y los panqueques de papas (como postre con miel o mermelada). En el polo de lo más alemán están las albóndigas de papas (*kartofelnklosser*), una pasta de papas crudas o cocidas que admite lo dulce y lo salado. En algunos casos se rellena con damasco o ciruelas y se come con cosas dulces o encima de un pan con mantequilla. También puede acompañar carnes de ciervo, goulach o un asado a la olla. Sola se sirve con tocino y cebolla dorada. Una descendiente de alemán nos decía “es como milcao, pero más suave y redondito”, estableciendo las distancias –a través de la textura y de las formas– con la tradición chileno mestiza e indígena.

-
13. Posiblemente derive del mapuche *mallun* o *mallutun* (cocer las papas peladas) y de *mallo*, cierta papa blanca, según Augusta. Algunas mujeres me han especificado que “mallo papa” son papas que se echan a cocer partidas en dos.
 14. Incluso la oposición norte/sur está signada por las papas siendo consideradas las primeras jabonosas y las segundas blandas.
 15. Lenz define *trotroyeco* (también *tropon*, *trotroca*) como una “especie de milcao (pan de papa) que se cuece a las brasas” y cita a Cavada: “Una gran bola (de masa de papa rallada) cubierta de sal, que se pone a las brasas en la víspera de San Juan. La sal en contacto con el fuego hace saltar el tropon sobre las brasas i a esto llaman “hacer bailar el tropon”. También trotroyeco se define como “masa de chuño de papa que se asa en su superficie (Chiloé). Especie de bola de “milcao” que se ensarta en el asador y se fríe así”. Las variantes son chuchoyeco, chochoyeco, trutroyeco (Llanquihue), chocota (Chiloé). Es destacable el influjo chilote en estas preparaciones.
 16. Se habla por ejemplo de “unas patas de vacuno causeadas con picante pobre” (Jorge Avilés).

De este modo, hay una gradación en las diversas preparaciones de papas que sitúa lo “propio” y al mismo tiempo construye la “distinción” entre lo indígena, lo mestizo y lo “europeo”. El puré de papas, las papas fritas, las cocidas y las salteadas también funcionan como universales, pero su consumo se verá matizado por diferencias generacionales y de clase. Lo frito, en general está marcado por lo popular; pero también por lo generacional (gusto de niños y jóvenes). Es notable cómo el consumo de papas fritas envasadas tiene un alto prestigio en las clases más pobres. La papa cocida es considerada, por casi todas las clases, como la más sana, la que menos engorda y la que admite más combinaciones. Por otro lado, la papa como parte de los guisos considerados líquidos (como los porotos, las lentejas o los charquicanes) es sinónimo también del gusto popular.

Asimismo, las combinaciones de papas con luche y con yuyo (mallo-papa) están asociadas a los grupos huilliches y a la escasez y pobreza o a comidas del “pasado”. Sin embargo, el “chupe de queso”, conjunta gustos,¹⁷ así como las papas rellenas (que también consumen los descendientes de árabes adaptadas a su propio estilo culinario) y el pastel de papas.

De este modo apreciamos el modo en que la “cultura de la papa” que se asoma en Osorno pone en escena el gusto como conjunción y disyunción social así como las formas en que opera la “gastropolítica” a través de ella. Los miembros de las clases altas y quienes descienden de alemanes o franceses consideran el trotroyeco, el chapalele y el milcao como símbolos de lo indígena (lo chilote, lo huilliche) y los asocian con el curanto chilote (y por tanto al mundo de los “otros” –recordemos que a los chilotes se les llamaba despectivamente los “come cochayuyo”); por su lado, aquellos que pertenecen a las clases bajas o son migrantes indígenas, ven en estas preparaciones algo propio y parte de sus emblemas culinarios (como el muday).¹⁸ En el polo de lo alemán las albóndigas de papas rellenas con ciruela o damasco son rechazadas por el universo mestizo chileno, porque el gustema agrídulce no entra en el repertorio de lo aceptado.

17. Este chupe “se hace con papas viejas y queso de campo. Se fríen las papas y se hierven arvejas, se junta todo en la olla con un sofrito de cebolla, ajo y ají y al final se le agrega el queso. Se sirve calentito en un plato hondo” (Nancy Muñoz).

18. Es común la venta de milcaos y muday en las ferias y negocios en los cuales comparten escaparate con las sopaipillas.

A nivel más amplio, el consumo de la papa no sólo produce distinciones dentro de la sociedad osornina, sino que sirve para construir identidades regionales y también nacionales, como nos indica la poeta osornina con ese “conocer los secretos de las melgas húmedas de la patria”. Así, la oposición norte/sur estará marcada por el consumo del tubérculo y distingue el gusto del segundo término, mientras el del norte está marcado por el consumo de arroz. De este modo la papa es tenida como un símbolo general de los habitantes del paralelo 40 –con toda la densidad social que hemos expuesto–, lo que se manifiesta aún hoy en los rituales de la noche de San Juan y las vinculaciones míticas y religiosas que adquiere la relación entre el tubérculo y los antepasados, desde el punto de vista mapuche, y con el florecimiento de la higuera desde el punto de vista europeo. Así, la riqueza y la pobreza, la abundancia y la escasez se pueden leer a través de las preparaciones y platos: desde el mallo papa con luche a la papa cocida con carne asada, la historia del poder, de los conflictos interétnicos, de las relaciones de género o del blanqueo se escriben e inscriben en el lenguaje de la cocina, como en el de la poesía con que inicié esta exposición y que nos revela el doble emblema del volcán que tutela a Osorno del que nos habla la Mistral: el de la abundancia, pero también el de rebanar el hambre con gemidos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Academia Chilena de la Lengua
1978 *Diccionario del habla chilena*. Santiago: Universitaria.
- Augusta, Fray Félix José de
1991 *Diccionario araucano-español y español-araucano*. Temuco (Chile): Khuse.
- Arnold, Denise Y. y Juan de Dios Yapita (comps.)
1996 *Madre Melliza y sus crías (Ispall Mama Wawampí)*. *Antología de la papa*. La Paz: Hisbol-ILCA.
- Boutad, Jean-Jacques
1997 “Sémiopragmatique du goût”, *Cultures, nourriture, Internationale de l’imaginaire/7* (nouvelle série). Paris: Babel. 49-60.

- Bourdieu, Pierre
2002 *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus.
- Contreras, Jesús
1993 *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- Lenz, Rodolfo
1910 *Diccionario etimológico*. Santiago: Universidad de Chile y Seminario Filológico Hispano. Edición de Mario Ferrecio.
- Lévi-Strauss, Claude
1968 “El triángulo culinario”, en Bernard Pingaud, Luc de Heusch y Claude Lévi-Strauss, *Lévi-Strauss: estructuralismo y dialéctica*. Buenos Aires: Paidós. 39-57. Traducción de los trabajos reunidos en *Cahier de l’Arc*, 26 (1965).
- Olivas, Rosario
1998 *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.
- Valenzuela, Rodrigo
1981 *El sistema culinario entre los pehuenches de Alto Bío Bío*. Santiago: Universidad de Chile, Tesis de grado de la Licenciatura en Antropología Social.
- Weismantel, Mary
1993 *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos*. Quito: Abya-Yala.

Prácticas alimentarias en un barrio de clase media en Cali, Colombia

David Quintero Ángel

INTRODUCCIÓN

Este artículo se basa en un estudio sobre prácticas alimentarias en un barrio de clase media de la ciudad de Santiago de Cali, en Colombia. El estudio contempló una variedad de prácticas alrededor de la alimentación. Sin embargo, este texto se centra en identificar a la o las personas encargadas de las responsabilidades de la alimentación cotidiana y en analizar algunos aspectos de la vida familiar y de los lugares en que se desarrollan dichas prácticas alimentarias. Además, no tratamos de privilegiar una orientación económica –tendente a hacer comparaciones entre clases sociales– que se interesa por las compras y la evolución del gasto, sino más bien de atender aspectos intermedios entre la producción de alimentos y su consumo y de tener en cuenta el complejo camino recorrido por los alimentos al entrar en un hogar, más allá de las compras, pasando por la preparación y la comida misma, hasta el momento final en que se desechan las sobras.

La población estudiada fue de 128 hogares¹ habitantes de un mismo barrio de clase media en el cual, a pesar de haber hasta cierto punto una homogeneidad socioeconómica, la diversidad en las prácticas constituye un factor importante a la hora del análisis. Esta diversidad es fundamental para entender que los hogares no son unidades cerradas y homogéneas que pueden ser evaluadas según el nivel socioeconómico al que pertenecen. Por

1. Entre noviembre y diciembre de 2005, a partir de un muestreo representativo por conglomerados. Los días del mes de diciembre en que se encuestó se limitaron a las primeras dos semanas del mes, lo cual evitó que las particularidades de las fiestas de fin de año alteraran los resultados. La encuesta se dirigió al jefe de hogar o su cónyuge.

el contrario, tienen dinámicas muy diferenciadas y contrastadas, asociadas por ejemplo al tipo de hogar. Y un análisis micro de un barrio teóricamente homogéneo es significativo en este sentido.

Este estudio resulta pertinente en un contexto donde faltan investigaciones sobre el tema. Como señala Machado (1986: 9) el consumo de alimentos, entendido como un proceso complejo de interrelaciones, es uno de los aspectos menos estudiados en Colombia. Existen vacíos notorios en temas como la distribución y acceso a los bienes, la autoproducción, los sistemas de preparación y almacenamiento en los hogares, el costo de las preparaciones, los hábitos, creencias y costumbres alimentarias, las pérdidas en alimento, la calidad, la importancia del consumo institucional, los efectos de los precios sobre la “sustituibilidad” o los efectos de las crisis sobre el consumo de alimentos, entre otros.

Los estudios sobre alimentación en Colombia, según Estrada (2005), han tenido principalmente dos limitaciones en su desarrollo. En primer lugar la ausencia de una política estatal sobre el conocimiento de la alimentación nacional; y, por el otro, las limitadas investigaciones en el tema. Sin embargo, empiezan a verse algunos avances: por ejemplo, el Ministerio de Cultura adelanta actualmente una campaña sobre Patrimonio Inmaterial Colombiano que aborda los saberes culinarios y su riqueza, constituida por sus tres fuentes de origen (indígena, africana y española).

A pesar de los escasos análisis sobre alimentación en Colombia, se han hecho algunos desde dos perspectivas fundamentalmente: la una económica y la otra nutricional. La primera comprende estudios de consumo, ingresos y gastos o presupuestos familiares (Departamento Nacional de Estadística-DANE) y la segunda se basa en encuestas sobre la situación alimentaria y nutricional (Instituto de Bienestar Familiar-ICBF), además de otras encuestas sobre el consumo de alimentos particulares. Ambas perspectivas están orientadas hacia la realización de políticas públicas, principalmente, tratando de resolver cuestiones sobre qué comemos y qué debemos comer (Contreras, 1995: 16). Estos temas son de gran importancia, teniendo en cuenta que Colombia es un país en vías de desarrollo que todavía no ha llegado a garantizar la adecuada alimentación de su población, es decir, un país donde el hambre y la malnutrición son situaciones por las que muchos colombianos pasan a diario.

Las investigaciones desde la perspectiva económica han mostrado que en los últimos 20 años el consumo de alimentos entre los colombianos ha

tenido drásticas variaciones que reflejan los avances en la estructura de comercialización y distribución de alimentos vía supermercados, hipermercado y centrales de abastos, y en los servicios orientados a facilitar el consumo, como en el caso del auge del dinero plástico (Uribe, 1998: 47).

Un cambio importante que se ha podido identificar es la disminución del peso porcentual de la alimentación en el conjunto del gasto de los hogares, así como un aumento del gasto en comidas fuera del hogar. Para el caso colombiano, en 1978 los alimentos representaban el 48,9% del gasto, en 1988 se redujo a 34,8% y en 1998 se encontraba en el orden del 30%. Para el 2004 en las principales ciudades del país el gasto en alimentos pesaba el 24%.²

Por otro lado, se encuentran cambios en los tipos de productos comprados. Al comparar las canastas de alimentos del DANE para los años 1978 y 1988 y la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos 1994-1995 aparecen transformaciones en cuanto al tipo de productos adquiridos y su peso dentro de la cesta de la compra. Por un lado, se aprecia una relativa pérdida del peso de los cereales y de algunas frutas y hortalizas; y, por otro, una mayor importancia de carne de res, derivados lácteos y procesados, entre otros (Uribe, 1998: 52).

Hay también una tendencia hacia la entrada de nuevos productos al mercado, así como cambios en la presentación y forma de procesamiento de algunos otros. Para el primer caso, se pueden mencionar la leche ultrapas-terizada (UHT) y todo tipo de leches (descremada, entera, larga vida entera, deslactosada, etc.), gran variedad de leches fermentadas, leches saborizadas (bebidas refrescantes y refrigerios escolares), entre otros alimentos elaborados de manera industrial. Para el segundo caso, la carne empacada al vacío y una mayor cantidad de embutidos (fríos y enlatados), alimentos en conserva y confitura como sopas, vegetales, cereales, etc., conservas de frutas y verduras (deshidratadas y cristalizadas), verduras, hortalizas y legumbres enlatadas, papas fritas, prefritas, congeladas o precocidas, etc.

Tal vez una de las grandes transformaciones en el consumo de alimentos ha sido el aumento del gasto en comidas fuera del hogar. Corpoica (Uribe,

2. Los datos hasta 1998 se encuentran publicados por Corpoica (Uribe, 1998: 51) y son datos consolidados por el Dane a nivel nacional; mientras que para el 2004 se cuenta con información publicada en la *Revista Dinero* según la encuesta Dinero-Invamer Gallup (2004: 33), que se desarrolla en las cuatro principales ciudades del país. A pesar de la dificultad de estas comparaciones los datos son de por sí significativos.

1998: 64) señala que éste es un factor que refleja el grado de urbanización del país y los cambios en la composición y tamaño de las familias, que tienden a reducirse. Son datos calculados a partir de la Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos 1994-1995 del DANE, donde se refleja que en Bogotá las comidas fuera del hogar representan el 30% del total del gasto en alimentos mientras que en Cali este tipo de gastos tienen un peso del 22,5%. Estas diferencias entre ciudades pueden asociarse al tamaño de las urbes en términos de población y distancias ya que Cali, a pesar de ser el polo de desarrollo del suroccidente colombiano, no alcanza para ese año un tamaño comparable al de Bogotá, de manera que las distancias y el tiempo no se convierten en inconvenientes para los trabajadores a la hora de ir a comer a casa.

Aparece también el surgimiento de almacenes de cadena y grandes superficies, que hoy día representan una parte importante de las ventas de alimentos. A pesar de ello, las tiendas de barrio parecen seguir teniendo un peso mayor entre la población de recursos más limitados.

Teniendo en cuenta los cambios sustantivos respecto a la alimentación, puede decirse que hacen falta nuevas investigaciones con más detalles de lo que ocurre en el interior de los hogares. Estos trabajos deberían considerar la alimentación como objeto principal de estudio, pues la mayoría hasta el momento la ven como un elemento particular del análisis de un determinado problema de investigación. De igual manera, es necesario trascender la perspectiva económica que presenta amplias limitaciones ya señaladas de manera sintética por Díaz y Gómez (2001):

- Limitaciones en cuanto a las categorías empleadas para los registros, pues resultan genéricas y no corresponden con la realidad del ámbito doméstico.
- Los productos que se compran no son los mismos que se consumen: no se consume el producto total que se compra (restos de comida, pérdidas de producto), ni se consumen tal y como se compran.
- Limitaciones en la forma de afrontar el análisis del hogar, ya que en este tipo de estudios se tiende a privilegiar variables como el tamaño familiar, la edad y actividad laboral de la persona encargada de las compras. Con estos datos se saca un promedio del consumo individual. Sin embargo, es probable que las diferencias de género,

edad o ciclo vital, estado de salud, actividad física o deportiva, introduzcan amplias diferencias en los consumos individuales.

Estas limitaciones responden básicamente a la orientación del objeto, pues no se busca comprender los comportamientos, sino el consumo alimentario. Por lo general, estos estudios tratan de cuantificar el gasto, el tipo y cantidad comprada y establecer una relación de carácter económico entre lo que se produce y se compra, de gran utilidad para la agroindustria, pero que se queda muy corta en contextos como las ciencias sociales.

CARACTERIZACIÓN DEL BARRIO

El barrio está ubicado en Cali, una de las tres principales ciudades del país. Se divide en 22 comunas y 15 corregimientos, contando con una población aproximada a 2,5 millones de habitantes. Cali es la principal ciudad del sur occidente colombiano, donde se ubican una parte importante de la industria y la agroindustria, en lo que tiene que ver con el azúcar, alcohol carburante, papel, productos de aseo personal y textiles, entre otros.

El barrio se encuentra en la comuna 17, al sur occidente de la urbe, sector reconocido por sus condiciones favorables de vivienda y hasta cierto punto estatus social. Es un lugar con un acceso importante al mercado: hipermercados, centros comerciales, universidades, mercados móviles... Para 1993 el barrio contaba con una población de 7224 personas (1678 hogares). Desgraciadamente, en la actualidad no se conocen datos demográficos sobre el barrio.

La clasificación de estrato socioeconómico en Colombia es una estrategia de Planeación Nacional que clasifica las áreas urbanas por manzana, según sus características físicas, como indicador del nivel económico. Esta clasificación va en una escala del estrato uno, el más pobre, hasta el seis, con los mejores niveles de vida, que suelen ser sectores exclusivos y de acceso limitado. Esta clasificación determina, entre otras cosas, el pago de servicios públicos (a mayor estrato, mayor el valor por consumo). En el barrio de estudio se encuentran estratos 4 y 5 según la manzana, aunque el estrato moda es 5—43 manzanas en el estrato 4 y 147 manzanas en el estrato 5— (*Cali en cifras*, 2005: 116).

En términos generales se encuentran en el barrio dos tipos de vivienda: casas y apartamentos en conjuntos cerrados. Además de esto se hallan algunos

casos de construcción de apartaestudios en segmentos de casas o el alquiler de habitaciones, asociados sobre todo a estudiantes u hogares unipersonales.

¿QUIÉNES COMEN Y CUÁNTOS SON?

Al indagar por los miembros que constituían los hogares estudiados, se encontró una alta diversidad en los tipos de hogar, que muestra la heterogeneidad de las relaciones filiales y conyugales. A partir de esto se construyeron las siguientes tipologías según el parentesco, en función de las relaciones conyugales y filiales. En primer lugar, se encuentra que el tipo de hogar de mayor peso 37,5%, corresponde a hogares nucleares con hijos (pareja e hijos), mientras el 8,6% a nucleares sin hijos (pareja únicamente). En segundo lugar, hay que señalar que el 15,6% de los hogares son extensos completos (pareja con hijos y/o otros parientes), mientras que el 14,1% de los hogares son extensos incompletos (progenitor/a, hijos y/o otros parientes). Por otro lado, existen hogares monoparentales femeninos (10,9%) y masculinos (1,6%) (progenitor/a e hijos). Finalmente, los hogares unipersonales representan un 5,5% del total junto con un 6,3% de hogares catalogados como “otros”, donde se encuentran hogares compuestos por hermanos y algunas variaciones.

En cuanto al jefe de hogar y su género, el 67% son hombres y el 33% mujeres.³ Sin embargo, la relativamente alta participación de la mujer en la jefatura de hogar no se debe a una relación más igualitaria entre géneros sino a la presencia de hogares monoparentales femeninos y extensos donde la pareja masculina se encuentra ausente. Una prueba de ello es que sólo en el 8,7% de los hogares la mujer es jefe de hogar y cuenta con pareja. Dentro de nuestra población de estudio, se presenta igualmente otro tipo de jefaturas que clasificamos como “jefe/a hijo”, es decir, donde el hijo/a es quien asume la jefatura del hogar. Este tipo de jefaturas representan 1,3% del total de jefaturas, principalmente a cargo de hijas. Posiblemente, esto podría relacionarse con que es el hijo/a quien provee al hogar económicamente, o a que los padres ya son ancianos. Por otro lado, en el 3,1% de los hogares la pareja comparte la dirección de hogar, mientras que los hogares unipersonales son principal-

3. Para este análisis se excluyen los hogares que generan distorsiones, como unipersonales y “otros”.

mente femeninos. Si se tienen en cuenta los demás miembros con respecto al cabeza del hogar se encuentra que el peso de los hijos del jefe de hogar representa el 33,6% sobre el total de personas (452) pertenecientes a los 128 hogares. El peso de los padres y/o madres del jefe de hogar o del cónyuge, que habitan la misma vivienda es de 3,1%, además de un 6,2% que aparece como nietos. Finalmente, un 10,4% de los miembros de los hogares pertenecen a la categoría de “otros parientes” entre los que se incluyen yerno-nuera, hermano/a, amigo, cuñada/o, sobrino/a, bisnieto/a e inquilinos.

LA ALIMENTACIÓN COTIDIANA: ¿QUIÉN ASUME LA RESPONSABILIDAD?

La alimentación cotidiana implica una parte importante del trabajo doméstico, el cual es reconocido como un espacio en disputa, donde los roles de género se encuentran altamente diferenciados. El trabajo doméstico alimentario ha sido asociado en distintas sociedades a las mujeres y representa una parte fundamental del trabajo reproductivo, reconocido por abarcar las actividades (trabajo) necesarias para garantizar la supervivencia de la familia no únicamente en lo biológico sino también en su reproducción social.

Las actividades domésticas alimentarias que hemos considerado no pretenden abarcar todas las que se llevan a cabo en un hogar con respecto al trabajo alimentario cotidiano, sino que se trata de una selección de actividades que permiten establecer cómo se distribuyen las responsabilidades entre los distintos miembros del hogar.

Con las transformaciones que ha sufrido la familia en las últimas décadas, incluyendo la inserción de la mujer al mercado laboral, se introduce –siempre y cuando los ingresos lo permitan– la forma de delegar la mayor cantidad de trabajo doméstico usualmente atribuido a la mujer. En el caso del barrio encontramos que el 59,4% de los hogares cuenta con servicio doméstico femenino. Para el 80,3% de estos casos el servicio doméstico es externo, por días (55,3%) y todos los días (25%), mientras que para el 17,1% este servicio es interno (todos los días, pero la persona habita en la vivienda). En el 2,6% de los hogares se cuenta incluso con dos empleadas domésticas, una interna y otra externa. Estos casos sólo se presentan en hogares extensos completos e incompletos. De acuerdo con los datos preliminares del Censo 2005, únicamente el 0,5% de los hogares colombianos tienen una empleada doméstica

interna y la tendencia actual es a contratar una persona por días a fin de evitar cargas prestacionales, a lo que se suma la falta de espacio en los hogares (*El Tiempo*, 2006: 1-12). Sin embargo, en el estudio se encontraron algunos casos en que estas mujeres trabajan internas incluso hasta el domingo, lo que nos indica el bajo estatus de este trabajo.

A pesar de que el 59,4% de los hogares cuenta con servicio doméstico, se puede constatar que no todas las actividades domésticas vinculadas con la alimentación cotidiana se delegan a este servicio. Incluso el papel del servicio doméstico en estas actividades es bastante reducido pues son algunos miembros del hogar quienes asumen estas responsabilidades, en su gran mayoría mujeres (jefe de hogar o cónyuge).⁴

Las compras de alimentos son llevadas a cabo principalmente por mujeres (35,9%), al igual que las tareas de desempacar (35,4%) y guardar los alimentos (37%), pues la participación de los hombres es siempre menor en estas actividades: 15,6% en las compras y 0,8% desempacando y guardando los alimentos. Sin embargo, estas actividades también se comparten entre ambos cónyuges: es el caso de las compras (23,4%), el desempacar (8,7%) y el guardar (7,9%).

El hecho de tener hijos no introduce diferencias en cuanto a compartir entre los cónyuges la tarea de las compras, pues tanto en hogares nucleares con y sin hijos se comparte la responsabilidad en un 35% y un 36% (mayor porcentaje alcanzado). Igual ocurre en hogares extensos completos, pues en el 40% de ellos se colabora esta ocupación.

Por otro lado, la responsabilidad de las compras asumida entre todos los miembros del hogar no tiene un peso significativo: el 3,9% del total de los hogares. Este porcentaje está constituido únicamente por hogares monoparentales masculinos, extensos incompletos y hogares clasificados como “otros” (principalmente compuestos por hermanos).

Por el contrario, en el caso del desempacar y el guardar los alimentos encontramos mayores porcentajes de participación entre todos los miembros: 14,2% y 11,8% respectivamente del total de los hogares, lo cual está presente en mayor o menor medida en todos los tipos de hogar.

4. En adelante cada vez que se hable de “mujeres” se hace referencia a jefes de hogar, cónyuges, con o sin hijos, a menos que se indique lo contrario. Igual ocurre en el caso de los “hombres”, nos referimos a jefes de hogar o cónyuges únicamente.

Una situación similar ocurre cuando se reparte la responsabilidad de estas tres tareas entre varios miembros del hogar, pues en 20,5% del total de hogares se participa en el guardar las compras, en el 21,3% se desempaca conjuntamente y en el caso de las compras varios de los miembros del 8,6% de los hogares participan en la tarea. Cuando estas actividades son realizadas por varios miembros de la casa encontramos que, para el caso de las compras, es el padre o la madre quien con uno de los hijos lo hace (4,7%), con un mayor peso femenino, es decir, de las hijas. En la labor de desempacar, la participación de las y los hijos con la madre es de 9,4%, al igual que la madre con la empleada (7,9%), principalmente. Finalmente, se ocupa de guardar los alimentos la madre con sus hijos en el 8,7% de los hogares, y la madre con la empleada en el 7,9% de los hogares.

En contraste, la participación en la repartición de tareas de otros miembros del hogar diferentes al jefe de hogar y su cónyuge, no es muy significativa; sin embargo, se encuentra que la participación de los hijos tiende a ser femenina antes que masculina. Los hijos e hijas participan en las compras como responsables en un 3,9% asociado a hogares monoparentales femeninos y extensos incompletos mientras que en el desempacar el porcentaje es del 3,9% asociado a hogares nucleares completos, extensos completos e incompletos y en el guardar el 4,7%, asociado al grupo de hogares anterior incluyendo hogares monoparentales.

Es interesante que la delegación de las compras grandes en ningún caso las realiza el servicio doméstico, mientras que únicamente en el 7,9% de los casos éste realiza las actividades de desempacar y guardar. En el servicio doméstico se tienden más a delegar las compras menores –como el pan y la leche– que por lo general se compran en la panadería o tienda de barrio. Las compras grandes se realizan en supermercado, sobre todo los granos (93,7%), verduras (77,6%), frutas (81,7%), carnes (65,6%) y pescado (63,7%); los menos frecuentes son la leche (52%) y el pan (26,8%). Los canales tradicionales (plazas de mercado y mercados móviles) aparecen principalmente para la compra de verduras (15,2%), frutas (14,3%), carnes (16,8%) y pescado (16,1%).

Hasta el momento hemos señalado cómo se distribuyen las responsabilidades en las prácticas de compra, almacenamiento y conservación de alimentos. Estas implican una frecuencia menor con relación a las prácticas de cocinar, comer y después de la comida. Por lo general, la compra, almacenamiento y conservación no son tareas realizadas cotidianamente en la mayoría de los hogares, mientras que las segundas requieren una mayor frecuencia y regularidad porque

deben desarrollarse a diario. Se considera que las posibles variaciones entre hogares tienen que ver con los ritmos de trabajo y dinámicas de la vida urbana. En este sentido se ha diferenciado el análisis de las prácticas de cocinar, comer y después de comer, entre lo que sucede de lunes a viernes y el fin de semana.

Cocinar

La preparación de los alimentos tanto en días hábiles como en el fin de semana es una tarea primordialmente femenina. La responsabilidad de la preparación del desayuno entre semana recae sobre la mujer en el 47,7% de los hogares, mientras que en el hombre en el 2,3%, disminuyendo en el caso del almuerzo hasta 39,8% la participación de la mujer y sin participación alguna del hombre. En cuanto a la cena, la mujer es quien cocina en el 40,6% de los hogares, mientras que el hombre lo hace apenas en un 1,6% de los hogares.

Frente a la participación del servicio doméstico se encuentra que en el 14,1% de los hogares se delega la preparación del desayuno, aumentando a la hora del almuerzo hasta el 26%, y la cena es preparada por el servicio doméstico en el 21,9% de los hogares. Es interesante ver los cambios que para el caso del almuerzo aparecen en la responsabilidad de la mujer con respecto al desayuno pues, aunque bastantes hogares cuentan con servicio doméstico externo, la preparación del almuerzo no es delegada en igual medida. Recordemos que el 58% de los hogares cuenta con este servicio, incluso el 44,6% de los hogares tiene esta ayuda todos los días. Es importante resaltar que los costos de este servicio en Colombia son relativamente bajos en términos del valor general de la mano de obra no calificada.

Por otro lado, en el 7% de los hogares cada uno de los miembros del hogar prepara su desayuno, frente al 5,5% de los hogares en que lo hacen entre todos. Para el caso del almuerzo, no se encuentran hogares en que cada uno de los miembros del hogar prepare sus alimentos. En cambio, el porcentaje de hogares donde entre todos preparan el almuerzo disminuye a un 3,9%. Para la cena, en el 5,5% de los hogares cada quien prepara sus alimentos, mientras que la participación de todos sólo se observa en el 3,9% de los hogares. En el 3,9% de los hogares no se prepara desayuno, mientras que el almuerzo no se cocina en el 8,6% y la cena en el 7,8%. Esto puede estar relacionado tanto con las comidas fuera del hogar como con servicios de comidas preparadas a domicilio.

El fin de semana, sobre todo el domingo, se presentan pequeñas disminuciones en la responsabilidad de la mujer en las tres comidas, mientras que la participación del hombre aumenta un poco. La mayor variación se encuentra en que el padre es el responsable del almuerzo en el 1,6% de los hogares, mientras que entre semana no participa. Junto a estas leves variaciones, la principal novedad de los fines de semana es el aumento de los hogares que no cocinan. En primer lugar, el 11,1% no cocina en el desayuno, el 28,9% no lo hace al almuerzo y el 21,1% a la hora de la cena. Como es de esperar, el papel del servicio doméstico disminuye también en estos días: desayuno 5,5%, almuerzo 3,1% y cena 3,1%. El hecho de que cada uno de los miembros del hogar se prepare sus alimentos puede estar relacionado con la desestructuración relacionada con las alteraciones en los horarios, donde el desayuno y la comida pasan a ser menos importante frente al almuerzo. De igual manera, el hecho de que en los hogares se declare que no se prepara el desayuno y la comida entre semana y fin de semana puede estar relacionado con la no percepción de éstas como comidas fuertes debido a que no requieren de preparaciones complejas. El caso del almuerzo se relaciona más con la comida fuera del hogar, entre semana y el fin de semana, aunque en los hogares en que no se cocina durante el fin de semana, puede tener también relación con comidas fuera y domicilios.

Después de comer

La recogida de los platos entre semana y fin de semana es una de las pocas actividades en que participan todos los miembros del hogar, es decir, cada uno recoge su plato (44,1% entre semana y 51,2% fin de semana). Esto no quiere decir que en estos hogares cada quien lave su plato, pues sólo en el 12% de hogares esto ocurre entre semana y el 13% lo hace el fin de semana. La participación del servicio doméstico como responsable de la recogida de los platos entre semana se encuentra en el 15% de hogares y del lavado de los platos en el 22% de los hogares. Es singular que la responsabilidad del servicio doméstico aumente para la lavada de las ollas entre semana (24%). Para los fines de semana la responsabilidad del servicio doméstico con respecto a la recogida y lavada de los platos y ollas disminuye al 7%.

La diferencia entre la participación de la mujer y el hombre en estas tareas se mantiene. Sin embargo, la mujer participa menos (16,5%) en la recogida de los

platos, que en tareas como lavar platos (25%) y lavar ollas (34%), mientras que el hombre asume la responsabilidad de la recogida de los platos entre semana en el 3,1% de los hogares, del lavado de los platos en el 2,4% de los hogares y para lavar las ollas aumenta a 3,2%. En el fin de semana no se observan grandes diferencias en la recogida de los platos. Las mayores diferencias se encuentran con respecto al lavado de platos y ollas, pues el hombre lava los primeros en el 5% de los hogares, pero sólo en el 3,2% lava las ollas. Igualmente ocurre con la limpieza de las ollas por la empleada del servicio, y la situación de que cada quien lava lo suyo también disminuye durante el fin de semana. Se hace notoria la mayor participación de la mujer (38%) en estas labores de después de comer.

En resumen, podemos señalar que a pesar de la inserción femenina en el mercado laboral, las mujeres continúan asumiendo en mayor medida la responsabilidad de comprar, desempacar y guardar los alimentos, la preparación de las comidas y el lavado de los utensilios de cocina. La responsabilidad de los hombres se asume de manera desigual frente a la participación de la mujer; sin embargo, el hombre participa en las compras, la recogida de los platos y, en algunos casos, en el lavado, asociado a hogares de parejas jóvenes o donde la mujer se encuentra vinculada al mercado laboral y con un mayor nivel educativo. Cuando la mujer es ama de casa y tiene un nivel educativo bajo domina el modelo machista, que se ve reflejado con la siguiente frase de una mujer de 63 años, dedicada a oficios del hogar, habitante en Cali hace 38 años y con primaria incompleta: “Yo hago todo lo relacionado con la comida, cocino, lavo los platos, las ollas, pongo la mesa, porque mi marido lo único que sabe hacer es comer.”

Según diferentes constataciones empíricas (*Mennell et al.*, 1992; Goodman y Redclift, 1991; Devault, 1991) podemos generalizar que las mujeres han sido y son etnográfica e históricamente –si exceptuamos a aquellas que forman parte de los grupos de elite en las sociedades diferenciadas–, las responsables de la alimentación cotidiana (Gracia, 1996: 30).

VIDA FAMILIAR: PRÁCTICAS DE COMER

Con relación a dimensiones sociales de la alimentación mencionaremos algunas consideraciones relacionadas con los ritmos y horarios de trabajo e incluso con una transformación de la familia en sí misma, que pueden llevar a la desestructuración de la comida como parte de la vida social de las personas.

Como ejemplo, tenemos el caso de un hogar monoparental masculino compuesto por padre (médico de 57 años), dos hijas (economista de 26 y estudiante de medicina de 23 años), un hijo (estudiante 15 años), y madre ausente que viajó a otro país por motivos laborales. El viaje de la madre se produjo hace cuatro años y desde entonces los miembros de la familia ya no comen juntos. La preparación de las comidas fuertes está a cargo de la empleada doméstica que acude al hogar en días alternos y prepara lo de ese día y del siguiente. Cuando no está la empleada cada quien se sirve sus alimentos. El padre almuerza entre semana fuera del hogar: “se come cualquier cosa”. Para los fines de semana (domingo) prefieren los domicilios. La desestructuración de la comida como un factor de integración no es exclusiva de este tipo de hogares: en el barrio se encuentra un 10% de viviendas donde sus miembros nunca comen juntos, incluyendo hogares nucleares con hijos y sin hijos, monoparentales, extensos completos e incompletos.

En contraste, en el 51% de los hogares todos los miembros comen juntos al menos una de las comidas al día, mientras que el 36% lo hace únicamente los fines de semana. Es interesante señalar que en el 2,5% de los hogares sus miembros comen juntos sólo entre semana.

De los hogares donde sus miembros comen juntos, encontramos que de lunes a viernes el 36% lo hacen al desayuno, almuerzo y cena; el fin de semana el porcentaje asciende al 65% en las mismas tres comidas. Esto puede estar relacionado con los ritmos de trabajo y las dinámicas de la vida urbana, entre otros aspectos; y es en este sentido donde se halla una diferencia en la cena, pues a esta hora en el 44% de los hogares sus miembros comen juntos (entre semana), mientras que el fin de semana el porcentaje disminuye hasta el 13,5%.

Con relación a los horarios de las comidas, encontramos que el 57% de los hogares come a la misma hora con 5 ó 15 minutos de diferencia, mientras que el 22% lo hace en un mismo rango de tiempo (por ejemplo entre las 12:00 y 14:00 horas), y 21% de los hogares con irregularidad.

En términos generales se observa una tendencia mayoritaria a mantener una cierta regularidad en cuanto a horarios y compañía a la hora de comer. Si se tiene en cuenta que el 79% de los hogares mantiene el horario de comida a la misma hora o en un mismo rango de tiempo, junto a que un 51% de hogares donde sus miembros comen juntos al menos una comida al día, es posible pensar que la tendencia todavía apunta hacia unas prácticas de

comer más o menos estructuradas, que persisten a pesar de las dinámicas que introduce la vida urbana moderna, ya que las personas mantienen horarios de comida y la costumbre de comer en compañía.

Las comidas

Independientemente de que en los hogares se coma en familia, se encuentra una incongruencia en las respuestas de dos preguntas de la encuesta. La primera hace referencia a cuántas comidas al día se sirven en el hogar y la otra, al orden en que se dividen. Al comparar estas dos preguntas se encuentra que el 58% de los hogares dice servir tres comidas al día, pero al contrastar con las respuestas de la división de las comidas durante el día, sólo el 53,1% declara tres comidas (desayuno, almuerzo y cena). Igualmente, el 18% de los hogares dice servir dos comidas, pero a la pregunta por el orden de las mismas el 15,7% expresa el consumo de dos comidas en el hogar (desayuno y comida, desayuno y almuerzo, o almuerzo y cena). Mientras el 15% de los hogares dice servir más de cuatro comidas al día, cuando se pregunta por el orden se obtiene un porcentaje de 27,4% que declara cuatro comidas (desayuno, merienda, almuerzo y cena, etc.). Igualmente ocurre con los hogares que dicen servir una comida, el 7%, pues sólo el 3,9% declara una sola comida en el hogar asociada al almuerzo o la cena.

Las diferencias encontradas en los datos anteriores pueden estar hablándonos de que la percepción de las comidas para algunas personas encuestadas se limita a las tres comidas fuertes (desayuno, almuerzo y cena), mientras que las “medias nueves” y el “algo” (merienda) son consideradas comidas ligeras (*snacks*) que no hacen parte de la estructura central de la alimentación. Es importante, sin embargo, mencionar que hay hogares donde lo anterior no es regla, pues se asume como comida principal el almuerzo, mientras el desayuno y la cena son considerados una comida ligera, lo cual tiene que ver con el grado (bajo) de estructuración de las mismas. Por ejemplo, el 2,3% de los miembros de los hogares no desayuna, mientras que el 1,1% lo hace en restaurante, un 2,5% en el trabajo y un pequeño grupo de estudiantes en el colegio (0,2%).

Los lugares

Como consideramos que los lugares donde se consumen los alimentos pueden variar debido a los ritmos de vida y el ciclo vital de los miembros de los hogares, optamos por preguntar a nuestros informantes sobre dónde almorzaron los miembros del hogar la mayoría de los días de la semana pasada.

En primer lugar, los resultados señalan que el 74% de las personas almorzó siempre en casa, con una mayor participación de las mujeres (63,9%). Son individuos que se dedican a trabajar (33,4%), estudiar (24,4%), a los oficios del hogar (14%) o están jubilados (11,6%), entre otros. Todas las personas que en el momento de la encuesta se encontraban buscando trabajo almorzaron siempre en casa.

Ahora bien, como ya mencionamos, una de las transformaciones más importantes del consumo alimentario en Colombia ha sido el consumo de alimentos fuera del hogar que, para Cali y según los cálculos de Corpoica (Uribe, 1998), presentaba un peso del 22,5% del gasto total en alimentos. Aunque en nuestro estudio no evaluamos la participación de las comidas fuera del hogar dentro del total del gasto doméstico, sí indagamos sobre los habitantes del barrio que almuerzan fuera de casa por motivos de fuerza mayor (22% de las personas) porque los horarios y las distancias juegan un papel importante debido a las dinámicas de urbanización. Dentro de este grupo se encuentran trabajadores (75,8%), estudiantes (15,2%), un pequeño grupo de estudiantes trabajadores (4%), jubilados (4%), con una mayor presencia masculina dentro del total de los casos (52,5% del total de personas que almuerzan fuera por fuerza mayor).

El 1,3% de las personas almuerza fuera del hogar por su voluntad (participación mayoritaria de los hombres, 66,7%). Sin embargo es importante resaltar que esta situación se asocia a hogares unipersonales y a jefes de hogar (únicamente hombres). Mientras, el 1,6% de los encuestados almuerza fuera del hogar llevando el almuerzo desde casa. Dentro de este grupo encontramos 85,7% de trabajadores exclusivamente, mientras que el 14,3% estudió y trabajó. Es interesante mencionar que de este grupo de personas el 71,4% se halla empleado en la empresa privada, mientras que la participación de empleados del gobierno y empleadores es del 14,3% respectivamente. Y con una participación mayoritaria del hombre (71,4%) para el total de estos casos.

Por otro lado, se encuentra otro pequeño grupo de personas que almuerza siempre en casa, pero pide a domicilio todos los días el almuerzo (0,7%). El dato se asocia a personas mayores con alguna discapacidad y a personas jubiladas, que pueden o no habitar solas la vivienda. Esto tiene que ver con dificultades o desgano para cocinar (para sí mismos), como en el caso de un hogar monoparental femenino, compuesto por dos miembros. La madre (abogada, jubilada de 56) y un hijo (médico de 26), quien va a trabajar desde muy temprano, de manera que la madre decide no cocinar el almuerzo para sí misma y prefiere pedirlo a domicilio, incluso argumenta que le es más económico. Para la cena, la señora prepara algo ligero para ella y su hijo, aunque pocas veces comen juntos. En este grupo encontramos un mayor peso de la mujeres (66,7%).

Las diferencias de género que se encuentran a partir de preguntar el lugar donde almorzaron los miembros del hogar la semana pasada,⁵ permite ver que las mujeres tienden más a almorzar siempre en casa (63,9%). Por otro lado, las mayores participaciones masculinas se encuentran en las comidas fuera de casa, independientemente de que sea por fuerza mayor (52,5%) o porque se quiere (66,7%), así como en los almuerzos llevados desde casa (71,4%).

Lugar donde almorzó la semana pasada, datos clasificados según género

	Fuera del hogar por motivos de fuerza mayor	Almuerzo siempre en casa	Fuera del hogar porque quiere	Fuera del hogar, pero lleva la comida desde casa	Almuerzo siempre en casa, pero lo pide a domicilio	Total
Hombres	52,5	36,1	66,7	71,4	33,3	40,7
Mujeres	47,5	63,9	33,3%	28,6	66,7	59,3
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

5. Los datos presentados sobre el lugar donde almorzaron los miembros del hogar la semana pasada, relacionados con el sexo, muestran una asociación estadística de Chi cuadrado de 0,011.

Recordemos que la diferenciación de la población por sexo muestra un peso mayor de la mujer con un 59,1%, de donde podemos concluir que las mujeres están sobre-representadas en el grupo de quienes comen en el hogar y a su vez, sub-representadas en el de quienes lo hacen fuera del mismo.

