



Sharing food

Eric Garine
María Luz Rodrigo
Christine Raimond
F. Xavier Medina
Coordinadores

Colección
Estudios del Hombre
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

394.1

SHA Sharing food / Coordinadores Eric Garine, María Luz Rodrigo-Estevan, Christine Raimond y F. Xavier Medina. Guadalajara, Jalisco: Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, 2016.

299 p., ilustraciones, (Colección de Estudios del Hombre; 35. Serie Antropología de la Alimentación)

Incluye bibliografías.

Textos en inglés, francés y español

ISBN 978-607-742-562-5

1. Comida. 2. Alimentación – Aspectos antropológicos. 3 Comida – Aspectos socioculturales. 4. Hábitos alimentarios.

I. Garine Wichtatitsky, Eric Nicolas, coord. II. Rodrigo-Estevan, María Luz, coord. III. Raimond, Christine Marie Suzanne, coord. IV. Medina Luque, Francisco Javier, coord.

SCDD21

JRRT

Este libro contó con el apoyo académico de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo, de la Universitat Oberta de Catalunya

Primera edición, 2016.

D.R. © UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

Unidad de Apoyo Editorial

Juan Manuel 130, Centro, C.P. 44100

Guadalajara, Jalisco, México

Teléfono y fax: (33) 3658 3085

ISBN 978-607-742-562-5

Visite nuestro catálogo

www.cucsh.udg.mx

Ilustración de cubierta: Máscara ornamental sassak. Isla Lombok, Indonesia

Fotografía: Bárbara Gama Ruano

Impreso y hecho en México / Print and made in Mexico

Contents

Introduction: Is sharing food an option or a duty? <i>Eric Garine, María Luz Rodrigo-Estevean, Christine Raimond, F Xavier Medina, Igor de Garine and Valerie de Garine</i>	11
HUMAN AND NONHUMAN: WHICH SHARING?	
Un partage alimentaire invisible : le microbiote intestinal et son intérêt en anthropologie <i>Alain Froment</i>	21
Food sharing: Evolutionary origins of an exquisite human trait <i>Wulf Schiefenhövel</i>	37
Bière de céréales, viande de brousse et viande d'élevage : quelles règles de partage chez les cultivateurs Dappa du Nord du Cameroun ? <i>Eric Garine</i>	61
Food sharing: Conviviality and tradition in Calabria <i>Vito Teti</i>	75
Compartir: en el límite del significado <i>Isabel González Turmo</i>	99

THE FOOD WE SHARE, FOOD TO BE SOLD,
FOOD THAT ARE KEPT FOR THE SELF...

- Food sharing in the agricultural communities of Cyprus 115
Antonia-Leda Matalas, Varvara Yiangou and Nikolaos Xirotyris

- Sharing legal bush meat: Case studies and lessons from Zimbabwe 125
*Arthur Perrotton, Aurélie Binot, Sébastien Le Bel
and Michel de Garine-Wichatitsky*

- Cultiver pour la communauté, cultiver pour le marché :
quelles évolutions du statut des plantes cultivées
dans le bassin du lac Tchad ? 149
Christine Raimond et Eric Garine

- Paellas : cuisiner ensemble et partager le même plat 165
Frédéric Duhart et F. Xavier Medina

- Hospitality in Western Ireland: Myth or reality,
or somewhere in-between? 175
Paul Scott Collinson

SHARING FOOD, BUT NOT WITH EVERYONE

- Compartir alimentos en las sociedades medievales: usos y significados 191
Maria Luz Rodrigo-Estevez

- Sharing in death 215
Ricardo Ávila, Martín Tena and Martha Ocegueda

- «I hate sharing food» Partage de la nourriture en Inde :
de la commensalité à la convivialité 237
Brigitte Sébastia

SHARING LIVE EXPERIENCES

Être femme et partager la nourriture en milieu « musulman » :	
Témoignages	253
<i>Marie-José Tubiana</i>	
Dans les coteaux, on partageait la nourriture parce qu'on partageait le travail	
<i>Maryse Laborde et Christine Cabon</i>	267
Partager... Épilogue lyrique	285
<i>Ricardo Ávila</i>	
About the authors	293

Introduction: Is sharing food an option or a duty?

*Eric Garine, María Luz Rodrigo-Estevean, Christine Raimond,
F. Xavier Medina, Igor de Garine and Valérie de Garine*

It was in April 2011 in the village of Lasseube, in Southwest France, and in Formigal,¹ in Huesca, Spain, that scholars from various disciplines met under the auspices of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF) to share their views on food sharing.² There is no hotel in Lasseube and this meeting was made possible only because the inhabitants were willing to share food and lodgings with complete strangers from all over the world.

It is not a very common situation in the academic routine to meet in a remote village of a rural area, rather than in a big city; it is even less frequent to be hosted by the local people, rather than being parked in charmless hotels of contemporary suburbia. However, if this situation is unusual in academic life, it is common in many other situations: humans can share food with a finite number of peers —commensals— because other humans, with whom they will not share any food, have contributed somehow to the effort necessary to produce the food that is shared. Cooperation is necessary in the first place to create the food that will be shared. Cooperation is needed in the first place, but cooperation with whom? To produce the foodstuffs to be shared one day, but shared with whom?

¹ With the collaboration of the University of Saragossa.

² The Lasseube symposium was the 31th of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF). See Ricardo Ávila (this volume) for a partial history of ICAF's activities.

The chapters of this volume all deal with this topic of sharing food, but according to different scientific point of views and about various societies, humans or not, in different places and periods of history.

Does sharing make us human? The Masa from north Cameroon seem to have reached this conclusion. In their agro-pastoral society, the interplay of food exchanges shadows their social life and one must share between members of the same polygynous household, in the neighborhood, within clans and lineages related through matrimonial ties (De Garine, 1994). All this is common to many societies, but the Massa people also tell an interesting story: once upon a time, the members of the Badmi could not die and consequently they could never reciprocate the funeral feasts they were invited to. They captured a cattle ibis (*Ardeola ibis*) and wrapped it in an ox skin as a shroud. They started the public mourning in the middle of a large audience. A wind blow lifted up a piece of the shroud and the legs of the bird became visible. Everybody laughed loudly. An earthquake happened and most of the people of Badmi clan disappeared, but some of them survived... and they are now mortal. If death is the price to be paid for humans to join the round of gifts, then may it is worthwhile.

Living humans can share food today to celebrate their social ties in memory of the elders who used to share and have since disappeared in death. It is death itself that seems to give the strongest order to share food between people of the Mexican peasant societies studied by Ricardo Ávila and his colleagues. Of course death is a separation, but, paradoxically, it is the main incentive for the community of the living to meet and share food. The audience must be as large as possible and the survivors must feed everybody. It is not only the kin of the deceased that should be hospitable, but also every member of the community. Also, when death comes, one does lose a cherish person, but does not necessarily lose a commensal: the dead also must be fed and share with the living. This fact has been noticed in many social contexts and has been largely commented. W. Robertson Smith was writing « ...the very act of eating and drinking with a man was a symbol and a confirmation of fellowship and mutual social obligations. The one thing directly expressed in the sacrificial meal is that the god and his worshippers are commensals, but every other point in their mutual relations is included in what this involves» (1894: 269). Sharing defines the boundaries of the *entre soi* community, and deities, whether transcendent

or not, are invited to be part of it. Whether the ones or the others started the rounds of sharing between gods and humans is a matter of theological reflexions rather than a sociological problem. However, one question remains: does sharing food is a way for creating new relations between communal eaters or does it just reflect pre-existing ties between them?

Is this behavior, sharing food, so specific of the human kind, or did the evolutionary history of other species produced similar traits? Wulf Schiefenhövel raises this question. Many thoughts about sharing pay an important tribute to Marcel Mauss seminal work, but the author reminds us that it should not be a reason to forget all about Charles Darwin. Many studies, including recent ones, are trying to explain cooperation and sharing from an evolutionary standpoint. Other species, not only primates, share food. It is understandable for different sexes of the same species —they often mate afterward— or between adult and their offspring —they, somehow, share some genetic heritage or are ready to reproduce. It is more challenging to explain why we can share with someone we are not genetically related to when no obvious countable rule of the balance of reciprocity is explicitly stated. Other species seem to engage in sophisticated rules of exchange (Stevens and Gilby, 2004), however humans seem unique for the diversity of the contexts and the food they exchange, the diversity of their ways of reciprocating and the heterogeneity of things they exchange —you can give back something else for the food you received—, the length of the cycles of reciprocity or the duration of debt and, last but not least, the multiplicity of commensality groups they arrange (Jaegi and Gurvern, 2013). And, above all, humans, even if they don't share at all, can always say they will share sometimes or that they already did it, even if it happened a long time ago.

Two chapters (Antonia-Leda Matalas *et al.*; Eric Garine) refer to evolutionary findings about sharing, but they are studying agrarian societies rather than hunter-gatherers known in the anthropological literature to share food so extensively. Eric Garine suggests that in one community sharing rules is not the same depending on the nature of the food to be shared. Morsels of cattle slaughtered for sacrifice are offered to kin or allies, weather game is obtained and distributed between village communities and sorghum beer is extensively shared in all occasions within every social unit known —family, age-set, lineage, village. In just one small-scale society, there is no unique norm for reciprocating and it varies from one type of food to another.

Maybe sharing is sometimes more a matter of rhetoric rather than an effective transfer of food. Isabel González-Turmo reminds us that there are many global norms, especially political and religious doctrines that are sending a constant order to share. However, when looking at actual behavior in contemporary Spain, it is not easy to verify how these moral norms translate into actual behaviors. One can say during a long period that he is willing to share without doing it concretely. The sharing of work and employment which would permit everybody to get the foodstuff they could share is most of the time no more than a speech act, ineffective from a nutritional point of view. The cohorts of unemployed people in contemporary southern Europe might be in a good position to confirm this statement. It reminds us the fact that sharing produces as much violence as it can pacify some. This cautious attitude toward irenic views about sharing dates back to Mauss' intuitions, because the obligation to receive-give-return is also a burden at all of its stages: for the giver and the receiver as well. The obligation to return isolates those who will never be in a position to give back. People living on food aid program face the humiliating choice between starvation and the acceptance of a gift they will never be in a position to reciprocate. This sad paradox of sharing is nothing new.

When María Luz Rodrigo-Estevan analyses the documents left by eaters of the Middle Age, or those who witnessed them, she cannot escape thinking about multi-secular injunction to share of the Christian faith. However, the analysis of the few texts and iconographic documents cannot be straightforwardly viewed as coming from a culture where egalitarianism and sharing were always the rule. Subtly, the author tells us that it is not because you can see guests sitting at the same table on a medieval picture that you can assess they all tasted the same food and got the same quantities. At that time also the sharing of food, or its mockery, was underlining social inequality as much as it was relieving it.

There is another classic view stated in the literature about giving and sharing: in many contexts they are a matter of competition. Feasts given one day call for others to come, and they will be more sumptuous. For some scholars it might well be the case since prehistoric times. (Dietler and Hayden, 2002). Vito Teti also reminds us that collective ways of consuming food in the Mediterranean have their long history. There have been many occasions,

notably for religious reasons, for feasting and the forms of these rituals have changed due to migration, exchanges and the various contingencies of human history. There is nothing like an eternal symbolic order of the Mediterranean way of life and eating. Human beings do not share the same way at different times. Ironically, Vito Teti points that a long history of feasting as sumptuously and lavishly as people could, is nowadays captured as an ideal of frugality of the famous so-called Mediterranean diet.

The injunction to share remains, whether in Christian context or not, and it is more often an order given by the powerful to the indigent. Arthur Perrotton and his colleagues show how the world technocracy of conservation programs, frequently designed to be «participatory», decree to local communities neighboring wildlife parks how they must share, on an egalitarian base, the bush meat coming from legal safaris. When big animals are killed, the meat is supposed to be given to local people and it is also supposed to be shared equally between households. The governance structure of these programs, frequently imposed locally by national or international distant institutions, can vary. However they all seem to share the assumption that members of local peasant communities are ontologically egalitarian and that food sharing among them should be egalitarian as well. The assessment of these projects offered in the chapter does not show such a paradisiac situation. Competition and egotistic desire for money and wealth does exist in rural communities just as they do among conservation or development planners and elsewhere. Another picture would have been astonishing.

A commonsense enduring view states a dichotomy between transfers of food and wealth as free gifts exchanged according to rules of reciprocity and those bartered or paid for in the merchandized sphere of economic life. How illuminating is this idea to understand the social reality? Two chapters are dealing with this topic. Christine Raimond and Eric Garine defies superficial analysis of peasant economies that reify two distinct economic sphere: one defined by the production of cash-valued crops to be sold outside the locality besides another one of crops locally produced through a moral economy to be cooked and shared in within an autarkic community. Recent data from the Lake Chad Basin reveal a greater complexity: every species of food crops can be sold, sometimes in small quantities, even in remote communities faraway from market places and towns. However, some culturally valued food, as

sorghum staple among the Duupa, are preferentially given or sold within the community. It is not a matter of transacting for money or for free, but the key point is that the cereals should better remain in the individual's social network for delayed reciprocity can happen, whether as gift or sale does not really matter. According to Paul Collinson, this duality of peasant economies was also important for scholars studying rural areas of north west Ireland: communal institutions appeared as relics of an ancient social order which disappeared because of modern lifestyle and capitalist economy. However, the author points that ancient ways of cooperating and sharing might change their form without changing their nature. He highlights the interesting paradox of Ireland «selling itself» as a most hospitable land and people to gather as many tourists as possible to gain some money. But it is not necessarily in a purely cynical way that contemporary Irish people show themselves to aliens: they are genuinely hospitable in many occasions. The ethnographer who has been their host for a long time benefited from it, even from a few glasses of illegal alcohol that must only be shared in the first circle of close contacts.

Ethnographers who, ontologically, perform what is known as «participant observation» have written many papers of this volume. How could it be possible for them to study sharing without being themselves, somehow, invited to join the group of commensals? There's little doubt that they indeed ate at the feast they observed and analyzed, it is not sure however that they have always been in a position to give back and honor their debt in the way indigenous people must do following their own rules. Little anthropological science could have been written if the observed did not tolerated the observer's innocent way of respecting the cultural rules he is supposed to study thoroughly. They are most of the time also eager to give the ethnographer a paradoxically immature social status: he his often allowed not to follow all the social rules under his scrutiny. Marie-José Tubiana narrates such a situation. Female anthropologist, she has exclusively admitted to share meals with the men in the Muslim societies of Chad she has been studying for decades. In these societies strong barriers between the sexes have to be respected in many domains of social life, especially in relation to food processing and consuming. However, whether they are anthropologist or not, the status of the eater, and his place in commensality groups, is not only defined by biological features —age and sex— or his alterity —indigenous or alien—, but also by the

mundane activities they perform under the scrutiny of their local hosts. The local collaborators of the she anthropologist where men, who worked with her to build knowledge were men, and this is why she shared their meals. Can we deductively think that a male ethnographer studying women's exclusive know-how, such as caregiving to young children or daily cooking, would ipso facto be invited to share the women's meals all along his fieldwork? It is doubtful that the stratagem of human male's domination always sends the he anthropologist to the women's spaces of the society. Interestingly, few chapters of this volume deal with gender issues. This is a puzzling fact; shall we conclude that every case of food sharing annihilates the battle of sexes? Certainly not, and the chapter devoted to the memories of the inhabitants of Lasseube keep from themselves (Maryse Laborde and Christine Cabon) shows how women and men roles were and are clearly defined as distinct in every sharing occasion, even if what is remember is merely the political function of sharing between male dominated households.

It is hard to think of a society where sharing is not a way of separating groups as much as to unite them, whether they are defined by sex or any other feature, but there is no civilization which cultivates this paradox as completely as India. Brigitte Sébastia reminds us that the strict social stratification that underlines commensality has been produced by the contingencies of a long human, political, history. It is difficult to share food with someone not belonging to the same caste, but every indian eater is always consuming nothing but the leftovers of the meals prepared for someone who's higher in social hierarchy. Even the Brahmins, in the higher position, are consuming the remains of food given as sacrifice to the deities. If we restrain our view to living humans, only Brahmins should cook for feast attended by a multi-caste assembly of commensals, but this situation is less and less socially acceptable and modern lifestyle does not always allow them to keep the monopoly of being the exclusive givers. Interestingly, Brigitte Sébastia shows that working relations are an important incentive for inventing new social arrangements and ways of sharing and reciprocate with colleagues, whether or not they belong to the same caste.

There are probably many situations where the idea of sharing is felt as disgusting rather than pleasant. India might not be the only exception. Anthropologist have long struggled with one of Mauss' idea: what is the

hau,³ the «spirit of the gift», which triggers the obligation of reciprocity while keeping part of the essence of the donor? Food giving shows some special features compared to other commodities: it cannot be stored very long and it is definitively destroyed when consumed, whether communally or not. When the sharing of food is over there is nothing left to host the *hau*? It seems hard to find somewhere this part of one self that has been transmitted through the gift... unless we also think of the next phase of the process: the physiological mechanisms of digestion and excretion. Is it somewhere in this ultimate leftover that we should quest for the *hau*? A rather disgusting prospect in many cultures. Few social anthropologists would enthusiastically engage in this kind of research, fortunately they do not have an absolute monopolistic position for studying food sharing among humans and among other living beings. Alain Froment suggests maliciously that there are no case of sharing food without transmitting a large quantity of living beings, microscopic but really present, toxic or vital: the elements of microbiote without which it is more and more difficult to understand the physiology of many functions that make the specificity of humans. Could it be the «spirit of the gift»? The living part of the residue of the digestion of the food that was shared is also shared, whether the eaters want it or not. Whatever the case, what commensals always have in common is a rich bacterial heritage, which they give and receive even if they are supposed to be distinguished by the most violent social hierarchy one can imagine. Even the most rigorous Brahman in his quest for purity is a marvelously complex bacterial ecosystem, maybe in spite of himself. How much of it did he share this with the anthropologist he hosted?

On thing is certain, Frédéric Duhart and F. Xavier Medina did taste various qualities of paellas, even if they give no information on the quantities, and they this way they got, in addition to an interesting demise of bacteria, the information they share with the readers of their chapter and, certainly, many friendship ties. It is difficult to think of how puzzling would be the situation of a paella party for a rigorist Brahman. The «paella theorem» established by the authors' states that the paella eaten by the assembly is tastier and better if every eater contributed to the cooking. The circle of the cooks and the consumers

³ Term used by the Maori for a belief in a force binding the receiver and giver (Editor's note).

is the same one. Is not it the same case for another dish, the *Kleftiko* lamb? Antonia-Leda Matalas and her colleagues reminds us that this emblem of Cypriot gastronomy used to be the favorite of mountain's scoundrels, cooking furtively their loot. Some dishes have their history, or myth: was this one more succulent when the lamb was cooperatively stolen before communally cooked and eaten together? How can it remain so delicious when the lamb is duly bought and the course sold in a restaurant?

Looking at all the chapters of this volume, one observation seems common to most of them, and it is brilliantly captured by the title of the article of the people of Lasseube (Maryse Laborde and Christine Cabon), who hosted the symposia: we were sharing food because we were sharing work. It is the same case for paella eaters, rogues of the Cypriot mountains —who certainly where proudly committed to their job, for peasant from Ireland or northern Cameroon, for research assistant in Chad. This is also why the Indian Brahman becomes willing to commensality with his fellow workers. Isn't it for this reason that unemployed are in danger of humiliation as well as starvation? In Bearn, people remember that the most remarkable occasion for sharing food where tightly linked to the communal work parties for farming. The agrarian order is disappearing with the transformation of a now over-mechanized agriculture as there are no way for sharing a piece of sausage with a brand new tractor. During the winter, the ceremony of the *pèlère* still happens, and people joyfully join the feast for sacrificing the pig, help for the butchering and cooking the pork. But the occasions to share all over the year all the sausages and specialties cooked on this day have now vanished from the farming agendas, as the taste for living together seems to flee as well. Local associations are organizing cultural events to display theses old ways of working and being together, and it is enthusiastically attended. The nostalgia is moving: Bearnese remembers the joy of sharing and do not say a word about the exhausting work. Yet, there is no doubt their hospitality made the conditions for the symposia of Lasseube to happen: isn't it the memories of their ancient sharing of food that triggered their will to share again with others they knew nothing about?

REFERENCES

- Dietler, Michael, and Brian Hayden, eds. (2002). *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*. Washington DC: Smithsonian Institution Press.
- Garine, Igor de (1994). «Food and the Status Quest in Five African Cultures», in Polly Wiessner, ed., *Food and the Status Quest*. Oxford: Berg Publishers Ltd., pp. 193-218.
- Mauss, Marcel [1924] (1950). «Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques». *L'Année Sociologique*, seconde série, t. I (1923-24), in Marcel Mauss. *Sociologie et anthropologie*. Paris: Presses Universitaires de France, pp. 145-284.
- Robertson Smith, William (1894). *Lectures on the Religion of the Semites*. London: Adam and Charles Black.
- Stevens, Jeffrey R. and Ian C. Gilby (2004). «A conceptual framework for non kin food sharing: timing and currency of benefits». *Animal Behavior*, 67: 603-614.
- Jaeggi, Adrian V. and Michael Gurven (2013) «Reciprocity explains food sharing in humans and other primates independent of kin selection and tolerated scrounging: a phylogenetic meta-analysis». *Proceedings of the Royal Society B: Biological Sciences*, 280 (1768): 20131615 DOI: 10.1098/rspb.2013.1615

Un partage alimentaire invisible : le microbiote intestinal et son intérêt en anthropologie

Alain Froment

Dans le partage alimentaire, il existe un processus invisible et bien involontaire, mais riche de conséquences, celui concernant les microbes qui colonisent notre tube digestif. Ce partage existe en réalité dans deux sens, d'abord celui d'un échange au sein d'une communauté : on possède la flore digestive de sa famille, de son clan, des gens qui vivent dans notre intimité ; ensuite parce que le bol alimentaire contenu dans notre intestin doit à son tour être partagé avec la masse des micro-organismes que nous hébergeons. Une fois avalé, le sort de tout aliment est de finir en excréments. Si les urines sont parfois considérées comme partiellement recyclables, voire utiles à la santé puisque certains médecins recommandent d'en boire un bon verre par jour, dans la tradition ayurvédique nommée *amaroli*, les fèces n'ont pas cette propriété, et leur caractère répugnant les voue au mépris dans quasiment toutes les cultures. Aussi leur exploration n'a jamais constitué un chapitre attrayant de la médecine, même si une des premières figures dessinées, en 1681, par le pionnier de la microscopie, Antoni van Leeuwenhoek (1632-1723), représente des *Giardia intestinalis*, parasites monocellulaires qu'il avait observés dans sa propre diarrhée. Les études actuelles montrent pourtant que les selles constituent l'un des milieux les plus fascinants pour l'étude de l'évolution de l'espèce humaine. Sachant qu'il est impossible de cultiver la plupart des germes, anaérobies, qui en constituent une bonne part du poids total, avec les techniques classiques de la microbiologie, l'inventaire de la flore intestinale n'a été rendu possible que par les techniques nouvelles de la biologie moléculaire, telles que le pyroséquençage des sous-unités d'ARN ribosomal (16s ssu rRNA), effectuées globalement sur l'ensemble de la population microbienne (Andersson *et al.*, 2008 ; Huse *et al.*, 2008).

LA COHABITATION MICROBIENNE

Pour le paléontologue et évolutionniste Stephen Jay Gould (1997), les organismes qui dominent le monde et représentent « le paradigme du succès de la vie », sont les bactéries omniprésentes dans tous les milieux, et dont la biomasse dépassent toutes les autres. La symbiose entre celles-ci et les entités plus complexes est d'une grande antiquité puisqu'on la rencontre chez des organismes très primitifs comme les vers plats, dont la moitié de la masse peut être faite de bactéries symbiontes (Gruber *et al.*, 2011), une association qui remonterait à 620 millions d'années au moins. Chez les vertébrés, cette association est illustrée par les mitochondries, qui assurent les processus respiratoires intracellulaires, et sont les descendantes d'alpha-protéobactéries devenues endosymbiotiques il y a deux milliards d'années. Sur notre peau vivent environ 10^{12} bactéries, mais toutes nos cavités, respiratoires, urinaires, digestives et génitales, sont aussi colonisées, cette flore normale ayant l'avantage d'empêcher, sauf débordement, les microbes pathogènes de s'implanter (Wilson, 2005).

On entend par microbiote l'ensemble de la flore microbienne qui peuple le tube digestif, et par microbiome soit l'écosystème intestinal avec ses interactions, soit parfois, le génome collectif de cette flore. À tous les étages du tractus digestif se développent des micro-organismes spécifiques, parasites, bactéries ou virus. Le quasi totalité des parasites intestinaux est décrite, car leur taille, les rend faciles à observer que ce soit des protozoaires comme les amibes ou les *Giardia*, ou *a fortiori* des métazoaires comme les vers intestinaux. En revanche le monde des virus digestifs est pour cette même raison, encore mal connu (Minot *et al.*, 2011), et la majorité des travaux porte sur les bactéries. Le *Human Microbiome Project* (Turnbaugh *et al.*, 2007), projet aussi ambitieux que le *Human Genome Project*, qui se donne pour but la connaissance complète de cette flore, a fait la couverture de la revue *Nature* sous le titre *Inside Story* (Comstock, 2007 ; Mullard, 2008). Puisque cette flore est indispensable à notre survie, il faut redéfinir le corps humain comme une véritable chimère, ou un organisme composite, dont ces commensaux sont partie intégrante.

La contamination se fait dès l'accouchement : le nouveau-né, évidemment dépourvu de germes, avale divers fluides, en général un peu contaminés par les déjections de sa mère, et en très peu de temps son tube

digestif est colonisé (Palmer *et al.*, 2007 ; Östblom, 2010). En effet, un colibacille se divise en deux toutes les 20 minutes, ce qui au bout de quelques heures de croissance exponentielle produit une descendance énorme. De ce fait, il y a des différences possibles, aux conséquences encore mal connues, entre les enfants nés par les voies naturelles et ceux nés par césarienne, tout comme entre ceux allaités naturellement et artificiellement. Des pratiques alimentaires ultérieures, comme le pré-mâchage maternel, entretiennent cette transmission verticale mère-enfant. Dans certains groupes, la fabrication de boissons avec l'apport d'enzymes salivaires —bière de manioc *cachiri* en Amérique du Sud, décoction de *kava* au Vanuatu— sont des façons de transmettre horizontalement, entre convives, certains germes. Mais le plus souvent, c'est le contact avec les mains sales ou le partage d'une nourriture touchée avec les doigts qui fonctionne dans l'échange horizontal, comme l'a montré par exemple la contamination fécale des cacahuètes dans les bars. Dans les salles de bain, on a trouvé des bactéries coliques sur les brosses à dents, probablement par dépôt d'aérosols éjectés par les chasses d'eau (Karibasappa *et al.*, 2011).

LA CAVITÉ BUCCALE

La salive contient de 10 à 1.000 millions de bactéries par ml ; on en compte plusieurs centaines d'espèces dont 40% n'ont pas encore été cultivées. Le baiser que dans son roman *Solal*, l'écrivain Albert Cohen décrivait comme « cette soudure entre deux tubes digestifs », peut transmettre au moins 278 sortes de virus et bactéries ; les Latins en distinguaient trois niveaux d'intensité : *oscula* (amitié), *basia* (amour) et *suavia* (passion), et bien entendu l'importance de l'échange est fonction de l'intimité du contact. Mais la flore buccale est, comme pour les autres localisations digestives, avant tout transmise à l'enfant par sa mère (Karibasappa *et al.*, 2011).

Il existe une « maladie du baiser » spécifique, c'est la mononucléose infectieuse, répandue chez les jeunes gens où elle se traduit par une angine aiguë à fausses membranes. Elle est due au virus d'Epstein-Barr, un herpès virus qui, dans d'autres contextes ethniques, provoque une toute autre pathologie : cancer du naso-pharynx en Asie, notamment le long de la Rivière des Perles, comme l'a montré la regrettée Annie Hubert (Hubert *et al.*, 1993), et le lymphome de Burkitt en Afrique ; cette dernière tumeur affecte les enfants

et n'est donc pas connectée au baiser amoureux, mais à un échange salivaire de type familial. Une autre famille de virus, les Foamy virus, se transmet par la salive et notamment par les morsures de grands primates (Calattini *et al.*, 2011) : au sein de la population vivant dans la forêt du sud-Cameroun, seules 2 personnes sur 1.321 (0.2%) examinées étaient positives ; par contre, 37 sur 198, soit 18.6% de celles ayant été victimes de morsures de primates, l'étaient. On ignore, à long terme, l'effet de ce contact sur la santé.

Enfin, dans la bouche, certaines bactéries, comme le *Streptococcus mutans* sont, en s'attaquant aux dents, la cause de l'apparition des caries. Une analyse phylogénétique a montré que l'évolution de ce streptocoque calquait l'histoire des populations humaines (Caufield, 2009) : la souche première est africaine et toutes les autres en dérivent à la suite de l'émigration des hommes modernes hors d'Afrique. La flore salivaire de Pygmées Twa d'Ouganda (Nasidze *et al.*, 2011), comparés à des citadins de Kinshasa (RDC) et de Freetown (Sierra Leone), présente chez les premiers une plus grande diversité (127 genres contre respectivement 54 et 71 dans les groupes qualifiés d'agriculteurs) et aussi une moindre variabilité entre individus. Un tiers des genres rencontrés chez les Twa n'avaient pas encore été décrits dans la salive humaine. Les Twa ayant un taux de caries moins élevé que celui des agriculteurs, il est intéressant de réfléchir sur ces différences. Comme certains des germes buccaux peuvent être piégés dans le tartre dentaire, où on peut retrouver leur ADN des millénaires plus tard, en examinant la denture de crânes anciens, le potentiel de cette flore pour la recherche anthropologique est important (Weyrich *et al.*, 2015 ; Warinner *et al.*, 2015a ; Ozga *et al.*, 2016).

L'ESTOMAC

Le suc gastrique est un milieu d'une grande acidité dont on pensait qu'il interdisait la survie de microorganismes. Pourtant, il existe plusieurs types de germes capables de résister à un tel milieu (Bik *et al.*, 2006), *Helicobacter pylori* étant l'espèce dominante. Décrit en 1893, il n'a pu être cultivé qu'en 1983 par Warren & Marshall, qui obtinrent le Prix Nobel en 2005, notamment pour avoir démontré qu'une bactérie pouvait être cancérogène, et aussi que le traitement de l'ulcère pouvait passer par une antibiothérapie. En effet *Helicobacter* est responsable de gastrites, d'ulcères, et aussi de cancers de

l'estomac ; il protégerait en revanche contre les inflammations dues au reflux gastro-œsophagien et au cancer de l'œsophage qui peut en découler (Dorer *et al.*, 2009). Chaque famille de vertébrés possède son *Helicobacter*, tous assez différents des souches humaines ; il existe cependant une exception chez les grands carnivores, dont l'espèce *Helicobacter acinonychis* se serait différenciée à partir de *H. pylori* il y a environ 200.000 ans (Eppinger *et al.*, 2006) ; il est possible que les lions l'aient alors acquise en dévorant des humains.

La proportion de porteurs d'*Helicobacter* varie 20 à 90% selon les régions du monde, en fonction inverse du niveau d'hygiène. Sa transmission est avant tout intrafamiliale, avec une faible diffusion horizontale, c'est pourquoi il se comporte comme un marqueur épigénétique passé au long des générations, de sorte que son génome reproduit assez bien la carte des migrations humaines depuis la sortie d'Afrique (Linz *et al.*, 2007). Cela permet aussi de suivre les mouvements de colonisation à une échelle très locale, comme dans l'exemple des îles du Pacifique, où la Mélanésie a été peuplée grâce à l'ancien plateau de Sahul, aujourd'hui submergé, alors que les Polynésiens sont venus de l'Asie du sud, notamment de Taiwan, en apportant des souches d'*Helicobacter* différentes (Breurec *et al.*, 2011). Au Népal, Wirth *et al.* (2004) ont pu dater la divergence entre deux communautés dont l'une a adopté l'Islam, l'autre le bouddhisme, et qui ne se distinguaient par aucune différence génétique ; *Helicobacter*, en raison de son cycle de génération beaucoup plus court, a, lui, largement le temps de constituer des lignées divergentes, datables par l'horloge moléculaire. Le temps de division bactérien étant, selon les espèces, de 10.000 à 100.000 fois plus rapide que celui de la reproduction humaine, *Helicobacter* et d'autres bactéries, sans compter des virus, comme HTLV-1 (Cassar *et al.*, 2007), offrent ainsi aux anthropologues l'opportunité d'étudier des épisodes migratoires dont l'ancienneté est inférieure à quelques millénaires, ce qui est indétectable avec l'ADN humain. Le corps naturellement momifié et congelé de « l'Homme des glaces » trouvé dans un glacier du Tyrol italien et datant du Chalcolithique (5300 à 4500 ans environ) a livré un *Helicobacter* dont le profil génétique se révèle proche des souches asiatiques (Maixner *et al.*, 2016).

L'INTESTIN

Le nombre de bactéries intestinales, environ 10^{14} , dépasse d'un facteur 10 celui des cellules du corps, et représente une masse de 1,5 kg. Leur présence est indispensable au bon fonctionnement du système digestif, et en premier lieu à la digestion des cartilages ou de la cellulose. Au Japon, où les algues marines sont largement consommées, des bactéries capables de les métaboliser ont été involontairement domestiquées et permettent de bénéficier d'une source d'énergie prometteuse. La flore intestinale est aussi responsable de la synthèse de certaines vitamines, notamment la vitamine K anticoagulante. On recense au total dans l'intestin au moins 1.800 genres et 16.000 espèces de bactéries, dominées cependant par deux groupes, *Firmicutes*, et *Bacteroidetes*, et accessoirement *Actinobacteria*, *Proteobacteria*, et quelques autres (Eckburg *et al.*, 2005). L'ensemble de leurs gènes est 100 fois plus gros que le génome humain, et comme il existe des interactions entre ces deux entités, on parle de métagénome (Qin *et al.*, 2010). Mais les gènes bactériens impliqués dans ces inter-relations, et les gènes humains répondant aux signaux bactériens, sont encore mal connus ; ces échanges sont à la base du paradoxe de la coexistence hommes-microbes : reconnaître des alliés et combattre les pathogènes.

Une analyse comparant les microbiotes de multiples mammifères (Ley *et al.*, 2008) sépare bien carnivores et herbivores, et les omnivores sont dans une position intermédiaire ; le spectre bactérien est surtout lié à l'indice de fibres dans le régime alimentaire. Entre primates, même proches, comme divers cercopithèques, les différences de flore sont claires (Yildirim *et al.*, 2010). Du point de vue des parasites (unicellulaires et multicellulaires) cette fois, on remarque une plus grande proximité entre notre espèce et les babouins omnivores, qu'avec nos cousins plus proches, gorilles et chimpanzés, plus végétariens (Ashford, 2000), ce qui s'explique par la plus grande ressemblance des régimes alimentaires. Toutefois, les comparaisons bactériomiques entre des populations humaines consommant des régimes extrêmes, comme les Inuit (très carnivores), les pasteurs nomades ou les végétariens, sont encore peu pratiquées. Un travail comparant des individus Mossi du Burkina Faso et des Italiens (De Filippo *et al.*, 2010), a conclu que l'alimentation a un rôle plus important que les autres facteurs (ethnicité, conditions sanitaires, hygiène, géographie, climat), pour façonner la flore intestinale. Il montre aussi une corrélation entre la présence

de bactéries qui dégradent les polysaccharides, et les calories supplémentaires que l'hôte peut tirer de son régime. La flore de type « Néolithique », telle que le régime à base de mil des Mossi pourrait la représenter, résulte d'une sélection et d'une co-évolution anciennes entre alimentation et bactéries, et possède aussi un rôle anti-inflammatoire et immuno-modulateur (Knights *et al.*, 2013). Il y a donc un enjeu particulier à préserver ce trésor de biodiversité hébergé par des communautés rurales menacées par la mondialisation du régime alimentaire, laquelle participe à l'unification microbienne du monde. En outre, l'usage inapproprié des antibiotiques, surtout dans le milieu des élevages industriels d'animaux, fait disparaître les souches les plus fragiles (Dethlefsen *et al.*, 2008). Les comparaisons entre populations ont pour but d'identifier un « noyau » d'espèces bactériennes partagées par toute l'humanité, et d'autres qui ont une existence locale (Tap *et al.*, 2009 ; Obregon-Tito *et al.*, 2015). Les recherches comparatives se multiplient à présent de par le monde (Yatsunenko *et al.*, 2012 ; Zhang *et al.*, 2014 ; Clemente *et al.*, 2015 ; Gómez *et al.*, 2015 ; Martínez *et al.*, 2015). Une étude conduite chez les chasseurs-cueilleurs Hadza de Tanzanie (Schnorr *et al.*, 2014 ; Rampelli *et al.*, 2015) a confirmé ce lien avec les aliments de base et montré une biodiversité bactérienne plus élevée chez ces chasseurs que dans les populations européennes. Nos enquêtes menées au Cameroun dans trois populations dont le régime alimentaire était connu avec précision (Koppert *et al.*, 1996) ont mis en évidence le fait que ce n'était pas seulement les différences de régime, mais la présence de parasites, en particulier les amibes, qui modulaient le profil microbien (Morton *et al.*, 2015). La bioarchéologie s'efforce de reconstituer le microbiome des populations disparues ayant vécu à l'ère pré-antibiotique, que ce soit par l'analyse des sédiments des fosses d'aisance de l'Antiquité ou celles des coprolithes, qui sont des matières fécales fossilisées (Tito *et al.*, 2008 ; Cano *et al.*, 2014 ; Warinner *et al.*, 2015b).

PERSPECTIVES

Parmi l'ensemble du microbiote digestif, c'est celui de l'intestin qui a le plus gros impact non seulement sur la santé, mais aussi sur l'environnement. Pour donner un exemple classique, selon l'INRA, les quelques 1,3 milliard de vaches de la planète (une vache pour cinq humains) exhalent en ruminant environ 300.000 milliards de litres de méthane par an (115 millions de tonnes), ce qui

constitue 18% de tous les gaz à effet de serre liés aux activités humaines, égalant à peu près la proportion attribuable aux industries des hydrocarbures.¹ Sachant que certains herbivores comme les kangourous ne produisent pas ces gaz, il est envisageable de substituer à la flore normale bovine d'autres bactéries moins délétères. En Inde, des manipulations du microbiote bovin ont réduit de 30 à 50% les émissions de méthane ; de plus, les vaches étaient plus fécondes, avec des intervalles de naissance plus rapprochés, ce qui a conduit *l'India's National Dairy Development Board* à estimer que le nombre total de têtes pourrait de ce fait passer de 300 millions à 120 millions sans pertes économiques. À titre de comparaison, le volume des pets humains, mélange d'azote, d'oxygène, de gaz carbonique, d'hydrogène, parfois de méthane et de quelques autres gaz en proportions très variables selon le régime alimentaire, est d'environ un demi-litre à deux litres par jour, ce qui pour toute l'humanité, sur un an, donne moins de 1 km³ de gaz, avec une action nulle sur l'effet de serre. Quant aux matières fécales, faites d'un volume de bactéries, un volume de fibre, un volume de tissus organiques digérées et de dix volumes d'eau, et pesant de 100 à 400 g par jour, elles peuvent produire une énergie équivalente à 2 Watts (Richman *et al.*, 2008). Un certain nombre de mutations génétiques qui influencent directement le microbiote et la digestion, telle la persistance de la lactase intestinale, qui a co-évolué avec la domestication des animaux (Gerbault *et al.*, 2011), ou le polymorphisme de l'amylase, un « héritage de Déméter » et de l'agriculture (Patin et Quintana-Murci, 2008), sont autant de témoins de l'influence du régime alimentaire sur l'évolution de l'espèce humaine et, en fait, de l'interaction entre génome humain et bactérien (Goodrich *et al.*, 2014 ; Blekhman *et al.*, 2014).

Dans un autre registre, l'épidémie mondiale d'obésité est logiquement attribuée à un mode de vie de plus en plus sédentaire et à l'abondance d'une nourriture hautement calorique à bas coût. Il est cependant probable que les bactéries intestinales, qui contribuent à modifier l'appétit et le métabolisme, aient une responsabilité importante quoique encore négligée (Delzenne et Cani, 2009 ; Greenblum *et al.*, 2012). Le phénotype obèse est associé à une fermentation et à une extraction d'énergie à partir du bol alimentaire plus

¹ Source : <http://www.sciencesetavenir.fr/nature-environnement/20130222.OBS9788/les-vaches-francaises-emettent-autant-de-gaz-en-un-an-que-15-millions-de-voitures.html>

grandes ; mais il y a d'autres effets touchant à l'immunité et au métabolisme à l'intérieur du système entérohépatique (Hattori et Taylor, 2009 ; Bäckhed, 2011). Chez des souris génétiquement privées d'une protéine immunitaire clé, la TLR5 (*Toll Like Receptor 5*), qui aide les cellules à détecter la présence de bactéries pathogènes ou non, la composition de la flore change, et une inflammation au niveau intestinal apparaît. Au bout de quelques semaines elles ont consommé 10 % d'aliments en plus et gagné 20 % de poids par rapport à leurs congénères, présentant en outre un état prédiabétique (Vijay-Kumar *et al.*, 2010). Il existe aussi un effet de la flore intestinale sur le stockage des graisses (Elli *et al.*, 2010), ce qui s'est traduit par un engouement des industries agro-alimentaires pour les probiotiques et le « yaourt qui fait maigrir ». Il s'agit là d'aspects qui intéressent davantage les cliniciens que les anthropologues (Corthier, 2007), mais on mesure l'importance de ces questions d'écologie du tube digestif à la panique qui a saisi l'Europe en mai 2011 à la suite d'une épidémie de diarrhées hémorragiques à colibacille mortelles, dite « crise du concombre », en fait due à des graines germées contaminées par des défécations animales. Certains auteurs pensent que l'appendice, longtemps vu comme un reliquat inutile, voire nuisible, de l'évolution, a été conservé pour jouer un rôle de réservoir destiné à réensemencer l'intestin en flore normale après une attaque pathogène (Bollinger *et al.*, 2007).

CONCLUSION

L'étude de la flore digestive suscite depuis peu un engouement important, dont les implications médicales sont capitales. Ici l'accent a été mis sur les aspects concernant avant tout l'anthropologie. L'histoire de l'humanité a été marquée par plusieurs transitions culturelles, alimentaires et épidémiologiques majeures, dont les deux dernières sont la néolithisation, puis l'urbanisation massive. Etudier leurs conséquences, c'est élaborer une véritable épidémiologie de l'hominisation, laquelle se présente comme un long processus d'autodomestication et de symbiose avec une multitude d'organismes dont les plus nombreux sont microscopiques. Dans l'étude de l'interaction entre milieux et populations, les sciences médicales peuvent servir de mesure de la qualité des adaptations (Froment, 1997). La présence des endosymbiontes bactériens est un bon exemple de coévolution darwinienne et de mutualisme, à tel point

qu'on peut considérer le microbiote intestinal comme un « organe » faisant partie intégrante de notre constitution anatomique, et non comme une entité extérieure. L'écologie virale du tube digestif est quant à elle beaucoup moins connue, mais lorsqu'on réalise que la première cause de mortalité dans le monde est liée aux diarrhées virales, notamment dues aux rotavirus (Parashar *et al.*, 2006), on comprend l'importance de ce genre d'investigations.

Chacun de nous héberge un spectre bactérien, acquis au sein de notre population d'origine dans la première année de vie, et relativement stable, quoique très réactif aux changements du mode de vie. Aujourd'hui, l'usage immodéré des antibiotiques constitue une menace pour cette microbiodiversité héritée de l'histoire de l'humanité (Segata, 2015). Les conséquences de l'amélioration de l'hygiène sur ce qu'on appelle la métabolomique, dans les sociétés dites développées, sont également très mal connues. Aussi, l'étude des variations de ce spectre bactérien d'une ethnie à l'autre devrait, avant qu'il ne soit trop tard, constituer une priorité pour les anthropologues de l'alimentation. En outre, dans le domaine de la « globésité », cette épidémie de surpoids qui touche toutes les sociétés, et s'étend même à nos animaux domestiques, la focalisation sur des questions de changements diététiques ne doit pas occulter le problème des modifications des flores intestinales ancestrales, dont la compréhension a des applications thérapeutiques prometteuses.

RÉFÉRENCES

- Andersson, Anders F., Mathilda Lindberg, Hedvig Jakobsson, Fredrik Bäckhed, Pal Nyren & Lars Engstrand (2008). «Comparative analysis of human gut microbiota by barcoded pyrosequencing». *PLoS One*, 3: e2836.
- Ashford, Richard W. (2000). «Parasites as indicators of human biology and evolution». *Journal of Medical Microbiology*, 49: 771-772.
- Bäckhed, Fredrik (2011). «Programming of host metabolism by the gut microbiota». *Annals of Nutrition and Metabolism*, 58, Suppl 2: 44-52.
- Bik, Elisabeth M., Paul B. Eckburg, Steven R. Gill, Karen E. Nelson, Elizabeth A. Purdom, Fritz Francois, Guillermo Pérez-Pérez, Martin J. Blaser & David A. Relman (2006). «Molecular analysis of the bacterial microbiota in the human stomach». *Proc. Natl Acad. Sci. USA*, 103: 732-737.

- Blekhman, Ran, Julia K. Goodrich, Katherine Huang, Qi Sun, Robert Bukowski *et al.* (2014). «Host genetic variation impacts microbiome composition across human body sites». *Genome Biology*, 16: 1-12.
- Bollinger, Randall, Andrew S. Barbas, Errol L. Bush, Shu S. Lin & William Parker (2007). «Biofilms in the large bowel suggest an apparent function of the human vermiform appendix». *Journal of Theoretical Biology*, 249: 826-831.
- Breurec, Sébastien, Bertrand Guillard, Sopheak Hem, Sylvain Brisson, Fatou B. Dieye, Michel Huerre, Chakravuth Oung, Josette Raymond, Tek S. Tan, Jean-Michel Thibierge, Sirenda Vong, Didier Monchy & Bodo Linz (2011). «Evolutionary history of *Helicobacter pylori* sequences reflect past human migrations in Southeast Asia». *PLoS One*, 6: e22058.
- Calattini, Sara, Edouard Betsem, Sylviane Bassot, Sébastien A. Chevalier, Patricia Tortevoye, Richard Njouom, Renaud Mahieux, Alain Froment & Antoine Gessain (2011). «Multiple retroviral infection by HTLV type 1, 2, 3 and Simian Foamy virus in a family of Pygmies from Cameroon». *Virology*, 410: 48-55.
- Cano, Raul J., Jessica Rivera-Pérez, Gary A. Toranzos, Tasha Santiago-Rodríguez, Yvonne M. Narganes-Storde *et al.* (2014). «Paleomicrobiology: Revealing Fecal microbiomes of ancient Indigenous cultures». *PLoS One*, 9(9): e106833.
- Cassar, Olivier, Corinne Capuano, Sylviane Bassot, Françoise Charavay, Renan Duprez, Philippe V. Alfonso, Myriam Abel, Helene Walter, Woreka Mera, Paul M. Martin, Eliane Chungue & Antoine Gessain (2007). «Human T lymphotropic virus type 1 subtype C Melanesian genetic variants of the Vanuatu Archipelago and Solomon Islands share a common ancestor». *J. Infect. Dis.*, 196: 510-521.
- Caufield, P.W. (2009). «Tracking human migration patterns through the oral bacterial flora». *Clinical Microbiology and Infection*, 15 (Suppl.1): 37-39.
- Clemente, José C., Erica C. Pehrsson, Martin J. Blaser, Kuldip Sandhu, Zhan Gao *et al.* (2015). «The microbiome of uncontacted Amerindians». *Science Advances*, 1: e1500183.
- Comstock, Laurie E. (2007). «The inside story». *Nature*, 448: 542-544.
- Corthier, Gérard (2007). «Flore intestinale et santé: quels enjeux?» Consultable à : <http://www.jand.fr/opencms/export/sites/jand/data/documents/Corthier.pdf>
- De Filippo, Carlotta, Duccio Cavalieri, Monica Di Paola, Matteo Ramazzotti, Jean-Baptiste Poulet, Sébastien Massart, Silvia Collini, Giuseppe Pieraccini & Paolo Lionetti (2010). «Impact of diet in shaping gut microbiota revealed by a

- comparative study in children from Europe and rural Africa». *Proc. Natl Acad. Sci. USA*, 107: 14691-14696.
- Delzenne, Nathalie M. & Patrice D. Cani (2009). «Modulation nutritionnelle de la flore intestinale: une nouvelle approche diététique dans la prise en charge de l'obésité?» *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 44: 42-46.
- Dethlefsen, Les, Sue Huse, Mitchell L. Sogin & David A. Relman (2008). «The pervasive effects of an antibiotic on the human gut microbiota, as revealed by deep 16S rRNA sequencing». *PLoS Biology*, 6 (11): e280.
- Dorer, Marion S., Sarah Talarico & Nina R. Salama (2009). «*Helicobacter pylori's* unconventional role in health and disease». *PLoS Pathogens*, 5 (10): e1000544.
- Eckburg Paul B., Elisabeth M. Bik, Charles N. Bernstein, Elizabeth Purdom, Les Dethlefsen, Michael Sargent, Steven R. Gill, Karen E. Nelson & David A. Relman (2005). «Diversity of the human intestinal microbial flora». *Science*, 308: 1635-1638.
- Elli, Marina, Ottavia Colombo & Anna Tagliabue (2010). «A common core microbiota between obese individuals and their lean relatives? Evaluation of the predisposition to obesity on the basis of the fecal microflora profil». *Medical Hypotheses*, 75 (4): 350-352.
- Eppinger, Mark, Claudia Baar, Bodo Linz, Günter Raddatz, Christa Lanz, Heike Keller, Giovanna Morelli, Helga Gressmann, Mark Achtmann & Stephan C. Schuster (2006). «Who ate whom? Adaptive *Helicobacter* genomic changes that accompanied a host jump from early humans to large felines». *PLoS Genetics*, 2 (7): e120.
- Froment, Alain (1997). «Une approche écoanthropologique de la santé publique». *Nature, Sciences, Sociétés*, 5: 5-11.
- Gerbault, Pascale, Anke Liebert, Yuval Itan, Adam Powell, Mathias Currat, Joachim Burger, Dallas M. Swallow & Mark G. Thomas (2011). «Evolution of lactase persistence: an example of human niche construction». *Philos Trans R Soc Lond B Biol Sci.*, 366: 863-877.
- Gómez, Andrés, Klara Petrzekova, Carl J. Yeoman, Michael B. Burns, Katherine R. Amato *et al.* (2015). «Ecological and evolutionary adaptations shape the gut microbiome of BaAka African rainforest hunter-gatherers». *bioRxiv*: 019232.
- Goodrich, Julia K., Jillian L. Waters, Angela C. Poole, Jessica L. Sutter, Omry Koren *et al.* (2014). «Human genetics shape the gut microbiome». *Cell*, 159: 789-799.
- Gould, Stephen J. (1997) *L'éventail du vivant*. Paris, Seuil.

- Greenblum, Sharon, Peter J. Turnbaugh & Elhanan Borenstein (2012). «Metagenomic systems biology of the human gut microbiome reveals topological shifts associated with obesity and inflammatory bowel disease». *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 109: 594-599.
- Gruber-Vodicka, Harald R., Ulrich Dirks, Nikolaus Leisch, Christian Baranyi, Kilian Stoecker, Silvia Bulgheresi, Niels R. Heindl, Matthias Horn, Christian Lott, Alexander Loy, Michael Wagner & Jörg Ott (2011). «*Paracatenula*, an ancient symbiosis between thiotrophic Alphaproteobacteria and catenulid flatworms». *Proc. Natl Acad. Sci. USA* 108: 12078-12083.
- Hattori, Masahira & Todd D. Taylor (2009). «The human intestinal microbiome: A new frontier of human biology». *DNA Research* 16: 1-12.
- Hubert, Annie, Dominique Jeannel, Philippe Tuppin & Guy de Thé (1993). «Anthropology and epidemiology: a pluridisciplinary approach to nasopharyngeal carcinoma». In Thomas Tursz, Joseph S. Pagano, Dharam V. Ablachi, Guy de Thé, Gilbert Lenoir & Gary R. Pearson, eds., *The Epstein-Barr virus and associated diseases*. London, INSERM and John Libbey Eurotext, 775-788.
- Huse, Susan M., Les Dethlefsen, Julie A. Huber, David M. Welch, David A. Relman & Mitchell L. Sogin (2008). «Exploring microbial diversity and taxonomy using SSU rRNA hypervariable tag sequencing». *PLoS Genetics*, 4: e1000255.
- Karibasappa, G. N., L. Nagesh, & B. K. Sujatha (2011). «Assessment of microbial contamination of toothbrush head: an in vitro study», *Indian J Dent Res.*, 22: 2-5.
- Knights, Dan, Kara G. Lassen & Ramnik J. Xavier (2013). «Advances in inflammatory bowel disease pathogenesis: linking host genetics and the microbiome». *Gut*, 62: 1505-1510.
- Koppert, Georgius, Honorine Rikong, Sarah Gwangwa'a, Estelle Sajo, Mirjam Matze, Patrick Pasquet, Alain Froment, & Igor de Garine (1996). «La consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameroun». in Alain Froment, Igor de Garine, Charles Binam Bikoï & Jean F. Loung, eds., *Anthropologie Alimentaire et Développement en Afrique intertropicale: du Biologique au Social*. Paris, L'Harmattan-ORSTOM, 237-254.
- Ley, Ruth.E., Micah Hamady, Catherine Lozupone, Peter Turnbaugh, Rob R. Ramey, J. Stephen Bircher, Michael L. Schlegel, Tammy A. Tucker, Mark D. Schrenzel, Robin Knight & Jeffrey I. Gordon (2008). «Evolution of mammals and their gut microbes». *Science*, 320: 1647-1651.

- Linz, Bodo, François Balloux, Yoshan Moodley, Andrea Manica, Hua Liu, Philippe Roumagnac *et al.* (2007). «An African origin for the intimate association between humans and *Helicobacter pylori*». *Nature*, 445: 915-918.
- Maixner, Frank, Ben Krause-Kyora, Dmitrij Turaev, Alexander Herbig, Michael R. Hoopmann, Janice L. Hallows *et al.* (2016). «The 5300-year-old *Helicobacter pylori* genome of the Iceman». *Science*, 351: 162-165.
- Martínez, Inés, James C. Stegen, María X. Maldonado-Gómez, A. Murat Eren, Peter M. Siba *et al.* (2015). «The gut microbiota of rural Papua New Guineans: composition, diversity patterns, and ecological processes». *Cell reports*, 11: 527-538.
- Minot, Samuel, Rohini Sinha, Jun Chen, Hongzhe Li, Sue A. Keilbaugh, Gary D. Wu, James D. Lewis & Frederic D. Bushman (2011). «The human gut virome: Inter-individual variation and dynamic response to diet». *Genome Research*, 21: 1616-1625.
- Morton, Elise R., Joshua Lynch, Alain Froment, Sophie Lafosse, Evelyne Heyer, Molly Przeworski, Ran Blekhman & Laure Séguiret (2015). «Variation in the African gut microbiome across parasitism and subsistence». *PLoS Genetics*, 11: e1005658.
- Mullard, Asher (2008). «Microbiology: The inside story». *Nature*, 453: 578-580.
- Nasidze, Ivane, Jing Li, Roland Schroeder, Jean L. Creasey, Mingkun Li & Mark Stoneking (2011). «High diversity of the saliva microbiome in Batwa Pygmies». *PLoS One*, 6: e23352.
- Obregon-Tito, Alexandra J., Raul Y. Tito, Jessica Metcalf, Krithivasan Sankaranarayanan, José C. Clemente *et al.* (2015). «Subsistence strategies in traditional societies distinguish gut microbiomes». *Nature Communications*, 6: 6505.
- Östblom, Anna (2010). *Bacterial colonization of the infantile bowel and the ileal pouch with focus on Escherichia coli*. Doctoral thesis, University of Gothenburg, Sweden. E-published: <http://hdl.handle.net/2077/22936>.
- Ozga, Andrew T., María A. Nieves-Colón, Tanvi P. Honap, Krithivasan Sankaranarayanan, Courtney A. Hofman, George R. Milner, Cecil M. Lewis, Anne C. Stone & Christina Warinner (2016). «Successful enrichment and recovery of whole mitochondrial genomes from ancient human dental calculus». *Am. J. Phys. Anthropol.*, doi: 10.1002/ajpa.22960. [Epub ahead of print]

- Palmer, Chana, Elisabeth M. Bik, Daniel B. DiGiulio, David A. Relman & Patrick O. Brown (2007). «Development of the human infant intestinal microbiota». *PLoS Biology*, 5: e177.
- Parashar, Umesh D., Christopher J. Gibson, Joseph S. Bresee & Roger I. Glass (2006). «Rotavirus and severe childhood diarrhea». *Emerging Infectious Diseases*, 12: 304-306.
- Patin, Etienne & Lluis Quintana-Murci (2008). «Demeter's legacy: rapid changes to our genome imposed by diet». *Trends Ecol. Evol.*, 23: 56-59.
- Qin, Junjie, Ruiqiang Li, Jeroen Raes, Manimozhiyan Arumugam, Kristoffer Burgdorf, Chaysavanh Manichanh, Trine Nielsen & 47 co-authors (2010). «A human gut microbial gene catalogue established by metagenomic sequencing». *Nature*, 464: 59-65.
- Rampelli, Simone, Stephanie L. Schnorr, Clarissa Consolandi, Silvia Turroni, Marco Severgnini *et al.* (2015). «Metagenome sequencing of the Hadza hunter-gatherer gut microbiota». *Current Biology*, 25: 1682-1693.
- Richman, Josch, Anish Sheth & Tébo (2008) *In caca veritas*. Grenoble, Glénat.
- Segata, Nicola (2015). «Gut Microbiome: Westernization and the disappearance of intestinal diversity». *Current Biology*, 25: R611-R613.
- Schnorr, Stephanie L., Marco Candela, Simone Rampelli, Manuela Centanni, Clarissa Consolandi *et al.* (2014). «Gut microbiome of the Hadza hunter-gatherers». *Nature Communications*, 5: 3654.
- Tap, Julien, Stanislas Mondot, Florence Levenez, Eric Pelletier, Christophe Caron, Jean-Pierre Furet, Edgardo Ugarte, Rafael Muñoz-Tamayo, Denis L. Paslier, Renaud Nalin, Joel Dore & Marion Leclerc (2009). «Towards the human intestinal microbiota phylogenetic core». *Environ. Microbiol.*, 11: 2574-2584.
- Tito, Raul Y., Simone Macmil, Graham Wiley, Fares Najar, Lauren Cleeland, Chunmei Qu, Ping Wang, Frederic Romagne, Sylvain Leonard, Agustín Jiménez-Ruiz, Karl Reinhard, Bruce A. Roe & Cecil M. Lewis Jr (2008). «Phylotyping and functional analysis of two ancient human microbiomes». *PLoS One*, 3: e3703.
- Turnbaugh, Peter J., Ruth E. Ley, Micah Hamady, Claire Fraser-Liggett, Rob Knight & Jeffrey I. Gordon (2007). «The human microbiome project». *Nature*, 449: 804-810.
- Vijay-Kumar, Matam, Jesse D. Aitken, Frederic A. Carvalho, Tyler C. Cullender, Simon Mwangi, Shanthi Srinivasan, Shanthi V. Sitaraman, Rob Knight, Ruth

- E. Ley & Andrew T. Gewirtz (2010). «Metabolic syndrome and altered gut microbiota in mice lacking Toll-like receptor 5». *Science*, 328: 228-231.
- Warinner, Christina, Camilla Speller & Matthew J. Collins (2015a). «A new era in palaeomicrobiology: prospects for ancient dental calculus as a long-term record of the human oral microbiome». *Phil. Trans. R. Soc. B*, 370: 20130376.
- Warinner, Christina, Camilla Speller, Matthew J. Collins & Cecil M. Jr. Lewis (2015b). «Ancient human microbiomes». *Journal of Human Evolution*, 79: 125-36
- Weyrich, Laura S., Keith Dobney & Alan Cooper (2015). «Ancient DNA analysis of dental calculus». *Journal of Human Evolution*, 79: 119-124.
- Wilson, Michael (2005) *Microbial Inhabitants of Humans. Their Ecology and Role in Health and Disease*. Cambridge, Cambridge Univ. Press.
- Wirth, Thierry, Xiaoyan Wang, Bodo Linz, Richard P. Novick, J. Koji Lum, Martin Blaser, Giovanna Morelli, Daniel Falush & Mark Achtman (2004). «Distinguishing human ethnic groups by means of sequences from Helicobacter pylori: lessons from Ladakh». *Proc. Natl Acad. Sci. USA*, 101: 4746-4751.
- Yatsunenko, Tania, Federico E. Rey, Mark J. Manary, Indi Trehan, María G. Dominguez-Bello *et al.* (2012). «Human gut microbiome viewed across age and geography». *Nature*, 486: 222.
- Yildirim, Suleyman, Carl J. Yeoman, Maksim Sipos, Manolito Torralba, Brenda A. Wilson, Tony L. Goldberg, Rebecca M. Stumpf, Steven R. Leigh, Bryan A. White & Karen E. Nelson (2010). «Characterization of the fecal microbiome from non-human wild primates reveals species specific microbial communities». *PLoS One*, 5: e13963.
- Zhang, Jiachao, Zhuang Guo, Angela A. Q. Lim, Yi Zheng, Eileen Y. Koh *et al.* (2014). «Mongolians core gut microbiota and its correlation with seasonal dietary changes». *Scientific Reports*, 4: 5001.

Food sharing: Evolutionary origins of an exquisite human trait¹

Wulf Schiefenhövel

THE ENIGMATIC MAUSSIAN «POWER» OF THE GIFT

Marcel Mauss in his rightly famous essay (1923-24) drew attention to the striking phenomenon of sharing. He wrote a grand synthesis of this typical human act by building on many ethnographic records available at the time. He characterised sharing, or rather gift giving, as the text is about *le don*, as a socially and symbolically highly charged form of exchange, as a «total social phenomenon» comprising economic, legal-juridical, moral, religious, mythological, aesthetic, socio-morphological dimensions.

He distinguished giving gifts from the actions of *Homo oeconomicus*, of trading, exchanging in a tit-for-tat (Axelrod, 1984) and formalised fashion which he saw as a form of interaction having come into existence at a relatively recent stage of human history. His claim that giving gifts is a human universal makes him a precursor of human ethology. This branch of evolutionary anthropology also holds that the *Homo oeconomicus* or rational choice concept as allegedly decisive descriptor of human perception and human action does not at all describe correctly what we feel, think and do. As the exciting research by Ernst Fehr and his team (Fehr *et al.*, 2002a, 2002b, 2003, 2008) has demonstrated, humans are often very non-economical in their material interactions with others. We are prepared to give on many occasions, before the receiver has ever given us back and, even more surprising and challenging for the defenders of the *Homo oeconomicus* paradigm, humans are ready to sacrifice quite a lot of their

¹ In writing this chapter I have greatly benefitted from the work my student Nana Jandrasits has carried out for her diploma thesis. In the experimental part of her study she investigated the sharing behaviour of 65 infants and children (Jandrasits, 2012).

scarce resources to punish someone who does not obey by fair rules! This is so surprising because spending money or other valuable goods to force somebody to respect the rules does not yield, in most cases, any direct benefit to the actor, because he/she may never have any other interaction with the unfair person —at least in the game theory driven experiments Fehr and his team have carried out.

In closely knit societies like the ones which were typical for our past, we see the same tendency: Fair play is expected of every adult, even juvenile person, cheating is seen as bad... at least when someone else is doing it. It is especially the high rank individuals who are guardians of the rules of proper conduct in these matters... sometimes; however, they themselves do not follow the norms quite so strictly. There is room for flexibility and divergence from rules in human society, especially when one has power.

But it is, in my experience, generally true that generosity is valued highly in all societies: a person is held in high esteem when has a giving, altruistic mind. In the society of the Eipo, mountain Papua in the isolated interior of West-New Guinea who lived in Neolithic conditions when we started our research there in 1974, someone who gives food and other things generously is talked about with respect. Women, for instance, who work heavily in the gardens and bring large loads of food (up to 40 kg, their own body weight) back to the village and then distribute it generously, are praised in everyday language and also in songs. One of the words for someone who is avaricious, stingy, non-generous is *mako* or *makume* (stemming from the cognate *maka* = intensive wish, in this case the wish to have, to possess) and to give freely is expressed by *tang dib* which means, «real hand», «open hand» (Heeschen & Schiefenhövel, 1983).

Back to Marcel Mauss, «what power lies in the gift which forces the receiver to reciprocate...?», that is to give the *contre-don*, he asked and here he was very close to the nucleus of the problem. Alas, he did not find (or search for?) a good explanation. He stayed in the cultural rules of the societies he included in his sample and stressed again and again the involvement of the total group and the totality of the whole behavioural complex. He actually drew comparisons with then *en vogue* psychopathology in saying that just like the whole human organism is involved in forms of psychopathology the whole group is involved in giving and receiving gifts. Quite a strange metaphor, understandable perhaps, as a representation of the *Zeitgeist* prevailing in those days.

Why did he not go a little step further, or actually back into human phylogeny, to more basic questions of psychology and evolutionary biology? What, really, is the powerful drive in us, what makes even small infants give with joy, long before they can speak? Did he never observe that?

Or is it, as some philosophers claim, that we don't see what we don't know? I don't think so. Many important discoveries were made by people who did not look for something special, did not even know at first what they were observing... and still created new paradigms. When there is something volcanic in the action of humans, something betraying strong inside power, human ethologists are quick to hypothesise that this something is part of our evolutionary endowment, an adaptive, old and thereby well tested heritage driven by mighty machines in the old parts of the brain. In 1872 Charles Darwin had published his less known but theoretically very important book on «The expression of emotions in man and animals» thereby laying a solid fundament to understand human—and animal—action as guided by strong motivational sets, which were shaped by the natural and social environment of the early ancestors of every species and thus became represented in the brain and the rest of the body. Well, Marcel Mauss did not follow any evolutionary pathway. He could have known the works of Darwin, but they probably were not so popular in the circles of sociologists, historians and ethnologists... just as their fate is, in some quarters, still today.

EVOLUTIONARY ORIGINS I. SHARING IN NON-HUMAN PRIMATES

Feistner und McGrew (1989: 22) have given a very useful overview on sharing of nutritional resources in primate species. They define sharing as «transfer of a defensible food-item from one food-motivated individual to another, excluding theft».

Jaeggi & van Schaik (2011) in a recent review study based on data from 68 primate species define—according the work by Feistner & McGrew (1989)—food sharing as unresisted transfer of food. They conclude that: a) sharing with offspring is predicted by the relative processing difficulty of the diet, as measured by the degree of extractive foraging, but not by overall diet quality; b) food sharing among adults only evolved in species already sharing with offspring, regardless of diet; c) male-female sharing coevolved with the

opportunity for female mate choice and sharing within the sexes with coalition formation. These results provide comparative support for the hypothesis that sharing is «traded» for mating and coalitionary support in the sense that these services are statistically associated and can thus be selected for. Based on this, we predict that sharing should occur in any species with opportunities for partner choice (Feistner & McGrew, 1989: 2125).

Sharing with own offspring is easily explained in terms of evolutionary biology and widely accepted as a natural phenomenon. A parent, whether plant or animal, will invest in her/his «children» because they carry 50% of the parent's own genome. Interesting in the findings of Jaeggi & van Schaik is that, in non-human primates, it is not the quality of the food shared —*e.g.* protein or fat, but the difficulty the parent has to obtain it. One could imagine that evolution would have favoured behaviour where food with the highest nutritional value is transferred to the young. The substantial review of the two authors confirms the «food for sex» hypothesis and adds an interesting same-sex dimension: food is shared when the social fabric of the species facilitates choosing partners; their social value for an individual is assessed and active food sharing, a central element in the life of primate and human family and group, is regulated by this assessment.

In a study on captive Capuchin monkeys (*Cebus apella*), which readily shared food across a mesh wire, Frans de Waal (2000), tested the hypothesis that reciprocity in food sharing is or can be, contrary to most previous assumptions, non-symmetrical. He found a

Significant co variation across tests for sharing in both dyadic directions, a result unexplained by relationship symmetry. Moreover, control procedures... indicated that behaviour during food trials is not fully explained by mutual attraction or aversion. The monkeys take the quality of their own and the partner's food into account, and possessors limit transfers of high-quality foods. Instead of a symmetry-based reciprocity explanation, a mediating role of memory is suggested, and a mirroring of social attitude between partners (Frans de Waal, 2000: 253).

In other words, food sharing in primates is a rather complicated thing. No wonder that it takes so many different forms in the human species, and those humans construct their food sharing behaviour with evolutionary building blocks.

A particularly interesting behaviour of sharing food across species borders was observed by Feistner and Price (1999): «[...] a male golden-headed lion tamarin (*Leontopithecus chrysomelas*) shared food with an infant cotton-top tamarin. The lion tamarin provided more food to the infant than its mother did». One possible interpretation of this finding is that caring for the young is so deeply embedded in the emotional regulation of behaviour (cp. Konrad Lorenz', 1978, *Kindchenschema* or babyness schema, which very effectively releases parental care) that it can run wild, spill over, as it were, into a pathway which is normally unused. Cases of adoption, which happen from time to time in domesticated animals living in households, come to mind. It is remarkable that the male *Leontopithecus chrysomelas* provided more food for the *Saguinus oedipus* child than his own mother.

Caring for and sharing with the young and similarly for and with one's sexual partner are two sides of the same powerful phylogenetic package Eibl-Eibesfeldt (1975) has drawn attention to the dramatic and far-reaching evolutionary shift from caring for and parentally loving one's young to caring for and sexually loving one's sexual partner and to become bonded to him/her. Nature is parsimonious: Once it has «invented» a good strategy —in this case parental care and a loving personal bond—, it tends to use it in other spheres as well. The phylogenetic history of affection and love between humans is thus rooted in food sharing patterns appearing early in the animal kingdom and, of course, in the even older mode of sexual reproduction and the behaviours making it work.

Frans de Waal (1996) has given the following classification of food sharing:

1. Forced claim/theft: One individual pushes another from the food source and takes food by force. High rank individuals most often show this behaviour. The typical behaviour of lower ranking ones is trying to snatch a piece of food and quickly move away.
2. «Relaxed taking»: An individual takes a piece of food in full sight of the «owner» and does not show any aggressive signals or the use of force
3. «Cofeeding»: An individual joins the «owner» of the food, both eat peacefully side by side; active giving of food occurs in these situations
4. «Nearby collection»: An individual waits for pieces, which fall down while the owner is eating, moves as close as about an arm's length to the owner and collects such pieces.

Chimpanzees showed, in de Waal's samples, more often tolerant forms of transfer («cofeeding» and «relaxed taking»), Bonobos more often intolerant transfers (forced claims/theft). Vis-à-vis the schema of Gerhard Medicus (2012), which accentuates the psychological/mental maximum capacity of animals to share, de Waal's schema shows the common actual everyday behaviour.

De Waal, like others before him, argues that the patterns of sharing food depend on the type of prey/food: species, which need the highest effort to catch prey, are the most likely to share. Among non-primates, sharing is most common among socially living carnivores. This can be explained with hunting requiring high energy and involving high risk, which some members of the family or group are unable bring to bear. Primates exhibit two basic forms of sharing. Monogamous Gibbons live and share in small family units, food is voluntarily given to partners and offspring. Hamilton's theory of kin selection (1963; 1964) well explains this pattern.

The second pattern exceeds genetic relatedness, it can best be explained as «reciprocal altruism» (Trivers, 1971) involving some elements of Hamilton's kin selection and is found (de Waal, 2000) among capuchin monkeys —whose spectacular use of stone tools to crack open nuts have only recently been discovered (Fragaszy *et al.*, 2004)— and among chimpanzees and humans.

EVOLUTIONARY ORIGINS 2. THE ETHOLOGY OF POSSESSION

Following Hans Kummer's work (1991) on how non-human primates and other animals handle the classic conflict about «property rights», namely A has something which B also wants to have, Gerhard Medicus (2012) has constructed a phylogenetic tree of possession rules which is given here in the German original (Fig. 1).

1. In animals up to lower mammals, the stronger individual gets the debated object (food), actually, he/she often takes it with force, *e.g.* in crocodiles.
2. In many mammal species, the object (also food) is taken, often without fight, by the higher-ranking animal.
3. In primates, other than apes, the animal that arrives first at an object is granted possession (of food, territory, and female sexual partners).

Monkeys respect ownership, especially of non-edible kind (*e.g.* an interesting object to play with) but if the first owner will drop such item, another one may pick it up. Rightful ownership of an object, it seems in these cases, is necessarily connected to actually having it in one's hand. Hans Kummer (1991) conducted an interesting experiment. He tied such object; an empty can, with a string to the first owner, now the others respected his right. The symbolic attachment of the object to the individual —not occurring in nature— was sufficient to inhibit the motivation to take it away. This kind of cognitive representation of ownership is not far from the situation in human society.

4. In apes an even clearer concept of possession is present. Objects of another individual may be taken into the hand, but then returned to the owner as was demonstrated in a film documenting Dian Fossey's work (1983) among mountain gorillas: A male, watching her handling paper and pencil, gently took the pen, sniffed and inspected it, than graciously gave it back to the researcher. Big apes actively share and also beg.
5. In humans, objects of all kinds —food, tools, territory, houses, and partners, even ideas/inventions— are seen as belonging to the owner, even when she/he is away.

Fig. 1. Possessive behaviour within the phylogeny of mammals

Possessive behaviour	Classification	Reference
Right to possession is respected even in the absence of the owner	Human	Food, territories, various resources 5
Property is sometimes returned, or shared; begging	Apes	Food 4
Respect for resource ownership of the first to arrive	Monkeys	Food; sometimes: Territories, female sexual 3
Resource is appropriated by higher-ranking individual	Various mammals	Food 2
Resource is appropriated by the strongest	Likely observed until lower mammals	Food 1

These schematic classification represents, as has been said above, quasi-ideal behaviours, the maximum mental and social sharing capacity of the respective animal group. Many exceptions occur. That humans sometimes steal, whether it is something material or mental —see the deplorable academic plagiarising scandals concerning the doctoral theses of German politicians—, or otherwise break rules in other domains is not debated enough. It is very interesting that all religions in all societies have a canon of behavioural rules, which is directed at safeguarding exactly these evolved human tendencies to respect possession. To act against this universal rule means stealing and that is, in principle, considered wrong and is sanctioned everywhere. A common exception is, in some societies, when a person is not from one's own group: from him/her one may take, the norm of ownership is not conferred to this out-group individual. But, it is probably equally common that outsiders, strangers are given shelter, protection and food. These rules, *e.g.* the often religiously corroborated laws of hospitality, make sharing of food a sacred act (cp. customs of the Arabs, Tuareg, and others).

ARE «LEGES CONTRA» OR «SECUNDUM NATURAM»?

This issue, whether we share voluntarily or have to be forced to share, opens a very interesting question: Do the laws formulated in all human societies run counter biopsychological tendencies, as an indispensable strict system of measures and sanctions forcing humans to behave properly, as a tight rein constraining antisocial impulses? This has been the position of sociobiology. Wickler for instance reformulated his book *The Biology of the Ten Commandments* (1971) to fit the selfish gene paradigm (1991). Or do the traditional rules and laws in human cultures follow our evolved tendencies? Konrad Lorenz (1956) stated that «animals behave in a morally analogue way», ergo human moral systems have animal counterparts. He was very careful in this respect. Today, an increasing number of evolutionary biologists express their conviction that human moral systems are built on phylogenetic precursors. The two different opinions boil down to the question: Are *leges contra naturam* or *secundum naturam*? My position in this issue, comparable to that of I. Eibl-Eibesfeldt (1984), Frans de Waal (1982; 1989; 1996) and other ethologists is that we humans have powerful phylogenetically based, and thus genetically transmitted tendencies to be social

and behave in surprisingly moral ways. Cultural rules in general and concerning sharing in particular are based on these tendencies.

EVOLUTIONARY ORIGINS 3. SOCIOBIOLOGICAL, HUMAN ETHOLOGICAL AND OTHER CONCEPTS OF SHARING

For those strands of evolutionary thinking which place genetically transmitted egoism (Wilson 1975), including its most extreme form, gene egoism (Dawkins, 1976), at the conceptual core of their ideas, sharing food other with individuals who are one's own children or one's close kin are problematic and need special explanation. All biologists and also many sociologists agree that transfer of valuable items, like food, other material resources, energy, money, time to one's children is «normal». Biology explains this with the coefficient of genetic relatedness (r), which is $1/2$, or 50% between parents and children (see above) and between siblings, $1/4$ or 25% between grandparents and grandchildren, aunts/uncles and nieces/nephews, $1/8$ or 12.5% between cousins etc. By helping my child to survive, become strong, successful and a parent herself/himself, I invest into my genome, that is the paradigm. By investing into my grandchild I do the same, only to half the degree than that of a parent (the «grandmother hypothesis», cp. Voland, Chasiotis & Schiefenhövel, 2005). Offspring is the currency of life. All living matter basically only exists to turn the age-old wheel of reproduction one more time.

There is also considerable relatedness between all members of small groups, and surprisingly even of modern states (Salter, 2003; Roewer *et al.*, 2005), quite contrary to what has been claimed by some authors. Sociopolitical units like large tribes and European countries still have, despite all the historic upheavals of the last few thousand years and marriages across ethnic borders, clear genetic markers, setting them aside against members of other such units. Sharing resources with others and carrying out other altruistic acts of solidarity (like paying taxes, getting involved in unpaid voluntary work etc.) will be, that is the prediction from an evolutionary perspective, more common in such homogenous groups than in heterogeneous ones (Salter, 2003).

Kohli, sociologist and historian, has studied financial transfers (1999) and found out that by far the biggest amounts of money moved from person to person are still flowing from parents to children and from grandparents to

grandchildren. This is surprising; also in the light of claims that the family is a model of the past or that the family is not the nucleus of society at all. When supporting one's own young is normal, how about sharing food with other individuals of one's group? Some male animals (Jaeggi & van Schaik, 2011, see above) follow, as was mentioned above, the principle «food for sex» and let preferred, usually ovulating females participate in eating precious food, mostly meat, obviously in a «clever» attempt to make the lady get impressed by this chivalresque gesture and inclined to grant sexual favours... not so different from what happens among humans, one may add.

Sharing within family and group, then, is easy to understand. It is, viewed from the viewpoint of genetic interest, basically egoism... albeit coming in a nice form. This basic tendency of humans to be kin-altruistic can be extended to non-kin. Large groups of people, like nation states which share the same central ideas, religion etc. can function like this: The ethos of the small face-to-face community may, in the best case, be successfully transferred to the anonymous group of one's country (Eibl-Eibesfeldt, 1984). Fellow countrywomen and countrymen are sometimes addressed as sisters and brothers, like it is common among members of church congregations, socialists parties and the like. A quasi-genetic community is created per definitional and a higher degree of homogeneity can be achieved. Then, sharing is easier. The Christian religions, for instance, pursue this concept of worldwide solidarity.

But do we actually share with strangers, with people whom we did not meet before and whom we are not likely to meet again? That is the acid test of human altruism. Interestingly, we are able and even prepared to do just that: give to a stranger. Robert Frank (1988), economist with a strong evolutionary side, has been one of the first who highlighted this part of the human condition. «Passion within Reason» is the title of his book. He argues that our ancestors preferred to interact, also economically, strategically, with those who acted generously and honestly and did not hide their emotions behind the façade of a poker face. Hence our basically honest emotional signalling via facial expression. Individuals with this kind of mental and psychic set-up —honesty and generosity— would have been preferred by the others, they would have, therefore, had more success, better partners and more children who would, statistically, carry the same kind of characteristics like their generous parent.

Looking, as it were, at the other side of human generosity, and also grounding his ideas on evolutionary biology, Cosmides (1989) developed his «computational theory» of social exchange, stating that in the course of hominization it was very common that two or more individuals were confronted with the situation where cooperation would be the best thing to do. The protagonist of the field of «evolutionary psychology» argues that those early humans whose brain was good at cognitively monitoring and calculating the pros and cons of social exchange —may it be food sharing, joining physical or social forces or other ways of cooperation— had an advantage over others whose brains were not as clever to remember past actions and predict likely future behaviours of their partners. Very important in the chain of social cooperation is to make sure that one does not become disadvantaged, «tricked» by an interaction partner. Hence Cosmides' claim that a specific «cheater-detection-mechanism» evolved which makes humans very successful in all aspects of cooperation —from daily food sharing to playing poker.

A still rather influential hypothesis trying to explain the origin of sharing assumes (Blurton Jones, 1984) that «tolerated theft» is the first building block of fully-fledged sharing. The idea is that the costs necessary to defend one's property (e.g. a large amount of meat) are too great compared to the risks of getting injured while defending it, of getting socially mobbed, being disliked or otherwise suffering disadvantages. Jandrasits (2012) and Winterhalder (1996) argue that while the overall quantity of the precious item is not increased through the act of tolerated theft, its value for the whole community, or at least for those who participate in the theft, is increased. That he sees as the basic building block for reciprocal altruism —and that is the evolutionary biologist's attempt to come to grips with acts not directly increasing ego's own fitness. Altruism, in its powerfully non-egoistic —at least at first sight— mode of action is a challenge for evolutionary biology. Therefore, carefully backed up evolutionary scenarios have been formulated to explain the seeming paradox.

The individual who has once accepted tolerated theft carried out by others may receive a fair share at an occasion when another individual is the happy owner of a precious item —see, however, the critique of this hypothesis by Kaplan & Hill, below. Passive sharing, which well describes tolerated theft, would thus be an act of egoism, as all evolutionary paradigms of reciprocity and altruism suggest, delayed egoism in this case, taking the form of an altruistic

act by letting the other individual(s) have a piece of one's possession in hope for future benefit.

Bliege Bird & Bird (1997) have studied sharing strategies among Torres Straight Islanders, who live in the shallow channel of water between New Guinea and Australia and sometimes catch large amounts of fish. The authors describe that the respective fishermen, depending on the size of the catch, do not defend it against tolerated theft/scrounging by others as that would take too much effort and energy, *e.g.* smoking the fish to keep it for feeding one's family in the future. My own observations among the Trobriand Islanders—from our field project in Tauwema village, Kaileuna Island—, Austronesian speakers beyond the eastern tip of New Guinea, are quite in contrast to the finding of Bliege Bird & Bird. Whenever there is a large catch of fish, it will be orderly distributed between those who have, usually by genetic relatedness, a «right» to receive. Everybody, even small children, know who is entitled to take from the canoe full of fish and who isn't. Ingrid Bell has published a comprehensive account of Trobriand traditions and practice of generosity and exchange —*Haben um zu geben* = to have to be able to give, 1990— derived from participant observation of actual situations of daily exchange rather than representing special and rare occasions like the famous *kula* exchange (Malinowski, 1922) with its highly ritualised forms of exchanging valuables between islands and thereby creating an almost sacred bond welding together various islands groups where vital commodities were available. There is definitely no tradition of «tolerated theft» among the inhabitants of Tauwema, on the contrary, the distribution of protein from the sea or other valuable food follows orderly rules —«when the men come back... they distribute the fish among their clans folk... if someone would not share with the clan relatives he would become very unpopular» (Bell, 1990: 262). Trobrianders do indeed smoke fish, formerly to have food in the days after the catch and in recent times to make them a commodity for cash sale in the weekly local market. Yams (*tetu, Dioscorea alata*), the very much valued staple diet of the Trobriand Islanders is produced by family units and at harvest time almost completely given away to relatives, particularly to the husband's father or elder brother, their most powerful relatives who will support them in future undertakings. The families own supply is safeguarded, within this complicated *uligubu* exchange network, by the various gifts from other relatives (Bell Krannhals & Schiefenhövel, 1986). The rather unique

uligubu system of sharing the central staple food is difficult to understand from a European perspective: A farmer would, most probably, not like to hand over all his harvest to his relatives and trust that he would receive sufficient food for his own family in turn. This typical Trobriand tradition must be understood (Bell, 1990) as a mechanism to gain status (the ones who give most and the ones who receive most) not to amass a surplus of food.

The big men and formal chiefs (*guyau*) receive such large amounts of harvest gifts that their relatives build special yams storage houses (*liku*) for them. Sometimes yams rot there because there is so much surplus. This scenario would lend itself to «tolerated theft» but... it does not happen.

The situation concerning «tolerated» theft can be different when foreigners, like white ethnographers, missionaries, shop owners etc., are concerned. In many regions New Guineans seem to have the concept that the visitors from the west are in possession of so much surplus that it is ok to steal from them. Another reason for this behaviour, which is seen to be ethically wrong when it occurs among themselves, is that we strangers do not belong to them, do not have blood ties and won't be defended in the classic way through violent revenge acts performed by our brothers, fathers, uncles and the like. The strangers must tolerate theft because they do not have, at least in post-colonial days, the power to prevent or revenge it.

I have once been victim of such massive breach of trust when the two modest huts which we had build —and paid for of course— as a small human ethology field station were burned down and most of the carefully locked aluminium boxes broken open, equipment stolen or destroyed. This act was part of a politically motivated campaign against my main local assistant. I called in the paramount chief who ruled that I should be compensated... which never happened. The persons who committed the act knew quite well that I would be furious and seek justice, but they also knew that I was basically powerless and would have to accept destruction and theft of my possessions. It was «tolerated theft» of a special kind.

Among the Eipo, typical Papuan mountain horticulturists, collectors and hunters (Schiefenhövel 1976; 1991) I have, in the course of repeated stays since 37 years, never had, fortunately, any such deplorable experience as on the Trobriand Islands. Among the Eipo, in the same way than everywhere in Melanesia, fights commonly break out because one person e.g. violates the border

between individual garden plots, steals a pig or does some similar unlawful thing —by far most often it is extramarital sex which creates conflict—, but there is also no situation I recall in this ethnic group where tolerated theft would have been carried out in the Torres Straight Islander way described by Bliege Bird & Bird (1997) Neither is the concept of tolerated theft in any way the norm of accepted behaviour.

When there is, in the villages of the Eipo, a lot of harvest, most commonly to feed a large group of guests from another valley far away, all food is distributed very orderly to those who are entitled to get a share. Special persons, men at the big feasts, are the official distributors... a very responsible job: If they make obvious mistakes, a fight may quickly flare up or, worse on the long run, this person may lose his face, his reputation. That is the last thing one wants to happen in these closely-knit societies —in the modern shark tank world of today, protagonists who are charge of sharing and «shares» don't seem to care. They take or get their unfair portion by tolerated theft —it is called *bonus*.

Also Trivers (1971) believes that tolerated theft is the basis for reciprocal altruism which, according to him and other authors, requires a face-to-face society —like that of typical hunter-gatherer groups— where people know each other and often haven repeated transactions with each other. Humans have, as Cosmides (1989) states, an extraordinarily well functioning memory for former social interactions; this is an important building block for the emergence of reciprocal altruism, which is defined in such way that the benefit for the recipient of an altruistic act must be bigger than that of the person who does the altruistic act. One could argue that begging is a form of tolerated theft. Beggars often use ethologically very powerful releasers, like babies, to gain access to the empathy of possible givers who are more or less forced to render some of their resources. Despite this aspect I do not think, that tolerated theft is a common strategy of sharing in contemporary societies. Humans have internalised the rules of proper conduct vis-à-vis property and share according to clear, albeit often quite complicated rules.

In non-human primates, as has been shown, sharing is usually limited to genealogically related individuals, who have a reciprocal relationship (Silk *et al.*, 2005) and those who might benefit from a special relationship to another individual, either as sexual partner or as ally (De Waal, 2000; Jaeggi & Van

Schaik, 2011). The latter finding that sharing can be «politically» motivated indicates that non-human primates do have the mental capacity to assess, judge another individual, its past behavioural history, its present status, perhaps its possible future status and in general its possible usefulness for own plans and aspirations. This is a precondition to build up a functioning cooperative system in which different individuals are following their own strategies of relationship, reciprocity and, possibly, revenge.

Chimpanzees (*Pan troglodytes*) and to a probably somewhat lesser extent Bonobos (*Pan paniscus*) are the most advanced in exhibiting prosocial behaviours. In captivity, chimpanzees have been observed (De Waal, 1989) to assist each other in tasks which one animal would not be able to perform alone and to form long lasting «political» coalitions. It is possible that individuals of these species, because they live in complex social groups, often witness acts of sharing and that this enhances their tendency to be cooperative (Jandrasits, 2012).

Interestingly chimpanzees show a primordial sense of fairness: if one individual is given more food than its neighbour, it reacts with anger (De Waal, 1991). Recently, studies have revealed (Kotrschal, 2010) that even dogs become annoyed by repeated unfair treatment. In a case he reported two dogs had to perform a paw-giving task for which they were normally rewarded with food. When one dog was constantly neglected and not given any reward, it started to stop cooperating and express «dislike» and «anger». There may be many more social animal species, which have the capacity to cognitively monitor cooperation of different kinds and are able to detect unfairness. It is likely that they would be the ones where non-kin food sharing can be observed.

According to Isaac (1978) the human social exchange system is characterised by «active sharing» which he claims has not reached the same level in animals than in humans. Also he sees acts of «tolerated scrounging» —i.e. «tolerated theft»— in non-human animals as precursor for active sharing and explains the human capacity for this form of cooperation by the fact that all human groups are characterised by division of labour, which is most visible as division of labour between the sexes, plus the fact that humans have developed special methods to transport goods from one place to another. A small group of Palaeolithic hunters would cut up a large prey and carry it, perhaps with the use of pole and string or bags etc., to the place where the rest of the extended

family or group were. Here, the act of active sharing became a vitally important element of human existence; women, children and the elderly could thus participate from the valuable protein brought back by the men. Intuitively, this scenario has quite some appeal as providing a stage for the emergence of typical human generosity in sharing. Kaplan & Hill (1985) argue against the classic sociobiological views on sharing.

They claim that sharing of resources partly takes place independently of genetic relatedness, that there is no clear cut system of reciprocity, i.e. individuals who give a lot do not always receive a lot and that resources are not, as postulated in the «tolerated theft» hypothesis, only shared when the effort to keep them is higher than the effort to defend them. They believe that mechanisms of group selection are more likely than those of individual selection to have given birth to altruism in general and sharing in particular and that common taking care/administration of resources benefitted everyone. This was, at the time they published their hypothesis, a rather daunting attack on the then leading theory of quasi egoistic individual selection (Wilson, 1975; Dawkins 1976). It is most interesting that group selection principles, which early on were also postulated by Eibl-Eibesfeldt (1984), are getting a much friendlier reception in recent years. Even Wilson and Hölldobler (2009), champions of sociobiology in general and ant research in particular, now see some elements of group selection at work. It is probably fair to say that the tendency for altruistic acts, cooperation and sharing, so typical for our own species, have been shaped, in the long process of hominization, by several independent evolutionary mechanisms. Group selection may very well have been an important one.

Schebeck (quoted after Peterson, 1993) has formulated a hypothesis, which runs contrary to biological and evolutionary explanations of sharing. He believes that the origin of sharing comes from the fact that people demand from others, not that giving happens basically voluntarily. In a similar way Peterson (1993) sees that there are cultural differences concerning the norms of sharing, *e.g.* western societies stressing generosity, but still thinks that most acts of giving are brought about by demand. Fieldwork among Australian Aborigines seems to support this position. Yet, in my experience from 47 years of fieldwork in Melanesia and Indonesia there is much more voluntary sharing than giving as a mere reaction to demand.

Byrne and Whiten (1988) and Byrne in a later publication (1996) postulate that an increase of cognitive power, especially those classed as Theory of Mind, which I call emphronesis, enables the employment of subtle social strategies and that these individuals gain Darwinian fitness through seemingly altruistic, honest and prosocial behaviours which are basically egoistic. In his words these abilities make up what he calls «Machiavellian intelligence», an important asset when it comes to sharing and exchange.

CONCLUSIONS.

PROXIMATE MECHANISMS OF SHARING AND THE JOY TO SHARE

I hope it has become evident that *do ut des*, the permanent giving, receiving and sharing going on in the human species, is much more complicated and complex than predicted by the classic Axelrod model (1984) of «tit-for-tat» which could be taken a exemplification of the age-old concept of *Homo oeconomicus* or «rational choice» which is still held dear by scholars in the arts and humanities. Many of them think in the idealistic Kantian tradition: If only humans were rational, guided by insight and ethics, the world would be such a better place. Yet, being emotion-driven, acting on the rein of evolved perception, evaluations, wishes and the like, we are a much more complex product of Darwinian evolution than just an animal with a well functioning calculator in its brain. And, I may add, most probably we are much more human, in the sense of a humanistic ideal, that way. Quite a consolation.

In German and probably other European and North American advisory books, of which there sometimes seem to be more around than possible readers, parents are told (Jandrasits, 2012) that small infants cannot share because their wish to possess is too strong for altruistic acts. It may be Freudian theory, which lies behind such distorted *Menschenbild* of our little ones. I remember vividly walking across the village square of Munggona, a settlement in New Guinea's inaccessible mountains, when a little boy of about 2 and a half years of age stopped besides me, broke the piece of sweet potatoes he was eating from into two and handed me one half —a gorgeous smile on his tiny face. What made him do that? At that time, in the early days of our fieldwork, infants and children often cried when we came in sight: European «Black Men», white skinned monsters, much taller than everyone they knew, and of

strange appearance. The evolutionary imperative «act altruistically, make him your partner!» must have been stronger than possible fear. I patted the brave little boy on his woolly head and thanked him for his gift. I did not bite in it right away; too copious was the snot from his running nose spread over the tasty morsel.

Do scientists concerned with the origin and patterns of sharing not have experiences like this? Or why do pedagogics, sociology etc. develop their paradigm that only actively teaching generosity will lead to a generous person? Obviously, there is a solid biopsychic fundament even in the very young human brain, which regulates the wish to have —very early present in the ontogeny of children, but also the preparedness to share. This fundament is the basis of all cultural superstructure creating the manifold ways and rules of give and take. Without the inherent tendency to behave altruistically, cultures could not succeed to build norms of generous behaviour, of giving to the poor and the ones in need and of following the principles of loyalty and solidarity.

Just as communist ideology could not do away with the «bad» and «dangerous» human wish to possess certain things just for oneself, a small piece of land, a cow, a little house etc. ideologies not grounded in the evolved human psyche are bound to fail... or must be pushed through with outmost brutality, cp. present day North Korea. The quest for and concept of ownership is, intrinsically, connected to the possibility sharing. The two form an evolutionary bracket, which can hardly be forced apart. If an infant does not feel and thereby knows that a certain object is «mine», she/he cannot share it in a meaningful way. If everything belongs to everyone, the act of giving is a meaningless transfer but not a heart-warming, socially powerful transaction in the Maussian sense.

V. Heeschen, I. Eibl-Eibesfeldt and myself (1980) have conducted a fine grained analysis of a filmed scene where some Eipo girls of the Highlands of West-New Guinea shared nutritionally very valuable and very tasty nuts (Eipo: *win*, *Pandanus brosimos*). It is fascinating how complex and highly orchestrated these simple looking acts, stretching over many minutes actually are. One of the girls is the owner of this very much sought after fat containing delicacy and very skilfully uses her position as distributor. The girls surrounding the owner are differently close to her —physically as well, as socially— and receive at different rates and in different quantities. Some utilise subtle signals to request

of which eye contact is a very effective one. Also, begging gestures are seen. It is really remarkable how socially complex such a scene is and how subtle and diverse the individual gestures are performed. At the end, everyone receives some nuts and social peace is maintained. The fact that the girls at the scene are children demonstrates how soon the repertoire of requesting and sharing is mastered.

In my view it is most likely that these capacities mature on solid biopsychic ground. The evolutionary preparedness and joy to give, existing early on in the life of infants (Jandrasits, 2012) plus the gain in prestige and rank connected to skilful giving plus the Maussian power of reciprocity the giver exerts over the receiver are important elements in the manifold daily acts of sharing and must have been decisive advantages in the early days of our hominid ancestors.

REFERENCES

- Alexander, Richard D. (1987). *The Biology of Moral Systems*. New York: Aldine de Gruyter.
- Axelrod, Robert (1984). *The Evolution of Cooperation*. New York: Basic Books.
- Bell, Ingrid (1990). *Haben um zu geben. Eigentum und Besitz auf den Trobriand-Inseln, Papua New Guinea*. Basel: Wepf.
- Bell-Krannhals, Ingrid and Wulf Schiefenhövel (1986). «Repu et de bonne réputation. Système de partage du yam aux îles de Trobriand, Nouvelle Guinée Papou». *Bulletin d'Ecologie et Ethologie Humaines* 5, 1/2: 128-140.
- Bliege Bird, Rebecca L. & Douglas W. Bird (1997). «Delayed Reciprocity and Tolerated Theft. The Behavioral Ecology of Food-Sharing Strategies». *Current Anthropology*, 38/1: 49-78.
- Blurton Jones, Nicholas G. (1984). «A Selfish Origin for Human Food Sharing: Tolerated Theft». *Ethology and Sociobiology*, 5/1: 1-3.
- Byrne, Richard W. (1996). Machiavellian Intelligence. *Evolutionary Anthropology*, 5, 5: 172-180.
- Byrne, Richard W. & Andrew Whiten, eds. (1988). *Machiavellian Intelligence, Social Expertise and the Evolution of Intellect in Monkeys, Apes and Humans*. Oxford: Clarendon.