LA MESA: UNA NOTABLE DIFERENCIA DE ESTATUS

Se ha preguntado a los informantes cómo se distribuyen los puestos entre los miembros del hogar cuando se sientan a la mesa. En algunos casos ésta es una práctica que se realiza en ocasiones especiales; en otros, forma parte de la vida cotidiana. Sin embargo, en el 1,6% de los hogares nunca se sientan a la mesa. Esto se puede asociar por un lado, a hogares que residen en una habitación o a hogares compuestos por parejas jóvenes que se encuentran todavía amueblando su hogar. Y por otra parte, podría relacionarse con hogares en los que la desestructuración de la alimentación es notoria, como el caso de aquel hogar en que la mujer se ausenta para viajar fuera del país.

En el 68,3% de los hogares sus miembros tienen puestos fijos para sentarse a comer, aunque para el 25,4% de los hogares no importa dónde se sienta cada uno. Sin embargo, para el 4,7% de los hogares sólo un miembro del hogar tiene puesto fijo mientras que los demás se sientan aleatoriamente. Esto es significativo en la medida en que quien se sienta en el puesto fijo es, en su mayoría, el jefe de hogar (66,6%), o algún hijo (33,4%). Del total de los jefes de hogar que tienen puesto fijo encontramos que el 83,4% son hombres, mientras que las mujeres jefes de hogar con puesto fijo (16,6%) son siempre de hogares monoparentales.

Igualmente son significativos dos grupos pequeños: el primero, tanto padre como madre tienen puesto fijo, pero los hijos se sientan indistintamente (0,8%), situación que se presenta únicamente en hogares nucleares con hijos. El segundo grupo corresponde a hogares donde todos tienen puesto fijo, a excepción de la madre (0,8%), lo cual es exclusivo de hogares monoparentales femeninos. Estas situaciones en las que sólo una persona tiene puesto fijo (y sus variaciones), no se presentan en hogares nucleares sin hijos, monoparentales masculinos y “otros” (hogares compuestos por hermanos). Sin embargo, en hogares monoparentales masculinos los puestos

siempre son fijos (aunque la participación de este tipo de hogar no tiene un peso relevante, 1,6% del total).

De los hogares que se sientan a la mesa, independientemente de cómo lo hagan, se encuentra que quien se sienta el último a comer es quien sirve o cocina (52%), circunstancia que se asocia principalmente a la mujer. Hay un grupo importante de hogares donde todos se sientan a la vez (21%); sin embargo, en entrevistas con algunos de nuestros informantes, se ha constatado que la mujer pone la mesa para todos los miembros de su hogar y luego llama a comer. En el 14% de los hogares quienes se sientan los últimos son los hijos y el 9% restante corresponde a padres o madres.

Para ampliar el panorama de cómo se sientan a la mesa los miembros del hogar, se presenta a continuación una ilustración de casos particulares, que permiten ver algunas variaciones de la vida cotidiana, en hogares donde los puestos son fijos. Por un lado veremos cambios de puesto y por el otro la utilización de varias mesas para comer.

El primer caso es un hogar nuclear con hijos, compuesto por padre (profesional de la salud, de 43 años), madre (tecnóloga de 42 años), una hija (estudiante de 16 años) y un hijo (estudiante de 7 años). El padre es trabajador y la madre ama de casa es quien prepara los alimentos y sirve. En este hogar las comidas se dividen en desayuno, almuerzo, “algo” (comida intermedia de la tarde) y cena. Esta familia comparte las comidas sólo los fines de semana (almuerzo y cena). Cuando se sientan a la mesa hay puestos fijos, aunque los puestos de la madre y la hija varían cuando deciden ver televisión mientras comen. Igualmente se encuentran variaciones cuando llega alguien de visita, situación en la que la madre cede su puesto al invitado y se ubica en otro lugar.

Respecto a la utilización de varias mesas, algunas familias utilizan entre semana un comedor principal y los fines de semana un comedor auxiliar en el patio. También existen hogares en que se tienen dos mesas, pero se utiliza la auxiliar para la comida cotidiana y el comedor principal nunca se emplea para comer.

La distinción de mesa principal y comedor auxiliar se encuentra de manera muy distinta en un hogar extenso completo, en el cual se utiliza el comedor auxiliar para la comida de los niños y el principal para los adultos. Este es un hogar de 7 personas compuesto por padre (jubilado de 80 años), madre (oficios del hogar de 79 años), dos hijas (oficios del hogar de 47 y 43 años respectiva-

mente), dos nietas (una estudiante universitaria de 23 años y otra estudiante de 8 años), y una bisnieta (2 años). Para comer se sientan el padre, la madre y una de las hijas en el comedor principal, con puesto fijo. La otra hija (madre de la nieta de 8 años) y la nieta de 23 años comen en el comedor o en el comedor auxiliar, pues se encargan de la comida de sus hijas. En este último comedor comen los niños, sin que el informante registre que los puestos son fijos.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Para finalizar se pueden establecer algunas consideraciones. En primer lugar, el captar información sobre la alimentación cotidiana de hogares de clase media a través de una encuesta tiene limitaciones propias de la técnica, tales como no detallar los acontecimientos ocurridos con menor regularidad. Este es el caso de las compras cotidianas realizadas cuando se acaba determinado producto; o compras realizadas en tiendas de barrio y a vendedores puerta a puerta, que tienen presencia en el barrio con ventas informales y productos industrializados. Por el contrario, una de las virtudes de esta técnica es que permite identificar qué tendencias permanecen y cuáles son nuevas como, por ejemplo, que la responsabilidad alimentaria es de carácter femenino y la realización de compras esporádicas de alimentos a través de internet.

En segundo lugar, es importante que se desarrollen nuevas investigaciones en el tema para tener puntos de comparación, con otros espacios sociales, por ejemplo. Cabe preguntarse si al indagar por la diversidad de las prácticas alimentarias se encontraría en un estudio comparativo entre clases mayores puntos de encuentro o de divergencia. Sobre todo si se aborda desde la perspectiva de género.

Por último, la alimentación implica mucho más que un acto biológico, pues engloba una serie de actividades, relaciones y prácticas que son reflejo de las desigualdades, diferencias de estatus, de relaciones familiares y vínculos de afecto, entre otros, y que permiten comprender el contexto cultural, social e histórico de la sociedad que se estudia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y DOCUMENTALES

- Cali. Departamento Administrativo de Planeación Municipal
2005 *Cali en Cifras 2005*. Cali: Alcaldía de Santiago de Cali.
- Contreras, Jesús (comp.)
1995 *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona/México: Universidad de Barcelona y Alfaomega.
- Díaz Méndez, Cecilia y Cristóbal Gómez Benito
2001 “Del consumo alimentario a la sociología de la alimentación”, en *Distribución y Consumo*, año 11, n° 60. 5-24. (Pdf en: www.mercasa.es/es/publicaciones/Dyc/sum60/pdfs).
- Dinero e Invamer Gallup
2004 “En qué gastan los Colombianos”, *Revista Dinero*, 212. 32-42.
- Estrada, Julián
2005 “Buscando un plato nacional”, *Semana*, 1208. (Pdf en: <http://www.humanas.unal.edu.co/colantropos/documentos>).
- Gracia Arnáiz, Mabel
1996 *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Machado Cartagena, Absalón
1986 *El problema alimentario en Colombia*. Bogotá: Centro de Investigaciones para el Desarrollo y Universidad Nacional de Colombia.
- El Tiempo
2006 “Empleo doméstico, cada vez es menos”, en *El Tiempo*, 6 de marzo de 2006. 1-12.
- Uribe Calad, Álvaro Francisco
1998 *Grandes transformaciones del sector agropecuario colombiano en la última década: una visión regional*. Bogotá: Corpoica.

Food and Cultural Frontiers

Fronteras alimentarias: Los OGM entre el imaginario social y la naturaleza cultural

Amado Millán

INTRODUCCIÓN

Para poder comprender los diversos aspectos que comporta la alimentación humana es necesario enfocarla desde diferentes perspectivas (Macbeth, 1993). Se trata de una intersección multidimensional que requiere enfoques pluridisciplinarios. Múltiples factores afectan sus propiedades o características. Como variable dependiente está condicionada plurifactorialmente y puntualmente determinada. El hecho alimentario como objeto de estudio atraviesa los límites de varios saberes. Helen Macbeth ha explorado la frontera desde el trabajo de campo y traspasado las limitaciones disciplinarias. Trayectoria valiosa para horadar esos muros medianiles que separan conocimientos complementarios como el biomédico y el sociocultural. Abolir las fronteras de las disciplinas, conectar los enfoques sobre un mismo objeto de investigación, sigue siendo una actitud minoritaria. Efecto de la división del trabajo social, la ultraespecialización científico-técnica ha fragmentado la realidad. Resulta necesaria una confluencia de conocimientos y su contextualización, que la alimentación permite y facilita.

El objeto alimentario atraviesa fronteras diversas que lo transforman, desde su recolección o cultivo, caza o cría, transporte, procesado, distribución, consumo, hasta el destino de los restos. Consecutivamente múltiples controles acreditan los avances sobre su recorrido. Variables infraestructurales, estructurales y superestructurales actúan sobre él. El alimento atraviesa las fronteras evolutivas que separan la horticultura local de la agroindustria global. Puede permanecer dentro de las fronteras de la alimentación convencional o saltarlas y devenir ecológico o transgénico.

Las técnicas culinarias transforman las cualidades de los alimentos rompiendo las fronteras de lo indigerible, y cambian su estatus desde el fogón

hasta la cocina molecular, desde el plato común hasta la bandeja del autoser-
vicio (que marca límites entre comensales en el claramente delimitado espa-
cio de las mesas). En una permanente distribución alimentaria desigual, los
alimentos no atraviesan las fronteras entre castas, estamentos, clases, pero sí
los territorios. Representaciones, normas, valores, rigen la ritualización hoy
difusa de la alimentación humana.

Pero los alimentos también se inventan, no sólo se recolectan, produ-
cen o procesan. Entonces el alimento atraviesa la frontera de la inexistencia a la
existencia polémica. Los OGM constituyen una innovación biotecnológica de
primera importancia. Al romper la barrera de las especies se obtienen alimentos
de diseño con características planificadas de antemano, pero también, se activa
la neofobia y el rechazo a la manipulación de una naturaleza tutelada por los
humanos y queda comprometida, tanto la identificación del alimento, como la
identidad del comensal.

OGM: OBJETOS GENÉTICAMENTE MULTIDIMENSIONALES

Los alimentos provenientes de los OGM (organismos modificados genéticamente)
son multidimensionales. Por ser alimentarios ya poseen múltiples aspectos como
cualquier componente de la alimentación humana. Se discuten ampliamente sus
efectos salutaris, medioambientales, económicos, sociales, mientras que sus
repercusiones simbólico-cognitivas quedan subyacentes. En el imaginario social
podría tratarse de una transgresión del tabú que protege un orden considerado
natural, asociado al orden social, que se manifiesta en las discusiones sobre ética
e investigación científica. Alimento de laboratorio, lugar impropio para obtener
lo que suele venir del campo, de la granja o de la fábrica. Como la identidad del
alimento concierne la identidad del comensal, un alimento indefinido o ambi-
guo amenaza de des-identificación a quien lo come. Desestructuración de la
naturaleza y desestructuración del comensal, ambas posibilidades borrosas que
emergen como factores de rechazo a los OGM.

Los OGM son el resultado de un proceso tecnológico¹ que reúne
componentes separados por fronteras de especies diferentes y que intenta

1. A diferenciar técnica de tecnología. Esta última requiere del conocimiento científico
y la primera sería puramente experimental o experiencial.

atravesar las sucesivas fases de un ritual de agregación² (laboratorio, experimentación, discusión, publicación, legalización, comercialización, consumo) pero sin lograr penetrar plenamente dentro de los límites de lo considerado comestible para consumo humano.

Para los expertos defensores de los OGM, el rechazo social lo plantean los no iniciados en el saber científico. No poseen la información que les haría adoptar la posición de los expertos. La tecnología reemplaza a la ideología (Habermas, 1984). Para los oponentes, la precaución es una frontera defensiva frente a una información experimental a largo plazo no disponible todavía.

Pero los expertos, desde el monopolio o la autarquía del conocimiento científico, pretenden reducir las dimensiones de la innovación que supone los OGM a una cuestión de discusión interna, relativa a un producto tecnológico asimilado a la hibridación tradicional. Los OGM son sin embargo un producto alimentario complejo, no sólo un ingenio biotecnológico sin repercusiones sociales, y por tanto, no puede obviarse la decisión, sobre su existencia y expansión, de los consumidores a quienes se destinan. Han superado las fronteras del laboratorio pero no las del supermercado. Caso puntual que muestra la tendencia de los expertos a ignorar los condicionamientos sociales generales del quehacer científico³ y las presiones directas o indirectas de compañías transnacionales que promueven estos nuevos alimentos.

DESESTRUCTURACIÓN DEL ALIMENTO

Alimentarse⁴ constituye un proceso de transformaciones sucesivas donde el sustento atraviesa fronteras físico-químicas y simbólicas, con sus consiguientes riesgos y peligros para el comensal. Como señala Claude Lévi-Strauss

-
2. Los rituales de paso aun laicos y difuminados persisten hoy (Velasco, 1996).
 3. Macbeth y Collinson (2004: 417). Además, el conocimiento se construye socialmente según pautas culturales. Las ciencias y las técnicas son procesos y resultados de la actividad humana transmitidos por aprendizaje. Así existen las *ciencias sociales de la naturaleza*, como también las *ciencias sociales de la sociedad*.
 4. Según Francisco Grande Covián (1988: 108) la alimentación consiste en “la parte externa del proceso nutritivo, es decir, el acto mediante el cual introducimos en nuestro organismo, normalmente por la boca, los distintos alimentos que nos sirven de sustento.”

(1985: 73), “El alimento está, en su totalidad, impregnado de signos y de peligros”, así los poderosos encargaban a un servidor probarlos antes de tomarlos (De Garine, 1990: 1497).

En la ingestión, operación que puede resultar irreversible, se traspasa la frontera entre interior y exterior, aquello que está fuera del cuerpo lo penetra, el *alter* deviene *ego*, lo vario se convierte en uno solo, la desestructuración del alimento se convierte en reestructuración del comensal (Farb & Armelagos, 1980). Si *somos lo que comemos* la identidad del alimento puede afectar la identidad del comensal. Este dicho popular y pluricultural expresa una relación de transferencia analógica entre el comedor y el comido, fundada en creencias básicas (Rozin, 1998) y subyacentes, que contribuye a la construcción del comensal, quien al no saber lo que come, teme y necesariamente ha de confiar para poder subsistir (Callejo, 2005) aun a riesgo de perder su identidad.

La identificación del alimento, su situación y posición dentro del elenco de los comestibles, la conformidad con las características que se les atribuyen, tienden a asegurar la tranquilidad del comensal.

Las sustancias susceptibles de convertirse en alimento son sometidas a diversos procesos de transformación tanto material como simbólica. En las sociedades laicas modernas la *objetivación* de los seres o sujetos ingeridos, animales, vegetales (comemos microorganismos pero su invisibilidad los hace inexistentes fuera del laboratorio), es necesaria para legitimar la muerte de los otros, con objeto de conservar la propia vida. Podremos comer carne pero no individuos animales «comme si la viande était un continuum de chair étranger à l’individualité de l’animal» (Burgat, 1995: 4). Negando al animal la calidad de sujeto,⁵ la relación jerárquica entre comedores y comidos, se maximiza, el comportamiento requerido hacia él como objeto es plenamente diferente y justifica el sometimiento a la voluntad del sujeto que lo sacrifica o come. Traspasar la frontera entre sujeto y objeto es, pues, cuestión de subsistencia y asimismo de legitimación.

De forma idéntica, la transformación de los sujetos en objetos de investigación supone la exculpación y legitimación de la experimentación científica. Además, como involución en el trayecto por fronteras sucesivas, se produce la inversión del status sociocultural de sujeto al status material de ente natural.

5. Reconocimiento que plantearía la necesidad de hacer explícita una redefinición tanto de la animalidad como de la humanidad (Millán, 1998).

El sujeto convertido en objeto alimentario se sitúa en un orden cultural y al ser ingerido sufrirá de nuevo una transformación fundamental, será sujeto, revelando sus características simbólicas y específicamente identitarias al formar parte del comensal.

Para este último, la cocina permite la fusión de diversos componentes cuyo origen específico en la alimentación convencional se mantiene ligado a esos imprecisos *reinos de la naturaleza* vegetal, animal, mineral. Sin embargo, los nuevos alimentos pueden proceder de la fragmentación y recombinación de especies clasificadas en taxones muy distantes, incluso de *reinos* diferentes, sin poseer una apariencia que los distinga de los originales; son como réplicas, indetectables sin el adecuado instrumental. La ciencia reemplaza la realidad pero no la sustituye.

La desconfianza del comensal, ya alejado del control directo del recorrido del alimento, se incrementa con la aparición de los transgénicos. Pero además, esa transformación material del producto alimentario que puede provocar efectos también materiales en el comensal, lo inquieta y amenaza a nivel simbólico. Por una parte, la transgresión de las fronteras interespecíficas para crear alimentos nuevos desestructura en el imaginario colectivo el orden *considerado* natural. Esto ocurre en un contexto donde se resaltan los efectos negativos de la intervención humana en un planeta cada vez más humanizado (Gaia). Donde las calificaciones alimentarias, aunque sean sólo publicitarias, de *natural* o de *local* orientan y atraen a los consumidores (Macbeth y Collinson, 2004: 416), mientras que la tecnología industrial se tiende a escamotear.

Por otra parte, esos nuevos alimentos clasificados fuera del orden considerado natural (artificiales), que son producto de mezclas y fusiones entre especies bien diversas, dada su ambigüedad, provocan confusión, dado su alcance, rechazo o al menos precaución. Al parecer, a nivel social se corresponde con el temor del mestizaje de la población autóctona con la emigrante, con el riesgo de perder la propia identidad.

Así Joan Bestard (2003: 230) relaciona “el malestar en torno a las culturas” con “el malestar en torno a la naturaleza”, “la hibridación de culturas” que provocan las migraciones y el temor que despiertan en las sociedades receptoras con la “hibridación tecnológica” y los escrúpulos frente a la producción o el consumo de transgénicos. Ambos hechos comportan un salto de fronteras sociales entre territorios y de fronteras naturales entre especies. Además se

atisba el retorno subyacente de una interpretación olvidada que relacionaba el mundo social con el natural.

NATURALEZA - CULTURA

Se podría decir que la representación científica se corresponde puntualmente con la naturaleza real (Borges, 1971: 136). Formando parte, accedemos e interactuamos con ella a través de parámetros culturales. La cultura interviene, mediatiza y estructura, la naturaleza.

Cuando la representación operativa de la naturaleza como constructo de una cultura que distingue la dicotomía naturaleza/cultura, se considera la naturaleza misma, cuando una representación gremial⁶ autorizada y predominante, prevalece sobre cualquier otra, nos encontramos en el no-lugar del mito.

Los mitos explican la realidad del mundo y de la naturaleza y nos permiten el acceso a ella. Pero mientras que la naturaleza o la realidad es total, continua, simultánea, etc., el conocimiento es parcial, discontinuo, secuencial. Ni el conocimiento científico ni el social pueden ofrecer el enfoque de una realidad total. Los miembros de cada sociedad la perciben desde su distorsión cultural.⁷ La naturaleza real es sustituida por una real representación sociocultural que la recubre, que configura las prácticas de interrelación, de intervención humana, que la aborda, la construye y la reconstruye y que marca los límites entre lo definido como natural o como cultural. Frontera o dicotomía insostenible (Jiménez, 2002). La frontera entre naturaleza y cultura es cultural.

Si para las ciencias o en los conocimientos socioculturales, tanto los observadores analistas como los observados son *sujetos*, para las ciencias (sociales) de la naturaleza, los sujetos del conocimiento abordan *objetos* de inves-

6. Agrupamiento social basado en el ejercicio de la profesión o de la ocupación laboral que genera e institucionaliza unas prácticas y percepciones propias (Douglas, 1996). Por ejemplo, la visión médica hegemónica de la OMS sobre la salud; del FMI o de la OMC sobre la economía, etc.; como también la visión de los ejecutivos de empresa o de los empleados y obreros.

7. «L'univers physique même dans lequel se meut un individu d'une société donnée, n'est perçu et compris par lui que par l'intermédiaire des interprétations qu'en donne sa culture» (Stoetzel, 1978: 70).

tigación. Para el conocimiento social la distancia entre objeto y sujeto de conocimiento queda abolida, ambos son sujetos y se encuentran dentro de la misma frontera clasificatoria. Para el conocimiento de la naturaleza unos límites cualitativos separan al *sujeto* observador del *no sujeto* natural, distante y externo, del que no forma parte ni puede identificarse con él. Los objetos carecen de voluntad, están determinados, no padecen el libre arbitrio, obedecen a leyes conocidas o por conocer, representan el orden natural que contrasta con la caótica vida social. La frontera entre la naturaleza y el conocimiento científico es el límite del orden frente al caos de lo indefinido.

Los límites son necesarios para situar, restringir, adecuar, orientar, la acción. Sin fronteras no hay oasis, ni desierto, ni huerto en el claro del bosque (Serres, 1990: 88). La definición de un espacio constituye el principio de su apropiación.⁸ La naturaleza es concebida como un conjunto firme frente a otro borrosamente definido, así "que l'homme puisse concevoir la Nature comme un Tout est déjà un fait métaphysique et une affirmation de sa transcendence" (Lenoble, 1969: 384).

FRONTERAS NATURALES, TRANSGRESIONES CULTURALES

Insecables en realidad, naturaleza y cultura son replanteadas en el proceso de redefinición actual de los saberes. La cocina y el laboratorio son puntos de intersección.

La frontera imaginaria entre naturaleza y cultura se atraviesa mediante un rito de tránsito, cocinando. La cultura se cocina. A través de procesos físico-químicos inducidos por técnicas culinarias, el producto alimentario atraviesa la frontera de lo natural (Levi-Strauss, 1968), haciéndolo digestible, socializa la naturaleza e identifica al animal humano (Cordón, 1980).

Cocinan los humanos para los humanos y cocinaban también para los animales domésticos en las sociedades tradicionales europeas. Pero si la alimentación humana requiere casi siempre la cocina, la alimentación animal no, o apenas la requiere. Así, el maíz atraviesa temprano la frontera entre el nuevo y el viejo mundo, pero su técnica culinaria no cruza la mar oceánica. En el viejo

8. Sobre los orígenes de la geometría en relación con las crecidas del Nilo (Serres, 1990).

mundo fue destinado a los animales y, por ende, a los humanos más pobres. Alimento de indios con humanidad ambigua que, teniendo alma, eran sujetos humanos, o de lo contrario, objetos sometidos al imperio. Esta clasificación simbólica produjo efectos materiales deletéreos, enfermedad y muerte. Así los OGM, en un sistema intensivo de producción alimentaria, son considerados adecuados y son legalizados para la alimentación animal. Sin embargo, la inquietud de los consumidores subsiste, aquello de lo que se alimenta quien nos servirá de alimento contribuye también a la construcción de la identidad del comensal. La cadena socioalimentaria eslabona identidades.

Transgredir los límites y las normas del orden considerado natural trasgrede también el orden social, las fronteras éticas. Integrar los OGM, productos artificiales, socioculturales, en el orden natural y después socializarlos mediante su distribución comercial puede causar temor y ansiedad. La ritualización plasmada en el establecimiento de la “trazabilidad” no consigue aun la agregación del alimento en la mesa comensal.

La trazabilidad de la cadena socioalimentaria permite “repertoriar” ese largo proceso de producción, transformación y manipulación llevado a cabo por desconocidos, que la alimentación de un solo comensal requiere. El recorrido que va desde el FMI (Fondo Monetario Internacional) hasta la eliminación o reciclaje de restos pasando por la mesa está lejos del control del comensal.

La identidad instituye la frontera entre el *alter* y el *ego*, entre el comedor y el comido. Cuando comemos sin saber qué comemos, tal vez llegemos a no saber quiénes somos. La inquietante ambigüedad e indefinición del alimento, que obstaculiza la identificación del objeto, repercute en el sujeto comensal.

Los comensales son identificados por lo comido, el comer estigmatiza. Así se muestra en el empleo de gentilicios derivados del alimento emblemático consumido: **esquimales** (comedores carne cruda), *mohawk* (comedores de hombres), *comeajos* (turcos, árabes, griegos), *babazorros* (comedores de habas), *frogs* (comedores de ranas), *beefsteacks* (comedores de bueyes), *saukrauts* (comedores de coles), *baschilambua* (comedores de perros), *dhor* (comedores de filetes), etc.⁹ Pero si incorporar al otro en esa operación material y simbólica de la ingestión es hacerse otro con lo otro y, así, comer animales puede animalizar, aunque también

9. ¿Los comedores de trasgénicos serán trasgénifagos mutantes?

humanice al animal comido, comer transgénicos podría recombinar los componentes del comensal, replanteando insistentemente una cuestión de identidad.

FRONTERAS DE LO COMESTIBLE

En primer lugar el hecho culinario, como hecho social, precede a la elección del comensal. La frontera entre lo comestible y lo no comestible se ha establecido en el recorrido histórico de la sociedad. Sin embargo, nuevos alimentos como los transgénicos también dependen del consenso social para su agregación actual.

Una de las pretensiones argumentales de aceptabilidad de los alimentos transgénicos consiste en la escasez de alimentos que sufre una gran parte de la humanidad. Para los oponentes a los OGM no serían necesarios, puesto que esa escasez depende de una desigual distribución y no de un incremento de la producción alimentaria.

La disponibilidad de sustancias alimenticias es mayor que la selección cultural alimentaria instaurada en una sociedad¹⁰ porque *todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible* (Fischler, 1995: 33).¹¹ Sin embargo, las fronteras son porosas y aquello que resulta no comible, bien por ser considerado no comestible, bien por estar prohibido, puede dejar de estarlo. Así sucede con los tabúes alimentarios en épocas de escasez. Cuando se produce una disminución de la densidad de caza, cuando la escasez aumenta, aumenta también la serie de animales que pueden ser cazados, que corresponde con una disminución de las prohibiciones, de los tabúes alimentarios.¹² También el musulmán respetuoso de sus creencias tiene permitido comer a destiempo en Ramadán si ciertas circunstancias le obligan, como el viaje o la enfermedad. Los militares, enfermos, empleados o viajeros de la Compañía Transatlántica de Barcelona no estaban obligados a guardar el ayuno o la abstinencia cuaresmal entre católicos (Doménech y Martí, 1914).

10. Por ejemplo, los *seri* del sudoeste de los EE.UU. utilizan 75 especies vegetales de las 310 disponibles, es decir, un 24,2% (Garine, 1990: 1453).

11. Cursiva del autor.

12. “La liste des animaux de chasse est généralement d’autant plus longue et variée que le gibier est moins dense” (Leroi-Gourhan, 1973: 173).

Los defensores de los OGM pretenden, con argumentos utilitaristas, anular las prohibiciones y moratorias que pesan sobre ellos, anular el tabú difuso que los aparta de las mesas, pero mientras atribuyen a la ignorancia su rechazo ignoran la racionalidad en la que ante efectos desconocidos (materiales y simbólicos) se apoya la abstinencia preventiva de los consumidores (Macbeth y Collinson, 2004).

Sujetos y objetos, posiciones y distancias, límites y fronteras son criterios de ordenamiento cultural y, por tanto, variables en el tiempo y en el espacio geográfico. La propuesta de Leach (1974) basada en la distancia es un intento explicativo de la comestibilidad. Aunque, sin embargo, tanto los peces muy alejados de nuestro espacio de vida o los insectos demasiado cercanos podrían plantear interrogantes sobre su interpretación. Hoy, para los europeos laicos, los primeros son comestibles y los segundos no lo son a nivel *emic*, aunque a nivel *etic*¹³ lo sean.

En las sociedades complejas se evidencia una separación en la relación alimentación-salud entre el saber experto y la *ignorancia* popular. En el imaginario colectivo se mantienen concepciones no-científicas con gran impacto en los comportamientos alimentarios (Macbeth & Collinson, 2004: 421).

En el debate público sobre los productos alimenticios transgénicos aflora esa frontera de incompreensión, “se trata de pretensiones de racionalidad que compiten y luchan de manera conflictiva por su preeminencia” (Beck, 1998: 36).

Por una parte, los científicos favorables a su implantación, desde una posición de autoridad, intentan convencer a los oponentes socializando su visión gremial de la alimentación pero ignorando, en primer lugar, la persistencia de la cosmovisión *emic*, del imaginario social, donde este tipo de intervención tecnológica se encuentra bajo sospecha de desestructurar el orden considerado natural. En segundo lugar, no pueden tener en cuenta el peligro que suponen para la identidad del comensal. Desconocen los efectos del principio de incorpora-

13. “Etics: técnicas y resultados de hacer generalizaciones sobre acontecimientos culturales, pautas conductuales, artefactos, pensamientos, e ideología que pretenden ser verificables objetivamente y válidos intraculturalmente.” (Harris, 1987: 555). “Emics: descripciones o juicios concernientes a la conducta, las costumbres, las creencias, los valores, etc., que mantienen los miembros de un grupo social como válidos y apropiados culturalmente” (*Idem*).

ción y de contaminación simbólica, basados en creencias consideradas mágicas, sabiendo que la magia fue vencida por la ciencia (*Eppure si muove*).

Por otra parte, los científicos, al diagnosticar que el rechazo de los OGM es debido a la ignorancia de los consumidores, consideran que la acción y las actitudes dependen del conocimiento “a juicio de los expertos, la mayoría de la población se comporta todavía como estudiantes de ingeniería de primer curso” (Beck, 1998: 64).

Así se lanzan campañas de información para aumentar el conocimiento que debería cambiar las actitudes. Pero no consiguen alfabetizar la ignorancia, ni cambiar la terquedad de los consumidores. Mientras que la ciencia define y calcula los riesgos la población sólo los percibe (Beck, 1998: 64).

Además los legos tienen que creer, puesto que no saben, tienen que confiar en quienes se dice que saben. El mundo científico no es accesible para los no expertos sino a través de la divulgación. Su difusión se produce por los llamados medios de comunicación que también publicitan los productos industriales con argumentaciones basadas en la tradición homologada o en la innovación científica. El resultado se ve afectado por ambos sesgos antes de llegar al filtro final del destinatario no experto y, como afirman Macbeth y Collinson (2004: 417), “en cuanto a la perspectiva del antropólogo social, ambos puntos de vista ‘racionalidad del consumidor e irracionalidad atribuida por el experto’ juegan su papel en los procesos sociales de las sociedades industriales de *occidente*.”

FRONTERAS INCONCLUSAS

La alimentación humana puede interpretarse como frontera de fronteras. Las fronteras temporales ponen de relieve la nostalgia alimentaria, los aromas de cocina señalan los límites locales, los utensilios marcan fronteras

-
14. Durante el tiempo que Helen Macbeth trabajó en Barcelona solía comer en un restaurante popular donde nunca le pusieron ni cuchillo ni tenedor (comunicación personal). En la Guerra Civil Española (1936-39) se cantaba con la tonada de la Internacional “Arriba los de la cuchara, abajo los del tenedor”. La cuchara, instrumento adecuado para ingerir los potajes cotidianos, representa la comida del pueblo, del pobre que no tiene que trocear ninguna carne.

de clase.¹⁴ Coexisten las fronteras naturales y las transgresiones culturales,¹⁵ las fronteras estatales y las emigraciones ilegales,¹⁶ las fronteras transitables y las diferencias alimentarias (Macbeth, 1993: 127). Los OGM han abolido las fronteras taxonómicas y penetrado en la distancia cero de una posible ingestión subliminal. Serían “polizones” alimentarios¹⁷ trasgrediendo subrepticamente nuestra identidad. Sin embargo, la trasgresión de fronteras entre el norte de mi plato y el sur de su hambre todavía es imposible.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Barañano, Ascensión y José Luis García (coords.)
2003 *Culturas en contacto. Encuentros y desencuentros*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.
- Beck, Ulrich
1986 *Risikogesellschaft*. Frankfurt: Suhrkamp. (Trad.: *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*. Barcelona: Paidós, 1998).
- Bestard, Joan
2003 “Naturaleza, cultura y parentesco: ¿naturalización de la cultura o genitificación de las relaciones?”, en Ascensión Barañano y José Luis García (coords.) *Culturas en contacto. Encuentros y desencuentros*. Madrid: Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. 229-244.

-
15. Traspasar la frontera de la *biotecnología tradicional* (cruzar dos variedades de trigo) a la *biotecnología del ADN* recombinante (insertar en el tomate genes de pez) aparece “moralmente problemático”, “éticamente inaceptable”, o amenazante “pérdida de límites” (Richman, 2000: 58). La trasgresión del orden estimado natural se corresponde con la trasgresión del orden cultural.
16. “America nació libre y el hombre la dividió [...] ellos pintaron la raya para que yo la brincara”, *Tigres del Norte*, Madrid, Gran Vía Musical.
17. “Las sustancias que tragamos y respiramos con la comida y con el aire son *polizones del consumo normal*” (Beck, 1998: 47; cursiva del autor).

- Borges, Jorge Luis
1971 *Historia universal de la infamia*. Madrid/Buenos Aires: Alianza/Emecé.
- Burgat, Florence
1995 *L'animal dans les pratiques de consommation*. Paris: PUF.
- Callejo Gallego, Manuel Javier
2005 "Seguridad alimentaria y confianza del consumidor", en Cecilia Díaz Méndez (coord.) *¿Cómo comemos? Cambios en los comportamientos alimentarios de los españoles*. Madrid: Fundamentos. 181-219.
- Contreras, Jesús (comp.)
1995 *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universitat de Barcelona.
- Cordón Bonet, Faustino
1980 *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets.
- Doménech, Ignacio y F. Martí
1914 *Ayunos y abstinencias. Cocina de Cuaresma*. Madrid: Imprenta Helénica (reed. Barcelona: Alta Fulla, 1982).
- Douglas, Mary
1996 *Cómo piensan las instituciones*. Madrid: Alianza.
- Espitx, Elena (coord.)
2005 "Biotecnologies i cultura", en *Revista d'Etnologia de Catalunya/27*. Barcelona: Generalitat de Catalunya.
- Farb, Peter y Georges Armelagos
1980 *Consuming Passions. The Anthropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin.
- FECYT
2005 *Percepción Social de la Ciencia y la Tecnología en España. 2004*. Madrid: Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología FECYT.

- Fischler, Claude
1995 *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo.* Barcelona: Anagrama.
- Fischler, Claude y Jocelyn Raude
2005 “La percepció dels aliments genèticament modificats a occident: divergència i/o convergència”, en *Revista d’Etnologia de Catalunya*, 27. 100-111.
- Garine, Igor de
1972 “The Socio-cultural Aspects of Nutrition”, in *Ecology of Food and Nutrition*, 1. 143-163.
1991 “Les modes alimentaires. Histoire de l’alimentation et des manières de table”, en Jean Poirier (dir.) *Histoire des Mœurs. I. Les coordonnées de l’Homme et la culture matérielle.* Paris: Gallimard. 1447-1627.
- Gracia Arnáiz, Mabel
2002 *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España.* Barcelona: Ariel.
2005 “La construcció social del risc alimentari. El cas dels aliments transgènics”, en *Revista d’Etnologia de Catalunya*/27. 84-99.
- Grande Covian, Francisco
1988 *Nutrición y salud. Mitos, peligros y errores de las dietas de adelgazamiento.* Madrid: Temas de Hoy.
- Habermas, Jürgen
1984 *Ciencia y técnica como ideología.* Madrid: Tecnos.
- Harris, Marvin
1987 *Introducción a la antropología general.* Madrid: Alianza.
1989 *Bueno para comer.* Madrid: Alianza.
- Harris, Marvin y Eric B. Ross (eds.)
1987 *Food and Evolution: Towards a theory of human food habits.* Philadelphia: Temple University Press.

- Jiménez Blanco, José Ignacio
2002 “Naturaleza y cultura (algunos encuentros y desencuentros entre sociología y biología)”, *Política y Sociedad*, vol. 39/3. 583-596.
- Leach, Edmund
1980 *L'unité de l'homme et autres essais*. Paris: Gallimard.
- Lenoble, Robert
1969 *Histoire de l'idée de Nature*. Paris: Albin Michel.
- Leroi-Gourhan, André
1973 *Milieu et techniques*. Paris: Albin Michel.
- Lévi-Strauss, Claude
1968 “Le triangle culinaire”, *L'Arc*, 26. 19-29.
- Macbeth, Helen
1993 “Comida, cultura y biología: comparaciones en un valle catalán”, 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. 107-132.
1996 “Biology and ideologies about diet: mediterranean diet, *la cuina catalana* and data from Cerdanya”, en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.) *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía. 103-114.
- Macbeth, Helen y Alex Green
1997 “Nationality and Food Preferences in the Cerdanya Valley, Eastern Pyrenees”, en Helen Macbeth y Mary Douglas (eds.) *Food preference and taste: continuity and change*. Oxford: Berghahn. 139-154.
- Macbeth, Helen y Paul Collinson
2004 “¿Son nuestras creencias sobre la ciencia racionales?”, en Amado Millán (comp.) y Luis Cantarero, Xavier Medina, Martín Montejano y M.^a Jesús Portalatín (colabs.) *Arbi-*

trario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine. Huesca: La Val de Onsera. 405-418.

Millán, Amado

- 1998 “Acerca del status animal”, en Ricardo Ávila, Dominique Fournier y M.^a Teresa Ruiz (coords.) *Ensayos sobre la alimentación culinaria, Revista Estudios del hombre/7*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. 133-149.
- 2000 “Le scrupule alimentaire: Une approche socio-culturelle”, en Yassine Essid (ed.) *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*. Sfax/Paris: GERIN/Maisonneuve et Larose. 123-138
- 2002 “Malo para comer, bueno para pensar. Seguridad alimentaria y factores socioculturales”, en Mabel Gracia Arnáiz (ed.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 277-295.
- 2005 “Del laboratori a la cuina. Discursos de divulgació científica sobre biotecnologia alimentària”, en *Revista d’Etnologia de Catalunya/27*. 8-23.

Pirineum XIII

- 2007 *La Cerdanya y el Ripollès*. Mediadós Multimedia, DVD.

Política y sociedad

- 2002 *Política y Sociedad*, vol. 39, n.º 3 (2002). Monográfico dedicado a “Biotecnología, Biomedicina y Sociología”. Madrid: UCM.

Riechmann, Jorge

- 2000 *Cultivos y alimentos transgénicos. Una guía crítica*. Madrid: La Catarata.

Rifkin, Jeremy

- 1999 *El siglo de la biotecnología*. Barcelona: Paidós.

- Rozin, Paul
 1987 "Psychobiological Perspectives on Food Preferences and Avoidances", en Marvin Harris y Eric B. Ross (eds.) *Food and Evolution: Towards a theory of human food habits*. Philadelphia: Temple University Press. 181-205.
 1998 "Réflexion sur l'alimentation et ses risques. Perspectives psychologiques et culturelles", en Marian Apfelbaum (dir.) *Risques et peurs alimentaires*. Paris: Odile Jacob. 135-147.
- Serres, Michel
 1990 *Le contrat naturel*. Paris: Flammarion.
 1994 *Atlas*. Paris: Fayard.
- Stoetzel, Jean
 1978 *La Psychologie sociale*. Paris: Flammarion.
- Van Gennep, Arnold
 1981 *Les rites de passage. Étude systématique des rites*. Paris: Piccard.
- Vargas, Luis Alberto y Casillas, Leticia E.
 1996 "La integración de los alimentos del Viejo Mundo a la dieta mexicana", en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.) *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía. 277-292.
- Velasco, Honorio
 1996 "La difuminación del ritual en las sociedades modernas", *Revista de Occidente*/184, Madrid. 103-123.



La frontera como horizonte culinario: Andalucía y Marruecos

Isabel González Turmo

INTRODUCCIÓN

La primera vez que me interesé por la alimentación de fronteras y sus imaginarios fue en 1992. Ese año conocí a Helen Macbeth. Fue en Almería, durante el Simposio sobre Dieta Mediterránea que dio lugar al libro *Ensayos sobre Dieta Mediterránea* (1993). A partir de entonces, he hablado mucho con Macbeth sobre la alimentación en las fronteras españolas con Francia y Portugal, y también he aprendido mucho de ella. La doctora Macbeth es, incluso fuera del aula, una docente generosa. Cuando entre 1998 y 2001 dirigí el proyecto FEDER-I+D *Andalucía y Marruecos: cocinas y hábitos alimentarios a ambos lados del Estrecho*, sobre cuyos resultados escribiré en las páginas que siguen, tenía en la cabeza, como referencia inevitable, sus trabajos (Macbeth, 1993; 1996). A ella ha correspondido el acierto de haber dado luz sobre un tema de tan fácil contaminación política e ideológica. Contraponer los idearios alimentarios de ambos lados de la frontera con la realidad es un objetivo tan apasionante como delicado.

La relación fronteriza entre Marruecos y España tiene una serie de connotaciones que la hacen muy distinta a las de Francia y Portugal. En primer lugar, se trata de una frontera marítima con una importancia geopolítica secular que trasciende los intereses nacionales y continentales; y, en segundo lugar, separa a poblaciones con etnias, religiones, lenguas, alfabetos y trayectorias históricas muy diferenciadas, cuando no contrapuestas (González Turmo, 2001). La decisión de comparar ambas realidades no se fundamentaba, por lo tanto, en una proyección colectiva de un ideario alimentario común, como podía ocurrir en la Cerdanya (Macbeth, 1993; 1995; 1996; 2004). Lo que interesaba, por el contrario, era verificar las semejanzas y diferencias objetivas que existen entre sus respectivas alimentaciones y cocinas, y analizar el modo en que éstas últimas han podido verse afectadas por la realidad social y política que han vivido ambos estados en las últimas décadas.

CONTEXTO GEOHISTÓRICO

El Estrecho de Gibraltar es frontera natural entre África y Europa, puente entre ambos continentes y vía marítima que separa al Océano Atlántico del Mar Mediterráneo. Por todo ello, se ha configurado históricamente como un tramo fundamental de las rutas que conectaban la Península Ibérica y Europa con Asia y el África subsahariana, a través del Magreb.

Ya en el mundo clásico se definían tres grandes rutas mediterráneas –septentrional, meridional y marítima– que acababan en el Estrecho de Gibraltar. Esas vías de intercambios se prolongaron durante los siglos siguientes, conectando Bizancio y el mundo árabe con la Península. Posteriormente, el tráfico se intensificó a través de las ciudades-estado italianas y de al-Andalus, de donde partían rutas caravaneras hacia Tombuctú, Túnez, Alejandría o El Cairo. Ese flujo centenario permitió la llegada a Europa de conocimientos y productos que han contribuido a conformar su sistema de valores, sus ciencias, su arte, su paisaje y su alimentación. El arroz, el azúcar, el café, los cítricos o las especias, por citar sólo algunos alimentos, además de procedimientos culinarios y formas de comensalidad, se han difundido en esos viajes de ida y vuelta (Braudel, 1984; Abdelkader, 1998).

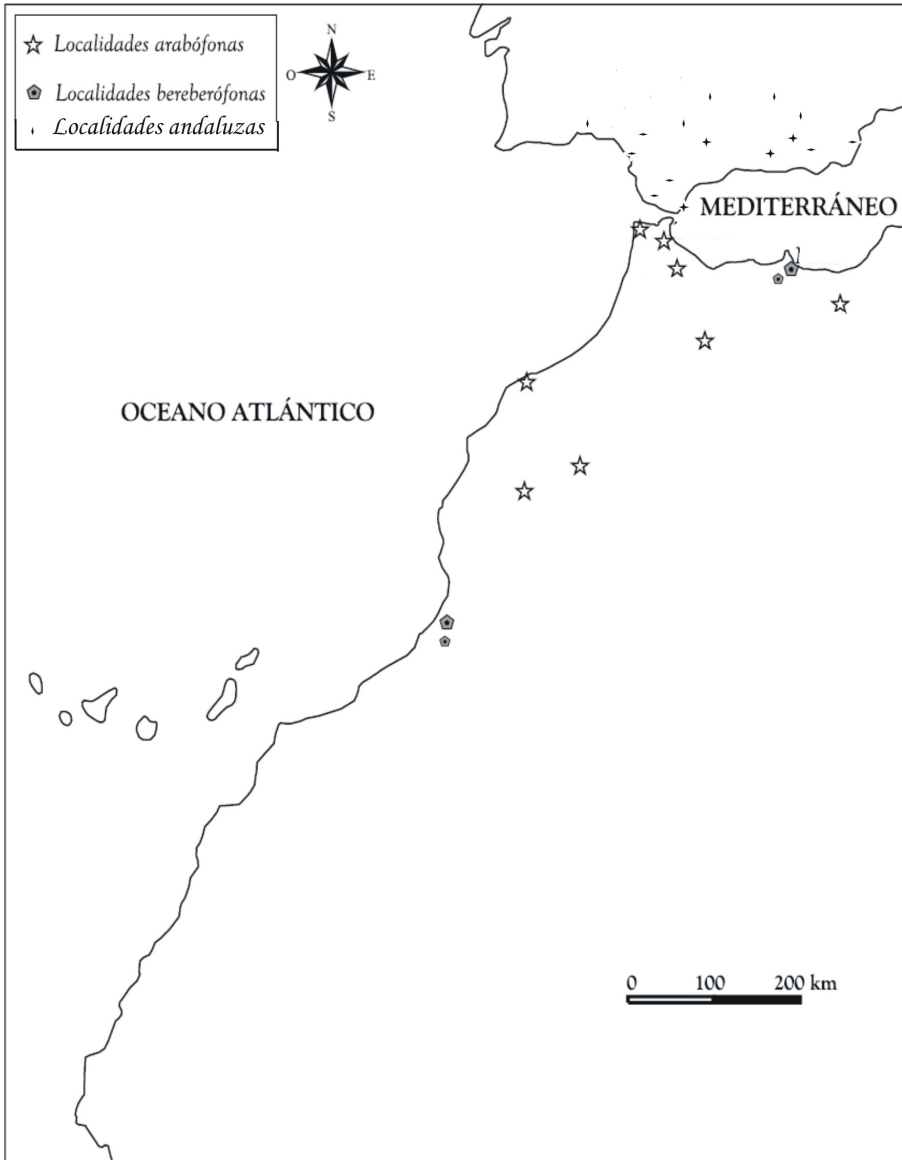
No obstante, al tiempo que el flujo comercial ha sido incesante, ambos lados del Estrecho se construían culturalmente en mutua oposición. Entre Tánger y Tarifa hay sólo catorce kilómetros pero esa cercanía geográfica no ha supuesto necesariamente comunicación; también ha sido fuente de antagonismos. Detrás de esa conciencia de otredad están el avance del Islam en la Península Ibérica a partir del siglo VII; las prolongadas guerras de reconquista hasta el XV; la posterior expulsión de los judíos y moriscos de España, con la consiguiente influencia de la cultura y la alimentación de al-Andalus en el Magreb; la permanente lucha por el control de las rutas comerciales con África y Oriente; la colonización europea de África, ya en el XIX; y, tras la descolonización a mediados del XX, el desarrollo de una nueva forma de dependencia económica (Segura i Mas, 1994). La historia de las relaciones entre España y Marruecos a través del Estrecho de Gibraltar ha sido construida, en definitiva, en un encadenamiento de encuentros y desencuentros.

LA INVESTIGACIÓN: LÍNEAS, MÉTODO Y FASES

El proyecto *Andalucía y Marruecos: cocinas y hábitos alimentarios a ambos lados del Estrecho* comprendía varias líneas de investigación; entre ellas, el análisis del hecho alimentario y culinario en Andalucía y Marruecos, en un momento histórico en el que se registran importantes cambios en la producción, conservación, transporte y distribución de alimentos. Al mismo tiempo, las cocinas resultan transformadas por la incorporación de nuevos ingredientes y condimentos, por el desarrollo de la tecnología culinaria y por la proyección de sus idearios influidos, entre otros muchos factores, por el turismo y, en casos como Marruecos, por la difusión de las cocinas étnicas.

Entre 1998 y 2001 se realizaron entrevistas en profundidad y observación participante en doce poblaciones marroquíes, seleccionadas en razón de su diversidad desde el punto de vista étnico, territorial, medioambiental, productivo, distribuidor y urbanístico. En Marruecos fueron seleccionadas Tánger, Tetuán, Chaouen, Nador, Al Aruit, Oujda, Fez, Beni Mellal, Casablanca, Marrakech, Tiznit y Sebt Bounaaman; y entre las ocho provincias de Andalucía, Mojácar, Granada, Loja, Montefrío, Alcalá del Valle, Periana, Ronda, Baena, Córdoba, Algeciras, Medina-Sidonia y Conil. La autora había investigado anteriormente (1987-1993) otras ocho localidades andaluzas: Palos de la Frontera, Castaño del Robledo, Almonte, Villamanrique, Trebujena, Sanlúcar de Barrameda, Cazalla y Carmona (González Turmo, 1995; 1997).

En cada una de ellas se ha trabajado en grupos domésticos, asociaciones, hermandades, mataderos, mercados o zocos, establecimientos de venta de alimentos e informantes privilegiados (carniceros, pescaderos, verduleros, molineros, panaderos, especieros, pasteleros, vendedores de aceitunas o granos, etcétera). Los bloques temáticos a partir de los cuales se ha elaborado el cuestionario han sido: la dieta en su evolución, ritmo y estacionalidad; el mercado agroalimentario y el nivel de autoabastecimiento; la preparación y conservación de los alimentos; el aprendizaje culinario; el espacio culinario y sus utensilios; las cocinas y comidas rituales; la comensalidad en contextos cotidianos y extracotidianos; y, por último, los comportamientos, actitudes y opiniones con respecto a la alimentación. Las asociaciones y los informantes privilegiados han tenido sus propios cuestionarios y en los zocos, mercados, tiendas, supermercados y mataderos se ha realizado, además, un registro de los productos en venta.



Mapa 1

ENCUENTROS Y DESENCUENTROS ALIMENTARIOS

España y Marruecos han sido estados independientes desde sus respectivas formaciones, aun cuando entre los siglos XIX y XX existiera un Protectorado de España en Marruecos. Sus políticas alimentarias han dado lugar, al menos desde el siglo XIX y en Europa, a un mercado diferenciado para los granos, grasas y, en algunos casos, también las carnes (Simpson, 1997). La administración estatal ha orientado las redes de mercado y las tendencias de consumo. El ejemplo del cereal, que no en vano ha sido la base de la alimentación, es clarísimo: en España ha prevalecido el consumo de trigo y en la actualidad prácticamente sólo se consumen productos elaborados industrialmente; en Marruecos, por el contrario, se ha mantenido el multicereal, que se ofrece además en una amplia gama de harinas, sémolas y granos. La incorporación de España a la Unión Europea y la dependencia económica de Marruecos con respecto a ésta han contribuido a avanzar en el distanciamiento de sus respectivas políticas agroalimentarias.

En cuanto a las redes de mercado y a los sistemas de venta, aun cuando la globalización y la proliferación de grandes superficies en detrimento de los pequeños comercios y los mercados tradicionales tienden a uniformizarlas, lo cierto es que existen aún importantes diferencias. En el Mediterráneo ha habido mercados rurales y urbanos, especializados y diversos, periódicos y fijos... Pero todos han formado parte, durante siglos, de una intrincada red, que ha consolidado la dependencia del campo con respecto a la ciudad. El paso de esta situación a la dependencia global de los mercados supone un salto cualitativo, ante el que ambos territorios –Marruecos y Andalucía– partían de modelos diferentes y se han transformado también de distinta manera (Troin, 1974; 1991; Benjelloun, 1982; Vidal Castro *et al.*, 1995).

En Andalucía el cambio se inició hace medio siglo, aunque se haya intensificado en la última década. Hasta ese momento, existía una delimitación territorial del mercado: carnes, grasas, frutas y verduras se comercializaban en un radio corto o medio, con ayuda de muleros, trenes y camiones. Los productos básicos de frecuente carestía como el trigo o los de lujo como las especias tenían, sin embargo, un radio largo que existía, con altibajos, desde la Antigüedad. El mercado tradicional se abastecía, por lo tanto, de productos locales, comarcales o regionales. La venta se hacía en los mercados, tiendas

de ultramarinos y a través de la venta ambulante y en domicilios. De hecho, España ha sido el país de la Unión Europea que más ha tardado en perder sus pequeños comercios. El proceso se inició en 1958, con la apertura del primer supermercado o establecimiento de libre servicio, y se aceleró en la década de los 90, con la apertura de grandes hipermercados, en su mayoría franceses y alemanes. Aun así, sigue existiendo la venta ambulante y han aumentado los mercadillos periódicos, vinculados a la economía sumergida.

En Marruecos, por el contrario, el prototipo de mercado ha sido durante siglos el zoco, que existía ya en la época preislámica y era con frecuencia confluencia de rutas caravaneras o enclave fronterizo. Es un modelo de mercado muy variado e informal, donde perdura la venta directa del pequeño productor al consumidor y donde predominan los establecimientos familiares de dimensiones reducidas. En las ciudades existen también mercados minoristas que suelen tener puestos de productos perecederos en el interior del recinto y tiendas de comestibles, dulcerías y especierías en su perímetro exterior. Los supermercados no están generalizados, pero donde los hay suelen ofrecer, además de productos de droguería, cereales y envasados varios, refrigerados y congelados. No obstante, la gran novedad son los hipermercados. En la última década se ha pasado de tres grandes superficies en el área de Casablanca y Rabat a la veintena, extendiéndose a ciudades como Agadir, Marrakech, Tánger y Tetuán. Se trata de multinacionales francesas que, al tiempo que introducen alimentos novedosos, adecuan su oferta a los gustos y modos de los consumidores marroquíes. De ahí que las legumbres, sémolas y harinas se vendan a granel y se ofrezcan en muchas variedades, como en el zoco. Suelen proceder de las grandes extensiones cerealísticas de Casablanca, Safí o Marrakech y se etiquetan con graffías árabes y latinas, aunque el nombre impreso en el saco pueda ser americano. Las especias, la dulcería y la enorme gama de aliños de aceitunas que se venden en los hipermercados son también del país, casi siempre artesanales y despachadas a granel. Junto a estos productos proliferan, sin embargo, bebidas, lácteos, conservas y salsas de importación. Todo ello genera importantes cambios alimentarios y una tendencia hacia la uniformización, aunque siempre dentro de las posibilidades de apertura que los niveles de renta, la organización laboral y familiar y la tradición culinaria presentan en cada caso.

Las relaciones con territorios limítrofes afectan, por otra parte, de modo diferenciado a la alimentación de ambos lados del Estrecho. Las identidades culinarias del norte y del sur del Mediterráneo han registrado mestizajes y procesos de asimilación dispares. De hecho, las cocinas de Andalucía se han enriquecido con influencias castellanas, extremeñas, portuguesas y levantinas; al tiempo que en el Magreb, los hábitos beréberes recibían influencias árabes, subsaharianas, andalusíes y otomanas.

El modo en que la religión –Islam y Cristianismo– ha condicionado la alimentación y las cocinas de ambas poblaciones resulta también obvio. Basta recordar que la prohibición o aceptación del cerdo y del alcohol genera no sólo ingredientes distintos sino también condimentos diferenciados, pues en el caso de la prohibición salen de la cocina grasas, vinagres y destilados que marcan mucho el sabor. No hay que perder de vista, sin embargo, que los preceptos son sólo eso: preceptos, normas propuestas. Su cumplimiento debe ser, por lo tanto, verificado antes de extraer mayores conclusiones. En el caso de Andalucía, a diferencia de Marruecos, el cumplimiento de los preceptos alimentarios católicos –ya de por sí someros y flexibles– es en la actualidad, además, minoritario.

No obstante, también es mucho lo compartido. Las alimentaciones y cocinas de Andalucía y Marruecos vienen siendo testigos de una larga historia de intercambios alimentarios, que las hace herederas de un mismo sistema culinario. Como contrapartida, parece evidente que sus respectivos resultados, lo que se come, tienen poco que ver. Ambas afirmaciones deben ser, sin embargo, explicadas. Empezaré por aquello que comparten: Andalucía y Marruecos tienen en común estructuras alimentarias muy similares, aunque no idénticas; es decir, ciclos estacionales, distribución de comidas diarias y orden de los platos de cada comida, aunque no así en la alternancia entre comidas cotidianas y festivas, mediatizadas por sus respectivos preceptos y calendarios religiosos. En el primer caso, el de los ciclos estacionales, se parte de un modelo común y la tendencia es también compartida: la estacionalidad productiva disminuye, pero la culinaria permanece y se recrea en nuevas inspiraciones que permiten prolongar la significación del cambio estacional. En el segundo y tercer caso, el modelo es también similar y los cambios vienen impuestos por la globalización del mercado agroalimentario: a medida que aumenta la oferta, la dieta se hace más variada, menos dependiente de los mercados locales, pero también más uniforme; aumenta el número de platos en la mesa y se atiende más al gusto de cada comensal.

Ya se ha dicho que ambos territorios comparten sistema culinario: ingredientes, procedimientos culinarios y condimentos (González Turmo, 1999). El sistema culinario es sólo una abstracción, pero resulta útil para comprender lo que comparten o excluyen los muchos platos y sabores que resultan de cualquier cocina. De las combinaciones más frecuentes y significativas de estos tres pilares –ingredientes, procedimientos, condimentos– resultan las tipologías, que no son sino prototipos culinarios: el guiso de legumbres, el asado de carne, la sémola cocida y engrasada... Hay muchas sémolas, muchos cuscús, pero todos forman parte de esa tipología. Sus recetas, el cuscús de siete verduras por ejemplo, con ser muy conocidas no ayudan a comprender lo que comparten o no con otras comidas de cereales y, sobre todo, qué papel desempeñan en el conjunto de esa cocina.

Andalucía y Marruecos comparten algunas de sus tipologías:

1. Legumbres cocidas y condimentadas con grasas, hierbas, hortalizas y, a veces, proteínas animales.
2. Plantas silvestres y verduras condimentadas y rehogadas o estofadas.
3. Hortalizas crudas, cocidas o asadas, y aliñadas.
4. Entomatados de arroz, carnes o pescados.
5. Carnes trituradas, condimentadas y embutidas. Embutidos.
6. Carnes y pescados picados, redondeados y fritos, estofados o cocidos. Albóndigas y similares.
7. Carnes y pescados troceados o rajados, condimentados, estofados, asados u horneados.
8. Carnes en piezas condimentadas, asadas o guisadas.
9. Fritos de pescados, carnes y hortalizas.
10. Conservas de carne en grasa, de aceitunas en salmuera o aliñadas, y de frutas en almíbar, compota o salmuera.
11. Dulces de sartén.
12. Dulces horneados, a base de harina y frutos secos.

Ese sistema culinario y esas tipologías compartidas no son óbice, como se apuntaba antes, para que los resultados culinarios, los platos sobre la mesa, sean totalmente distintos a la vista y al paladar. Esa multiplicación casi infinita de los resultados diverge, por citar sólo un caso, a partir del uso diferenciado

del cereal, que en Marruecos sigue siendo base de la alimentación y se ofrece en muchos modos y sabores, mientras que en España apenas es la sombra de lo que fue hace sólo cincuenta años. Pero las diferencias entre las cocinas de ambos territorios vienen marcadas, sobre todo, por la combinación y superposición de procedimientos culinarios y por el uso de los condimentos. Es ahí donde se abre ese abismo que se percibe en la mesa. La mayoría de los condimentos son utilizados a ambos lados del Estrecho, pero los modos en que se combinan entre sí y se ligan con los ingredientes son muy distintos (González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2007).

En Andalucía se produjo, a lo largo del siglo XX, una simplificación en la condimentación en detrimento de especias y hierbas que habían caracterizado a su cocina hasta entonces, a favor de la trilogía ajo, cebolla y perejil. En la actualidad, la tendencia es a primar el gusto del ingrediente, que no debe quedar oculto. En Marruecos, por el contrario, se condimenta con hierbas aromáticas y especias, con complejas mezclas de unas y otras, y con hortalizas, frutas, frutos secos, grasas, conservas, zumos, fermentados y destilados. El alimento no debe ser desnudado sino ataviado con condimentos y procedimientos sucesivos que, a modo de tejidos superpuestos, lo visten.

COCINA Y POLÍTICA

Por último, quisiera comparar el modo en que ambas cocinas resultan afectadas por la realidad social y política que han vivido sus respectivos estados en las últimas décadas. El primer paso debe ser diferenciar, desde el punto de vista analítico, la realidad culinaria de su proyección, sin olvidar que ambas forman parte de un mismo cuerpo. La realidad culinaria de un territorio suele ser, desde el punto de vista cultural, el ámbito más complejo de su alimentación. Su formación responde a ciclos muy lentos y complejos, y sus fronteras apenas suelen coincidir con las administrativas. De hecho, los mapas culinarios son el resultado de la interrelación histórica de muchas variables: estructura social, etnia, religión, actividades socio-profesionales, relaciones de género; y del modo en que hayan interactuado en ese territorio el medioambiente, la producción agro-ganadera, la pesca, las redes de mercado, las relaciones entre el mundo urbano y el rural, y los radios de acción de las políticas agroalimentarias. El resultado en

un irregular mapa cuyos límites, a pesar de no coincidir con los administrativos, pueden ser definidos con precisión.

La proyección de las cocinas depende, sin embargo, de otros factores; entre ellos, su capacidad de representación, su éxito, el modo en que se reinterpreta y, desde luego, su utilización como arma identitaria. Los procesos a través de los cuales se producen esas proyecciones pueden ser tan variados como las realidades a que responden. En el caso de Andalucía, como en el resto de España, las últimas décadas han sido las de la negación de la cocina nacional, la cocina española, que tanto divulgó el franquismo. El Estado de las Autonomías ha conllevado, por el contrario, el fortalecimiento de las cocinas regionales o nacionales, que el término al uso depende de que lo utilicen andaluces, murcianos o vascos. En cualquier caso, esas cocinas se han definido, se han divulgado y se han proyectado como un cuerpo unívoco. Las muchas cocinas que existen en Andalucía se funden, así, en esa proyección, en la llamada cocina andaluza que no es, desde luego, un compendio de platos de las distintas provincias, ni una recopilación de sus *hits* históricos, sino la proyección de un ideario en el que confluyen platos que han alcanzado gran éxito en la hostelería de las últimas décadas, como los fritos, los revueltos y algunos guisos; reconstrucciones muy discutibles de las cocinas andalusíes o moriscas, que no tienen empacho en utilizar alimentos americanos; elaboraciones a base de materias primas de calidad y asimiladas ya al cuerpo identitario de la alimentación andaluza, entre las que destacan el aceite de oliva y el jamón; y creaciones de los nuevos profesionales en las que desempeñan un papel fundamental las nuevas tecnologías culinarias. De hecho, estas últimas están afectando de tal modo a todas las cocinas profesionales que podría apuntarse que es más lo que comparten que lo que las separa en razón de su pertenencia a distintas comunidades autónomas. Se produce así, de una parte, un acercamiento real entre cocinas alejadas territorialmente, gracias a las tendencias marcadas por la experimentación tecnológica; y de otra, una propensión a asimilar la identidad de esas cocinas con los límites administrativos de las comunidades autónomas o los municipios.

En ese viaje, el conocimiento de las cocinas del otro lado del Estrecho, en este caso las marroquíes, es escaso y poco efectivo. Los andaluces han probado y aprecian más las comidas de los restaurantes marroquíes de sus ciudades que las de Marruecos. Las fronteras culinarias entre unos y otras están perfectamente delimitadas y no existe apenas voluntad de mestizaje salvo, acaso,

para la dulcería. Al otro lado, en Marruecos, ocurre algo parecido: apenas saben qué responder cuándo se les pregunta por las cocinas de España. Sólo en las ciudades cercanas a Melilla y Ceuta citan la paella, la tortilla de patatas o el gazpacho, o reconocen la influencia española en el consumo de pimientos secos o de conservas de pescado en vinagre, y eso, sólo unos pocos.

Frente a lo descrito para el ideario culinario de Andalucía, el caso de Marruecos es prácticamente el contrario. De una parte, las complicadas relaciones de las últimas décadas con Argelia, el Sáhara y España han fortalecido la identidad nacional. Por otro lado, el turismo y el éxito de las cocinas étnicas, entre las que sobresale la marroquí, han dado a conocer algunos platos por medio mundo (Come y Avieli, 2004; Treserras y Medina, 2006). Las cartas de los restaurantes –con el cuscús de siete verduras, el cordero con ciruelas, los pinchitos de cordero, la pasta y una docena escasa de recetas más–, han conseguido construir un modelo. Pero lo importante es que ese modelo ha gustado a los marroquíes. Poco importa que algunos de esos platos no se comieran hace un par de décadas. Un caso claro es el del cordero con ciruelas. Transcribo las palabras de una mujer del noreste de Marruecos, pero hemos recibido la misma opinión de muchas otras: “Hacemos la carne con ciruelas –confesaba una mujer de Al Aruit– desde que empezamos a hacer compras en Melilla, porque en Marruecos no había ciruelas pasas”. Es decir, que uno de los estandartes de la cocina marroquí es una invención de apenas unos años.

En definitiva, mientras que muchas cocinas occidentales están reaccionando a la uniformidad que genera la globalización con una búsqueda de sus raíces en lo regional y local, las de Marruecos buscan parecerse a un modelo estatal. Las cocinas de los distintos territorios de Marruecos compartían ya muchas tipologías culinarias, pero se diferenciaban en el uso de los condimentos y en el modo de tratar el cereal, las legumbres, las carnes... unos preferían los purés, otros los granos, algunos lo picado, otros lo crujiente. Esas preferencias daban lugar a platos únicos, característicos de cada región y ciudad. Ahora, esas diferencias permanecen pero también existe una voluntad generalizada de acercar cada cocina a las del resto del país: los de Casablanca adoptan la *ttanyiya* de Marrakech; los de Tiznit, los guisos mellalíes; los del interior, el pescado asado de la costa... Las cocinas de Marruecos quieren renovarse, aumentar el prestigio que ya tienen, parecerse a sí mismas... quieren ser una. Esa voluntad de conocerse y parecerse, de hermanar sus cocinas, genera

un proceso centrípeto, contrario a la fragmentación actual de las cocinas de España. Parece evidente, en definitiva, que las políticas agroalimentarias y las campañas de difusión de los productos y cocinas autóctonos, ya se trate de un estado de autonomías o de otro centralizado, afectan, y mucho, a la cocina.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Abdelkader, Sid Ahmed

1998 *El Mediterráneo, de la integración a la fragmentación: los intercambios de la Antigüedad a nuestros días*. Barcelona: Icaria.

Benjelloun, Driss

1982 “La médina d’Azemmour: un microcosme de la marginalisation des cités traditionnelles marocaines”, en *Présent et avenir des médinas (de Marrakech à Alep)* (Coll. Fascicule de Recherches d’URBAMA 10-11). Paris: CNRS. 23-30.

Braudel, Fernand

1984 *Civilización material, economía y capitalismo. Siglos XV-XVIII*. Madrid: Alianza.

González Turmo, Isabel

1993 *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Consejería de Cultura y Medio Ambiente de la Junta de Andalucía y Fundación Machado.

1995 *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)*. Sevilla: Universidad, Secretariado de Publicaciones.

1999 “La dimensión social de la alimentación” en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España*. Huesca: La Val de Onsera. 245-257.

2001 *La antropología social de los pueblos del Mediterráneo*. Granada: Comares.

González Turmo, Isabel, Fátima El Ouardani y Abdeslam El Aallali

2007 *Rojo y verde. Alimentación y cocinas en Marruecos*. Oviedo: TREA.

- Macbeth, Helen M.
 1995 “The Cerdanya, a valley divided: biosocial anthropology in a research project”, en A. J. Boyce y V. Reynolds (eds.) *Human Populations: Diversity and Adaptability*. Oxford: Oxford University Press. 231-251.
 1996 “Biology and ideologies about diet: Mediterranean Diet, *la cuina Catalana* and data from Cerdanya”, en Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.) *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: *op cit.*, 103-114.
- Macbeth, Helen, M Salvat, M. Vigo y J. Bertranpetit
 1996 “Cerdanya: mountain valley, genetic highway”, en *Annals of Human Biology*, vol. 23, n. 1. 41-62.
- MacClancy, Jeremy y Helen M. Macbeth
 2004 “Introduction: how to do anthropologies of food”, en Helen Macbeth y Jeremy MacClancy (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*. Oxford: Berghahn, Oxford.
- Simpson, James
 1997 *La agricultura española (1765-1965): la larga siesta*. Madrid: Alianza.
- Troin, Jean Francois
 1974 *Les Souks marocains*. Aix-en Provence: Edisud.
 1991 “Les rythmes des villes”, en Yves Lacoste y Camille Lacoste (eds.) *L'état du Maghreb*. Paris: La Découverte.
- Vidal Castro, Francisco y otros
 1995 *El Zoco. Vida económica y artes tradicionales en Al-Andalus y Marruecos*. Madrid: El Legado Andalusi.



La paella en las culturas culinarias españolas y francesas (siglos XIX-XXI)

Frédéric Dubart
F. Xavier Medina

INTRODUCCIÓN

Para aquellos que se preguntan sobre la capacidad de un plato de traspasar las fronteras culturales y adaptarse a las condiciones propias de otras culturas alimentarias, el ejemplo de la paella se impone muy de prisa. Si es necesario resumir muy brevemente su historia se podría escribir que de un arroz servido en Valencia ha devenido emblema culinario español, antes de enraizarse en los paisajes alimentarios distribuidos por todo el mundo. Asimismo, este plato se impone también dentro de una selección de trabajos ofrecida por Helen Macbeth sobre la frontera hispano-francesa, distinguiendo los dos territorios donde los destinos de la paella son particularmente interesantes.

Por un lado, en efecto, tenemos la España que vio nacer la paella y después la ha visto erigirse lentamente como emblema culinario nacional, a veces incluso abrumador; por el otro, la Francia que la ha considerado durante mucho tiempo como un plato totalmente extranjero, antes de que varios factores la banalizaran en ciertas regiones donde los habitantes (algunos que otros situados notablemente cerca de la frontera) se la apropiasen. Alternativamente, por comodidad, consideramos los destinos de la paella en España más que en Francia. Como veremos en el desarrollo del texto, las dos historias y movimientos se cruzan a menudo.

DE LA ALBUFERA A CANARIAS: UN DESTINO ESPAÑOL

En la larga historia española de la cocina del arroz, la paella no interviene más que tardíamente. Aparece en el siglo XIX en las campiñas valencianas donde

el arroz se afirma como un alimento campesino esencial después de decenios que han visto incrementar la cultura fuertemente. Es fundamentalmente un plato del campo, nacido de la práctica culinaria de los trabajadores agrícolas: la paella se adapta perfectamente al transporte y a la cocina a fuego abierto; el arroz permite prepararse para responder a las necesidades de un grupo de trabajadores de fuerza y en sus formas mejoradas, a menudo mediante el añadido de un pollo o de un conejo para los comensales de una fiesta campestre.

La paella original es un alimento de refuerzo: un plato de desayuno. Desde antes del final del siglo XIX, la paella ha adquirido una dimensión particular dentro del repertorio culinario valenciano. A los ojos de los habitantes de otras partes de la región y de los extranjeros, se convierte en una especie de plato típico, una pieza maestra de la identificación cultural de Valencia y de sus alrededores. En otra carta dirigida al célebre gastrónomo Thebussem, publicada por primera vez en 1883, José de Castro Serrano evoca grandes especialidades locales, “platos nacionales” de un país donde la cocina carece de unidad. “El arroz a la valenciana, que en ninguna provincia se sabe hacer como en Valencia” inaugura su breve lista. En 1896, el francés Eugène Lix ya filma la realización de una paella en Valencia.

En paralelo, la afirmación de la paella como un plato en sí mismo toma poco a poco forma. José Antonio Giménez y Fornesa argumenta, a partir de 1887, en el apéndice de su *Novísimo arte práctico de cocina perfeccionada* que “entre muchas otras cosas, contiene la paella valenciana”. Al mismo tiempo que se convierte en un emblema nacional, la paella no deja de ser un plato valenciano recurrente en la construcción y la afirmación de un sentimiento identitario local.

Evacuado del Nueva Orleans sumergido después del paso del huracán Katrina, un joven superviviente valenciano declara a los periodistas que lo esperan al bajar del avión que le trajo a su tierra natal: “¡En cuanto pueda, comeré una paella!”

En la segunda mitad del siglo XIX, cuando la paella hace su entrada en la literatura culinaria española, se encuentra muy identificada con su región de origen. Según el gastrónomo y editor gastronómico José María Pisa, la primera receta de una paella publicada en un manual de cocina española aparece en Madrid en 1861, en la segunda edición de *La cocina moderna, según la escuela francesa y española*, una obra escrita por los cocineros de la Sra. Marquesa de Campo Alange, a saber, por Mariano Muñoz y el Sr. García-

rena. En el artículo “arroz” de su diccionario de cocina, Ángel Muro celebra detenidamente la cocina del arroz en uso en la región de Valencia y comienza su lista de recetas con *arroz a la valenciana* a fin de “rendir homenaje al país del arroz, a la cuna de las verdaderas paellas.”

La paella comienza en esta época a interesar fuera de su región de origen, pero a veces al precio de profundas transformaciones. Tal y como la entiende el cocinero del duque Fernán Núñez, la paella es un plato perfectamente adaptado a las partidas de campiña de la más alta sociedad madrileña, pero con una guarnición cárnica que mezcla anadón, pollo, anguila, muslos de rana, cangrejos, langosta, escalopes de bacalao, caracoles, filetes de cerdo y chorizos el resultado no tiene ya mucho que ver con los platos también festivos que podían preparar la mayoría de los habitantes del antiguo reino de Valencia. En 1930, para las cocineras de *El Amparo*, un restaurante frecuentado por las elites de la industriosa Bilbao, la sopa de arroz *paella*, que se gratina, y la sopa de arroz *paella a la valenciana*, cuya cocción requiere un horno, son platos de primer servicio.

La implantación de la paella levantina en otros de los sectores arroceros de España, Andalucía, se opera entre el final del siglo XIX y comienzos del siglo XX. En estas tierras meridionales, donde otras tradiciones culinarias del arroz preexisten, la paella viene a añadirse al repertorio de recetas, adaptándose en algunos casos e imponiéndose en otros bajo la forma muy personalizada de *paella a lo Juanito* que un restaurador propone en mayo de 1929 a banqueros invitados por los jugadores del Sevilla F.C. La implantación de la paella pasa también por una adaptación al contexto alimentario local. En Sevilla se sirve en forma de raciones adaptadas a la práctica del tapeo. En el *Mesón Puerta de Jerez*, a principios del año 2000, los clientes autóctonos degustaban la paella andaluza del dueño en este formato, mientras que los turistas lo comen como plato.

Hasta avanzado el siglo XX, el arroz sólo ocupa un lugar muy reducido en la cocina de varias regiones españolas, tal y como ocurre con el País Vasco. Sobre las mejores mesas burguesas de esta región, el arroz aparece de vez en cuando durante los primeros servicios en las formas de preparación de moda. En 1889, por ejemplo, en una visita del obispo a la villa de Bergara (Guipúzcoa), la relación de la comida servida a los notables locales consiste en un *Arroz a la valenciana*. Habida cuenta de su posición en la comida, en la que lo mejor y más consistente estaba aún por venir, es necesario entender que este arroz debía estar

más próximo a las preparaciones que encontramos en *El Amparo* o el *Arroz Valenciano* de la cocina internacional que a una verdadera paella.

En el contexto económico difícil de la posguerra española, a partir de los años cuarenta, el consumo de arroz se desarrolla y se generaliza en el País Vasco. En primer lugar es empleado para hacer *arroces al gordo*, cocinados con un caldo surtido de carne o aves. La introducción de la paella en el arte culinario de los medios populares vascos va a ser más tardía y se origina por múltiples factores: forma parte del equipaje culinario de algunos de los emigrantes atraídos por las posibilidades de trabajo ofrecidas en una de las más ricas regiones industriales del país y se encuentra puesta en primer plano sobre las mesas de los restaurantes –como en el conjunto del territorio nacional– por la estrategia de desarrollo turística adoptada a partir del final de los años cincuenta por Franco. Será a partir de los años 1960-1970 cuando la paella integre plenamente el corpus de la cocina familiar de los vascos. E inicialmente se surtió exclusivamente de carne, antes de que los mariscos entrasen a completar su guarnición.

Incluso muy conocida y consumida, la paella permanece en el País Vasco bastante identificada como un plato de la costa levantina, de la Comunidad Valenciana, e incluso de Cataluña y de Barcelona, la ciudad cosmopolita de cocina integradora. Con el paso del tiempo, la paella ha perdido su originalidad para fundirse en la masa de fórmulas de la cocina usual. Innegablemente acaba naturalizándose en el País Vasco, pero no existe una voluntad fuerte de convertirla en plato del país, de patrimonializarla regionalmente.

El concurso internacional de paellas de Aixerrota (Vizcaya), cuya quincuagésima tercera edición ha tenido lugar en 2008, ofrece una original ilustración de esta situación. Si la cultura local está bien representada entre las actividades relacionadas con este evento que atrajo a más de cuarenta mil personas en julio de 2006, también es necesario hacer constar que la paella se moviliza y se pone en escena como plato español, e incluso universal. No se trata sólo de hacer un monumento culinario vizcaíno.

El desarrollo turístico y las políticas que lo fomentaron forman el zócalo de la paella, elevada como emblema de la España *gourmande*. En otras palabras, la paella como monumento nacional es una herencia de la voluntad del General Franco, una impresión en el paisaje gastronómico de su representación de la nación española, una especie de *Valle de los Caídos* culinario. De ahí la divergencia actual en la aceptación del emblema en España y fuera de España.

Para los extranjeros, la paella es un monumento típicamente español (más que valenciano) que es necesario visitar con tenedor. Mientras que dentro del país puede a veces considerarse como una herencia que pesa, un plato-tópico que a menudo es mejor vender que consumir. Las operaciones de propaganda y publicidad emprendidas por el Ministerio de Información y Turismo español (1952-1977) siguen dando resultado en el campo del culinario.

En efecto, la paella y las otras especialidades que se elevaron a la categoría de emblemas un tanto artificiales (muy precozmente sostenidos por los deseos que despertaron en los veraneantes) conservan un verdadero poder de atracción. El menú turístico sobrevivió a la llegada de la democracia y se lleva actualmente muy bien: un texto expuesto en abril de 2003 en la entrada de un restaurante situado en los accesos inmediatos del Giralda, en Sevilla, decía: *Menú del sol – menu of the sun – sonnen menu: gazpacho, sangría, paella.*

Dondequiera que se encuentren en España, los visitantes extranjeros buscan la paella, el plato ibérico. Una reciente investigación pone de manifiesto que la mayoría de los turistas que examinan las calles de Barcelona consumen sobre todo paella y sangría. El caso de esta ciudad es muy interesante ya que posee la reputación de ofrecer la posibilidad de probar paellas situadas entre las mejores de España, en restaurantes de gran renombre. Con su *paella parellada*, el restaurante *Les Set Portes*, fundado a principios del siglo XIX, forma parte de estos establecimientos.

Pero este mismo deseo se encuentra en el conjunto del territorio nacional. En las *ventas* fácilmente accesibles del Alto de Ibañeta (Navarra), los turistas se apresuran a encargar paella y sangría. Solamente algunos metros los separan de Francia, pero ya están en España... en otra dimensión, más allá de lo cotidiano, donde sus sueños ibéricos deben materializarse cuanto antes, libres de ofrecer el espectáculo de un formidable “cafarnaum.”

A partir del momento en que se traspasa la última frontera, comienza la tierra de Carmen y Manolete; entonces, por fuerza, “el color de la paella” resulta inevitable sobre el cuadro ofrecido a los aficionados de lo pintoresco. *Les Charlots font l’Espagne* (1972), una obra destinada a distraer a los franceses que aprovechan la prosperidad y les agrada pasar sus veranos más allá de los Pirineos, muestra perfectamente las atenciones que suscita el país. La acción se concentra en tierras catalanas, no lejos de la frontera. Toros, cabras, trajes de sevillana, flamenco y paella son convocados. Ésta última aparece

flanqueada por la sangría como plato principal de una boda, y da lugar a una serie de *gags* muy colegiales.

La misma lógica se encuentra en Canarias. El alejamiento de la península y el sol africano no importan, el turista considera que está en España y alimenta, por lo tanto, esperanzas legítimas como la de probar una auténtica paella. Linda Waterman, decidida a descubrir la paella perfecta por sí misma, describió grupos comensales de turistas nórdicos en pantalones cortos y sandalias afanados en degustar el famoso plato de arroz en los restaurantes del paseo marítimo, en Santa Cruz. El nombre muy bien elegido de un restaurante de Los Llanos confiere a la paella de la casa una hispanidad de lo más perfecto: es la paella Cervantes.

El auge turístico español aprovecha especialmente una paella unificada, que el turismo mismo contribuyó a crear. Se caracteriza por una guarnición mixta, barata y definitivamente muy estandarizada. Estas dos últimas características hacen de ella una verdadera innovación. En efecto, las guarniciones de las copiosas paellas servidas durante las jornadas de campo de los aristócratas del final del siglo XIX y comienzos del XX eran ya mixtas, pero fueron concebidas como un derroche de ingredientes prestigiosos.

Así pues, en la receta de Arroz (*paella*) a la Valenciana que la marquesa de Parabere indica en 1940, encontramos entre otros ingredientes pollo, filete, anguila, cangrejos, grandes camarones, almejas, alcachofas. Paralelamente, en el corazón mismo de la cuna levantina, las paellas mixtas eran “tradicionalmente” posibles, en relación con el grado de humor, la voluntad y las casualidades de la geografía. En algunos pueblos costeros de la provincia de Valencia, en los años setenta, la anguila se asociaba al jamón y los mejillones al pollo.

Nada en estos caracteres elitistas o campesinos resulta comparable con el carácter compuesto de la paella unificada. Las poblaciones locales no se engañaron y expresaron sus escrúpulos respecto a esta paella híbrida y ambigua, extraña quimera a la vez demasiado rica y sorprendente y, a la par, demasiado pobre, habida cuenta de su guarnición variada pero sin prestigio. Aún hoy, los gastrónomos, tal como ocurre con los autores del muy copioso *100 paellas y una fideuà*, denuncian este plato donde el camarón se combina con el pollo como un herejía.

A pesar de ello, la elaboración de esta paella mixta se extendió fuera de los restaurantes para turistas. Casi toda España, incluso en la zona valenciana menos concurrida, se ve afectada y no se libra de este movimiento: la paella uni-

ficada se ha convertido en la paella estándar, la más popular también. El plato creado en los restaurantes para turistas, pilar de un “falso-contacto” a precio accesible con el arte culinario español, ha penetrado en la intimidad del hogar y las celebraciones familiares.

Sobre el conjunto del territorio español, la paella ocupa hoy un lugar destacado entre los platos elegidos por las asociaciones y los grupos más diversos cuando se trata de comer juntos. Su coste de preparación es muy flexible y su perfecta adaptación a un servicio rápido, sin modales y generoso, explica mucho tal éxito, que es suficiente para hacer de ella un plato nacional.

El estatuto de emblema culinario nacional conferido a la paella, sin dejar de ser artificial, se volvió con el tiempo muy real, por el simple juego de la fuerza de las representaciones. Incluso las comunidades más vinculadas a su identidad se ven obligadas a reconocerlo. En el caso de Cataluña, el equilibrio es especialmente sutil. En la semana catalana organizada en octubre de 2003 en Agadir, la delegación de la Generalitat de Cataluña en Marruecos ofreció una gran paella de mariscos. La elección de este plato español resultaba la más adecuada, seguramente, en la otra orilla del Mediterráneo. Pero esta paella no fue sólo el emblema conveniente de la hispanidad sino también la puesta por delante de una catalanidad: la paella, como por otra parte el arroz en general, ocupa un lugar destacado en la identidad culinaria catalana, y Barcelona la elevó al rango de uno de sus símbolos alimentarios.

ENTRE DISCURSOS Y PRÁCTICAS: LA PAELLA EN FRANCIA

La paella hace su entrada en la literatura culinaria de lengua francesa a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Tiene una función bien definida, la de representante de una cocina altamente pintoresca y pletórica, más digna de curiosidad que de aprecio: “La paella es el plato indispensable para los grandes banquetes de los españoles, ya que es demasiado cara si es para todos los días; en algunos casos, forma por sí sola toda la cena, por lo menos para los platos de cocina. Comprometo a los cocineros a servir este plato sólo a españoles” escribe Urbano Dubois en su *Cuisine de tous les pays* (1868) antes de presentar una receta que incluye filetes de buey, de cerdo, chorizos, jamón, pollos, conejos, palomas, perdigones, anguilas, *pageaux*, caracoles, alcachofas blandas, pimientos suaves, pequeños gui-

santes, habas, zanahorias y tomates... La *olla podrida* encontró un digno sucesor en el imaginario culinario francés... y para mucho tiempo: ¡esta receta se reanuda sin ninguna modificación en la rúbrica “cocina extranjera” de *L’art culinaire français* publicado por primera vez en 1957! La paella es despreciada por los chefs franceses pero, sin embargo, la cocina levantina del arroz los inspira. En la *Guide culinaire* que Auguste Escoffier publica al término de una vida que transcurrió en prestigiosas cocinas, se menciona un *Riz Valenciennes*.

Una lectura de las recetas pone de manifiesto rápidamente que su nombre no hace referencia a la ciudad del Norte sino más bien a la Valencia española y que existe una relación tan cierta como alejada entre ellas y la paella. Envuelto en mantequilla, antes de mojarse con caldo y cocinar con dados de jamón, setas, un fondo de alcachofa salteados y eventualmente acompañado de un pimiento rojo, el *Riz Valenciennes* es prioritariamente una guarnición para aves. Pero “puede servirse como plato especial”, acompañado en ese caso de salchichas. En perfecta autonomía, libre de toda representación española, estos platos integraron el directorio de la gran cocina.