- Cosmides, Leda (1989). «The logic of social exchange: Has natural selection shaped how human reason? Studies with the Wason selection task». *Cognition*, 31: 187-276.
- Darwin, Charles (1872). *The Expression of Emotions in Man and Animals*. London: Murray.
- Dawkins, Richard (1976). *The Selfish Gene*. Oxford: Oxford University Press.
- Eibl-Eibesfeldt, Irenäus (1975). *Krieg und Frieden aus der Sicht der Verhaltensforschung*. München: Piper.
- (1984). *Die Biologie des menschlichen Verhaltens. Grundriss der Humanethologie*. München, Piper.
- Fehr, Ernst, Urs Fischbacher and Simon Gächter (2002). «Strong Reciprocity, Human Cooperation, and the enforcement of Social Norms». *Human Nature*, 13/1: 1-25.
- Fehr, Ernst and Simon Gächter (2002). «Altruistic punishment in humans». *Nature*, 415 (6868): 137-140.
- Fehr, Ernst and Urs Fischbacher (2003). «The nature of human altruism». *Nature*, 425 (2043): 785-791.
- Fehr, Ernst, Helen Bernhard and Bettina Rockenbach (2008). «Egalitarianism in young children». *Nature*, 454 (7208): 1079-1083.
- Feistner; Anna T. C. and Eluned C. Price (1999). «Cross-generic food sharing in tamarins». *International Journal of Primatology*, 20/2: 231-236.
- Feistner, Anna T. C. and William C. McGrew (1989). «Food-sharing in primates: a critical review», in Prahlad K. Seth and Swadesh Seth, eds., *Perspectives in primate biology*. Vol 3. New Delhi: Today and Tomorrow's Publishers: 21-36.
- Fossey, Dian (1983). *Gorillas in the Mist*. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Fragaszy, Dorothy, Patricia Izar, Elisabetta Visalberghi, Eduardo B. Ottoni and Marino Gomes de Oliveira (2004). «Wild Capuchin Monkeys (*Cebus libidinosus*) Use Anvil and Stone Pounding Tools». *American Journal of Primatology*, 64: 359-366.
- Frank, Robert H. (1988). *Passion within Reason. The Strategic Role of Emotions*. New York: Norton.
- Hamilton, William D. (1963). «The Evolution of Altruistic Behavior». *The American Naturalist*, 97 (896): 354-356.
- (1964). «The genetical evolution of social behavior». *Journal of Theoretical Biology*, 7: 1-52.
- Heeschen, Volker, Wulf Schiefenhövel and Irenäus Eibl-Eibesfeldt (1980). «Requesting, Giving and Taking. The Relationship Between Verbal and Nonverbal Behavior in

- the Speech Community of the Eipo, Irian Jaya (West-New Guinea)», in Mary R. Key, ed., *The Relationship of Verbal and Nonverbal Communication. Contribution to the Sociology of Language*. Paris/New York: Mouton, Den Haag: 139-166.
- Heeschen, Volker and Wulf Schiefenhövel (1983). *Wörterbuch der Eipo-Sprache. Eipo-Deutsch-Englisch*. Berlin: Reimer.
- Hölldobler, Bert and Edward O. Wilson (2009). *The Superorganisms. The Beauty, Elegance and Strangeness of Insect Societies*. New York: Norton.
- Isaac, Glynn (1978). «The Food-Sharing Behavior of Protohuman Hominids». *Scientific American*, 238/4, 90-108.
- Jaeggi, Adrian V. and Carel P. van Schaik (2011). «The evolution of food sharing in primates». *Behavioral Ecology and Sociobiology*, 65: 2125-2140.
- Jandrasits, N. (2012). *Teilen aus evolutionärer und entwicklungspsychologischer Sicht*. Diploma Thesis. Faculty of Natural Sciences, Institute of Psychology, University of Innsbruck.
- Kaplan, Hillard, Kim Hill *et al.* (1985). «Food Sharing among Ache Foragers: Tests of Explanatory Hypotheses». *Current Anthropology*, 26/2: 223-246.
- Kohli, Martin (1999). «Private and Public Transfers between Generations: Linking the Family and the State». *European Societies*, 1/1: 81-104.
- Kotrschal, Kurt (2010). *In einem Boot: warum soziale Beziehungen zwischen Menschen und Tieren möglich sind*. Lecture, Meeting, Catholic Academy of Bavaria in Passau, 7.5.2010.
- Kummer, Hans (1991). «Evolutionary transformations of possessive behavior», in: Floyd W. Rudmin ed., *To have possessions: A handbook on ownership and property*. Special issue of *Journal of Social Behavior and Personality*, 6: 75-83.
- Lorenz, Konrad (1956). «Moralanaloges Verhalten geselliger Tiere». *Universitas*, II: 691-704.
- (1978). *Vergleichende Verhaltensforschung. Grundlagen der Ethologie*. Wien: Julius Springer.
- Malinowski, Bronislaw (1922 [1961]). *Argonauts of the Western Pacific. An account of native enterprise and adventure in the archipelagoes of Melanesian New Guinea*. New York: Dutton.
- Mauss, Marcel (1923-24). «Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés primitives». *L'Année Sociologique*, seconde série, 30/186: 143-279.

- Medicus, Gerhard (2012). *Was uns Menschen verbindet. Humanethologische Angebote zur Verständigung zwischen Leib- und Seelenwissenschaften*. Berlin: Verlag für Wissenschaft und Bildung. (Am Zügel der Evolution, vol. 9).
- Peterson, Nicolas (1993). «Demand Sharing: Reciprocity and the Pressure for Generosity among Foragers». *American Anthropologist*, 95/4: 860-874.
- Roewer, Lutz, Peter J. Croucher, Sascha Willuweit *et al.* (2005). «Signature of recent historical events in the European Y-chromosomal STR haplotype distribution». *Human Genetics*, 116/4: 279-291.
- Salter, Frank (2003). *On Genetic Interests: Family, Ethny and Humanity in an Age of Mass Migration*. Frankfurt: Peter Lang Verlag.
- Schiefenhövel, Wulf (1976). «Die Eipo-Leute des Berglands von Indonesisch-Neuguinea: Kurzer Überblick über den Lebensraum und seine Menschen. Einführung zu den Eipo-Filmen des Humanethologischen Filmarchivs der Max-Planck-Gesellschaft». *Homo*, 26/4: 263-275.
- (1991). «Eipo», in Terence E. Hays, ed., *Encyclopedia of World Cultures. Vol. II, Oceania*. Boston, G.K. Hall & Co.: 55-59.
- (2014). «On the human ethology of food sharing». *Anthropological Review*, 77/3: 355-370.
- Silk, Joan B., Sarah F. Brosnan, Jennifer Vonk, Joseph Henrich, Daniel J. Povinelli, Amanda S. Richardson, Susan P. Lambeth, Jenny Mascaro and Steven J. Schapiro (2005). «Chimpanzees are indifferent to the welfare of unrelated group members». *Nature*, 437 (7063): 1357-1359.
- Trivers, Robert L. (1971). «The Evolution of Reciprocal Altruism». *The Quarterly Review of Biology*, 46/1: 35-57.
- Voland, Eckart, Athanasios Chasiotis and Wulf Schiefenhövel, eds. (2005). *Grandmotherhood. The evolutionary significance of the second half of female life*. New Jersey: Rutgers University Press.
- Waal, Frans de (1982). *Chimpanzee Politics. Power and Sex among Apes*. London: Jonathan Cape.
- (1989). «Food-sharing and reciprocal obligations in chimpanzees». *Journal of Human Evolution*, 18: 433-459.
- (1991). «The chimpanzee's sense of social regularity and its relation to the human sense of justice». *American Behavioral Scientist*, 34/3: 335-349.
- (1996). *Good Natured. The Origins of Right and Wrong in Humans and Other Animals*. Cambridge: Harvard University Press. (3rd edition).

- (2000). «Attitudinal reciprocity in food sharing among brown capuchin monkeys». *Animal Behaviour*, 60: 253-261.
- Wickler, Wolfgang (1971). *Die Biologie der Zehn Gebote*. München: Piper.
- (1991). *Die Biologie der Zehn Gebote. Warum die Natur für uns kein Vorbild ist*. München: Piper.
- Wilson, Edward O. (1975). *Sociobiology. The New Synthesis*. Cambridge: Harvard University Press.
- Winterhalder, Bruce (1996). «A Marginal Model of Tolerated Theft». *Ethology and Sociobiology*, 17/1: 37-53.

Bière de céréales, viande de brousse et viande d'élevage : quelles règles de partage chez les cultivateurs Duupa du Nord du Cameroun ?

Eric Garine

Deux types de nourritures font l'objet de règles instituées de partage dans la société des agriculteurs Duupa du Nord du Cameroun : la bière de céréales et la viande, ou plus exactement les viandes, car celles des animaux de la brousse —le gibier—, et celles des animaux d'élevage ne sont pas soumises aux mêmes règles de répartition. A quelle logique correspond cette hétérogénéité des modes de distribution des nourritures et comment parvenir à son analyse ? On peut envisager une analyse du symbolisme des différents aliments, l'examen des liens sociaux —familiaux ou statutaires— qui préexistent à l'acte de partage, ou encore l'étude des relations de coopération entre les individus qui ont permis l'acquisition des nourritures qui sont partagées. Toutefois, les règles, tacites pour certaines, de réciprocité impliquent des cycles de contre-dons qui ont des durées différentes. Leur examen exige une vision holistique des relations sociales et pas seulement de celles qui lient les donneurs et les receveurs d'un jour. Les commensaux d'un repas peuvent l'être parce que d'autres qu'eux mêmes ont partagé ailleurs autre chose que de la nourriture : du travail.

PARTAGER LA NOURRITURE AU QUOTIDIEN

Les Duupa occupent une partie du Massif de Poli au Nord du Cameroun. Ils ont une agriculture diversifiée qui est au cœur de leur stratégie de subsistance, mais aussi des modalités de leur reproduction sociale. Ce sont les céréales, mil pénicillaire et sorgho, qui sont les éléments centraux : elles fournissent les nourritures les plus fréquentes et les plus appréciées —l'aliment de base de tous les repas et de la consommation massive de la bière de céréales (Garine, 2002).

Les enquêtes alimentaires réalisées à la fin des années 80 (Koppert *et al.*, 1996) ont établi de manière quantitative à quel point les céréales sont importantes : l'essentiel de l'énergie consommée en provient, notamment sous la forme de bière. Cette étude a montré aussi que de toutes les sociétés camerounaises étudiées à l'époque, c'est chez les Duupa qu'on mesure la plus faible quantité de viande et de poisson consommée. Les choses ont peut-être un peu changé aujourd'hui, mais la viande demeure exceptionnelle et elle est presque toujours consommée dans un cadre festif et rituel.

Les nourritures consommées comme en-cas sont fréquentes. Des fruits crus, des tubercules rôtis, parfois des insectes ou de petits animaux, sont consommés sans règles précises de partage, souvent individuellement. Les repas sont composés de deux plats complémentaires : dans une calebasse on sert de la boule —une bouillie épaisse de sorgho— et dans une autre une « sauce », un ragoût savoureux qui est le plus souvent composé à base de légumes, sauf les jours fastes où on peut y ajouter de la viande. Hommes et femmes mangent séparément, mais la distribution ne s'étend que rarement au-delà du groupe domestique. On doit nourrir les visiteurs occasionnels et quelques repas sont offerts exceptionnellement dans le voisinage immédiat, mais la circulation des repas n'est pas un trait important du système alimentaire quotidien comme c'est le cas d'autres sociétés (Bahuchet, 1999).

LA BIÈRE DE CÉRÉALES

Les céréales sont aussi nécessaires à la réussite de la vie sociale qu'à la subsistance. La bière est consommée dans tous les rituels et toutes les festivités. Les calebasses de bière de mil sont attribuées à chacun selon son statut. Lors des rituels, des réunions politiques ou des travaux collectifs, il convient de calculer la part des hommes et celle des femmes, la part de ceux qui ont préparé la bière, de ceux qui la servent, la part des aînés, celle des camarades de la circoncision,¹ celle de la belle famille ou celle des représentants du lignage de la mère. Il existe de nombreuses règles qui s'appliquent en fonction du contexte et de la composition de l'assemblée.

¹ Hommes de la même classe d'âge qui ont été initiés la même année.

Si cette boisson est importante dans les rituels, on la consomme aussi dans des occasions profanes, en particulier les travaux collectifs. L'essentiel du travail, notamment pour l'agriculture, est effectué collectivement. Le propriétaire d'un champ pour faire les semaines, le sarclage ou le battage prépare de la bière de mil et invite des gens —voisins, parents, amis— à venir travailler pour lui une journée. Il leur servira plusieurs fois dans la journée de la boisson. Cette bière que l'on boit n'est pas un paiement pour le travail, c'est plutôt la reconnaissance d'une dette ; en guise de contre-don le bénéficiaire du jour devra aller lui aussi travailler dans les champs des autres lorsqu'ils lui demanderont de l'aide.

Ces séances de travail collectif ne sont pas exceptionnelles ; il y en a tous les jours dans un village. Une journée sur trois est consacrée à travailler pour les autres et à boire leur bière (Garine, 2001). Collaboration au travail et consommation festive ou rituelle sont les deux contextes principaux du partage de la bière de céréales.

LA VIANDE DE CHASSE²

Alors que les tâches de l'agriculture sont considérées comme du travail (*komma*) pénible mais nécessaire et moralement valorisé, la chasse est une activité ludique, appréciée en particulier des jeunes hommes. Tous les hommes ne chassent pas. Un peu de piégeage est pratiqué et des petits groupes d'hommes partent en brousse à la recherche de grands animaux, quand il en reste. Ce gibier est aujourd'hui souvent destiné à être vendu.

Ce qui demeure des chasses d'autrefois c'est l'organisation des grandes battues collectives auxquelles participent les hommes de plusieurs villages.

Hoot titta est l'expression qui désigne ces chasses collectives, cette expression signifie mot à mot la brousse « réservée », celle que l'on a pris soin de protéger des incendies pendant la saison sèche et à laquelle on mettra le feu le jour de la battue pour y débusquer les animaux. Le *hoot titta* est organisé à l'initiative d'un homme qui prépare de la bière et demande l'autorisation aux autochtones de la zone où la chasse aura lieu. Leur collaboration est nécessaire car ils doivent réaliser les sacrifices aux esprits des ancêtres qui ont autrefois été

² Les informations ethnographiques sur les chasses ont été présentées dans Garine (2006).

les habitants du lieu, et sans la bienveillance de ces esprits, qui « autorisent » la capture des animaux, tout le monde sera bredouille.

Les participants à la battue sont regroupés par village, ils peuvent venir de loin et les plus jeunes sont souvent excités par la perspective de montrer leurs qualités viriles, leur force physique et leur adresse. À la fin de la journée tous les chasseurs des différents villages doivent se retrouver et montrer à l'organisateur toutes les captures qui ont été faites. On ne doit normalement pas détourner à son profit du gibier qui a pu être capturé parce que les esprits des ancêtres du lieu l'ont bien voulu. Les autochtones descendants de ces ancêtres doivent être présents. Village par village, les chasseurs échangent leurs prises contre la bière de mil préparée par l'organisateur.

L'essentiel des captures est constitué de petits animaux, majoritairement des rongeurs. La procédure est un peu différente lorsqu'un gros gibier est tué. L'animal est habillé et éviscéré par les chasseurs en brousse et pas au village où on présente le tableau de chasse. L'homme qui a tué le gibier n'y touchera plus. Les viscères sont grillés sur place. Un des chasseurs les plus âgés du groupe prend le foie grillé et en jette des petits morceaux en brousse : c'est la part des esprits des ancêtres du lieu. Tous les chasseurs présents peuvent couper avec leur couteau un morceau des tripes que l'on a mises à griller, c'est souvent fait de manière assez brutale.

La tête et la peau de l'animal sont gardées par un frère du chasseur et elles sont ramenées dans leur village d'origine où elles sont confiées aux aînés. La tête est envoyée à une tante classificatoire du chasseur, qui dans cette société patrilineaire et patrilocale, habite en général dans un autre village. Elle la fera cuire, mangera les parties molles et renverra le crâne au chasseur qui le mettra sur un autel spécifique.

Le chasseur n'est pas censé manger même une petite part de l'animal qu'il a tué. Les autres chasseurs n'auront qu'un bout des viscères, et encore s'ils sont assez débrouillards pour aller se servir au moment de l'habillage. C'est la vieille tante qui profitera de l'adresse de son neveu.

Un bon chasseur, qui retire du prestige de son statut, n'est pas un pourvoyeur de viande car il n'a aucune influence sur la destination de la viande disponible grâce à son adresse. Village par village, c'est de la bière que les chasseurs ramènent chez eux. Ce n'est donc pas auprès de ceux qui ont tué les animaux que l'on peut obtenir des protéines animales. C'est en achetant

la viande auprès de l'organisateur, contre des étoffes de coton ou contre de l'argent.

C'est par la coopération entre les unités territoriales, et grâce à l'entremise des esprits des ancêtres, que sont tués les animaux sauvages, mais la viande n'est distribuée ensuite dans la communauté que par un jeu d'échanges « commerciaux » auprès de l'organisateur, qui le plus souvent ne chasse pas. Le tueur de la proie ne saura en général pas qui a mangé son gibier. Sans doute retire-t-il du prestige de son succès cynégétique, mais pas auprès des consommateurs de la viande.

PARTAGER LA VIANDE DES ANIMAUX DOMESTIQUES³

Les Duupa mangent aussi la viande des animaux qu'ils élèvent, c'est aussi une nourriture rare mais les règles sociales de sa répartition sont bien différentes de celles qui régissent la circulation du gibier.

Les Duupa élèvent des chiens, des poules mais surtout des chèvres et des bovins. Bien que ces derniers soient rares, ils sont intéressants car ils appartiennent à une race taurine qui est différente des zébus que l'on trouve dans toute cette zone. Toutes ces espèces sont comestibles, mais leur consommation est rare. Le cas du chien est particulier, il n'est consommé que par quelques-uns de manière furtive. Les poulets ne sont en général tués que lors de sacrifices domestiques, souvent pour soigner des maladies de quelqu'un de la maisonnée.

C'est pour les chèvres et les taurins que les règles précisant les manières de les partager sont explicites. C'est toujours à l'occasion des grands rituels que les animaux sont sacrifiés, soit lors des funérailles soit lors des cérémonies du cycle de l'initiation des garçons.

Le partage des bovins répond aux règles les plus complexes, bien que tous les Duupa n'en possèdent pas et se contentent souvent de tuer des chèvres. La situation paradigmatische pour l'analyse du partage est celle des bovins qui sont tués à la mort de leur propriétaire ; c'est alors d'hommes riches qu'il s'agit. Lors de l'habillage, la tête et la peau sont laissées ensemble, elles sont montrées à toute l'assistance pour prouver que l'animal a bien été tué —et que c'est bien la propriété du défunt—. La peau sert à confectionner le linceul, on y ajoutera

³ Garine, 1998, pour une description plus détaillée de l'élevage des taurins.

des étoffes de coton : plus le ballot mortuaire est gros, plus l'homme était riche (Garine, 2014). La tête demeure aux mains des descendants directs du défunt. Elle est cuisinée rapidement et servie à la famille du mort et aux nombreux visiteurs qu'ils reçoivent à ce moment-là. C'est aussi à eux que reviennent les viscères et le sang.

Lors de la découpe des bovins certains morceaux sont donnés à ceux qui ont participé à son achat et à son élevage. Le cou revient à celui qui a gardé l'animal dans son village, d'autres parties sont données à ceux qui ont fait le travail de la mise à mort, de l'habillage et de la découpe : le bassin à celui qui a dirigé tout ce travail, les côtes à ceux qui ont aidé au travail de boucherie. La queue était autrefois strictement réservée aux forgerons. Le sternum est la part du père, elle est remise à l'aîné du lignage paternel. Le dos est associé aux femmes : ce sont elles qui portent les bébés sur le dos. Cette partie est remise à la mère ou aux représentants du lignage maternel.

L'essentiel des parties les plus charnues, et les plus appréciées, en particulier les pattes, font l'objet d'un don qui porte un nom particulier : *kuttina*. Cette viande est répartie entre les sœurs et les filles classificatoires du défunt. On donne cette viande aux femmes du lignage qui sont parties en mariage ailleurs, pour qu'elles puissent régaler leurs époux. Ce n'est pas un don tout à fait gratuit, et si la viande est une nourriture de choix qui honore ceux qui la reçoivent, c'est aussi une manière de rappeler qu'ils n'ont pas fini de payer la compensation matrimoniale et qu'ils devront offrir aux frères de leurs épouses des étoffes de coton lors des levées de deuil. Celui qui reçoit ainsi cette viande pourra lui-même en envoyer une partie au mari de sa propre sœur.

Pour la distribution des chèvres, l'ordre est globalement le même, mais aucune part n'est réservée à ceux qui ont participé à l'élevage ou à la découpe de l'animal. Lors des grandes fêtes de l'initiation, on ne tue pas de bovins, mais ce sont les chèvres dont on donne la poitrine au lignage paternel, le dos aux parents maternels et, là encore, la viande des membres est donnée aux sœurs classificatoires du jeune initié, mais ce don n'appelle pas de manière aussi forte un contre-don.

Pour les animaux domestiques, les règles du partage de la viande sont conditionnées par les règles de la filiation et, surtout, des alliances matrimoniales.

DISCUSSION

Chez les Duupa, la bière de céréales, le gibier et les animaux domestiques sont partagés selon des règles différentes et ils sont produits dans le cadre de processus qui requièrent des modes de coopération qui ne sont pas les mêmes. Peut-on distinguer un même motif sous-jacent aux règles de partage de ces trois substances, ou faut-il constater que chacune renvoie à des logiques sociales qui sont différentes ?

La bière est présente dans tous les événements de la vie sociale des Duupa, mais il est bien d'autres sociétés africaines à propos desquelles on pourrait écrire comme R. Netting le fit pour les Kofyar du Nord du Nigéria :

The Kofyar make, drink, talk and think about beer. It is a focus of cultural concerns and activity in much the same way as cows are in African pastoral societies [...] If we choose to regard social relationships as a series of flows, both material and symbolic, from one individual to another, we can see the overt manifestation and acknowledgement of the most important of these flows among the Kofyar in the giving of beer (Netting, 1964 : 376).

Une telle remarque peut être faite pour de nombreuses sociétés agraires de l'Afrique.⁴ L'utilisation dans les contextes rituels et la manière dont la circulation de la boisson souligne les liens, multiples, qui existent entre les buveurs eux-mêmes et avec les puissances surnaturelles qui en reçoivent leur part à l'occasion des sacrifices, constituent des faits souvent analysés par les ethnologues (Karp, 1987 ; Jolly, 2004). D'autres recherches, plus attentives à l'examen des faits économiques, indiquent que, comme c'est aussi le cas chez les Duupa, le partage de la bière de céréales est un élément important des relations de travail, notamment pour l'agriculture (Saul, 1983 ; Pottier, 1985 ; Colson *et al.*, 1988 ; Huetz de Lemps, 2001 : III-II4 ; Mc Allister, 2004). La collaboration nécessaire à la production des céréales passe par la consommation collective de la bière que l'on en brasse. C'est en cela qu'on partage la nourriture —ou la boisson— parce qu'on partage le travail, comme le soulignent M. Laborde et C. Cabon à propos du Béarn —ce volume—. Mais peut-on envisager la même chose pour ce qui concerne le partage de la viande ?

Que la viande soit une nourriture qui doit être partagée n'est pas non plus un trait original de la culture duupa. Ces « symboles naturels » (Fiddes,

⁴ Voir une revue encyclopédique des boissons en Afrique dans Huetz de Lemps, 2001.

1991) que sont les animaux offrent de multiples possibilités cognitives pour que les règles de leur partage constituent une métaphore des relations entre les parties de la société. Fiddes (1991 : 15) remarquait qu'une large partie des travaux classiques de l'anthropologie consacrés au fait alimentaire porte sur les représentations des nourritures carnées, notamment les œuvres les plus classiques sur le code culinaire (Lévi-Strauss, 1968) ou les tabous (Leach, 1964 ; Douglas, 1966). Cet intérêt académique pour la valeur des protéines fut l'objet de controverses entre les tenants d'une analyse matérialiste des cultures et ceux qui préconisaient une compréhension plus attentive à la cohérence symbolique de la manière dont les sociétés construisent leur cosmologie et leurs institutions (Harner, 1977 ; Harris, 1977, 1979 ; Sahlins, 1978, 1979).

*

On peut envisager plusieurs raisons à cette sur-représentation des études sur les produits animaux. On ne peut exclure un biais méthodologique dû au fait que longtemps les descriptions ethnographiques ont été produites par des européens, eux-mêmes issus d'une civilisation plus « animaliste » que « végétaliste » (selon la terminologie de J. Barrau 1990 : 1293). Une civilisation où l'intérêt se porte plus volontiers sur les valeurs et les usages des animaux plutôt que sur la flore. Sans doute ce biais a-t-il été renforcé par le fait que longtemps aussi les ethnographes ont été majoritairement des mâles qui ont plus volontiers étudié les tâches dévolues aux hommes par les règles de la division sexuelle du travail : en particulier la chasse qui est une activité masculine dans de nombreuses sociétés.⁵

On peut aussi prendre un parti différent et considérer que l'intérêt des scientifiques pour l'étude du partage des ressources carnées n'est pas seulement dû à une illusion idéologique : la viande est dans beaucoup de sociétés une nourriture rare et elle provient d'êtres vivants auxquels sont attachées des représentations symboliques complexes. Le fait de pouvoir consommer —ou offrir— la viande des animaux est une source de prestige social ou la marque de la faveur des puissances surnaturelles.

⁵ Et c'est aussi dans beaucoup de cas aux hommes que reviennent les tâches d'entretien du gros bétail dans les sociétés agropastorales.

Pour les chercheurs d'écoles de pensée marquées par la biologie, la consommation des protéines animales est aussi un facteur déterminant de l'histoire évolutive de l'espèce humaine. Il y aurait un prix à payer pour la sophistication du système nerveux central des humains : c'est d'entretenir ce gros organe qu'est le cerveau par un régime alimentaire riche et diversifié qui contient, entre autres, les acides animés grâce à la « digestion externe » que permet la cuisson des aliments, et grâce aussi à l'ingestion de la viande des autres espèces d'animaux (ou de leurs congénères). La consommation des protéines animales aurait été un élément essentiel du développement du cerveau des hominidés et de la réduction concomitante de leurs organes digestifs (Aiello *et al.*, 1995). Est ce de cette histoire très ancienne dont les humains d'aujourd'hui seraient les héritiers ?

Une autre observation a été faite par les spécialistes de l'histoire de l'homme sur le temps long (Jones 2007 : 79-89) : voilà déjà longtemps que les hominidés, non seulement consomment des protéines, mais qu'ils sont capables de les obtenir sur des proies dangereuses et plus grosses qu'eux. Il faut pour cela qu'ils aient été capables de coopérer pour les obtenir.

Ainsi cette viande si précieuse pour le développement de notre cerveau serait-elle par excellence une nourriture que les hommes peuvent obtenir grâce à leurs qualités sociales ? Est-ce que les hasards de l'évolution auraient rendu les protéines animales socialement nécessaires ? Il faudrait en quelque sorte que les hommes partagent le travail pour partager la viande si nécessaire à les rendre des humains capables de parler et de penser avec un tel raffinement.

Stanford (1999) constate d'ailleurs que les humains ne sont pas les seuls primates qui « partagent » le produit de leur chasse : les chimpanzés ont aussi des comportements de coopération une fois leur proie capturée.

Peut-être que s'il y a plus de descriptions ethnographiques qui portent sur le partage des nourritures carnées ce n'est pas seulement à cause d'une illusion épistémologique, mais parce que la viande est, plus que d'autres aliments, une nourriture qui doit être produite et, donc, consommée collectivement.

Un examen des travaux anthropologiques spécifiquement consacrés au partage des nourritures révèle que les études les plus détaillées font elles aussi la part belle aux descriptions et aux analyses qui concernent les produits animaux, même lorsqu'ils ne représentent pas l'essentiel de la ration alimentaire. C'est que révèle la revue de la littérature réalisée par Gurven (2004) qui porte sur

un grand nombre d'études de cas consacrées aux sociétés de chasseur-cueilleur dans lesquelles la circulation des produits animaux est mieux décrite que celle des produits issus de la flore. Ce travail de synthèse montre que de tous les modèles classiquement utilisés en écologie comportementale —« sélection de parentèle », « quémandage », « signalement coûteux », « altruisme réciproque »— c'est le dernier qui explique le mieux la valeur adaptative de la plupart des comportements de partage. Mais l'auteur indique aussi que ces différents modèles ne sont pas mutuellement exclusifs, et qu'on ne peut exclure un modèle plus classiquement reconnu en anthropologie sociale : celui de la « réciprocité généralisée » (Sahlins, 1972) qui implique que les dons quotidiens ne sont pas comptabilisés mais qu'ils s'équilibrivent sur la durée de la vie des personnes. Aucun corpus de données ne permet de tester la valeur empirique de cette conception du système des échanges.

L'idée que, plus que d'autres aliments, les viandes doivent être partagées est largement vérifiée par l'exemple du *upa*, mais la production et la circulation des produits de la chasse et des animaux d'élevage relèvent de mécanismes sociaux différents : le gibier est obtenu grâce à la coopération de groupes définis par les unités territoriales villageoises et distribuée par des échanges commerciaux à l'échelle du groupe ethnique tout entier, et au-delà. La viande des animaux domestiques est produite au niveau individuel et distribuée dans les unités définies par les règles de la filiation et des alliances matrimoniales.

Est-ce que les protéines des deux types de viande seraient si différentes que l'on pourrait expliquer pourquoi le traitement social de ces aliments n'est pas le même ? Il est peu probable qu'une hypothèse convaincante puisse être formulée pour rendre compte de cette distinction.

Toutes les viandes ne sont pas équivalentes aux yeux des acteurs et les modalités de la coopération et du partage ne sont pas les mêmes selon les produits animaux qui sont consommés.

Peut-être n'est-ce pas dans les propriétés nutritionnelles ou symboliques de la viande elle-même qu'il faut chercher les raisons de la valeur qu'on lui attribue, mais dans le travail qui permet de l'obtenir.⁶ La validation des modèles écologiques du partage n'est guère aisée faute de données quantifiées

⁶ Une intuition de M. Gurven (2004 : 556).

suffisamment robustes pour les Duupa, mais il s'agit de toute façon d'évènements rares et qui contribuent peu au régime alimentaire.

La viande n'est pas ou peu consommée par ceux qui la produisent ou par ceux qui leur sont proches d'un point de vue généalogique. Si un paysan duupa veut de la viande pour lui et ses enfants, inutile qu'il s'épuise à courir la brousse ou à entretenir un grand troupeau, il vaut mieux qu'il ait plusieurs épouses dont les frères enverront le *kuttina* lorsque la mort frappera dans leur lignage —ce qui ne représente qu'une ration modique et irrégulière. Il faut être assez riche, en argent et en biens de prestige, pour payer la compensation matrimoniale, et il faut être riche aussi pour échanger du gibier auprès des organisateurs de la chasse car il est inutile de demander quoi que ce soit aux chasseurs qui n'ont aucun pouvoir sur la destination de la carcasse de leur proie.

Ainsi, on partage la viande parce qu'on partage le travail, mais pas le travail de la chasse ou de l'élevage. Dans cette société de paysans, c'est le partage du travail des champs qui permet de produire les céréales pour faire la bière de mil avec laquelle on pourra organiser les chasses et les cérémonies qui permettront d'obtenir de la viande qui, après une deuxième série d'échanges, pourra enfin être mangée en petite quantité. C'est le partage de la bière de céréales et du travail des champs qui « surplombe » en quelque sorte celui de la circulation des viandes qu'elles viennent de la brousse ou du village.

RÉFÉRENCES

- Aiello, Leslie C. et Peter Wheeler (1995). « The expensive tissue hypothesis ». *Current Anthropology*, 36 : 199-221.
- Bahuchet, Serge (1999). « Le repas chez les Pygmées et autres habitants de la forêt d'Afrique centrale », in Jean Louis Flandrin et Jane Cobbi, eds., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*. Paris : Odile Jacob, pp. 437-453.
- Barrau, Jacques (1990). « L'homme et le végétal. Prologue bioécologique », in Jean Poirier, dir., *Histoire des mœurs. I : Les coordonnées de l'homme et la culture matérielle*. Paris: Gallimard. Vol. 2, pp. 1279-1306.
- Colson, Elizabeth and Thayer Scudder (1988). *For prayer and profit. The ritual, economic, and social importance of beer in Gwembe district, Zambia 1950-1982*. Stanford, Stanford University Press.

- Douglas, Mary (1966). *Purity and danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. London : Routledge & Keegan.
- Fiddes, Nick (1991). *Meat. A natural symbol*. London : Routledge.
- Garine, Eric (1998). « Contribution à l'ethnologie du taurin chez les Duupa », in Christian Seignobos et Eric Thys, eds., *Des taurins et des hommes. Cameroun, Nigéria*. Paris: Editions de l'ORSTOM / CIRAD-EMVT, Coll. Latitude 23: 123-181.
- (2001). « An ethnographic account to the many roles of millet beer in the culture of the Duupa agriculturalists (Poli Mountains, Northern Cameroon) », in Igor de Garine et Valerie de Garine, eds., *Drinking: An Anthropological Approach*. Oxford: Berghan, pp. 191-204.
- (2002). « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun », in Monique Chastanet, François-Xavier Fauville-Aymar et Dominique Juhé-Beaulaton, eds., *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris : Karthala, pp. 243-263.
- (2006). « Petits et gros gibiers des agriculteurs Duupa (Massif de Poli, Nord du Cameroun) », in Isabelle Sidéra, Emmanuelle Vila et Philippe Erikson, eds., *La chasse : pratiques sociales et symboliques*. Paris: De Boccard, pp. 111-120.
- (2014). « La longue chaîne opératoire des rites funéraires des Duupa du Cameroun », in Frédérique Valentin, Isabelle Rivoal, Corinne Thevenet et Pascal Sellier, eds., *La chaîne opératoire funéraire. Ethnologie et archéologie de la mort*. Paris: De Boccard, pp. 12-13.
- Gurven, Michael (2004). « To give or not to give: an evolutionary ecology of human food transfers ». *Behavioral and Brain Sciences*, 27/4 : 543-583.
- Harner, Michael (1977). « The Ecological Basis for Aztec Sacrifice ». *American Ethnologist*, 4/1 : 117-135.
- Harris, Marvin (1977). *Cannibals and Kings*. New York: Random House.
- (1979). « Comment on M. Sahlins-1978 ». *New York Review of Books*, June 28 : 51-52.
- Jolly, Eric (2004). *Boire avec esprit. Bière de mil et société Dogon*. Nanterre : Société d'Ethnologie.
- Huetz de Lemps, Alain (2001). *Boissons et civilisations en Afrique*. Pessac: Presses Universitaires de Bordeaux.
- Jones, Martin (2007). *Feast. Why human share food*. Oxford: Oxford University Press.
- Karp, Ivan (1987). « Beer drinking and social experience in an African society. An essay in formal sociology », in Ivan Karp and Charles S. Bird, eds., *Explorations in*

- African systems of thought.* Washington D.C. / London: Smithsonian Institution Press : 83-119.
- Koppert, Georgius J.A, Honorine Rikong-Adie, Sara Gwangwa'a, Estelle Sajo, Miriam Matze, Patrick Pasquet et Alain Froment (1996). « La consommation alimentaire dans différentes zones écologiques et économiques du Cameron », in Alain Froment, Igor de Garine, Charles Binam-Bikoi et Jean-Félix Loung, éds., *Bien manger et bien vivre. Anthropologie alimentaire et développement en Afrique tropicale : du biologique au social. Actes du colloque, Yaoundé, 27-30 avril 1993*, Paris : ORSTOM / L'Harmattan : 237-254.
- Leach, Edmund (1964). « Anthropological aspects of language: Animal categories and verbal abuse », in Eric H. Lenneberg, ed., *New Directions in the Study of Language*. Cambridge: Mass / The MIT Press, Massachusetts Institute of Technology : 23-63.
- Lévi-Strauss, Claude (1968). *Mythologiques. T. III : L'origine des manières de table*. Paris: Plon.
- McAllister, Patrick (2004). « Labor and Beer in the Transkei, South Africa : Xhosa Work Parties in Historical and Contemporary Perspective ». *Human Organization*, 63/1 : 100-III.
- Netting, Robert Mc (1964). « Beer as a locus of value among the West African Kofyar. American Anthropologist ». *American Anthropologist*, 66/2 : 375-384.
- Pottier, Johan P. (1985). « Reciprocity and the beer pot: The changing pattern of Mambwe food production », in Johan Pottier, ed., *Food systems in Central and Southern Africa*. London: School of Oriental and African Studies / University of London : 101-137.
- Sahlins, Marshal (1972). *Stone age economics*. Chicago, Aldine and Atherton.
- (1978). « Culture as protein and profit ». *New York Review of Books*, November 23 : 45-53.
- (1979). « Reply to M. Harris-1979 ». *New York Review of Books*, June 28 : 52-53.
- Saul, Mahir (1983). « Work parties, wages, and accumulation in a Voltaic village ». *American Ethnologist*, 10/1 : 77-96.
- Stanford, Craig B. (1999). *The Hunting Apes. Meat eating and the origin of the human behavior*. Princeton: Princeton University Press.

Food sharing: Conviviality and tradition in Calabria

Vito Teti

ON EATING TOGETHER

The idea of «sharing» and that of «sharing food» frequently overlap. Friends, acquaintances running into each other after a long time, people who have grown apart, or people living far from each other, often voice their longing for the joy of being together through expressions such as «Oh, it's been such a long time since we last ate together!» or «Shall we have dinner/lunch one of these days?» Such expressions also betray a sense of frustration at not being able to create strong relationships with other people due to the spatial distances and the frenetic tempos and rhythms characterising daily life. Similarly, sentences such as «we will no longer eat together!» often mark the end of a friendship or of a close relationship: in fact, such utterances reveal the sacred character of eating together. Folktales and oral narrations tell of the lower classes' dreams of sharing abundant food. These stories often depict lavish, mythical and meta-historical banquets which, at the end of the narration, are instead supplanted by images of poverty, hunger, and of «solitary eating» marking the daily life of an individual within traditional societies (Teti, 1978; 1990).

Nonetheless, as folk songs and proverbs also testify, the lower classes have always aspired to live a life of plenty and conviviality. The great writers from the south of Italy, and specifically from Calabria, focus on the lower classes' utopias and their dietary aspirations.

In Corrado Alvaro's *L'uomo è forte* (1984), the idea of sharing food occupies a pre-eminent place in a conversation between Dale and Barbara, who are in a troubled relationship:

«E' un pezzo che io vorrei mangiare con te». Diceva mangiare come avrebbe detto vivere. Ma ella era spinta da una fretta irragionevole, e come se avesse potuto coprire con la fuga quell'ora. I suoi capelli emanavano un odore intenso [...] «Rimani, mangiamo insieme», egli disse, pensando che le avrebbe tagliato il pane, versato il vino, mondato la frutta; avrebbero assaporato insieme lo stesso cibo come se uno stesso elemento li invadesse e stabilisse tra loro un fatto comune.¹

The act of sharing food, insofar as «eating» is considered a «universal social fact», goes hand in hand with food preparation and preservation. In traditional societies, the joy of «sharing food» was accompanied by that of «making» and of «serving» food. Giving food, serving food, inviting people to share food, offering food to guests, to the poor, the saints, to the Baby Jesus and the Holy Family, were extremely complex and codified practices. Similar customs were also present in other archaic, primitive societies. Culinary traditions must be placed in their historical contexts, and should not be considered part of a sort of «food metaphysics». An ideological and rhetorical vision of the «Mediterranean diet» (Garine, 1993, 1996; González-Turmo & Romero, 1993, 1996; Aubaile, 1996; Macbeth, 1996; Fischler, 1996; Medina, 1996; Teti, 1996, 2005; Cresta & Teti, 1998; Barusi, Medina & Colesanti, 1998), hides from view the various elements which have contributed to the development of certain eating habits within the Mediterranean area. The Mediterranean diet, and the practices attached to it, derive from multiple gastronomic traditions, originating in different localities and different class strata, which mixed with time as a result of people' migrations. Also, the Mediterranean cuisine varies according to different areas and times of the year, and a strong ritualistic and symbolic quality characterises its food. Furthermore, conviviality, sociability, and food sharing are at the heart of Mediterranean eating traditions. Such traditions gradually came to be characterised by frugality and moderation. They also derive from a culinary culture emerging from the gap between an ideal, utopian eating dimension and the actual availability of the necessary food for nourishment.

¹ «I've been wanting to eat with you for ages». He would say «eat» as if he were saying «live». But she was unreasonably impatient, as if she wanted to run away. The smell of her hair was intense... «Stay, let's eat together», he said, dreaming of slicing the bread for her, pouring her wine, peeling the fruit; they would taste the same food and the food entering their bodies would bind them forever.

Food sharing and conviviality characterise everyday reality, but they are most prominent within the sacred, ceremonial, ritual dimension proper of religious feasts, rites of passage, pilgrimages and celebrations. In the pages that follow, I will provide some representative examples, which I have collected in the course of my work, and of my historical and ethnographic research.

THE WEDDING BANQUET

A birth or a christening were usually celebrated in a simple and frugal way, depending on a family's financial possibilities, and often no special food was served on these occasions. Neighbours would pay a visit to the newborn and the mother carrying as gifts hens and chickens for making soup. However, the engagement and the wedding banquets were extremely elaborate and displayed a variety of traditions, including the dances and the songs following the proper banquets. All these feasts were all part of one, long, uninterrupted celebration that was meant to bring the couple happiness and good luck. The scarcity of sources concerning engagement dinners or lunches seems to confirm that these celebrations were not very frequent among the lower classes (Teti, 1997). In the areas near Cosenza, the family of the bride-to-be organised a banquet and paid for all the relevant expenses. Guests taking part in the feast were served mutton stew, tomato-sauce maccheroni, cheese and bread made of different types of flour —corn, chestnut, lupines—, and wine (Muti, 1992).

The wedding banquet, instead, was an extremely solemn event. As Angelo de Gubernatis explained (1878): «food was so important during a wedding celebration that the wedding and the meal following it were given the same sacred value». Sharing food and wine symbolised the bride and bridegroom's sexual union, the children that would come from such a union, and the life that the couple would share.

Several sources describe wedding banquets as either simple and frugal, or opulent and lavish (Teti, 1996; Teti ed., 1999). Thus, these celebrations varied according to different productive forms and relations, to family structures and relations, neighbourhood and friend relations; they also displayed the different cultural and culinary traditions proper of different areas of Calabria.

Pitta bread, focaccia, Jordan almonds and other typical bakery products made of flour, eggs, sugar, honey, were already present during the wedding feasts

in ancient times, and in the Indo-European areas. Such products, in the same fashion as wheat or other cereals that were thrown at the newlyweds during the wedding cortege, were tokens of good wishes and symbols of fertility. In Calabria, in the second half of Nineteenth Century, friends would salute the wedding procession «throwing almonds, wheat, legumes and flowers out of the windows, as it was customary in ancient Athens upon the arrival of the newly-wed couple» (Dorsa, 1884: 86).

In the Calabrian villages of Albanian descent—which had been mostly founded between the 15th and the 17th centuries, following the Turkish invasion of Albania—an enormous focaccia, decorated with warriors, birds and other animals made of the same dough, was consumed. This focaccia was a gift from friends to the bride, whereas a type of bread called *u cullacciu* was made for the bridegroom. The latter would offer his bread to the bride and she would divide it into four parts. Alternatively, both the bridegroom and the bride would tug the bread at opposite ends in order to win a piece of it each, and hand it out to the guests the next day. Guests would give the bride and the bridegroom soft cakes called *berlingozzi* together with wheat and legumes. Such customs very likely originated either in the Roman wedding ritual called *per confarreationem*, which was celebrated with a focaccia (*panis farreus*), or in the marriage rites which took place in Athens (Dorsa, 1884: 85-86).

Greek and Latin traditions also gave rise to the practice of throwing Jordan almonds, wheat, legumes and beans out of the window as tokens of good wishes. The wedding banquets would create new ties among people, while at the same time renewing old allegiances. The meal shared by the two families reflected both the bride and the bridegroom's separation from their respective families, and the creation of a new one. The bride and bridegroom's gesture of dividing the bread symbolised a new condition, the creation of a new family characterised by a different productive and cultural level.

The wedding banquet, which varied from area to area in Calabria, generally included: pasta, which could be either bought or home-made—*maccheroni*, *fusilli della zita*, i.e. «fusilli of the bride»—home-made maccheroni served with pork or mutton ragout; meat and chicken, lamb or rabbit offal either stewed, roasted or stir-fried; sausages, soups, salads, caciocavallo cheese, various types of omelettes, fruit—chestnuts, nuts, dried chick-peas, various types of dried fruit and fresh fruit—, lupines, cakes which came in various

shapes and sizes and carried different names and were made of flour, eggs, honey, sugar, Jordan almonds, wine and home-made liquors in many colours —green, red, yellow, and white—, anisette, rosolio and coffee.

Naturally, the amount of food consumed at a wedding banquet far exceeded that generally eaten every day. Usually, both the family of the bride and that of the bridegroom shared the costs of the wedding banquet, often with enormous financial sacrifices on both sides. A banquet's lavishness depended on the families' financial resources. While certain opulence characterised wedding banquets, for the lower classes everyday reality usually meant a precarious life, made of poverty, hunger and misery. Some bridal popular songs tell of the food the bride eats, and describe the wedding as the realization of a dream of abundance and of good, copious food otherwise unavailable in daily life.

Songs and dances usually followed the wedding banquet. The bride and the bridegroom would receive their gifts and offer wine and liquors. Singing, dancing, eating and drinking, games and pranks, they all had a propitiatory function. These actions would bestow a sacred character on the wedding and renew old ties and communal bonds. The whole community would be renewed through the marriage rite. The banquet, the act of being together, the noise, and the shouts marked a rite of passage, a death and a rebirth.

Wedding receptions today bear only a faint relation to tradition. Many contemporary customs have no link with the past, in fact they tend to invent a new past, a «new folklore» which deserves a different approach. Today, the wedding banquet, or more appropriately wedding meal, takes place in a restaurant, no traditional food is served, and guests are no longer just members of the families. The only thing that seems to bare a trace of the past is the fact that people continues to complain about weddings. Every society appears to be extremely ironic about its own traditions.

WORK, FESTIVALS, PILGRIMAGES

In traditional societies, making, preserving and eating food possessed a celebratory character. During the most important and hardest work activities, particularly in the fields, the simple act of eating became a «feast» during which ordinary food was banned. Nourishment would take on specific symbolic and ceremonial values during harvest or sowing, grape harvest, olive harvest,

grinding (Teti, 1998). Landowners would offer food, and the field workers would eat it as part of a propitiatory game. Such a practice had a ceremonial quality, which reminded of the solemn aristocratic habit of offering illustrious guests a sumptuous meal. These ostentatious meals were effectively given in order to stress the host's power, and underline the fact that each actor in this ritualistic game occupied a well-defined social position and role within society.

People would take this exceptional plenty as an occasion for escaping from everyday sufferings. They would gorge themselves as if for the last time, in order to exorcise poverty and hunger, and they would continue to eat ravenously whenever the occasion occurred. Consuming food in excess during banquets and feasts, albeit on limited occasions, had a social, economic, ritual and symbolic value. A «counter-diet» would characterise a feast, during which all sorts of eating transgressions were allowed, banishing momentarily the penury and hunger proper of daily life.