La situación de España en el discurso gastronómico francés evoluciona lenta pero extraordinariamente en el transcurso del siglo XX, y la representación de la paella es uno de los testigos de este cambio, como revela una comparación de las sucesivas ediciones del *Larousse gastronomique*. Así, Prosper Montagné propone en 1938 una imponente receta y califica la paella de plato *truculento* compuesto de “comestibles que generalmente, al menos en casa, no es de uso asociar en una misma preparación”; presenta, pues, la *paella* como un plato exótico, en el sentido de que pertenece a la cocina del Otro, y pesado, puesto que acaba su artículo escribiendo que constituye “ella sola una comida completa, y una comida de lo más copiosa”. En 1960, *Le Nouveau Larousse gastronomique*, revisado por Robert J. Courtine, conserva la receta pero la adición de una frase al final del artículo pone de manifiesto que si bien la paella permanece muy asociada a una representación de España, su particularidad está reduciéndose, ya que pierde su desmesura: constituye “una comida de lo más copiosa, pero se sirve a menudo menos completa”. La edición de 2000 habla sobre el origen de su nombre y la gran variabilidad de sus recetas; la presenta como un plato español pero que se matiza en función de las tierras y propone una fórmula simple, que muestra el estilo o gusto actual, que no se basa ya tanto en lo pintoresco sino en lo auténtico: sus ingredientes son los

de una paella mixta básica (pollo, calamar, langostino, almeja, pimienta, cebolla...) y se realiza una parte de su cocción al horno pero en la *paellera*.

Cuando los primeros aficionados franceses de paella prueban este plato en un restaurante es, en realidad, toda una representación de España lo que consumen. Ahí está, por ejemplo, el *Barcelona*, un establecimiento instalado en los años 1930 en la calle Geoffroy-Marie de París. Los clientes de este “bar andaluz” pueden probar la “verdadera paella valenciana (arroz especial)” en un marco donde todas las noches se amenizan con conciertos de guitarra. El nombre del restaurante es el de la capital de Cataluña (noreste de España), el bar es “andaluz” y se anima con aires de guitarra (España del sur) y la paella valenciana viene de Levante... Aquí todo se basa en la combinación de elementos dibujados en distintas culturas, de “fragmentos de tipicidad” en algún sentido. El producto de esta mezcla es una imagen sorprendente y artificial de la España que, cortada a grandes golpes de atajos, sabe seducir y es muy fácil de vender. En la segunda mitad del siglo XX, el turismo de masa recicla antiguos tópicos y crea nuevos, reforzando de hecho la posición ya bien establecida de la paella en el rango de símbolo de práctica cultural (culinaria) del vecino español.

Con la llegada de los refugiados españoles, luego emigrantes económicos y pies-negros repatriados del *Oranais* en el territorio francés, la paella también ha pasado a ser en el transcurso del siglo XX un plato preparado por un otro próximo, a veces cerca de ser adoptado. El importante correo y las llamadas telefónicas recibidas por Raymond Oliver después de su presentación televisada de una receta de paella ponen de manifiesto que en los años setenta está muy presente en Francia un conocimiento doméstico de este plato.

Al integrarse lentamente en el repertorio culinario usual de los franceses, la paella se hace *paëlla*, un plato banal, que no hace ya soñar mucho... sobre todo cuando se propone en los refectorios de las colectividades. Sin embargo la *paëlla* cohabita, sin sustituirla, con la paella cargada de promesas exóticas. Puesto que es reconocida por sus vecinos como típicamente española, la paella forma parte de los emblemas culturales que una comunidad, hoy muy bien integrada, utiliza para recordar agradablemente su origen: muchas asociaciones culturales españolas organizan veladas de paella.

En Languedoc y en Provence, la paella ocupa un papel particular en las tradiciones imaginadas por los españoles bien integrados y por los franceses fascinados por España que componen el pequeño mundo de los aficionados a

la tauromaquia. Ir a comer paella en las avenidas *Paul Riquet* de Béziers o a lo largo de *Jean Jaurès* en Nimes constituye una etapa admitida en el recorrido de un aficionado que “hace” seriamente las ferias de estas ciudades.

En las dos vertientes de la cadena pirenaica, en las zonas fronterizas donde se concentran los flujos de turistas con destino a España, la paella conoce una dinámica particular y se encuentra precozmente inscrita sobre las cartas de numerosos restaurantes preocupados por atraer hacia sus mesas viajeros de paladares impacientes. En los años cincuenta forma parte de la carta ordinaria de un buffet gastronómico *SNCF* de Bayona o de la *Central hôtel* de Cerbère. En la actualidad, figura, de manera inevitable, en las cartas turísticas “catalanas” que son propuestas por los restauradores de la *Côte Vermeille/Côte Catalane*.

En Colliure, en Cerbera, o más adentro, en Céret, los turistas venidos del Norte –los franceses en particular–, se apresuran a probarla, a menudo después de haberla precedido con un *pà amb tomàquet* acompañado de jamón crudo y regado con sangría, mientras que sus colegas españoles buscan más bien platos resultantes de una tradición más francesa. Así es como, finalmente, en el marco de una carta muy “española” presentada como “catalana”, la paella viene a satisfacer el hambre de Sur de los turistas franceses.

En la Costa Vasca, durante algunas décadas, la paella incluso se convirtió en un plato local. Incluida en ocasiones en algunas cartas durante la primera mitad del siglo XX, la paella deviene recurrente en las mesas de los restaurantes de las ciudades balnearias a partir de los años cincuenta. En 1963, Odette Pannetier califica –en su crítica al Viejo Albergue de Saint-Jean-de-Luz–, la paella valenciana como inevitable y, ciertamente, aparece varias veces en la relación de su estancia gastronómica en el País Vasco.

Si el nombre de este plato sigue siendo una referencia explícita a España, su proceso de arraigo local ya se inicia comprometidamente: en 1954 el restaurante parisiense *Le corsaire basque* propone a sus clientes una paella que no es española sino “como en Saint-Jean-de-Luz”. Poco a poco, la paella se encuentra literalmente basquizada. Las tarjetas postales que llevan recetas de la “paella vasca” son un buen ejemplo.

Mientras los más antiguos tópicos hacen marcadas referencias a España por los accesorios colocados en los alrededores del plato, los más recientes sólo recurren a emblemas locales, en este caso la famosa ropa vasca. Esta regionalización de la paella va más allá de un oportunismo comercial, ya que posee una

verdadera profundidad. En la Costa Vasca, la paella encontró en efecto, usos sociales similares a los que hay en España y se inscribieron duraderamente en la cultura alimentaria de las familias sin relaciones directas con la comunidad inmigrada y sin intereses particulares por el país vecino.

CONCLUSIÓN

En España, la historia de la paella es básicamente la de una vasta extensión espacial de un tipo de preparación de una receta con origen muy localizado. Este movimiento conduce a hacer un fuerte emblema culinario, a pesar de que los orígenes dolorosos y políticos de su aparición como tal le confieren, al menos inicialmente, una determinada artificialidad: la penuria de la posguerra española, que modifica el uso del arroz en algunas provincias, la voluntad política del dictador y las demandas de turistas que asaltan cada verano el país exigiendo paellas que se encuentran desde Santander a Las Palmas.

Localmente, esta “paella unificada” se agrega a directorios culinarios y reencuentra usos sociales. El mismo fenómeno se da en algunos sectores de la frontera pirenaica: aparecida en estas tierras para responder a las demandas de turistas impacientes o por causa de los traslados de gentes que generaron las políticas franquistas, la paella se establece, se localiza: se convierte en un plato autóctono y reencuentra sus funciones en la vida social local.

Esta historia de la paella en las zonas fronterizas no es más que una etapa de su aventura en Francia; de esa etapa que comienza a partir del siglo XIX, cuando algunos autores presentan en sus obras recetas de paella con proporciones pantagruélicas: estas fórmulas vienen a alimentar una representación clásica y dura de la gastronomía y la cocina española, la de la plétora pintoresca. La paella se vuelve uno de los atributos de la carta de los restaurantes españoles de la capital o de otras ciudades; no pierde nunca completamente su “gusto ibérico”, excepto quizá cuando toma la forma de las peores *paëllas* servidas en las colectividades del norte de la Francia de manera ocasional.

Al probarlos bien, algunos de sus arroces mal cocinados y con guarniciones poco adecuadas se asemejan mucho a ciertas paellas servidas de vez en cuando en los restaurantes universitarios madrileños. A través de marcos territoriales, cuyo rebasamiento es un hecho esencial en su historia, la paella

se prepara, se consume y se piensa en una infinitud de contextos que a veces superan con creces las dimensiones puramente geográficas.

La paella sabia y minuciosamente elaborada por un cocinero al aire libre que encontramos en Montpellier es más cercana, y sólo la inversión técnica y emocional que implica su preparación la separa de la paella ideal de muchos valencianos, una paella ideal que no es, desde luego, la paella industrial servida en la costa levantina a turistas apremiados.

La yuca y el plátano macho. Migración y totemismo alimentario

Cecilia Montero

INTRODUCCIÓN

En el barrio de Gràcia de Barcelona, nuestro entorno de estudio, al igual que en el rincón más alejado del área metropolitana de Barcelona, se percibe el incremento de los desplazamientos de personas y de objetos (mercancías) de muy distintas procedencias. Estos son los indicios medulares que la globalización requiere para su despliegue. Allí la alimentación posee un lugar social singular en su andadura pues, al ser una necesidad vital ineludible, se constituye en un campo de estudio crucial en relación con la migración.

En este ámbito los alimentos multiplican los numerosos planos sociales sobre los que el análisis etnológico penetra y en ese proceso destellan las dimensiones materiales y simbólicas. Elementos que de inmediato surgen notoriamente enriquecidos al rastrear los contrastes de formas y tamaños, estridencia de colores, sistemas de distribución, ubicaciones asignadas para exponer a la venta, diferencias en números y variedades, precios altos y muy bajos respecto a épocas anteriores, etc. Existe un variadísimo volumen de alimentos que hoy en día, en España en general, se distingue respecto al de épocas recientes.

El análisis realizado toma en cuenta asimismo que la velocidad de los cambios sociales, así como otros factores, hace que las categorías de las ciencias sociales se desajusten con facilidad para comprender los hechos de la transformación social y tecnológica del presente global. De modo que aquí se expone, por una parte, una síntesis de la etnografía de y con los vecinos *nuevos* de diversas procedencias y vecinos autóctonos *nuevos y de toda la vida*, respecto al ámbito de la relación migración/alimentación. Y, por la otra, se intentan hallar las herramientas metodológicas que procuren evitar los desajustes antes mencionados... Para ello, por qué no imaginar, ensayar y crear otras.

En este contexto los alimentos ganan un significativo espacio. Vehiculan saberes con los olores, sabores, texturas, precios, estilos y recetas de platos “exóticos”. Por las características de este ritmo social en pocos días se disuelve y desaparece tal concepción exótica de un plato, al ocupar el menú diario doméstico. Mientras tanto, y sin mucho esfuerzo, se recuperan formas culinarias tradicionales que se habían abandonado en nombre de la modernidad. Emergen técnicas e ingredientes que se renuevan, sin que estén reñidos con las nuevas modalidades que el mercado agroalimentario alcanza a ofrecer.

El marco de los contactos dialogados ocasionales en los espacios públicos (tiendas, restaurantes, fiestas, etc.) y privados (cocina, comidas familiares, etc.) suma interés para el estudio *in situ*.¹ En estos ámbitos los y las emigrantes a diario entrecruzan información con autóctonos, además de las clásicas reuniones de la diáspora para celebrar efemérides. Fiestas que se coronan con un *plato totémico*² en la mayoría de las ocasiones.

A todo esto en particular, actualmente hay que agregar el peso de un *boom* alimentario con recetas que dibujan patrimonios, que nos acompañan, nos confunden y nos ensordecen debido a la presión mediática en la que nos encontramos inmersos constantemente. Este fenómeno juega un doble papel: condensa y se balancea en sí mismo sobre una cómoda superficialidad a la par que constituye otro objeto de estudio que aquí sólo mencionamos por su cabida social en el ámbito de la investigación.

Los alimentos nos igualan socialmente por constituir una necesidad vital y, al mismo tiempo, nos diferencian al necesitarlos, verlos, comprarlos, prepararlos, consumirlos compartidos o solos, percibirlos, etc. Desde hace una década, el conjunto de prácticas sociales se da de una forma más veloz, acer-

-
1. El *in situ* cuando se realiza investigación en antropología de la alimentación resulta complejo y plantea de inmediato cuestionamientos éticos. El ámbito privado posee limitantes propias de acceso pero el público posee también otras, con el juego de la apariencia. No obstante, el alimento es un indicio material que la aparta por algunos momentos al entrar el investigador en el terreno.
 2. *Plato totémico*: concepto elaborado por Calvo para describir el plato a veces llamado “típico”, “propio”, “regional” en el que se reconoce un grupo. Forma parte del nexo social de las reuniones de cualquier diáspora por lo general, o se conoce a ésta también por el plato.

cándonos y alejándonos de ellos, y se manifiestan apenas en segundos entre quienes habitamos el mismo barrio.

Por otro lado, a medida que se profundiza en la investigación sobre “los inocuos bocados” que damos, más claramente se ponen en evidencia las desigualdades en las relaciones Norte/Sur. Relaciones arcaicas globales que se iniciaron hace cinco siglos y que desde entonces –y sobre sus huellas– se trazan las rutas que orientan y conducen la actual fase global y gran parte de sus políticas.

NACIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

En pocos años, en la verdulería y frutería de al lado de mi casa empecé a notar que hortalizas y frutas de casi el mundo entero estaban al alcance de mis ojos y de mi mano. Se encontraban allí, en cajas o en estantes, encima o debajo de ellos, en el fondo o en la puerta de las tiendas, siempre cambiando de lugar. A cada paso por el barrio sorprendía la apertura de los colmados de *pakis* –a los que voy a cualquier hora y siempre encuentro abiertos– y, en menor medida, de tiendas de alimentación regenteadas por sirios. En estos establecimientos, tanto detrás como delante del mostrador, empleados latinoamericanos. En los locutorios cercanos a las plazas (tan populares de Gràcia), también se vende comida no autóctona y no perecedera como mote, yerba mate, arepa-harina, alfajores, ají molido... Por otra parte, diseminados por varios trayectos del barrio, existen los llamados “negocios étnicos”, en los que pasaba mañanas de domingos enteras tratando inútilmente de registrar lo que había en los estantes. El aturdimiento por la variedad junto con las cantidades y novedades de productos alimentarios provenientes de distintos países superaban, cada día, los límites de mi comprensión.

Otro marco de estudio es generado por la transformación barrial con intención de mostrar un cierto rasgo de cosmopolitismo de elite y turístico que maquilla su fachada edilicia. Toda clase de restaurantes de comida autóctona y extranjera proliferan y acompañan a tal cosmopolitismo buscado. Modelos que generan tensiones, pues Gràcia es un barrio con una historia de lazos que se extienden a épocas reivindicativas y que emergen en cada ritual popular de Fiestas Mayores, San Medis, Fiestas de Baleares, fiestas de la inmigración

interna y externa, etc.; y que además, en su dinámica cotidiana, reclama y denuncia el encarecimiento que ello provoca para los vecinos.³

Gràcia cuenta con lazos sociales, aunque un poco más *líquidos* como diría Bauman, que destapan el maquillaje tan costoso del rostro del barrio. No se acaban de licuar estos lazos, lo que confiere un rasgo que caracteriza este barrio respecto de otros. Entonces ¿cómo comprender los fenómenos de la relación migración/alimentación en este marco? ¿cómo se traduce ello diariamente en las relaciones sociales? ¿o son las relaciones sociales las que lo traducen?

Hace tres años, con un grupo reducido de vecinos nuevos y antiguos de algunas calles de este barrio que viven y/o trabajan en ellas y que proceden del “barrio de toda la vida” o de la inmigración interna y externa, se llevaron a cabo las primeras fases indagatorias sobre migración y alimentación. Comencé preguntando sobre sus preferencias alimentarias, les acompañaba a la compra, hablábamos de lo que más nos gustaba saborear, cuándo y cómo. Nos reuníamos a comer de vez en cuando, iba a algunas fiestas. Al vivir en el barrio realicé la clásica observación participante, algunas entrevistas semiestructuradas, toma de notas (a menudo diarias, otras esporádicas) y algunas grabaciones, además de consultas documentales en archivos y bibliotecas propias del barrio.⁴

Al principio del trabajo de terreno había salido con una idea casi de “inventario etnográfico”. La intención era confeccionar una lista de alimentos que correspondiera “término a término” con cada nacionalidad que los consumiera y catalogar las prácticas alimentarias cotidianas en el aquí y ahora sin desatender el allí y el antes. Buscaba describir la conformación de los estilos alimentarios a partir de las continuidades y cambios operados en relación con el proyecto migratorio. Pero acabé descartando ese inventario etnográfico. El presente histórico implica velocidad y volumen con una gran desproporción para catalogar algo. La globalización expande, produce y dispersa objetos por doquier en un abrir y cerrar de ojos como también los hace desaparecer. Sepultada bajo listas de alimentos y productos, publicidades, gentilicios particularizados de distintos países que evocaban a gente que me contaba historias divertidas y trágicas.

3. Son frecuentes las pintadas, acciones y protestas contra la especulación inmobiliaria.

4. Arxius Festiu, de Fons Orals, diversas páginas webs –www.cerin.org; www.fao.org; <http://www.seiahs.info/>; www.mercabarna.es; www.debtwatch.org; www.consumer.es; www.lemangeur-ocha.org– y Biblioteca del Barri de Gràcia.

cas, en medio de recetas de cocina y de bibliografía desfasada, con el ruido de los *mass media* sobre inmigración mezclado con el exotismo de la gastronomía actual y los continuos cambios de fachadas del barrio con tiendas y restaurantes “étnicos” por aquí y por allá... comprendí que había que empezar otra vez.

Una frase señera me mostró mi equivocación en *cómo* observaba: “El mundo se achicó sin que nosotros hayamos crecido” (García Canclini, 2002). Con esta frase pude distinguir que confluían varios factores a la vez: grandes cantidades de alimentos “nuevos”, gente “nueva” y miradas que debía ajustar a la nueva circunstancia histórica. Con la aclaración y afinamiento de la mirada durante la inmersión en el campo habían surgido dos alimentos –casi siempre juntos y asociados– que fueron distinguiéndose cada vez con mayor claridad y se constituyeron finalmente en directrices del estudio en el barrio. Estos alimentos, los más representativos y emblemáticos para el conjunto de los vecinos y vecinas en relación con la alimentación y la inmigración, resultaron ser la yuca y el plátano macho, productos con una importancia actual cada vez mayor.

Tanto la una como el otro se localizan en casi todas las fruterías y verdulerías, colmados y supermercados del barrio. La mayor parte de las veces se encuentran juntos, en cajas de cartón o plástico, en cantidades pequeñas o grandes, en la puerta o al lado de la caja para pagar, o en el fondo de la tienda, a veces en un rincón especial (cada vez menos). Este fenómeno resulta nuevo. La yuca o el plátano macho eran raros de conseguir hace pocos años, salvo en alguna tienda claramente identificable (con un histórico papel de importación de este país) y a unos precios de venta altísimos en comparación con los actuales.

La yuca y el plátano macho. ¿Qué indicaba su nueva y constante presencia en este barrio? Al ser dos alimentos axiales para las comunidades de origen, pude empezar a responder esta pregunta e imprimir un recorrido metodológico en la relación migración/alimentación que permitiera conocer la dieta alimentaria de origen y el proyecto migratorio en su conjunto. Partiendo de ellos ha sido posible reunir y elaborar datos etnográficos y glosarios, recoger recetarios totémicos y maneras de preparación y conservación con otros ingredientes, así como conocer utensilios culinarios cotidianos y describir la conformación de estilos alimentarios teniendo en cuenta factores de género, clase social y procedencia. Asimismo, permitió desentrañar en medio de este bosque historias “científicas y populares” vinculadas, inclusive, a las prácticas de la caza y de la recolección.

Existe un axioma geométrico que afirma que dos puntos con un tercero que se oponga a ellos producen un equilibrio que sostiene un cuerpo. Extrapolando su sentido, el cuerpo de esta investigación se apoya y proyecta sobre dos puntos que trazan el segmento: la yuca y el plátano macho con el vecindario (emigrante y autóctono), al que se opone un tercer elemento que es la mirada, con todas las relaciones que puedan trazarse entre esos puntos. (En cierto sentido, no deja de ser un trabajo clásico).

EL RUIDO DE LA COMIDA Y LA INMIGRACIÓN

El paisaje alimentario de restauración del barrio es de los más diversos, junto con el del barrio del Raval. Al reunir tal diversidad, se convierte en una de las principales elecciones de esparcimiento nocturno de la ciudad en los fines de semana, tanto para jóvenes como para adultos. Muchos sectores del barrio logran obtener una buena ganancia con todo ello y “sobrevivir al castigo del euro”.⁵ Efectivamente, gracias al turismo local y extranjero, el variado paisaje alimentario de restauración ofrece que el barrio sea un lugar preponderante de entretenimiento en el que se posibilita la práctica de la sociabilidad. Por otra parte, estos restaurantes constituyen un referente casi constante en el empleo de inmigrantes, por lo que su número se encuentra en aumento y ello traza puentes que vinculan diferentes sectores sociales en un mismo espacio, puentes como la cohabitación, la copresencia y la convivencia en el conjunto poblacional.

Diario de campo, 2005. “[...] Ya el viernes por la noche no encuentras sitio para ir a cenar, los griegos, los mexicanos, los bares cubanos... está todo lleno”, comentaba una empleada de la biblioteca del barrio.

A este paisaje se suma el ruido de discursos que pronuncian y destacan los aspectos étnicos de la inmigración tipificados. Discursos que van desde y hasta los más problematizados por los media, como por ejemplo, los basados en la imagen de “el buen enviado de dinero” o el de “la madre prolífica” en la retahíla de publicaciones gratuitas que circulan por cibernets, restaurantes, bares, bancos y otros establecimientos que en el barrio conviven. Discursos a veces matizados

5. Frase recurrente en comerciantes del barrio al comparar épocas de venta.

de manera pendular con las noticias que se emiten sobre los africanos que llegan en cayucos⁶ o, recientemente, sobre bolivianos que se agolpan en los aeropuertos. Discursos que también se solapan con los que incluyen la inmigración que prepara y comparte con “extrema facilidad” platos de los países de origen en televisión, radio, periódicos, vídeos, eventos públicos y un largo etcétera.

Todo ello adereza la realidad de las prácticas y estilos alimentarios de ambas poblaciones que, sin embargo, se encuentra conformada por notables diferencias en la práctica cotidiana donde lo social y lo individual se cuecen. Por lo que en función de la diferenciación y materialización de un trabajo etnográfico en medio de tanto ruido, se ha intentado tomar la mayor distancia posible de los citados discursos.

ALGUNOS DATOS Y TEORÍAS

Los alimentos distintos a los habituales en el paisaje de las tiendas de un barrio o en cualquier otra comunidad despiertan, como mínimo, notoriedad. Es intrínseco a lo distinto y no sólo de los alimentos. En este caso además de “nuevos”, la yuca y el plátano macho pertenecen al Otro y no se cultivan en territorio español.⁷

En la cohabitación del Barri de Gràcia, en el cada día, donde el tejido social⁸ es más denso, como ya hemos visto, perduran diálogos de vecinos y vecinas, vendedores⁹ y consumidores que, en dependencia de las horas del día y de sus ocupaciones laborales, son mujeres u hombres jóvenes, de mediana edad o mayores. Al presenciar estas conversaciones ocasionales en el lugar de compra con la mencionada proliferación de yuca y plátano macho, resulta reseñable cómo estos pro-

-
6. Sobre los que cabe preguntarse si son emigrantes o refugiados, dados los conflictos y situaciones de sus países de origen. Por otra parte, se están realizando contrataciones *in situ* para evitar desplazamientos masivos, pero no llegan a satisfacer las salidas del actual potencial migratorio de muchos países africanos.
 7. Salvo algunas variedades en Canarias pero que, en general, no se consumen en la Península porque se importan las de Ecuador, Honduras y Costa Rica.
 8. Aunque ya se encuentra en transformación debido a *mobbing*s inmobiliarios, desaparición de bares tradicionales, represión sobre las Fiestas de Gràcia...
 9. Varias tiendas aún conservan una silla para esperar turno, lo que posibilita la extensión de diálogos.

ductos se alejan cada día más de ser percibidos como exóticos y se conforman como alimentos de la inmigración, separando o uniendo ambos significados.

Hoy la yuca y el plátano macho condensan, de forma más acentuada que otros productos, una de las formas de percepción que tiene la población local de la inmigración, al igual que en otros momentos lo fue el *maíz*, el *choclo* (desplazado por una variedad dulce enlatada y por otra seca de grano grande y blanco) o el *mote*.¹⁰

El marcado y constante incremento de yuca y plátano macho en las tiendas habituales de alimentación, además de suscitar contrastes, pone en evidencia los valores emblemáticos y totémicos (Calvo, 1982) de un conjunto enorme de alimentos que pertenecen a vecinos que proceden de América Latina, África y Asia. A estos alimentos, además del reconocimiento –muchas veces expresado verbalmente desde el desconocimiento inicial y la curiosidad que despiertan o la adivinanza sobre a qué saben entre la población autóctona–, se suman y subyacen reacciones de *filia* o *fobia* (Cantarero, 2002) a las que se agrega el surgimiento de vínculos interétnicos entre la inmigración que los comparte –pakistaníes con bolivianos y cubanos, chinos y marroquíes, chilenos con ecuatorianos y un largo etcétera–, que amplía a otro campo específico el detalle de los contactos verbales ocasionales alrededor de los alimentos.

Diario de campo, junio 2007. Diálogo en una fiesta de cumpleaños con emigrantes peruanos, senegaleses y ecuatorianos que conversaban sobre lo que preparaban:

–“Con el ceviche siempre me olvido la yuca, así que él baja a buscarla al paki” [ecuatoriana de la costa].

–“Qué rico yuquita frita o sopa de yuca” [peruana de la sierra, primera migración en Lima].

–“Nosotros hacemos como pan y ponemos en... ¿cómo se dice... cace-rola... guiso?” [senegalés casado con una catalana].

En medio del juego de contactos de formas de preparación, comensalidad (Millán, 2002) y prácticas alimentarias y sociales entre los distintos grupos de consumidores bien sean emigrantes o autóctonos (Medina, 2002; Contreras, 2005), estos ali-

10. La bolsa de *mote*, según donde se ponga en la tienda, resulta también emblemática por el consumo de la diáspora ecuatoriana, boliviana y peruana.

mentos promueven indefectiblemente una comunicación cotidiana en las tiendas y en la comensalidad¹¹ más allá de una comunicación fáctica.

El “error” y el “vacío” iniciales de conocimiento sobre estos alimentos dan lugar a la creación de un espacio de diálogo que genera intercambios de información, de interrogación, de satisfacción de la curiosidad y que invita a empezar a conocer a los otros/as por otras vías. Así, se producen distintos grados de sociabilidad en el vecindario en torno al plátano macho y la yuca que van desde lo público más ocasional, superficial y fragmentado a lo privado de la diáspora, los amigos y los parientes, y viceversa, haciendo las veces de nexo. Más allá del deslumbramiento de los sentidos, se consumen con cierta frecuencia y se *picotean*, dependiendo del vínculo que se construya con ellos y del lugar en que se sitúe el o la comensal, el anfitrión/a o el vendedor/a respecto de la yuca y el plátano macho.

Cotidianamente la inmigración se reconoce a sí misma en los mencionados alimentos con respecto a los de la población de acogida. Y, ésta, a su vez se interpela sobre ellos al desconocerlos o poseer conocimientos que varían con respecto a los de los emigrantes. En consecuencia, estos dos alimentos son referentes específicos que nos hablan material y temporalmente sobre la inmigración e indican estilos alimentarios y culinarios que, a su vez, designan la constelación de alimentos a los que pertenecen como elementos indicativos de la trayectoria emigrante.

Diario de campo, 2004. De la tienda de la avenida recojo un conjunto de expresiones: “¿Qué es esto?” [señalando una yuca]; “¿Cómo es por dentro?”; “¿Son troncos o raíces?”; “¿Son frutas o verduras... qué son?”; “¿Por qué no se puede comer este plátano? quiero que me lo cambie”; “¿Y cómo se cocina?”

Estas preguntas se producen con frecuencia entre consumidores y vendedores de las tiendas y con conocidos, amigos y parientes en celebraciones de cumpleaños y reuniones diaspóricas.¹² En el parentesco y parejas mixtas, ya no reina

11. La comensalidad cobra un lugar de “endogrupo” al formarse parejas mixtas, con lo que cabe su extensión al ámbito privado. De lo contrario, la comensalidad es externa al espacio doméstico.

12. La diáspora china reconoce la yuca y el plátano pero no los consume, sin embargo, la tapioca en Shangai forma parte de los ingredientes de un té.

tanto desconocimiento pues se consumen día sí y día no, o fundamentalmente los domingos. En todos estos caminos, desde la tienda hasta la cocina, ambos alimentos están presentes de una forma o de otra: el tubérculo de la yuca y el fruto del plátano macho hervidos en guisos, en latas, en harinas, fritos, en chips, en buñuelos o empanadas...

Diario de campo, mayo 2005. Me acerqué a un vecino catalán que había comprado yuca y me dijo entre otros comentarios: “en 15 días vamos a comer yuca porque mi esposa y yo nos vamos a Brasil... ella es de allí.”

Diario de campo, julio 2004. Cita de una entrevista a una vecina peruana de 30 años que hace 15 años vive en Barcelona. Vive con un hombre catalán: “A él le gusta la cocina peruana, cuando vamos el domingo a la casa de mi mamá casi siempre nos hace algún plato de allá... huancaínas, ceviches, ajiaicos, causas... ceviche más, ella le pone yuca, camote a veces... Y mi marido aprende, mi cuñado también... Yo a veces hago patacones o yuca frita en casa o él los hace.”

La presencia de la yuca no es reciente en Europa, pero sí su presencia parafinada en la exportación desde hace algunas décadas pues, si no se ofrece de este modo, su rápida putrefacción una vez sacada de la tierra impide su conservación durante varias semanas.

Sorprende que antiguamente la tapioca, harina de la yuca, -la *manhiot esculenta*, que ocupaba las cocinas para elaborar las papillas de los recién nacidos de España y también el rincón secreto de numerosos cocineros para ligar salsas de un modo distinto que lo hacía la harina (como la fécula del maíz)-, se consumiera de forma escondida y su naturaleza (casi sin saber) quedase tan bien simulada. ¿Podemos únicamente atribuir su mala prensa al “veneno”? Un veneno protector que defiende el tubérculo de posibles bacterias o plagas en la tierra de cultivo y que fue empleado por indígenas tanto amazónicos como antillanos (Coe, 2004). Entre los sistemas para la eliminación del veneno se emplearon preparaciones simples, por ejemplo los ralladores que la FAO incorporaba en proyectos de mujeres africanas dentro de campañas para paliar el hambre. Pero ¿cuál es el veneno de la yuca realmente en la actualidad? ¿No son acaso los pesticidas? ¿O la idea de pobreza que se le añade? ¿Cuándo la yuca es “exótica” o de la “inmigración”? Es decir, la yuca no es nueva por aquí, lo “nuevo” es cómo y por qué aparece y lo que suscita.

La siguiente muestra de los frecuentes comentarios que he recogido de boca de los y las vendedores/as y compradores/as ejemplifican estos cambios:

Notas de campo, 2004. Una vendedora ecuatoriana costeña de una cadena de frutería y verdulería de Barcelona me contaba:

Y con todos los inmigrantes que hay acá en Gràcia, sacamos mucho plátano macho y yuca... la otra tienda, la del Exaimple no... Antes sólo tenía el Corte Inglés... hace unos seis u ocho años.

-Cada vez son más cajas y más cantidad que ya ponemos ahí en la mesa... Los martes vienen de todas partes, más dominicanas, ecuatorianos como nosotros de la costa, peruanos, bolivianos, hay un señor de Costa Rica que él sabe bien y hasta me pide maduro, brasileros... africanos muy poco porque es muy caro... y los japoneses vienen para hacer fotos porque les va de camino a Parc Güell.

-¡Ay! Los chicos preguntan todo, ¿qué es eso, un tronco que se come? Los viejitos te preguntan todo pero compran siempre lo mismo... a no ser las chicas que los cuidan... ellas sí llevan verde y yuca.

-Vas por el Raval y está lleno de yuca y plátano macho, los "pakis" también tienen, aunque ellos no los coman... pero es que hasta el mote tienen.

La yuca

La yuca es un alimento domesticado y cargado de densa historia social, económica y política. Según la etnohistoria, se le atribuye en tal proceso el paso a la organización de jefaturas (Sanoja, 1991). Un mito de uno de los tantos pueblos indígenas de América, *los Harakmbut* de la Amazonía¹³ cuenta que al domesticarse la yuca dulce nace la cultura (Helberg, 1995). La yuca que los quechuas probaron por el intercambio prodigioso de la agricultura de los pisos¹⁴ ecológicos, les permitió llevarla a los Andes. Era un tubérculo distinto de la *papa* que conquistadores y curas observaron con buenos ojos por su valor emoliente, saciador del hambre rápidamente, y por su cultivo, que no requería de tanto esfuerzo ni tampoco de un suelo benigno, aunque sí exigía de atención e inmediatez en su consumo.

13. Río Madre de Dios, Puerto Maldonado, Perú. Zona casi tripartita entre Perú, Bolivia y Brasil.

14. John Murra, entrevista en video: <http://www.presenciacultural.com/blog/2006/11/08/video-john-murra/>

Diario de campo, julio 2004. Después de hablar con una vendedora que exponía un póster de una importadora, por su sugerencia, fui a Mercabarna. En el pabellón de esa famosa importadora [que en marzo 2006 presenta una postal, que también entra en los cibers, “con toda clase de frutos y tubérculos partida en medio por la frase ‘Siéntete en casa’], en esa oportunidad, en medio de gritos en los idiomas menos inteligibles un proveedor con mucha cara de aturrido me dijo mientras le entrevistaba: “La yuca... bueno... aquí tienes de todo, ya ves... ¿qué si compran mucho? Muchísimo y cada vez más con la inmigración... para ellos es el pan como para nosotros es el trigo.”

No por casualidad se sigue cocinando con la harina de la yuca el *cassave*, una especie de galleta grande y plana, manipulada como una arepa o tortilla de maíz, que dura casi un año y se ablanda cuando se moja en la comida. Hoy, en varios lugares de la Amazonía, todavía se prepara la masa con las manos y se dejan los discos sobre las ramas de *pijuaio*¹⁵ para que se cocinen al sol. Lo que en algunos casos despierta viejas visiones de “salvajes” en lugar de indígenas y de emigrantes:

Diario de campo, mayo 2004. En el otro mercado. Vendedora de alimentos exóticos [según ella] sale por televisión con frecuencia. “Este puesto viene desde mis padres... Siempre tuve yuca, antes era más cara, me la compraban sólo algunos restaurantes o alguno que había ido por América o África... pero ahora todo el mundo me compra... ¿A que usted no sabe cómo se pela? ¡Ah! Porque no todo el mundo lo sabe... Yo les enseño porque tampoco todo el mundo es civilizado... ¿Sabía usted que por allí... en esas tierras de donde la traen todavía las cocinan en los techos de las chozas?”

El plátano macho

Los plátanos fueron llevados en los barcos desde Asia y su cultivo se extendió en el continente americano en distintos tamaños y gustos. La variedad del plátano macho es la que se cocina para comer (frito o en *sancocho* junto a la yuca). Un fruto que se adaptó tan rápido, que muchos creen que es originario del continente americano.

Es, además, el plátano del imaginario que sirve para construir la triste pero gráfica frase que alude a sus países productores, hoy aún más

15. *Pijuaio*: tipo de palmera amazónica.

empobrecidos:¹⁶ las repúblicas bananeras. La yuca y el plátano macho están asociados. Símil del mestizaje, la yuca es lo amerindio y el plátano lo llevado por los conquistadores. Ambos juntos y cocinados a lo largo de la historia en el *sancocho* (otra de las formas de la *olla podrida*) lo denotan. Otros platos emparentados como *patacones* (monedas de plátano frito) y yuca frita (casi inseparables) montan las metáforas culinarias del mestizaje y del proceso de hibridación, frecuente en la inmigración y las poblaciones autóctonas de la globalización.

El espacio público común de los barrios, con sus mercados y tiendas, constituye para la inmigración uno de los primeros escenarios sociales de interacción con la sociedad de destino... El cuerpo está ahí, pero ¿y el alma? Al analizar el *continuum* alimentario y lo que permanece y cambia en el acto alimentario, se puede observar un conjunto de estrategias adaptativas como reflejo de lo que comporta el hecho social de migrar. Contreras (2005) afirma que “dado el significado simbólico de los alimentos, resulta fácil, pues, identificar a las personas según lo que comen, del mismo modo que ellas mismas se identifican o ‘se construyen’ mediante la comida.” Calvo (1982) indica que este *continuum* alimentario se caracteriza a partir de la selección y frecuencia de determinadas prácticas alimentarias. No en vano “el hombre se alimenta en función de la sociedad a la que pertenece, su cultura define la gama de lo que es comestible y las prohibiciones alimentarias que eventualmente lo discriminan respecto de otros grupos humanos” (Garine, 2002: 9). Garine recomienda no caer en los estudios en el uso perjudicial del concepto de *identidad* en antropología, con frecuencia reduccionista y puntualiza y ejemplifica sobre las afirmaciones del ilustrado Brillat-Savarin (1885): “*Dime lo que comes y te diré lo que eres*, que él no llevaba a cabo una labor científica sino moralizadora, esforzándose en una sociedad sofisticada por ajustar platos y consumidores según cánones de una gastronomía elaborada por una elite” (Garine, 2002: 9). De ese modo se toman aquí los rasgos específicos (Expeitx, 2002) que pueden mantenerse en el *continuum*, una forma más detallada en nuestro análisis, la que expone que no tienen sólo que ver en términos de una *identidad inalterable*. El estudio, de ese modo, se enfila más hacia un conjunto calidoscópico de prácticas culinarias vinculadas a la fluidez que con el tiempo y en el espacio articulan los inter-

16. Principalmente emisores de flujos migratorios.

cambios. El proceso se encuentra, además, rodeado por las tensiones de la transmisión de saberes, las diferencias y desigualdades del género, la clase social, el ciclo de vida, etc. que se producen al conformar una elección alimentaria. Este conjunto traspasa y complementa las lógicas binarias del allí/aquí y del antes/ahora para analizar el ámbito de la relación migración y alimentación.

LA YUCA Y EL PLÁTANO MACHO EN LAS TIENDAS¹⁷

PRESENTACIONES	PROPIETARIOS DE LAS TIENDAS	SIGNIFICADOS ATRIBUIDOS EN NUESTRO ANÁLISIS
1. No aparecen como frutas ni hortalizas pero no se mezclan en el estante, sólo aparecen en una caja.	Propietarios autóctonos.	La función generalmente es de señuelo ¹⁸ para que allí se compren los otros alimentos. Emblema emigrante
2. Aparecen en el estante de las verduras y se distingue el plátano extra por su nombre en contraste con el de Canarias.	Propietarios autóctonos. Generalmente en supermercados.	Tienen clientela estable emigrante. Función: Dar la idea de que hay de todo y grande. Otro emblema más.
3. Se exponen como los exóticos de la tienda y junto a las frutas.	Propietarios autóctonos, empleados/as emigrantes (latinoamericanos, magrebíes, etc.)	Tienen clientela estable emigrante y autóctona que los consumen. Función: brindar la idea de variedad y señuelo. Emblema emigrante
4. Se mezclan con los que necesitan cocción; ninguno de los otros alimentos figuran nombrados.	Propietarios pakistaníes, empleados/as de América Latina	Clientela emigrante muy estable, conversan entre ellos, allí hay de todo y de todos. Icono, emblema y tótem. ¹⁹

17. Cuadro resumen sobre los expositores de yuca y plátano macho y sobre las confusiones clasificatorias que comparten las y los vecinos.
18. ¿Por qué *señuelo*? Los vendedores necesitan atraer a su clientela. Una forma que no falla es hacer que se distinga completamente una tienda del resto, ofrecer el producto que le falta al otro. Los vendedores invitan de este modo no sólo a comprar yuca y plátano macho sino el resto de artículos que hay en la tienda, aumentando la clientela y las posibilidades de ventas.
19. Como puede observarse, los que producen los tres significados corresponden a los dos extremos: de lo más diaspórico particular a lo más diverso como son las tiendas de los *pakis*.

5. Mercado 2: expuestos con otros frutos y decoración. Muy “exotizados”	Propietarios autóctonos, de larga tradición en el mercado de venta de productos importados.	Restaurantes y clientela estable que ha hecho turismo. Función: Aumentar el exotismo. Emblema de exótico.
6. Mercado 1: Expuestos con otros frutos y decoración. Muy “exotizados” en convivencia con otras paradas que guardan las clasificaciones anteriores.	Propietarios autóctonos, de larga tradición en el mercado de venta de productos importados. Actualizan las paradas en función de los nuevos/as compradores	Clientela estable, que han hecho turismo y restaurantes y emigrantes. A mitad de camino de lo exótico a lo cotidiano. Combinación emblemática.
7. Exposiciones envasadas. En chips.	Tiendas de productos importados	Dar continuidad a los consumos de procedencia, y picotear para los autóctonos. Icono, tótem, emblema.

Aún con la divulgación y popularidad de estos productos existen confusiones clasificatorias respecto del plátano macho, también llamado *verde* (Ecuador). Esta variedad no es dulce, lo que adiciona y duplica confusiones por las transferencias clasificatorias que la población autóctona hace en relación con los plátanos de Canarias o plátanos comunes, debido a su tamaño, y, en algunos casos con los Guineos, aunque sean más pequeños; este plátano tampoco se come crudo, es necesario cocinarlo y de ahí tantos malos entendidos comentados.

A su vez, se encuentra otra variedad de plátano macho para cocinar, el denominado *maduro*, que sí es dulce pero también debe cocinarse; los emigrantes compran el *plátano macho* aunque esté ennegrecido porque, aún sabiendo que no es *el maduro dulce*, el color evoca a esa variedad. Los jóvenes y los adultos confunden más cuál es cuál porque poseen una fractura cognitiva culinaria notoria y, además, es más caro el *maduro*. En cambio, las mujeres emigrantes latinoamericanas, africanas y asiáticas junto a los hombres pakistaníes conocen muy bien estas diferencias. Evidentemente, los vendedores siempre tienen plátano macho porque es un “género del que no se tira nada”, me decía *un paki* (aunque los pakistaníes no los consumen).²⁰

20. Con las nuevas formas de conservación ya empiezan algunas tiendas a tener las dos variedades de plátanos y hasta hojas frescas de plátano usadas para los envoltorios de arroz y/o para harinas (hace unos años sólo llegaban congeladas).

Las mujeres y los hombres mayores autóctonos miran y hablan siempre sobre estos alimentos –todavía en el barrio, para ancianos/as y amas de casa el mercado y la tienda son lugares de encuentro– y, sorprendidos muchas veces por la nueva variedad alimentaria, preguntan o cambian opiniones pero no compran. Al contrario, los vecinos más jóvenes sí que adquieren los productos y escuchan con atención las respuestas sobre preparaciones. Pero también están aquellos que siempre manifiestan una total indiferencia mirando exclusivamente su lista de la compra. Algunos jóvenes conocen estos alimentos a raíz de fiestas populares llamadas de la “diversidad”, allí los prueban y se explican usos y procedencias como un condimento añadido del bocado que en estos encuentros se ofrece. En cambio, el consumo realizado por los más mayores responde a su convivencia con emigrantes que les cuidan en su domicilio: los preparan para ellos mismos dándoles después a probar.²¹

EN EL NIVEL MACRO

Según una de las importadoras principales para España y Baleares, el aumento de su actividad desde hace ocho años es considerable y, además, se encuentra en alza. Baja un poco el volumen de ventas en verano debido a los costes de traslado por barco o por avión y de conservación en cámaras frías, costes que se ven repercutidos en el precio final de venta. Los principales países desde los que se importan son Ecuador y Costa Rica, pero muchas veces los productos también llegan desde Honduras o de algunos países africanos (Ghana). De los países asiáticos son otros tubérculos y hortalizas los que se importan. El trabajo de las importadoras consiste en dar a conocer a la población autóctona los alimentos “nuevos” ya sea por medio de carteles atractivos, fichas con dibujos y recetas, conferencias multitudinarias a las que asisten tenderos, representantes de supermercados, etc. y en las que se explican propiedades nutritivas, datos históricos, recetas y características propias de estos alimentos.

Otra de las clasificaciones que circulan se encuentran en las *webs* sobre alimentos, que incluyen descripciones sobre sus nutrientes, formas de con-

21. En muchos casos, los ancianos y ancianas solicitan que también les cocinen para ellos patacones así como yuca en sopa o frita.

sumo, breves historias sociales junto a recetas, fotos, trucos, mapas, comentarios adicionales, etc., en muchos casos acompañadas del calificativo *tropical*. Esta separación obedece a criterios de producción local y de importación que dan lugar, a su vez, a otras taxonomías que se mezclan entre lo local y lo exterior, lo exótico y lo tropical, lo nacional y lo importado, lo emigrante y lo exótico otra vez, y viceversa, lo extranjero y lo nacional...

El rápido incremento de tiendas de alimentación ha hecho que convivan distintos apelativos sobre ellas: tiendas de productos exóticos, étnicos, importados, nostálgicos, no autóctonos, de nuestro país, regionales, extranjeros, de argentinos, de chinos, de hindúes, de africanos... Alimentos “nuevos” en tiendas y mercados “de toda la vida”. Tiendas “nuevas” en el barrio de Gràcia y en toda la ciudad que exponen numerosas variedades de productos y entre ellos ocupan también gran espacio los derivados de yuca y plátano como son harinas, sémolas y enlatados. Y formando parte de este paisaje están restaurantes con todo tipo de comida “nacional” y “extranjera” y entre ellos, los caros y los baratos.

GLOBALIZACIÓN, MIGRACIÓN Y ALIMENTACIÓN. ALGUNAS CONCLUSIONES

La inmigración es la destinataria principal e inicial de un gran mercado que nace lejos de su lugar original de producción. Si bien a la vez incluye a autóctonos de un modo o de otro, a corto o medio plazo, sin embargo, su consumo no se ha extendido todavía al conjunto de la población. La indagación nos conduce a mirar la vida numérica alrededor del ir y venir de estos productos como de los precios que cada vez los hacen más accesibles tanto en cantidad como en calidad (una media de 2 a 3 euros el kilo). Cabe entonces preguntarse ¿por qué son baratos?²² Si tomar un avión hoy en día es más barato que viajar en tren y hablar por teléfono también lo es, no resulta descabellado pensar que esta accesibilidad forme parte de este nuevo contexto, aunque no sea ésta la mejor ni la más completa de las respuestas.

22. No obstante, en el pensamiento del emigrante resultan caros porque los precios de allí y de aquí se comparan continuamente.

La extendida presencia de estos alimentos, tan perecederos, nos lleva a entender la indefectible presencia de la tecnología y de las relaciones internacionales respecto de épocas precedentes, de tal modo que los perfiles actuales superan hasta la fantasía de quienes los concibieron. Todo ello promueve un alto grado de ubicuidad, deslocalización, además de una circulación de objetos “durables como perecederos”, tanto lejanos como cercanos, por efecto del proceso de simultaneidad que las Tecnologías de la Información y la Comunicación implican. Las redes sociales se extienden, mezclan y retroalimentan y logran apoyarse en múltiples factores (económicos y tecnológicos principalmente) que inciden tanto en la inmigración como en otros elementos vinculados a ella (el ciberespacio, videoconferencias, viajes más baratos, telefonía móvil...), entre los que los alimentos no podían faltar. Así es que la yuca y el plátano (como otros productos) aumentan y circulan de forma continua en la ciudad pronosticando que, en algunos años más, dejarán de ser totémicos y emblemáticos. A continuación citamos un ejemplo que deja entrever este futuro:

Diario de campo, enero 2006. Al lado del ciber de propietarios sirios con empleados de Colombia, Ecuador y Argentina, se abrió una tienda de alimentación. La atiende una mujer de Bangladesh que apenas habla español; cose y borda ropa mientras lo hace y viste con saris de colores llamativos, además lee las publicaciones “latinas” de distribución gratuita. Al cabo de un mes tiene siempre en la puerta dos cajas de cartón: una de yuca y otra de plátano. Me dijo que cuando la gente salía del ciber iba a comprarle allí la yuca y el plátano y otras cosas después... Su hijo juega con el hijo de la colombiana que atiende el ciber, y a quien le guarda siempre la bicicleta. Los niños combinan castellano y catalán mientras juegan.

Por otra parte, cabe detenernos a pensar cuánto ha aumentado la intensificación del cultivo de yuca –y también de yuca transgénica²³– con tanto movimiento importador. Pareciera que la riqueza se agranda mientras no esté quieta. Los poderes económicos dominan las leyes del intercambio (a gran escala, por supuesto), como las que Malinowski había identificado en el Pacífico. En aquel entonces –aunque con otras dimensiones (entre otras distinciones)– guardaban

23. Para el caso, en la web figuran cartas de distintas organizaciones campesinas de países latinoamericanos que reclaman la intervención de las organizaciones internacionales que eviten los cultivos transgénicos.

en común la acción del movimiento en relación con el tiempo y el espacio para generar riqueza y distribuirla (hoy tampoco de forma equitativa). La globalización implica y necesita (como la sed el agua) los desplazamientos humanos a gran escala (que no son un grupo pequeño en una canoa) y de objetos (que no son brazaletes ni collares) que giran en muchos sentidos diferentes (y no en el sentido contrario de las agujas del reloj sino en cualquier sentido y a la vez). Para que las ciencias sociales traten de comprender estos mecanismos, desde los más escondidos hasta los más evidentes, si bien ha pasado mucha agua, al consultar lo escrito por Malinowski podemos constatar que parte de su vigencia está en ser un punto más de contraste con el presente.

La circulación de los alimentos que van, acompañan, vienen, por afecto, por conocimiento, por exotismo, por dar poder o restarlo, por identificar, por retribuir... construye y enlaza socialmente. En el movimiento, entre palabras y sensorialidad nacen estilos distintos de alimentarse. Hoy, además, todo ello está cocinado por el calor del horno cibernético que otorga una nueva dimensión. La resultante de este gran movimiento, que no podemos obviar, es lo que representa: una parte crucial de los ingresos más altos de los países empobrecidos, el eje de los envíos de dinero a los países de origen de los grupos migratorios (la remesa). ¿Será que lo que ya no se come por la ausencia o por pobreza habrá que enviarlo también a alguna parte? ¿Tal vez sea para las mujeres que, con un trapo en una mano, sostienen dos economías, a la que han migrado y de la que se han ido?

La yuca y el plátano son puntas del hilo de varias madejas que funcionan al unísono o se alternan en la economía global. Para el funcionamiento de la globalización, la relación entre migración y alimentación cada día es más estrecha, y en parte, también por eso resulta necesario diferenciar los usos políticos que se hacen de la relación migración/alimentación en las investigaciones.

En cuanto a los contrastes y equívocos que se generan en torno a la extendida presencia de la yuca y el plátano macho, con ellos se promueven relaciones sociales ocasionales y extragrupalas, de modo que originan y suscitan ciertos grados de sociabilidad ocasionales entre vecinos autóctonos y emigrantes; sociabilidades que son dignas de estudio etnográfico fuera del ruido mediático. Además, ambos alimentos son nexos interétnicos que, al ser axiales, están en la mayoría de las reuniones intragrupalas de las diásporas y

generan relaciones interétnicas de conocimiento y aproximación que tienen su importancia en la red de instalación en la sociedad de destino.

Cierro este artículo con un último apunte: actualmente observo que la yuca, en la forma de entregarla al consumidor antes de pagarla, ha variado considerablemente con respecto a hace dos años: muchos vendedores (autóctonos y/o emigrantes) empiezan a partirla por la mitad para comprobar su estado, tal y como se hace en los mercados de origen. No hay duda de que el objeto de estudio resulta cada día más atractivo y prometedor.²⁴ En fin, el camino de estudio del fenómeno alimentario y el migratorio queda abierto a investigaciones más amplias que, entre otras cuestiones, analicen las características de los platos y alimentos en el conjunto del Estado español y permitan profundizar en las transformaciones y fusiones que originan nuevos platos gracias al contacto entre poblaciones de muy diverso origen.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aubarell, Gemma
2003 *Perspectivas de la migración en España*. Barcelona: Icaria.
- Calvo, Manuel
1982 “Migration et alimentation”, en *Social Science Information*, vol. 21, n.º 3. 383-446.
- Cantarero Abad, Luis
2002 *Preferencias alimentarias y valores de los ‘neorrurales’: un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el Serrablo oscense*, en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 151-178.
- Coe, Sophie D.
1994 *Las primeras cocinas de América*. México: FCE.

24. El INE publica que la migración supera el 9% del total de la población en el territorio español variando casi cada mes, en la escala de procedencias, el contingente inmigrante que cuenta con más efectivos humanos en el país.

- Contreras, Jesús
2005 “Inmigración y prácticas alimentarias”, comunicación presentada al *I Congreso de la Federación Española de Sociedades de Nutrición y Dietética (FESNAD)*. Madrid, marzo de 2005.
- Espeitx, Elena
2002 “Alimentos, alimentación y cocina. Su papel como eje o pretexto en discursos contrastados y ajenos”, en *Cultura y Política. Actas del IX Congreso de Antropología FAAEE*. Disponible en: http://www.seiahs.info/imparticle.php?id_article=3.
- García Canclini, Néstor
2002 *Latinoamericanos buscando un lugar en este siglo*. Buenos Aires: Paidós.
- Garine, Igor de
2002 *Antropología de la alimentación y autenticidad cultural*, en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 9-14.
- Guzmán Gallegos, María Antonieta
1997 *Para que la yuca beba nuestra sangre. Trabajo, género y parentesco en una comunidad quichua de la Amazonia ecuatoriana*. Quito: Abya-Yala.
- Helberg, Heinrich
1995 *MBAISIK, en la penumbra del atardecer. Literatura oral del pueblo barakmbut*. Lima: CAAAP.
- Kaplan Marcusan, Adriana y Silvia Carrasco Pons
1999 *Migración, cultura y alimentación: cambios y continuidades en la organización alimentaria de Gambia en Cataluña*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Lévi-Strauss, Claude
2003 *El totemismo en la actualidad*. Madrid: FCE.

- Mauss, Marcel
1967 *Manuel d'ethnographie*. Paris: Petite Biblioteheque Payot.
- Medina, F. Xavier
2002 "Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña", en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 123-148.
- Millán, Amado
2002 "Malo para comer, bueno para pensar. Crisis en la cadena socioalimentaria", en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 277-296.
- Monnet, Nadja
2002 *La formación del espacio público. Una mirada etnológica sobre el Casc Antic de Barcelona*. Barcelona: Los Libros de la Catarata.
- Provansal, Danielle y Melba Levick
1992 *Els mercats de Barcelona*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona.
- Sanoja, Mario
1991 *Los hombres de la yuca y el maíz. Un ensayo sobre el origen y desarrollo de los sistemas agrarios en Nuevo Mundo*. Caracas: Monte Ávila Editores.

Representaciones sobre la alteridad Inmigración, contacto intercultural y alimentación

Paula Durán

NOSOTROS Y LOS OTROS. ALGUNOS APUNTES EN TORNO A LA ALIMENTACIÓN

La alimentación constituye una necesidad primaria para los individuos y su supervivencia; sin embargo, la complejidad y diversidad del comportamiento alimentario sólo puede explicarse desde una dimensión sociocultural.

Lo que comemos, el conjunto de prácticas alimentarias y lo que no comemos, es decir las prescripciones, aversiones o tabúes, constituyen indicadores de identidad y revelan la pertenencia a un determinado grupo sociocultural. Nair y de Lucas señalan que “para ser es preciso que el otro nos reconozca como ser. La identidad encarna el equilibrio entre el Yo y el Otro, y se postula como identidad colectiva, Nosotros” (1999: 260-261). Reafirmamos, por tanto, nuestra identidad en oposición a ese *otro* del que nos diferenciamos. Establecemos, así, una separación entre culturas, prácticas y comportamientos alimentarios. Esta frontera simbólica entre *nosotros* y los *otros* se hace visible, se materializa en el contacto entre grupos sociales diferenciados. Es entonces cuando cada grupo toma conciencia de *su* particularidad alimentaria y la proyecta hacia el *otro*.

Los grandes descubrimientos y las operaciones coloniales constituyen las primeras modalidades de contacto con la *alteridad* (Régnier, 2004: 57). En la actualidad, la globalización¹ favorece la transculturación de la alimentación

1. Gimeno y Palenzuela plantean que el concepto de globalización “se refiere normalmente al incremento de la integración internacional de la economía, la política y la cultura. Son procesos vinculados con el desarrollo del capitalismo, la expansión e integración de las inversiones, producciones y mercados capitalistas, propiciados por la existencia de nuevas tecnologías, que como resultado están transformando el mundo en que vivimos y con ello los referentes de nuestra experiencia como seres

y produce, por tanto, cambios en las diferentes culturas alimentarias² (Millán, 2000: 75). Por tanto, la presencia de la *alteridad alimentaria* en el propio espacio social ha sido una constante a lo largo de la historia. En este contexto, nos interesa analizar las representaciones que se establecen³ en torno al *otro alimentario* cuando se vinculan a un proceso de contacto intercultural como es la inmigración. Esto es lo que queremos desarrollar, a partir de la observación de tres espacios donde están presentes otras culturas alimentarias: los supermercados o grandes superficies autóctonas que comercializan productos extranjeros; los establecimientos de alimentación vinculados a la inmigración como carnicerías islámicas; y los restaurantes exóticos, que ofertan una diversidad de *cocinas lejanas*.

EL OTRO ALIMENTARIO EN NUESTRO ESPACIO SOCIAL.
REPRESENTACIONES Y CONSUMOS AJENOS

El Norte y el Sur Mediterráneo, Occidente y Oriente son construcciones sociales establecidas desde nuestro contexto europeo-occidental, que permiten definirnos a *nosotros* mismos, en contraposición a la *alteridad*. Ese *otro* que ha sido escenificado, principalmente en el periodo colonial, como un lugar lejano, peligroso, a la vez que atractivo.⁴ Representación, académica y social, que se ha concretado en modelos teóricos e ideológicos como el

humanos" (2005: 9). García Canclini señala que, al margen de las diferentes definiciones que encontramos sobre este proceso, el rasgo central que presenta la globalización es la intensificación de las interconexiones entre las diferentes sociedades (1999: 9) y un mayor intercambio transnacional (1999: 21).

2. Según Contreras el concepto de cultura alimentaria se refiere al "conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura" (2002: 222).
3. El trabajo de campo se ha realizado en Zaragoza con población inmigrante originaria de países árabes como Egipto, Líbano y Marruecos. La observación de los espacios de distribución autóctonos y de las carnicerías islámicas se ha desarrollado en esta misma ciudad.
4. Said señala que Oriente ha sido, desde la Antigüedad, escenario de romances, seres exóticos, recuerdos, paisajes inolvidables y experiencias extraordinarias (2002: 19).

exotismo⁵ o el orientalismo.⁶ Dos maneras de relacionarse con la *alteridad* que combinan la atracción con el etnocentrismo colonial europeo. Estas representaciones creadas y recreadas sobre la *otredad*, latentes en el imaginario colectivo de la sociedad, se materializan con la presencia de otros individuos, grupos o prácticas culturales en el propio espacio social. Es el proceso migratorio que permite el contacto intercultural.

La presencia de la *alteridad alimentaria*⁷ se hace patente a través de la disposición de alimentos y productos en los espacios de distribución autóctonos; se hace visible con la proliferación de establecimientos que rememoran otras prácticas alimentarias, como las carnicerías islámicas; y se hace evidente con la apertura de restaurantes que ofertan cocinas de otros *lugares*.

Alteridad alimentaria, espacios de distribución y representación social

La introducción de productos globalizados en los espacios alimentarios locales se produce principalmente a través de los supermercados o grandes superficies⁸ de distribución urbanas. Es interesante señalar cómo en los espacios de distribución autóctonos, la construcción discursiva de la *alteridad alimentaria* se realiza de una manera reduccionista. La representación de las diferentes cocinas extranjeras se reduce a la disposición de uno o dos productos que se convierten en típicos y emblemáticos de dichas culturas alimentarias.⁹

-
5. El exotismo es una forma singular de relación con el *otro*, singular porque constituye la vertiente positiva de la alteridad (Régnier, 2004: 2). Hassoun y Raulin sostienen que el exotismo está asociado por un lado, a la distancia geográfica y, por otro, a los aspectos atractivos y seductores de la alteridad cultural, siempre con relación a la perspectiva occidental (1995: 120).
 6. El orientalismo es un modo de relacionarse con Oriente basado en el lugar especial que éste ocupa en la experiencia de Europa Occidental. Es una construcción académica, un cuerpo de teoría y práctica, un sistema para conocer Oriente. La estrategia del orientalismo, apunta Said, ha dependido de esta superioridad que sitúa a Occidente ante una serie completa de posibles relaciones con Oriente sin que Occidente pierda nunca la ventaja (Said, 2002: 24-27).
 7. Vamos a hacer referencia a la alteridad árabo-musulmana.
 8. La observación de los espacios de distribución se ha centrado en supermercados como Sabeco, Alcampo, Carrefour o El Corte Inglés de la ciudad de Zaragoza.
 9. Lo que constituye para Régnier la base del exotismo alimentario (2004: 111-112).

La cocina árabe¹⁰ se ‘comercializa’ a través del cuscús, la *harira*,¹¹ el té o la *harissa*.¹² Se vende lo típico, pero también lo auténtico. La verdadera cocina que no es la de la inmigración, sino la que hemos elaborado de ese *otro lejano*. La publicidad de los productos rememora la fotografía colonial de la *alteridad* seductora y lejana, nos transporta a imágenes positivas de la alteridad árabomusulmana, esas que nos recuerdan las maravillas del Imperio Otomano o las de *Las Mil y Una Noches*¹³ (Régnier, 2004: 69). Lo típico se convierte, así, en la caricaturización de la *alteridad alimentaria* (La Cecla, 1995: 87).

Platos y productos que pese a su representación tradicional¹⁴ se disponen de manera industrial. El “cuscús precocinado” o para “hacer en 5 minutos” está dirigido al consumidor autóctono¹⁵ que desconoce el modo de preparación y de elaboración. Es entonces cuando la industrialización, que antaño producía inseguridad porque separaba al consumidor del proceso, lo acerca ahora al alimento. La disposición industrial, lo conocido, reduce la incertidumbre que producen estas prácticas ajenas. Así, la presencia de productos extranjeros en los espacios de distribución propios, favorece la

-
10. No podemos utilizar el concepto de *cultura alimentaria árabe* como categoría analítica pues homogeneiza una amplia diversidad regional. Pero resulta interesante porque reproduce la representación simplista y generalizada que se realiza de esa alteridad. El cuscús o la *harira* representan para la sociedad autóctona esa cultura alimentaria árabe. De esta manera, la parte constituye el todo alimentario. Consiste en una reducción de la alteridad y en la simple producción de estereotipos (Régnier, 2004: 111-112).
 11. Sopa marroquí. Este tipo de sopa recibe el nombre de *chorba* en países como Túnez.
 12. Salsa de pimiento picante muy consumida en Túnez.
 13. Régnier apunta cómo el cuscús es el plato emblemático del exotismo de África del Norte y Oriental (2004: 111).
 14. El cuscús en el Magreb o la *harira* en Marruecos poseen una gran valorización social y ocupan un estatus elevado en los diferentes modelos alimentarios. Goody señala cómo el plato tradicional requiere una elaboración tradicional (1995: 231).
 15. Aunque sean productos principalmente dirigidos a la población autóctona, también son consumidos por el grupo inmigrante. La disposición industrial de un plato tradicionalmente muy valorizado y con un estatus central en el modelo alimentario de origen limita, en un primer momento, la selección de éste por parte de la población inmigrante. Sin embargo, los factores situacionales son determinantes a la hora de realizar la selección alimentaria. Es el caso de la inmigración principalmente masculina, con jornadas laborales amplias y con escaso tiempo para la elaboración alimentaria.

representación positiva de la alteridad, más vinculada al imaginario exótico que a la realidad migratoria.

La institucionalización del otro alimentario y su visibilidad social: las carnicerías islámicas

La proliferación de estos establecimientos supone el desarrollo de iniciativas de producción, distribución y comercialización por parte del grupo inmigrante, (Moreras, 1999: 212) lo que responde a un proceso de sedentarización de la población. Pero sobre todo, la apertura de comercios de distribución de carne *halal*¹⁶ ha sido de gran importancia para la continuidad de las prácticas alimentarias originarias en contexto migratorio. La carne es un alimento de gran valorización y ocupa una posición central en casi todas las culturas humanas (Millán, 1998: 145). La ritualización del proceso no constituye un elemento de identificación en la sociedad de origen, pero en inmigración se convierte en un fuerte marcador identitario.¹⁷

Si el proceso migratorio supone para el individuo o grupo que lo sufre, la reestructuración del modelo cultural de pertenencia; la alimentación como elemento identitario sufre una readaptación en inmigración. Así, la selección alimentaria que hace la población inmigrante en el espacio de recepción se asienta, por un lado, en factores culturales; pues reconstruye su modelo alimentario readaptado, con base en la ‘elección’ de prácticas y productos de origen simbólicamente determinantes (p. e., el cuscús o el *tajin* para la población marroquí, donde la carne desempeña un papel determinante). Estos alimentos se convierten en platos-tótem,¹⁸ representativos de una cul-

16. Para que la carne sea *halal* el animal tiene que haberse sacrificado según el ritual musulmán.

17. Moreras señala que lo considerado normal, habitual o cotidiano en la sociedad de origen puede convertirse en algo singular y especial en el proceso de inserción social de un inmigrante, e incluso puede llegar a transformarse, en según qué situaciones, en un elemento de reafirmación identitaria (1999: 213).

18. Término acuñado por Manuel Calvo: “Le plat-totem appartient à ce dernier groupe; c’est un plat ethnique (c’est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l’émigration, va subir une revalorisation culturelle. Il se dégage de la confrontation

tura alimentaria. De esta manera, se establece el vínculo entre dos espacios y dos tiempos, pues la tradición alimentaria¹⁹ permite trasladar al presente el pasado gastronómico que forma parte de esa identidad colectiva, de su imaginario, y materializar la cultura de origen en la sociedad de recepción: “la tradición siempre es grupal, y sirve a los miembros del grupo, tanto como recreación interna –lo nuestro entre nosotros– como de representación ante los demás y de creación de fronteras culturales –lo nuestro ante los otros–” (Medina, 2002: 126). En este contexto son de vital importancia las relaciones sociales, pues esa recreación se hace manifiesta cuando el grupo social la reconoce y la identifica, y se identifica, lo que favorece la cohesión grupal.

Pero hay que tener presente cómo la selección alimentaria también responde a factores situacionales, es decir, a la disponibilidad y posibilidades de obtención del alimento. Hasta hace unos años no existían carnicerías *halal* en el contexto de recepción, lo que dificultaba el consumo de la carne sacrificada como establece la ley islámica.²⁰ En la actualidad la proliferación de estos establecimientos ha favorecido el hecho de que la carne sea un alimento central de la identidad musulmana.

Los recursos económicos con los que cuentan los distintos grupos de inmigrantes determinan la compra alimentaria en función del estatus con-

entre les différents styles alimentaires au point de pouvoir devenir, à l’occasion, l’objet médiateur d’une identité” (1982: 420).

19. La ‘tradición alimentaria’ es un concepto acuñado por Kaplan y Carrasco que refleja de forma muy interesante esta idea, pues “se refiere al origen y al recuerdo, de alto valor simbólico, y se readapta culinariamente, gustativamente, como puente con el destino y la situación presente. Se utiliza para ser empleado como autorrepresentación” (Carrasco y Kaplan, 2002: 102).
20. La escasez, hace unos años, de establecimientos que dispensaran carne *halal* ha favorecido el desarrollo de diferentes estrategias por parte de la población inmigrante: el consumo de otros alimentos como pescado, huevos, productos vegetales...; el abandono de esta práctica de pertenencia y el consumo de la carne disponible en el lugar de recepción si resulta imposible encontrar carne de animales sacrificados ritualmente, el consumo de carne no *halal* y de *alimentos de judíos o cristianos* puede ser admitido (Glassé, cit. por Moreras, 1999: 212) e incluso la realización del sacrificio por parte de la comunidad, sobre todo en momentos festivos como el *Aid el Kebir* (fiesta de sacrificio del cordero). Son estrategias que se han desarrollado de manera simultánea, se han mantenido, transformado o modificado en el espacio y en el tiempo del proceso migratorio.

ferido en el lugar de recepción: por ejemplo las verduras y los lácteos se compran en establecimientos que ellos consideran baratos como LIDL, Día... porque no reciben una categorización social elevada dentro de la dieta; mientras que alimentos como la carne *halal* o el cuscús que son muy valorados, se compran en establecimientos originarios aunque su coste económico sea mayor. Es el precio de la identidad.

Por tanto, establecimientos como las carnicerías islámicas se convierten, para la población inmigrante, en espacios de referencia intragrupal. Suponen la institucionalización de las prácticas alimentarias de origen, a partir de la comercialización de todos aquellos productos que son identificadores y representativos del grupo sociocultural. Esta identidad alimentaria se visibiliza y se proyecta hacia el otro, que reconoce la alteridad en su propio contexto social.

Para la sociedad autóctona, estos espacios de distribución representan la alteridad alimentaria vinculada a la inmigración. Son espacios simbólicos semi-públicos que manifiestan la ocupación y asentamiento de la población inmigrante en el nuevo contexto, a partir de la alimentación. Pero en la mayoría de los casos, las carnicerías islámicas producen distancia cuando no rechazo. Frases como *yo no entro allí ni loco... no comería en mi vida esa carne* (hombre, 28 años, español), reproducen lo que se denomina xenofobia alimentaria, es decir, “considerar los alimentos extranjeros y su preparación como absurda e incluso repugnante” (Reel, cit. por Garine, 2002: 9-10). Millán apunta el modo en que la cultura incide en la biología. Y la comida de los otros, por xenofobia, puede producir asco (1996: 568). Los discursos de los informantes apuntan a la representación de estos espacios como comercios carentes de higiene, que no cumplen con la normativa sanitaria vigente. La imagen negativa de la inmigración, con los distintos estereotipos asociados, se reproduce a través de la alimentación.

Exotismo alimentario: restaurantes, turismo gastronómico y cocinas extranjeras

Si las carnicerías islámicas establecen una frontera entre el *otro* y el *nosotros* alimentario, principalmente vinculado al hecho migratorio, los restaurantes denominados exóticos²¹ constituyen la puerta de entrada a otras culturas. El

21. Término acuñado por Régnier (2004: 64).

restaurante marroquí, tunecino, egipcio, libanés, sirio o árabe en general goza de buena aceptación entre una población que pretende realizar un viaje gastronómico a través de otras cocinas.

Estos establecimientos seleccionan aquellos alimentos o platos que los identifican como tales y que por tanto, permiten al *otro* identificarles. Son platos considerados tradicionales y típicos por los propios actores sociales, y lo que comercializan precisamente es lo auténtico de estas cocinas, aunque en realidad las recetas originales se readaptan al nuevo contexto sociocultural. Es una reformulación alimentaria en cuanto a ingredientes, procedimientos, técnicas...

Encontramos *cuscús* y *harira* en el restaurante marroquí; *hummus*,²² *tabule*²³ o *falafel*²⁴ en el restaurante sirio o libanés, o todos estos platos en un restaurante que se presenta como árabe. Lo importante no es que responda a la realidad alimentaria sino que los platos ofertados se identifiquen con el imaginario del público al que van dirigidos, que principalmente es la sociedad de acogida. Es entonces cuando la construcción de la alteridad se torna positiva y el exotismo se convierte en la ideología discursiva que determina la relación con el *otro alimentario*.

La mayor parte de la población que acude a estos restaurantes no busca el conocimiento profundo de otra cultura alimentaria, sino el disfrutar con la degustación de otros sabores. La Cecla señala que la cocina de los restaurantes exóticos o típicos se convierte en un espacio de tolerancia precisamente porque es un espacio de superficialidad. Es un espacio donde se simula una cocina. Un espacio de traducción que no presenta ningún peligro para las dos partes, se representa una lengua que no es la del extranjero pero tampoco la del autóctono (1995: 86). Este viaje gastronómico permite, como apunta este mismo autor, encontrarnos en una pequeña escena de teatro donde jugamos a parecernos, el tiempo de una noche, a los chinos, los portugueses, los indios o los árabes (1995: 88).

22. Crema de garbanzos.

23. Ensalada de perejil, hierbabuena, limón, cebolla y trigo.

24. Croqueta de garbanzos.

CONCLUSIONES

El contacto intercultural pone de manifiesto las particularidades alimentarias de cada grupo social. La identidad se reafirma y se proyecta hacia el otro, para diferenciarse. Gracia indica que, con los movimientos migratorios, los contactos adquieren una especial importancia en alimentación en la medida en que las personas entran en un proceso de acomodación o conflicto, con resoluciones diversas según las percepciones interiorizadas de la ‘comestibilidad’ (2002: 36).

En este contexto, resulta interesante analizar la representación que realiza la sociedad autóctona sobre el *otro alimentario*. La observación de distintos espacios de comercialización permite señalar la diferencia perceptiva construida sobre la alteridad.

Esta representación resulta positiva cuando se vincula al imaginario construido sobre lo oriental, lo encontramos en productos como el cuscús envasado o en la aceptación que tienen las cocinas denominadas exóticas. Sin embargo, los estereotipos y prejuicios se ponen de manifiesto cuando la alteridad se vincula a la inmigración, es el caso de las carnicerías islámicas.

Así, las percepciones creadas y recreadas determinan la relación con la alteridad. Mientras el restaurante permite el contacto interespaical, la comunicación y la permeabilidad de fronteras en torno a la alimentación, las carnicerías islámicas constituyen espacios intragrupalés que visibilizan la separación simbólica entre ambos grupos sociales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Calvo, Manuel
1982 “Migration et alimentation”, en *Social Science Information*, vol 21, nº 3, París. 383-446.
- Contreras, Jesús
2002 “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, en Mabel Gracia Arnáiz (coord) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 221-248.

Durán, Paula

- 2005a “Inmigración y globalización en el Espacio Mediterráneo. La identidad reconstruida a través de la alimentación”, en Ángeles Vicente (ed.) *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*. Zaragoza: Instituto de Estudios Islámicos y del Oriente. 167-191.
- 2005b “Selección alimentaria: disponibilidad y representación social del alimento. La carne *halal* y los espacios de distribución en el área mediterránea”, en Mabel Gracia y Amado Millán (coords.) *Alimentación, salud y cultura: enfoques antropológicos*. (Monográfico de la revista *Trabajo Social y Salud*, 51). Zaragoza: Asociación Española de Trabajo Social y Salud. 211-237.

García Canclini, Nestor

- 1999 *La globalización imaginada*. Barcelona: Paidós.

Garine, Igor de

- 2002 “Antropología de la alimentación y autenticidad cultural”, en Mabel Gracia Arnáiz (coord) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 9-13.

Gimeno Martín, Juan Carlos y Pablo Palenzuela de Chamorro

- 2005 “La globalización: un desafío para la Antropología”, en Juan Carlos Gimeno Martín y Pablo Palenzuela de Chamorro (coords.) *Culturas y desarrollo en el marco de la globalización capitalista. Actas X Congreso de Antropología de la FAAEE*. Sevilla: Fundación el Monte, FAAEE y Asociación Andaluza de Antropología. 9-52.

Goody, Jack

- 1995 *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.

Gracia Arnáiz, Mabel

- 2002 “La alimentación en el umbral del siglo XXI: una agenda para la investigación sociocultural en España”, en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 15-38.

- Hassoun, Jean-Pierre y Anne Raulin
 1995 “Homo exoticius”, en Sophie Bessis (dir.) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Coll. Mutations/Mangers, n° 154. Paris: Autrement. 119-129.
- Hubert, Annie
 1995 “Destins transculturels”, en Sophie Bessis (dir.) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, Coll. Mutations/Mangers, n° 154. Paris: Autrement. 114-118.
- Kaplan, Adriana y Silvia Carrasco
 2002 “Cambios y continuidades en torno a la cultura alimentaria en el proceso migratorio de Gambia a Cataluña”, en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 99-122.
- La Cecla, Franco
 1995 “Faux contact”, en Sophie Bessis (dir.) *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Coll. Mutations/Mangers, n° 154. Paris: Autrement. 82-88.
- Medina, F. Xavier
 2002 “Alimentación, etnicidad y migración. Ser vasco y comer vasco en Cataluña”, en Mabel Gracia Arnáiz (coord.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 123-147.
- Millán, Amado
 1996 “Factores condicionantes de la selección alimentaria. Una aproximación sociocultural”, en Florencio Vicente Castro (ed.) *Identidad y fronteras culturales: antropología y museística*. Badajoz: Asociación de Psicología. 555-572.
 1998 “Acerca del status animal”, en Ricardo Ávila, Dominique Fournier y M.^a Teresa Ruiz (coords.) *Ensayos sobre la alimentación culinaria, Revista Estudios del hombre/7*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. 133-149.
 2000 “Cultures alimentàries i globalització”, en *Revista d’Etnologia de Catalunya*, 17. 72-81.

Moreras, Jordi

1999 *Musulmanes en Barcelona. Espacios y dinámicas comunitarias.*
Barcelona: CIDOB Edicions.

Näir, Sami y Javier de Lucas

1999 *El desplazamiento en el mundo: inmigración y temáticas de identidad.* Madrid: IMSERSO.

Régnier, Faustine

2004 *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre.* Paris:
Presses Universitaires de France.

Said, Edward W.

2002 *Orientalismo.* Madrid: Debate.

Inmigración marroquí en España: Connotaciones sociales y culturales

Leila Abu-Shams

Vivimos en una sociedad cada vez más plural. Nuestro mundo está cambiando poco a poco. Palabras como inmigración, multiculturalidad, heterogeneidad, intercambios, influencias, etc. son cada vez más comunes en nuestro vocabulario. De ahí, y como señala López, (1999: 38) que “pluriculturalismo, interculturalidad, son términos que han saltado al lenguaje común.” Se está produciendo un continuo movimiento de personas de unos países a otros. Uno de los grupos más numerosos que emigran para buscar un futuro mejor es el de la comunidad marroquí. La reacción que puede tener la sociedad receptora frente a estas personas que pertenecen a una cultura, a una sociedad y con una lengua tan diferente puede ser el rechazo, la asimilación o el intento de integrarlos en la nueva sociedad (Abu-Shams, 2006: 2).

El ideal de la sociedad era “un estado, un pueblo, una lengua, una cultura”, pero lo cierto es que en la actualidad la heterogeneidad cultural es una característica de nuestra sociedad (Colectivo Ioé, 1996: 147). El multiculturalismo es algo necesario tanto para nuestra sociedad como para los inmigrantes y constituye un gran reto a conseguir.

Es necesario que la sociedad de acogida tenga una actitud positiva y de acercamiento ante esta nueva realidad y, con eso, se conseguirá un intercambio cultural entre ambas partes: por un lado, que la sociedad receptora se enriquezca con las aportaciones culturales de los inmigrantes y, por otro lado, que estos inmigrantes consigan cierta armonía a la hora de establecerse en España integrándose a la nueva sociedad en la que van a vivir.

La alimentación, como elemento cultural e identificador de un grupo social, es la característica cultural que más difícilmente se pierde cuando se produce el contacto con otros grupos de la sociedad. En este sentido, los inmigrantes marroquíes, con unas costumbres culinarias muy arraigadas, intentan reconstruir su modelo culinario original en el país de acogida.

El presente trabajo está basado en el estudio de la alimentación entre los marroquíes que viven en España. Se presentarán los hábitos alimentarios de este sector de la población con una descripción de sus preferencias y rechazos ante diversos grupos de alimentos, con un estudio de los procesos de adaptación ante el nuevo entorno alimentario, de su compra en las carnicerías islámicas, en los supermercados y de las transformaciones sufridas entre las antiguas y las nuevas generaciones, así como una descripción de Marruecos: su cultura, su forma de vivir, su alimentación, etc.

MARRUECOS: APROXIMACIÓN GEOGRÁFICA, SOCIAL Y CULTURAL

Marruecos está situado en el ángulo noroeste de África, entre mares y desierto. Limita al Norte con el Mediterráneo, al Oeste con el Océano Atlántico y al Sur y Suroeste con una gran extensión desértica. Se trata de un país, no sólo formado por grandes llanuras y desierto, sino que está atravesado de Suroeste a Noroeste por varias cordilleras montañosas conocidas bajo el nombre de Atlas, compuestas por las montañas del Rif, el Atlas Medio, el Alto Atlas y el Anti-Atlas.

Uno de los grandes atractivos de Marruecos es su alimentación: sus ingredientes, su preparación y su consumo relacionado con cada fiesta, celebración o evento religioso. Estos ritos alimenticios, que van pasando de generación en generación, son el reflejo del pueblo, de su gente y que sus habitantes llevan consigo allá donde van.

La cocina marroquí es una síntesis de corrientes heterogéneas: andalusí, medio oriental y africana. Cada pueblo tiene sus propias tradiciones gastronómicas, su propia cultura alimentaria: cocina y tradición están muy unidas. En este sentido, la gastronomía marroquí ocupa un lugar primordial en la vida cotidiana: supone la expresión del carácter de su gente, una manera de ser, un signo de identidad (Hal, 1996).

Al ser la preparación de alimentos un trabajo que se desarrolla principalmente en la casa, en la cocina, donde el ama de casa es la soberana absoluta, se trata de un campo poco contaminado por las influencias externas. Guarda sus tradiciones, reglas y secretos, transmitidos de madre a hija por medio de la tradición oral y la práctica cotidiana.

En otro tiempo, la transmisión era más perfecta y más completa, ya que las hijas no solían ir a la escuela, pero hoy en día, y dado que la jornada no transcurre enteramente en casa, hay menos tiempo para observar y aprender las técnicas y recetas necesarias. Por esta razón, es importante reflejar todas estas tradiciones culinarias por escrito antes de que, con el tiempo y los cambios, evolucionen o incluso puedan llegar a desaparecer (Abu-Shams, 2002: 14).

Los inmigrantes que llegan a nuestro país traen consigo este bagaje cultural y alimentario que despliegan día a día en la elaboración de sus platos. Marruecos es un país que siempre se ha identificado con ciertas comidas tradicionales: cuscús, *tajine* o la *harira*. Es la representación gráfica que se tiene de la identidad cultural marroquí. Veamos el significado de estos términos.

Cuscús, *kesksu*¹ o seksu se dice, a la vez, a la sémola de trigo preparada al vapor y, por metonimia, al plato típico del Magreb que está compuesto por carne y verduras, dicha sémola y acompañado por una salsa apimentada. *Tajine* designa tanto la cacerola como el guiso que en ella se prepara. El *tajine*-recipiente es una amplia cacerola circular, barnizada en su interior, poco profunda, sin mango ni asa, provista de una tapadera cónica que termina con una especie de pomo destinada a impedir la evaporación durante la cocción y que se utiliza para cocer a fuego lento y para los guisos. Se denomina también *tajine* al guiso salteado (de cordero, pollo o pescado) con salsa, aceite y con guarnición de verduras preparado en dicha cacerola, de ahí el sentido de guiso dado también a la palabra; este guiso se presenta y se consume directamente en este recipiente. La *harira* es una sopa, un caldo más o menos espeso, con base de levadura diluida, harina, con tomates, cebollas, habas, garbanzos,

1. La terminología árabe que aparezca a lo largo del texto se ha transcrito en su totalidad, muy a pesar de la autora, con caracteres latinos para evitar problemas tipográficos. Al mismo tiempo, quisiera señalar que el fonema vocálico de timbre neutro llamado *shwa*, por los mismos motivos, se ha optado por transcribirlo /e/.

fideos o lentejas, a veces arroz y trozos pequeños de carne, huevos, sazónada con cilantro y muy salpimentada. Se prepara de formas muy variadas.²

El marroquí es una persona muy abierta con fama de generosidad y hospitalidad. De hecho, recibe a sus invitados en su casa con platos abundantes y agradables.

LA ALIMENTACIÓN COMO SIGNO DE IDENTIDAD.
PREFERENCIAS Y RECHAZOS

El tema de la alimentación plantea dos aspectos bien diferenciados con la comunidad musulmana: a) El régimen alimentario relacionado con las prescripciones religiosas: prohibición de consumo de la carne de cerdo y modo de tratar la carne; y b) la relación existente entre alimentación e identidad cultural (Elósegui, 2004: 125).

Con el aumento de la inmigración y el consecuente cambio del perfil de la sociedad española, cada vez más intercultural, la situación y preferencias alimentarias también han evolucionado notablemente. Este hecho hace que, hoy en día, se puedan conseguir gustos y sabores casi idénticos a los del país de origen conviviendo con la cultura alimentaria de la sociedad receptora y alzándose con fuerza como un signo de identidad (Lacomba, 2001; Durán, 2004a: 396).

Es evidente, tal y como señalan Tarrés (1999: 85), Medina (2002: 126), Montoya (1999: 672) y Hal (1996: 211), que la alimentación, a diferencia de los individuos que sufren rápidos y profundos cambios, es lo que menos varía porque aunque los ingredientes se puedan modificar, según la disponibilidad de los mismos en la sociedad receptora, los procedimientos se mantienen.

Aunque hay ciertos alimentos que no faltan en la dieta de los inmigrantes marroquíes tales como los cereales, legumbres, verduras, hortalizas, frutos secos, fruta fresca, materias grasas, carnes, pescados, huevos, leche y derivados, lo que está claro es que la cocina marroquí se caracteriza por el uso de las especias. Éstas ocupan dentro de la alimentación árabe una gran presencia e importancia dando a los platos un color, vivacidad y gusto característico (Abu-Shams, 1999b; 2002). Destacan el agua de azahar (*ma zher*),

2. Más datos acerca de estos tres términos en Abu-Shams (2002; 2003).

alcaravea (*kerwiya*), azafrán (*ze'fran*), canela (*qerfa*), cilantro (*qezbur*), clavo (*qrenfel*), comino (*kammun*), cúrcuma (*xerqum*), jengibre (*skinjibir*), *harissa* (salsa picante a base de pimentón), hierbabuena (*ne'na*), perejil (*m'ednus*), pimienta (*ibzar*), y *ras el hanut* (mezcla de especias variadas).