Within such a purview, religious pilgrimages also granted temporary access to plenty of food, although eating and drinking —wine or water, the latter seen as an element of life and purification— had a sacred valence. In 1912, while describing the annual pilgrimage to the Sanctuary of the Virgin of Polsi, Corrado Alvaro noted:

Alcuni pellegrini portano nelle bisacce il pane e gli alimenti che li nutriranno durante la festa [...] Per le vie, e sotto i castagni sono improvvisate osterie: il popolo non sa far festa senza dare un giudizio sul vino [...] E lì le pentole bollono a terra perché la valle sembra diventata una grande cucina che deve sfamare tutta quella gente che s'agita; il bosco è un incendio di lumi e di lampi di fucili; Polsi diventa un paese favoloso...²

A certain continuity exists between the idea of «the Mountain» as the locus of pilgrimages and as a refuge for brigands, and that of the Land of Plenty,

² Alvaro, 1912; also cft. Alvaro, 1990: «Pilgrims carry within their sacks bread and other nourishment upon which they will feed during the feast... Makeshift taverns are put up under the chestnut trees along the streets: people cannot celebrate without expressing their opinion on the wine served... water boils in the pots on the ground and the valley looks as if it were an enormous kitchen where the boisterous crowd comes to feed. Torches and gunflashes illuminate the wood, as if the latter were on fire. Polsi truly is a wonderful place during these days».

an imaginary land of freedom and abundance. In 1915, Norman Douglas wrote about his pilgrimage on Mount Pollino, at the border between Calabria and Basilicata, describing it as a «a vast picnic in honour of the Virgin» where «fires are flickering before extempore shelters, and an ungodly amount of food is being consumed, as traditionally prescribed for such occasions *si mangia per divozione*».³

Nowadays, especially those who have migrated to other countries still continue to organise festivals where mutton, lamb, home-made pasta is served, and where devotional singing and dancing take place, although with a different meaning than in the past. Lambs and sheep were butchered, skinned and boiled where the pilgrimages took place. The blood from the slit throat of the animal was usually poured in the watercourses flowing near the churches of the Sanctuary, and it was shed as a token of good life, rebirth and fertility. This ritual recalls that of «the sacrificial cooking» typical of Magna Grecia.

The fact that people from all walks of life could share the same food during festivals seemed to realise the lower classes' dream of equality, a dream which, nonetheless, remained unfulfilled for the majority of people. Although the meals eaten during the festivities were a source of enormous pleasure, people were well aware that they constituted an exception, and that the next day would entail going back to everyday misery. Therefore, the feast was also a source of despair insofar as the poor would find themselves sharing food with those who could afford to eat every day. At times, people would sing to lament their condition. Behind the mask of happiness, lay the face of malnutrition. An enormous qualitative and quantitative gap, with profound social, psychological and cultural implications, existed between what labourers would eat daily, or during feasts, and the abundance of a landlord's meal.

Fernand Braudel (1992) noted how peasant feasts and banquets organised all over the world to escape, albeit temporarily, a mundane existence, were remarkably different. Those taking place in Italy, as opposed to those organised in Germany or the Netherlands, were far more frugal, as if people voluntary rationed the food they would consume.

³ Norman Douglas (1915) *Old Calabria*. (Marlboro, Vt: Marlboro Press, 1996): 150.

EATING WITH THE DEPARTED

Eating accompanies death, mourning and «the return of the dead». Vincenzo Dorsa (1884: 92-93) registered numerous beliefs according to which the dead souls need water and bread during their journeys to the Other Side. Their journeys mimic those undertaken by the living, whose carry water and bread when leaving. The inhabitants of the small town of Celico would place a piece of bread and a mug of water near the dead, and made sure that the door of the room where the body of the deceased lay was properly closed. If the dead soul knew someone was looking, it would neither eat nor drink.

In the towns of Trebisacce and Acri a «compassionate offering» was made in the three days following the death, and placed in the room where the person had passed away. People believed that the soul of the departed would leave its burial site and return at midnight to drink the water. They also believed that if a dead soul was prevented from drinking the water or tasting the food, it would haunt the house and would only be put to rest after a specific ritual.

In Albidona, the relatives of the departed would place a glass of water on the window ledge, so that the soul «once it had left the body, could drink while leaving». In Castrovillari and Nucara, vases were emptied so that the soul would not haunt the water, but would leave immediately instead.

The time of mourning in the continental part of the south of Italy entailed a change in eating habits. At the end of the 18th century, Giuseppe Galanti was particularly struck by mourning rituals in Calabria. When «the husband dies, in the lower classes, the wife goes to sit by the fireplace, which remains unlit; she cries while the other women surround her. Doors and windows are barred for three days. Then, in the evening, good food is served. Close relatives bring the food: when a wealthy person dies, all the neighbours pay their last homage to the dead. Then, on the first night the closest relatives of the dead are served a lavish meal, which is offered to the other relatives on the following nights».

The vernacular expression *consòlo* (also *riconsòlo*), which evokes the idea of consoling or comforting a bereaved person, refers to a customary practice whereby friends, neighbours and relatives brought food to the mourners — chicken soup, ragout maccheroni, salads, wine and coffee — since, in a time of mourning, even simple, ordinary actions such as lighting a fire and cooking

were forbidden. Food had to be consumed in the house of the departed, and it could neither be given back nor be thrown away. With time, uncooked food—meat, fish, sugar, pasta, and coffee—started to be brought as a gift to the bereaved family. Currently, since more and more families prefer not to receive any visit, coffee, milk, warm drinks, and cookies, but also full-fledged meals, are bought at a bar and sent to the house before or after the deceased is taken away for burial. Lighting a fire, cooking and making coffee are no longer forbidden.

A difference exists, however, between the *consòlo* and the funeral feast. In the first instance, neighbours, relatives and friends thoughtfully provided the family of the deceased with food; in the second instance, the bereaved organised a funeral feast for all those who mourned with them. Through the *consòlo*, those in mourning would eat *as if* the entire community forced them to do so against their will, and, as a result, they would overcome their temporary refusal to carry on living. On the one hand, the *consòlo* was supposed to create a link between the dead soul and those living through, since the former was believed to be present when the food was eaten. On the other hand, the *consòlo* was meant to restore the union of the family which had been disrupted by the loss of one of their members.

The funeral feast was mainly aimed at honouring the deceased in order to lay the soul to rest, and let it leave this world by allowing it to eat the food. The funeral feast had a profound social function; it also expressed the grief of the entire community. Yet, it also stressed the fact that life continued: even in a time of mourning, sharing food and drink was seen as an act which brought people together.

While the funeral feast was not very common among the agrarian communities in the south of Italy, some offers, deriving from the funeral feast, were made after the funeral in memory of the deceased, and also for the so called «return of the dead».

In the past, in the villages of the lower part of the Sila mountains near Cosenza, when the funeral meal was prepared, a seat was reserved for the deceased, and the food prepared for the latter was given to the poor. Nowadays, after the burial, the relatives of the departed still offer those who attend the funeral the cakes, pastries, liquors and dishes which the deceased used to like.

The dead and the living continued to communicate with each other thanks to food and water. In agrarian societies, eating together created a

familial bond that went beyond history, a bond that actively joined «the absent brothers or sisters» with the living ones.

In Belmonte, when baking bread, every family would prepare the so-called *collura* —a type of pitta bread— of the deceased, one for each dead person, and the *collura* were then given to the poor (Padula, 1977: II, 255). In many other places, people baked the «pitta of the dead» then gave it to the poor, who stood for the departed. During the festivities, and especially at Christmas, water and food for the dead were placed on the table. In Calabria, on All Soul's Day, the poor received dried figs, broad beans and other legumes, which in the sea town of Paola were called *juraglie d'i muorti* —literally «gifts for the dead»— a custom which dated back to the Roman times. In Cosenza, focaccia bread, salads made of lettuce and other types of vegetables called «salads of the dead» were brought as gifts (Dorsa, 1884: 98-99). Similar traditions have been recorded in Abruzzi and Puglia. On All Souls' Day, in several graveyards in the South of Italy, bread, food, fruit or cigarettes are still placed on the tombs of the loved ones.

It was commonly believed that the deceased asked for food and water by appearing in the dreams of their family members (Dorsa, 1884: 93). On Christmas night or on New Year's night, a plate of food and a glass of water were prepared for those members of the family who had died and were expected to return. Water and food were offered in memory of the deceased, and to intercede for the dead soul. This custom derives from the belief that Jesus and the Apostles travel around the world often asking for water. Water was meant to quench the dead soul's thirst. The poor, who were considered substitutes for the dead, were often given water in memory of the departed, especially during the festivities, when the dead were celebrated and expected to return, albeit only ritualistically.

In the days between Christmas and the Epiphany, and at times at Carnival and Easter, the so called *strinari*⁴ used to sing and play under their friends' houses, wishing them happiness and prosperity, asking, first gently and then insistently, for meat and salami —especially pepperoni and *soppressate*—, cheese, figs and dried fruit, cakes made of flour, eggs and honey, and finally

4 The term «*strinari*» defines those people singing and playing «*strenne*», i.e. songs through which they ask for food and drink at Christmas and New Year.

wine. *Strinari*, in the same fashion as people wearing traditional masks and members of spiritual confraternities, were offered food since they were thought to be representative of the dead (Lombardi & Meligrana, 1982).

On St. Joseph's day, the poor would go from door to door begging for some soup, then they would hide themselves out of a sense of shame: they would expiate their condition by taking part in a collective rite in which they played an established and acceptable role. The banquet held on St. Joseph's day called *cumbitu* was typical, albeit with many variations, of virtually all Southern Italy including Sicily, and was organised by the wealthiest and most charitable families in the community. The people most in need would take part in the banquet by performing as the Baby Jesus, St Joseph and the Virgin Mary. In order to commemorate and intercede for the dead, they would be served soups made of chickpeas and pasta, or herbs and chickpeas soup, together with other types of food, fruit and cakes. By representing a scene depicting the Holy family, everyday life, social relations and eating habits were subverted, just as it occurred at Carnival. In an act of devotion, tables were set in the houses, in the streets, in the square, on the beach —St. Joseph would favour a good catch. This kind of feasts were mostly performances, but they were also thought to bring the community good luck. All the participants played a specific role in these rites-performances.

In the traditional societies and cultures of the south of Italy, and of the Mediterranean, feelings such as «honour» and «shame» played a key role when food was offered. When giving a lunch or a dinner, the hosts were determined to make a good impression, or at least, not make a bad one. A family, especially those who belonged to the wealthiest strata, would put the utmost attention and care in the preparation of the meal, since the latter was an occasion during which they would show off their cooking skills and affluence.

When gifts or offers were made, solidarity and intimacy were key factors. When someone baked bread, a small piece —*panetto*— was sent as a gift to the poor; also, pork meat and offal were given to neighbours and relatives, who made a gift in return. Although such gifts were reciprocal, they were nonetheless exchanged out of a sense of intimacy and closeness. Such feelings would become more evident in times of need. The aura of sacredness surrounding guests, which had been inherited from the ancient Greek culture,

became a fundamental tenet of Christianity and of traditional, devotional folk customs.

THE MYTH OF THE MOUNTAIN AS THE LAND OF PLENTY

Brigandage long affected many areas of the Mediterranean and, more significantly, Calabria. Calabrian brigands, idealised at times, loathed at others, have entered the European imaginary, and both high and popular culture. Brigandage was a varied and complex phenomenon: it has been studied as a form of endemic resistance against any power structure, as a form of popular opposition against foreign rule, and as a form of struggle to preserve lands, women and honour. It has been thoroughly analysed as a political, social and criminal phenomenon. Very likely, people turned into brigands to avenge some wrong, or to get away from poverty and starvation. Therefore, within the purview of this essay, brigands exemplify the ability to satisfy primary needs, to escape hunger, and are therefore part of a utopian imaginary in which eating well and sharing food are constitutive elements.

Brigands left their hometowns and their daily lives to «avenge some wrong and escape hunger» and went in hiding to «the Mountain» seen as romanticised space of freedom and plenty. They also fled to the mountain urged by a certain nostalgia for «the old good times», for a mythical primitive past, and by a desire for a world freed from hunger, injustice and inequality. The «Mountain» was a sort of «Paradise Lost» which had to be regained. Their flight to the Mountain also possessed a sacred, religious character.

One of the most famous brigands who lived during the French rule was a peasant from Conflenti, in Catanzaro, a certain Gualtieri nicknamed «Wheat Bread» due to his eating habits, which were highly appreciated in his village. Vincenzo Padula, who distinguished between brigandage as a socio-political phenomenon, and groups of bandits acting as mere outlaws and criminals, in his *Antonello Capobrigante Calabrese* (1850) depicted a series of brigands who want to please themselves by eating ham, salami, dairy products, caciocavallo cheese, by smoking cigars and drinking wine and rosoli (Padula, 1976). Eating well and abundantly was a sign of good health, strength, and the ability to attract beautiful women. As Nicola Misasi explained, from a psychological point of view brigands preferred to live one year as free men able to enjoy food,

alcohol and women, rather than a life of hardship and servitude, under the rule of a master who would rape their daughters, and repay their backbreaking work in the fields with a piece of mouldy old bread. Brigands were urged by an irresistible desire for freedom, unrestrained luxury and pleasures. Although they knew that they would eventually be jailed, stabbed, killed even by other brigands, nonetheless they believed that the Virgin Carmen would protect them for three, ten, twenty years, that they would eat white bread and tasty meat, delicious cheese, that they would drink full-bodied wine, and love many women (Misasi, 1976: 371-372).

An extremely strong link exists between a mythical world of Justice and Plenty within the popular imaginary and Utopia as described by the great Calabrian philosophers and intellectuals. In Tommaso Campanella's *The City of the Sun*, Utopia recalls the place that Calabrian brigands longed for, and wished to reach in order to flee from the oppression and the misery caused by the Spanish rule. The desire for change underlay the aspirations of Calabrian elites, motivated the choices of many to become brigands, and informed popular culture. Brigands, by actually rebelling, somehow shook the foundations of popular culture and folklore: they did not long for a one-day Carnival; they rather wanted every day to be a Carnival (Teti, 1986; 1998; 2007).

As I have pointed out, only a few festivities allowed the lower classes to eat something more than vegetables which most of the time were the only food they could afford. Therefore, the culinary dreams of such classes reveal their aspirations to better eating conditions and a more varied diet. Antonello, the protagonist of Corrado Alvaro's 1930 novel *Gente d'Aspromonte* (*Revolt in Aspromonte*) chooses to flee to the mountain to escape hunger and the violence perpetrated by local landowners. He steals from the wealthy and the powerful to give to the poor. From the mountains where he hides, his voice reaches out to the people who are suffering, foretelling the end of misery and rancour, and the beginning of a time of happiness and abundance (Alvaro, 1982: 97).

As he rides his mule, he hands out «bloody sacks» full of freshly-butchered beef and mutton, shouting that there's enough food for everybody, and inviting people to fill up their stomachs after a long fast. The image of the Mountain-as-Carnival derives from ancient myths, from a popular desire for freedom, justice and plenty, from a longing for an equal society liberated from social hierarchies and exploitation.

Alvaro (1990) reminds us of an old song which tells the deeds of the great brigand Nino Martino, describing the mountains as a place full of water, good wine, white bread. He notes how:

Quanti di noi hanno sognato su queste parole: partire, vedere, conoscere. Dalle più antiche nostalgie della libertà, della montagna, della foresta, dello stare meglio, nacque l'emigrazione.⁵

MIGRANT FEASTS

People from Calabria developed a close relationship with food and always had some with them, or at home where they used to grow herbs, spices, and vegetables in their gardens. Similarly, they would not set on a journey without carrying with them something to eat; a habit that still persists today. Such traditions are very old. Once, the peasants' wives used to prepare with the utmost care the food the men would take to the fields —the so called «bundle». Emigrants, when travelling to a new country or returning to their home countries, are easily recognisable due to their strong physical and affective tie with food. Nowadays, coaches travelling to the north of Italy carry parcels full of food, preserves, salami, olive oil and wine which are gifts for those relatives who have moved away from home (Alvaro, 1958; Teti, 1998; 1999). Emigration generates a sort of nostalgia for the «lost food». Some people emigrate because of starvation, yet once they have left, they are swept by a wave of nostalgia for the food they used to eat at home. Yet, while on the one hand they may be homesick for the old good food, on the other hand, they never wish to go back to their home countries, seen as «lands of starvation».

A return to the home country, whether real or imagined, often occurs by re-appropriating the food consumed during one's childhood. Cinemas and literature focussing on Italian–Americans have often depicted the latter's relation with food as a distinctive trait of such families and ethnic group.

⁵ «[...] when listening to these lyrics, many of us have dreamt of leaving, of seeing the world and of knowing things. Emigration originates with the most ancient desire for freedom, for a mythical place, for a better life».

Emigrants have a sacred and religious relationship with food which allows them to preserve a link with their countries of origins.

What emigrants miss mostly is the food, full of flavours, herbs and colours, which is prepared during the festivities. Such food reminds them of the world they left behind; by eating it, emigrants can preserve their ties with the people who have stayed behind.

Emigrants to Canada and the United States, but also to Switzerland, France, Germany, and to the cities in the north of Italy, try to eat as they used to do in their home towns: the traditional recipes from their home countries allow them to keep the memory of their origins, while at the same time fostering a new identity. The Italian communities in Canada tend to reduplicate their communities of origin; thus the so called *yarda* —yard, garden— where cabbages, broccoli, tomatoes, peppers, aubergines, string beans are grown, is a double of that same garden back home. The *sello* —cellar— where salami, hams, cheese, olives, sauces, wine, spices, chillies, pickles, are kept duplicates the one they had originally had, or dreamt of having, back in Italy. The fridges stuffed with meat, fish, cheese, milk, egg, are a contemporary *double* of the chests and crates, which only the rich families possessed, where food was kept back in Italy (Teti, 1987; 1999; 2007).

The memory of hardship, of the old dreams and the longing for food still resonate within these new environments, which reproduce so faithfully the one left behind in search of fortune. Plenty of food was bought and put away, not simply to save money, but also for fear that a bad harvest might hit the community. Emigrants renew the old habits of travellers, of pilgrims, of the first emigrants who would bring food with them as if they were heading for a poor and inhospitable land.

Such practices perhaps explain the expression «either a brigand or an emigrant», insofar as the two phenomena were strictly interrelated. However, they also evidence how those migrating to foreign countries could finally realise their dreams of plenty and of conviviality, which neither the brigands nor the people at home had managed to fulfil. America, as I have noted several times, represents the realization of Carnival, the conquest of the Land of Plenty.

The constant, excessive consumption of meat and the barbecues that émigrés so meticulously prepare, represent an old dream come true. The sacredness characterising food, the importance of eating together, the joy of

making food —sauces, preserves, salami and wine—, the constant invention and re-elaboration of culinary traditions, are the product of an ancient history and culture. Eating together is still meant to bring happiness and good luck.

Émigrés, when coming in touch with a new culture and different types of food, affirm their culinary identity by letting other people taste their own dishes. Away from the country in which it originated, the food typical of the south of Italy has changed, has included new recipes. Today, the traditional food of those immigrant communities from the south of Italy, has become the symbol of a healthy nutritional regime, in stark opposition with those eating habits belonging to countries such as America, once seen as the ultimate expression of a «culinary modernity».

FEASTING AMONG THE RUINS

Many towns in the Mediterranean area and in Calabria have been hit by depopulation and, in some cases, have been completely abandoned. The last great migrations, which have emptied entire towns due to devastating floods, date back to the 1950s and the 1960s. However, people return to visit these abandoned towns in what may be called a postmodern pilgrimage. Such a practice, I would argue, further exemplifies how the custom of food sharing and eating together is still strongly felt nowadays (Teti, 2004; 2006).

The main destination of such a postmodern pilgrimage is the ruins, the old cemetery, and the old churches, at times restored and reopened after a long time. The mass, the prayers, the processions which take place among the ruins evidence the religious character such a journey possesses. Feasting among the ruins, in the towns which have been completely or partially abandoned, which have suffered from gradual depopulation, and in those villages which have been devastated by natural catastrophes, signals, once more, the profound link existing between the act of feasting and death, the ancestors, the deceased and their continued presence in the life of the living. Particularly, the link between the living and their ancestors is at the heart of these pilgrimages. As I have shown, folklore describes complex and consolidated rites during which the dead return to eat with the living on specific nights, days, or times of the year. The new rites, such as the pilgrimages to the abandoned towns, illustrate an opposite situation, that of the living who return to eat with the dead. Within

such a context, feasting does not mark a break with the ordinary eating regime, a journey from the land of starvation towards that of excess and plenty. On the contrary, it becomes a stage in a longer journey undertaken in search of a lost world, an abandoned world, a world left behind. Today's feasts certainly appear much similar in character to picnics and country trips than to those prepared by the old pilgrims, who used to consume a sacred meal —generally mutton, following an ancient sacrificial rite. Nonetheless, the feast and food sharing preserve the sacred character of old. In Calabria, the ritual and symbolic function of eating the same food still remains that of bringing together the living and the dead, of connecting the past with the present, newly-founded places with those in ruins, those places which are no more with those which have not yet been founded.

Returning to the towns in ruins means almost founding them again. Those who now live in new towns want to wish away a history made of migrations, abandonment, and separation.

The act of feasting in the abandoned towns expresses the desire of certain populations to acknowledge their origins, to recuperate a dialogue with their ancestors and their past, to preserve their memories, and to affirm the centrality and importance of those places that have been rescued from oblivion. The towns in ruins are a tangible manifestation of the remorse and regret haunting the people who have moved elsewhere and have built a double of the old town in other areas. The towns in ruins are a nagging memory, a haunting presence for the new towns; they are *memento mori*, a testimony to transience. The towns in ruins also work as reminders of current phenomena which force people to migrate, to abandon their lands. They are ghosts which people cannot, and will not, conjure away. At the same time, when looked at from our current perspective, the towns in ruins also appear as new lands to be gained.

EATING TOGETHER: AN ANTIDOTE TO LONELINESS AND HASTE

So far, I have shown how eating and feasting no longer mark the passage from an ordinary to an extraordinary nutritional regime, from the land of starvation to that of Plenty, from a self-imposed frugality to a longed-for cornucopia, from fasting to excess. They are journeys in search of a lost, abandoned world.

Such journeys, also thanks to the sacred character attached to food and eating together, tend to reconstruct a sense of belonging, a renewed loyalty to places. These and other journeys together testify to the desire and pleasure to eat together, yet they also work as remainders of how rich societies tend to avoid solitary eating.

If, as Roland Barthes affirmed, «eating together» is a universal law, one should perhaps conclude that «eating alone» signals the birth of an entirely new and unknown universe (1998), which prefigures a self-destructive society bound for extinction. Jean Baudrillard (1988: 7) drew the same conclusions in his notes on America. American eating habits, he argued, anticipate a catastrophic future, a catastrophe which is already upon us, but which we fail to acknowledge. America has become the «only remaining primitive society» where men devour their preys alone, and live and think only for themselves. Baudrillard provides one of the most penetrating descriptions of the solitude deriving from eating alone which mirrors a deeper, existential loneliness afflicting New Yorkers. New York, the capital of modernity, becomes an expression of a new primitive society:

there is a certain solitude like no other —that of the man preparing his meal in public on a wall, or on the hood of his car, or along a fence, alone. You see that all the time here. It is the saddest sight in the world. Sadder than destitution, sadder than the beggar is the man who eats alone in public. Nothing more contradicts the laws of man or beast, for animals always do each other the honour of sharing or disputing each other's food. He who eats alone is dead (Baudrillard, 1988: 15).

According to Claude Fisher (1979), industrial societies have modified, and at times, completely subverted man's relationship with food by introducing what may be called a culinary modernity. Today, plenty of food is available on a permanent basis. Yet, *gastronomy* has become *gastroanomie*, and the rules for a healthy eating have been mostly supplanted by those for an unhealthy one.

While Americans appear unable to eat well —and the image of their culinary excesses is diametrically opposed to that of Kafka's hunger artist (1983)— one is reminded of the ever-growing number of people starving in western cities and metropolises such as New York. The image of men and women scavenging the garbage bins for food scraps instantiate the limits, the contradictions and the lies of our opulent society.

Piero Camporesi has evidenced, in his remarkable work, how modernity has not just granted virtually everybody access to food and, consequently, changed our eating habits. It has also revolutionised the spaces and the time of our eating, and altered the sacred and ritual character attached to it. Camporesi underlines how «the traditional balance existing between the field, the garden, the market and the home kitchen have been transformed» (Camporesi, 1995: 339). Similarly, the century-old ties between the land, the individuals and food production, food consumption and food culture have been altered.

Just as American children are convinced that crisps grow with their wrapping, and that pizza is the best food in their country, likewise, less and less children in Italy know and see how food is made and preserved. Eating alone has become customary, as the elderly unfortunately know well, when they are left alone to eat in their house, especially in the summer. Also, tons of leftovers and food waste are dumped on the outskirts of the city providing food for the new poor who live there.

In our cities and towns, children are often left alone in front of the TV where they end up consuming food and soft drinks in excess. They too experience solitude when they eat fast and without their parents. Their solitary eating works as a kind of training for other forms of solitude they will experience later on in life. New diseases and pathologies are born: children are no longer breast-fed, they are no longer undernourished, yet they suffer from obesity. We no longer experience the pleasure to eat as a practice which varies according to the different seasons, the different times of the year and the various festivities. New forms of food-related self-denial and excess have been developing, which give rise to previously unheard of, alarming pathological behaviours.

Food, at least in many contexts, works less as a social glue, as an initiation to life and to the world; it is being emptied of its educational, highly symbolic character. It no longer helps people to identify with a specific place and culture. On the contrary, the link with the land, the places, with agricultural production and with seasonal products is almost completely lost.

Yet, a form of resistance against a world which longs for its self-destruction exists. It is an antidote to an ideology of the diet —understood as a globalising, homogeneous eating pattern—and to a generalised attitude towards food which favours junk food, fast food, eating alone. Conviviality emerges as an oppositional force against the attempts to erase the diversity

of the world's eating traditions and habits. The social dimension of food, the practice of eating together, of sharing food sitting around the same table — customs which hark back to carnivals and old feasts— work against fast foods, dieting and a society of men living and eating alone and in silence.

As the current economic crisis has evidenced, the developing models adopted so far, the homogenising character of globalisation, the enormous wealth of a few countries pitted against the extreme poverty of the majority of people in the world, call for a sea change in our beliefs and values: we need to imagine new developmental models, to build a different relationship with food, with the earth and the countryside. The poor and wretched of the Earth who die everyday in Western and Eastern slums, the millions of people who are starving in our own backyards, remind us of the need to develop new ways of life. Within such a purview, moderation, conviviality, eating together, generosity and hospitality no longer appear as nostalgic, but rather as fundamental, vital elements from the past which could still teach us how to construct a better society in the present and in the future.

REFERENCES

- Alvaro, Corrado (1912). *Polsi nell'arte, nella leggenda e nella storia*. Gerace: Tip. Serafino.
 — (1958). *Un treno nel Sud*. Milano: Bompiani.
 — (1982). *Gente in Aspromonte*. Milano: Garzanti.
 — (1984). *L'uomo è forte*. Milano: Bompiani.
 — (1990). *Calabria*. Vibo Valentia: Qualecultura-Jaca Book.
- Aubaile-Sallenave, Françoise (1996). «La Méditerranée, une cuisine, des cuisines». *Information for Sociales Sciences*, 35/1: 139-94.
- Barthes, Roland (1974). «Cucina ornamentale», in *Miti d'oggi*. Torino: Einaudi, pp. 125-126.
 — (1998). «L'alimentazione contemporanea», in *Scritti*. Torino: Einaudi, pp. 31-41.
- Barusi, Angela, F. Xavier Medina, & Gemma Colesanti, eds. (1998). *Il colore nell'alimentazione mediterranea. Elementi sensoriali e culturali della nutrizione*. Bologna: Assessorato a l'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna.
- Baudrillard, Jean (1988). *America*. London: Verso.
- Braudel, Fernand (1992). *Il Mediterraneo. Lo spazio la storia gli uomini e le tradizioni*. Milano: Bompiani.

- Campanella, Tomasso (1991 [1602]). *La Città del Sole*. Ed. a cura di A. Seroni. Milano: Feltrinelli.
- Camporesi, Piero (1995). *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell'Italia*. Milano: Garzanti.
- Cresta, Massimo (1996). «Alimentazione e salute alla fine del secondo millennio», in Vito Teti, ed., *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*. Cosenza: Carical, pp. 225-239.
- Cresta, Massimo & Vito Teti, eds. (1998). *The road of food habits in the Mediterranean area*. (7th Meeting ICAF, Naples, 26-30 May 1997) Roma: Istituto Italiano di Antropologia. (*Rivista di Antropologia*, Supplemento al volume 76).
- De Gubernatis, Angelo (1878). *Storia comparata degli usi nuziali in Italia e presso gli altri popoli indo-europei*. Milano: Treves. Rist. an. Bologna, Forni, 1990.
- Dorsa, Vincenzo (1884). *La tradizione greco-latina negli usi e nelle credenze popolari della Calabria Citeriore*. Cosenza: Rist. an. Bologna, Forni, 1983.
- Douglas, Norman (1978). *Vecchia Calabria*. Firenze: Giunti-Martello. Fischler, Claude (1979). «Gastro-nomie et gastro-anomie», in Claude Fischler, ed., *La nourriture: pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation*. Paris: du Seuil, pp. 189-210.
- (1992). *L'onnivoro. Il piacere di mangiare nella storia e nella cucina*. Milano: Mondadori.
- (1996). «El modelo alimentario mediterráneo: mito y/o realidad», in F. Xavier Medina, ed., *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació, pp. 361-376
- Garine, Igor de (1993). «La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios», in Isabel González & Pedro Romero, eds., *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía / Fundación Machado, pp. 9-27.
- (1996). «Il sistema mediterraneo», in Vito Teti, ed., *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*. Cosenza: Carical, pp. 25-43.
- González Turmo, Isabel & Pedro Romero de Solís, eds. (1993). *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía / Fundación Machado.
- & Pedro Romero de Solís, eds. (1996). *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía / Fundación Machado.
- Kafka, Franz (1983). *Un digiunatore*. Milano: Imagoimage.

- Lombardi Satriani, Luigi & Mariano Meligrana (1982). *Il ponte di san Giacomo. L'ideologia della morte nelle società contadine del Sud*. Milano: Rizzoli.
- Macbeth, Helen M. (1996). «Biology and ideologies about diet: mediterranean diet, la cuina catalana and data from Cerdanya», in Isabel González & Pedro Romero eds., *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía / Fundación Machado, pp. 103-114.
- Medina, F. Xavier, ed. (1996). *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*. Barcelona: Institut Català de la Mediterrània d'Estudis i Cooperació.
- Misasi, Nicola (1976). *In Calabria* (*In Magna Sila* [1883]; *Giosafatte Tallarico* [1893]; *Il Gran Bosco d'Italia* [1900]). Intr. di Pasquino Crupi. Cosenza: Pellegrini.
- Muti, Armando (1992). *Il matrimonio*. Vibo Valentia: Mapograf.
- Padula, Vincenzo (1976). *Antonello capobrigante calabrese*. Dramma in cinque atti. Intr. di G. Manacorda. Roma: Carlo M. Padula editore.
- (1977). *Calabria prima e dopo l'Unità*. Bari, Laterza. 2 vols. a cura di Attilio Marinari.
- Teti, Vito (1978). *Il pane, la beffa e la festa. Alimentazione e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*. Rimini-Firenze: Guaraldi [1976].
- (1986). «O brigante o emigrante», *La Gola*, 40 (febrero, 1986): 17-19.
- (1987). «Note sui comportamenti delle donne sole degli ‘americani’ durante la prima emigrazione in Calabria». *Studi Emigrazione*, 85 (marzo, 1987): 13-46.
- (1990). «Fame, digiuno, dieta nella storia e nella cultura folklorica della Calabria», in Massimo Di Rosa ed., *Salute e malattia nella cultura delle classi subalterne del Mezzogiorno*. Guida: Napoli, pp. 89-134. [1987]
- (1996). «Un ‘modello alimentare’ mediterraneo fra tradizione, mito e invenzione: il caso della Calabria», in Isabel González & Pedro Romero eds., *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Junta de Andalucía/Fundación Machado, pp. 199-224.
- (1997). «Il banchetto nuziale», in Adriana Liguori Proto, ed., *Riti e convivi nuziali in Calabria*. Vibo Valentia: Monteleone, pp. 27-45.
- (1998). «Le culture alimentari del Mezzogiorno continentale in età contemporanea», in Alberto Capatti, Alberto De Bernardi & Angelo Varni, eds., *L'alimentazione. Storia d'Italia. Annali*, 13. Torino: Einaudi, pp. 63-165.
- (1999). *Il colore del cibo*. Roma: Meltemi.
- (2004). *Il senso dei luoghi. Memoria e vita dei paesi abbandonati*. Presentazione di Predrag Matvejevic. Roma: Donzelli.

- (2005). «The Alimentare cultures of the Mediterranean. Tradition and Invention in the Dietary Regimes of the Italian South», in Mauro Peressini & Ratiba Hadj-Moussa, eds., *The Mediterranean Reconsidered. Representations, emergences, recompositions*. Gatineau, Quebec: Canadian Museum of Civilization Corporation, pp. 39-61.
 - (2006). «Abbandoni, ritorni. Nuove feste nei paesi abbandonati della Calabria», in Laura Bonato, ed., *Festa viva. Tradizione Territorio Turismo*. Torino: Omega, pp. 147-169.
 - (2007). *Storia del peperoncino. Un protagonista delle culture mediterranee*. Roma, Donzelli.
- Teti, Vito ed., (1996). *Mangiare meridiano. Le culture alimentari di Calabria e Basilicata*. Cosenza: Carical.
- (2003). *Storia dell'acqua*. Roma: Donzelli.

Compartir: en el límite del significado

Isabel González Turmo

En este capítulo se plantean distintos significados de compartir el alimento y, en última instancia, se reflexiona sobre si realmente se comparten los alimentos. Para intentar contestar a esta y otras preguntas, se analizan los cambios en la redistribución, en la reciprocidad y en los procesos de identificación que se generan en torno a la mesa.

En realidad, compartir el alimento es un excelente tema para los antropólogos especializados en la alimentación. Desde los inicios de la disciplina y desde diversos paradigmas teóricos, el antropólogo, en su observación, se ha encontrado necesariamente con una realidad: la de compartir el alimento, tan generalizada como regular y necesaria. Desde que en 1925 Marcel Mauss (1979), apoyándose en la solidaridad social enunciada por Durkheim, se basara en el *potlacht* y en el *kula*, para enunciar su economía del don, los antropólogos le han dado numerosas réplicas y contrarréplicas. El don supone para Mauss la obligación de dar, recibir y devolver, generando una red de intercambios, a la que considera una forma de solidaridad y de economía social. Los sistemas de dones y prestaciones de redistribución, crearían un fondo de poder y prestigio que serviría para acceder a estatus superiores. Los antropólogos utilizaron así conceptos que contribuían a explicar realidades distintas a las que la Teoría Económica empleaba para el mundo occidental. El límite del don con la economía monetaria estaría en su capacidad para ser intercambiado con varias mercancías y para convertirse en unidad equivalente del valor de cambio. Ese límite es analizado por Godelier (1998) en sus investigaciones sobre el intercambio de sal entre los Baruja de Nueva Guinea, a la que, al ser

canjeada por un conjunto de mercancías, considera moneda, a pesar de no ser un equivalente universal.

Como manifiesta Schiefenhövel en este mismo volumen, la vinculación de la economía del don con el alimento está también presente, de manera explícita o simbólica, en las investigaciones de Boas, en la Costa Noroeste de Estados Unidos, y de Malinovski en Melanesia; y es, a decir de Hyde (1983), su punto de partida. Richard B. Lee la analiza en sus investigaciones con los !Kung (1965) y Marshall Sahlins (1972) en sus estudios sobre la reciprocidad. Lévi-Strauss (1979) incide, por su parte, en la necesidad de restituir la experiencia vivida en la práctica de intercambio, mientras que Bourdieu (1980) considera que los ciclos de reciprocidad son, en realidad, una creación continuada que puede interrumpirse en cada uno de sus momentos. Esta afirmación implica que en el intercambio existe una incertidumbre que puede modificar a la práctica misma, alejando estrategias susceptibles de originar resultados distintos. La regla enunciada por Mauss se abre así a la lógica de la práctica.

Las manifestaciones de una actividad humana tan extendida como es el compartir e intercambiar alimentos, y sus correspondientes interpretaciones desde la Antropología son, por tanto, múltiples y diversas. Pero la puesta al día del tema plantea inevitablemente muchas preguntas. Para empezar, en relación con el significado mismo de «compartir el alimento»: ¿A qué se refiere? ¿A compartir la hora y el lugar de la comida? ¿A compartir el alimento mismo? ¿A compartir alguna de las muchas actividades que comprende la alimentación? ¿Se comparte el alimento cuando los campesinos, ganaderos o pescadores intercambian el fruto de su trabajo con sus colegas? ¿O cuando se intercambian semillas o conocimientos? ¿O cuando se comparten el tiempo en la cocina o las recetas? ¿O cuando se comparten la mesa o el ritual?

Parece que el espectro donde se puede compartir es muy amplio. Pero también es, por complejo, confuso. Incluso para prácticas que podrían parecer ineludiblemente vinculadas al compartir. Por ejemplo ¿comparte la familia el alimento diario, aunque cada vez sea más frecuente que no coma a la misma hora y que no comparta gustos ni menú y ni tan siquiera la conversación cuando hay una televisión frente a la mesa? ¿O se comparte en las grandes celebraciones donde se representa el status y se prodiga la ostentación? ¿Se comparte cuando se hace caridad aunque no se compartan el lugar y la hora en que se come? ¿Se

comparte a través de las campañas mediáticas de llamadas a la solidaridad que siguen a las grandes catástrofes?

La globalización, la mediación institucional y la despersonalización del hecho de compartir generan nuevas realidades y nuevas estrategias. Ante tantas preguntas y tantos modos posibles de interpretar la palabra compartir cuando se refiere al alimento, la consulta del diccionario parecía una primera opción razonable. El resultado delata el modo en que en ha evolucionado durante los últimos dos siglos, el menos para el español, el significado de la práctica de compartir.

El *Diccionario de la Real Academia Española* contempla dos acepciones para compartir: la primera es «repartir, dividir, distribuir algo en partes» y la segunda «participar en algo». La siguiente consulta para el español fue al *Diccionario de Autoridades* (1726) que solo da la siguiente definición: «Dividir, ordenar y distribuir las cosas en proporción». Se ha pasado, por tanto, de una única acepción que, en el caso del alimento, implicaría redistribución, a una segunda, con un significado más cercano al de la comensalidad, pues participar de algo no tiene que ser necesariamente de un alimento, sino también de una comida, un ritual alimentario, de las maneras de la mesa, etc. La primera acepción tenía un componente ético que se diluye en la segunda. Sobre esa primera acepción, y sus implicaciones respecto al compartir el alimento, trata el siguiente epígrafe.

COMPARTIR EL ALIMENTO: REPARTIR, DIVIDIR Y DISTRIBUIR EN PARTES

Compartir los alimentos significaría, a la luz de la primera acepción, repartir, dividir y distribuirlos con otros. La distribución y el reparto de alimentos se hace, en primer lugar y por encima de otras consideraciones, a través del mercado. La globalización afecta a todo el planeta. Pero en esta ocasión, se entiende que no interesan tanto las redes y los mecanismos de distribución del mercado agroalimentario, como la práctica de compartir entre individuos y grupos sociales. Parece, sin embargo, evidente que fuera del mercado la humanidad comparte pocos alimentos. Al menos, desde un punto de vista cuantitativo. Los datos hablan por sí solos.

El Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas para 2011 (www.wfp.org) habla de 1.020 millones de personas desnutridas en el mundo.

La FAO en su Mapa del Hambre (2010) evalúa la subnutrición mundial como muy alta (35%), alta (25-34%), moderadamente baja (5-14%) y baja (5%). La humanidad produce alimentos para todos, destruye una parte, engulle otra hasta enfermar y deja morir de hambre a millones de personas.¹ Sí: hablar de compartir alimentos tiene ineludiblemente un significado ético.

La antropología ha analizado las desigualdades que dan lugar a ese estado de subnutrición a través de distintas corrientes, como la Teoría de la Mundialización (Wallerstein, 1974) y de la Globalización. (Guiddens y Turner, 1990) Por otra parte, desde la Antropología Económica, autores como Sahlins, han trabajado a partir de la diferenciación que Polanyi (1957) hizo de las formas de distribución en reciprocidad, redistribución e intercambio de moneda. Todas las sociedades mantendrían, desde su punto de vista, una o varias de estas formas de intercambio.

La reciprocidad sería el intercambio informal de bienes y servicios entre unidades de la misma naturaleza, ya sean de clase, género, edad, etc. Se la ha considerado más común en sociedades donde el mercado no es prioritario, aunque de hecho existe en todas las culturas. Shalins (1977) diferenciaba entre reciprocidad generalizada, donde la devolución no tiene un plazo y puede no existir; equilibrada, cuando existe una retribución en un plazo de tiempo definido; y negativa, cuando una parte intenta obtener beneficio de la otra, como ocurre en el regateo y la trampa. La redistribución supondría, por el contrario, la existencia de un centro redistribuidor, de ahí que se la haya considerado propia de las jefaturas y de la formación del estado.

¿Pero qué utilidad tienen estos términos en el actual contexto de la globalización y aplicado al compartir alimentos? Evidentemente pueden ser utilizados, pero las complejas sociedades actuales elaboran estrategias y desarrollan prácticas que difícilmente pueden ser interpretadas a la luz de la economía del don.

REDISTRIBUCIÓN

¹ Actualmente unos 900 millones de personas en el mundo no tienen seguridad alimentaria y de acuerdo con cifras facilitadas por el Programa Mundial de Alimentos (PMA), hay 170 millones de niños en estado de malnutrición extrema.

En efecto, podría considerarse que el estado del bienestar es el gran redistribuidor de las sociedades contemporáneas. Al mismo tiempo, persiste la redistribución en sociedades campesinas cuando se comparten los frutos del trabajo comunitario, como ocurre en la Unión Namanegbzanga de Tanili, organización que desde hace unas décadas coordina a familias de campesinos de Burkina Faso. También cuando se hacen subastas de alimentos en las fiestas locales, como en Castaño del Robledo, en Huelva, donde la Hermandad recibía de los vecinos, hasta hace unos años, platos elaborados y animales vivos que después subastaba y todos comían reunidos en la plaza. (González Turmo, 1995).²

Otro caso es cuando se redistribuye un alimento con particular valor simbólico. Ocurre en España con el toro. Su peregrinación por lugares rituales, para después trocearlo, cocinarlo y comerlo en comunidad fortalece el sentido de hermandad y mantiene vivo en los emigrantes, que retornan cada año, el sentimiento de pertenencia a su lugar de origen (Romero de Solís, 1993). Otro tanto ocurre en Marruecos: el toro porta los regalos de la novia en Tetuán, es troceado para el peregrino que vuelve de la Meca en Nador, y es procesionado y después ingerido en las fiestas de circuncisión en Chaouen (González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2007). El toro es la materia sacrificial con más capacidad simbólica del Mediterráneo. Su bravura, domesticada en el ritual, alimenta a todos como el principio masculino que hace posible la reproducción de la vida.³ La distribución se hace, además, de forma equitativa o, al menos, proporcional, y representa un acto de comunión que hace iguales a los que no lo son.

Redistribución a gran escala podría ser considerada la Cooperación Internacional, ya sea a través del Programa Mundial de Alimentos, del reparto de alimentos frescos en campos de refugiados o de ayudas a la soberanía y seguridad alimentarias (<http://www.aecid.es/web/es/search/result.jsp>). Otra cosa es que las ayudas se distribuyan realmente o que estén condicionadas a la intervención de empresas de los países cooperantes (Cantarero, Medina y Montejano, 2000). Y desde luego las grandes campañas que siguen a catástrofes naturales, movilizando a los ciudadanos de los países ricos y obligando a los

² La pérdida de liderazgo de la Hermandad de la Virgen como organizadora de las fiestas y depositaria de los beneficios de la subasta ha terminado por extinguir dicha práctica.

³ Esa exaltación del principio masculino tiende a decaer en los rituales del Norte del Mediterráneo.

estados ante sus electores. Puede, sin embargo, que posteriormente no libren esos fondos, como ha sucedido en Haití. Y redistribución es la caridad: la que se ejerce a través de las iglesias y en versiones novedosas, a través de los bancos de alimentos. En este caso son las empresas y los bancos quienes ceden alimentos, o fondos para adquirirlos, y los entregan a instituciones que gestionan su entrega a los pobres.

La caridad tiende, en definitiva, al anonimato. Las casas ricas ya no tienen, como hasta hace solo unas décadas, «sus pobres», que acudían puntuales a pedir por la puerta de la cocina. Siguen llamando a las puertas, pero ahora son pobres «desconocidos» con los que no existe la relación de confianza que existía en el pasado y, precisamente por eso, se les da menos o no se les da. La confianza, tan importante para la reciprocidad, condiciona también a la redistribución.

Un fenómeno que, sin embargo, se ha revitalizado con la crisis económica, al menos en España, es la de los comedores sociales, gestionados por la Iglesia Católica (www.caritas.es) Funcionan gracias a órdenes religiosas y a voluntarios, y con fondos aportados por donaciones estatales asignadas en razón del número de contribuyentes que marcan a la Iglesia Católica en su Declaración Anual de la Renta, y particulares, entre las que se cuentan los Bancos de Alimentos. Muchos comedores y centros de beneficencia fueron fundados por órdenes religiosas a finales del siglo xix y principio del xx. En las últimas décadas atendían solo a los pobres de solemnidad, pues las prestaciones estatales evitaban a los desempleados recurrir a la caridad. El aumento del paro (www.ine.es) y las reformas que han seguido a la crisis han dejado a sectores de clase media por debajo del umbral de la pobreza, a pesar de que en España la familia extensa ha servido de colchón a muchos desempleados que han evitado, así, la mendicidad o la dependencia de la caridad. Otros deben acudir, sin embargo, a uno de esos comedores que dan de comer a diario a trescientas o cuatrocientas personas. En estos casos, a diferencia de los bancos de alimentos, sí existe relación directa entre las partes, entre los pobres, por un lado, y los voluntarios y las religiosas, por otro. Y eso, además del trato con los pobres de solemnidad, es precisamente lo que no quieren las clases medias empobrecidas. Ellos todavía conservan el aspecto de hace un año: visten bien, están aseados. Necesitan compartir el alimento con los sin techo, pero no quieren compartir

la mesa. Se sienten avergonzados y las monjas, en ocasiones, les alivian el trago, entregándoles la comida en una bolsa por la puerta trasera.

Se trata de una práctica que aclara algunas de las dudas planteadas al principio del texto: ¿Se comparte el alimento o se comparte la mesa? En este caso, se comparte el alimento porque no hay más remedio, pero no se comparte la mesa porque se rechazan las afinidades que podrían sentarlos juntos para comer. La voluntad de compartir alimentos requiere de la aceptación de afinidades que convierte a la mesa y a los alimentos en símbolos de hermanamiento.

RECIPROCIDAD

La reciprocidad en alimentación se referiría al intercambio de alimentos y servicios alimentarios. Las posibilidades son casi incontables. No sólo existen muchas prácticas sino también plazos muy distintos para la devolución. Una invitación a una boda puede tardar años en ser correspondida, mientras que una invitación en la barra de un bar de Sevilla, al sur de España, debe ser casi inmediata. Y es que, a diferencia con otras ciudades españolas y, desde luego, europeas, lo elegante no es pagar a escote, repartiendo los gastos entre los presentes, sino por rondas. Quiere decir que, si dos o tres amigos coinciden en un bar, uno paga la primera consumición y los otros, las siguientes, ya sea en el mismo establecimiento o en otro, pues siempre habrá uno cerca.

Una práctica común en las sociedades campesinas y mucho más investigada por los antropólogos es la de la comida que se ofrece tras la colaboración en el trabajo. En el caso del Mediterráneo está particularmente documentada: entre otros, en Líbano, donde la conservación participativa de alimentos en la *mûne*, a la que sigue una comida entre mujeres, y la elaboración del pan, seguida de un desayuno colectivo, refuerza los lazos de solidaridad y reciprocidad (Kanafani-Zahar, 1993 y 1998); en el suroeste de Francia, donde la anfitriona se juega su prestigio en servir «el mejor» *poule-au-pot* a los hombres que han venido a ayudar (Duhart, 2010); en España, donde también son frecuentes estas prácticas (González Turmo, 1995), y en Marruecos, donde después de la colaboración en la *twiza* o *tawaza*, la anfitriona ofrece, si es en Chaouen, un pollo —antes era chivo— y si es en el sur, cuscús con leche, que suelen aportar las vecinas. En Sebt-Bounaaman, ya en el Sahel, la anfitriona sirve, además de la comida, sus joyas en bandeja: las mujeres que han ayudado

en el campo comen con ellas puestas y, al terminar, las devuelven (González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2007). La reciprocidad se demuestra así en lo necesario y en lo superfluo. Y es que la reciprocidad entre mujeres es ley. Sin ella se desharían las redes que permiten subsistir en la pobreza y disfrutar en la adversidad.