Hoy en día, en nuestra sociedad, es evidente que la adquisición de ingredientes y utensilios idénticos a la sociedad de origen, en este caso Marruecos, es muy fácil por la aparición de tiendas, bazares, carnicerías islámicas, por la cercanía de este país al que los inmigrantes viajan con bastante frecuencia e incluso en algunos supermercados de España.

Gracias a la comodidad con la que se consiguen estos ingredientes, el inmigrante marroquí puede elaborar con facilidad y fidelidad los platos más típicos de su país sin tener que esperar a su vuelta al mismo para disfrutar de ellos. Con esto se consigue también una interacción entre ellos y su nueva sociedad. Se producen intercambios que son a la vez alimentarios y culturales. Ellos presentan a su nueva sociedad, a sus nuevos amigos lo más tradicional de su país a cambio de gustos nuevos como puedan ser la tortilla de patata o la paella, alimentos que, por otro lado, está demostrado que les gustan mucho. Tal y como señala Hidalgo (2004: 2) “los colectivos procedentes del Norte de África se adaptan mucho mejor a la dieta mediterránea española que los procedentes de Sudamérica”.

A pesar de todos estos intercambios y gustos, lo que queda patente es que por muchos años que un inmigrante marroquí pase en España, la gastronomía propia sigue siendo la preferida, dado que con ella se mantienen las raíces culturales con su país. La comida es, pues, un elemento portador de identidad (Elósegui, 2004: 125; Montoya, 1999: 671).

Otra de las características de la alimentación árabe, en general, y de la marroquí, en particular, es la prohibición del consumo de la carne de cerdo, considerado alimento *haram* (prohibido), así como el consumo de los animales que quedan sujetos a prohibición por cómo han muerto. Las disposiciones relativas a la prohibición del consumo de este alimento se fundan en el Corán, libro sagrado del Islam, en el que aparecen citas expresas relativas a este tema (Cortés, 1986; Abu-Shams, 2004b) tales como “os está vedada...la carne de cerdo...” (*Corán*, 2, 173; 5,3; 16,145) o “En lo que se me ha revelado no encuentro nada que se prohíba comer, excepto... carne de cerdo...” (*Corán*, 6,145). En cuanto a la prohibición que afecta al modo en que se sacrifica un animal señalaremos que

en la matanza ordinaria de reses se requiere que se pronuncie sobre la víctima el nombre de Alá, que se oriente la víctima hacia La Meca y que se le ponga el pie encima para degollarla haciendo un corte rápido y limpio evitando, en lo posible, que el animal sufra (Abu-Shams, 2004a; 2004b: 356).

UNA NUEVA SOCIEDAD, UNA NUEVA REALIDAD:
NUEVOS HÁBITOS ALIMENTARIOS

La población inmigrante marroquí trae consigo hábitos, preferencias y una cultura alimentaria que, en principio, puede chocar con lo que se encuentra en España. Esta comunidad representa un segmento de consumo alimentario emergente, con una nueva demanda de nuevos productos con distintos sabores y diferentes formas de preparación. Estos nuevos hábitos alimentarios han supuesto, además del incremento de ventas en algunos sectores, la adaptación a las nuevas exigencias de esta población. De hecho, los marroquíes buscan encontrar en los establecimientos de venta productos característicos de su lugar de origen.

Tal y como hemos señalado anteriormente, esta cuestión no sólo afecta a estos inmigrantes que buscan en su nueva sociedad sus productos originarios, sino que los propios españoles buscan también nuevas sensaciones gastronómicas y nuevos gustos. Son los efectos de la aparición del “nuevo consumidor” a los que los fabricantes de los productos alimentarios tienen que dar una respuesta, tanto en la fácil adquisición de sus productos, como en la información que debe darse al consumidor de lo que va a consumir, ya sea a través del etiquetado del producto, de su publicidad o presentación en el mercado. No es raro ver cómo muchos productos reflejan en su etiquetado la información acerca de la composición del alimento, si lleva cerdo o no, si es carne *halal* o incluso en la proliferación de muchos elaborados a base de pavo y pollo ampliando así el número de sus consumidores.

Todo esto ha llevado a que no sólo la sociedad de acogida se adapte a la nueva realidad, sino que muchos inmigrantes han optado por abrir sus propias tiendas y carnicerías, las cuales son muy solicitadas por parte de la población marroquí, ya que confían plenamente en los productos que van a adquirir. La aparición de estas carnicerías islámicas se debe, por una parte, a un incremento

de la demanda de carne de las poblaciones musulmanas y, por otra parte, a la necesidad de reducir la práctica de la matanza clandestina sistemática. Dichas carnicerías van pareciéndose cada vez más a las españolas: grandes vitrinas, carne precortada, etiquetas indicando el precio, el nombre del trozo, procedencia, etcétera (Bergeaud-Blackler, 2004: 376). Estos nuevos comercios, cada vez más abundantes,³ han ido ampliando poco a poco la mercancía que ofrecen, hasta tal punto que podemos encontrar en ellos no sólo carne o embutidos sino también pan, especias, latas, bebidas, etc., todo originario de Marruecos. Cualquier producto que el inmigrante necesite, sabe que lo va a encontrar allí sin ningún problema. Con esto consiguen consumir comidas idénticas tanto en ingredientes como en preparación a las originales. Incluso la proliferación de los bazares permite su elaboración en los utensilios originarios de su país.

Todo esto ha hecho que los inmigrantes se encuentren más cómodos en su nueva residencia y que hayan conseguido acostumbrar a la sociedad española a esta nueva realidad, haciéndoles partícipes no sólo de los nuevos hábitos alimentarios, sino también de una cultura que se ve reflejada en sus fiestas, tales como el Ramadán, mes del ayuno, o la fiesta del cordero, a las que los españoles ya se han acostumbrado.⁴

LAS NUEVAS GENERACIONES

Aunque el inmigrante marroquí intenta reconstruir su modelo culinario original en su nueva residencia, tal y como hemos visto, lo cierto es que hay que hablar de las nuevas generaciones. La condición de inmigrante es hereditaria: los hijos y nietos de estas personas que un día emigraron a España se les considera del mismo modo inmigrantes. Son los llamados “inmigrantes de segunda o tercera generación” referidos tanto a los niños que inmigraron un día con sus padres o a los nacidos o criados ya en el país de acogida (Abu-Shams, 2006: 1).

-
3. Por ejemplo y según Jiménez-Aybar (2004: 70, nota 81), en el año 2004 existían de 12 a 15 carnicerías *halal* en Zaragoza capital, así como en Huesca y en otras zonas de la Comunidad Autónoma de Aragón. Al día de hoy este número ha crecido notablemente.
 4. Para más detalles sobre las fiestas religiosas y familiares que celebran los marroquíes, véase Abu-Shams (1999a).

Estas nuevas generaciones se rigen por el mismo patrón alimentario que sus padres, dado que es lo que diariamente ven en sus casas, aunque lo cierto es que sus gustos y preferencias van variando. Son niños que se desenvuelven en una nueva sociedad entre las costumbres culinarias de sus padres y las que ven diariamente en la calle.

Tal y como señala Jiménez-Aybar (2004: 69-70), diversos estudios sociológicos sobre la alimentación y las prescripciones religiosas en la comunidad musulmana demuestran que el entorno familiar juega un papel fundamental a la hora de mantener, no sólo los ritos alimenticios del país de origen, sino también el cumplimiento de las prohibiciones. Las normas se cumplen estrictamente sobre todo cuando tanto la madre como el padre son musulmanes. Normas que transmiten a sus hijos sin ningún género de duda. Cuando los matrimonios son mixtos, es decir, que sólo uno de los padres es musulmán, dependerá de la aceptación y consentimiento por parte de la pareja el que sus hijos mantengan las normas islámicas en cuanto a la religión se refiere. En estos casos, tampoco suele haber mucho problema, sobre todo, cuando es el padre el musulmán.

En cuanto a los jóvenes que emigran y viven solos, es posible que se produzca cierta relajación a la hora de su cumplimiento debido al influjo y la atracción por la vida occidental. Eso no sucede tanto con la prohibición del consumo de la carne de cerdo sino con el consumo de alcohol, bebida prohibida por la ley islámica y que también aparece reflejada en el Corán.

Aún con todo, está demostrado que la comunidad musulmana en España tiene voluntad de conservar y potenciar el cumplimiento de la religión, tal y como lo demuestran la proliferación de las carnicerías *halal*, cuyos productos siguen las prescripciones islámicas.

Los hijos de estos inmigrantes mantienen su cultura alimentaria en su vida diaria. Esto supone que el tema de la alimentación traspase las fronteras del hogar y se vea reflejado en los comedores escolares. En este sentido, y dada la prohibición que tienen los musulmanes en el consumo de la carne de cerdo, cada centro escolar ha ido marcando sus pautas de actuación incorporando un régimen alimenticio alternativo o dando soluciones concretas a casos puntuales.

Se puede observar claramente cómo los niños escolarizados consumen alimentos estándar tales como las patatas fritas, pasta, pizza y hamburguesas. Consumo que no sólo gusta a los niños sino también a sus padres (Crenn, 2004: 368; Abu-Shams, en prensa). Todo esto es el resultado del contacto intercul-

tural que se refleja también en la imitación en la preparación y presentación de ciertos productos: salchichones de vacuno semejantes a los salchichones de cerdo, mortadelas, chorizos, salami, etc. e incluso la transformación de ciertos productos locales en globales como los sobres en polvo para preparar la *harira* o el cuscús en cinco minutos. Se produce, pues, la combinación de sus platos tradicionales con los locales.

La normativa andaluza es la única que recoge explícitamente el respeto a las creencias religiosas como causa de excepción al menú común (Baráibar, 2005: 116) del centro escolar:

Este menú es el mismo para todos los comensales que hagan uso del servicio, sea alumnado o personal del centro. No obstante, se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos, creencias religiosas u otras circunstancias debidamente justificadas requiera un menú especial (Orden de 27 de marzo de 2003).

En el resto de las comunidades, será el Consejo Escolar, con posterior ratificación de la Dirección del Centro, el que aprobará los menús alternativos por razones excepcionales. De hecho, todos los colegios respetan de manera escrupulosa el que un niño musulmán no coma carne de cerdo dándole en su lugar un plato alternativo (pollo, carne de ternera o pescado) sin ningún tipo de problema (Abu-Shams, 2006: 15).

Esta normalidad es la que impera en la mayoría de los colegios de todas las comunidades, pero siempre hay padres que muestran cierta desconfianza por no ver *in situ* lo que realmente les pueden estar dando a sus hijos en las comidas, hasta el punto de que rechazan que se les ofrezca a sus hijos carne que no haya sido sacrificada por el rito islámico. Ante esta situación, cada centro escolar lo intenta solventar planteando posibles soluciones a dichos rechazos para conseguir así un equilibrio entre ambas partes. Jiménez-Aybar (2004: 74, nota 91) habla del caso de un colegio de la ciudad de Zaragoza en el que se presentaron estas cuestiones:

Esta situación llevó a la dirección del Colegio de los Franciscanos (Barrio Jesús de Zaragoza) a llegar al siguiente acuerdo con la comunidad musulmana de ese centro: la madre de uno de los alumnos (de nacionalidad marroquí) se encargaría de elaborar diariamente un menú islámico. El colegio, por su parte, pagaría la factura de la carne (por supuesto, comprada en una carnicería

halal) y del butano consumido. En otros centros han optado, simplemente, por dar doble ración de primer plato a los alumnos reticentes.

Estas soluciones adoptadas indican la disposición que tienen los colegios a encontrar soluciones adecuadas para cada circunstancia. De hecho, en los centros escolares en los que se han detectado reticencias por parte de los padres se han ido generando alternativas, evitando de esta forma posibles enfrentamientos. Como el caso de un padre musulmán que solicitó de forma expresa que no se diera ningún tipo de carne a sus hijos por no ser *halal* (conforme al rito islámico de sacrificio y corte del animal). Entonces se propuso que los días que el menú del colegio incluyera carne, sus hijos llevaran al comedor una tartera con su propia comida.

Por el contrario, también hay alumnos musulmanes que piden el menú ordinario que incluye cerdo, o incluso que intercambian sus platos con sus compañeros. Al enterarse los padres de estos niños de lo que hacían sus hijos presentaron una queja formal a la dirección del colegio la cual, para evitar conflictos, solicitó a los monitores del comedor un mayor control. Ante este hecho, los monitores se quejaron de tener que controlar también qué comen los niños y no sólo la cantidad, puesto que saben que hay ciertas familias musulmanas que no dan importancia a la prohibición de comer carne de cerdo.

Estos casos aquí presentados son aislados, por lo que podemos decir, a la vista de lo expuesto, que el tema de la alimentación es solventado en los colegios sin ningún problema.

A pesar de todo, las familias marroquíes siguen inculcando a sus hijos sus costumbres sociales y culturales y consideran que, por mucha influencia que reciban del exterior, sus hijos seguirán con sus tradiciones.

Como hemos visto a lo largo de este texto, la gastronomía marroquí refleja la personalidad y tradición de un pueblo y de su gente, que se ve claramente reflejado entre los inmigrantes en su nueva sociedad de acogida y que siguen marcando su vida cotidiana alzándose como signo y marca de identidad de su cultura.

Por esta razón, podemos afirmar que la alimentación representa una parte muy importante en todos los procesos migratorios y que supone la expresión cultural de la comunidad inmigrante como un grupo social minoritario frente al grupo mayoritario de la sociedad receptora.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abu-Shams, Leila
- 1999a “La cocina marroquí y su dimensión social”, en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España*. Huesca: La Val de Onsera. 339-351.
- 1999b “Descripción de las especias más utilizadas en Alandalus y su uso actual en la cocina marroquí”, en *Aragón en la Edad Media*, 14-15, vol. I, Zaragoza, Universidad. 27-34.
- 2002 *Estudio lingüístico y textual del léxico relativo a la cocina y la alimentación en el dialecto árabe de Rabat (Marruecos)*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza.
- 2003 “Representaciones orales y gráficas de la identidad cultural marroquí”, en *Actas electrónicas del IX Congreso de Antropología FAAEE: Cultura y Política*. Barcelona 4-7 septiembre de 2002.
- 2004a “Elaboration, presentation and consumption of slaughtered meat in the Arab World”, en Françoise Aubaile-Sallenne, Mireille Bernard y Patrick Pasquet (dirs.) *La viande. Un aliment, des symboles*. Aix-en-Provence: Édisud. 97-102.
- 2004b “Marruecos: *haram* y *halal*. Una sociedad, una forma de vivir”, en Amado Millán Fuertes (comp.) *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera. 349-360.
- 2006 “Educación, lengua y cultura: la escolarización de los niños marroquíes en España”, en Nadi H. Nouaouri y Francisco Moscoso (eds.) *Actas del Congreso Árabe marroquí: estudio, enseñanza y aprendizaje* (Cádiz, 27 y 28 de abril de 2006). Cádiz: Universidad. 1-27.
- En prensa “La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes”, en *Actas de las III Jornadas de Antropología de la Alimentación, Nutrición y Salud: usos y costumbres en la alimentación*. (Bilbao, 6 y 7 de octubre de 2006).
- Baráibar López, José Manuel
- 2005 *Inmigración, familias y escuela en educación infantil*. Madrid: MEC.

Bergeaud-Blackler, Florence

- 2004 “Los nuevos negocios de carne *halal*. Encuesta entre los carniceros islámicos y sus clientes en el barrio de Saint Michel en Burdeos (Francia)”, en Amado Millán (comp.) *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera. 373-384.

Colectivo Ioé

- 1996 *La educación intercultural a prueba: hijos de inmigrantes marroquíes en la escuela*. Madrid: Centro de Investigación y documentación educativa.

Contreras, Jesús

- 1993 *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.

Cortés, Julio (ed.)

- 1986 *El Corán*. Barcelona: Herder.

Crenn, Chantal

- 2004 “Los modos de consumo de los obreros agrícolas originarios de Marruecos que viven en la región de Sainte-Foy-La-Grande en Aquitania”, en Amado Millán Fuertes (comp.) *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera. 361-372.

Durán Monfort, Paula

- 2004a “Identidad cultural y pautas alimentarias de la comunidad islámica libanesa en Zaragoza”, en Amado Millán (comp.) *Arbitrario Cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera. 385-402.
- 2004b “Inmigración y globalización en el espacio mediterráneo. La identidad reconstruida a través de la alimentación”, en Ángeles Vicente (ed.) *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*. Zaragoza: IEIOP. 167-191.

- Elósegui Itxaso, María
2004 “Interculturalismo e Islam en los centros escolares de Zaragoza” en Ángeles Vicente (ed.) *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*. Zaragoza: IEIOP. 105-139.
- Garine, Igor de
2002 “Antropología de la alimentación y autenticidad cultural”, en Mabel Gracia Arnáiz (comp.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel. 9-14.
- Hal, Fatima
1996 *Des saveurs et des gestes*. París: Stock.
- Hidalgo Moya, Juan Ramón
2004 “Los hábitos alimentarios de los colectivos de inmigrantes”, <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/normativa-legal/2004/11/22/15395.php>
- Jiménez-Aybar, Iván
2004 “La formación de la comunidad musulmana de Aragón y su estatuto jurídico”, en Ángeles Vicente (ed.) *Musulmanes en el Aragón del siglo XXI*. Zaragoza: IEIOP. 43-83.
- Lacomba Vázquez, Joan
2001 *El Islam inmigrado. Transformaciones y adaptaciones de las prácticas culturales y religiosas*. Madrid: MEC.
- López García, Bernabé
1999 “Niños marroquíes en la escuela española”, en Adela Franzé (coord.) y Laura Mijares (col.) *Lengua y cultura de origen: niños marroquíes en la escuela española*. Madrid: Ediciones del Oriente y del Mediterráneo. 37-47.
- Martín Muñoz, Gema (dir.)
2003 *Marroquíes en España. Estudio sobre su integración*. Madrid: Fundación Repsol YPF.

Medina, F. Xavier

- 2002 “Alimentación, etnicidad y migración: ser vasco y comer vasco en Cataluña” en Mabel Gracia Arnáiz (comp.) *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropología. 122-147.

Millán, Amado

- 1997 “Alrededor de la mesa: aspectos normativos, rituales y simbólicos de la comensalía”, en Francisco Checa y Pedro Molina (eds.) *La función simbólica de los ritos. Rituales y simbolismo en el Mediterráneo*. Barcelona: Icaria.
- 2000 “Cultures alimentàries i globalització”, en *Revista d’Etnologia de Catalunya*, n° 17. 72-81.

Montoya Sáez, Patricia *et al.*

- 1999 “Una aproximación a las preferencias y aversiones de alimentos en población marroquí en la Comunidad de Madrid”, en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España*. Huesca: La Val de Onsera. 656-673.

Tarrés Chamorro, Sol

- 1999 “La alimentación de los inmigrantes magrebíes en Sevilla durante el Ramadán: un ejemplo de alimentación mediterránea”, en *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España*. Huesca: La Val de Onsera. 84-100.

Turki, Abdel M.

- 1985 “Le droit et la loi dans le Coran, dans la Tradition et dans la vie musulmane”, en *Aspects de la foi de l’Islam*. Bruselas: Publications des Facultés Universitaires Saint-Louis, 36. 57-92.

High-Alpine Peasants
Way of Life and Alimentation during the 19th Century
Aurélie Rousselot-Pailley

INTRODUCTION

The global approach of alimentation privileged in this study takes into account environmental and socio-economic factors with the aim of identifying physical and cultural determinants of modes of production, transformation, conservation and consumption of the basic foodstuffs. We will use within this framework the term “food system” because we need to understand how geomorphologic environment, way of life and culture of the communities which interest us, condition the requirements of survival in a mountain environment, and this is simultaneously characterised by a generalised subsistence economy. Through the analysis of archival and monographic documents, we will describe the components of the high-alpine population food system (the Hautes-Alpes, France region) and the food which these Alpine communities could produce thanks to their ceaseless efforts throughout the nineteenth century.

The territory of the Hautes-Alpes, located in the southernmost part of the Alpine chain, is primarily occupied by mountains. A third of its surface is above 2000 metres high and a tenth of it is above 2500 metres (Chauvet & Pons 1975). We are thus in a territory where the average height is elevated, the relief is accentuated and the climate contrasted. The north of the region is characterised by a higher relief than the south and a more continental climate. The high-alpine population can thus be regarded as highland. The high-alpine mountain communities, and more specifically those of the Briançonnais (district to the north of the region), in general settled in the valley bottoms where the land is more fertile, or on the best exposed slopes, i.e. on the “adrets” which are warmer and drier, and sometimes on some headlands of the north

facing slopes (the “ubac”), where irrigation is easier (Rousselot-Pailley 2005). In this difficult environment men endeavoured to put all possible assets to their use. In the past, landscapes of cultivated mountain slopes were constantly maintained, no space was wasted, the tiniest surface got the appropriate care for its characteristics, sometimes exploited and enriched, sometimes left at rest or in pasture. The ground was at the same time the mother and the child of the people. These communities adopted a way of life characterised by a most varied exploitation of the environment: a well defined number of activities were associated with each season which made for continuity in order to ensure the survival of families throughout the year; each altitudinal stage was exploited for different agro-pastoral ends in order to optimise production; the majority of materials used were drawn from the surrounding environment: stones, wood, minerals, crop, animal products, etc.

Until the beginning of the twentieth century, the land was divided into innumerable small parcels where family mixed farming was dominant because the high-alpine way of life was based on a subsistence economy.¹ The great majority of the population, almost all rural then, had the same needs and lived under the same conditions (Mallé 1999). All had to produce the same agricultural products (wheat, rye, barley, oats, leguminous plants, field crops, etc) and had to raise a small number of livestock (about ten sheep, one or two cows, and a few goats) guaranteeing some meat and dairy products. It was in fact a closed economy based on the characteristic products of an almost autarkical way of life. Once the total production that the family needed for the year to come was saved, the peasants used to go to local markets or seasonal fairs to sell their products (wool, sheep and lambs, cereals, cheeses). The money thus obtained enabled them to constitute the savings necessary for acquisition of essential goods that they could not produce themselves (Han 1977), such as tools, leather, salt, coffee, sugar, salted cod, pasta, rice, spices.

1. ADHA (Departmental Archives of Hautes-Alpes), 7M 121, Lettre du October 14, 1857 de Monsieur le Sous-préfet d’Embrun à Monsieur le Préfet des Hautes-Alpes.

ENVIRONMENT AND WAY OF LIFE IN THE HAUTES-ALPES
DURING THE 19TH CENTURY

The difficulty of working mountain territories obliged inhabitants to occupy the space in an optimal way. Flat lands being rare, and rocks sprouting out of every parcel, it was necessary for them to take possession of less cultivable areas, and also to breed species specific to the alpine environment. Since the valley bottoms, although fertile, were poor in grass, mountain dwellers developed extensive stock-raising at a higher altitude, between 1800 and 2500 metres, where the mountain pastures are. The latter offer, when fresh grass is gone from the plains, an immense and rich grass resource. These pastures represent a complement to the lower surfaces production, and were essential to their economic survival.

During the nineteenth century, the large majority of the inhabitants of the Briançonnais lived from an economy founded on the cultivation of cereals and stock, and guaranteed apart from periods of shortage, a great autonomy (Mallé 1999). All the families of this area had to preserve comparable quantities of the same food products: grains, flour and bread, salted or smoked meat, salt, butter and cheese, vegetables and potatoes. The need for living in almost complete autarchy is due to the remoteness of the high valleys of the area. Many villages are isolated from the great through-routes of the region (of which the principal axis is formed by the course of the Durance river). To reach the urban centres of the plains or to communicate from one valley to another, the inhabitants had to pass tens of kilometres by high passes. These territorial constraints reduced trade as well as the diffusion of products and new (technological and cultural) ideas. Finally, for the majority of them, the only places they knew apart from their own valley were the local fairs and markets at which they used to sell surplus food products and buy the ones they could not produce.

MOUNTAIN AGRICULTURE AND ANIMAL HUSBANDRY

Until 1830, the cultural modes found in the Hautes-Alpes were those which existed during the Middle Ages in France and indeed all over Europe. Only with difficulty did the mountain farmers leave behind their old prejudices

and methods (Thivot 1995). The first agricultural innovations started to be applied in the second half of the nineteenth century, but the greatest improvements only arrived much later, between the two Wars, with the mechanisation of agricultural techniques.

During the second half of the nineteenth century, extensive breeding techniques developed and the livestock provided a greater quantity of manure to improve cultivation outputs. Parallel to the development of breeding, one notes a reduction in land surfaces devoted to cereals. This is to be put in relation with the fact that one could henceforth easily import wheat from the Provence or the Italian Piedmont. The reduction in surfaces dedicated to cereals was for the profit of new prioritization in cultivation: from 1852, the development, on the one hand, of potato planting, which adapted well to altitude with high outputs that protected the population from food shortages; and, on the other hand, artificial meadows which could provide more fodder for livestock during the long winter months. This climate allows the cultivation of potatoes to altitudes of 1800 metres, which constitutes a considerable advantage for mountain areas. During the nineteenth century, cultivated acreages of potatoes increased quickly until they became the main food of mountain dwellers. The increase in the surface dedicated to potatoes was to the detriment of cereals which had hitherto formed the essence of peasants' food since the Middle Ages, a period characterised by a warmer climate (Leroy Ladurie 1983), favourable to the cultivation of cereals.

From the beginning of the nineteenth century, green vegetable cultivation was developed, and one would find these vegetables in the kitchen gardens generally located near the dwellings, as well as the culture of swedes and beets intended for cattle. The production of dried vegetables (lentils, broad beans, peas, French beans, etc) cultivated in the fields (that is to say on land dedicated to them) also increased. Whereas the kitchen gardens ensured a fresh vegetable contribution in summer, the leguminous plants represented a source of protein and amino acids essential during winter. The orchards were also greatly improved from the beginning of the century. One would find traditional apple, pear, quince, plum and cherry trees, complemented with a few shrubs like raspberries, currants, and black-currants found in the garden. Currently the fruit-bearing plantations were in net progress since the beginning of the century but yet they answered only family needs and those of borough

markets of the region. It would be necessary to await the coming of the railway in 1875, for a more intensive production of pears and apples for export. Walnut trees are also very widespread in the Briançonnais because they can be planted in lands at heights up to 1200 metres. They provide a vegetable oil which is used in domestic consumption.

As for vineyards which existed in the higher Durance valley, and which were remarkable by the altitude at which they were cultivated in the Briançonnais—this area had the highest vines in Europe—, they were gradually abandoned at the end of the nineteenth century. Since 1857, with the alpine climate oscillating between heating and glaciations and the multiple *Phylloxera* attacks, these disparities were not without consequences on vine cultivation (Pogneaux 2001).

DIET: EXPRESSION OF A CLOSE “PEOPLE-ENVIRONMENT” RELATIONSHIP

The high-alpine food system, although relatively simple, revolves around a recurring principle: balance. This balance is reached thanks to a rigorous and sparing management of available resources. As mentioned earlier, Alpine populations have chosen to live in a difficult environment, often hostile and dangerous, which they have had to overcome through millenniums by developing techniques and know-how adapted to mountain territories. The mountainous environment is one of contrasts, in terms of relief and climate through the seasons. These communities of people had to learn how to deal with this environment and adapt their social rhythms to environmental requirements.

In the mountains, the four seasons are strongly pronounced. They transform the landscape and force populations to work within certain constraints (cycles of plant growth, periods of gathering, hunting, agricultural rhythms, migration of men in winter, etc). Obviously, the production is only one stage in the food system: once the harvest is stored, the animals are slaughtered, and the oil, butter and cheese manufactured, it is necessary to find the means for preserving these food products, so essential in surviving until spring. This necessary preservation involves altering the food's form, consistency and taste. We will now discuss the seasonal activities of production and preservation.

In spring, snow gradually melts and streams fill with running water as increasingly high alpine areas are released one by one from snow-cover. The mountain dweller knows that an intense working life is beginning. The more his days lengthen, the more his nights shorten. It will be necessary for him to plough, smoke, weed, sow and finally hoe fertile parcels; to clean up and re-fill the many irrigation channels to water growing plants, cereal patches (wheat, rye, oats and barley), leguminous plants, potatoes, cabbages and raves; to prune fruit trees; to prepare the kitchen garden which will provide the family with many of the ingredients for their summer meals. At the same time, the natural and artificial meadows at a lower altitude (in valley bottoms and on mountain slopes) grow and are soon to give the first hay cut. At this time of year, everything is happening around the permanent village: men, women and children are brought together under the family roof to take part in domestic and agricultural tasks. The few sheep, goats and bovines which comprise the family herd finally rediscover the beneficent spring light after several months spent in the darkness of the cattle shed. In the meadows around village neighbourhood, ewes and their frisky new born lambs thrive on the grasses and flowers of the awakening land. Every day, a person or a child from the village shepherds the communal herd into the mountains, uniting everyone's animals. The "turns of duty" are organised in proportion to the number of animals held by each family. Every evening, when the herd returns to the village, a member of the family recovers his small number of livestock and returns it to the stable to spend the night, without forgetting to draw animals whose milk can be used (goats and cows). Early in the morning, the housewife goes down to the stable to carry out the morning milking and to tend to farmyard animals (hens and rabbits), while men prepare the livestock food rations. The men then spend the day outside preparing the fields which are to bear the summer harvests, sometimes joined later by the children, sometimes by the women.

In summer, the hours spent working the fields exceed our current notion of agricultural work. Men and women of all ages rise at four o'clock in the morning, drink coffee or chicory with a piece of bread, and they go to work, this early, so as to benefit from the freshness of the morning shade. Whereas men and children go into the fields, women bustle about doing a large number of domestic activities: seeking water from the fountain for animals and to provide for the house, preparing lunch, which will be carried into

the fields mid-morning and soup which, summer and winter, midday and evening alike, is the main component of rural meals; then they will join men in the full summer heat and help them in the cultivated fields. At the same time, it is necessary to organize the hay harvest in the many meadows. These meadows are distributed at altitudes varying from 1000 metres in valley bottom up to 2000 metres on the mountain slopes. During this time, when demographic pressure was at its maximum, no cultivable land was neglected. And as each mountain habitat has its one mowing period determined by altitude, peasants must juggle between all their cultivations in order to not miss the favourable moment to harvest, whilst bearing in mind weather-related constraints. Even in the high mountains, where the ground is almost bare rock, very short grass was harvested which, once dried, was called “mountain hay” and was very nutritive and distributed parsimoniously to livestock. In addition, it was necessary to go up daily to mountain pastures to count the animals present and to give them salt, to carry out the evening milking which is done on the spot or in the stable if the animals are taken down to the village every day, and finally to manufacture butter and cheese. This work was reserved for the women, and the money gathered from the sale of butter and cheese was reserved for their own purse. After being cut and dried in the field, harvests must be returned and stored in the barn, being as space-saving as possible as the quantity of cereal, plant fodder and hay necessary to nourish the animals and the family through the coming year was enormous. During this season, kitchen-garden products ripen (salads, chicory, white beets, herbs, beans, radishes, etc) and are used daily in the food, supplemented by some plants and wild herbs found in the mountains (Delcour, 2004).

In autumn, it is necessary to put cereals (wheat, rye, barley, oats) into sheaves in the fields and dried in the attic, flailed in order to remove the grains. For this task, at least two people are needed, and it is worth having three or four to beat alternatively with a very precise rhythm, striking the sheaves spread-out over the boards. The dusty grain is detached from the stem, recovered, and passed into the “vantoir” to be purified. Part of the grain is immediately ground into flour and preserved in goat- or ewe-skin bags for the making of bread for winter² (Arnaud

2. In this region, people had the habit of baking a large amount of bread at the end of autumn, all at once, to prepare for winter.

1983). The rest is preserved in wood silos or cases to be ground in spring. Wheat and rye straw is used to nourish livestock during winter and, if necessary, to stuff mattresses. Livestock returns from the mountain pastures at the end of September or mid-October, according to valley customs. It will be kept in the neighbourhood until the arrival of the first cold, after which it will be stabled until the following spring. Men select animals that are to be sold during the autumn fair (each valley sells its produce at local markets and in large fairs which are held in the more important boroughs), and those which will constitute the family livestock from one year to another. In addition, the family finishes fattening its pigs (there can be two or three pigs per family) bought during the spring fair. The pig has just spent six months in a stable, being fed on mash made up of flour, potatoes, “ers”,³ all kinds of peel, fodder of plants like alfalfa or white beets, and it reaches the end of autumn weighing a hundred kilograms or more. It will be slaughtered between mid-November and the end of December, according to the community’s practices. All fields that do not contain cereals contain vegetables or tubers instead. With the end of the season comes the time to collect leguminous plants (lentils, peas, local beans, “ers”, broad beans, etc.), the essential and immense quantities of potatoes, cabbages (also cultivated in large quantity), onions, turnips, beets, fruit (apples, quinces and pears) and nuts, which will be used to make oil. Some vegetables in the kitchen garden like carrots, leeks and marrows, are collected lastly and preserved in the cellar while being kept out of ground. They will be consumed gradually until the stock is exhausted, in general by the middle or the end of winter. Potatoes are also preserved in the cellar in a cool, dark place. Cabbages can be preserved in various ways: like potatoes, they may be kept in a heap in the cellar, or they are placed upside-down on a bar where circulating air prevents rotting (as for onions); and finally, they can be preserved thanks to snow, being placed in a heap outside under a layer of straw, with snow forming a natural insulator against frost throughout winter. Autumn is a crucial season. Stock-piling of all that has been produced occurs. People therefore know if they will be able to tide over the winter without difficulties or if they need to “tighten their belts”. It is also one of the only times of the year when they leave their own valley in order to sell production surpluses (all that is not strictly essential to the survival of family) in markets and fairs. Primarily sold are sheep livestock, *i.e.* lambs and sheep, bought by “maquignons”

3. A type of lentil cultivated to nourish livestock.

from Provence. Bovines are bought or sold and are still used for their labour for ploughing and transportation, although equips are used for these tasks more and more frequently, being more practical. Calves and cows, on the other hand, are the subject of an important trade and are sold easily: calves for their meat, and cows for their milk-producing potential.

Once winter arrives, calm returns. All is in place to support the inactivity and cold of the coming months. Nature falls asleep, inhabitants too. Snow-fall blocks routes and cuts off all external activities, and the community becomes isolated. In certain cases, men migrate for winter to sell their services in the south: they are hawkers, teachers, shepherds, farm labourers, pit sawyers, etc. Those who remain are occupied breaking-down nuts to make oil from pressed green walnuts next spring, spinning wool at the wheel, weaving cloths of hemp or flax, repairing tools and shoes, manufacturing furniture, braiding baskets with rye straw or wicker, etc. For children, the more care-free time of not going to school has arrived.

This description of the social and economic organization of the Briançonnais communities provides an account of the intimate relationship that people maintained with their environment. Let us understand by "intimate" the "man-environment" relationship, one of dependence but moreover one of symbiosis, based on a principle of "give-giving". Nature is made generous by the hand of man for man, provided that a balance is found and maintained, a balance which fluctuates at any time, and which can disappear if climatic conditions are too random.

CONCLUSION

We described here the elements determining the high-alpine food system from the point of view of environmental constraints (geographical and climatic); honed in on the situation characteristic of the High-Durance valleys; the need for the inhabitants to develop a subsistence economy based on cereals, mixed-farming and extensive breeding. We also saw that where people produced the majority of foodstuffs, they alone could not consume them as a part had to be sold, and conversely, inhabitants were obliged to buy food stuffs and materials they could not produce themselves.

Although economic and technological changes came about in the middle of the nineteenth century, the high-alpine diet remained relatively unchanged. For the mountain peasants of the northern Hautes-Alpes, bread and potatoes constituted, as described, the principal elements of daily food consumption. A soup of these basics was consumed every day, for every meal. It was made up of potatoes and various vegetables: cabbages, turnips, etc, to which it was added a little milk, flour or softened bread, and a piece of salted bacon. This soup was called the *soup di bastoun* or “soup of stick”, because a spoon was supposed to stick upright out of it, and for many people of the country it was considered the best meal: *Lou meilhour medecin es lou toupin*,⁴ said the peasants. Their remaining food comprised turnip gratins, home made pastas, dairy products, eggs and some pork and goat salted meat.

When the furniture inventories of the seventeenth and eighteenth centuries mention meat provisions, it is always of cow or ewe meat, of which certain cuts were placed at the sides of the barn to be naturally frozen, whilst other salted cuts were placed in a specific room (“la chambre ménagère”: room to conserve food stuffs). Pork does not seem to have played an important part in the diet until late in the nineteenth century, after which it became essential to the high-alpine peasant’s autarkical economy. Indeed, as the proverb “in the pig all is good” says, pig raising is extremely profitable. Almost the entire carcass, in its various parts, could be preserved for many months thanks to salting. From the end of the nineteenth century and until the 1980s, potatoes and pork were to constitute the characteristic elements of high-alpine peasant food. Fresh meat was consumed only in prosperous localities (boroughs and cities) or for Sunday meals and feast days (meal of the “jailles”,⁵ weddings, baptisms and other official receptions). The rather abundant game made it possible to vary the menu (wild boar, roe-deer, chamois, marmot, partridge, cock, etc). Hunting provided fresh meat, a welcome contribution during the coldest months where otherwise the only meat available was salted. For lunch on Sundays and feast days, rural families replaced butcher’s meat, which was too expensive, with farmyard products (the famous boiled chicken).

4. «The best doctor is soup».

5. This meal occurs on the day the pig is killed. The family who owns the animal offers people present to help a meal composed of fresh pieces of pork.

The mountain environments are naturally well adapted to rearing livestock because nature provides all that is necessary to fatten animals at little expense: space, water and vast nutritive grass surfaces. The exploitation of mountain pastures requires only a small investment in time and effort, significantly less than that required by agriculture: man must only choose the time period and the place for his herd to be left to be fed for several months under the attentive eye of a guard. Mountain pastures offer indeed an immense and readily available resource. The extensive breeding of cattle is thus good business because it constitutes for the owner an currency-exchange of great value. However, the Alpine economy remained for many centuries a very agricultural one, and it is only during the second half of the nineteenth century that breeding of bovines for dairy production and of sheep for meat became dominant. It is rather astonishing that mountain dwellers went to so much trouble to establish an agricultural economy where a pastoral economy appears to be more rewarding. This is why the majority of the Alpine diet depended on the cereals cultivated, primarily wheat, until the end of the nineteenth century. But the mountain peasant's choice to develop agriculture and breeding jointly is easily explained: on the one hand, by the need to produce everything required on the same location (Cézard 1981); on the other hand, by the precariousness of mountain farming, where climatic catastrophes are not rare.

BIBLIOGRAPHICAL REFERENCES

- Arnaud, Claude
 1983 *Une mémoire de Saint-Véran, vie traditionnelle et patois queyrassins*. Grenoble: Éditions du Centre alpin et rhodanien d'ethnologie.
- Cézard, Marguerite M.
 1981 *La Vallouise à travers l'histoire*. Gap: Société d'Études des Hautes-Alpes.
- Chaudet, Pierre & Paul Pons
 1975 *Les Hautes-Alpes, hier, aujourd'hui, demain. Tome I. La Nature-L'Homme*. Gap: Société d'Études des Hautes-Alpes.

- Delcour, Denise
2004 *Plantes et gens des Hauts, Usage et raison de la flore populaire médicinale haut-alpine*, Forcalquier, Haute-Provence: Les Alpes de Lumière (Coll. Les cahiers de Salagon 9).
- Han, Aime
1977 *La Vallouise par un de ses fils*. Gap: Imprimerie Louis-Jean.
- Leroy Ladurie, Emmanuel
1983 *Le climat depuis l'an mil*. Paris: Flammarion.
- Mallé, Marie Pascale
1999 *L'habitat du nord des Hautes-Alpes, patrimoine architectural et mobilier*. Aix-en-Provence: Association pour le patrimoine de Provence et Société d'Etudes des Hautes-Alpes.
- Pogneaux, Nathalie
2001 *Le Vignoble d'altitude*. L'Argentière-La Bessée: Éditions du Fournel.
- Rousselot-Pailley, Aurélie
2005 «Les activités humaines liées à l'eau dans la vie quotidienne des habitants de la vallée de Vallouise (Hautes-Alpes)», in Gilles Boëtsch (dir.) *L'homme et l'eau en milieu montagnard*. Gap: Éditions des Hautes-Alpes.
- Thivot, Henry
1995 *La vie privée dans les Hautes-Alpes vers le milieu du XIXe siècle*. Gap: Editions Louis-Jean.

Del Pirineo a la Cordillera Ibérica: Sistemas alimentarios en las montañas de Aragón (siglos XI-XV)

María Luz Rodrigo Estevan

INTRODUCCIÓN

Dos áreas de montaña delimitan Aragón como región natural e histórica: el Pirineo y el Sistema Ibérico. La posición geográfica de ambos conjuntos montañosos determina las características físicas de clima, relieve, fauna y vegetación del territorio aragonés y configura paisajes, modos de vida y actividades humanas singulares que sólo se comprenden en su complejidad al ser contemplados desde la historia. La investigación que hemos desarrollado trata de profundizar en el conocimiento y evoluciones de los sistemas alimentarios de estas sociedades de montaña durante buena parte del período medieval (siglos XI-XV). Para ello, ha sido necesario analizar los mecanismos tradicionales de explotación de los recursos naturales en algunos de los principales territorios montañosos de Aragón: nuestra atención se ha centrado en las actividades de subsistencia y de intercambio que generaron en estas centurias la agricultura, la ganadería, la caza, la pesca y los aprovechamientos alimentarios del bosque. Desde este observatorio hemos podido percibir y valorar las evoluciones experimentadas en la alimentación, el paisaje y las formas de vida de unas sociedades de montaña que se han visto afectadas por profundos cambios demográficos, por la instalación de diferentes formaciones políticas, sociales y religiosas en su territorio, por las sucesivas orientaciones económicas de los poderes establecidos o por las crecientes influencias exteriores que convergen en el marco temporal y espacial de estudio.

ARAGÓN, PAÍS DE MONTAÑAS

Las mayores cumbres del Pirineo, la principal cadena montañosa de la Península, se alzan en Aragón, en la frontera natural con Francia (Aneto, 3404 m;

Posets, 3367 m.; Monte Perdido, 3355 m). Históricamente, los pasos del Portalet y del Somport han permitido el contacto con los territorios del norte y el intercambio poblacional, cultural y económico. Los ríos y arroyos pirenaicos –que discurren transversalmente a la cordillera (N-S)–, determinan numerosos valles en los que se ubican las principales poblaciones en cotas de altitud comprendidas entre los 500 y 1500 m. El Pirineo Occidental (Jacetania y Alto Gállego) es, sin duda, más húmedo que el oriental, pues recibe la influencia oceánica en forma de lluvias abundantes durante todo el año. Por el contrario, en el Pirineo Oriental (Sobrarbe y Ribagorza), las precipitaciones son débiles y las temperaturas extremas, propias del clima continental.

En dirección NO-SE, Aragón queda atravesado por la Cordillera Ibérica, de alturas más modestas que el Pirineo. Las más importantes –Albaracín (1936 m.), Javalambre (2018) y Gúdar (2028)– se ubican en la provincia de Teruel, al sur de Aragón. El concepto de “montaña” se sustituye aquí por el de “sierras” y “montes”. La escasez de lluvias (1000 mm anuales) y la estrechez de los valles fluviales determinan la vocación ganadera y forestal de estas tierras, donde la agricultura apenas tiene entidad.

Los hábitats y las formas de vida de ambas regiones quedaron plenamente constituidos en el siglo XIII y apenas han evolucionado hasta el siglo XX. La población del Pirineo se concentró en villas de tamaño medio –Ansó, Hecho, Canfranc, Benasque, Sallent, Panticosa, Biescas– que vertebraron el territorio rural en torno a numerosas aldeas y *pardinas* (Ubieto, 1987). En el Sistema Ibérico turolense, la dispersión de habitantes en pequeños núcleos alejados unos de otros motiva que los *mases* y las pequeñas aldeas situadas entre los 1000 y 1600 metros de altitud sean la base del sistema tradicional de explotación agraria del territorio en las extensas y solitarias áreas serranas (Hernández, 2005).

Estas sociedades de montaña se desarrollaron en un espacio que, en los siglos medievales, fue frontera contra el Islam y contra los reinos cristianos circunvecinos. El largo proceso de la expansión cristiana sobre al-Andalus marca las diferencias entre los dominios feudales y las autárquicas formaciones políticas del Norte aragonés, que se gestaron en el siglo X, y las sociedades del Sur, consolidadas a partir de los siglos XII y XIII, donde la ciudad se constituye en centro administrativo y económico que atrae a nuevos pobladores, articula el entorno rural y forestal, estimula las actividades económicas y posibilita la circulación de productos y mercancías en un orden complejo de intercambios.

Por un lado, los valles del Pirineo se encuadran en un sistema feudal de enclaves defensivos y monásticos caracterizados por la debilidad de los rendimientos agrícolas y la existencia de unos circuitos internos de redistribución de excedentes agropastoriles muy limitados y autárquicos. Por otro lado, las sierras del Sur acogen a una sociedad más abierta donde la monarquía y la nobleza estimularon –mediante *fueros* y cartas de franquicia y privilegios– la llegada de repobladores, el desarrollo de una economía vinculada a la producción de lana y cereal, la explotación del bosque y la circulación e intercambio comercial de diversos productos con Valencia y Castilla.

LAS FUENTES DE INFORMACIÓN

En los valles y montañas pirenaicas, la documentación generada por los dominios eclesiásticos y las posesiones de la nobleza permite abordar el estudio de los sistemas alimentarios. Las contabilidades de castillos y monasterios, el pago de censos en alimentos, los almuerzos de los peones agrícolas, las *alifaras* o disposiciones personales sobre ágapes funerarios, mercantiles y festivos, las normas legales para la explotación de la caza y la pesca, la protección de los productos agrícolas y de los derechos de pasto, el sistema de abastecimiento de los mercados locales y regionales y los registros aduaneros, entre otras fuentes archivísticas, permiten reconstruir y evaluar los aspectos esenciales y peculiares de la alimentación pirenaica en el período estudiado.

Al sur del Sistema Ibérico, el análisis de la documentación jurídico-legislativa –principalmente los *fueros* y privilegios concedidos por la monarquía y la nobleza local y las detalladas disposiciones municipales– y de la documentación económica sobre modelos y prácticas agropecuarias, mercados y comercialización, se complementa con los resultados de la arqueozoología. Y la información recopilada permite analizar las estrechas relaciones que existen entre las formaciones políticas, los sistemas productivos y los comportamientos alimentarios.

MODELOS ALIMENTARIOS EN EL SUR DE ARAGÓN:
LA SIERRA DE ALBARRACÍN

Los documentos escritos y la arqueozoología permiten conocer nuevos aspectos de la dieta carnívora de las sucesivas formaciones sociales (musulmanas y cristianas) que habitaron las montañas del sur aragonés entre los siglos XI y XV. Los análisis de restos óseos de mamíferos y aves encontrados en Albarracín (Serrano, 1985; Aguilar, 1991; Moreno, 2004) aportan una información básica para establecer vinculaciones entre los sistemas políticos, económicos y culturales y la alimentación de las diversas comunidades montañosas que se suceden en el tiempo.

A comienzos del siglo XI, tras la desaparición del califato de Córdoba, Albarracín es la capital política de un pequeño reino musulmán *-taifa-* que desempeña un destacado papel estratégico y económico en el noreste de la Península hasta 1104. Los restos animales estudiados por Moreno confirman la existencia de un grupo humano reducido y de alto *status* social –la corte de los *Banu Razin-* que consume carnes variadas y de la mejor calidad (patas de corderos de menos de 2 años), una escasa presencia de carne de vacuno y caza (ciervo, jabalí, conejo, liebre) y un destacado complemento alimentario procedente de aves (gallinas, gansos, patos y, en menor medida, perdiz). Esta tendencia en los hábitos alimentarios encaja perfectamente con las informaciones suministradas por libros de cocina, tratados médicos y otros textos hispanomusulmanes acerca de las carnes más valoradas y nutritivas en la sociedad andalusí (Marín y Puente, 2005) y con las estrategias productivas ganaderas desarrolladas en un territorio con grandes limitaciones de pastos de invierno (Castán y Serrano, 2004).

La ocupación almorávide hace desaparecer la vida de la corte de Albarracín y a fines del siglo XI una pequeña guarnición militar se instala en la fortaleza. Hasta mediados del siglo XII, los restos zooarqueológicos constatan un menor número de habitantes en el enclave y un deterioro de la actividad ganadera. La necesidad de aprovisionamiento obliga a la ingesta de los animales más viejos y más grandes, es decir, hay un aumento del consumo de ovejas adultas y de especies de gran tamaño (vacas, caballos, ciervos). Los cortes óseos indican que la guarnición militar sigue consumiendo las mejores partes de cada animal.

Desde 1145, las sierras turolenses se integran en el dominio de los gobernadores musulmanes de Levante. El grupo social que ocupa el castillo

ya no es exclusivamente consumidor y ahora la dedicación agropecuaria se impone sobre la política y militar y este hecho determina cambios fundamentales en la alimentación. Moreno relaciona la reducción del consumo de cordero con el inicio de movimientos trashumantes entre las sierras de Teruel y Murcia y con la demanda de carne y lana generada en los mercados urbanos del Levante. Los rebaños domésticos dan paso a una ganadería trashumante que destina al consumo local los animales viejos y obliga al consumo de carne de especies más disponibles y baratas. El veto islámico sobre la ingesta de cerdo convierte la carne de conejo en la más consumida después de la de carnero y de oveja. La preferencia por la carne de caballo parece indicar que muchos de estos animales son empleados para la defensa del territorio, en las labores campesinas y en las actividades pastoriles.¹ La zooarqueología remarca, además, que no hay evidencias significativas de consumo de caza mayor, aves y pescado² y que, contrariamente a lo que ocurría en períodos anteriores, en estos momentos se comen todas y cada una de las partes de los animales sacrificados.

-
1. Indudablemente, el carácter fronterizo frente a las tierras valencianas y castellanas hizo que caballos y caballeros fuesen elementos indispensables durante todo el período medieval. El aprovechamiento agrícola y cárnico del caballo fue, sin duda, consecuencia de ello. A comienzos del siglo XV, una sentencia a favor de la ciudad de Albarracín refleja, precisamente, el conflicto sobre usos de la dehesa de la ciudad por parte de las yeguas como ganado de labor (Latorre, 2003: II, 34).
 2. Moreno considera que la menor cantidad y variedad de restos de aves a partir de este período y a lo largo de los siglos cristianos puede deberse, simplemente, a factores taxonómicos ya que los restos faunísticos se hallan muy fragmentados en este nivel. Aún así, es plausible relacionar este menor número de restos de aves con un cambio significativo en la dieta de los pobladores del enclave motivada por el nuevo orden social, económico y cultural dominante. Agradezco a Marta Moreno las informaciones suministradas acerca del estudio de restos de aves de este yacimiento, que permanece inédito y que realizó el investigador ya fallecido F. Hernández Carrasquilla.

NÚMEROS Y PORCENTAJES DE RESTOS FAUNÍSTICOS ORGANIZADOS
 POR PERÍODOS (ALBARRACÍN, TERUEL, SIGLOS XI-XIV)

TAXA	1046-1104	1104-1145	1145-1170	1170-1284	1248-1361					
	Nº	%	Nº	%	Nº					
MAMÍFEROS DOMÉSTICOS										
<i>Entre paréntesis, número de dientes aislados</i>										
Caballo (<i>Equus caballus</i>)	13 (2)	<1,0	17 (2)	1,2	526(21)	9,6	341 (34)	10,2	67 (22)	3,3
Asno (<i>Equus asinus</i>)	-	-	2	<1,0	14	<1,0	36	1,0	26 (1)	1,3
Équidos	1	<1,0	8	<1,0	549	10,0	50	1,5	11	<1,0
Ganado vacuno (<i>Bos taurus</i>)	226 (6)	3,3	138 (3)	9,9	154 (3)	2,8	590 (54)	17,6	235 (37)	11,5
Oveja (<i>Ovis aries</i>)	927	13,5	188	13,5	779	14,2	370	11,0	345	16,9
Cabra (<i>Capra Hircus</i>)	134	2,0	49	3,5	44	<1,0	68	2,0	38	1,8
Oveja/cabra (<i>Ovis/Capra</i>)	5.063 (216)	73,8	888 (68)	63,7	2.241 (173)	40,8	1.487 (174)	44,5	1.029 (95)	50,4
Cerdo/jabalí (<i>Sus sp.</i>)	54 (18)	<1,0	37 (9)	2,6	14	<1,0	204 (38)	6,1	112(15)	5,5,
Perro (<i>Canis familiaris</i>)	4	<1,0	-	-	3	<1,0	14	<1,0	(1)	-
Gato (<i>Felis catus</i>)	3	<1,0	-	-	7	<1,0	5	<1,0	3	<1,0
TOTAL MAMÍFEROS DOMÉSTICOS	6.425 (242)	93,6	1.327 (82)	95,2	4.331 (197)	78,8	3.165 (300)	94,7	1.866 (171)	91,4
MAMÍFEROS SALVAJES										
Ciervo (<i>Cervus elaphus</i>)	69 (7)	1,0	25 (1)	1,8	39 (1)	<1,0	151 (8)	4,5	165 (33)	8,0
Corzo (<i>Capreolus capreolus</i>)	2	<1,0	1	<1,0	-	-	-	-	-	-
Liebre (<i>Lepus sp.</i>)	121	1,8	4	<1,0	2	<1,0	3	<1,0	-	-

Conejo (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)	247 (11)	3,6	37	2,6	1.111	20,2	24	<1,0	9	<1,0
Tejón (<i>Meles meles</i>)	-	-	-	-	6	<1,0	-	-	-	-
Lobo (<i>Canis lupus</i>)	-	-	-	-	-	-	-	-	2	<1,0
Zorro (<i>Vulpes vulpes</i>)	-	-	-	-	1	<1,0	-	-	-	-
Lince (<i>Lynx Lynx</i>)	-	-	-	-	3	<1,0	-	-	-	-
TOTAL MAMÍFEROS SALVAJES	439 (18)	6,4	67 (1)	4,8	1.162 (1)	21,2	178 (8)	5,3	176 (33)	8,6
TOTAL MAMÍF. IDENTIFICADOS	6.864 (260)	100	1.394 (83)	100	5.493 (198)	100	3.343 (308)	100	2.942 (204)	100
MAMÍF. NO DETERMINADOS	2.489	25,9	342	18,8	2.747	32,5	1.464	28,6	1.506	40,1
AVES	2.525		800		60		29		11	
PECES	4		-		-		-		-	
MOLUSCOS	-		74		107		-		-	

Fuente: Marta Moreno García (2004: 261-262)

El poder islámico es sustituido a fines del siglo XII por el dominio de las autoridades cristiano-feudales. El linaje nobiliario de los Azagra mantiene la independencia de esta región frente a los estados cristianos y musulmanes colindantes durante más de un siglo (1170-1284), introduciendo importantes cambios políticos, socioeconómicos y culturales en la sierra. Los hábitos alimentarios son, sin ninguna duda, un excelente indicador de estas transformaciones. La conquista de Valencia (1238) consolida nuevas posibilidades económicas: afianza las rutas de trashumancia y los cada vez más grandes rebaños de ovinos se orientan hacia la producción de lana. En consecuencia, es necesario diversificar las fuentes de abastecimiento cárnico. Ello explica el aumento de restos óseos de vacuno y de porcino –que no encuentra ningún veto religioso en el enclave ahora cristiano–, aunque las ovejas y los corderos siguen ocupando un lugar muy destacado en el consumo total de carne (57%). La instalación de la nobleza cristiana en el castillo provoca, por otra parte, una demanda de calidad que se refleja en una preferencia por la carne de animales domésticos jóvenes –cordero y cochinillo– y por la carne de venado.

La disminución de los restos de conejo y de pescado encontrados en este período y los siguientes ocasiona un problema y entra en colisión con la información archivística localizada y con las prescripciones cristianas sobre abstinencia y consumo de pescado. En efecto, los privilegios reales autorizando la cría de conejos en parcelas acotadas de monte y de regadío así como las regulaciones sobre pesca en determinados tramos de ríos y arroyos (Gargallo, 1996: docs. 91, 165, 280) evidencian la necesidad política de potenciar y proteger de manera eficaz los recursos naturales que satisfacen la demanda alimentaria cotidiana de una población en plena expansión (Rodrigo, 2003; 2004b; 2006).

La incorporación de Albarracín a la Corona de Aragón en 1284 abre nuevas posibilidades de desarrollo económico basadas en las relaciones con la zona de Levante y la serranía de Cuenca. Los privilegios reales fomentan la instalación de nuevos pobladores y establecen normas precisas para la explotación pecuaria, agrícola y forestal de estas montañas en un período en el que se suceden las crisis de subsistencias y los problemas de sobreexplotación del terrazgo son crónicos (Gargallo, 1996, II: 448; Villanueva, 2006, II: 44-71). A pesar del relieve, el clima y el carácter fronterizo de la región, se produce un desarrollo de la explotación colectiva de vastas áreas de pastos y de bosque. Los aportes alimentarios de la ganadería, la caza y la pesca en estos espacios comunales se

complementan con los procedentes del cultivo de cereales –panificables y para alimento de ganado– y de las huertas instaladas en los pequeños valles de ríos, arroyos y barrancos o en las zonas de climatología más suave como Bezas.

Los restos de aves encontrados en las campañas arqueológicas de la Torre del Andador (Aguilar, 1991) informan sobre las especies domésticas y de caza que consume la guarnición de soldados encargados de la defensa de este territorio fronterizo con Castilla. Los cortes y fracturas de los huesos indican que las aves eran llevadas enteras a la fortaleza para ser cocinadas y troceadas en raciones de tamaño uniforme que, posteriormente, se distribuían entre la tropa. Las especies mejor documentadas son el ánsar común (*Anser Anser*), la gallina (*Gallus Gallus*), las palomas (*Columba Oenas*) y la perdiz roja (*Alectoris Rufa*). Este consumo contrastado por la arqueozoología corresponde con precisión con las teorías medievales sobre la dieta idónea de los guerreros. Sirva de ejemplo, entre otros tratados sobre el tema, el capítulo LXVII del *Libro de los Estados* (1327-1337) de don Juan Manuel, en el que se especifican las características de la alimentación que conviene a los hombres de armas: “Pero la mayor parte del comer, et lo que más usare, primero, que sean gallinas o capones et perdizes”.

A partir del siglo XIV, la documentación escrita testimonia la preocupación provocada por la sobreexplotación de las especies animales de los montes ibéricos. Los mandatos reales señalan ya en 1294 la prohibición de cazar con ballesta y con lanza los osos, ciervos y otros venados de los montes de Cabroncillo, Ademuz, Arcos de las Salinas y Camarena, en el ámbito rural del sur de Aragón. En los años siguientes las restricciones alcanzan a la villa y aldeas de Teruel, a Mosqueruela y a las serranías de Albarracín. Por las mismas fechas se prohíbe, también, la captura indiscriminada de conejos y perdices mediante lazos y redes (Gargallo, 1996: docs. 262, 302, 326; Rodrigo, 2003). La afluencia de repobladores, la proliferación de cultivos intensivos, el crecimiento espectacular de la cabaña ganadera, las roturaciones ilegales de monte y el incremento de las dehesas particulares y municipales asestan un duro golpe a la tradicional explotación colectiva de la tierra. Resulta lógico pensar que las progresivas trabas legales para la explotación del bosque unidas a la especialización ganadera y cerealista alcanzada en el siglo XIV provocaron un empobrecimiento de la dieta campesina en esta centuria. Empobrecimiento que no es posible compensar ni subsanar con los productos que llegan a través de los circuitos comerciales establecidos con los territorios y reinos circunvecinos.

Los registros de aduanas del sur de Aragón informan, ante todo, del volumen global del comercio y de sus repercusiones en la economía forestal y pastoril de estas montañas a mediados del siglo XV (Sesma, 2001). En relación con la alimentación, estos documentos señalan la circulación puntual hacia los mercados de Valencia de piezas de caza –piernas de ciervo saladas, conejos, liebres, perdices–, de embutidos y productos charcuteros –de cerdo salvaje y de jabalí principalmente–, de quesos y de trigo. Esta parca enumeración contrasta con las importantes cantidades y variedades de productos que alcanzan la serranía procedentes de zonas productoras más o menos cercanas –vino de Teruel, aceite del Bajo Aragón, quesos de San Mateu y de Tronchón, frutas frescas del valle del Jiloca– y de los reinos colindantes (Villanueva, 2006). De procedencia valenciana destaca la llegada de vino de Sagunto y el Alto Palancia, de arroz del valle bajo del Turia y del Júcar, y de pasas, frutas confitadas y dulces de Segorbe y Alicante (turrones, pan de higos, *alfeñique*, *avellanate*, *piñonate*, *citronat*...)

Las importaciones de pescado marino ponen de manifiesto que la pesca en ríos, arroyos y lagunas no satisfacía la demanda durante los días de ayuno y abstinencia exigidos por la Iglesia. Desde los puertos de Valencia y de la costa cantábrica llegan a las sierras turolenses una amplia diversidad de especies y calidades de pescados. Los mercados locales distribuyen en sus áreas de influencia las especies más habituales y baratas –las sardinas (*Sardina pilchardus*), los arenques (*Clupea* spp.) y el congrio (*Conger Conger*)– y los pescados de mayor prestigio como el atún (*Thunus* spp.) y la merluza (*Merluccius gayi*). También se distribuyen, en mucha menor medida, las sepias (*Sepia officinalis*), los gallos (*Lepidorhombus whiffiagonis*) y las anguilas frescas (*Anguilla anguilla*) de la Albufera de Valencia. La comercialización de pescado se hacía en la modalidad de fresco (mediante el uso de hielo y paja o el transporte de peces vivos en toneles), *frescal* (con sal y hierba húmeda), salado, seco o ahumado y remojado. Aunque la zooarqueología documenta muy pocos restos, la información escrita revela una significativa participación del pescado fluvial y marino en la dieta de las sociedades medievales del Sistema Ibérico (Rodrigo, 2004a; Villanueva, 2006).

SOBRE LA ALIMENTACIÓN EN LAS MONTAÑAS Y
VALLES DEL PIRINEO

El trigo (*Triticum spp*), el centeno (*Secale cereale*), la avena (*Avena sativa*) y el ordio (*Hordeum vulgare*) son los cultivos panificables más extendidos en el área pirenaica durante los siglos medievales.³ El cereal más apreciado, el trigo, se cultivó tanto en las tierras altas como en los pies de monte o *somontanos*, de clima más benigno. Y se utilizó en el pago de tributos y en transacciones económicas. Su calidad y pureza fueron muy valoradas, sobre todo en tiempos de carestía, cuando el centeno se convertía en el cereal panificable más popular. En cuanto al consumo de ordio –considerado un producto apto para alimentación animal y para ser entregado como limosna a los pobres⁴– ofreció siempre importantes resistencias y rechazos entre la población.

Tomado con agua o solo, el vino es alimento indispensable para todos los grupos sociales que conforman la sociedad medieval.⁵ El ideal de autoabastecimiento llevó a desafiar las adversas condiciones edafológicas y climáticas y el viñedo se extendió por todo el territorio del Prepirineo. Pero su producción no logró satisfacer la demanda y buena parte del vino consumido llegó de la tierra baja, de los *somontanos*. La extensión del viñedo fue una realidad fomentada por el modelo agroalimentario feudal con fórmulas jurídicas como la *complantatio*, que permitió a los montañeses adquirir de manera vitalicia o perpetua la mitad de la viña plantada en los terrenos yermos cedidos, generalmente, por un noble terrateniente o por un monasterio; y como la *enfiteusis*, esto es, la cesión definitiva del dominio útil de un viñedo a cambio de una tributación anual (Rodrigo, 2001).

-
3. La distinción entre ordio y cebada está ampliamente documentada: el 30 de junio de 1287, el monasterio de Santa Cruz de la Serós acuerda la recepción de un tributo anual de *XVIII kafices de pan, VI kafices de trigo, VII kafices d'ordio e V kafices de civada* (Sánchez, 1986: doc. 129).
 4. Lo mismo sucede con la ingesta de otros cereales de consumo animal: [] *ipsa cibara que solita erant dare equos nostros in Quadragesima ut sint data in elemosinam pauperibus* (Ubieto, 1976: doc. 255).
 5. Algunos monasterios del Pirineo, como el femenino de Santa Cruz, permiten el consumo de vino puro: *si aliqua monacha voluerit vinum sine aqua, videndo et intelligendo qualiter vinum sustulerit aquam, per eamdem mensuram ei detur* (Sánchez, 1986: doc. 92).

Oves et bederros constituyen el grueso de la cabaña ganadera de la mayor parte de las propiedades señoriales. A tenor de las menciones documentales, junto con el cerdo es la especie animal más consumida. A lo largo y ancho de los valles pirenaicos, durante siglos, el carnero, el pan y el vino constituyen los elementos principales de ciertos convites muy difundidos: las *alialas* que rubrican los contratos de compraventa y las *poranimas* funerarias que se ofrecen a familiares y convecinos del difunto (Rodrigo, 2004a). Aunque las reglas monásticas prohíben teóricamente el consumo de carne, las normas de vida conventual suelen contemplar la posibilidad de su ingesta en circunstancias concretas: fiestas religiosas, aniversarios, conmemoraciones... Circunstancias y momentos de consumo cárnico que jalonan el calendario y, por tanto, quedan muy lejos de ser ocasiones excepcionales (Sánchez, 1986: docs. 72 y 92).

A diferencia de lo observado en las montañas de Teruel, los valles del Pirineo conocieron un mayor desarrollo de los cultivos intensivos de huerta, indispensables en la alimentación medieval. Se documenta la producción de judías, ajos, cebollas, puerros, coles, legumbres y de variadas frutas jugosas y secas –manzanas, peras, ciruelas, membrillos, nueces–, gracias a la combinación de varios cultivos de superficie y arbolado en un mismo plano (la técnica agrícola denominada hasta hoy *de suelo y vuelo*). La importancia de estos productos en las raciones alimentarias cotidianas se trasluce en la protección que las leyes locales y del reino desarrollan en torno a huertos y frutales. Los legisladores imponen expeditivos castigos y prevén indemnizaciones de daños con el objetivo de minimizar los robos y las destructivas entradas de animales y ganados en las tierras cultivadas.

En una sociedad profundamente adoctrinada, el sistema religioso-cultural condiciona la vida de señores propietarios y campesinos dependientes y obliga a obtener y consumir pescado a cualquier precio. Como sucede en las montañas del Sur, en los valles pirenaicos el pescado fresco procede, en su práctica totalidad, de los cursos de agua. Las especies capturadas eran, fundamentalmente, la trucha (*Salmo trutta*), el barbo (*Barbus barbus*) y la madrilla (*Chondroxoma toxostoma*). El fomento de la cría de pescado se documenta a partir del siglo XIII en los dominios señoriales con la instalación de pequeñas piscifactorías en azudes y embalses. No obstante, la importancia de los circuitos comerciales va a ser, nuevamente, esencial: a tenor de los testimonios escri-

tos, el congrio y el arenque son los pescados de mayor demanda y consumo en esta región alejada del mar.

Los registros de aduanas (Sesma, 2006) recogen, entre otros aspectos, los modestos intercambios alimentarios de los mercados comarcales pirenaicos. Las importaciones del Sur de Francia se registran en Canfranc mientras que las exportaciones son anotadas en la aduana de Jaca, centro rector del Pirineo central y principal puerta de comunicación entre el valle del Ebro y las regiones de Pau y Toulouse. En un ámbito de desarrollo muy limitado, al margen de los grandes circuitos del comercio exterior de la Corona de Aragón, con estructuras productivas de subsistencia y con una población poco numerosa que, en consecuencia, tiene una escasa capacidad de consumo, es preciso evaluar la distribución de productos alimentarios como un fenómeno económico de importantes repercusiones en las áreas rurales a las que afecta.

La salida de alimentos hacia Francia, el Cantábrico y Cataluña queda limitada, a fines de la Edad Media, a pequeñas cantidades de excedentes locales: quesos,⁶ ajos y trigo. Mucha mayor importancia tienen los flujos de entrada, esto es, la llegada a los mercados locales de Jaca y sus montañas de productos agropecuarios. Destacan, en primer lugar, el queso, las castañas y el ganado porcino del Sur de Francia.

Según los registros de Canfranc de mediados del siglo xv, unos 20 000 kg de queso del norte o *formaje* son distribuidos anualmente en territorio aragonés; de diversos tipos y calidades, la variedad más apreciada y difundida es el queso del valle de Aspe. A través del paso del Somport, también llegan las castañas de los bosques de la vertiente norte del Pirineo. Se trata de un producto de bajo costo pero estacionalmente adquiere un valor económico nada despreciable en los mercados locales. Las cantidades que entran para satisfacer la demanda regional, no totalmente cubierta con la producción propia –hay que recordar que su harina podía emplearse en la elaboración de pan–, oscilan entre los 1500 y 4000 kg anuales. Un tercer producto introducido desde los espacios boscosos del norte es el cerdo. Cada ejercicio económico del puesto aduanero atraviesan la frontera entre 5000 y 9000 animales vivos de menos

6. En especial, el queso de Santa Cristina de Somport, elaborado a imitación del queso de Aspe (Sesma, 2006: 30).

de un año de edad. Es una comercialización especializada cuyo negocio de origen se ubica en la región del Bearn. Destinada a asegurar la nutrición familiar, la cría de puercos está generalizada en el mundo rural y en los pequeños núcleos urbanos medievales. Ello se debe, sin duda, a su fácil mantenimiento y al aprovechamiento de la totalidad de su carne y grasa que pueden, además, conservarse largo tiempo en condiciones aptas para el consumo.⁷

La actividad comercial permite, asimismo, el abastecimiento de pescado marino en los mercados pirenaicos. Las principales importaciones se producen entre febrero y abril, coincidiendo con el período de Cuaresma, y Jaca se convierte en centro distribuidor de la mercancía que procede de las costas atlánticas y cantábricas. Como pescado de calidad –unos 10 000 kg anuales– destacan tanto la merluza fresca y *frescal*⁸ de Bretaña, Cornualles y el Cantábrico, como el congrio y las sardinas cuyo origen no siempre se especifica. Todos estos pescados son introducidos en el reino de Aragón a través de Navarra. Pero el producto más popular, abundante y barato del mercado fue el arenque secado con humo, que entra a millares (entre 170 000 y 200 000 unidades al año) por la vía del Somport. En general, el consumo de pescado se documenta largamente en *alifaras*, en comidas festivas y funerarias y en recepciones realizadas en días de ayuno y/o abstinencia. Desafortunadamente, este territorio no cuenta con estudios de restos arqueológicos –ni humanos ni faunísticos– que confirmen o maten la información escrita sobre la ingesta de pescado.

ALIMENTACIÓN Y MONTAÑA EN EL ARAGÓN MEDIEVAL: REFLEXIONES FINALES

En sociedades rurales caracterizadas por el miedo a las malas cosechas y por una cultura del hambre, la seguridad alimentaria del grupo familiar se busca en la cría de animales domésticos, en la explotación de pastos, bosques y ríos

-
7. Así se constata a través de los inventarios de casas y bienes y, sobre todo, a través de las disposiciones legales aprobadas con la intención de que los propietarios de cerdos se responsabilicen de los daños ocasionados por los “puercos” sueltos que entran en huertos y campos (Rodrigo, 1997: 419).
 8. Ya hemos apuntado la diferencia entre pescado desecado con sal y el pescado “frescal”, preservado en sal pero no seco.

y en el cultivo de los pequeños campos, viñas y huertos diseminados en las inmediaciones del núcleo habitado. Así, mientras los campesinos tratan de exorcizar los años de malas cosechas y enfrentar las exacciones fiscales y las dificultades colectivas a través del autoabastecimiento, las elites señoriales logran mantener todo el año su distinción social, entre otros aspectos, gracias al consumo de productos de sus dominios territoriales y gracias a su capacidad económica para acceder a los circuitos comerciales. A lo largo del período cronológico estudiado, la información zooarqueológica y archivística ratifica cambios y rupturas en el sistema productivo que afectan directamente a la alimentación campesina: el aumento demográfico, el retroceso del bosque y la especialización económica en las montañas aragonesas obligan a una mayor dependencia de los productos ofertados en los circuitos comerciales, en clara expansión y desarrollo desde el siglo XIII.

Al norte del reino de Aragón, en los valles pirenaicos, coexisten con claridad dos sistemas alimentarios paralelos y subsidiarios el uno del otro. Por un lado, el de los señores laicos y eclesiásticos: las despensas y bodegas de sus fortalezas, casas y monasterios se nutren con los frutos procedentes de la explotación directa de una parte de sus propiedades, con las rentas en especie percibidas en las tierras cedidas a los campesinos dependientes y con los víveres conseguidos a través de compraventas, intercambios y donaciones. Por otro lado, el grupo campesino logra hacer frente a su alimentación mediante la producción extraída de parcelas tributarias y, en el mejor de los casos, de pequeñas propiedades, de la cría de animales domésticos, de la explotación del bosque y a través de la adquisición de algunos alimentos –vino, pescado– en los mercados locales (Gómez, 2001). A diferencia de lo que ocurre en el Sistema Ibérico, las posibilidades agrícolas de los valles pirenaicos permiten un mejor autoabastecimiento del campesinado, a pesar del predominio de estructuras señoriales.

En el Sistema Ibérico, el modelo económico cristiano provocó un aumento poblacional a partir del siglo XIII y una especialización ganadera que afecta a la seguridad alimentaria de los serranos. Las roturaciones de bosque se multiplican de la mano de las oligarquías locales cuyo interés económico se centra en ampliar las zonas de pastos y de cereales para el ganado, su principal fuente de ingresos cuando la guerra ya no constituye un medio de vida y ascenso social. A la par, los usos colectivos del monte se regulan y limitan con la creación de cotos y vedados donde la población no tiene acceso libre. Con

estas restricciones y la escasa capacidad agrícola del territorio, resulta extremadamente difícil el autoabastecimiento alimentario y es el comercio regional e interregional el que ofrece alguna solución a las graves carestías que se reiteran a lo largo de los siglos XIV y XV.

Tanto en las sociedades de montaña del norte de Aragón como en las del sur, el consumo de proteínas animales va a ser el más perjudicado durante el período estudiado: en líneas generales, su cantidad, variedad y calidad disminuyen en los siglos XIII-XV debido a las restricciones que imponen la producción de lana y los acotamientos señoriales, reales y municipales en los bosques, pastos y ríos de las montañas aragonesas. Sin embargo, no se debe obviar que las actuaciones legislativas y judiciales contra prácticas furtivas de caza y pesca, aprovechamientos forestales no autorizados o roturaciones ilegales de parcelas yermas y abandonadas ponen sobre la mesa, máxime en tiempos de hambres y carestías, las calladas pero continuas rebeldías campesinas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aguilar, Adolfo L.
 1991 "Las aves del yacimiento altomedieval de Torre del Andador, Albarracín, (Teruel)", en *Teruel*, 82 (I), Teruel. 183-209.
- Castán Esteban José Luis y Carlos Serrano Lacarra (coords.)
 2004 *La trashumancia en la España mediterránea. Historia, antropología, medio natural, desarrollo rural*. Zaragoza: CEDDAR.
- Gargallo Moya, Antonio
 1996 *El concejo de Teruel en la Edad Media (1177-1327)*, 4 vols. Teruel: Instituto de Estudios Turolenses.
- Gómez de Valenzuela, Manuel
 2001 *La vida en el valle de Tena en el siglo XV*. Huesca: Instituto de Estudios Altoaragoneses.
- Hernández Sesé, Ángel (coord.)
 2005 *Mases y masoveros*. Zaragoza, CEDDAR.

- Juan Manuel, Infante de Castilla
 1991 *El libro de los estados / Don Juan Manuel*. Edición, introducción y notas de Ian R. Macpherson y Robert Brian Tate. Madrid: Castalia.
- Latorre Ciria, José Manuel (coord.)
 2003 *Estudios históricos sobre la Comunidad de Albarracín*, Albarracín: Comunidad de Albarracín, 2 vols.
- Marín Marín, Manuela y Cristina Puente González (eds.)
 2005 *El banquete de las palabras: La alimentación en los textos árabes*. Madrid: CSIC.
- Moreno García, Marta
 2004 “Musulmanes y cristianos en la sierra de Albarracín (Teruel): una contribución desde la arqueozoología para la historia de la trashumancia”, en José Luis Castán y Carlos Serrano (coords.) *La trashumancia en la España mediterránea*. Zaragoza: CEDDAR. 233-262.
- Rodrigo Estevan, María Luz
 1997 “La ciudad medieval y la preocupación por el entorno rural”, en *Studium. Revista de Humanidades*, 3. 407-424.
 2001 “Viñedo y vino en el somontano de Barbastro: los siglos medievales”, en *Vinos de siglos en el somontano de Barbastro*. Barbastro: CRDO –Somontano–Prames, pp. 15-48.
 2003 “Hombres, paisaje y recursos naturales en la legislación foral aragonesa (siglos XI-XIII)”, en *La construcción histórica del paisaje agrario en España y Cuba*. Madrid: Catarata. 67-90.
 2004a “La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval”, en *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera. 601-620.
 2004b “Cazar y comer caza en el Aragón medieval: fueros, normativas, prácticas y creencias”, *El Ruejo. Revista de estudios históricos y sociales*, 5. 59-124.

- 2006 "Hunting and hunters in Medieval Aragonese Legislation", en Armin Prinz (ed.) *Hunting food and drinking wine*. Wien: Lit. 133-154.
- Sánchez Usón, María José
1986 *El Monasterio de Santa Cruz de la Serós. Contribución a la economía monástica oscense en la Edad Media*. Zaragoza: Facultad de Filosofía y Letras, Tesis Doctoral.
- Serrano Endolz, Luis
1985 *Análisis faunístico de los restos óseos de mamíferos recuperados en el yacimiento de La Torre del Andador (Albarracín, Teruel)*. Madrid: Universidad Autónoma, Memoria de licenciatura.
- Sesma Muñoz, José Ángel
2001 "El bosque y su explotación económica para el mercado en el sur de Aragón en la Baja Edad Media", en *El medio natural en la España medieval. Actas del I Congreso sobre ecohistoria e historia medieval*. Cáceres: Universidad de Extremadura. 195-215.
2006 *La vía del Somport en el comercio medieval de Aragón*. Zaragoza: Universidad.
- Ubieto Arteta, Antonio
1976 *Cartulario de San Millán de la Cogolla (759-1076)*. Valencia: Anúbar.
1987 "Las pardinas", en *Aragón en la Edad Media*, 7, Zaragoza: Universidad. 27-38.
- Villanueva Morte, Concepción
2006 *Movilidad social y relaciones económicas entre los reinos de Aragón y Valencia en el siglo XV*. Zaragoza: Prensas Universitarias.

Culinaria y organización social en torno a la frontera agrícola de México. La comida tarasca en la *Relación de Michoacán*

Rodolfo Fernández
Daria Deraga

En este texto intentamos mostrar cómo en ambos lados de una frontera agrícola común, la de Mesoamérica, un número discreto de pueblos agricultores, y otro de cazadores recolectores, dan cuenta de sus organizaciones sociales, con énfasis en sus diferencias expresas en la comida que consumían. Lo que comían representaba sus costumbres, nómadas o sedentarias, y reflejaba su imaginario común, influido, por ejemplo, en el modo en que lo conseguían.

Este trabajo revisa ambos lados de esa frontera agrícola, entre dos tipos de grupo étnico según los registra un relato novohispano del siglo XVI: la *Relación de Michoacán*.¹ Un lado es el de los tribales chichimecas: itinerantes, cazadores-recolectores, espléndidos arqueros, que se llamaban uacúsecha, lo que aparentemente significaba águilas; el otro lado es el de la gente agricultora y sedentaria, organizada en varios señoríos, asentados de antaño en la cuenca de Pátzcuaro. Los de ambos sectores, a través de lo que comen, y

-
1. Jerónimo de Alcalá, *Relación de las ceremonias y ritos y población y gobernación de los indios de la provincia de Michoacán* (coord. Moisés Franco Mendoza), Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado de Michoacán, 2000. La *Relación de Michoacán* es un texto novohispano, de autor no explícito; data, de manera aproximada, del segundo cuarto del siglo XVI y su destinatario principal parece haber sido el virrey Antonio de Mendoza. Se puede considerar como una obra pionera del conjunto de textos posteriores que Walter Mignolo (1992) designa como relaciones de la conquista y de la colonización. De acuerdo con Mignolo, estas relaciones, se caracterizan por sus rasgos pragmáticos y organizativos; y se distinguen del grupo de las ‘cartas relatorias’ y del de las “crónicas” o “historias”. El núcleo de este tipo discursivo lo ejemplifican las *Relaciones geográficas de Indias*.

en qué circunstancias lo hacen, ilustrarán los imaginarios comunes de cada conjunto, que también podríamos llamar intersubjetividades.

Nuestros actores son los grupos étnicos tarascanos de Michoacán, durante el Posclásico tardío mesoamericano; de los cuales uno lo conocemos de manera clara como tribu cazadora cuando comienza el mito, en un pasado remoto no definido. Una media docena más de estos grupos, eran señoríos agricultores.²

La *Relación de Michoacán* es la epopeya uacúsecha, que incluye los ritos fundacionales y de origen de esta etnia, que empezó siendo tribu nómada y de manera rápida logró convertirse en un señorío sedentario, y construir luego un estado fuerte y expansivo conquistando a los demás grupos tarascanos. Durante la mayor parte del relato sale a la luz el contraste entre unos y otros, a menudo caracterizado por los diferentes alimentos que unos y otros ingieren, o por circunstancias asociadas a su producción y consumo. Nos muestran sus diferentes maneras de ver el mundo, no obstante compartir y haber compartido de antaño, lengua, panteón y sangre, como el gusto por comer carne humana.

El primer episodio en que se manifiestan las dichas diferencias entre cazadores y agricultores, ocurre en el segundo capítulo de la obra: Hiré Ticátame, señor uacúsecha, de la tribu cazadora, advierte a sus cuñados isleños, señores también, pero de un señorío agricultor, que los venados que encuentren heridos o muertos en el campo, luego de haber sido flechados por él, pueden comerlos; mas les advierte que deberán dejar sus pieles, donde las hayan encontrado, porque esos cueros pertenecen a su dios Curícaueri, el más poderoso y codiciado del panteón que comparten. Así, el relato nos introduce al juego de relaciones de dominación entre ambos, con un coloquio entre unos y otros. Los primeros interlocutores son los uacúsecha y uno de los señoríos sedentarios, los llamados isleños, entre los cuales recientemente se han establecido relaciones de parentesco por matrimonio; y se reconocen como parientes en lengua y panteón (Alcalá, 200: 343-345).

En el siguiente episodio, los cuñados agricultores encuentran en una de sus sementeras un venado que había sido flechado por Hiré Ticátame, y lo

2. Siguiendo a los lingüistas, llamamos tarascanos a los grupos hermanados por la lengua tarasca que se asentaron en Michoacán, según parece, durante el Posclásico mesoamericano.

comen; pero, contraviniendo sus instrucciones, destruyen su piel y omiten dejarla donde la encontraron, violando con ello el mandato del dios. Ticátame, en consecuencia, flecha y mata a los cuñados, por lo que él y su mujer se ven precisados a huir para evitar la venganza; cargan con sus dioses, y se alejan del sitio en que se hallaban.

En este pasaje se manifiesta por primera vez el contraste de esquemas conceptuales entre los cazadores advenedizos, y los agricultores de la cuenca de Pátzcuaro, aquellos cuyas mujeres encontraron el venado flechado por Hiré Ticátame en una de sus sementeras, cuando habían acudido en busca de mazorcas (maíz) para una fiesta. Obsérvese el inicio de la oposición entre unos y otros: los que buscan su sustento con énfasis en la caza, y los que lo hacen basados en el cultivo de la tierra.

Ahora narraremos un acontecimiento clave para el entendimiento de la diáspora cultural de los tarascanos entre tribales y señoriales, en función de su localización respecto a la frontera agrícola algunos siglos después de separarse, marcada y movida por las fluctuaciones en la precipitación pluvial de la zona, según las reconstrucciones de los especialistas.

Todo esto parece haber ocurrido en el contexto de una aceptada expansión Mesoamericana hacia el norte de su territorio en el Posclásico temprano, a partir del siglo VII d.C.; y su contracción después del año 1000 de nuestra era, en términos estimados. Este panorama de acontecimientos, es compartido por buena parte de la comunidad académica pertinente. Pero el relato que nos ocupa ocurre en el contexto de un mito, la epopeya tarasca, y un ingenioso discurso retórico que contiene que es la explicación ideológica, a *posteriori*, de la disgregación entre cultivadores y cazadores, previa a la reunificación entre ambos que el texto nos relata.

En el primer episodio que describe las diferencias culturales entre los grupos, uno de los señores tarascanos, cuyo dios principal se llamaba Xará-tanga, en ocasión de una fiesta en honor a dicha diosa, fue anfitrión de una gran borrachera. Con ese telón de fondo sucede el episodio clave de la epopeya uacúsecha. Se trata de un presagio conocido como “el agüero de las culebras”. Este agüero explica la razón de que los grupos se hayan separado, en una antigüedad indefinida. Los que se volvieron cazadores, se acostumbraron a las dificultades, y adquirieron una gran aptitud física, por haber vivido cazando

en tierras inhóspitas; los sembradores lacustres parecen haberse quedado adormilados por el bienestar que conlleva la condición sedentaria y segura.