Reciprocidad campesina, aunque con frecuencia se realice en huertas urbanas, es el intercambio de semillas y en ocasiones también de los frutos, ya sea para llevar a casa o para ingerirlos en comunidad. Y una versión de reciprocidad también urbana, abierta a nuevas estrategias, son los bancos del tiempo: se pueden intercambiar alimentos crudos por cocinados, o dedicación a la cocina por otros servicios. Lo singular es que el intercambio ocurre entre desconocidos, y no tiene por qué reproducirse necesariamente entre los sujetos donde se originó. Un intercambio puede cortarse, una vez realizada la primera devolución, y reiniciarse en otro eje. La reciprocidad es, por tanto, abierta, limitada y con posibilidades permanentes de alteración. Pero requiere de un centro redistribuidor, aunque sea online, que evalúe el nivel de correspondencia entre los usuarios.

Y en reciprocidad se realizan también la mayoría de las invitaciones que entretienen la vida familiar y social. El plazo y la obligación de devolución tienen proporción directa al grado de intimidad de la relación: lo habitual es que en un círculo familiar restringido no sea imprescindible la devolución, como tampoco lo es entre vecinas de muchas zonas rurales de Andalucía y Marruecos, donde las redes de solidaridad entre mujeres son potentes (González Turmo, 1995; González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2007). Del mismo modo, en reuniones familiares donde cada uno aporta un plato, no importa si unos traen más que otros o si a alguno se le olvida, aunque la reincidencia continuada sí puede ser comentada. Si es entre amigos, la invitación debe ser devuelta, sin embargo, en un plazo máximo de un año. Plazo que se prolonga cuando se trata de la celebración de una boda o un bautizo; y de una Primera Comunión, entre cristianos, o una Circuncisión, entre musulmanes o judíos. En cada una de estas invitaciones, la comida debe ser la adecuada a la ocasión y al status de los anfitriones. Del mismo modo, cuando se acepta la invitación se acepta también el compromiso de devolverla con una comida semejante en categoría. Si por el contrario se da una comida peor a la recibida y, sobre todo, si se hace de manera continuada, el anfitrión corre el riesgo de salir del

círculo de reciprocidad al que pertenece. Un caso curioso, es el observado en Aznalcóllar, un pueblo relativamente pequeño de Andalucía donde, como en muchos otros, la familia de los novios se ve obligada a invitar a casi todo el pueblo y los invitados suman varios centenares (González Turmo, 1995). Para los anfitriones, es indispensable ofrecer alimentos que significan distinción, aunque sin endeudarse para los restos. Esos alimentos son las gambas cocidas y el jamón, que habitualmente forman parte de los aperitivos. El problema es que al principio de la celebración los invitados tienen mucha hambre y servir gran cantidad de gambas y jamón resulta muy caro. ¿Cuál es entonces la solución? Servir primero otros aperitivos y platos que llenan mucho y se comen con pan, como la caldereta de cordero, y terminar con el jamón y las gambas, justo antes de la tarta. Nadie puede decir, por tanto, que no se hayan servido gambas y jamón, pero se ha hecho de manera que, con poca cantidad de esos alimentos caros, se ha quedado bien. La potente significación de estos platos en el juego de la reciprocidad obliga a alterar parte de la estructura alimentaria —el orden de servicio de los platos. Estrategias de este tipo serían impensables en sectores sociales donde la distinción se hace patente precisamente gracias al seguimiento estricto de criterios relacionados con la estructura alimentaria, como es el orden del servicio de los platos. Pero no es el caso de la clase obrera —en el caso de Aznalcóllar eran mineros— donde la cantidad y la presencia de alimentos que significan el lujo son los criterios fundamentales.

Otro caso llamativo del modo en que se alteran las prácticas y se originan nuevas estrategias de reciprocidad, con objeto de no quedar al margen de las redes donde se cumple la devolución, son los funerales de Marruecos. En el sur del país ha sido habitual ofrecer a los familiares que se acercan a dar el pésame platos pequeños con grasas —aceite de argán, oliva, mantequilla— y después, sólo cuscús. Las vecinas ayudan previamente a limpiar y moler la cebada, y a tamizar la harina que servirá para hacer el pan ritual. Ese pan troceado se moja en aceite de oliva y se coloca en un plato viejo, que después se rompe o se dona, para que salga de la casa, como el difunto. Pero en la mayor parte del país ha sido común que el día de la muerte sólo se coman higos secos y pan; al día siguiente, los que dan el pésame traen un puñado de azúcar o una botella de aceite y, en los días sucesivos, las mujeres acercan un plato de cuscús, conserva de carne o un poco de *harira*; platos que la viuda debe guardar y devolver llenos de cuscús al séptimo día. Esa solidaridad puede prolongarse

entre familiares muy cercanos incluso un año y es, sobre todo, cosa de mujeres.⁴ Pero los ritos alimentarios de los funerales están cambiando en Marruecos. Por una parte, todos quieren sacrificar y dar de comer carne, ensaladas y frutas a los clérigos y visitantes durante varios días, como hacen los que tienen niveles de renta suficientes. Por otra, la solidaridad se va debilitando en las grandes ciudades. Los familiares y vecinos ya no traen platos de cuscús, *harira* o *tayin*, hasta saciar las cuatro comidas diarias. Pero la viuda se siente en la obligación de dar de comer a todos los visitantes, de modo que, para quedar bien, debe tener dinero ahorrado o endeudarse. Existe sin embargo otra estrategia: en Fez y Marrakech, ciudades de reconocido prestigio gastronómico, se ha puesto de moda servir solo croissants, café y huevos duros. Es una opción moderna y barata que permite quedar bien y que muchos tienden a imitar.

En este caso ocurre, por tanto, justo lo contrario del anterior: los alimentos cambian y nuevos alimentos adoptan viejos significados. Pero la elección de estos nuevos alimentos —cruasanes en vez de carne y ésta en vez de cuscús— no viene marcada por la posición relativa que éstos ocupan en el juego de la reciprocidad. Es la pérdida de las redes de solidaridad la que desvía el interés hacia alimentos más baratos y fáciles de elaborar, que previamente han ganado supuesta distinción en ciudades de reconocido prestigio, o, por el contrario, hacia aquellos que, por su alto precio y por requerir de mucho servicio, terminan por distinguir a la familia del finado por encima de sus vecinos. Los platos tradicionales siguen significando solidaridad, pero son insuficientes, ya sea para distinguir a quien quiere dejar patente su diferencia o para permitir la reciprocidad a quienes tienen pocos medios. Se produce por tanto un cambio de estrategias que permite adecuar el gasto a la posición social de cada familia, tejiendo redes de reciprocidad que vienen marcadas antes por la distinción que por la asistencia que caracterizaba a los funerales.

El tiempo y el alimento de la devolución pueden ser, en definitiva, muy flexibles. Depende del tipo de invitación o conmemoración y del acuerdo implícito que exista en cada cultura y en cada grupo social. Pero, en cualquier caso, esta variante de la primera acepción, cuando el compartir

⁴ En Beni Mellal, las vecinas y familiares hacen una colecta para comprar alimentos a la viuda, traen comidas de sus casas y sirven a los visitantes, pero también es frecuente que en los funerales cocinen los hombres.

espera reciprocidad, ya sea diferida o inmediata, es la más cercana a la segunda acepción que da el diccionario de la RAE, cuando compartir significa participar en algo.

Y ahora la pregunta inevitable es: Si compartir significa participar de algo, ¿de qué se participa cuando se espera o se debe reciprocidad? Parece evidente que no se participa del alimento. Los alimentos, como se ha visto, pueden cambiar, reducirse al mínimo y, por supuesto, pueden no ingerirse. Se participa de prácticas que significan y generan afinidades. Esa es la condición del compartir.

De ahí que las prácticas se abran a nuevas formas de reciprocidad y a nuevas tasaciones en las relaciones de intercambio, y de ahí también que se generen de continuo nuevas estrategias. El caso límite sería el de las redes sociales, en particular entre los jóvenes. Una red social no tiene habitualmente relación con los alimentos, pero las redes sociales facilitan encuentros donde ineludiblemente hay alimentos y bebidas. La elasticidad de la red, donde los usuarios participan de varias redes y pueden ser agregados o excluidos de cualquier evento, hace patente cómo se debilitan las cadenas de prácticas, al tiempo que la reciprocidad se abre en un amplio abanico de posibilidades que afecta tanto al objeto como al plazo de la devolución.

AFINIDADES Y ALIMENTOS

La reflexión sobre compartir alimentos queda necesariamente aplazada para el final. Las prácticas sociales muestran fundamentalmente que se comparten afinidades, aunque es común que el alimento medie en esa escenificación. Es de lo que se suele hablar al referirse a la comensalidad. Existen muchas manifestaciones de comensalidad, pero se organizan en razón de las afinidades que comparten sus miembros y no en razón del tipo de alimento que ofrecen, aunque eso sí: cada celebración puede exigir alimentos o platos específicos, pero porque significan a las afinidades que se identifican alrededor de la mesa.

Esas afinidades pueden ser étnicas, territoriales, de clase, religiosas, de género, edad o de ocupación y, por supuesto, pueden agregarse, solaparse o excluirse. Se comparten afinidades con mediación alimentaria, para empezar, en todas aquellas celebraciones que aglutan e identifican a miembros de una etnia, ya sea una boda gitana, la Oktober Fest o la mejicana Fiesta de los Muertos. Los

alimentos están asimismo presentes en las fiestas comunales, cuando un pueblo celebra a su patrón o su fundación, y en las supracomunales, que aglutan a varios pueblos y comarcas, como es el caso de las romerías. Dos ejemplos claros son la romería de los Regraga en Essauira y la de El Rocío en Andalucía, que empezó aglutinando a hermandades del entorno del Parque Nacional de Doñana y hoy recibe en peregrinación a muchas hermandades nacionales e internacionales;⁵ los rasgos que la han identificado territorial y religiosamente y que abarcaban un ámbito supralocal han derivado a la globalización y a las manifestaciones de polarización social, que siguen a la pérdida del valor del sentido de comunidad. Se superponen así consumos de alimentos locales —sea cual sea el origen de la hermandad— con otros supralocales que identifican a El Rocío, como son el caldo y la caldereta, y con un tercer grupo que distingue la extracción social de cada casa o carreta, según ofrezcan foie, langostinos o hamburguesas.

La vinculación de las afinidades religiosas con los alimentos son tan claras que vienen pautadas por preceptos, en el caso del Judaísmo y del Islam, y de preceptos y tradiciones en el Cristianismo. No hace falta decir más. En cuanto a las manifestaciones de pertenencia a una clase social, han sido a lo largo de la historia un elemento fundamental de afinidad alrededor de la mesa y han construido un cuerpo cultural reflejado en múltiples manifestaciones artísticas. Los modales siguen identificando a unos sobre otros, a pesar del poder unificador que los almuerzos políticos y de trabajo, la democratización de la hostelería y el acercamiento de distancias entre territorios han traído durante las últimas décadas. La clase se expresa en celebraciones varias, pero sobre todo en las familiares. La familia, que es la unidad económica que organiza la mayoría de celebraciones donde se comparten alimentos, lo hace de manera distinta, según el motivo de la celebración y los comensales que reúna. Cuando la familia celebra a puerta cerrada, suele elegir comidas que la identifican con su particular historia: al ofrecer los platos que se han transmitido de madres a hijas, es como si la familia se alimentara de sí misma. Cuando, por el contrario, es anfitriona de personas ajenas a la familia, selecciona aquellos platos y modos que recalcan el status que quiere representar.

⁵ Hermandades de Argentina, Australia, Bolivia, Brasil, Puerto Rico y Estados Unidos peregrinan cada año a la aldea de El Rocío (Huelva, España).

Afinidades de género son aquellas que se muestran cuando se participa de la mesa de la segregación, tantas veces elegida. Hombres y mujeres organizan comidas por separado o se sientan separados a la misma mesa para socializar entre los del mismo género, aunque también es cierto que la clase social suele superponerse a este criterio: entre las élites del mundo occidental no se produce esta segregación en la mesa y, en ocasiones, tampoco en el Islam (González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2007). Y qué decir de los grupos de edad: los jóvenes eligen no solo sus propias horas y establecimientos, sino también bebidas y comidas que los distinguen incluso de grupos de edad inmediatos. También es cierto que se trata de prácticas que tienden a transformarse a medida que cumplen años y buscan integrarse en el siguiente grupo de edad. Por otra parte, las afinidades en razón de la ocupación, tanto si son profesionales como asociativas o lúdicas, y su relación con el alimento se han manifestado, a lo largo de la historia, en incontables modalidades de comidas gremiales, corporativas, de negocios y políticas, además de banquetes, rituales y celebraciones variadas.

En cualquier caso, los alimentos y la mesa seleccionados deben representar al grupo de personas que coinciden en lugar y hora en razón de una o varias de las afinidades expuestas. Comparten o quieren compartir esas afinidades y no hay mejor modo de tejer las redes de socialización que la mesa. La comida y la bebida expuestas sobre la mesa se convierten en fuente de placer, tema de conversación, medida del tiempo, materia conmemorativa y resorte para el recuerdo. Sus significados son muchos y valiosos. Pero los alimentos, insisto, no se suelen compartir.

REFLEXIÓN FINAL

De compartir alimentos resulta, sin embargo, ineludible hablar antes de acabar. Es difícil evaluar globalmente en qué épocas y territorios se han compartido más o menos los alimentos. El hambre no es un universal, pero sí ha sido una constante histórica, ya fuera por razones ecológicas, productivas, distributivas o políticas. La globalización ha conllevado un incremento en la desigualdad de posibilidades para la autonomía, suficiencia y competencia alimentarias. Los intereses económicos y el oportunismo político agigantan la brecha que separa a quienes tiran la comida de los que padecen hambre. El precio de alimentos básicos se encarece con la producción de biocombustibles que tienen, en

muchos casos, un uso superfluo. Los proyectos de cooperación padecen la dependencia de proyectos mercantiles y de sistemas de gestión y distribución poco transparentes. Los gobiernos donantes se amparan en la generación y el olvido continuo de noticias, para desatender sus promesas; y los votantes se amparan en la responsabilidad del estado y en el anonimato de sus donaciones particulares, si es que las hay. Ese anonimato, que escapa a la atenta mirada de la comunidad, convierte en opaca la debida proporcionalidad entre la cantidad de la donación, los recursos del donante y las necesidades que se supone debe solventar. No obstante, el crecimiento económico de países tan poblados como China e India ha mejorado las estadísticas. Sin embargo, corresponde a disciplinas, como la antropología, analizar y matizar los datos sobre temas tan complejos y clamorosos como el compartir alimentos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bourdieu, Pierre (1980). *Teoría de la práctica*. Paris: Minuit.
- Cantarero, Luis, F. Xavier Medina y Martín Montejano (2000). «Des nouvelles stratégies de marché: L'industrie alimentaire et la solidarité», en Yassine Essid, dir., *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée. Colloque du GERIM, Sfax 8 et 9 mars 1999*. Paris: Maisonneuve et Larose, pp. 189-200.
- Duhart, Frédéric (2010). «Putting the hen in the pot: a family affair in South-West France», en Ricardo Ávila ed., *Anthropology in a Feminine Key. Essays and thoughts in honour of Annie Hubert*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara (Colección Estudios del Hombre, 28): 143-156.
- Godelier, Maurice (1998). *El enigma del don. Dinero, Regalos, objetos santos*. Barcelona: Paidós Ibérica.
- González Turmo, Isabel, Fátima El Ouardani y Abdeslam El Aallali (2007). *Rojo y verde. Cocinas y hábitos alimentarios en Marruecos*. Gijón: Trea.
- González Turmo, Isabel (1995). *Comida de rico, comida de pobre. Evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (siglo XX)*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Giddens, Anthony y Jonathan Turner (1990). *La teoría social hoy*. Madrid: Alianza Universidad.
- Hyde, Lewis (2007). *The Gift: Imagination and the Erotic Life of Property*. New York: Vintage.

- Kanafani-Zahar, Aïda (1993). «Conservación de alimentos y consumo femenino en el Líbano», en Isabel González Turmo y Pedro Romero Solis, eds., *Antropología de la alimentación: ensayos sobre dieta mediterránea*. Sevilla: Consejería de Cultura-Fundación Machado, pp. 133-146.
- (1998). «Quien te come se sacia, quien te ve se vuelve humilde: pan e identidad en Líbano». *Estudios del Hombre*, 7 (Ensayos sobre alimentación y culinaria): 31-53.
- Lee, Richard B. (1965). *Subsistence Ecology of !Kung Bushmen*. Berkeley, University of California. (PhD Dissertation).
- Lévi-Strauss, Claude (1979). «Introducción a la obra de Marcel Mauss», en Marcel Mauss, *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, pp. 13-42.
- Mauss, Marcel (1979). «Ensaya sobre los dones. Razón y forma del intercambio en las sociedades primitivas», en Marcel Mauss, *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos.
- Polanyi, Kart (1957). «The Economy as Instituted Process», en Kart Polanyi, C. Arensberg y H. Pearson, eds., *Trade and Market in the Early Empires: Economies in History and Theory*. Glencoe: The Free Press, pp. 243-270.
- Romero de Solis, Pedro (1993). «La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos. A propósito del consumo de carne», en Isabel González Turmo y Pedro Romero Solis, eds., *Antropología de la alimentación: ensayos sobre dieta mediterránea*. Sevilla: Consejería de Cultura-Fundación Machado: 51-92.
- Sahlins, Marshall (1977). *Economía de la Edad de Piedra*. Madrid: Akal.
- Wallerstein, Immanuel M. (1974). *The modern world system*. New York: Academic Press.

Páginas web citadas

- www.aecid.es/web/es/search/result.jsp
- www.caritas.es
- www.fao.org/fileadmin/templates/es/Hunger_Portal/Hunger_Map-es.pdf
- www.ine.es
- www.rae.es
- www.wfp.org

Food sharing in the agricultural communities of Cyprus

Antonia-Leda Matalas, Varvara Yiangou and Nikolaos Xirotyris

The evolutionary perspectives of food sharing have been examined extensively in the literature. Numerous ethnographic examples of food sharing amongst a variety of forager groups have been documented —*e.g.* Kaplan and Hill (1985), Peterson (1993), Winterhalder (1996), Wiessner (2002), Enloe (2003)—, to name a few. Based on the proposed theories, Kaplan and Gurven (2005) have suggested the following six large categories, which summarise the rational behind food sharing.

1. Reciprocal altruism: in human societies food is often exchanged at one point of time in exchange for food at some later time.
2. Tolerated theft or scrounging: according to this approach, individuals donate food when the cost of defence against thieves is prohibitive.
3. Cooperative acquisition: a strategy exploited for the acquisition of difficult-to-acquire foods, such as wild game. In this case, sharing acts as a means to ensure future cooperation in similar food production activities.
4. Nepotism based on kin selection: the generosity of sharing contributes to inclusive fitness amongst kin, *i.e.* members who share the same genes.
5. Costly signalling—communication of personal qualities: the case where individuals, usually men, offer food to communicate to others their personal, phenotypic qualities, to illustrate that the donor makes a desirable partner, mate, or ally and posses a good reputation.
6. Trait group selection: promotion of selection among groups, *i.e.* sharing food leads to a socially enforced egalitarian behaviour.

Authors, generally suggest that these reasons can vary within groups depending on the context of the food sharing depending on whether the food was procured through a group effort or not, its variance in supply and other factors.

One concept that remains constant throughout the literature is that, regardless of the specific underlying rationale, food sharing occurs as a form of risk reduction, i.e. as a means to increase food security at the individual and communal level (Peterson, 1993; Wagquespack, 2002; Wiessner, 2002). In agricultural societies, the evidence suggests that food sharing, except within families, occurs less frequently than in forager groups (Pryor, 2005: 271-272). Food sharing among farmers does exist however, though viewed as a less important trait compared to foragers, perhaps because individual disasters are rarely as sudden or unpredicted or as extreme. The scope of this chapter is to examine the prevailing practices that promoted sharing of food in a traditional, agricultural Mediterranean society, such as rural Cyprus is during the 19th and early 20th century. The paper also contemplates the issue of how the above mentioned hypotheses that were been developed via the study of forager groups, may be relevant when it comes to manifestations of food sharing in a purely agricultural society.

SOURCES

The present paper draws upon material from an on going study, the *Cyprus Food Virtual Museum* (<http://foodmuseum.cs.ucy.ac.cy>). During the past five decades Cyprus has experienced socio-demographic changes and a shift to a flourishing market economy. These changes have been followed by major changes in lifestyle and health. Thus, food culture in Cyprus is changing rapidly. The *Cyprus Food Virtual Museum* project responds to the need to record past food ways and traditional traits and compiles sources and information on the history and culture of Cypriot food and diet in order to create an electronic depository of data. In our research for the *Cyprus Food Virtual Museum* we have located written sources dating from 16th to 20th centuries such as essays on Cypriot rural life and folklore studies. For the purposes of this paper, we have concentrated on the practices which traditionally promoted sharing of food in the rural communities of Cyprus. Evidence was derived mainly

from published studies and essays on Cypriot rural life, descriptions written by tourists, published folklore material, as well as from oral testimonies recorded in the field. For the present study, seven written, primary sources, retrieved by the authors during the period April 2009 through September 2010, were employed. Oral testimonies were collected during the period October 2009 through January 2010 according to a written protocol, especially developed for the purposes of the Cyprus Museum Project. In short, the protocol includes questions on the origin, methods of acquisition and preparation as well as, consumption of traditional foods. Demographic data of all participants were also recorded. For the purposes of the present study, the testimonies of one elder woman and one elder man, origination from the village of Lympia, located in the greater Nicosia area, were used.

Although the chronological framework remains flexible with regard to its lower end, most of the information refers to 19th and the first half of the 20th century, a period that includes part of the island's Turkish (1571-1878) and English occupation (1878-1960).

CYPRIOT DIET, A FRUGAL DIET

The Mediterranean basin is known to harbour a high biodiversity of flora, mainly due to its climatic conditions. In past and present times, plant foods predominate in the Mediterranean diet (Stehfest, 2014).

Small-scale and subsistence farming, along with some foraging activities, have been the means of support for inhabitants of rural Cyprus. As a result, the diet followed at large on Cyprus until the 1960s was characterized by a high intake of grains and other vegetable sources and a concomitant limited use of animal products. Basil Stewart, a British traveler who visited Cyprus in 1880 and wrote about the life of local people has described the diet of the poor Cypriots as follows (Stewart, 1908): «the native food consists chiefly of olives, beans, onions, bread, cheese and vegetables. I never saw a Cypriot eating butcher's meat; probably they are too poor to afford the luxury of beef and mutton, cheap as the latter is».

SOCIAL NORMS AND MANIFESTATIONS OF FOOD SHARING

To answer the question about when food was distributed communally in Cyprus, we sought evidence on food sharing practices during a variety of social events, such as agrarian festivals, life cycle passages, i.e. in birth, wedding and death, and food preparation norms.

A purely agrarian festival, the wheat-harvest celebration, illustrates one case of food sharing embedded in the social norms. On the last day of the wheat harvest usually in the month of May or June, depending on weather conditions, harvest-workers were invited by their landowner to join the celebration and be treated with abundant food, sweet delicacies, and wine (Leontiou, 1983). The farewell dinner's characteristic food was home-made macaroni, a food definitely superior compared to the everyday bulgur, the food that workers had for lunch during their days of work in the field. Only males were invited to join the celebration at the landowner's house (Kyprianou, 1990; Leontiou, 1983). Female workers, were not invited to join the celebration; this appears to be in accordance with the patriarchal character of traditional Cypriot society. Rather, they were given a cup of cooked meal along with one loaf of bread, to take home.

Remarkable feasts for the Cypriot villagers were the wedding feasts, in which all members of the community participated. The feast was marked by the special wedding dish, the wedding pilaf: made with first quality bulgur boiled together with chunks of meat, usually goat or lamb. The *reshin* was a high status dish as it combined wheat and meat and it is believed to derive its name from the verb «to lust for» (*opéyoμαι*) (Athanasakes, 1976). The *reshin* was slowly cooked in a large cauldron; the process lasted about 24 hours and was accomplished via a communal effort, by the bride's friends. More details on these culinary aspects would be welcome. Are there any relations between communal cooking and sharing this food?

The Turks of the island prepared the same dish, bulgur with meat, at their own wedding celebrations. They also used to prepare and eat the *reshin*, on periods of drought, while requesting for rain. On those instances, we have evidence of a case where food was shared between the two religious groups of the Cypriot villagers (Farmakides, 2002). In that manner, food was transferred

from Muslims to Christians: after the hotza's prayer asking for rain to be granted, the *reshin* was served to all poor villagers, regardless of faith.

A festive season occurring in February or March, carnival has its roots in antiquity and encompasses features both from the West and the East. Carnival is known in Cyprus as the *Sikoses* —of meat—, a colloquial term for «rising». In the traditional context, *Sikoses* was a celebration towards the end of the winter —mostly during the month of February— marking a three-week period during which intense food preparation activities (Kipre and Protopapa, 2003; Michalopoulou-Charalambous, 1998; Rizopoulou-Egoumenidou, 2008). For instance, a variety of homemade pastas were prepared at the village houses, as testified by the persons we interviewed. The second and third weeks of the carnival are respectively known as the Meat-Fare (*Kreatofagou*) and the Cheese-Fare (*Tyrofagou*); these two terms describe the type of animal foods that were permitted according to the Christian code in each respective period. Meat was permitted during the second week, while only cheese and other dairy products —but not meat— were permitted in the third, and last, week of the carnival. *The Sikoses* offered the opportunity to share food in a spirit of celebration. In the evening of the Cheese Fare, Cypriot peasants used to take their food along and join friends and relatives at a neighbour's home or in a public outdoor space (Sakelariou, 1890). They thus shared their delicacies. The menu, of course, was based on pasta products and cheese: the *ravioles*.

The carnival aftermath is of particular interest, as it provides evidence of food being shared between Christians and Muslims. The day following the end of the Carnival, designated as the Clean Monday, was the first day of the Great Lent. On that day a symbolic gesture of food sharing is being documented: meat, dairy and other animal-fat containing food that had remained from the previous night's feast was given to the gipsies (κκιλίντζροι) or to poor Cypriot-Turks who on that day were purposefully passing by all houses of the village (Michalopoulou-Charalambous, 1998). The colloquial term for these foods is *millomena*, denoting foods that have been prepared with animal fat -in the Greek-Cypriot *mylla* is the word the animal fat. The households were thus «cleaned», and rendered proper for the 49-day lent during which abstinence from animal food was prescribed.

The making of cheese exemplifies another manifestation of food sharing, being a case of social solidarity or a *cooperative acquisition*, among women in

particular. Throughout the year, every Cypriot household, Greek and Turkish alike, ought to make its own *chaloumi*, a fresh type of cheese made of goat and sheep milk —which we find in other regions in the Middle East (Rizopoulou-Egoumenidou, 2008). Cheese making was women's work; the women of the village would all gather to perform this important task. Women shared the raw material, the milk, and would in turn make an amount of cheese that sufficed for one household at a time, using the communal pool of milk. They thus shared among them the raw material, as well as the know-how and skills, in order to accomplish a demanding food preparation process.

The *Kleftiko lamb* is a highlight of the Cypriot cuisine. The vernacular term *kleftiko* may be translated as the «thieves' dinner» and thus, the name of the dish betrays the origin of the meat. The *kleftiko* has been viewed as a most typical local dish being mentioned on the very first page of the World Travel Guide on Cyprus (World Travel Guide, 2011). The *ofton klefikon*, as it is called by the Cypriots, possibly stands as a manifestation of tolerated theft prevalent in past times. One of the elder men who were interviewed could testify his past involvement in stealing a lamb and consequently, cooking the meat in the ground. In modern Cypriot-Greek, the term *Kleftiko* has come to imply the particular technique used for cooking slowly —lamb or goat— meat buried in the ground and covered with charcoal. However, one should keep in mind that in past times the meat was thought to be the product of a «tolerated theft»; the Greek word *kleftes* denotes the thief.

In the Cypriot society there were numerous ways for sharing food in the form of gifts. Members of the society were thus alternating roles as receivers and donors of food several times throughout the year. For instance, significant food gifts were offered to mothers, right after the birth of her child. The usual offer to the new mother was a sweet delicacy, known as the *pissies* (πισιήες), a donut-like thinly shaped dough, which was fried in pork-fat and dressed with bee honey (Leontiou, 1983). As the sources indicate, the mothers' first exit from her home had one purpose: her returning the plates that her co-villagers used to bring her the sweet *pissies*. It is puzzling to go back to these *rite de passage* offerings after exposing the big religious rituals

The midwife received gifts from the new mother. Typically, her gift after the delivery was bread and wheat but she was also given sweet cookies and little

toasted breads. In some areas, like Pafos, midwife could also be reimbursed for her work with olive oil (Kipre and Protopapa, 2003).

Within the reciprocity framework, food offerings and gifts also prevailed during the Wedding festivities. The invitations to the wedding themselves, constituted a form of food offering. Invitations were made via the giving of a special cookie, known —in most regions— as the *glystarka*. One cookie was given for each member of the family —in-laws?— by representatives who passed by the village houses (Kipre and Protopapa, 2003).

TYPES OF FOODS SHARED

From the above paradigms, it becomes evident that food shared in agricultural Cyprus was mainly products of wheat, while the presence of animal food in food sharing manifestations is less frequent. Then as now, bread is a staple, and a key component of the Cypriot diet. Wheat agriculture has had a long history in Cyprus. Wheat is an old crop that expanded from the Fertile Crescent to central Asia, and to the island of Cyprus no later than the 7th millennium B.C. (Kislev, 1984). The plains in Northern Cyprus have traditionally been the island's production center for cereals and wheat and the island has always been self-sufficient in grain.

Wheat's sanctioned role is exhibited in many social and religious norms: for instance, during the funerals bread with olives, known as the *pariorka* (consolation), was given to attendants to wish a sweet afterlife to the deceased and make the evil spirits go; during the memorial service a sweet treat the *kolleva*, boiled wheat mixed with spices, almonds, and pomegranate seeds, was distributed so that all participants wish for a sweet afterlife (Deftereos, 1978).

In contrast to bread, meat's scarcity in Cyprus was noteworthy. From the sources we know that fresh meat was only rarely consumed by the peasants, in any case, no more than a couple of times a month, typically in festivals and on the Sundays that do not fall in a fasting period. The slaughter of the home-raised pig was an occasion for sharing meat. Thus, while preparing the melted lard to be used by the household throughout the year, the lady of the household was expected to serve to the children and the neighbours the *titsiries*, *i.e.* little fried streaks of pork-skin sprinkled with lemon juice, considered to be a delicacy (Xioutas, 2001).

One may question which were the types of foods that were not shared among households. Our sources do not provide any evidence of sharing vegetables; in all likelihood because the variance-in-supply was remarkably low. Several researchers have argued that the degree to which individuals share food in a culture is related to the variance in food supply (Cartwright, 2000). In this context, large game, which exhibits a large variance and is difficult to store, is prime food shared in hunter-gatherer societies. The opposite is true here for vegetables items, and particularly so for vegetable those are gathered from the wild. Consumption of vegetables on Cyprus extends well beyond the use of cultivated plants, to the use of the island's rich wild flora. Non-cultivated wild greens and mushrooms have been featured strongly in the history of the region, have provided a means for overcoming famine, and even today, form an integral part of the Cypriot diet.

CONCLUDING REMARKS

Food sharing was embedded in the social norms of rural communities of Cyprus. Festivities that marked natural agricultural and life cycle events were an opportunity to share some basic food sources, mostly products of wheat. Women are inarguably the most important segment of this traditional society, responsible for sharing activities. During our fieldwork, it became apparent that aged women in Cypriot villages still have the technical knowledge needed for their subsistence. As the pre-industrial society of Cyprus has adopted modern foodways, patterns of food sharing and reciprocity have changed and have been inevitably disconnected from the agricultural practices and subsistence activities.

Data presented in this paper provide the paradigm of a less developed, traditional agricultural society, which had developed codes of food sharing as a safety measure. Sharing occurred during periods of generalized food shortage or as part of communal festivities and primarily aimed to benefit the least privileged of the citizens.

REFERENCES

- Athanasaki, A. N. (1976). «Reshin and the Elefsinian mysteries». [Το ρέσιν και τα Ελευσίνια μυστήρια]. *Laographiki Kypros*, 6 (16): 9-20
- Cartwright, John H. (2001). *Evolutionary Explanations of Human Behavior*. Hove: Routledge.
- Deftereos, Angelos N. (1978). *Bread at Birth and Death*. Doctoral Thesis, Athens, National University of Athens.
- Enloe, James G. (2003). «Food sharing past and present: archaeological evidence for economic and social interactions». *Before Farming: the Archaeology and Anthropology of Hunter-Gatherers*, 1/1: 1-23.
- Farmakides, X. P. (2002). «Cypriot foods». [Κυπριακά Εδέσματα]. *Laographiki Kypros*, 52: 129.
- Kaplan, Hillard and Michael Gurven (2005). «The natural history of human food sharing and cooperation: a review and a new multi-individual approach to the negotiation of norms», in Herbert Gintis, Samuel Bowles, Robert Boyd and Ernst Fehr, eds., *Moral Sentiments and Material Interests: the Foundations of Cooperation in Economic Life*. Massachusetts: MIT Press.
- Kaplan, Hillard and Kim Hill (1985). «Food sharing among Ache foragers: tests of explanatory hypotheses». *Current Anthropology*, 26: 223-246.
- Kypre, Theophano D. and Kalliope A. Protopappa (2003). *Traditional Wheat Products of Cyprus*. [Παραδοσιακά ζυμώματα της Κύπρου]. Nikosia, Cyprus Center of Scientific Research, XVIII.
- Kyprianou, P. H. (1990). «Traditional pasta products». [Παραδοσιακά ζυμαρικά], *Laographiki Kypros*, 20 (40): 93-94.
- Leontiou, Nikolaos (1983). *Assia, Alive Memories, Deep Roots, Return's Messages*. [Άσσια, Ζωντανές Μνήμες, Βαθιές ρίζες, Μηνύματα επιστροφής]. Nikosia: Politistikos Syndesmos «H Assia».
- Mihalopoulou-Charalampous, Charikleia (1998). *Peristeronopege, from Antiquity to 1974*. Nicosia: Peristeronopegioti Refugee Association.
- Peterson, Nicolas (1993). «Demand sharing: reciprocity and the pressure for generosity among Foragers». *American Anthropologist*, 95: 860-874.
- Pryor, Frederic (2005). *Economic Systems of Foraging, Agricultural and Industrial Societies*. Cambridge: Cambridge University Press.

- Rizopoulou-Egoumenidou, Euphrosyne (2008). «Dairy products in the annual circle in traditional Cyprus life», in *The History of Greek Milk and its Products*. [Η Ιστορία του Ελληνικού γάλακτος και των προϊόντων του]. Athens: Piraeus Bank Cultural Foundation, pp. 401-423.
- Sakelariou, A. (1890). *Kypriaka*. Vol. A. Nicosia: Centennial Edition of the Makarios Cultural Foundation. (Reprint 1991).
- Stehfest, Elke (2014). «Food choices for health and planet». *Nature*, 515: 501-502. Accessed at: doi:10.1038/nature13943.
- Stewart, Basil (1908). *My experiences of Cyprus; being an account of the people, mediæval cities and castles, antiquities and history of the island of Cyprus: to which is added a chapter on the present economic and political problems which affect the island as a dependency of the British empire*. London: Routledge.
- Waguespack, Nicole M. (2002). «Caribou Sharing and Storage: Refitting the Palangana Site». *Journal of Anthropological Archaeology*, 21: 396-417.
- Wiessner, Polly (2002). «Hunting, healing, and Hxaro exchange: a long-term perspective on !Kung (Ju/'hoansi) large-game hunting». *Evolution and Human Behavior*, 23: 407-436.
- Winterhalder, Bruce (1996). «A marginal model of tolerated theft». *Ethology and Sociobiology*, 17: 37-53.
- Word Travel Guide (2011). www.worldtravelguide.net/cyprus#ixzz1HvRDj200 (Webpage for Cyprus).
- Xioutas, Paulos (2001). *Cypriot Animal Folklore*. [Κυπριακή Λαογραφία των Ζώων]. Nicosia: Cyprus Center of Scientific Research, xxxviii.

Sharing legal bush meat: Case studies and lessons from Zimbabwe

*Arthur Perrotton, Aurélie Binot, Sébastien Le Bel
and Michel de Garine-Wichatitsky*

Improving food security in developing countries requires a better understanding of the strategies of the targeted populations. Bushmeat can play a significant role in the livelihoods of African people (Féron, 1995), essentially by supplying animal proteins to communities' members and generating some incomes for hunters. Hunting is an integral part of African cultures, and the practice of this activity often confers a special status to hunters among traditional societies (de Garine and de Garine-Wichatitsky, 2006), while bushmeat exchanges often rely on complex social arrangements involving family and communities' members, including the elites as well as the poorest members of the community. Wildlife's use has extensively been used as a coping and survival strategy securing food, cash income, health remedies, ceremonial and spiritual cleansing, and cultural and religious practices (de Garine, 1993; FAO, 1998; de Garine, 2005). Wildlife is thus estimated to play a significant and direct part in the livelihoods of up to 150 million people (Bennett & Robinson, 2000; Lindsey *et al.*, 2013).

Despite the central role of wildlife for poor people, coercive conservation policies implemented in Africa have often limited or prohibited access of local people to that resource. Wildlife conservation policies and management practices in East and Southern Africa have been largely established during the last century by colonial powers, but the process was continued after decolonisation to answer development of tourism and first world's conservationist demand. Indeed, the creation of national parks and other wildlife reserves has often resulted in the removal of local populations from their original land and deprived them of their rights to use wildlife (Emerton, 2001; Rodary & Castellanet, 2003; Andersson & Cumming, 2013). In areas where conservation was and is still done through

intensive and violent anti-poaching, such as eastern and southern Africa (Butt, 2012; Duffy, 2014; Lunstrum, 2014), this situation participates to the already existing deficit of proteins for poor households (Schönenfeldt & Gibson Hall, 2012), but also to social tensions between conservation area managers and neighbouring communities (*e.g.* Rodary & Castellanet, 2003; Lindsey *et al.*, 2009; Mupamhadzi *et al.*, 2009).

Poverty and hunger legitimize hunting activities at community level aside from legal and conservation frameworks «poaching». A recent estimate evaluates the continent-wide bushmeat production for Africa at over four million tonnes per annum in Afrotropical forests (Nasi *et al.*, 2011), although this figure could be underestimated. The issue is that the uncontrolled nature of this activity threatens some wildlife populations inside and outside of conservation areas.

In the 1970s and 1980s, the «fortress conservation» paradigm lost ground to the advantage of more «human-nature integrative» practices, redefining conservation as sustainable use (Murphree, 2013). *Community based natural resources management* (CBNRM) have thus been advocated by some scholars and NGOs as a way to conciliate wildlife conservation, rural food security and community livelihood improvement. (Murphree, 1991; Murphree & Metcalfe, 1997) The underlying idea is that wildlife conservation and rural livelihoods can be conciliated through transferring the stewardship of nature to those who live with it. This involves sharing wildlife and related resources among social groups with different perceptions and practices and about wildlife and other natural resources. In that regard, Zimbabwe has been a pioneer country, launching the *Communal Area Management Program for Indigenous Resources* (CAMPFIRE) in 1989 (*e.g.* Murphree, 1991; Taylor, 2009). Indeed, wildlife used to be a bone of contention in Zimbabwe, leading to reciprocal opposition between Mankind and wildlife and fostering social tension between farming households and local conservation —and safari— operators. The program was designed by the National Parks and Wildlife Management Authority (NPWLMA) and the Centre for Applied Social Sciences (CASS) to tackle environmental management issues at the grassroots level (Logan & Moseley, 2002), thus reducing social tensions due to human/wildlife conflicts and poaching. The program's central assumption was that the future of wildlife could only be guaranteed in a policy context ensuring socioeconomic valorisation. Following the principles of

CBNRM, the CAMPFIRE program intended to provide local communities with economic benefits from wildlife, and involve them in its management. Beyond the redistribution of trophy hunting revenues to rural communities, several *Legal Bush meat Production* (LBP) projects have been implemented over the past decades, although a critical review is still lacking to evaluate their performances.

Zimbabwe has historically been self-sufficient in food production, and a net exporter of food surpluses to the Southern African region, even exporting beef to the EU until the end of 1990s. But in the 2000's, the situation has changed significantly due to a numbers of factors (*e.g.* Compagnon, 2003; Cling, 2004) including the collapse of the economy and the fast-track land reform, resulting in a need for food importations and the deterioration of living standards. Finally, several CBNRM projects providing LBP to local populations have been implemented in the country during the past two decades. In order to discuss the relative success of these projects, this paper will focus on three of them: the «Nyama» project (Féron *et al.*, 1998), the «Chivaraidze game ranch project» (CGR), and the PARSEL project.¹ In order to identify the constraints they had to face and we first describe and compare the context and the institutional partnership at project's level as well as the main objectives and activities carried out. We will then analyse comparatively the gaps between expected results and projects' achievements in regard to their implementation context both at project and community levels.²

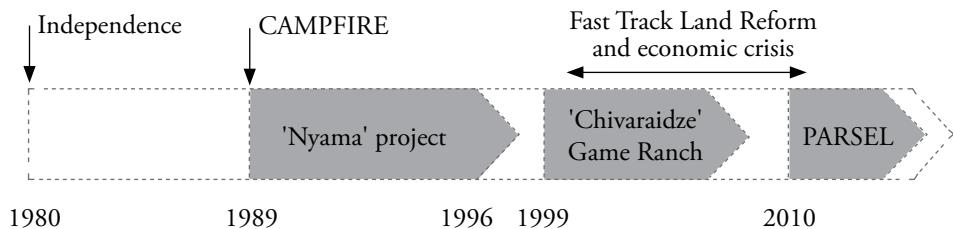
-
- ¹ The PARSEL had different components across the country, including crops production, livestock production etc. In this paper, we only refer to the «bushmeat component».
 - ² All the information concerning the Nyama project comes from: Féron *et al* 1998, de Garine & de Garine-Wichatitsky, 1999; Le Bel *et al.*, 2003; Guillermin, 2005. All the information concerning the Chivaraidze Game Ranch comes from: Le Bel *et al.*, 2003; Le Bel *et al.*, 2004; Le Bel and Mombeshora, 2010. All the information concerning the PARSEL project comes from: PARSEL Concept Note, Perrotton, 2010; Le Bel *et al.*, 2013. Additional references are cited in the text

DESCRIPTION OF THE PROJECTS

General context of the projects' implementations

The three projects were designed and implemented under similar biophysical and environmental contexts in the Nyaminyami district (Nyama), in Dande communal land (cgr) and in inhabited land in and around the Save Valley Conservancy³ (svc). They took place in natural regions IV and V (Vincent & Thomas, 1960), which have a low agricultural potential. In Nyaminyami district, the populations concerned by the projects were living in chronic food insecurity and animal protein deficiency (de Garine & de Garine-Wichatitsky, 1999). In the cases of the Nyama project and the cgr, areas concerned had a low human density, whereas for PARSEL, the area concerned is a highly populated buffer zone around the Save Valley Conservancy. In the three cases, wildlife was abundant and, human-wildlife conflicts were recurrent, threatening peoples' livelihood, mainly through crops raiding and predation on livestock —see de Garine & de Garine-Wichatitsky (1999) for Nyama and de Garine-Wichatitsky *et al.* (2013) for the South-East Lowveld.

Figure 1. General context of the three projects.



³ Conservancies are private wildlife reserves, and can be dedicated to photographic, or hunting safaris. The Save Valley Conservancy is probably the largest private wildlife reserve in the world. svc comprises multiple properties held by private ranchers, local councils, government and one community. Primary economic activities within the svc include trophy hunting and, prior to the recent political upheavals in Zimbabwe, ecotourism. (Lindsey *et al.*, 2009) To be the link with the communities, local NGOs and national institutions (*e.g.* ministry of environment and tourism), a trust involving ranchers and local political leaders exists within the svc: the svc-Trust.

Implemented in 1989 and funded by the French Ministry of Foreign Affairs, the Nyama project was an active CAMPFIRE initiative proceeding from a local political will, with the objective of generating incomes through impala cropping. At this time, national agencies like the National Parks and Wildlife Management Authority (ZimParks) were looking forward to generating incomes for rural populations through wildlife use. The economic crisis that hit the country end of the 1990s participated to the decrease of government agencies capacities (*e.g.* National Parks, CAMPFIRE) to assume their duties concerning rural livelihood. In 1999, the CGR was implemented as an alternative to the decrease of CAMPFIRE incomes. Emerging from a local initiative, the project was also included in an international program (Biodiversity Project, FFEM). Concerning PARSEL (2008), in addition to the decrease of CAMPFIRE incomes and the socio-political tensions linked with the Fast Track Land Reform⁴ initiated in 2000, the Save Valley Conservancy was experiencing high levels of poaching, seriously threatening the ecological and economic viability of the conservancy. Funded by the European Union, the project aimed at creating public-private-community partnerships to provide LBP to rural communities.

Institutional arrangements and actors

The three project analysed here took place on different land scales and involved different stakeholders (Table 1). To better understand these projects, we first need to describe both dimensions.

1. LAND MANAGEMENT SCALES

The Nyama project operated at district level —Nyaminyami district—. The meat was produced through the cropping of impalas (*Apyceros melampus*) on the southern shores of Lake Kariba and sold within the district.

A few years later the Chivaraidze Game Ranch was operating only at ward level⁵ (ward 4 of Guruve District).

⁴ In the South East Lowveld (SEL) as elsewhere in Zimbabwe, most of the white landowners have been expropriated in the past decade for their land to be officially given to poor farmers, war veterans and local political leaders. For a detailed description of the Fast Track Land Reform, see Compagnon (2003) and Cling (2004).

⁵ The administrative divisions in Zimbabwe are as follows (starting from local and

Table 1. Actors involved in the projects.

	<i>NYAMA</i>	<i>CGR</i>	<i>PARSEL</i>
<i>National institutions</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ZimParks: <i>quotas allocation</i> • Veterinary Services: <i>sanitary control</i> 		
<i>Local administrations</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Rural District Council(s) • CAMPFIRE Association 		
<i>Safari Operators</i>	Exogenous: <i>sport hunting and cropping</i>		Endogenous: <i>cropping</i>
<i>NGOS</i>	—	<ul style="list-style-type: none"> • Lower Guruve Development Association (LGDA): <i>Training of rural communities</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • TUNZA trust: <i>Training of rural communities; coordination with local communities</i>
<i>Conservation actors</i>	<ul style="list-style-type: none"> • World Wildlife Fund (WWF) • Foundation for Wildlife Management (FWF) • International Union for the Conservation of Nature (IUCN) 		<ul style="list-style-type: none"> • World Wildlife Fund (WWF) • TRAFFIC
<i>Research actors</i>	International Cooperation Centre for Agricultural Research and Development (CIRAD)		

The PARSEL project's scale was not limited to an administrative boundary. This project transcended the legal borders of districts and wards to focus on the conservancy/communities neighbourhood. Unlike the two others projects, wildlife was not harvested or produced at communal land level but within private estates (svc). The PARSEL project focused on the svc/communities interactions, and the area affected by the project was thus overlapping 5 Districts —Chiredzi, Zaka, Chipinge, Buhera and Bikita—, involving as beneficiaries only the villages directly neighbouring the conservancy and though to be highly impacted by wildlife.

2. STAKEHOLDERS

All projects involved ZimParks, the administration in charge of wildlife management and hunting/cropping quotas allocation, along with veterinary services, which were in charge of the hygiene and quality of the meat. Since the implementation of the CAMPFIRE program, *Rural District Councils* (RDCs) are

upscaleing): village, ward, district, province, and region.

responsible for wildlife management and benefits sharing. They have thus been involved in all of the three projects.

The three projects were dealing with conservation issues, and international conservation institutions and/or conservation biology researchers were involved. The *World Wildlife Fund* (WWF), the *International Union for the Conservation of Nature* (IUCN), and the *International Foundation for Wildlife Management* (IFW) were involved in the management of both the Nyama and PARSEL projects, whereas the management and monitoring of the CGR were only done by the *International Cooperation center for Agronomic research for Development* (CIRAD). CIRAD as a research institution was in charge of the scientific coordination and monitoring of the projects, in collaboration with conservation institutions whenever they were also involved.