En el relato de la fiesta a Xarátanga se nos describe la ceremonia pertinente. Se observa de inmediato una parafernalia ritual agrícola: las mieses con que Xarátanga había favorecido a su pueblo, los alimentos que ella les había traído durante el año. Todo aquello estaba simbolizado. Primero, con el ají colorado, verde y amarillo, con el que hicieron un collar semejante al usado por el sacerdote de la diosa. Después, con frijoles colorados y negros hicieron pulseras, imitando también aquéllas que se ponía el ministro religioso de la diosa Xarátanga. En seguida, para colmo de males en lo que a ofensas concierne, cuatro hermanas del señor y anfitrión, empleando maíz, imitaron las pulseras y collares de la propia Diosa; y eso ya fue el colmo, a Xarátanga no le pareció.

Se habían burlado de las ceremonias. Sin embargo, todos los adornos empleados, siendo semillas y granos, eran manifestaciones de los rituales de la cultura agrícola que habían compartido todos los tarascanos “originales”, antes de la diáspora, cuyos efectos disgregantes habrían de durar unos seiscientos años.

Disgustada Xarátanga ejerce venganza con las irrespetuosas hermanas del señor de Tariaran, haciéndoles padecer resaca y vómito. Para remediar el mal, éstas decidieron ir a pescar, y obtener con qué preparar el alimento que curase su malestar. Entonces, la diosa mandó retirar de la orilla los bancos de peces y ellas no pudieron pescar.

Ante la falta de suerte, las ebrias hermanas de aquel señor, encontraron una culebra y la atraparon para usarla en vez de pescado. Peor sería no llevar nada. Regresaron con aquel ofidio a casa dispuestas a cocinarlo. Y al llegar se encontraron, esperándolas, al hermano cacique y al resto de sus hermanas, que aguardaban el pescado. Sufrían resaca también. Estos, ante las circunstancias, exclamaron que las serpientes también eran pescado, e instruyeron a las cuatro hermanas beodas en el modo de prepararla: “chamuscadlas en el fuego para quitar el pellejo y hacía unas poleadas [bolas de masa]³ y este pescado cortadlo en pedazos y echadlo a la olla y ponedla al fuego para quitar la embriaguez.” Enseguida se describe la preparación: chamuscaron la culebra en trozos para quitarle el pellejo; y la pusieron luego a hervir, en una olla, a la que agregaron elotes. Como se verá hubo una ligera modificación en la receta

3. Covarrubias, 1995, pp. 827 y 839.

y los elotes sustituyeron a las poleadas. Pero el banquete en sí, comer culebra, debió haber sido vergonzoso en una sociedad agrícola. El hambre los había orillado a comerse aquella sabandija. No obstaba la sofisticación de los tarascanos, de la que a menudo se presume entre los pueblos agricultores a lo largo de la *Relación de Michoacán*. La afrenta a la diosa les había orillado a consumir alimento chichimeca.

Luego del banquete, las cuatro hermanas se volvieron culebras, se metieron al agua, salieron de nuevo y desaparecieron. Los huacúsecha interpretaron el acontecimiento como un presagio, e iniciaron la diáspora acatándolo. Y éstos, con al menos un grupo más, parecen haber iniciado su peregrinar por el norte de Mesoamérica, del que volverían media docena de siglos después. Todo esto, a grandes rasgos.

Pasado ese tiempo, Vápeani II y Pauácome II, señores uacúsecha, se instalan en las cercanías del lago de Pátzcuaro y, luego de reconocerse con los isleños, conciertan el matrimonio de uno de ellos con la hija de un pescador insular que encuentran. Dice el relato que, caminando por el bosque, los jóvenes señores chichimecas llegan a la orilla del lago y encuentran a un pescador a quien preguntan en su lengua: ¿qué está haciendo? Y les responde, en el mismo idioma, pidiendo le repitan la pregunta, por no haberla entendido bien. Se inicia el diálogo, aunque al principio el isleño muestra temor de los huacúsecha. Ellos, al percatarse de su preocupación, le piden no temer, y en seguida, al ver lo que había pescado, le preguntan ¿qué es eso? En respuesta les nombra las cuatro especies de pescado que lleva, que son cuatro, pero les da razón de la existencia de una mayor variedad. Además, les explica que de noche pesca con red y de día con anzuelo, dando a entender su destreza y su relativa sofisticación. Le preguntan por el sabor de aquellas presas y les propone probarlas, dando pie a una simbolización ritual del reencuentro entre chichimecas y aldeanos, que ocurre a continuación. Así, en el relato, al necesitarse fuego, los chichimecas hacen alarde de su habilidad para encenderlo, al hacerlo de inmediato. Asado el pescado, se los da a probar a los uacúsecha a los cuales agrada su sabor.

En retribución, los chichimecas sacan de sus redes de caza animales de varios tipos, tanto de pelo como de pluma: conejos, *cuiniques*,⁴ codornices, palomas y otras aves más. Toman un conejo y lo meten directo al fuego.

4. *Cuinique*: en Michoacán es una ardilla no voladora (Santamaría, 1978: 334).

Asado éste, le quitan la piel y le ofrecen de su carne al isleño, quien se fascina con el sabor. Además, en intercambio de elogios, el isleño alaba la carne de las presas de pelo, por no tener éstas olor fuerte como el del pescado.

Después del intercambio de comida, inician un coloquio que los lleva a reconstruir los esquemas que les identifican. Les induce a que unos y otros se reconozcan como parientes, al encontrar antepasados comunes, como al reconocer el panteón que comparten, el tarascano. También contrastan las intrincadas redes de parentesco que unen y entretajan los niveles señorial y divino de intersubjetividad entre ambos grupos. Hay causalidad recíproca entre los niveles, y en ella, como se habrá visto, la comida tiene un rol primordial.

Los señores son representantes terrenales de los dioses, los sacerdotes son primos de los señores y son sus pares en nivel social; son muy respetados. Así, la superestructura que comparten, que proviene de su pertenencia a antiguos estados, envuelve linaje y clero en la punta de la pirámide social. Y en una suerte de esquema reflejo, en que a cada señor corresponde un dios, cuyo prestigio también depende de la intensidad con que el señor cumpla con su parafernalia ritual. Todo esto lo comparten chichimecas y agricultores. Pero los chichimecas tienen al dios más poderoso y afortunado porque el señor uacúsecha, su representante terrenal, suele ser también el más observante del rito entre sus pares, los caciques sedentarios de la cuenca de Pátzcuaro.

En virtud de la afinidad recuperada, los jóvenes chichimecas le piden al isleño mujeres, para contraer matrimonio con ellas, y le dan a entender que le conviene, pues Curicaueri, su codiciado dios favorecedor, habría de conquistar toda esa tierra y ser su señor.

Este capítulo es clave en términos de su contenido de ideología de los cazadores, que expresan su convicción de futuros dominantes de la cuenca de Pátzcuaro en función de la grandeza de su dios, Curicaueri, quien ha decidido hacerlo. Los cazadores están predestinados a conquistar a los cultivadores, incluyendo a los pescadores isleños, porque aún éstos solían poseer sementeras en tierra firme.

Se puede entonces establecer un rango de variación tipológica, en cuanto a actividades productivas predominantes de bienes de consumo básico, con tres estereotipos de sociedad. Los cazadores chichimecas recién llegados, los agricultores-pescadores de las islas, y los agricultores del resto de la cuenca. Los agricultores pescadores se pueden considerar no solo como

intermedios, en localización física, sino también como intermediarios entre los extremos. Quien es buen pescador comparte esquemas mentales con el buen cazador y eso puede producir afinidad. Nótese que con los pescadores fue con quienes se relacionaron primero los chichimecas.

Otro episodio en que se nota la contraposición ideológica entre cazadores y cultivadores, por medio de los alimentos básicos, ocurre en el capítulo VI, cuando los de Curínguaru, antagonistas principales de los chichimecas, reclaman a los isleños haber aceptado a los uacúsecha y los conminan a expulsarlos de sus terrenos. Así, criticando a los cazadores, los de Curínguaru dicen de ellos: “¿de qué provecho son, que todo el día andan por los montes a caza? Si fuera aquí en Curínguaru, aquí se hacen muy buenos maizales y simillas (*sic*) de bledos y mucho ají que se hace por los campos. Aquí pudieran traer pescado que ofreciéramos a nuestro dios *Uréndecuarvécara* y ellos, en su tiempo, llevarían mazorcas y simillas de bledos (*sic*) y frísoles y ají para ofrecer a su dios *Acuize catáteme*.” Con este discurso y razonamiento denigrante de los cazadores, logran los de Curínguaru que los isleños vejen y expulsen de sus dominios a los aún no poderosos uacúsecha. Nótese el peso del tipo de procuración de alimentos en los argumentos empleados para convencer a los isleños.

En el capítulo XVII hay un pasaje en el que Tariácuri y Zurumban, el señor tarascano que acabó siéndole más afín, tienen una conversación. En este pasaje, reunidos el par de viejos, Tariácuri reprende a Zurumban por su conducta desordenada y le aconseja conquistar un cierto lugar donde “hay un río, que dos veces se hacen cosas de comer en el año, de la fruta llamada tomates y ají y melones y algodón y ciruelas, que traireis aquí a tu pueblo. Que trayéndolo sería tu pueblo como uno de los otros, donde nascen todas esas cosas.”⁵ El texto original es confuso, pero queda claro que Tariácuri le propone a su colega trasponer la condición tribal. Esta nueva condición, idealizada todavía, de cultivadores sedentarios, es simbolizada por la variedad de productos alimenticios, sobre todo frutas, que se consignan en su haber futuro. También implica saberlas producir, como apropiarse de la tierra apta para la producción agrícola, por aparente conquista. Pero hay también referencia al algodón, no alimento, pero sí producto agrícola. Se dilucida,

5. *Ibid.*, p. 421, ll. 21-24.

además, que hay dos cosechas al año, aunque curiosamente no se habla del maíz, quizá por ser éste ya tan común.

Este pasaje tiene un doble contenido, por un lado es el claro consejo a su colega y par, para que forme un señorío, o para que conquiste uno existente. Pero lo principal es que le está diciendo lo que él, Tariácuri, está cercano a emprender, la conquista de todos los señoríos michoacanos. Le expresa su manera de ver el mundo. Y curiosamente, adelante en el texto sugiere a Zurumban que, si es cuestionada por terceros la conquista que le propone realizar, le eche la culpa a él, para evitar que sus enemigos le hagan la guerra.

El esquema organizativo de la realidad próxima expuesto por Tariácuri, es representado sobre todo a través de la comida. Los productos descritos, que incluyen el algodón y lo que éste implica, además de las dichas frutas –tomates, chiles, melones y ciruelas–, los liga a la tierra, lo que permite imaginar tanto huertas y llanuras aluviales, como dos cosechas al año en función de un clima benigno y favorable. La cuenca de Pátzcuaro, la que reservaba para sí, era semejante en cualidades al señorío propuesto a Zurumban como objeto de conquista.

En el capítulo XVIII, en uno de sus episodios, Tariácuri llamó a sus viejos y les dijo: Tomad hachas de cobre y llevadlas a Uréndecuvécara –dios de Curín-guaro–, para que le hagan cascabeles y los ponga en sus atavíos. Entonces mandó que dijese a Chánshori que le solicitaba, prestado o vendido, un terreno para su dios, dado que éste se hallaba en unos pedregales, donde el también estaba. Chánshori se negó argumentando que los uacúsecha estaban en un lugar fértil. A la letra lo expresó así: “decid a Tariácuri, que esté en el lugar que está, que aunque sea pedregales que todo es buena tierra, que allí primero se hacen y granan los maizales, que en otra parte, y los melones, y las semillas de bledos.”⁶ Y advirtió que ni se acercaran a Cuinúzeo y Tepámecaraho, porque ahí tenía una sementera para el vino de su dios. En otras palabras, los conminaba a que permaneciesen donde estaban, porque era un sitio apto para la agricultura, donde se maduraba temprano el maíz, y había melones y semillas de amaranto, tan apreciadas por los señores en sus comidas. Pero le prohibió entrar al sitio donde tenía los magueyes pulqueros de su dios.

En el mismo capítulo se consigna la primera ofrenda de pescado que hacen los uacúsecha. He aquí un importante paso a la internalización del ima-

6. *Ibid.*, p. 426, ll. 12-16.

ginario lacustre; entraban a ese mundo de subjetividad compartida. Tariácuri le manda pescado al señor de Tariáran. Sigue el tránsito de los uacúsecha hacia las maneras de organización social prevalecientes en la cuenca de Pátzcuaro. No obstante, como lo consigna el texto de la *Relación*, los uacúsecha seguían peregrinando por la cuenca de Pátzcuaro, en busca de acomodo definitivo.⁷

En el capítulo XIX, en una situación de fuerte carga simbólica, ante unas demandas exageradas del señor de Curínguaru, el dominante entonces en la cuenca de Pátzcuaro, Tariácuri envía flechas en sustitución de los bienes exigidos, con una actitud que se antoja irónica, pues les inventa valores simbólicos. Al tratarse de los productos agrícolas demandados, lo enviado simbolizándolos fueron piedras de las que usaban como puntas de proyectil, de diferentes colores. A la letra dice que, “estos cuatro colores de pedernales blancos y negros y amarillos y colorados, estos son mantenimiento: maíz y frísoles y otras semillas.” Pero lo interesante es que, los que se asumen como los más poderosos entre los pueblos de la cuenca, los de Curínguaru, les están exigiendo a los chichimecas productos agrícolas, implicando que éstos ya los producen o al menos los tienen.⁸

Sin embargo, adelante, en el ulterior capítulo XXIII hay un pasaje que nos remite a la faceta cazadora de los uacúsecha; a la permanencia en ellos de los esquemas predadores de organización de la realidad. En los preliminares de la conquista de la cuenca, los jóvenes herederos de Tariácuri empezaron a hacer incursiones en pueblos enemigos. En una de ellas, ya con canoas, Hirepan y Tangánxoan tomaron dos barcas curinguareñas, mataron a su gente y fueron a un sitio llamado Quereta Parázicuyo e hicieron ahí grandes ahumadas y fuegos. Habían aprendido ya a combatir en el lago. Pero al saberlo, Tariácuri los mandó llamar espantado de lo que habían hecho: entrar en terrenos de sus enemigos. Enseguida hicieron leña y mataron muchos pájaros y ataron muchos conejos, venados y tuzas. Entonces vinieron los heraldos de Tariácuri al lugar donde estaban Hirepan y Tangánxoan, y les dijeron que el tío quería hablar con ellos; se presiente que el tío prudente los quería reprender. De inmediato los jóvenes acudieron con él y le dieron, como ofrenda expiatoria de su intrepidez, todo lo que habían cazado.⁹

7. *Ibid.*, pp. 428, ll. 17-19, 21-27; 429, ll. 1-10.

8. *Ibid.*, p. 433, ll. 15-17.

9. *Ibid.*, pp. 473, l. 27-474, l. 8.

Al final del capítulo XXIII hay un pasaje clave para el desarrollo de la epopeya. En él, los jóvenes Hirepan y Tangánxoan, en el último sitio donde habían llegado “sembraron allí maíz y frijoles, y criase: y hizo sus cañas el maíz y los frijoles sus vainas. Y buscaron pájaros y venados y fueron todos a llevar un presente a *Tariacuri*, que era aquello primicias y ofrendas de lo que habían cogido.” *Tariacuri* agradece y les pregunta por la procedencia de aquellos bienes y le contestan: “de día laboramos la tierra a la ribera de la laguna y de noche traemos leña para los fuegos, y hicimos allí unas sementeras y dijimos nosotros: ya se ha criado esto, vamos a llevarlo a nuestro padre para que lo ofrezca a *Curicaueri*.”¹⁰ Esta parece ser la primera manifestación uacúsecha de producción agrícola y ello les causa orgullo a sus jóvenes señores, al grado tal que lo ofrecen a su gran dios. Así, también encontramos cierta transformación en la mentalidad de la principal deidad del olimpo michoacano. Ya le complacen las ofrendas agrícolas.

En el capítulo XXV hay una referencia a las ofrendas de comida que se hacían a ciertos dioses, por desgracia algo confusa por estar narrada en discurso deliberativo, por medio de interrogaciones inductivas. Se les ofrecía un vaso de pulque o aguamiel, tamales y pan de bledos. Esta ofrenda parece haber sido común a los chichimecas y a gente de la cuenca, más cerca al mundo agrícola que al cazador-recolector. Esta costumbre, compartida por tribus y señoríos, podría remontarnos a los tiempos previos a la diáspora que dividió a los pueblos tarascanos entre agricultores y chichimecas, poniéndoles por en medio aquella frontera agrícola, a veces física y en otras cultural, o sea simbólica.

Por último, nos referiremos a dos episodios más, que reconstruyen concepciones opuestas de la organización social uacúsecha, ilustradas a través de la alimentación. El primer episodio ocurre en el capítulo XXXII de la Segunda parte de la susodicha *Relación*, en el contexto de un discurso de su sacerdote mayor, emitido ya cuando los chichimecas eran señores de todo Michoacán. Así, el ministro increpa a señores y vasallos de los otros señoríos por haber pecado y haber relajado sus costumbres. En su discurso el sacerdote alaba a los tres primos conquistadores y herederos del gran señor *Tariacuri*, fundador del estado michoacano, por haber cumplido con sus obligaciones rituales. En ese contexto, con propósitos argumentativos, describe la alimentación de los

10. *Ibid.*, p.475, ll. 9-13.

uacúsecha, en los aciagos tiempos tribales de migración anteriores a su llegada a la cuenca de Pátzcuaro, notable por su sobriedad; resalta los sacrificios a que ellos, los señores uacúsecha, se habían sometido para merecer su condición de predominancia entre los tarascanos. Habían cumplido con los dioses y a ello se debía. Así, el sumo sacerdote increpa a los señores menores.

Mirá caciques, que con mucha miseria se criaron los que fueron señores de los chichimecas, que no probaban en su boca un pedazo de pan... De hierbas hacían cinchos [mecapales] para traer leña para los cúes y por hachas traían unas piedras agudas en las manos. Y comían hierbas los señores chichimecas *Hiripan* y *Tangánxoan* y *Hiquíngaje*, [...] Ay, ay, mira. Que comían hierbas, las que se llaman *apúpata xaquá* y *acunba*, *patoque*, *coroche*, *zímico*, ¿que hierbas dejaron de comer? Aún hasta otra hierba llamada *sirúmota*, comían.¹¹

Así se describen los momentos más parcos de la existencia huacúsecha, en los cuales hasta el avío ritual, los mecapales, de caza y recolección que emplean, salen a colación. Y también resalta la evocación al aspecto recolector de su universo cultural de procedencia inmediata, poco ilustrado a lo largo de la *Relación*.

En contraste, en la tercera parte de la obra, en la sección donde se hace etnografía tarasca de los tiempos estatales ideales, de los tiempos inmediatamente previos a la conquista española, en su capítulo X, se hace la siguiente descripción de comida, que se ingiere en los banquetes de boda de los señores.

Llegaban a la casa del esposo, donde estaba él aparejado y tenía allí su pan de boda, que eran unos tamales muy grandes llenos de frísoles molidos, y jicales y mantas, y cántaros y ollas, y maíz y ají y semillas de bledos...¹²

Nótese la diferencia. Algo que contribuye a visualizar lo que ya en los tiempos estatales ocurría en torno a la sofisticación culinaria es la descripción del servicio de cocina de un “cazonci” no determinado, gran señor entonces de todo el estado tarasco del fin del siglo XV.

11. *Ibid.*, pp. 528, l. 27-529, l. 11.

12. *Ibid.*, p. 612, ll. 23-26.

Tenía éste una cocinera, y otras mujeres que le hacían el pan, que debieron haber sido sus tortilleras. Otra era su “paje de copa” la que le escanceaba el pulque, y la llamaban *atari*. La maestresala, le servía la comida y la llamada *yyámati*, le hacía sus salsas. Todas lo atendían con los pechos de fuera. Otra se hacía cargo de las semillas. Había otra más, quien recibía todo el pescado que venía a casa, y una enésima criada le hacía mazamorras.¹³ La última guardaba la sal que recibía la casa. Además tenía mucha gente que le hacía “sementeras de ají e frísoles y maíz de regadío y maíz temprano y que le traían fructas, llamados *açipecha*.”¹⁴ El antiguo imaginario chichimeca había sido permeado. Los uacúsecha estatales cambiaban su ritual de caza por el agrícola.

Recapitulando, en el proceso social que relata la *Relación de Michoacán* percibimos un interesante conjunto de actores relevantes de diferentes índoles. En la vertiente simbólica, tenemos a dos imaginarios o ámbitos de intersubjetividad básica definidos, que son: el de los cazadores recolectores uacúsecha, de organización tribal, y el de los cultivadores organizados en señoríos. Cabe observar que, entre los primeros, se intuye predominante la manera cazadora de organizar la realidad. Entre los segundos, se manifiesta una intersubjetividad parcialmente pescadora, en los pueblos litorales. Estos pueblos con mentalidad pescadora, quizá por compartir con los cazadores esquemas básicos de atrapar o matar una presa, fueron los primeros que se entendieron con ellos. La trascendencia de ese entendimiento entre cazadores y pescadores es transpirada por la *Relación*, a lo largo de la epopeya. Se puede proponer que los separa una frontera agrícola simbólica. En un principio, en la etapa mítica e intemporal, esa frontera fue física; era a grandes rasgos, la isoyeta coqueta de Pedro Armillas, la de los 650 mm anuales de precipitación pluvial por unidad de superficie. Después, una vez que los uacúsecha entraron a la vecindad de la cuenca de Pátzcuaro, la frontera fue ya sólo cultural. Sin embargo cabe señalar

13. Mazamorra: “Mezcla que proviene de la incorporación de un líquido con una sustancia pulverizada, de suerte que resulta un líquido espeso, o una masa semejante al engrudo” (Santamaría, 1978: 709). Según el glosario de la edición de Franco Mendoza de la *Relación de Michoacán* es: “Masa de maíz, casi líquida con sal, especie de atole” (Gómez Bravo, 2000: 731). Por la manera en que se nombran en plural, y atendiendo a las definiciones, pudieron haber sido los llamados tamales de elote, hechos de maíz tierno que no hace *nixtamal*, como ocurre con el maíz seco; es decir que no se cuece con cal o ceniza.

14. *Ibid.*, pp. 571 y 572.

que los uacúsecha se sedentarizaron con cierta rapidez, todo eso se interpreta por los contextos en que ocurren las referencias a la comida en la obra. Los uacúsecha poco a poco se acostumbraron a lo señorial y “acostumbraron” también a sus dioses a las ofrendas culinarias de los pueblos agricultores. No se percibe clara reticencia al cambio. Todo esto quizá se explica pensando que las maneras colectivas de organizar la realidad cambian de forma más lenta que la “realidad” misma y las maneras de explicarla y observarla que van surgiendo.

Tenemos hasta aquí tres elementos en juego: dos mentalidades básicas y una frontera difusa que las define, pero no las separa. Sin embargo, hay otros aspectos, derivados de los anteriores, que vale la pena rescatar como trascendentes: la comida de los cazadores-recolectores, la comida de los pescadores-agricultores, la comida de los pueblos agricultores. Pero queda claro que la caza y la recolección son prácticas que continúan entre los pueblos agricultores, sólo que dejan de ser las actividades productivas predominantes. Como estereotipos de la variación se pueden proponer dos: los que explotan su territorio para alimentarse y los que producen en él su comida.

Los protagonistas de la epopeya michoacana reconstruida por la *Relación de Michoacán*, no son los grupos de condición social más compleja, sino los más aptos en la adversidad, como sabemos ocurrió con los mexica, entre los pueblos de la cuenca de México. El contraste de mentalidades o imaginarios entre unos y otros, es espléndidamente ilustrado por sus respectivas comidas, por ser su manera de obtención el criterio básico de distingo en complejidad social. Desde una perspectiva estructural estamos volviendo a las relaciones de producción, pero debemos situarnos en un nivel superior de análisis que las subsume: el de las relaciones de procuración de alimentos: de éste se desprenden las relaciones de explotación y las relaciones de producción. Las relaciones de explotación obedecen a otra lógica y deben ser tomadas en cuenta para explicar las ulteriores en sus aspectos simbólicos. La inserción de la comida en los distintos pasajes de la *Relación de Michoacán*, es un espléndido testimonio de la transformación de los uacúsecha en sedentarios, sobre todo porque los informantes y el recopilador de la obra estaban muy ocupados explicando la legitimidad y supremacía de sus biografiados, como discurrendo alabanzas a la cristiandad y a los franciscanos. Así, en cierta manera, los informantes y el recopilador de la *Relación de Michoacán* parecen no haberse preocupado por maquillar signos externos de organización social, como lo son sus prácticas alimenticias.

Así, la gama de productos alimenticios y los contextos en que se manifiestan, se convierten en un tesoro para desentrañar la codiciada historia de los michoacanos del Posclásico Tardío. Este tipo de análisis puede ser extensible a documentos semejantes a la *Relación de Michoacán*, a los cuales se les podría extraer información muy rica, si reflexionamos más sobre sus mundos culinarios allende la sofisticación y la glotonería.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcalá, Jerónimo de
2000 *Relación de las ceremonias y rictos y población y gobernación de los indios de la provincia de Michoacán* (coord. Moisés Franco Mendoza). Zamora, Mich.: El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán.
- Covarrubias Orozco, Sebastián de
1995 *Tesoro de la lengua castellana o española*, edición de Felipe C. R. Maldonado, revisada por Manuel Camarero. Madrid: Castalia.
- Gómez Bravo, Eloy
2000 “Glosario de Voces en Español”, en Franco Mendoza (coord.) *Relación de las ceremonias y rictos y población y gobernación de los indios de la provincia de Michoacán*. Zamora, Mich.: El Colegio de Michoacán/Gobierno del Estado de Michoacán. 727-733.
- Mignolo, Walter
1992 “Cartas, crónicas y relaciones del descubrimiento y la conquista”, en Luis Iñigo Madrigal (coord.) *Historia de la literatura hispanoamericana. I. Época Colonial*. Madrid: Cátedra. 57-116.
- Santamaría, Francisco J.
1978 *Diccionario de mexicanismos*. México: Porrúa.

Epilogue

I was delighted to learn that this important book is being dedicated to Dr. Helen Macbeth. It is a worthy tribute for her services to ICAF and I am sure it will be greatly valued by her.

I have known Helen for over 40 years, first as a graduate student and later as a colleague, research collaborator and friend. Helen first came to Oxford to read for the post graduate Diploma in Human Biology after having worked in numerous administrative and commercial jobs and, as a mature student taken a first degree from the University of London in the Humanities. With this background we were very surprised that she should seek a natural science qualification. Diploma entry usually required a previous medical or biological qualification. At interviews, however, we were so impressed by her enthusiasm and determination that she was accepted and did so well in the Diploma course that she was subsequently taken on for doctoral research.

Having gained an excellent doctorate she was appointed to a Lectureship in Anthropology at neighbouring Oxford Brookes University where she spent the rest of her career. Here she gained an enviable reputation as a teacher with an outstanding ability to inspire young students. Whatever their problems she always found time to help.

Her researches both for her doctorate and subsequently have always been at the interface of the biological and social sciences: in demography, genetics, health and nutrition. She pretends to be wary of the natural science side but in fact is as competent in biological anthropology as anyone. She has for example written an excellent book explaining human genetics to the non-scientific. One needs to know a subject very well to explain its fundamentals simply.

It has, however, been in Food and Nutrition that she found her most satisfying work. Here she recognized that biological and social dimensions are

so intertwined that to consider only one is usually to consider only half the truth. I'm sure that in her innumerable duties for ICAF Helen will have shown herself as the complete Human Scientist.

Enthusiasm and determination were the qualities we first recognized in Helen and she has shown them constantly throughout her career. She is the personification of the saying: "Any job, however difficult, will be done immediately; the impossible take a little longer".

Geoffrey Harrison

Helen Macbeth
Selected Bibliography

Books Edited

- 1990 Chapman, M. and... *Food for Humanity*. Oxford: CSFN.
- 1996 *Health Outcomes*. Oxford: Oxford University Press.
- 1997 *Food Preferences and Taste: continuity and change*. Oxford: Berghahn.
- 2001 ... and Shetty, P. *Health and Ethnicity*. London: Taylor & Francis.
- 2002 and Collinson, P. *Human Population Dynamics*. Cambridge: Cambridge University Press.
- 2004 ...and MacClancy, J. *Researching Food Habits: methods and problems*. Oxford: Berghahn.
- 2008 MacClancy, J., Henry, J. and ... *Consuming the Inedible: neglected dimensions in food choice*. Oxford: Berghahn.

Publications (articles and book chapters) since 1995

- 1995 "Biology, boundaries and borders", in *International Journal of Anthropology*, 10, 52-61.
- 1995 "The Cerdanya, a valley divided: biosocial anthropology in a research Project", in Boyce, A.J. and Reynolds, V. (eds) *Human Populations: Diversity and Adaptability*. Oxford: Oxford University Press. 231-251.
- 1996 ... Salvat, M., Vigo, M. and Bertranpetit, J. "Cerdanya: mountain valley, genetic highway", in *Annals of Human Biology*, 23, i, 41-62.

- 1996 Introduction, in Macbeth, H.M. (ed.) *Health Outcomes*. Oxford: Oxford University Press.1-3.
- 1996 “Biology and ideologies about diet: Mediterranean Diet, *la cuina Catalana* and data from Cerdanya”, in González Turmo, I. and Romero de Solis, P.(eds) *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta Mediterránea*. Sevilla: University of Seville Press.103-114.
- 1997 “What is an ethnic group? A view from biological anthropology”, in Clarke A. and Parsons, E.(eds) *Culture, Kinship and Genes*. London: Macmillan. 54-66.
- 1997 Salvat, M., Vigo, M., ... and Bertranpetit, J. “Seasonality of marriages in Spanish and French parishes in the Cerdanya valley, eastern Pyrenees”, in *Journal of Biosocial Science*, 29, 1. 51-72.
- 1997 “Time to eat their words”, in *Times Higher Education Supplement*, July.
- 1997 ... and Lawry, S.L. “Food preferences and taste: Introduction”, in Macbeth, H.M. (ed.) *Food Preferences and Taste: continuity and change*. Oxford: Berghahn.1-14.
- 1997 ... and Green, A.M. “Nationality and food preferences in the Cerdanya Valley, eastern Pyrenees”, in Macbeth, H.M. (ed.) *Food Preferences and Taste: continuity and change*. Oxford: Berghahn. 139-154.
- 1998 “Concepts of ‘The Mediterranean Diet’ in U.K. and Australia compared to food intake studies on the Catalan coast of the Mediterranean”, in *Rivista di Antropologia (Roma)*, supplement volume, 76. 307-313.
- 1999 ..., Grippo, F. and Roberts, D. “Garlic surprise: unexpected quantitative results explained by a more qualitative approach”, in *Social Biology and Human Affairs*, 64, 2. 4-21.
- 2000 “Diferències alimentàries a Catalunya: observacions d’una forastera”, in *Revista d’Etnologia de Catalunya*, 17. 34-39.

- 2001 ... and Shetty, P. Introduction, in Macbeth, H. and Shetty, P. (eds.) *Health and Ethnicity*. London: Taylor & Francis. 1-9.
- 2001 “Defining the ethnic group: important and impossible”, in Macbeth, H. and Shetty, P. (eds.) *Health and Ethnicity*. London: Taylor & Francis. 10-20.
- 2002 “La comida como método para medir la unidad o la división poblacional: el valle de la Cerdaña”, in Arnaiz, M. (ed.) *Somos Lo Que Comemos: estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel Antropología. 209-217.
- 2002 ... and Collinson, P. “Introduction: the framework of studying human population dynamics”, in Macbeth, H. and Collinson, P. (eds.) *Human Population Dynamics: cross-disciplinary perspectives*. Cambridge: Cambridge University Press. 1-16
- 2002 ..., Collinson, P. and Collingwood Bakeo, A. “Changes in beer-drinking and pub-going habits in U.K.; indications from a small Oxfordshire study in 2001”, in *Alimenta Populorum*, 2 (1). 11-21.
- 2003 ... and Lightowler, H. “Sete di purezza: l’acqua in bottiglia (The thirst for purity: bottled water)”, in Teti, V. (ed.) *Storia dell’Acqua*. Calabria, Italy: Donzelli Editore.
- 2004 ... and Collinson, P. “Are beliefs in ‘Science’ rational? Concepts about healthy Foods”, in Millán, A., Cantarero, L., Medina, F.X. and Portalatín, M.J. (eds.) *Arbitrario cultural y alimentación: racionalidad e irracionalidad del comportamiento alimentario*. Diputación Provincial de Zaragoza.
- 2004 MacClancy, J. and ... “Introduction: how to do anthropologies of food”, in Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*. Oxford: Berghahn.
- 2004 ... and MacClancy, J. “Epilogue: some final hints”, in Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*. Oxford: Berghahn.

- 2004 ... and Mowatt, F. "Researching food preferences: methods and problems for anthropologists", in Macbeth, H. and MacClancy, J.(eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*. Oxford: Berghahn.
- 2004 Henry, C.J.K. and ... "Studying food intake frequency: a macrosurvey technique for anthropologists", in Macbeth, H. and MacClancy, J. (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*. Oxford: Berghahn.
- Collinson, P. and ... (accepted) "The thirst for tradition: beer production and consumption in the United Kingdom", in Schiefenhövel, W. (ed.) (in preparation) *Fluid Bread: images and usages of beer in cross-cultural perspectives*. Oxford: Berghahn.
- 2006 "A Gentleman's Pastime? Pheasant shooting in England", in Prinz, A. (ed.) *Hunting Food, Drinking Wine*. Vienna: LIT-Verlag.
- 2006 "The creation of new national park areas in Scotland", in Simonič, P. and Jezernik, B. (eds) *The Ethnography of Protected Areas*. Ljubljana: University of Ljubljana Press.
- 2007 "Nourritures sauvages, gens de montagne et les nouveaux Parcs Nationaux", en Ecosse Boëtsch, G. and Hubert, A. (eds) *L'Alimentation en Montagne*. Gap : Editions des Hautes-Alpes.
- 2008 MacClancy, J., ... and Henry, J. "Considering the inedible; consuming the ineffable" (the Introduction), in MacClancy, J., Henry, J. and Macbeth, H. *Consuming the Inedible: neglected dimensions in food choice*. Oxford: Berghahn.
- 2008 ..., Schiefenhövel, W. and Collinson, P. "Cannibalism: no myth, but why so rare?", in MacClancy, J., Henry, J. and Macbeth, H. *Consuming the Inedible: neglected dimensions in food choice*. Oxford: Berghahn.

AUTORES E INSTITUCIONES

Leila ABU-SHAMS. Profesora e investigadora. Departamento de Estudios Clásicos, Universidad del País Vasco, Vitoria, España.

Email: leila.abushams@ehu.es

Marcelo ÁLVAREZ. Profesor e investigador. Cátedra de Socio-anthropología, Universidad de Buenos Aires e Instituto Nacional de Antropología y Pensamiento Latinoamericano, Buenos Aires, Argentina.

Email: marcelo.alvarez@inapl.gov.ar

Ricardo ÁVILA. Profesor e investigador. Departamento de Estudios Mexicanos y Mesoamericanos, Universidad de Guadalajara, México.

Email: riavila@cencar.udg.mx

Rachel E. BLACK. Profesora e investigadora. Università degli Studi di Scienze Gastronomiche, Pollenzo, Italia.

Email: reblack@gmail.com

Alfonsina BELLIO. Antropóloga e investigadora. Departamento de Filología, Università della Calabria.

Email: alfabel@libero.it

Juanjo CÁCERES NEVOT. Investigador. Sociedad para el Estudio Interdisciplinario de la Alimentación y los Hábitos Sociales, Barcelona, España.

Email: caceres@seiahs.info

Luis CANTARERO. Profesor e investigador. Departamento de Psicología y Sociología, Universidad de Zaragoza, España.

Email: lucan@unizar.es

Daria DERAGA. Investigadora. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Guadalajara, México.

Email: deraga@infosel.net.mx

Frédéric DUHART. Antropólogo e investigador. École des Hautes Études en Sciences Sociales, París, Francia.

Email: frederic.duhart@wanadoo.fr

Paula DURÁN. Profesora e investigadora. Departamento de Psicología y Sociología, Universidad de Zaragoza, España.

Email: pauladm@unizar.es

Rodolfo FERNÁNDEZ. Investigador. Instituto Nacional de Antropología e Historia, Guadalajara, México.

Email: deraga@infosel.net.mx

Igor DE GARINE. Presidente de ICAF. Investigador emérito. Centre National de la Recherche Scientifique, París, Francia.

Email: garine@wanadoo.fr

Isabel GONZÁLEZ TURMO. Investigadora. Departamento de Antropología Social, Universidad de Sevilla, España.

Email: igturmo@telefonica.net

Mabel GRACIA ARNAIZ. Profesora e investigadora. Departamento de Antropología, Filosofía y Trabajo Social, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, España.

Email: maga@correu.urv.es

Geoffrey HARRISON. Catedrático. Oxford University, Reino Unido.

Email: EJandGAHarrison@talktalk.net

Annie HUBERT. Directora de Investigación. Laboratoire Sociétés, Santé, Développement, CNRS, Université de Bordeaux 2, Francia.

Email: anahubert@club-internet.fr

Esther KATZ. Investigadora. Institut de Recherche pour le Développement (IRD), París (Francia).

Email: katz@mnhn.fr

Matthieu DUBOYS DE LABARRE. Sociólogo e investigador. Institut de Santé Publique, d'Épidémiologie et de Développement, Université de Bordeaux 2, Francia.

Email: matthieu.delabarre@voila.fr

Jeremy MACCLANCY. Profesor e investigador. Department of Anthropology, School of Social Sciences and Law, Oxford Brookes University, Reino Unido.

Email: jmacclancy@brookes.ac.uk

Virginie MASDOUA. Investigadora. Université La Timone, Marsella, Francia.

Email: virginie.masdoua@wanadoo.fr

F. Xavier MEDINA. Director Académico del área Food Systems, Culture and Society del Instituto Internacional de Postgrados, Universitat Oberta de Catalunya, España. Presidente de ICAF-Europa.

Email: fxmedina@gmail.com

Renata MENASCHE. Profesora e investigadora. Universidad Estatal de Rio Grande do Sul y Fundación Estatal de Investigaciones Agropecuarias, Porto Alegre, Brasil.

Email: menasche@portoweb.com.br

Amado MILLÁN. Profesor e investigador. Departamento de Psicología y Sociología, Universidad de Zaragoza, España.

Email: amifuer@unizar.es

Sonia MONTECINO. Profesora e investigadora. Departamento de Antropología, Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Chile.

Email: soniamaguirre@gmail.com

Cecilia MONTERO. Investigadora. Departamento de Antropología Social y Cultural, Universidad de Barcelona, España.

Email: cecigui@hotmail.com.

Martha OCEGUEDA. Técnico Académico. Departamento de Biología Celular y Molecular, Universidad de Guadalajara, México.

Email: ocegueda40@hotmail.com

David QUINTERO. Sociólogo e investigador. Universidad del Valle y Corporación Universitaria Autónoma de Occidente, Colombia.

Email: aquinterom@gmail.com

María Luz RODRIGO ESTEVAN. Profesora e investigadora. Departamento de Historia Medieval, Universidad de Zaragoza, España.

Email: lrodrigo@unizar.es

Aurélie ROUSSELOT-PAILLEY. Investigadora. Centre National de la Recherche Scientifique, Museum National d'Histoire Naturelle, París, Francia.

Email: a.rousselotpailley@gmail.com.

Martín TENA. Investigador. Departamento de Botánica y Zoología, Universidad de Guadalajara, México.

Email: mtena@cucba.udg.mx

Wulf SCHIEFENHOEVEL. Profesor y director de investigación. Institute of Medical Psychology, Universidad de Munich, Alemania y Max-Planck-Institute, Andechs, Alemania.

Email: schiefen@orn.mpg.de

Mónica STACCONI. Profesora e investigadora. Escuela Oficial de Idiomas, España.

Email: tuprai@yahoo.com.uk

Maria Manuel VALAGAO. Investigadora. Instituto Nacional de Recursos Biológicos, Lisboa, Portugal.

Email: mm.valagao@iniap.min-agricultura.pt

Colección Estudios del Hombre

Director: Ricardo Ávila

Comité Editorial

Patricia Arias
Ricardo Ávila
Maurice Aymard
Francisco Barbosa
Gerardo Bernache
Avital Bloch
Jean Brunet
Tomás Calvo Buezas
Daria Deraga
Frédéric Duhart
Rodolfo Fernández
Dominique Fournier
Luis Gómez Gástelum
Isabel González Turmo
María del Pilar Gutiérrez
Francisco Hernández Lomelí
Annie Hubert
Lothar G. Knauth
Daniel Lévine
Eduardo López Moreno
F. Xavier Medina
Hilda Morán Quiroz
Joseph B. Mountjoy
Guillermo de la Peña
Américo Peraza
Carmen Ramos
Eduardo Santana
Otto Schöndube
Gabriela Uruñuela
Francisco Valdez
Rosa Yáñez

Para mayores informes, favor de dirigirse a:

Estudios del Hombre

Universidad de Guadalajara

Teléfono y fax (33) 38 26 98 20 y 38 27 24 46

Correo electrónico: dhombre@csh.udg.mx



Food, Imaginaries and Cultural Frontiers
Essays in Honour of Helen Macbeth

Se terminó de imprimir el 28 de agosto de 2009
en Fondos de Publicaciones de Iberoamérica y Europa
Guadalajara, Jal., México.

Tiro: 500 ejemplares, más sobrantes para reposición.

La edición estuvo a cargo de
F. Xavier Medina, Ricardo Rodríguez, Hilda Morán, María Luz Rodrigo,
Joshua Greene, Pastora Rodríguez y Ricardo Ávila



Could ICAT be what it has become without Helen Macbeth? She has been a main actor in giving us a working structure, organising us, keeping in touch, informing everyone of events and of what happened in the meetings she attended. Her academic background contributed to the specific features of the scientific disciplines she endeavoured to

establish. In 1964, the International Biological Programme on the biological structure of human populations put the focus on food and nutrition, on the nutritional adaptation of humanity, which opened the way for the human sciences. This is why leaf can be characterised by its approach to food and nutrition by scholars belonging to both biological and human sciences. It prevented our group from drifting towards the study of folk beliefs on food, as did the previous International Committee for the Anthropology of Food and Food Habits.

It is difficult to imagine Helen not getting ready to go somewhere: from Australia to Slovenia, from Catalonia to America, travelling light, sleeping in trains, airports, having fun and talking to people. Her experiences would make a nice yarn: from freezing in the Danube delta to dancing the waltz in Copenhagen at the opening of the IXth Congress of the European Anthropological Association.

How many books have been published thanks to her? The whole Berghahn "Anthropology of Food" series we owe to her energy, and that is without counting *Alimenta Populorum*: we all have one of the few issues of that nice little journal on our bookshelves. With great patience, she has edited and often helped re-write chapters or articles when some authors could not write in English. Her role in our scientific production has been major.

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS MesoAMERICANOS Y MEXICANOS