These three LBP projects necessitated their own cropping operations to generate a sufficient amount of meat from wild animals, thus professional hunters were involved in the three projects. Safari operators involved in the Nyama project and the CGR were considered as exogenous because although they were local safari operators, their role in the projects was limited to buying hunting quotas to be sold to clients (generating incomes for the project), mainly for trophy: sable antelope (*Hippotragus niger*), great kudu (*Tragelaphus strepsiceros*) or plains zebra (*Equus burchelli*). Local managers and game scouts were managing the cropping of non-trophy animals, mainly impalas. Unlike the two other projects, the PARSEL project involved endogenous safari operators as partners, as Save Valley Conservancy is a local conservancy operating sport hunting. The partnership was not relying on a service-related contract; they were constitutive members and beneficiaries of the project. PARSEL also involved a local NGO, Tunza-Trust,⁶ whose duty was to train and involve local people in the distribution and delivery of meat.

⁶ Tunza-Trust is a Zimbabwean NGO based in Chiredzi, South East Lowveld, Zimbabwe. This organization is specialized in community awareness about HIV/AIDS. It has a good knowledge about local communities and good relations with them. For the project, the involvement of such an NGO enabled to mobilize people already known by villagers.

Roles of the communities⁷ and appropriation tools

Involvement of the communities during the implementation and all along the project is quite different between the Nyama project, the CGR and PARSEL (Table 1).

Established at the onset of the CAMPFIRE programme, the Nyama project was designed with and leaded by Nyaminyami Rural District Council, and may therefore be considered as a top-down working project. During the first phase of the project, the *Nyaminyami wildlife management trust* managed the project in collaboration CIRAD and other partners, and local employees from the community were employed for meat processing and sale. The mechanism experimented, developed and handed over to the local authorities, was considered as an efficient way to regularly supply the local market with impala meat in good hygienic condition under the control of appropriate institutions (Féron *et al.*, 1998).

As a beneficiary of the Biodiversity project, the RDC played a driving role in the initiative of the CGR. On the basis of the feasibility study (done by CIRAD, 1998), the district council endorsed the idea of promoting community game ranching as a land use option, but with a top-down approach. Yet, during the choice of the implementation site, communities intervened through the *spirit medium*,⁸ fostering the link with the ancestral world, which led to the modification of the site boundaries, due to presence of a sacred pond and baobab. The final boundaries were marked out by a council's agent, guided by the spirit medium. In 2003 the ranch was transformed into a community co-operative. Each family was a shareholder in the ranch, supposed to ensure ward level sales and purchase of shares. From this point the project was no longer a top-down project because the ranch was managed by a board made up of a dozen members representing the 7 villages of the ward. The project's governance structure was completely inserted in customary land tenure management

⁷ For practical reasons, the word *communities* will be used in this paper to describe standard villagers and to distinguish them from local political leaders.

⁸ The spirit medium is the customary spiritual chief who controls land tenure issues and land and resources access rules (see Rodary in Rodary and Castellanet, 2003 for more details regarding CGR)

schemes. So things went from a top-down administrative governance scheme to a kind of community driven project (Le Bel *et al.*, 2004).

Table 2. Projects' objectives and beneficiaries targeting.

	<i>Objectives</i>	<i>Communities Stakeholders</i>	<i>Beneficiaries</i>
<i>NYAMA 89-93 (Massive culling)</i>	<ul style="list-style-type: none"> To use overabundant impala populations to generate meat and incomes through CAMPFIRE. 		<ul style="list-style-type: none"> District inhabitants.
<i>NYAMA 93-96 (Small scale cropping)</i>	<ul style="list-style-type: none"> To develop a safe production / and supply system of impala retail meat. To create local employment. To distribute hunting pressure. 		<ul style="list-style-type: none"> District inhabitants only. Small farmers > civil servants.
<i>CHIVARAIFFE GAME Ranch project</i>	<ul style="list-style-type: none"> To provide meat to local communities. To create employment. To reduce poaching. To create a community co-operative management structure. 	<ul style="list-style-type: none"> Ranch share holders. 	<ul style="list-style-type: none"> Ranch share holders. Ward inhabitants only.
<i>v</i>	<ul style="list-style-type: none"> To improve food security by supplying affordable meat to communities surrounding the svc. To reduce Human/ Wildlife conflicts and svc / communities social tensions. 	<ul style="list-style-type: none"> Skinning teams: villagers. 	<ul style="list-style-type: none"> Villages most affected by Human / Wildlife conflicts at the edge of the svc. Free meat for HIV / AIDS affected, widows, orphans...

The table presents the official objectives and targeted populations (Féron *et al.*, 1996; Le Bel *et al.*, 2003; Le Bel *et al.*, 2004; PARSEL Concept Note; Perrotton, 2010).

With PARSEL, the involvement of communities' in the stakeholders' partnership relied essentially on the practical implication of «skinning teams» made of chosen villagers to skin the carcasses during cropping operations, and

also through the devolution of the meat distribution to Bushmeat committees,⁹ established through the Rural District Councils. PARSEL can therefore also be considered as a top-down working project.

To sum up, the three projects have been operating at different scales and have been initiated in relatively similar contexts involving different stakeholders at administrative and community level but similar political and international actors.

Objectives and beneficiaries targeting

The three projects presented here had classical local development objectives—creating local employment, generating incomes for local populations, improving livelihoods of poor households—, as well as specific objectives related to bushmeat productions —*e.g.* creating community based production structures and income through game ranching. One of the key objectives of the three projects was to produce safe and affordable meat and to make it available to local populations to reduce food insecurity.

During the initial stage of the Nyama project, large scale culling of overabundant impala populations along Kariba lake shores were conducted by safari operators, with little consideration given to meat quality and food safety, and the meat was sold within the district, mostly to civil servants, including people that were not residents in the district and bought large quantities of meat. During the second stage of the project, managed by Nyaminyami RDC with assistance from CIRAD and other partners cropping of impala and meat processing was done using a specially designed mobile butchery, and meat and offal were sold by quadrants at meat distribution points established in each ward (Féron *et al.*, 1998). This strategy allowed small-scale farmers to access the meat before less vulnerable people —*e.g.* civil servants— from the main urban centre of the district, although the price set for the meat and offal was deemed too high for some of the poorest farmers. This strategy to distribute more or less evenly the meat between all the wards at the district level (Féron

⁹ Bushmeat committees are community based organisations created for the PARSEL project. Their duty is to register the beneficiaries and to collect the money prior to meat provision.

et al., 1998) also raised a lot of resentment from populations of the «impala producing wards» —Mola wards situated on Kariba lakeshore—, who felt unfairly deprived of «their impalas» to the benefit of people who lived in the inland wards of the district, and who had no right on their game resources according to them.

For the CGR project, the target beneficiaries were the ranch's shareholders and people living inside the ward. There was no hierarchy applied between members of the ward community during meat distributions.

The PARSEL project had the objectives to improve food security and also to improve Human/Wildlife and svc/Surrounding-Communities conflicts, by utilising a management quota of 60 elephants per year within the svc and selling the meat to surrounding local households. Beneficiaries targeting was done at the village scale, at the conservancy's border. The «poor of the poor» —*e.g.* HIV/AIDS affected, widows...— had access to meat for free.

IMPACTS AND FAILURES

Meat provision... unachieved objective

As shown in Table 3, despite the fact that tricky technical issues linked to bush meat production have globally been successfully overtaken for the three projects (*e.g.* for Nyama, Féron *et al.*, 1996), production objectives were not always fitting the local demand (*e.g.* Le Bel *et al.*, 2003; Le Bel & Mombeshora, 2010; Guillemin, 2005; Perrotton, 2010).

For instance, if tons of meat and offal have been produced, quantities provided didn't reach the local demand (Le Bel *et al.*, 2003). Although Féron *et al.* (1996) argued that the Nyama project reached a financial equilibrium with impalas only, according to Le Bel *et al.* (2003) big mammals —elephant, buffalo and hippopotamus— hunting quotas are essential because they generate both meat sales and sport hunting revenues (Le Bel *et al.*, 2003; Le Bel & Mombeshora, 2010). Concerning PARSEL, even if the level of production reached 2 kg per household per year (Le Bel *et al.*, 2013), and corresponds to the mean production in Sub Saharan Africa (Booth, 2010), such small quantities

of meat provided to beneficiary households had little impact on food security (Perrotton, 2010).

Table 3. Meat production and financial balance of the projects.

	<i>Objectives: Qty of meat (T) and / or Incomes (US\$)</i>	<i>Specie(s) used to produce BM</i>	<i>Qty of meat produced (Total and / or kg/household)</i>	<i>Production cost / selling price (US\$/kg)</i>	<i>Financial balance (Annual)</i>
<i>Nyama</i>	—	1989→99: Impala 1999-2002: Impala + buffalos, elephant and hippos.	<ul style="list-style-type: none"> Total production: 26 T/ year (550 impalas, 10 buffalos, 15 hippos and 10 elephants) • 1 to 5 kg / household / year 	US\$ 1 / US\$ 0,13	Positive until 2001. Negative since 2002.
<i>Chivaraidze Game Ranch Project (2000-2004)</i>	• Total of 30T	Impala, kudu, wildebeest, tsessebe, zebra, sables (...) (no)	<ul style="list-style-type: none"> Total production: 5 T (2003) ? kg/household 	US\$ 0,55	—
<i>PARSEL</i>	—	Elephants	±2Kg/ household/year	US\$1 / US\$0,5	—

This table gives information about theoretical and practical meat production of the three projects. The blanks left are explained by the lack of records.

Project's «capture» by individuals or patronage networks

The most important issue about projects aiming at producing bush meat presented here is probably the issue of ownership. For projects leaders, there was the constant failure of capture by local elites and/or private actors achieving personal objectives through patronage networks or individually.

Initiated by the Nyaminyami RDC, the Nyama project was from the beginning leaded by local politicians. As a CAMPFIRE initiative, a community appropriation could have been expected. Initially villagers representing 7 villages were involved through the Nyaminyami wildlife management trust but the RDC dissolved the trust in 1994. It led to the fact that even if the communities supported the project, they never felt owners of the project (Pers.Com. Le Bel,

2011). For them it was clear that it was a RDC project, mainly because most of the meat was bought by district employees in Siakobvu (Pers.Com. Le Bel, 2011).

Le Bel and Mombeshora (2010) showed how local elites —ward councillors, ward development committees and traditional village leaders— appropriated the CGR for sectional interests, during the project and after CIRAD handed over the ranch. Poor results gave the councillor the opportunity to involve the ruling party (ZANU-PF) in the management of the ranch, by dissolving the ranch board. The councillor imposed himself as a signatory to all financial transactions. Finances were then controlled by him. Informers were deployed within the ranch structure to collect information. In a political context allowing no contestation, and for a local ZANU-PF member of parliament (MP) to be supported, ranch assets were used for his campaign and used by his relatives.

Thought to be innovating by creating a multi-sectoral partnership, PARSEL had globally the same problems. Communities were supposed to be involved in the meat processing, and thus to appropriate the project or *a minima* a part of it. Ground observations led to the conclusion that communities are mainly passive actors, only beneficiaries of the meat and never involved in decision-making. Most of them didn't know where the meat was coming from, and had never heard of the project, although they got some meat from it (Perrotton, 2010). Involving a local private actor into the partnership was quite new in this kind of project, but ground study showed how SVC and SVC-Trust members were using the project to achieve their own objectives (Perrotton 2010).

DISCUSSION

To sum up we can say that the three LBP projects presented here faced two different kinds of issues. First, there was a strategic and political failure. The recurrent capture of the projects by individuals and patronage networks for personal interests. This last point is often outlined by projects leaders as an external factor of failure. To us these issues are resulting from a misconception of projects objectives. In other words, failures perceived by projects implementers or assessors are actually due to the gap between different actors' representations

of what a development project is about. Furthermore, in the conceptualisation of the projects itself, the boundary between so called «beneficiaries» and other stakeholders in charge of the project's implementation was often ambiguous.

Then, there is what we call technical issue: the incapacity to supply satisfying quantities of meat, according to beneficiaries. One of the explanations that can be given to that is the issue of objectives and beneficiaries targeting.

One project, different actors and different representations of Wildlife

When a land use plan is implemented, the environment is subject to political, economic and emotional considerations. Various stakeholders are mobilised: donors, conservation institutions, researchers, technical assistants and communities¹⁰ (Binot, 2010). Each actor brings his own representations of wildlife and associated stakes (Chardonnet *et al.*, 2002):

- Occidental actors involved financers/funders (EU, FFEM...) or technical assistance organisms and research centers are subject to occidental representations. (O. de Sardan, 1995) To them African wildlife and biodiversity are a valuable and endangered world heritage and as such, they need to be protected. Their objectives are mainly conservationist. For them wildlife is also justifying their work and presence on a territory. They position their actions at the interface between development and conservation.
- From simple farmers to institutional or traditional elites, every member of the community has his own representation of wildlife. For simple citizens, wildlife can be a threat for crops and cattle, but also a source of meat and incomes —through poaching. For the elites, wildlife can have an important political dimension, especially in the Zimbabwean context. Indeed, the CAMPFIRE program and the current Fast Track Land Reform transformed wildlife into a source of income for RDCS.

¹⁰ Up to this point we've been considering the *elites* (political and traditional) and *communities* separately for practical reasons. In this discussion, they will be regrouped together under the term *community*.

For all the communities' members, wildlife has a strong cultural and patrimonial dimension —magic, totems, and prestige.

- Private partners like safari operators also have their own representations of wildlife. To them, wildlife has both an emotional —conservation and sport hunting— and an economic value. In the shifting context of the Zimbabwean land reform, being involved in a conservation/exploitation project is a way to get hunting quotas and thus to ensure or increase their economic activity, but also to position themselves as local actors helping the communities and release social tensions at the edge of their land.

The project as a tool for local development and empowerment

Points of view can differ regarding the concept of *development* depending which actor is considered. Various definitions contribute to lead to ambiguities and misunderstandings (Dewulf *et al.*, 2005; Brugnach *et al.*, 2008).

- Occidental actors, to be understood as actors with an occidental perception, including international institutions and white landowners, consider the development project as necessary leading to progress and egalitarianism. They expect projects to be implemented in a democratic and a fair way. Notions like representativeness, legitimacy and priority beneficiaries are part of the rhetoric they use. Nevertheless, most of the time, project short-term timeframes do not allow dealing with local contexts specificities to achieve these challenging objectives.
- A community is a heterogeneous but consistent group, ran by common social rules and practices but with high social, power and socioeconomic divergences among community members. Within the group, the notion of priority beneficiary, which is a key one for projects' managers, relies not only on material conditions, but also on social characteristics. A villager's status will be consistent with his origins —geographic or ethnic—, his family's history or his social position (Platteau, 2003). Furthermore, capture of benefits by elites, which is massively perceived as a failure by development agencies, is intrinsically a key element running social networks dynamic at community level (Binot, 2010).

For the «basic members» of the communities, situated at the bottom of the social scale, material prosperity isn't only achievable individually, but also through social or patronage networks that link them to the elites (Chabal & Daloz, 1999). Thus, abuse of power by leaders of these networks is tolerated if there is a partial repartition of benefits (Platteau, 2003). Such gaps in representation threaten for sure the project's objectives in terms of equity and poorest actors' development.

As a consequence, the social and patronage community based networks make the direct appropriation by low hierarchical level households, as expected by development projects, impossible. It leads to the perception of failure expressed by projects operators. Development projects are not just about transferring technologies and knowledge; it is also about creating structures and working patterns that necessarily generate power struggles (O. de Sardan, 1995). These structures are integrated in pre-existing relations between communities' members (Binot, 2010). The real failure of the projects that we have analysed, is not the incapacity to provide sufficient quantities of meat, but rather the low consideration —or total omission— of social rules and factors determining the way communities usually acquires bushmeat when it is available. According to Rodary and Castellanet (2003) a naïve approach of co-management concerning power issues is one of the explanations of the sad plights that projects can suffer from. It is probably the case for Nyama, the CGR and PARSEL.

Food Sharing and development projects

Development projects put together various actors: farmers, women, rural notables, development agents, NGOs, experts, etc. All these actors develop strategies, personal or professional. A development project can therefore be considered as an arena where actors are struggling for power, influence, prestige, notoriety or control (O. de Sardan, 1995; Rodary & Castellanet, 2003). Each and every actor has its own representations and stakes. Development agents —e.g. donors, international institutions— develop strategies and implement actions in order to achieve the project's objectives. On the communities' side, and particularly concerning the elites, the project offers opportunities to strengthen their network(s) and their social status. For political elites, participation to

a development project may provide an opportunity to climb in the political hierarchy. In the three projects discussed here, there is therefore more at stake than producing and sharing meat.

In the case of the Nyama project, political interferences in the technical implementation of the project resulted directly from the design of the project, hosted and implemented through the RDC. Similarly, CGR project has also been used as a political steppingstone for local politicians. However, because the technical implement of the project was mainly done by an international actor during the first phase of the project, the infiltration of the local political sphere into the project mainly became apparent after the project was handed over to the district council (Le Bel & Mombeshora, 2010). Concerning the PARSEL project, it seems that personal strategies took precedence over project's objectives (Pers. Com. Le Bel *et al.*, 2013).

Rethinking objectives

As shown in Table 1, the three legal bushmeat production projects had various objectives and beneficiaries targeting strategies, threatening the capacity to focus on priorities and leading to inefficient targeting. Concerning Nyama and CGR, as CAMPFIRE initiatives, generating incomes through wildlife within an administrative boundary was a logical objective. One of the objectives of the CGR project was also to create a community based co-operative structure. Considering the arena concept, it seems clear that both objectives were conflicting. In the PARSEL project, in order to improve social relationships between the SVC and the communities at its edge, the targeting has been done at village level, independently of vulnerable households' specific situation. Generally speaking, these projects addressed multiple and different issues without clearly indicating the hierarchy of objectives between LBP provision and social tension mitigation.

CONCLUSION

Nyama, CGR and PARSEL projects tried to set up processes that could participate to both managing wildlife and generating meat and incomes. Through Nyama and CGR projects between 5 and 26 tons of game meat have been produced

and made accessible to local populations per year. Nevertheless, several issues remained unsolved, such as the capacity to impact food security, and the social tensions emerging within the projects, and amongst the targeted populations.

Rethinking project's objectives and beneficiaries targeting strategy could improve the effectiveness of such projects. Also, determining carefully local needs beyond protein supply could be a key factor in our specific implementation context.

We also highlighted how social patterns, such as differential appropriation by local communities of the benefits of collective hunts, were not matching the project's philosophy. This mismatch resulted from the fact that the projects did not appropriately consider the social mechanisms, rules and practices that determine the way local communities share benefits in general, and especially game meat produced during collective game hunts. These sharing schemes don't fit occidental «pro-poor» strategies.

We suggest that the success of similar projects will be considerably improved through a clearer *a priori* identification and negotiation with stakeholder of the target beneficiary households/individuals and, most importantly, a deeper ideological flexibility. Alternative approaches are possible, considering patronage and social networks as pertinent structure, through which the project can reach individuals and households targeted by the project, which would otherwise remain out of reach if not approached through the appropriate channels. Relying on local social networks, rather than ignoring them more or less actively could contribute to increasing the achievements of development projects within their social context.

ACKNOWLEDGEMENTS

This study was conducted within the framework of the Research Platform Production and Conservation in Partnership (RP-PCP). The co-authors received support from the French Ministry of Foreign Affairs (FSP-RenCaRe, Nyama project) and from the European-Union (PARSEL project). Special acknowledgements go to the local communities and local leadership of the target areas, Department of Veterinary Services, Zimbabwe and the Department of Parks and Wildlife Management Authority.

REFERENCES

- Andersson, Jens A. & David H. M. Cumming (2013). «Boundary formation and TFCAS in Southern Africa», in Jens A. Andersson, Michel de Garine-Wichatitsky, David H. M. Cumming, Vupenyu Dzingirai & Ken E. Giller, eds., *Transfrontier conservation areas: People living on the edge*. London: Earthscan Publications, pp. 25-61.
- Bennett, Elizabeth L. & John G. Robinson (2000). «Hunting of wildlife in Tropical Forest». *World Bank. Biodiversity Series Impact Studies*, Paper No. 76.
- Binot, Aurélie (2010). «La conservation de la Nature en Afrique centrale entre théorie et pratique. Des espaces protégés à géométrie variable». *Geography PhD report*, Paris I Panthéon-Sorbonne.
- Booth, Vernon R. (2010). «The contribution of hunting tourism: How significant is this to national economies? ». Budapest: FAO & CIC: 36.
- Brugnach, Marcela, Art Dewulf, Claudia Pahl-Wostl & Tharsi Taillieu (2008). «Toward a relational concept of uncertainty: about knowing too little, knowing too differently, and accepting not to know». *Ecology and Society*, 13(2): 30.
- Butt, Bilal (2012). «Commoditizing the safari and making space for conflict: Place, identity and parks in East Africa». *Political Geography*, 31(2): 104-113.
- Chabal, Patrick & Jean-Pascal Daloz (1999). *Africa Works. Disorder as Political Instrument*. Oxford: James Currey.
- Chardonnet, Philippe, Bertrand des Clers, J. Fischer, R. Gerhold, Ferran Jori & François Lamarque (2002). «The value of wildlife». *Rev. sci. tech. Off. int. Epiz.* 21(1): 15-51.
- Child, Graham (1996). «The role of community-based wild resource management in Zimbabwe». *Biodiversity & Conservation*, 5(3): 355-367.
- Cling, Jean-Pierre (2004). «Réforme agraire et démagogie électorale au Zimbabwe, working paper». *DIAL (Développement et insertion sociale)*, DT/2001/04.
- Compagnon, Daniel (2003). «La prétendue «réforme agraire» au Zimbabwe. A qui profite le crime?». *Études*, 2003/3 (398): 297-307.
- Counihan, Carole M. (1999). *The anthropology of food and body: gender, meaning, and power*. London: Routledge.
- Dewulf, Art, Marc Craps, René Bouwen, Tharsi Taillieu & Claudia Pahl-Wostl (2005). «Integrated management of natural resources: dealing with ambiguous issues,

- multiple actors and diverging frames». *Water science and technology*, 52(6): 115-124.
- Duffy, Rosaleen (2014). «Waging a war to save biodiversity: the rise of militarized conservation». *International Affairs*, 90(4): 819-834.
- Elliott, Joanna (2002). *Wildlife and Poverty Study*. London: DFID Rural Livelihoods Department.
- Emerton, Lucy (2001). «The nature of benefits & the BENEFITS of nature: Why wildlife conservation has not economically benefited communities in Africa», in David Hulme & Marshall Murphree eds., *African wildlife and livelihoods*. Oxford: James Curey, pp. 208-226.
- FAO (1998). *Wildlife and food security in Africa*. Roma: FAO report on conservation.
- Feron, Eric (1995). «New food sources, conservation of biodiversity and sustainable development: can unconventional animal species contribute to feeding the world?». *Biodiversity and Conservation*, 4: 233-240.
- Féron, Eric, J. K. Tafira, Urbain Belemsobgo, S. Blomme & Michel de Garine-Wichatitsky (1998). «Transforming wild African herbivores into edible meat for local communities. Sustainable use of impala (*Aepyceros melampus*) in the CAMPFIRE Program, Zimbabwe». *Revue d'Elevage et de Médecine Vétérinaire des Pays Tropicaux*, 51: 265-272.
- Garine, Igor de (1993). «Contribution of wild food resources to the solution of food crises», in Hans G. Bohle, Thomas E. Downing, John O. Field & Fouad N. Ibrahim eds., *Coping with Vulnerability and Criticality. Case Studies on Food-Insecure Groups and Regions*. Saarbrücken: Breitenbach, pp. 339-359.
- (2005). «Nourriture de brousse chez les Muzey et les Masa du Nord-Cameroun», in Christine Raimond, Eric Garine & Olivier Langlois eds., *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*. Paris : IRD Editions, pp. 47-62.
- Garine, Igor de & Michel de Garine-Wichatitsky (1999). «Providing impala meat (*Aepyceros melampus*) to local populations in Nyaminyami (Omay, Zimbabwe): nutritional and sociocultural aspects of man/wildlife interactions». *Revue Bois et Forêts des Tropiques*, 262: 61-76.
- & Michel de Garine-Wichatitsky (2006). «The Hunter's Status in Northern Cameroon and New Caledonia». In Armin Prinz ed., *Hunting food, drinking wine*. Wien: Lit Verlag, pp. 235-250.
- Garine-Wichatitsky, Michel de, Hervé Fritz, P. Chaminuka, Alexandre Caron, Davies Pfukenyi, Collen Matema, Ferran Jori & Amon Murwira (2013). «Consequences

- of animals crossing the edges of Transfrontier Parks», in Jens A. Andersson, Michel de Garine-Wichatitsky, David H. M. Cumming, Vupenyu Dzingirai & Ken E. Giller eds., *Transfrontier conservation areas: People living on the edge*. London: Earthscan Publications, pp. 137-162.
- Guillemain, Vincent (2005). «Gestion communautaire de la faune sauvage en Afrique Australe: exemple du district de Nyaminyami au Zimbabwe». *Training report*, CIRAD, Montpellier. (Mémoire DESS: Productions animales en régions chaudes: Montpellier 2).
- Le Bel, Sébastien, Philippe Chardonnet, Snoden Mutake, Solène Le Doze & Russell Taylor (2003). «Promoting game meat industry for rural communities in Zimbabwe: The challenge and opportunities». *Paper presented at the XXVIth International IUGB Congress*. Braga, 1-6 September 2003.
- Le Bel, Sébastien, Nicolas Gaidet, Snoden Mutake, Solène Le Doze & T. Nyamuguré (2004). «Communal game ranching in Zimbabwe: local empowerment and sustainable game meat production for rural communities». *Game and Wildlife Science*, 21 (3): 275-290.
- Le Bel, Sébastien & Solomon Mombeshora (2010). «Community based game ranching and politics in Chiriwo ward of Mbire district, Zimbabwe». *Paper prepared for the ISDA conference*, Montpellier, France, 28-30 June 2010.
- Le Bel, Sébastien, Fiona Stansfield, Mike LaGrange & Russell Taylor (2013). «Managing local overabundance of elephants through game meat supply, the case of Save Valley Conservancy in Zimbabwe». *South African Journal of Wildlife Research*, 43(2): 103-119.
- Lindsey, Peter A., Stephanie Romañach, Craig Tambling, Kevin Chartier, Steven Matema, Isaac Mupamhadzi, Collen Matema & Justice Muvengwi (2009). *The illegal wild meat trade affecting wildlife based land use in the South East Lowveld of Zimbabwe: Drivers, impacts and potential solutions*. Harare (Zimbabwe): EU-PARSEL Project. (*Thematic Bulletin Series*, 1, june 2009).
- Lindsey, Peter A., Guy Balme, Matthew Becker, Colleen Begg, Carlos Bento, Clara Bocchino, Amy Dickman, Richard W. Diggle, Heather Eves, Philipp Henschel, Dale Lewis, Kelly Marnewick, Jaco Mattheus, J. Weldon McNutt, Rachel McRobb, Neil Midlane, James Milanzi, Robert Morley, Michael Murphree, Vincent Opyene, Joe Phadima, Gianetta Purchase, Dennis Rentsch, Christopher Roche, Joanne Shaw, Hugo van der Westhuizen, Nathalie V. Vliet & Patience

- Zisadza-Gandiwa (2013). «The bushmeat trade in African savannas: Impacts, drivers, and possible solutions». *Biological Conservation*, 160: 80-96.
- Logan, B. Ikubolajeh & William G. Moseley (2002). «The political ecology of poverty alleviation in Zimbabwe's Communal Areas Management Programme for Indigenous Resources (CAMPFIRE)». *Geoforum*, 33(1): 1-14.
- Lunstrum, Elizabeth (2014). «Green Militarization: Anti-Poaching Efforts and the Spatial Contours of Kruger National Park». *Annals of the Association of American Geographers*, 104(4): 816-832.
- Mupamhadzi, Isaac T., Collen Matema & Justice Muvengwi (2009). *Observations and informal findings on wild meat trade: Socio-economic research with local communities in and around the Save Valley Conservancy*. Harare (Zimbabwe): EU-PARSEL Project.
- Murray, Douglas L. & Laura T. Raynolds (2007). «Globalization and its antinomies: Negotiating a Fair Trade Movement», in Laura T. Raynolds, Douglas Murray & John Wilkinson, eds., *Fair trade: The Challenges of Transforming Globalisation*. London: Routledge, pp. 3-14.
- Murphree, Marshall W. (1991). «Communities as institutions of resources management», in *CASS occasional paper series*. Harare: University of Zimbabwe.
- (2013). «Foreword», in Jens A. Andersson, Michel de Garine-Wichatitsky, David H.M. Cumming, Vupenyu Dzingirai & Ken E. Giller, eds., *Transfrontier conservation areas: People living on the edge*. London: Earthscan Publications.
- Murphree, Marshall W. & Simon Metcalfe (1997). «Conservancy policy and the campfire program in Zimbabwe», in *CASS occasional paper Series*. Harare: University of Zimbabwe.
- Nasi, Robert, Andrew Taber & Nathalie V. Vliet (2011). «Empty forests, empty stomachs? Bushmeat and livelihoods in the Congo and Amazon Basins». *International Forestry Review*, 13: 355-368.
- Olivier de Sardan, Jean-Pierre (1995). *Anthropologie et développement: Essai en socio-anthropologie du changement social*. Paris : Karthala.
- Perrotton, Arthur (2010). Étude des déterminants de la sécurité alimentaire dans le Sud-Est Lowveld et de l'impact socioéconomique de la distribution de viande d'éléphant par le projet PARSEL. Training report. Montpellier: CIRAD, France.
- Platteau, Jean-Philippe (2003). «Community-based development in the context of within group heterogeneity». Paper prepared for the *Annual Bank Conference on Development Economics*. Bangalore, May 2003.

- Rodary, Etienne & Christian Castellanet (2003). *Conservation de la nature et développement: l'intégration impossible?* Paris : Karthala. (Collection Economie et développement).
- Schönfeldt, Hettie C. & Nicolette Gibson Hall (2012). «Dietary protein quality and malnutrition in Africa». *British Journal of Nutrition*, 108(S2): S69-S76.
- Taylor, Russell (2009). «Community based natural resource management in Zimbabwe: the experience of CAMPFIRE». *Biodiversity and Conservation*, 18 (10): 2563-2583.
- Vincent, V. & Thomas, R.G. (1960). *An agricultural survey of southern Rhodesia. Part I: Agro-ecological survey*. Salisbury: Government Printer.

Web references

<http://faostat.fao.org/>

Cultiver pour la communauté, cultiver pour le marché : quelles évolutions du statut des plantes cultivées dans le bassin du lac Tchad ?

Christine Raimond et Eric Garine

Les économies paysannes de la zone soudanienne sont parfois présentées comme organisées de façon dual entre un secteur destiné à la production d'espèces alimentaires autoconsommées et un autre à des cultures de rente destinées aux marchés internationaux. Les conflits éventuels entre ces types de production, qui apparaissent antinomiques, ont été souvent évoqués. Il y aurait ainsi deux catégories de plantes cultivées : celles destinées à être consommées et partagées au sein de sa communauté et les autres qui, parce qu'elles sont vendues, partiraient au loin sans être consommées sur place. Toutefois, plusieurs auteurs montrent l'émergence de « vivriers marchands », consommés localement et bien valorisés sur des marchés en expansion liés à une demande urbaine croissante (Chaléard, 1996 ; Temple *et al.*, 2010 ; Losch *et al.*, 2013). Ces productions sont souvent complémentaires de filières commerciales compétitives au niveau international (Basset, 2002). En quoi ces tendances de l'évolution des agrosystèmes affectent-elles la diversité des plantes cultivées et le statut symbolique qu'elles ont pour ceux qui les produisent ?

Un inventaire de l'histoire des usages des variétés de 60 espèces alimentaires a été réalisé dans 50 villages répartis au Niger, dans le Nord Cameroun et au Tchad (Programme PLANTADIV) À partir d'un herbier présentant 60 plantes alimentaires cultivées, servant de base à une série d'entretiens avec les paysans, nous avons collecté les savoirs et les usages par espèces et variétés, leur ancienneté dans les terroirs et l'histoire de leur commercialisation.

Nous présentons les résultats en comparant des agrosystèmes diversement intégrés au marché, pour vérifier s'il existe véritablement une incompatibilité entre consommation locale à titre gratuit et vente sur les marchés.

QUELLES PLANTES CULTIVÉES SONT VENDUES, ET À QUI ?

Les plantes alimentaires produites dans les agricultures familiales subsahariennes peuvent être regroupées en catégories d'usage. Le repas est principalement composé d'une « boule » de céréale ou de tubercule accompagnée d'une sauce préparée avec des légumes, notamment des brèdes, plus rarement de viande ou de poisson, auxquels sont ajoutés des légumineuses, des condiments, des oléagineux et des mucilages (Tableau 1). D'autres plantes sont consommées hors repas, sous forme de beignet, simplement bouillies ou grillées, ou préparées selon des recettes plus complexes. Une grande diversité de boissons regroupe les bouillies de céréales ; la bière de mil, importante tant du point de vue nutritif que de son rôle social et rituel ; les alcools distillés à partir d'une gamme large de plantes.

Tableau 1. Typologie des plantes cultivées dans le bassin tchadien

<i>Céréales</i>	Dolichos lablab Glycine max Cajanus cajan	Luffa aegyptiaca Momordica charantia
Pennisetum glaucum Sorghum bicolor Zea mays Oryza spp. Triticum aestivum Eleusine coracana	Oléagineux Arachis hypogaea Sesamum spp. Courges Cucurbita spp. Citrullus lanatus	<i>Mucilage</i> Hibiscus esculentus Ceratotheca sesamoïdes Leptadenia hastata
<i>Tubercules</i>		<i>Fruits et condiments</i> Allium cepa Lycopersicum esculentum
Dioscorea spp. Dioscorea cayenensis-rotundata Ipomoea batatas Manihot esculenta Colocasia esculenta Xanthosoma sagittifolium Coleus spp.	Brèdes Hibiscus sabdariffa Amaranthus spp. Corchorus spp. Solanum nigrum Cassia tora Cleome gynandra Hibiscus cannabinus Justicia insularis	Capsicum spp. Solanum aethiopicum <i>Autres plantes</i> Cyperus esculentus Saccharum officinarum
<i>Légumineuses</i>	Vigna subterranea Vigna unguiculata	

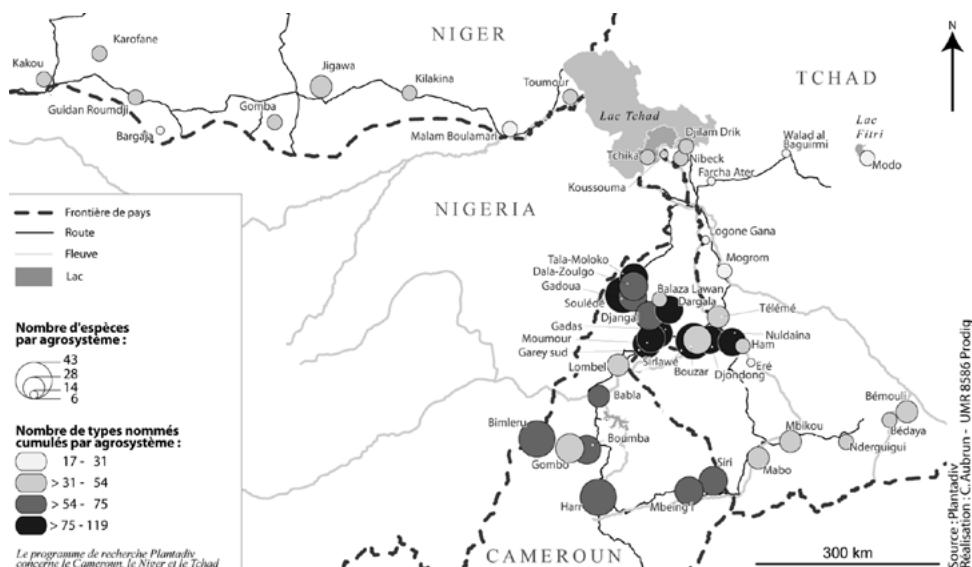
La région étudiée se situe dans un carrefour culturel et économique ancien autour du lac Tchad. Elle est marquée, comme le reste de l'Afrique,

par un phénomène d'urbanisation, l'émergence d'une véritable économie monétaire et celle de nombreux marchés.

Aujourd'hui, un grand nombre des plantes se retrouve dans la plupart des agrosystèmes. Leur importance relative dépend des préférences culturelles, de l'accès au marché et des contraintes saisonnières.

L'inventaire ne montre pas d'érosion variétale (Carte 1) mais une diversification, avec l'adoption d'une gamme de produits de plus en plus large qui peuvent être vendus. Le passage à une économie monétarisée n'a pas modifié la répartition des ressources génétiques domestiquées et l'on retrouve une distribution spatiale de l'agrobiodiversité similaire à celle observée au début du xx^e siècle (Garine *et al.*, 2013).

Carte 1. Inventaire de l'agrobiodiversité dans 50 villages en 2009-2010



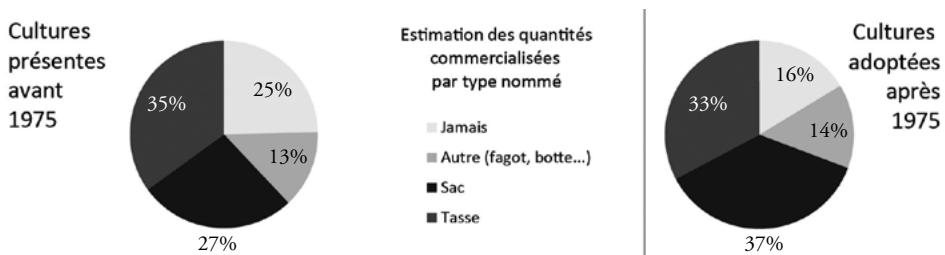
Un remaniement important existe localement, avec le remplacement des sorghos à cycle long par des cycles plus courts depuis les grandes sécheresses (1973, 1984), et la diffusion du maraîchage dans les bas-fonds, le long des lacs et des fleuves. On observe peu d'introduction d'espèces exogènes : la plupart des vivriers marchands sont des plantes présentes avant le xx^e siècle, qui sont passées du statut de plante vivrière autoconsommée à celui de plante commerciale

—arachide, maïs, oignon, manioc, patate douce, sorghos repiqué.¹ La même espèce peut avoir différents statuts selon les agrosystèmes et les époques.

Les plantes les plus anciennement cultivées sont-elles les moins vendues ?

La fréquence de la vente —trois modalités : « jamais », « parfois », « souvent »— et les quantités commercialisées (par « tasse » de $\pm 2,5$ kg ou par « sac » de ± 100 kg) ont été estimées par les agriculteurs pour toutes les variétés de toutes les espèces. Ces informations définissent une typologie des échanges : les produits vendus par sac sont destinés à un commerce de longue distance alors que ceux vendus par petites quantités sont voués à un commerce de proximité. Une analyse diachronique montre la répartition des variétés —ou types nommés par les agriculteurs— en fonction de l'intensité de commercialisation selon qu'elles étaient présentes dans l'agrosystème avant ou après 1975. Cette date correspond aux grandes sécheresses, avant l'accentuation de l'urbanisation, et à la mémoire des informateurs âgés (Figure 1).

Figure 1. Type de commercialisation des plantes cultivées avant et après 1975. 50 agrosystèmes et toutes espèces cumulées



La distribution des plantes cultivées en fonction de leur intensité de commercialisation ne diffère pas radicalement entre les deux périodes.

Les plantes présentes avant 1975 ne sont pas réservées à l'autoconsommation : 75 % des types nommés sont vendus, dont 27 % dans

¹ Seul le soja est diffusé depuis moins de 10 ans par la société cotonnière pour diversifier sa filière.

des réseaux à longue distance. Les plantes qui ne sont jamais commercialisées sont principalement des plantes de jardin de case, mais elles ne revêtent pas systématiquement la plus grande importance symbolique.

La tendance à la diversification laisse supposer que les agriculteurs se tourneraient vers de nouvelles plantes mieux valorisées sur les marchés : ce n'est pas le cas pour 16 % des variétés nouvelles qui sont destinées à la consommation familiale. Ces cultures sont certes fréquemment vendues, mais pas forcément dans des réseaux commerciaux à longue distance. On n'observe pas, à l'échelle régionale, une spécialisation exclusive autour de nouvelles cultures commercialisables. La diversification s'inscrit dans des stratégies d'ouverture sur le marché, mais les agriculteurs continuent aussi à tester des variétés ou espèces destinées à leur propre alimentation.

Typologie des agrosystèmes vis-à-vis du marché

Existe-t-il des agrosystèmes totalement ouverts sur le marché en opposition à d'autres repliés sur l'autoconsommation et le partage communautaire ?

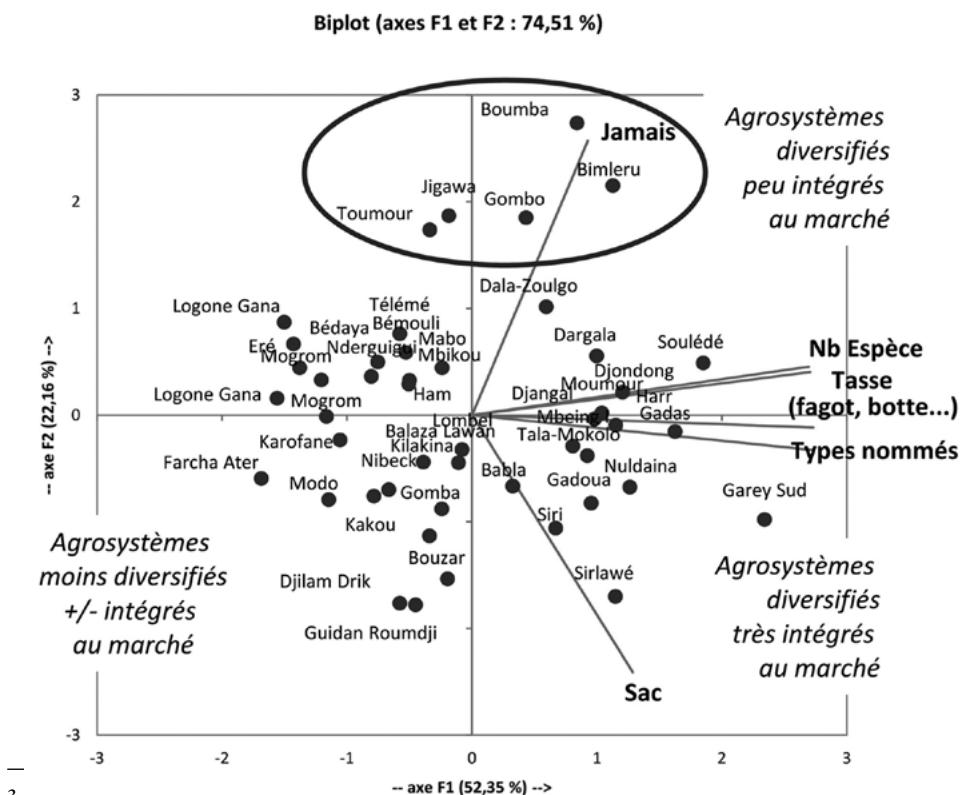
Les sociétés soustraites à l'économie monétaire n'existent plus dans la région depuis longtemps : les besoins de base pour la santé, l'habillement, la scolarisation et le paiement des taxes imposent aux familles un minimum de revenus qui viennent en grande partie des produits agricoles. Pour autant, toutes ces sociétés n'optent pas pour les mêmes stratégies économiques (Figure 2).

Les agrosystèmes les moins dépendants du marché sont situés sur les massifs montagneux,² sauf pour les villages nigériens du Sahel —Jigawa et Toumour— trop peu excédentaires. Sans surprise, les agrosystèmes encadrés par la société cotonnière sont parmi les plus liés au marché —bas du graphique—, grâce notamment à l'accès aux engrains qui permet la culture du maïs, ou à la mise en valeur des terres de décrue —sorgho repiqué. Proches de zones humides, Djilam Drik sur le lac Tchad et Guidan Roumdji au Niger se sont spécialisés dans les cultures de contre-saison pour les centres urbains.

² Koma Gimbe de Bimleru, Dowayo de Gombo, Duupa à Boumba en zone soudanienne ; Zoulgo à Dala-Zoulgo dans les monts Mandara.

Entre ces deux extrêmes, se situe la grande majorité des agrosystèmes : de petites quantités d'un peu de tous les produits cultivés sont vendues sur les marchés. Même dans les zones structurellement déficitaires, les femmes dégagent de maigres revenus grâce à la vente de petites quantités de légumineuses, de céréales, de brèdes ou de plantes potagères. C'est notamment le cas dans les monts Mandara.³

Figure 2. Analyse en Composantes Principales sur le nombre de types nommés vendus par tasse ou par sac dans les 50 agrosystèmes en 2010⁴



3 Le « poids » des variables prises en compte est représenté par les droites ('type nommé jamais vendu'; 'vendu par tasse'; 'vendu par fagot ou botte'; 'vendu par sac') Deux gradients distinguent les agrosystèmes (points) les plus diversifiés (à droite du graphique) et les moins diversifiés (gauche) ; et ceux dénombrant le plus de types nommés jamais vendus sur le marché (haut du graphique) ou vendus par sac (bas).

PARTAGER LES RESSOURCES DE LA COMMUNAUTÉ AVEC L'EXTÉRIEUR

Existe-t-il, localement, des interdits portant sur la vente des plantes destinées à la sécurité alimentaire familiale, ou qui auraient une importance culturelle telle qu'elles ne pourraient être vendues et sortir du cercle de la communauté (Hallaire, 1991) ?

L'agrosystème Duupa par exemple, qui figure parmi les moins intégrés au marché (Boumba, Fig. 2), est souvent décrit comme réfractaire aux innovations agricoles.⁵ La grande diversité des plantes entretenues dans les champs⁶ suggère pourtant un intérêt particulier pour cette diversité (Garine et Raimond, 2005). Les échanges de matériel végétal sont nombreux au sein de la société (Barnaud *et al.*, 2008) mais aussi avec l'extérieur (Garine *et al.*, 2014). L'arachide est cultivée depuis longtemps,⁷ le pois d'angole (*Cajanus cajan*) est entretenue et utilisé⁸; la présence du maïs, de la tomate, de nouvelles variétés de patate douce, igname, arachide, riz etc. témoigne de la capacité à intégrer de nouvelles plantes.

L'isolement économique du pays Duupa ne s'explique pas par un manque d'ouverture au monde extérieur. Depuis longtemps, les jeunes hommes Duupa voyagent dans les villes de la région où ils vendent les produits cultivés ou de cueillette : tamarin, feuilles de baobab pilées, néré, ignames, arachides, gombo, niébés, feuilles de niébés, sésame blanc, citrons.

Ces voyages perdurent, même si depuis 1980 le marché de Poli rassemble une gamme très diversifiée de produits destinés à une consommation locale :⁹ haricot, arachide, sésame, igname, manioc —tubercules, farine, feuilles—, pomme du Soudan (*Solenostemon rotundifolius*), feuilles de *Ceratotheca sesamoides*, pois de terre, gombo —frais ou sec—, oseille de Guinée —

⁵ En témoignent les échecs successifs pour introduire l'arachide au début du xxe siècle puis le coton depuis les années 1990.

⁶ Céréales et tubercules sont cultivés sur abattis brûlis en association avec des légumineuses, oléagineux, légumes et brèdes, soit en moyenne 20 espèces par champ.

⁷ C'est dans cette région que nous avons retrouvé des variétés anciennes à port rampant.

⁸ Cette espèce exotique diffusée dans tout le bassin du lac Tchad par les projets de développement est réputée partout ailleurs comme peu utile et peu adoptée.

⁹ Seule une partie des arachides, haricots, gombo est collectée sur le champ par les grands commerçants.

feuilles et fruits—, patate douce, taro, piment. La liste s'allonge si l'on prend en compte les fruits et les produits de cueillette : graines de néré, feuilles de *Vernonia spp*, banane, tamarin, jujube (*Ziziphus mauritiana*), citron, mangue, orange, feuilles de baobab, *Balanites aegyptiaca*, fruits de *Ficus thonningii*, de *Saba senegalensis*, de *Syzygium guineense*, huile de caïlcédrat, huile de karité, des bulbes de *Satyrium carsonii*, *Aframomum sp.*, etc.

Dans cette société pourtant peu liée au marché, tout pourrait bien se vendre, même si les volumes ne sont pas importants ni la destination des produits très lointaine.

Qu'en est-il pour le « mil » (*Pennisetum glaucum* et *Sorghum bicolor*) qui sert à préparer la boule de mil quotidienne et la bière, et dont le rôle demeure central dans la société Duupa (Garine, 2002) ? Aucun rituel, ni aucun travail collectif ne peut être organisé sans que ne soit offert de la bière aux vivants comme aux ancêtres. De ces céréales dépendent non seulement la subsistance des membres de la famille, mais aussi la reproduction sociale de la communauté (Garine, 2001). Le grand champ de mil reçoit toutes les attentions, des réserves sont constituées pour les rituels et l'on préférera réduire la ration alimentaire ou emprunter plutôt que de terminer totalement le stock de mil car cela signifierait pour l'agriculteur l'impossibilité de refaire son champ l'année suivante.

Une redistribution s'effectue au sein du village entre ceux qui ont beaucoup et peu produit. Les échanges se font contre des pièces d'étoffe tissées manuellement (*sampaka*), des chèvres où contre des tubercules selon des équivalences connues. Ces produits ayant aujourd'hui un prix sur le marché, il est possible de payer en franc CFA¹⁰ sans que cela ne modifie les règles de l'échange.

Il n'y a pas d'interdit formel au sujet de la transaction elle-même. Les échanges se font au sein de la communauté, entre des personnes qui se connaissent et liées par une obligation de réciprocité. S'il s'agit d'ignames, de maïs ou d'arachide, les Duupa ne jugeront pas négativement la commercialisation, y compris la cession à des étrangers ; le mil seulement présente une restriction car « si on part vendre le mil ailleurs, il sort du village et on ne peut plus en profiter. Celui qui vend part nourrir les gens là-bas, loin » (SM, Wanté).

¹⁰ Par exemple, 1 *sampaka* coûte environ 5 000 Fcfa.

Le mil peut partir loin s'il reste dans le cadre de la sphère de connaissances qui permettra un jour un retour vers la personne qui l'a envoyé. La vente sur un marché coupe cette possibilité car l'échange se réalise alors en dehors du cercle de réciprocité.

Cette restriction par rapport au transfert de la nourriture de base ne peut se généraliser à tous les produits agricoles, ni aux agrosystèmes les moins reliés au marché. L'absence de vente de certains produits ne signifie pas forcément qu'ils sont protégés —on ne vend que s'il y a excédent— et ce n'est pas parce qu'ils sont utilisés dans des rituels qu'on ne peut les vendre. Un rôle symboliquement important de l'aliment de base, garant des relations entre les hommes et avec les forces tutélaires de la terre dont dépend la production agricole, peut marquer des réticences à la commercialisation. Il est cependant difficile de repérer les plantes cultivées toujours réservées à la communauté, de celles qui seraient vouées à des échanges spéculatifs.¹¹

LIENS ENTRE DIVERSIFICATION AGRICOLE ET MARCHÉS

Le concept de diversification, défini comme la faculté des exploitations agricoles d'adopter de nouvelles cultures à vocation commerciale (Malezieux et Moustier, 2005), ne tient pas compte de la diversité des plantes secondaires qui ne sont pas ou peu commercialisées. C'est pourtant au sein de cette diversité qu'ont émergé les vivriers marchands. Il ne semble y avoir aucune restriction et les anciennes variétés, celles « des parents », peuvent être réservées à la consommation locale ou à un commerce de proximité, puis un jour être exportées vers les marchés urbains. Ce changement de statut de la plante ne s'accompagne pas nécessairement d'une spécialisation autour de variétés particulières : aujourd'hui cohabitent dans les terroirs les espèces et variétés anciennes et d'autres plus récentes, toutes étant plus ou moins commercialisées.

Quelques productions correspondent à une demande plus importante et génèrent des bénéfices. Elles passent de petits champs à des grands champs, et souvent à cette occasion des mains des femmes à celles des hommes : l'arachide

¹¹ Dans notre échantillon, seules trois espèces ne sont jamais vendues : *Plectranthus esculentus*, *Crotalaria ochroleocea* et *Celosia argentea*, cultivées et consommées de manière très occasionnelle en zone soudanienne.

en est un exemple au Tchad et au Cameroun, le pois de terre au Niger, le niébé dans toute la région, l'oseille de Guinée dans le Logone et Chari, (Tchad) et le Mayo Sala (Cameroun). Certaines productions auparavant inféodées à des terroirs particuliers font l'objet d'une diffusion régionale. Nous analysons ci-dessous celle des sorgbos repiqués, mais on peut citer aussi l'oignon rouge à partir du village de Galmi (Niger) vers l'ensemble du bassin tchadien jusqu'en RCA (Luxereau, 2005), la variété de patate douce blanche qui se généralise dans le Nord Cameroun vient de l'Adamawa ; *les taros également* (Seignobos, 1988).

*Le contre-exemple de l'arachide :
une spécialisation autour d'une variété pour le marché*

Les processus de diversification identifiés suggèrent que la diversité des plantes permettrait une adaptation astucieuse aux vicissitudes du marché, les agriculteurs élargissant le panel de leurs produits —espèces et variétés— pour multiplier les opportunités.

Le *boom* de la culture de l'arachide observé actuellement dans la zone cotonnière fournit un contre-exemple. Cette plante d'origine américaine est connue dans la région avant le XVIII^e siècle et cultivée sur de très petites superficies avec des variétés à port rampant et un faible rendement. L'administration coloniale française a diffusé vers 1930 des variétés à port érigé sélectionnées dans la station de Bambey, Sénégal, mais leur adoption comme culture de plein champ a tardé à s'imposer (Seignobos, 2000a). À partir des années 1970, avec l'essor de la demande urbaine, les superficies et la part de l'arachide dans l'alimentation ont commencé à augmenter sensiblement.

Ce sont les crises cotonnières des années 1990 qui favorisent finalement le développement l'arachide. Depuis quelques années son prix d'achat est en hausse constante, elle convient aux sols pauvres et ne demande pas d'engrais. Le bassin arachidier identifié au sud du Tchad par G. Magrin (2003) s'étend à présent au Cameroun. Les productions sont vendues dans des marchés hebdomadaires en plein essor, puis exportées vers les marchés des villes méridionales et les usines agro-alimentaires.

La culture arachidière était aux mains des femmes qui entretenaient, en association avec du maïs ou du sorgho, une grande diversité de variétés locales reproduites annuellement à partir des variétés vulgarisées, nommées dans les

différentes langues et dont il est difficile de retrouver l'origine ; les hommes la produisent aujourd'hui en grands champs mono-spécifiques pour la vendre sur les marchés. La variété de type Manipintar introduite du Burkina Faso en RCA, s'est diffusée en dehors des circuits officiels par les marchés. Nommée « délavée » au Tchad, « Kampala » au Cameroun, elle s'impose car elle présente la plus forte teneur en huile et de bons rendements, et fournit aujourd'hui la quasi-totalité des arachides pour le commerce de longue distance. Ce n'est pas la seule variété en production parce qu'elle ne se conserve pas très bien et que quelques variétés plus précoces trouvent un débouché en début de saison, ou pour des usages particuliers. Mais force est de constater, que les agriculteurs qui cultivent l'arachide pour la vendre abandonnent souvent, mais pas toujours, les anciennes variétés pour ne produire plus que celle-là (Paquez, 2011).

Les enquêtes montrent peu de différenciations au niveau du goût des arachides, une bonne variété étant, aux yeux du consommateur rural comme urbain, celle qui produit le plus d'huile. Les anciennes variétés existent encore mais pour l'arachide, qui est culturellement peu valorisée, le changement de statut de plante vivrière à celui de vivrier marchand s'accompagne d'un changement des semences et dans les secteurs de forte production, d'une spécialisation autour d'une seule variété.¹² Ce processus n'affecte pas toutes les espèces de la même manière.

Création variétale pour répondre à la demande des marchés

L'hypothèse selon laquelle la monétarisation croissante de l'économie constitue une cause simple de l'érosion variétale est à nuancer : il faut prendre en compte les conditions du marché, l'origine et la nature des plantes. L'arachide, plante exogène, est peu diversifiée car non domestiquée dans la région : les évolutions variétales importantes viennent de l'extérieur. Pour les plantes domestiquées localement, le sorgho, le niébé, le pois de terre, ou certains riz, la diversité locale est beaucoup plus grande, comme les chances de sélectionner des variétés mieux adaptées aux conditions changeantes de l'environnement physique, économique et politique.

¹² Cette spécialisation infra-spécifique n'a pas de conséquence majeure sur le reste de la diversité à l'échelle de l'agrosystème.

Le polymorphisme du sorgho joue aussi un rôle car il est à l'origine d'une grande diversité variétale.¹³ Des variétés sont sélectionnées localement pour leur goût, leur couleur, la longueur de leur cycle, la taille de leur tige, ou simplement leur beauté. Ce travail est toujours en cours si l'on considère la recherche de nouvelles variétés à cycle court (Seignobos, 2000b) ou décalés pour les adapter aux conditions de décrue (Raimond, 2005).

Le succès du sorgho repiqué¹⁴ ne tient pas uniquement à ses qualités agronomiques mais aussi à ses qualités gustatives (Perrot *et al.*, 2005). A une grande diversité de formes correspond une grande diversité de goûts et d'usages. Les plus cultivées produisent une farine blanche très appréciée sur les marchés urbains. Les types à grains rouges sont utilisés dans la préparation de bière pour remplacer des sorghos pluviaux dont les productions baissent avec la péjoration climatique.¹⁵ Le décalage saisonnier de la récolte entre janvier et mars est un atout commercial non négligeable, quand les stocks de céréales pluviales baissent sur les marchés alors que les prix remontent.

Culture marginale au début du xx^e siècle, le sorgho repiqué est aujourd'hui la principale céréale dans le Nord du Cameroun —plus de 40 % de la production— et dans certains secteurs du Tchad.¹⁶ Cette diffusion ne s'est pas accompagnée d'une spécialisation des agrosystèmes : c'est au contraire là où le sorgho est repiqué que l'on observe les niveaux les plus élevés d'agrobiodiversité. Les nombreuses variétés de sorghos repiqués se sont ajoutées à la diversité locale de sorgho pluvial sans nécessairement les remplacer. Seuls quelques terroirs sahéliens ont abandonné leurs anciennes variétés pluviales pour se spécialiser (Farcha Ater). L'étonnant succès de cette invention agronomique locale constitue un autre exemple d'une même plante faisant l'objet à la fois d'un engouement pour être consommée dans la communauté paysanne et d'un commerce fructueux avec les populations urbaines (Raimond, 2005).

¹³ Pour le sorgho, plus de 15 types nommés différents par agrosystème ont été recensés.

¹⁴ Plusieurs atouts ont changé le statut des sorghos repiqués : de bons niveaux de production sans apport important en capital, ils sont moins dépendants des aléas climatiques intra-annuels, bien intégrés dans les habitudes alimentaires car proches en goût des sorghos habituels, avec des excédents bien valorisés sur un marché céréalier croissant.

¹⁵ De fortes commandes ont été faites en 2009 par une brasserie industrielle camerounaise pour la fabrication de sa bière.

¹⁶ Les plus grandes récoltes proviennent du Salamat.

CONCLUSION

L'inventaire de l'agrobiodiversité montre que l'érosion variétale tant redoutée à l'échelle mondiale n'est pas une réalité dans le bassin du lac Tchad. Les anciennes variétés sont encore présentes et l'on n'assiste pas (encore ?) à leur remplacement par de nouvelles plus performantes au champ et sur les marchés. C'est au sein des espèces qui constituent le « fond commun » de l'agrobiodiversité qu'ont été identifiés les vivriers marchands qui se sont diffusés dans toute la région, de manière souvent spontanée.

Il existe encore des restrictions à l'exportation hors de la communauté qui ne portent pas forcément sur les plantes les plus connotées du point de vue symbolique. Elles peuvent toutefois faire l'objet d'un commerce s'il en reste pour l'usage rituel auquel elles sont destinées.

La commercialisation apparaît globalement comme un facteur de diversification agricole. La réorganisation des agrosystèmes et des filières montre à quel point la frontière entre cultures vivrières autoconsommées et cultures commerciales est poreuse. Il s'avère impossible de faire une classification stricte entre ces deux types de culture : certaines espèces ou variétés peuvent être commercialisées depuis longtemps dans une région, plus récemment ou pas du tout dans une autre.

La nourriture se partage donc, et pas seulement au sein des communautés selon des valeurs culturelles qui se transmettent et qui interdiraient d'exporter certains produits. La plupart des produits semblent pouvoir se vendre, et donc se partager, entre la campagne et la ville grâce à des réseaux de distribution plus ou moins anciens, et entre groupes culturels qui se retrouvent et se distinguent autour de repas, qui reste encore aujourd'hui fortement diversifiés et porteurs d'identité (Garine *et al.*, 2013). Ce n'est pas parce qu'on les vend à des étrangers, qu'on ne peut plus partager avec ses proches les plantes cultivées dans le bassin du Lac Tchad.

REFERENCES

Barnaud, Adeline, Hélène Joly, Doyle McKey, Monique Deu, Célestin Khasah, Simon Monné et Eric Garine (2008). « Gestion *in situ* des ressources génétiques

- du sorgho (*Sorghum bicolor ssp. bicolor*) chez les Duupa du Nord Cameroun : sélection et échange de semences ». *Cahiers Agricultures*, 17/2 : 178-182.
- Basset, Thomas J. (2002). *Le coton des paysans. Une révolution agricole*. Paris : IRD Editions.
- Chaleard, Jean-Louis (1996). *Temps des villes, temps des vivres. L'essor du vivrier marchand en Côte d'Ivoire*. Paris : Karthala.
- Garine, Eric (2001). « An ethnographic account to the many roles of millet beer in the culture of the Duupa agriculturalists (Poli Mountains, Northern Cameroon) », in Igor de Garine et Valérie Garine, eds., *Drinking : An Anthropological Approach*. Oxford : Berghan, pp. 191-204.
- (2002). « Les céréales comme aliment de base des agriculteurs Duupa du Nord-Cameroun », in Monique Chastanet, François-Xavier Fauville-Aymar et Dominique Juhé-Beaulaton, eds., *Cuisine et société en Afrique. Histoire, saveurs, savoir-faire*. Paris : Karthala, pp. 243-263.
- Garine, Eric et Christine Raimond (2005). « La culture intensive fait-elle disparaître l'agrobiodiversité ? », in *Dynamique de la biodiversité et modalité d'accès aux milieux et aux ressources*. IFB, actes du séminaire de Fréjus 7-9 sept. 2005 : 24-28.
- Garine, Eric, Anne Luxereau, Jean Wencélius, Chloé Violon, Thierry Robert, Adeline Barnaud, Sophie Caillon et Christine Raimond (2013). « De qui les variétés traditionnelles de plantes cultivées pourraient-elles être le patrimoine ? Réflexions depuis le Bassin du Lac Tchad », in Dominique Juhé-Beaulaton, Marie-Christine Cormier-Salem, Pascale de Robert et Bernard Roussel, eds., *Effervescence patrimoniale au Sud. Enjeux, questions, limites*. Paris : IRD Editions, Latitudes 23, pp. 379-409.
- Garine, Eric, Adeline Barnaud et Christine Raimond (2014). « Quel pourrait être le territoire des semences des sorghos que cultivent les Duupa du Massif de Poli (Nord du Cameroun) ? ». *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 265 : 67-92.
- Hallaire, Antoinette (1991). *Paysans montagnards du Nord-Cameroun : Les monts Mandara*. Paris : ORSTOM.
- Losch, Bruno, Géraud Magrin et Jacques Imbernon, dirs., (2013). *Une nouvelle ruralité émergente. Regards croisés sur les transformations rurales africaines*. Atlas pour le programme Rural Futures du Nepad. Montpellier : Cirad.
- Luxereau, Anne (2005). « Les produits de terroir au Niger. Identité et changement social », in Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois, eds., *Ressources*

- vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad.* Paris : IRD Editions, pp. 263-285.
- Magrin, Géraud (2003). « Un vivrier marchand sous-régional : l'arachide ». in *Atlas Agriculture et développement rural des savanes d'Afrique Centrale*. Montpellier : Cirad Prasac, pp. 62-64.
- Malezieux, Éric et Paule Moustier (2005). « La diversification dans les agricultures du Sud : à la croisée de logiques d'environnement et de marché ». *Cahiers Agricultures*, 14/3 : 277-281.
- Paquez, Aurélie (2011). *Disponibilité et approvisionnement en semences d'arachide pour les petits producteurs du Nord Cameroun*. Master 1 GEPED Univ. Paris 1.
- Raimond, Christine (2005). « La diffusion du sorgho repiqué dans le bassin tchadien », in Christine Raimond, Éric Garine et Olivier Langlois, eds., *Ressources vivrières et choix alimentaires dans le bassin du lac Tchad*. Paris : PRODIG, IRD Editions, pp. 207-241.
- Seignobos, Christian (1988). « Chronique d'une culture conquérante : le taro (Tchad méridional et Nord-Cameroun) ». *Cahiers des Sciences Humaines*, 24 (2) : 283-302.
- (2000a). « L'arachide », in *Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun*. Yaoundé, Paris : Minrest, IRD.
- (2000b). « Sorghos et civilisations agraires », in *Atlas de la province Extrême-Nord Cameroun*. Yaoundé, Paris : Minrest, IRD.
- Temple, Ludovic, Éric Fofri, Jean-Pierre Ndame et Robert Ndjouenkeu (2010). « Impacts de la croissance urbaine sur l'innovation dans les filières vivrières du Nord Cameroun », in Lamine Seiny-Boukar et Philippe Boumard, eds. *Savanes africaines en développement : innover pour durer*. Actes du Colloque, Garoua, Cameroun, 20-23 avril 2009. Prasac/Cirad, CDrom, 15 p.

Paellas : cuisiner ensemble et partager le même plat

Frédéric Duhart et F. Xavier Medina

La *paella* occupe une place dans les paysages alimentaires de nombreuses parties du monde en ce début du xx^e siècle. Bien sûr, son intégration au corpus culinaire n'est pas toujours aussi pleinement réalisée : elle reste un plat délicieusement exotique dans beaucoup d'endroits, alors qu'elle est devenue un mets enraciné dans les terres où divers processus ont conduit à sa naturalisation. Evidemment, toutes les *paellas* préparées sur notre planète ne ressemblent pas à celles qui se préparent dans les environs de Valence, la contrée où ce plat naquit à l'aube du xix^e siècle (Duhart et Medina, 2006; Pisa, 2011). Mais, il nous suffira aujourd'hui de retenir qu'en de nombreux lieux, des mangeurs se réunissent avec plus ou moins de régularité autour d'un riz garni qui constitue, à leurs yeux, une *paella*. En effet, nous nous intéresserons dans le présent article à des situations dans lesquelles la *paella* tient le rôle d'un mets social —*food of association* pour reprendre l'expression proposée par Nina L. Etkin (2009).

Pour ce faire, nous irons à la rencontre de *paellas* préparées et dégustées en Espagne, en France, en Amérique Latine. Par-delà leurs particularités, ces plusieurs réalisations d'un même plat nous permettront de remarquer des usages convergents sur lesquels nous insisterons, sans avoir évidemment la prétention de dégager un modèle général des utilisations sociales de la *paella*. Nous montrerons seulement comment la *paella* peut être un plat bon à cuisiner et à manger ensemble dans certains contextes.

FAIRE ENSEMBLE LA PAELLA

Née dans les champs, la *paella* est un plat qui se prépare en toute simplicité. Comme Joseph Delteil le rappela fort justement, une poêle, un bon feu, du riz,

de l'eau, quelques ingrédients complémentaires et une cuisson surveillée par un expert aux sens aiguisés suffisent à l'obtenir dans sa forme la plus parfaite (Delteil, 1998 : 46). De fait, une *paella* est généralement considérée comme l'œuvre d'une seule personne. Jusqu'aux portes du xx^e siècle, savoir bien préparer ce plat de riz apporta d'ailleurs un véritable titre de gloire à bien des hommes dans une Espagne méditerranéenne où les excursions ponctuelles de la gent masculine dans la sphère culinaire ont été après la fin du xix^e siècle extrêmement valorisées socialement (González Turmo, 1993 : 38-40).

Néanmoins, celui que tous regardent comme l'auteur de la *paella* servie en telle ou telle occasion ne l'a pas nécessairement confectionnée dans la plus parfaite des solitudes. Il bénéficie généralement de l'aide plus ou moins efficace de quelques auxiliaires. Son domaine exclusif se réduisant à l'ensemble des tâches en relation directe avec la cuisson du plat, toutes les actions situées en amont de ce moment crucial peuvent être facilement déléguées. Celles-ci consistent pour l'essentiel dans la préparation des denrées qui agrémenteront le riz : nettoyage, épluchage, tranchage, etc. Aussi nécessaires que symboliquement peu investies, ces tâches pareilles à celles effectuées au quotidien dans les cuisines purent précocement être confiées à des femmes jusque dans des systèmes culturels au sein desquels la réalisation de la *paella* était éminemment considérée comme une affaire masculine (Piera, 2000; Duhart et Medina, 2006).

Dans *Comer y beber a mi manera*, Manuel Vicent se rappelle notamment du processus d'élaboration d'une *paella* dégustée lors de la fête de Saint-Pierre 1941 au cœur de la région valencienne. Ce jour-là, la *paella* fut bien faite par un homme, cultivateur de son état. Mais ce furent des mains féminines qui récoltèrent et nettoyèrent tomates et haricots, pelèrent le lapin, sacrifièrent et plumèrent le canard, découchèrent les carcasses de ces deux animaux... (2006 : 120-121). Lorsque le plat préparé est destiné à satisfaire un nombre très important de convives, les phases préliminaires à la cuisson de la *paella* peuvent mobiliser une brigade assez nombreuse. Le 8 mai 2004, pas moins d'une vingtaine de bénévoles participèrent ainsi à la réalisation d'une *paella* géante servie dans le cadre d'un repas de soutien à une association de handicapés organisé à Mont-de-Marsan.¹

¹ *Sud-Ouest* (éd. Landes), 09/05/2004.

Dans un tel cas, le rôle accordé aux auxiliaires dans la chaîne d'élaboration du plat apparaît pleinement justifié par des critères d'efficacité, car la prise en charge des ingrédients destinés à garnir une soixantaine de kilogrammes de riz par une seule personne prolongerait sans doute assez sensiblement le temps de préparation de la *paella*. Toutefois, la mobilisation de petites mains supplémentaires s'intègre aussi bien souvent à des dynamiques socio-psychologiques. Comme nous le fit remarquer un cuisinier amateur réalisant de loin en loin des *paellas* pour des associations ou des groupes d'amis dans les environs de Saint-Martin-de-Seignanx, l'intervention même légère des personnes intéressées à la préparation du plat crée une certaine connivence et une implication dans un projet commun dont l'aboutissement sera un agréable moment de sociabilité —d'habitude, de plein air— autour d'un mets partagé. Pour sa part, un Valencien natif de la ville d'Albaida résidant à Barcelone nous confia : «Je ne cuisine la paella que les jours de fête. C'est toujours moi qui cuisine, mais ma femme et ma famille —son fils et ses petits-enfants— m'aident. C'est un plat familial».

Comme il se produit aussi dans autres réalités culinaires où cette relation entre coopération culinaire et commensalité se réalise, la *paella* procure de la sorte une séquence de convivialité laborieuse avant d'offrir un moment de commensalité. La capacité de la préparation de la *paella* à produire de l'être ensemble est renforcée par le fait qu'aucune aptitude culinaire particulière n'est nécessaire pour prendre part à des tâches telles que l'épluchage des légumes.

Même réduite, cette collaboration à l'élaboration de la *paella* est l'un des meilleurs moyens de s'imprégner de sa recette, de saisir les tours de main qui garantissent sa bonne exécution par une observation plus ou moins consciente des gestes de celui qui maîtrise déjà l'art de la préparer. Comme le gastronome alicantin José Guardiola y Ortiz le remarqua dans un vibrant hommage à la *paella*, en effet, la plupart des connaissances essentielles à la réussite de ce plat constitue un «savoir instinctif» dont la transmission ne pourrait qu'être imparfaitement assurée par la voie discursive : la détermination d'un bon rythme de cuisson, celle d'un bon équilibre entre les ingrédients... (1972 : 124-128). Les souvenirs d'un Français d'Algérie, Jean-Yves Salmeron, illustrent parfaitement les mécanismes de ce processus de transmission du savoir culinaire :²

² <http://home.nordnet.fr/~jcphil/piedgris/Souvenirs%20VO3.html>.

Dès que j'ai été en âge de piler des ingrédients au mortier, c'était à moi qu'était dévolu la tâche de piler l'ail de la *paella*. Mon père y ajoutait du poivre, du sel, du persil, et souvent de la ñora, sorte de piment doux rond et sec que l'on faisait rapidement dorer à l'huile avant de le mettre au pilon. Je m'acharnaïs comme un dingue à concasser tout ça ensemble, et de temps en temps un ail partait sur orbite. L'odeur qui se dégageait est encore inoubliable, et elle présageait à elle seule d'une magnifique journée en famille et au bord de la mer. Pendant que mes bras se téтанisaient à maîtriser le troupeau de gousses d'ail, et à le rendre à l'état de hachis, j'observais mon père qui faisait dorer les ingrédients séparément, dans de l'huile d'olive. Les carrés de viande, le poulet (*pollo*), le lapin (*conejo*), rissolaient jusqu'à prendre un couleur dorée, puis venaient les seiches, le calmar. Il salait et poivrait séparément chaque chose, et la réservait pour le grand final, la préparation du bouillon. Puis venait le cérémonial du mélange de tous les ingrédients dans l'immense poêle, où dès que le hachis d'ail commençait à rissoler, dans l'huile, l'odeur fabuleuse indescriptible, faisait saliver toute la famille. L'eau avec le safran, versée bouillante dans la poêle, mêlait le tout dans un bouillon prometteur. Quand le bouillon parlait, alors arrivait le riz, puis quelques minutes après il déposait debout, plantées dans le riz, des grosses moules d'Espagne, qui s'ouvriraient en s'emplissant de grains. Venaient ensuite les petits pois, puis des lanières de poivrons, et le scénario se terminait avec les rondelles de citron sur la poêle, les crevettes, les langoustines. J'ai hérité de ce savoir-faire, j'en suis fier. Quand je fais la *paella*, une voix interne, celle de mon père, me guide sans cesse, et je refais les mêmes gestes observés des décennies plus tôt.

Dans le cas de cet enfant de l'Oranais, l'incorporation de l'art de faire la *paella* correspondait à l'appropriation d'un marqueur identitaire particulièrement fort. En effet, ce plat était précocement devenu emblématique de cette province dont la culture coloniale s'était très largement construite autour des apports et des idéaux de familles originaires de la province d'Alicante (Salinas, 2004 : 151).

Si le cercle familial offre un cadre particulièrement adapté à la production d'une telle mémoire technique et sentimentale, celle-ci peut aussi se mettre en place dans d'autres situations. Parmi les facteurs qui contribuèrent fortement à la naturalisation de la *paella* dans le paysage alimentaire de la côte aquitaine, figure notamment l'acquisition de sa recette par une génération de gourmands qui la prépara aux côtés d'enfants d'immigrés espagnols ou de rapatriés d'Afrique du Nord à l'occasion de moments de convivialité juvénile partagés en plein air dans les années 1960-1970 (Salinas, 2004).

L'obtention d'un plat agréable à manger constitue évidemment la principale motivation de la plupart de ceux qui s'activent autour d'une *paellera*.³ Cependant, faire ensemble la *paella* peut parfois devenir une sorte de compétition. Le groupe qui cuisine devient alors une équipe en quête d'une performance et d'être reconnue comme des bons cuisiniers, même lorsque l'ambiance dans laquelle se déroule la confrontation avec ses rivaux est particulièrement bon enfant. En effet, le règlement de la manifestation oblige souvent à prendre en compte des éléments dont l'importance est très relative quand il s'agit d'élaborer une *paella* sans autre ambition que celle de régaler un groupe de mangeurs.

Mais il y a aussi des concours. En 2010, par exemple, les douze équipes qui s'affrontèrent durant le concours organisé par le Club maritime de Melilla durent obtenir un plat prêt à la dégustation en trois heures.⁴ En fonction des concours, le respect d'une certaine image de la *paella* ou l'originalité gustative et visuelle peuvent être favorisés. S'engager dans une telle épreuve interroge donc fréquemment la relation des membres d'une équipe avec ce mets et, plus généralement, avec la pratique culinaire : aller faire une *paella* dans un concours peut être vécu comme une activité hédonique, mais aussi comme un acte identitaire, presque militant, soit par rapport aux identités valencianes ou à une identité espagnole générique.

Organisé pour la première fois en 1961, le concours réservé aux professionnels de Sueca offre le parfait exemple d'une rencontre pleine d'enjeux. Ici, nul ne s'écarte de la formule considérée comme la plus authentique de la

³ «On appelle la poêle, à Valence et dans toute la région levantine, *paella*. De là le nom générique du riz à la valencienne qui se prépare en général dans le dit ustensile» (Muro, 1892: 960). Le nom de l'ustensile s'inscrit dans une longue filiation latine et même indo-européenne (March, 1988: 101-102), mais il importe plus ici de constater que lorsque la *paella* est née, il désignait invariablement pour les populations de langue catalane tous les types de poêle (en langue catalane: *paella* = poêle; donc: 'arròs fet a la paella' = riz poêlé) et son usage s'est progressivement spécialisé et adapté en espagnol. Aujourd'hui, le terme *paella* s'emploie pour qualifier le type de poêle ronde et dotée d'anses qui est utilisé pour cuisiner la *paella* (mais seulement en espagnol; le mot en catalan, *paella*, s'utilise encore pour définir la poêle commune, «sartén» en espagnol). En espagnol moderne, cet ustensile est également appelé *paellera*, par référence au plat de riz qu'il permet de cuisiner. (Moliner, 1998: 534)

⁴ *El Faro*, 07/09/2010.

paella valenciana—la seule admise par le jury local. Il faut dire qu'une distinction obtenue en ce lieu présente un intérêt réel pour un restaurant.⁵ Grande manifestation populaire autour de la *paella*, le concours d'Aixerrota accueille des équipes dont les motivations peuvent être bien différentes. Quand certaines *cuadrillas* se rendent dans cette localité biscayenne pour participer sérieusement au concours de la meilleure *paella*, des équipes généralement composées de jeunes viennent surtout là pour faire la fête. A Aixerrota, l'obtention d'une symétrie rigoureuse à la surface du plat, si chère aux défenseurs de la *paella* traditionnelle, n'est pas le seul effet esthétique recherché : des éléments toujours comestibles de toutes sortes peuvent être ajoutés pour que la *paella* devienne une scène champêtre encombrée de moulins, un château, des arènes. Ainsi, les *paellas* se transforment parfois en œuvres d'art graphique éphémère d'un plus ou moins bon goût avant de redevenir des riz garnis partagés dans le cadre d'une convivialité fortement arrosée.⁶

L'esprit de compétition et les vertus du travail en équipe s'expriment de la plus belle des manières dans les matchs à distance qui opposent ceux qui se lancent dans la réalisation de *paellas* d'une taille record. A Platja d'Aro, Gérone, en 1987, le cuisinier catalan Josep Masgrau ne mobilisa pas moins de cent cinquante personnes pour préparer la *paella* qui resta pendant longtemps considérée comme la plus grande jamais confectionnée.⁷ En 2001, le travail parfaitement coordonné d'une équipe de quatre-vingt cuisiniers emmenée par le Valencien Antonio Galdis autour d'une *paellera* de vingt-et-un mètres de diamètre permit l'établissement d'un nouveau record mondial dans le quartier madrilène de Moratalaz.⁸ Cinq ans plus tard, deux tonnes de riz garni suffirent pour qu'une équipe de quarante cuisiniers conduite par José Luis Pascual connût la satisfaction d'avoir réalisé à Santiago du Chili «la plus grande paella d'Amérique».⁹ Depuis, la poêle d'un diamètre de plus de quatre mètres qui contribue à la renommée de la ville uruguayenne de Piriápolis dans les cercles gourmands a permis la réalisation de paellas plus imposantes et capables de

5 *Las Provincias*, 03/09/2009.

6 *El Correo* (éd. Biscaye), 26/07/2010.

7 *La dépêche du Midi*, 27/08/1987.

8 *Hola*, 04/10/2001.

9 *La Cuarta*, 05/11/2006.

satisfaire de 4000 à 5000 personnes.¹⁰ Pour sa part, la ville mexicaine d'Ensenada se prépare à gagner une étape de cette course au record en octobre 2011... Cette recherche de l'exploit suffirait à rappeler que les équipes s'activent autour de gigantesques *paelleras* sont engagées dans une pratique qui tient tout autant du sport de haut-niveau que de la cuisine. Mais la dimension sportive de leur activité est tout aussi bien montrée par les techniques spécifiques que leurs membres déploient pour manipuler ergonomiquement des ustensiles hors normes ou par les stratégies que leurs coordinateurs déploient pour gérer les effectifs durant les longues heures que nécessitent la préparation et la cuisson des *paellas* géantes. Comme toutes les *paellas* du monde, ces énormes plats —d'habitude expressément construits pour l'occasion— sont destinés à être partagés.

PARTAGER LA PAELLA

Dans la région de Valence comme dans les autres contrées où elle s'est solidement installée dans le paysage alimentaire, la *paella* n'est pas spécialement associée à une fête précise ou à un type de sociabilité gourmande particulier. Elle est un plat bon à manger dans un grand nombre d'occasions, caractérisées par le fait qu'elles réunissent sinon des égaux, du moins des membres d'un même groupe, d'une même communauté. Dans son précis de gastronomie valencienne, Manuel Vicent (2006 : 118-119) proposa une liste non exhaustive des jours dont le caractère exceptionnel est souvent souligné par une *paella* : Premier de l'an, Pâques, Corpus Christi, Saint-Jacques, Saint-Pierre, 15 août, Saint-Roch, fêtes municipales et patronales, anniversaires, premières communions... En 2011, un traiteur de Puebla suggérait à ses concitoyens d'envisager la *paella* comme un excellent cadeau pour la fête des Mères ! Pour sa part, Juan José Bigas Luna rappela dans son sublime film *Jamón, jamón* (1992) qu'une fête d'entreprise pouvait aussi s'organiser autour d'une *paella* réussie ou... *saladísima* (trop salée). Logiquement, ce plat convient également tout aussi bien aux réunions d'associations, aux fêtes des écoles, etc. A Pompignan (Gard) et dans d'autres bourgades où un solide rugby amateur continue de s'épanouir, il arrive que des

¹⁰ *La Estrella*, 13/10/2009; *Sociedad Uruguaya*, 14/10/2008.

troisièmes mi-temps s'organisent autour d'une *paella*.¹¹ Classiquement associée à une sociabilité de plein air, la *paella* occupe un espace tout particulier dans la culture alimentaire des adeptes de la tente, de la caravane et du mobil-home qui fréquentent les stations balnéaires du sud de la France, comme le rappelle fort bien le film *Camping 2* (Fabien Onteniente, 2010).

Dans tous ces contextes de consommation, le mangeur se doit de maîtriser parfaitement quelques règles pour participer correctement à l'acte de sociabilité. Elles peuvent varier considérablement d'une région à l'autre de la vaste aire d'extension de la *paella*. Dans sa première patrie valencienne, par exemple, un dicton rappelle qu'il faut manger sa part et laisser la place aux autres : *Cullerà i pas enrera*, une cuillerée et un pas en arrière. Les règles connues et respectées par tous, la *paella* constitue le plat du partage par excellence. Avec elle, la sensation de commensalité est exacerbée. En effet, chacun mange du riz tiré d'un même plat. Chacun prend et mange, un peu comme s'il s'agissait d'une communion laïque. Au moins dans sa contrée d'origine, la *paella* ne se déguste qu'entre personnes placées sur un pied d'égalité. Pour cette raison, les jeunes enfants n'accèdent pas directement à la *paellera*, car cela reviendrait à les intégrer à la sphère des adultes, de ceux qui peuvent parler avec autorité. En d'autres termes, le temps durant lequel se consomme la *paella* est-il fondamentalement un être-entre-soi égalitaire ? De fait, il n'est guère surprenant de voir que les partis politiques de tous bords ne manquent pas de convoquer la *paella* à l'occasion de leurs rassemblements militants en Espagne comme en France. Dans le Midi, elle figura au cours des dernières années avec une régularité certaine aux menus des fêtes champêtres organisées par le Front national et des repas solidaires ou républicains organisés par le Parti Communiste Français (PCF). Tout nationaliste basque qu'il est, même le Parti Nationaliste Basque (PNV) n'exclue pas la *paella* de l'offre alimentaire faite aux milliers de militants qui se rassemblent pour célébrer l'*Alderdi Eguna*, le « jour du parti » !¹²

Du fait de la grande variabilité de ses garnitures, il est vrai que la *paella* peut s'adapter aux besoins et aux désirs de groupes dont les motivations et les regards sur le monde sont des plus divers. Lorsque la confédération *Ecologistas en Acción* décida de relancer la fête madrilène du soleil en 2009, elle accorda dans

¹¹ *La Dépêche du Midi*, 28/02/2011.

¹² *Deia*, 26/09/2009.

son programme une place à une « *paella* végétarienne apte pour les personnes cœliaques », c'est-à-dire à l'un des plats les plus intégrateurs qui puissent être imaginés. Sans renoncer aux aliments carnés, les organisateurs d'une rencontre rassemblant des jeunes venus d'horizons fort différents dans la commune aragonaise d'Utrillas eurent soin de faire confectionner une *paella de carne* sans porc.¹³ En France, bien des organisateurs de repas de quartiers apprécient cette faculté d'adaptation de la *paella* aux nécessités de terrains sociologiques très différents, la capacité de fédérer le plus grand nombre possible de voisins autour d'une même table étant un des principes de base desdits espaces de commensalité (CCAB-IEO, 2001 : 63). Aux yeux de certains, dans ce pays où le chorizo constitue un ingrédient classique de la *paella*,¹⁴ la présence de celui-ci dans ce plat devient parallèlement un symbole identitaire qui serait menacé par les reculs de l'idéologie laïque ou les avancées de l'Islam. Au milieu des années 2000, un essayiste releva notamment qu'une *paella* sans porc avait été proposée sur un stand de la Fête de l'Humanité (Lévy, 2005).

De fait, comme nous le confia un jour un cuisinier qui réalise des paellas sur commande dans la région de Montpellier, s'il se rencontre aujourd'hui des clients qui demandent d'éviter le porc, il en existe aussi qui demandent de mettre beaucoup de chorizo! La relation chorizo/*paella* est si étroite dans les mentalités françaises que les organisateurs de certains repas recherchent parfois des compromis avec les interdits alimentaires qui conservent son intégrité visuelle à la *paella* et qui permettent à tous de manger sinon le même mets, du moins des mets qui se ressemblent. En prévision de sa soirée *paella* du 30 avril 2011, une association de Therdonne (Oise) invita ainsi les futurs participants à préciser au moment où ils effectueraient leurs réservations s'ils souhaitaient une part de *paella chorizo* ou de *paella merguez*.

La possibilité d'une telle initiative rappelle que le partage d'une *paella*, au-delà de la consommation simultanée d'une nourriture roborative, est un moment passé ensemble au cours duquel il se partage aussi des idées, des sentiments. Cela pourrait être évidemment écrit à propos de beaucoup d'autres

¹³ IES Pablo Serrano, *nuestro periódico*, 31/05/2011.

¹⁴ Sans entrer ici dans le détail de la complexe question de la présence/absence du chorizo dans la *paella*, il convient de noter qu'aujourd'hui, l'utilisation de chorizo dans la *paella* choque voire même dégoûte nombre d'Espagnols... alors qu'elle apparaît nécessaire aux yeux de bien des Français.

plats. Mais il nous semblait bon de le souligner en évoquant la *paella*, un plat né pour être mangé ensemble dans la campagne valencienne et que bien des chefs refusent encore aujourd’hui de préparer pour un mangeur solitaire !

RÉFÉRENCES

- Bigas Luna, Juan José, dir. (1992). *Jamón, jamón*. (Gómez, Lombardero & Sol prods., España).
- CCAB-IEO (2001). *Repas-de-Quartier. Histoire, théorie, anecdotes, renseignements*. Toulouse, CCAB-IEO.
- Delteil, Joseph (1998). *La cuisine paléolithique*. Paris : Arléa.
- Duhart, Frédéric et F. Xavier Medina (2006). «An Ethnological Study of the Paella in the Valencian Area of Spain and Abroad: Uses and representations of a Mediterranean Dish», in Patricia Lysaght, ed., *Mediterranean Food: Concepts and Trends*. Zagreb : Institut za Etnologiju i Folkloristiku, pp. 121-131.
- Etkin, Nina L. (2009). *Foods of Association. Biocultural Perspectives on Foods and Beverages that Mediate Sociability*. Tucson : The University of Arizona Press.
- Guardiola y Ortiz, José (1972). *Gastronomía alicantina*. Alicante : ASL.
- González Turmo, Isabel (1993). «El Mediterráneo: dieta y estilos de vida», in Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla : Fundación Machado, pp. 29-49.
- Lévy, Laurent (2005). *Le spectre du communautarisme*. Paris : Amsterdam.
- March, Lourdes (1989). «The Valencian paella: Its Origin, Tradition and Universality», in *The Cooking Pot. Oxford Symposium on Food & Cookery 1988*. London : Prospect Books, pp. 102-108.
- Moliner, María (1998). *Diccionario de uso del español*. T. 2. Madrid : Gredos.
- Muro, Ángel (1892). *Diccionario de cocina*. Vol. 2. Madrid : J. M. Faquineto.
- Onteniente, Fabien, dir. (2010). *Camping 2*. (Pulsar Productions / Pathé Production / TF1 Films Production, France).
- Piera, Josep (2000). *Els arrossos de casa i altres meravelles*. Barcelona : Empúries.
- Pisa, José María (2011). *Biografía de la paella*. Huesca : La Val d’Onsera.
- Salinas, Alfred (2004). *Oran la joyeuse : mémoires franco-andalouses d'une ville d'Algérie*. Paris : L'Harmattan.
- Vicent, Manuel (2006). *Comer y beber a mi manera*. Madrid : Alfaguara.

Hospitality in Western Ireland: Myth or reality or somewhere in-between?

Paul Scott Collinson

The focus of this essay is the rural west coast of the Republic of Ireland, a location in which I have been conducting anthropological fieldwork since the late 1990s. It examines an aspect of Irish society to which all visitors to the country are exposed through the way the country is portrayed in tourist brochures, the «hospitableness» of the population. In adopting an anthropological perspective, it seeks to go some way towards answering a fundamental question: is Ireland's «legendary hospitality», as characterised in tourist marketing, real or imagined?

Much has been written about how Ireland is marketed as a «cultural destination», and how Irish culture has been commodified to appeal to a tourist mass market (see, as examples Quinn 1994; O'Toole 1997; Marwick 2001; O'Connor and Cronin 2003; Kockel and Nic Craith 2007; Outka 2009). There is obviously nothing unique in that. However, a key distinguishing feature of the Irish cultural «package» is an emphasis on the «friendliness» and «hospitality» of the locals, an emphasis that, one might contend, goes significantly beyond that of other «cultural» destinations. A standard anthropological response to answering the question posed above would be to adopt a slightly snide attitude; that the Ireland dreamed up by the marketing men and women is exactly that: a fantasy; an infantile, patronising caricature of the «real» Ireland, and something which has little relationship with the reality of life in rural areas of the country, let alone urban areas. While the current author has some sympathy with this line of argument, rather than simply dismiss the marketing image out-of-hand, a more challenging project is to explore the nexus at which the marketing image and the cultural reality intersect. That is the focus of this essay.

AN ANECDOTE

My very first encounter with Ireland's «legendary hospitality», and probably my most memorable one, occurred on my very first trip to the country, aged 18. I was on a geography field trip from university, and we had been given the task of interviewing farmers around the area we were staying, in County Clare on the west coast. After setting out from the field studies centre, the first farm my friend and I came to was a very ramshackle building located down the end of a dark lane, which we were not certain was even occupied until we spotted a dim light through the kitchen window. We knocked on the door, which, after a delay of several minutes, was opened by one of the oldest women I had ever seen, whose stooped gait was supported by an ancient stick and whose wizened face peered out behind a scarf, framed in a half-stable door. But her demeanour was warm and welcoming, and when we explained what we were doing, she immediately invited us into her home.

We were ushered into her kitchen-cum-living room, which looked as though it had n't changed much since about 1900, with its stone flagged floor, open hearth, a large wooden dresser in one corner and an assortment of ancient chairs. She sat us down on two of these and then took a teapot from the dresser, filling it with water from an enormous encrusted kettle, which was boiling on the hob. Loose-leaved tea was added to the teapot and a big block of soda bread, some homemade butter and a plate of chocolate biscuits were placed in front of us.

She then sat down opposite us and, as we fumbled nervously with our notebooks containing our pre-written list of questions, she proceeded to tell us her life story. Despite the fact that she had never the left the area in her life, travelling no further than the nearest market town 25 miles away, this took up much of the rest of the afternoon, and we listened, fascinated, as she told us all about her sons in America, which she talked about as though it was just down the road, her life in farming, how her land had been slowly rented out over the years to neighbouring farmers, and all about her husband who had died a few years previously, as we munched happily on the delicious soda bread and biscuits and refreshed ourselves with endless cups of tea.

The other farmers in the area were, I'm sure, equally interesting, but they remained unresearched on that trip.

This simple anecdote says much about the nature of Irish hospitality, attitudes to outsiders and food sharing itself, and therefore telegraphs the central themes of this paper.

FOOD SHARING AND HOSPITALITY IN SOCIAL ANTHROPOLOGY

The sharing of food is an important theme in social anthropology (e.g. Mauss, 2002 [1925]; Sahlins, 1974; Davis, 1992; Kaplan and Gurven, 2005). Researchers have emphasised the social bonds and obligations that are established by the sharing of food in a community, the relationship between food sharing and social structures and hierarchies and the importance of food sharing as a coping mechanism in times of scarcity (e.g. Levi-Strauss, 1969; Peterson, 1993; Winterhalder, 1996; Whitehead, 2000; Silk, 2003; Marlowe, 2004; Ziker and Schnegg, 2005; Julier, 2013; Schiefenhövel, 2014).

In respect of the strong relationship between food sharing and the creation and reproduction of familial and social ties, as Mary Douglas observed over three decades ago:

Many of the most important questions about food habits are moral and social. How many people come to your table? How regularly? Why those names and not others? There is a range of social intercourse, which is based on food, on reciprocity, on frequency of exchange and other patterns. (1984: 13).

Anthropological research conducted in rural areas of Europe has demonstrated the importance of food sharing in defining and uniting members of a community, as well as emphasising the hospitability shown towards outsiders. Julian Pitt-Rivers, for example, in his classic ethnography of an Andalusian pueblo, emphasised the centrality of hospitality to the identity of the community:

Yet how do people behave towards outsiders? The stranger, as in Ancient Greece where he was protected by Zeus, enjoys a special status. It is a duty to assist him, for the reputation of the pueblo is felt to be at stake in his eyes. The visitor of wealth or standing is treated with great courtesy and hospitality. He is probably invited to a glass of wine in the casino or the club. People inquire what brings him and put themselves at his disposal. This standard of hospitality is a very noble feature of the Spanish people... (1954: 26-7).

Sorge provides a more recent example in a study of the village of Orgosolo in highland Sardinia, where notions of hospitality serve to structure social life in the village and maintain the boundaries between inhabitants and the outside world. Strangers to the village are incorporated into this «moral community» by being accorded a special status which allows them to receive hospitality with none of the connotations of competitive reciprocity common in interactions between villagers themselves (Sorge, 2009).

Authors have also highlighted the way in which the type of the food given varies according to the nature of the relationship. In the case of friendship networks among young adults in France and Spain studied by Danesi, for example, the location of meals —either at home or in restaurants— and types of food served at commensal meals are determined through a complex structure of relations and interactions within the network (Danesi, 2014). A non-European example is provided by Matsumura in relation to food sharing in highland Ethiopia, where receivers are classified into six categories according to the nature of the relationship. In this case, however, the food varies not by type but by quantity donated —usually of maize (Matsumura, 2010). Other examples abound.

The research outlined below represents a small contribution to this corpus of research by outlining some observations and interpretations about food sharing and hospitality gathered in western Ireland. However, I am less concerned with the *functions* of food sharing in defining and reproducing community boundaries, which represent the principal focus of ethnographic approaches in this area, than in *comparing* the ways in which Ireland is represented to outsiders with the reality of social life and identity in the locale.

THE MYTH

First let us examine the myth: the way in which hospitality in Ireland has been marketed as an economic resource, for the purposes of tourism. As in many other European countries, mass tourism began in Ireland in the 1970s as the country was looking for new ways of diversifying its economy and weaning its population from its reliance on agriculture and the processing of agricultural foodstuffs. The «Ireland of a Hundred Thousand Welcomes» was born, the product of a marketing executive in Bord Failte, the government department

responsible for tourism. In the words of a tourist website promoting Irish accommodation:

«You're very welcome here, you're very welcome». You'll hear this greeting all across Ireland, and while one could be excused for dismissing the line as a throwaway tourism phrase or a greeting from a clip joint tout, once visitors experience the authentic hospitality of the Emerald Isle they soon realize they are in the hands of some very genuine hosts. Guests to Ireland are so well received that it's easy to understand the origin of the phrase «Cead Mile Failte», or «one hundred thousand welcomes». Voted one of the friendliest countries in the world by visitors, Irish kindness is as rich as a glass of Guinness (*Guide to Ireland*, 2009).

The commodification of Irish culture in this way has been very successful, and tourism is now Ireland's biggest industry (*Irish Times*, 2012). The key thrust of this message in terms of how the Irish population is characterised is that they are friendly, welcoming, open, honest, generous and happy. The marketing men also package other associations of the Irish «experience» —rurality, natural beauty, greenness, tradition and timelessness—to reinforce the «romance» of Irish social life. Food also forms a central part of this, and most towns and villages in Ireland have their own annual festivals in which food is used as a means of attracting tourists. The types of food on offer tend to centre on traditional Irish recipes, such as colcannon—a bacon and cabbage dish, Irish stew, soda bread and potato farls—a type of fritter—. Terms such as «artisan», «hand-made», «natural», «pure» and «organic» also tend to be prominent in the marketing of such foods. As Sage (2003) has perceptively pointed out in relation to food networks in Ireland, there is a distinct relationship between the «personality» of such foods and the morale values of those who produce, market, distribute and sell them. Similar arguments have been made by Bérard and Marchenay (2003); Murdoch and Miele (2004); and Pratt (2007), among many others. The «ecotourism» section of the Bord Failte website makes these links explicit:

Ecotourism is about experiencing a holiday that is based in nature, ties in with the local community and is sustainable both environmentally and culturally. It gives you a chance to experience an authentic Ireland, rooted in the nature, food and lifestyles of the region (*Bord Failte*, 2012).

The use of the words «authentic» and «genuine» in these quotations are revealing, as is the explicit connections made between «authenticity», «nature», «food» and «lifestyles». All rural areas in western Europe are marketed in broadly similar terms of course, and one could argue that in Ireland, these aspects have simply been extrapolated more so than elsewhere, perhaps because of a relative paucity of ancient monuments —although that too is part of the cultural package in Ireland (Costa, 2009) or reliable summer sun.

The general flavour of the country that these images seek to promote are also reflected in other genres: in music, in literature, in art among others. Whilst discussion of these is beyond the scope of this essay, it is worth quoting the celebrated British travel writer Jan Morris, who recently wrote:

To my mind there is something transcendental to the charm of the Irish, the very emblem of their national identity. They are no nicer than other peoples, no less bitchy, no less quarrelsome, no less murderous indeed, but without doubt they are, come boom or bust, come faith or disbelief, come peace or war the most charming of nationalities (Morris, 2010).

Some have argued that the commodification of culture in this way is a product of the post-modern society, one in which an erosion of traditional mechanisms of social organisation has led to a loss of concrete identities and a search for grounded and «authentic» modes of living which have become increasingly absent in the world's developed nations. Thus the appeal of cultural marketing stems from the idea that the central economic contract between tourist and indigene can somehow be overcome, that the tourist will become a temporary part of the community in some fashion and will receive their host's hospitality as if they were an «authentic» insider. A shift from balanced to generalised reciprocity, if you will. Indeed, in the post-modern society, the distinction between insider and outsider, indigene and tourist, authentic and inauthentic becomes increasingly blurred. From this perspective, the marketing image of rural Ireland is certainly a myth, but one which the tourist and indigene actively encourages and participates in.

THE REALITY

It is easy to critique the marketing of Ireland in this way, and many have done so, from the late nineteenth century onwards. Indeed, one could argue that the way Ireland is portrayed today harks back to the images of the country promoted by the Gaelic revival, itself concerned with re-creating a rural utopia which had either long disappeared or never really existed in the first place. And this was something that was already being challenged by writers at the time. For example, debunking the myth of the romantic idyll was the focus for George Bernard Shaw in his play *John Bull's Other Island* (1904), in which he set out to actively undermine the vision of Irish identity being perpetrated by the Gaelic revivalists by demonstrating the falsehood of the version of «Irish authenticity» they were seeking to promote (Outka, 2009: 59-61).

So is the characterisation of Ireland in the tourist brochures of today, as in Yeat's poetry and Synge's plays, simply the product of a marketing man or woman's dream? Well no, not entirely: as my earlier anecdote—which was confirmed on many other occasions during my subsequent fieldwork—attempted to demonstrate, the hospitableness of the population of western Ireland is, I would contend, a *genuine ethnographic fact*, and one that I would argue has its origins in rural traditions which have shaped western Irish culture.

Before I attempt to justify an admittedly bold statement, let us deal with some immediate potential problems with it. Most obvious perhaps is the fact that the encounter between indigene and outsider is greatly affected by the status of the latter, and the role of an anthropologist is very different to that of a tourist—or ought to be. There is also no a priori reason why the hospitableness demonstrated within a community between its members should automatically be extended to that shown to outsiders. Furthermore, there are clearly few ways of testing my contention short of conducting a mass survey of those visiting Ireland to establish whether they felt they were made more welcome and experienced more hospitality than in other countries they have visited. However, the difficulty of empirically testing the contention does not mean that it is not worth speculating that the hospitableness that one experiences as a researcher in rural Ireland —both personally and through participant observation, between community members themselves—is something that is generalised to anyone occupying the category of «outsider».

RURAL TRADITIONS: HOSPITALITY AND SHARING

As in most societies, food sharing is a central element of Irish hospitality, to the extent that the two concepts can be applied almost interchangeably. Until relatively recently, Irish rural communities were characterised by a high degree of mutual interdependency, with social organisation geared towards the sharing of labour, resources and food —usually basic foods such as bread and potatoes. The term *meitheal* described a system of cooperative labour exchange used in western Ireland traditionally, in which labour was shared in a system of reciprocal altruism, work being allocated within the community according to each members needs at different times (*e.g.* O'Dowd, 1981). *Comhair* —or in its anglicised form, cooring— was a related system of interfamilial pooling of resources. It is likely that these traditions were a logical —or, in anthropological terms, functional— response to the precariousness of subsistence agriculture in western Ireland and the hardship that resulted, not least during the famine years of the 1840s and, to a lesser extent, 1870s. Certainly that is how the pioneering anthropologists Conrad Arensberg and Sol Kimball (1940) interpreted them in their famous community studies in western County Clare in 1930s.

Another tradition was that of giving hospitality to the itinerant population of the rural west, travellers who eked out a living as, among other occupations, agricultural labourers, musicians, storytellers or rag and bone merchants. A folklorist working in the 1930s recorded a local explaining the way communities would look after these people:

These men do not ask for alms. They usually call at dinner time or at tea time. We invite them to join us and they regale us with stories of their adventures while the meal is in progress. They give us news of our friends in Kilkenny, Waterford or Limerick (quoted in Breathnach, 2006: 6).

A prominent figure in Irish folklore of the nineteenth and early twentieth centuries was the charitable woman, who provided food for the hungry or starving in the community. In the stories in which this figure appeared, the role of the woman was often contrasted with that of her husband who attempts to prevent his wife from giving away their resources. As McLean (2004: 146-7) has pointed out, the contrast between their roles may be interpreted as a symbolic

representation of the tension between balanced and generalised systems of exchange in local communities.

It is possible to see reflections of these rural traditions in the form of the local development movement in western Ireland, whose activities often focus on charitable concerns (Collinson, 1999). Indeed, the term *meitheal* features prominently in many community development groups and projects. Given this, it does not take an enormous cognitive leap to argue that they may have contemporary echoes in other areas of Irish rural society as well. Although the traditions described have of course long since died out as formal systems, it is my contention that they live on as «cultural residuals» in western Ireland, manifested by the hospitableness and welcoming nature of the population. I am not talking here of Tylorian «survivals», rather something far less reified which lives on in the social values of the population. In this, I am following the lead of Salazar (1996), who argues that there are two types of economies in the communities he studied in eastern Galway during the 1990s, one based on the «commodification» of agriculture and the other a «moral economy», existing on the basis of mutual exchange. He even goes as far as to suggest that *cooring* still exists in Galway. In a highly perceptive passage, he states:

It is a pity that so many good anthropologists working in the west of Ireland and elsewhere in Europe have been so naïvely haunted by the «crave for the primitive», not realising that some of the institutions they recorded as already extinguished in their ghost villages could still be seen thriving in more «modernised» communities (1996: 89, in footnote).

Is this something that is acknowledged or understood in Ireland itself? The people of western Ireland are well aware of how the region and country is marketed, but, in my experience, would indeed see this as a reflection of the cultural reality of the society. Hospitality is recognised as a central idiom which not only helps define a community but also forms part of the social identity of its members. And it is in the extension of the definition of membership to include strangers which lies at the heart of the hospitable reputation of rural Ireland.

The sense of community is important here. During the first few days I was in Donegal, I noticed that as soon as one started driving off a main road,

other car drivers would flash their lights and acknowledge you with a wave. At first I thought this was because there was something wrong with my car or that they must have mistaken me for someone else, but I soon realised that it was simply custom; if one was driving along a lane rather than a main road, one must be a part of the community and live in—or be related to someone who lives in—the vicinity, and therefore be acknowledged. There remains a palpable sense of this community ethos in western Ireland—urban as well as rural areas—which has proved itself to be highly resilient to the forces of globalisation, social atomisation, mass emigration and a decline in traditional cultural values—most notably religion—, even though all these forces have served to change the communities of the western seaboard beyond recognition to those studied by Arensberg and Kimball in the 1930s.

In the villages of north western County Donegal where I have carried out much of my fieldwork, hospitality and the sharing of food is an everyday fact of life for the inhabitants. «Visiting» between houses goes on continuously, and is invariably accompanied by food sharing, the nature of the food given varying according to the closeness of the familial or social relationship between the host and the visitor. The status of a visitor is also a factor here, with those invited into someone's house in an «official» capacity, such as a priest, teacher, doctor or local councillor generally afforded higher quality fare. In the case of my informants, the food that I was offered when visiting went through distinct stages as my relationship with them developed, beginning with a simple pot of tea and perhaps soda bread or barmbrack,¹ moving through sandwiches and cake and ending, in some cases, with an invitation to sit down with the family for a full dinner. In one case, another stage was revealed when, late one evening, I was offered a glass of illicit poteen—a powerful distilled spirit—which had been brought in from a nearby stream where it had been kept underwater, tied to a branch. It is likely that my experiences in this respect are reflective of the «hierarchy» of foods as it is generally understood in the wider community, which are determined according to the nature of the relationship between provider and receiver.

¹ A bread made with yeast, raisins and sultanas.

During the «Celtic Tiger» years, some argued that this «community spirit» was lost in Ireland, as the pursuit of wealth became the watchword for many people. To quote Jan Morris again:

What was it all about? It was only a few years ago, yet already it feels like a kind of economic mystery, and citizens of all sorts seem to look back at it half-ashamed. The years of the Celtic Tiger! They boasted of them then, but they call them fairy-tale years now, years of crazy fantasy, and many regret the loss of so much simplicity. The other day, a Wicklow man returned to Ireland after sailing around the world for five years to escape a country that had, he said, gone money-mad. Now, he hoped, he was returning to a more caring Ireland, where «we'll start being human again and we'll all belong to each other and turn into good old Irish folk again, having a pint and helping your neighbour» (Morris, 2010).

So, with the recent economic downturn, has Ireland now returned to some pre-Celtic Tiger golden age in which neighbourliness and hospitability abounded? Almost certainly not. But neither, I would argue, were these essential elements of community life wiped out by the Celtic Tiger either.

CONCLUSIONS

This essay has attempted to explore the nexus between the myth and reality of hospitality in rural Ireland, by comparing the way the country is marketed to tourists with the reality of hospitality in local areas. It has argued that while the marketing image is a gross exaggeration and distortion of rural life, it is not necessarily entirely false. The provision of hospitality and food sharing is a central part of social life in rural Ireland and will remain so.

The distortion of the marketing image lies in the way it establishes a series of binary oppositions in the portrayal of Ireland to the prospective tourist:

- rural : urban
- non-industrial : industrial
- authentic : non-authentic
- community : atomised
- timeless : time-bound

Anthropology itself has traditionally focused on the first of each of these oppositions, something particularly true of work done in Ireland, where the study of urban life remains relatively under-researched. It may be that the way in which Ireland is marketed distorts the gaze through which the tourist—and the anthropologist—views the country. Unduly influenced by the promoted image, the welcoming local, the friendly wave, the free breakfast, the glass of poteen assume a heightened prominence, because this corroborates and reinforces the experience that the outsider has been told to expect (c.f. Urry, 1990). But the fact that the Irish themselves see some truth in the cultural stereotype, and to some extent conform to it in rural areas of the country, means that it may not simply be a reflection of a marketeer's dream. The key to understanding how the complex relationship between image and reality intersect and influence each other is to focus on the lived experience of outsider and indigene, a project which ethnography is best placed to achieve. This current essay has merely scratched the surface in this respect, but in so doing it is hoped that a few pointers have been provided for more research in this area.

REFERENCES

- Arensberg, Conrad M. & Solon T. Kimball (1968 [1940]). *Family and Community in Ireland*. Cambridge: Ma, Harvard University Press.
- Bérard, Laurence & Philippe Marchenay (2004). *Les produits de terroir: entre cultures et règlements*. Paris: CNRS.
- Bord Failte website* (2012). <http://www.discoverireland.ie/Things-To-Do/Arts-Culture-and-Heritage/Natural-Ireland/Ecotourism>. Accessed 22nd April 2011.
- Breathnach, Aoife (2006). «Fair Days and Doorsteps: Encounters between Travellers and Settled People in Twentieth-Century Ireland», in Ciara Bhreatnach & Aoife Bhreatnach (eds.). *Portraying Irish Travellers: Histories and Representations*. Newcastle: Upon-Tyne, Cambridge Scholars Publishing, pp. 1-16.
- Collinson, Paul S. (1999). *Development, Local Politics and the «New Europe» In County Donegal*. Unpublished PhD Thesis, Oxford Brookes University.
- Costa, Kelli Ann (2009). *Coach Fellas: Heritage and Tourism in Ireland*. Walnut Creek: Left Coast Press.
- Danesi, Giada (2014). «Comparing commensality: festive eating occasions among French, German and Spanish young adults». *Anthropology of Food* [En ligne],

- S10. Published electronically at: <http://aof.revues.org/7708>. Accessed 12th March 2016.
- Davis, John (1992). *Exchange*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Douglas, Mary, ed. (1984). *Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities*. New York: Russell Sage.
- Guide to Ireland* (2009). <http://www.guide-to-ireland.com/blog/?p=38>. Accessed 22nd April 2011.
- Irish Times* (2012). «Downturn Hits Tourist Numbers». February 17th.
- Julier, Alice P. (2013). *Eating Together: Food, Friendship, and Inequality*. Urbana: University of Illinois Press.
- Kaplan, Hillard & Michael Gurven (2005). «The Natural History of Human Food Sharing and Cooperation: A Review and a New Multi-Individual Approach to the Negotiation of Norms», in Herbert Gintis, Samuel Bowles, Robert Boyd & Ernst Fehr, eds., *Moral Sentiments and Material Interests: On the Foundations of Cooperation in Economic Life*. Cambridge, Ma.: MIT Press, pp. 75-113.
- Kockel, Ullrich & Máiréad Nic Craith, eds. (2007). *Cultural Heritages as Reflexive Traditions*. Basingstoke: Palgrave Macmillan.
- Levi-Strauss, Claude (1969). *The Elementary Structures of Kinship*. Boston,: Beacon Press.
- Marlowe, Frank W. (2004). «What Explains Hadza Food Sharing? Socioeconomic Aspects of Human Behavioral Ecology». *Research in Economic Anthropology*, 23: 69-88.
- Markwick, Marion (2001). «Marketing Myths and the Cultural Commodification of Ireland: Where the Grass is Always Greener». *Geography: Journal of the Geographical Association*, 86/1: 37-49.
- Matsumura, Keiichiro (2010). «Dynamics of Possession and Distribution: A Case Study of Rural Ethiopia». *Japanese Review of Cultural Anthropology*, 11: 125-143.
- Mauss, Marcel (2002 [1925]). *The Gift. The Form and Reason for Exchange in Archaic Societies*. London: Routledge Classics.
- McLean, Stuard (2004). *The Event and its Terrors. Ireland. Famine, Modernity*. Stanford, Ca.: Stanford University Press.
- Morris, Jan (2010). «On a Journey across Ireland». *Financial Times*, July 10th. Published electronically at: <http://www.ft.com/cms/s/2/0f5c7ffc-8ae8-11df-bead-00144feab49a.html>. Accessed 6th April 2016.

- Murdoch, Jonathan & Mara Miele, (2003). «Culinary Networks and Cultural Connections: a Conventions Perspective», in Alex Hughes and Suzanne Reimer, eds., *Geographies of Commodity Chains*. London: Pearson Education, pp. 102-119.
- O'Connor, Barbara & Michael Cronin (2003). *Irish Tourism: Image, Culture and Identity*. Dublin: Channel View Publications.
- O'Dowd, Anne (1981). *Meitheal: a study of co-operative labour in rural Ireland*. Baile Átha Cliath, Dublin: Comhairle Bhéaloideas Éireann.
- O'Toole, Fintan (1997). *The Ex-Isle of Erin: Images of a Global Ireland*. Dublin: New Island.
- Outka, Elizabeth (2009). *Consuming Traditions. Modernity, Modernism and the Commodified Authentic*. Oxford: Oxford University Press.
- Pitt-Rivers, Julian A. (1954 [1945]). *The People of the Sierra*. New York: Criterion Books.
- Pratt, Jeff (2007). «Food Values. The Local and the Authentic». *Critique of Anthropology*, 27/3: 285-300.
- Quinn, Bernadette (1994). «Images of Ireland in Europe: a Tourism Perspective», in Ullrich Kockel, ed., *Culture, Tourism and Development: the Case of Ireland*. Liverpool: Liverpool University Press, pp. 61-77.
- Sage, Colin (2003). «Social Embeddedness and Relations of Regard: Alternative 'Good Food' Networks in South West Ireland». *Journal of Rural Studies*, 19: 47-60.
- Sahlins, Marshall (1974). *Stone Age Economics*. Abingdon: Routledge.
- Salazar, Carles (1996). *A Sentimental Economy*. Oxford,:Berg.
- Schiefenhövel, Wulf (2014). «On The Human Ethology Of Food Sharing». *Anthropological Review*, 77/3: 355-370.
- Silk, Joan B. (2003). «Cooperation Without Counting: The Puzzle of Friendship», in Peter Hammerstein, ed., *The Genetic and Cultural Evolution of Cooperation*. Cambridge, Ma.: MIT Press, pp. 37-54.
- Sorge, Antonio (2009). «Hospitality, Friendship, and the Outsider in Hihgland Sardinia». *Journal of the Society for the Anthropology of Europe*, 9/1: 4-12.
- Urry, John (1990). *The Tourist Gaze: Leisure and Travel in Contemporary Societies*. London: Sage Publications.
- Whitehead, Harriet (2000). *Food Rules: Hunting, Sharing, and Tabooing Game in Papua New Guinea*. Ann Arbor: University of Michigan Press.
- Winterhalder, Bruce (1986). «Diet Choice, Risk, And Food Sharing In A Stochastic Environment». *Journal of Anthropological Archaeology*, 5: 369-392.

- Ziker, John & Michael Schnegg (2005). «Food Sharing at Meals: Kinship, Reciprocity, and Clustering in the Taimyr Autonomous Region, Northern Russia». *Human Nature* 16/2: 178-210.

Compartir alimentos en las sociedades medievales: usos y significados

María Luz Rodrigo-Estevean

REFLEXIONES DE PARTIDA

Desde el manejo cotidiano de fuentes escritas e iconográficas medievales,¹ una primera reflexión sobre el acto de compartir alimentos parte de los dos niveles de significado que, en lengua española, son reconocidos al vocablo «compartir».² Uno de los principales retablos góticos aragoneses, el de San Salvador en Ejea de los Caballeros, en Zaragoza, pintado por los prestigiosos artistas Blasco de Grañén y Martín de Soria entre 1454 y 1476, permite visualizar ambas acepciones del término. La tabla que narra el milagro de la multiplicación de los panes y los peces describe la práctica, muy afianzada en las sociedades tanto cristianas como judías e islámicas del Occidente medieval, del reparto y distribución de alimentos desde una perspectiva caritativa y/o asistencial. Otras dos tablas, las correspondientes a la Última Cena, en el banco del retablo, y a las Bodas de Caná, en el piso intermedio del cuerpo del retablo, ejemplifican la comensalidad, esto es, la participación de varios individuos en un mismo acto de comer, o, en otras palabras, el hecho de compartir la ingesta de alimentos en un mismo lugar y momento.³

1 Esta investigación se ha realizado en el marco del Grupo de Investigación *Bienestar y Capital Social* de la Universidad de Zaragoza y el Gobierno de Aragón y del proyecto del Plan Nacional I+D+I *Inquisición y sociedades urbanas* (HAR2012-34444) dirigido por el Dr. Cruselles, de la Universidad de Valencia.

2 En el *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia Española, «compartir» aparece con el significado de repartir, dividir, distribuir algo en partes y, en una segunda acepción, con el de participar en algo.

3 Para consultar la iconografía citada véase el catálogo *Joyas de un patrimonio*, Zaragoza, Diputación, 1990: 49, 58 y 80 (tablas del retablo del siglo xv de San Salvador, en Ejea,

Un segundo nivel de reflexión parte de la consideración de que cada colectivo humano ha compartido y comparte el alimento conforme a pautas de comportamiento culturalmente establecidas. En el universo mental de las sociedades medievales occidentales, las formas y significados de este compartir remiten a muy variados contextos y situaciones que no necesariamente son privativos del marco espacial y temporal estudiado. El acto de compartir es fruto de las dinámicas sociales y, a la par, se constituye en generador de relaciones sociales. Junto a la necesidad biológica de nutrirse, el ser humano satisface su necesidad de comunicación, de confraternización, de integración grupal. Hay, pues, muy diversos fines y propósitos en una acción, la de compartir mesa o alimentos, que puede ser voluntaria o constituirse en obligación, puede tener lugar en circunstancias ordinarias y cotidianas o definir prácticas extraordinarias, puede vincular a vivos y muertos o a conocidos y extraños y puede darse en la casa y fuera del ámbito espacial familiar y/o grupal, en el ocio y en el negocio, en lo devocional y en lo ocupacional...

Cada situación de las referidas cumple unas funciones económicas, sociales y simbólicas precisas y adquiere, de manera consciente o inconsciente para quienes participan en ella, significados concretos que permiten reforzar las sociabilidades grupales o intergrupales o que actúan como factor identitario de múltiples consecuencias.

El objetivo de este capítulo es, precisamente, presentar algunas de estas situaciones en un ámbito social y cultural muy definido, el Aragón bajomedieval, que permitan reflexionar sobre el valor relacional del acto de compartir. Para ello hemos utilizado la información procedente de fuentes escritas muy diversas —documentación pública y privada, legal, eclesiástica, narrativa, etcétera— y de testimonios iconográficos.

DE LA VOLUNTARIEDAD EN EL COMPARTIR

Discernir entre las actitudes espontáneas en el acto de compartir y las que no lo son constituye una tarea ciertamente compleja en sociedades, como las medievales, cuyas redes relaciones imbrican y superponen las esferas de lo público

Zaragoza); y Antoni Furió (2007), *Jaime I: entre la historia y la leyenda*. Alzira, Bromera: 52 (cena real del *Llibre dels feits*, ms. de 1343).

y de lo privado. La documentación notarial y procesal que los investigadores tenemos a nuestro alcance presenta a individuos, familiares o grupos ligados mutuamente por un flujo de dones y contradones en forma de alimentos y comidas que se comparten y que, aun constituyendo un acto volitivo, suelen exigir una reciprocidad inmediata o diferida.

Compartir cotidianamente: la mesa familiar

En el ámbito privado del hogar, el buen funcionamiento de las relaciones familiares queda evidenciado en un acto tan cotidiano como es la comida en común de los cónyuges, acompañados en su caso de los ascendientes y descendientes que viven bajo el mismo techo. Así, en las declaraciones judiciales que pretendían poner de manifiesto las estrechas relaciones entre personas, las alusiones a la cohabitación de cónyuges recalcan la situación vital de compartir una misma casa, dormir en una misma cama y, lo que ahora nos interesa, «comer y beber en una misma mesa». Y significativamente, cuando las relaciones matrimoniales se rompián, las cartas de separación especifican el compromiso de los cónyuges de dejar de compartir tabla y lecho. Por otro lado, en situaciones en que el adulterio se sospechaba, los testigos arguyen haber visto a los amantes comer y beber juntos, a solas, en una habitación.

En este mismo sentido, invitar reiteradamente a una persona a la casa y compartir la mesa para comer de unas mismas viandas y beber de un mismo vino, constituyó dentro de los esquemas culturales y simbólicos medievales un signo inequívoco de familiaridad, de amistad y, en definitiva, de relación cordial y de buena avenencia. Como se observa en otros ámbitos (Mauss, 1924), la mesa compartida entre individuos del mismo rango es un instrumento de relaciones personales, una expresión manifiesta de concordia e identidad dentro de la esfera de los vínculos subjetivos entre hombres y mujeres que se eligen mutuamente. Es decir, concierne únicamente a individuos y, en este sentido, no necesariamente es un acto que de modo consciente se use para reproducir las estructuras básicas de la sociedad (Rodrigo, 2004).

La información sobre estas relaciones metafamiliares que contienen los procesos judiciales incide en aquellas invitaciones, que por una u otra razón, fueron sospechosas de transgredir en algún grado las normas sociales imperantes. Se trata de testimonios y confesiones sobre comensalidad en el beber

y el comer que abogados y fiscales instrumentalizan en tres direcciones: para destacar las relaciones entre personas de diferente estatus, credo y condición, para poner en evidencia la camaradería entre maleantes y delincuentes y para ratificar la mala avenencia entre cónyuges o la existencia de relaciones amorosas ilícitas.⁴

Una situación de vínculos metafamiliares en torno a la mesa la encontramos, por ejemplo, en las relaciones entabladas entre los padres y tutores de niños serviciales y los dueños de las casas donde estos niños trabajan, logrando desdibujar posible diferencias de rango socioeconómico.⁵ Pero la actividad comensal en el nivel familiar y metafamiliar con más huella en los archivos aragoneses es, sin duda, la protagonizada por cristianos, judeoconversos y judíos. Antes de abordarla, apuntaré someramente el contexto general de las relaciones interconfesionales en las sociedades cristianas del Occidente medieval.

Mesas y comidas de judíos: una sociabilidad de alto riesgo

A partir del IV Concilio de Letrán (1215), la Iglesia Católica trató de reducir al máximo los contactos entre judíos y cristianos. A la prohibición de matrimonios mixtos y el veto a la contratación de trabajadores cristianos por parte de judíos, se sumaron otras directrices conciliares y sinodales que impedían comer con judíos, utilizar sirvientas y nodrizas hebreas o entablar relaciones sexuales interconfesionales, entre otras cuestiones (Aznar, 1982: 107-108). La pasividad civil ante estas conminaciones eclesiásticas se esfumó durante las crisis bajomedievales y el segregacionismo se tradujo en la aprobación de medidas discriminatorias tales como portar vestimentas identificativas, en el confinamiento en juderías perfectamente delimitadas en el plano urbano y en unas

⁴ Ejemplos de estos usos judiciales pueden encontrarse en Motis, García y Rodrigo (1994, p. 38, 133, 314 y 379), García-Herrero (1990, docs. 30, 75 y 83). García-Marsilla (1993, p. 169) recoge que el amor idílico de los recién casados se denominó «pa de noces» en tierras valencianas, en alusión a la convivencia armónica manifestada, entre otros aspectos, en ese acto de compartir comida que, hasta hoy, se inicia simbólicamente en el banquete nupcial.

⁵ Así, los padres de la niña Catalina Royz se reunían algunos domingos con la patrona de su hija, doña Guiomar de Fuenmayor, para comer juntos y compartir una colación de lujo (un ánsar) a fines del siglo xv (Rodrigo, 1996: 185).

políticas proselitistas que conminaron a las minorías étnico-religiosas a respetar las festividades cristianas y acudir a los sermones adoctrinadores de los frailes predicadores.⁶

En este marco entre la tolerancia y la persecución, los testimonios vertidos ante los tribunales inquisitoriales contienen abundantes referencias a comidas y a intercambios comestibles entre judíos y cristianos nuevos. En ambos casos, la acción de compartir mesa o de obsequiar implicaba cortesía, afabilidad, familiaridad, pero también complicidad en el supuesto de que los nuevos bautizados no hubiesen abandonado sus antiguas creencias judías.

Los hábitos y creencias más interiorizados y arraigados en las personas son fácilmente detectables en torno a la mesa. Y, en muchas ocasiones, el criptojudaimo bajomedieval afloró en cotidianos gestos y acciones comensales. Amparados en la privacidad de sus casas, los judeoconversos lograban orillar o ignorar completamente los comportamientos y pautas culturales cristianas. No cuidarse de las miradas curiosas —y, en ocasiones llenas de resentimiento— de sus sirvientes les ocasionó no pocos problemas. Sirva como ejemplo la declaración de García Pérez, que no dudaba en detallar ante un tribunal inquisitorial la extraña forma de actuar de quien había sido durante tres años, hacia 1460, su amo y maestro en el oficio de zurrador: antes de que nadie de la casa tomase asiento para comer y antes de que el pan y otros alimentos fuesen dispuestos sobre la mesa, el zurrador realizaba un extraño ritual con una taza de vino tinto, que bendecía murmurando una especie de oración y mojando en la taza un bocado de pan por tres veces para inmediatamente ingerirlo junto con el vino (Motis, García y Rodrigo 1994: 45).

Además de la bendición, compartir comida preparada y cocinada de manera ritual o beber vino *khaser* supusieron acciones que tampoco pasaban inadvertidas, constituyendo prácticas susceptibles de ser malinterpretadas y, en consecuencia, denunciables y punibles en los tribunales del Santo Oficio. Bien es cierto que hubo recursos legales para salir indemne de estas acusaciones. Así lo manifiesta la defensa de sí mismo que llevó a cabo un inteligente converso

6 Diversos fueros aragoneses inciden en alguno de estos aspectos. El promulgado por Jaime I en 1247 señala, por ejemplo, la obligatoriedad de judíos y sarracenos de acudir a escuchar los sermones adoctrinadores de arzobispos, obispos, frailes predicadores o menores (Savall y Penén 1886: 10a).

darocense, Bernat Remírez, en el proceso incoado contra él. Bernat pidió al tribunal que los testigos que lo hubiesen visto beber vino con judíos demostraran que aquel caldo era judaico —puesto que «muchos jodios beven vino de cristianos y lo compran de la taverna de los cristianos»— y que probasen, además, que lo había consumido por rito o ceremonia hebrea. También presentó como testigo de la defensa a Rabi Tedahias, un respetado judío que declaró ante el tribunal la mala costumbre de sus correligionarios de comprar vino cristiano o de beberlo en casa de cristianos, a pesar de ser pecado ingerir un vino no elaborado ni bendecido ni repartido de manera ritual. Asimismo, Tedahias testificó que, según la ley hebrea, los cristianos podían beber sin temor a pecar del vino elaborado por judíos cuando todavía no estaba bendecido (Rodrigo, 2014). Esta declaración exculpatoria no hubiera tenido validez un siglo antes, cuando en un momento de grave alteración de la convivencia en las juderías aragonesas, algunos municipios aprobaron ordenanzas muy explícitas sobre las diferencias alimentarias —y, por ende, identitarias— entre cristianos y judíos.⁷

Fuera del ámbito familiar, una de las situaciones más comunes que llevó comer conjuntamente era el camino. Los viandantes lo comparten todo, sin tener en cuenta su pertenencia a credos diferentes. Así queda de manifiesto en los libros de cuentas de viajes y en algunos procesos de la Inquisición (Rodrigo, 1993). El juicio sustanciado ante el Santo Oficio de Zaragoza en 1490 contra Joan de Iniesta recoge el testimonio de numerosos judíos con los que treinta años atrás, había compartido camino, viandas y vino, comiendo en la misma mesa, presenciando el ritual judío de bendición de los alimentos, alojándose en mesones de judíos y durmiendo en una misma cama con ellos, hechos que el acusado confiesa ser ciertos y que eran, al margen de vulnerar las prescripciones interconfesionales, comportamientos habituales en la sociabilidad viajera.⁸

7 Motis, García y Rodrigo (1994: 154, 163 y 235).. Ya en 1283, el infante Alfonso daba instrucciones al zalm Medina de Zaragoza para no confiscar el vino que los vecinos cristianos compraban a los judíos de la ciudad (Canellas, 1975, doc. 299).. Y el concejo de Huesca, ante lo que debía ser un hábito generalizado entre la población de la ciudad a fines del siglo XIV, pregonaba la prohibición de comprar «vino de judíos» bajo multa de 60 sueldos o 60 días de cárcel (Iranzo, 2008: doc. 53).

8 Rodrigo (1996). Cito literalmente algunas declaraciones de este proceso: «E que comieron todos juntos dos días que estuvieron allá, pan e carne e vino e todo lo que les fazía menester, y esto a una mesa juntamente e de unas viandas, e estava presente a la

Los obsequios comestibles entre judíos, musulmanes y cristianos mantienen viva una relación personal, pero, sobre todo, forman parte de rituales, de estructuras mentales, de un *modus vivendi* del que participaba el receptor al admitirlas. Este regalo solía hacerse en el transcurso de fiestas religiosas caracterizadas, precisamente, por la ingesta de alimentos específicos de difícil adquisición en el mercado cristiano —pan cotazo o cenceño, carne de animales degollados ritualmente y vino judaico— o cuyas formas de elaboración y consumo remitían inequívocamente a prácticas culturales no cristianas. La intencionalidad de esta acción voluntaria resulta muy evidente: enviar a antiguos correligionarios platos de cañamones, almendras y garbanzos turrados, escudillas con hamín y ollas de *arrucaques*⁹ significa obsequiar viandas elaboradas que llevan consigo una parte del ser y de la identidad de quien las elabora y dona (Rodríguez, 2004). Son viandas que transmiten a sus recipientes la generosidad del donante pero también esa complicidad, esa relación mágica existente entre el objeto y su propietario puesta de manifiesto por algunos estudiosos (Guriévich, 1990: 31). Además, aceptar estos obsequios comestibles requería un contradon perfectamente establecido por el arbitrario cultural: los cristianos agasajados enviaban a sus amigos y parientes judíos otros comestibles con significado simbólico dentro del universo mental hebreo.¹⁰

Compartir en lo extraordinario: convites y banquetes

El ámbito íntimo y familiar de la mesa y de la casa se abre hacia el exterior con ocasión de conmemoraciones privadas cuya repercusión social trasciende más allá del grupo de parentesco. Y cuanto más numeroso es el colectivo partici-

bendición judayca de la mesa, e dormían todos en una cama» (f. 9v.); «E llegando tarde, a media noche, en Cornago fue a posar con el dicho jodio a casa de otro jodio, e cenó aquella noche con los dichos dos jodios que con él yba, huevos y queso judayco y figos, e bevió del bino judiego a una mesa juntamente con ellos» (f. 14v.).

- 9 El *hamín* es un potaje de carne cocida con garbanzos, huevos y berzas. Los *arrucaques* son definidos en los propios procesos inquisitoriales como rollos de carne amasada, con «muchas cosas e salsas» (Motis, Díaz, Pascual y Sánchez, 1995).
- 10 Nos basamos, entre otros, en los testimonios inquisitoriales publicados por Motis, García y Rodríguez (1994). El contradon de lechugas y su ingestión el último día de la pascua judía de la *pessah* marca el final de la tristeza simbolizada en días anteriores por el consumo de pan sin levadura y apio.

pante en las colaciones de estas celebraciones, más se afianza y se reafirma la función social de las comidas conjuntas. Los convites que celebran el ciclo de la vida —nacimiento, matrimonio y, sobre todo, defunción— actúan como instrumento fundamental en la consolidación de solidaridades interpersonales e intergrupales y permiten, además, que el recuerdo de lo conmemorado actúe como jalón temporal en la memoria del colectivo participante. Se trata de una vía de compartir la mesa que se encuadra dentro de los comportamientos voluntarios de generosidad. Una generosidad que conduce a la hospitalidad, que refuerza lazos de amistad, que genera reciprocidad y que traslada fuera del ámbito familiar las relaciones forjadas en su seno. Dentro del universo mental medieval, esta manera de desarrollar sociabilidades es percibida como un elemento básico para lograr la concordia ciudadana. Así lo señalan intelectuales y tratadistas como Eiximenis, quien aboga por la participación conjunta de la élites urbanas en convites privados en aras a la consecución de esa paz social.¹¹

Las fuentes documentales analizadas posibilitan la caracterización y seguimiento de las prácticas más comunes de convite y obsequio comestibles en las sociedades aragonesas medievales. Entre los ejemplos más notables en torno al nacimiento, queda constatada la costumbre de agasajar con capones y gallinas a las madres recién paridas, práctica social que era correspondida en los días posteriores al parto con una comida ofrecida tras la ceremonia del bautizo a base de carne, pan y vino. En el caso de las minorías étnicas, los rituales de circuncisión y hadas asociados con el momento del nacimiento se cerraban con un ágape de tortas, dulces, confites y melados distribuidos entre los familiares y amigos que se reunían para festejar no sólo el acontecimiento del alumbramiento sino, ante todo, la aceptación dentro del grupo del nuevo vástagos.¹²

En los actos nupciales, el banquete constituye un elemento indispensable para consolidar viejos y nuevos lazos familiares y, a la par, permite la

¹¹ En el *Dotzè del Crestà*, II, caps. LXXXV y LXXXVI.

¹² La documentación archivística e iconográfica recoge la costumbre de «estrenar a la parida» con reconstituyentes caldos de gallina, capones, torrijas y otros comestibles (Rodrigo y Hernando, 2013; García Herrero, 1990: I, 52; Motis, Díaz, Pascual y Sánchez, 1995: 226-227). Los contratos de arriendo de las carnicerías estipulan multas para los particulares que degüellen en sus casas carneros, cabrones u ovejas para convidar a otros si no es por razón de «bodas o misa nueva o algun defuncto o babtiço» (Archivo Municipal de Daroca, Actas 1472, f. 143v).

afirmación del nivel social que uno posee o al que aspira. Ofrecer grandes cantidades de alimentos de buena calidad, apetecibles y adecuados a la categoría social de los convidados formó parte, al igual que en otros espacios culturales y temporales, de una voluntad de ostentación y prodigalidad, de un ejercicio de poder, de una cultura del derroche propiciatorio. Derroche que las autoridades reales y locales de las últimas centurias medievales pretendieron controlar con la promulgación de estatutos, ordenanzas y leyes suntuarias. La limitación de los días de duración de bodas y tornabodas y del número de invitados, las prohibiciones de ofrecer en el menú nupcial aves, más de dos variedades de carne, confites u otros alimentos de calidad y la restricción de intercambios de dones y regalos entre los invitados fueron, entre otras, medidas establecidas para controlar el consumo privado de las sociedades bajomedievales en los festejos nupciales.¹³ De este modo, la tradición comienza a reescribirse mediante la aplicación de normas legales que redefinen los propósitos, circunstancias, características y límites de estos modos de compartir alimentos. No en vano nuestras investigaciones se circunscriben a un marco sociopolítico caracterizado por el afán de regulación y control de comportamientos privados cotidianos y a una época en la que la *cultura del hambre* —como Montanari (1993: 98) califica a las centurias medievales con periódicas carestías y crisis de subsistencia—, generó en determinados momentos comportamientos de ostentación y derroche en las ofertas alimentarias.

Así pues, la mesa reúne en la cotidianidad a los miembros de la unidad familiar y posibilita en los días de júbilo congregarse y compartir con parientes, vecinos, parroquianos y gentes del universo laboral. Pero también va a servir como instrumento relacional en los días de defunción y en otras conmemoraciones y recordatorios fúnebres de larga tradición y pervivencia. En este sentido podría afirmarse que la comida no sólo la comparten los vivos sino que también el individuo la comparte desde su propia muerte, a través de su última voluntad que, expresada verbalmente o por escrito, es cumplida por los vivos.

¹³ Normativas de este tipo proliferaron en las postrimerías del Medievo dentro y fuera del territorio aragonés. Sirvan de referencia los ejemplos para Valencia, Barcelona y Aragón y otros espacios peninsulares y europeos recogidos por García Marsilla (1993: 268), Vinyoles (1976: 101; 1985: 166), García Herrero (1990: I, 237-238) y San Vicente (1988: I, doc. 6). Más adelante incidimos en esta cuestión.

Tras el óbito del ser querido resulta preciso que los familiares y allegados reconstruyan la cohesión grupal. Ampliamente referenciados en la historiografía del Occidente medieval, los *convivia defunctorum* constituyen en el Aragón de los siglos XIV y XV una práctica arraigada entre todos los estamentos sociales.¹⁴ Las cláusulas testamentarias se hacen eco de la reunión de gentes de diverso tipo y condición para participar conjuntamente no sólo en rezos y misas por el alma del difunto sino también en la ingesta de un yantar, de un obsequio comestible compartido cuyas características vienen marcadas por la costumbre y son detalladas, en no pocas ocasiones, por la expresa voluntad de la persona fallecida. A partir del concilio de Coyanza de 1055, el banquete funerario ya aúna un triple valor que se perpetuará durante todo el período medieval: desarrolla una función ritual específica, que revela el impacto de la muerte en el seno de la comunidad; consolida la dimensión social y religiosa de alimentar a pobres y desfavorecidos; y mantiene esos lazos de conexión que comprometen a vivos y muertos en el intento de favorecer la salvación espiritual de unos y otros (Guiance, 1998: 37-42).

Sufragado por los bienes del difunto, el yantar funerario desempeña la misión de cohesionar y reestructurar el grupo familiar tras la desaparición de uno de sus miembros. La costumbre de compartir esta comida —compuesta de pan, vino y guiso de carnero o, en día de abstinencia, pescado— se mantuvo hasta los albores del siglo XVI en los ámbitos rurales de Aragón, siendo sustituida a lo largo del Cuatrocientos en los marcos urbanos por limosnas en dinero o ropas.¹⁵ Esta sustitución puede deberse a la progresiva institucionalización y mercantilización de las relaciones interpersonales en las sociedades urbanas o quizás, al mayor interés existente en el mundo rural por consolidar la posición

¹⁴ En la 25th ICAF Conference Food and Ritual celebrada en el Monasterio de Barsana, Rumanía, en 2007 centré mi atención en estas cuestiones en la ponencia titulada *Funeral meals and feasts. Rite, society and death (14th-15th centuries)*, compilando los resultados de mis investigaciones sobre testamentos aragoneses (2002), sobre obsequios comestibles (2004) y sobre sociabilidades en torno a la muerte (2010) tanto en el ámbito aragonés como en el peninsular y europeo.

¹⁵ Los banquetes fúnebres siguieron cosechando en el siglo XV continuas desaprobaciones en sínodos y visitas pastorales por ser un ejemplo paradigmático de supervivencia de antiguas costumbres; quizás por ello los testamentos urbanos apenas dicen nada de una práctica que la Iglesia no ve con buenos ojos.

social y expresar de manera más evidente las desigualdades entre anfitriones e invitados.

Estos yantares —también citados como pitanzas, comidas, refrigerios, refecciones, *taulas*, *poránimas* o caridades— tenían lugar el día de la defunción del testador en la propia casa mortuoria y sus destinatarios eran muy variados. La invitación implica al grupo familiar y de amistades pero también queda documentada la inclusión del clero oficiante del funeral, de los hermanos cofrades, de los pobres vergonzantes y de otras personas que de un modo u otro participan en los actos mortuorios. En unos casos las comidas se celebran en la intimidad familiar; otras veces los testadores ordenan a sus albaceas que «den pan, vino e carne, con todo lo que será menester, a puerta abierta», es decir, a todos cuantos quisieran acudir a la casa; y en otros casos, se constata que únicamente participa en la comida un determinado colectivo social.¹⁶

La transformación del discurso ideológico de la Iglesia —que evolucionó desde la prohibición de los banquetes a su tolerancia y regulación— dio nuevos pasos en los siglos bajomedievales. Poco éxito parece que tuvo el intento de distanciamiento mundial del clero propugnado en los siglos XI y XII y son pocos, por ejemplo, los testadores que indican que el clero tenga su pitanza en un lugar y mesa diferente a la compartida por el resto de los colectivos participantes. Y no resulta fácil valorar la efectividad de medidas sinodales que restringen las comidas fúnebres en lugares sacros, considerándose como tales no sólo las iglesias y ermitas sino también sus cementerios anejos. O las condenas de las desmesuras y de los excesos económicos que estos convites fúnebres llevaron aparejados al convertirse en un verdadero acto social, en una obligación más para quienes tienen —o aparentan tener— y mantienen un determinado estatus social.¹⁷

¹⁶ Rodrigo, 2002: refs. 367, 57 y 98. En el norte de Aragón, algunos aldeanos también limitan el banquete siendo invitados exclusivamente los clérigos que acuden a la casa; no obstante, lo habitual fue compartir también la mesa con quienes asumían tareas como lavar y amortajar el cadáver, participar en el velatorio y preparar la fosa (Rodrigo, 2002, refs. 198, 30, 177, 176 y 9). Véase en este mismo volumen el capítulo de R. Ávila, M. Tena y M. Ocegueda sobre las pervivencias de estas prácticas culturales en las sociedades rurales del México contemporáneo, o el elaborado por Vito Teti sobre las sociedades calabresas.

¹⁷ Guiance (1998) repasa las restricciones de espacios y las condenas de actos deshonestos

DE LA OBLIGACIÓN DE COMPARTIR ALIMENTOS

Estas últimas consideraciones trasmiten que no siempre es un hecho voluntario y placentero el compartir la mesa sino que también entra en juego una obligatoriedad determinada por convencionalismos culturales de muy variado tipo.

De agasajo voluntario entre individuos que se eligen mutuamente, el arbitrario cultural transformó el don comestible en un comportamiento obligado. En los festejos privados que acabamos de analizar, la propia sociedad exigía despilfarros excesivos que podían conllevar la ruina económica del individuo y su grupo familiar tanto en banquetes nupciales como fúnebres. Y en este mismo sentido hay que entender también la temprana regulación de los convites festivos ofrecidos por los clérigos misacantanos a sus compañeros. Las «misa nuevas», al igual que las bodas, eran calificadas en las postimerías medievales como espectáculos de «grandes placeres mundanos». Pero ya en el siglo XII hay regulaciones de las pitanzas exigidas socialmente a los clérigos que promovían al diaconado o al sacerdocio.¹⁸

Las acciones caritativas de repartir comida entre pobres y necesitados constituyen una de las obligaciones morales más comunes y extendidas en las sociedades medievales al ser un elemento básico para lograr la salvación espiritual tanto en el cristianismo como en el islamismo y el judaísmo. Para salvaguardar el cumplimiento del derecho natural familiar, la legislación aragonesa reforzó la obligación de alimentar tanto a progenitores como a hijos cuando no se podían valer por sí mismos (Rodrigo y Sánchez, 2006). Por otro lado,

en los banquetes funerarios, aprobadas en los sínodos de Ávila (1481), Salamanca (1497) o Plasencia (1499). En la misma época, algunas comunidades conventuales apuestan por la privación de deleites gustativos en banquetes fúnebres como signo de luto y dolor: así se documenta en el convento de la Puridad de Valencia (García-Marsilla, 1993).

¹⁸ La documentación inquisitorial priva a los sentenciados por el Santo Oficio de cualquier participación tanto en bodas como en misas nuevas (Motis, García y Rodrigo, 1994: 639, 687). En una sociedad en la que en torno al 10-12% de la población forma parte del estamento eclesiástico, el fuero de Daroca (Agudo, 1992: §45) regula: «Si algún clérigo es promovido al diaconado o sacerdocio, cuando quiera cantar su primer evangelio o su primera misa, dé a sus compañeros, en el día del sábado X sueldos por la pitanza y no más. Y el domingo reciba toda la ofrenda y les dé de comer espléndidamente. Y luego nada más le puedan pedir contra su voluntad».

el proceso de institucionalización de limosnas destinadas a la manutención de huérfanos, viudas y otros necesitados va a encontrar un buen cauce de desarrollo en las acciones de gobiernos locales y parroquias en un período en que la crisis económica afectó de lleno a los sectores sociales más vulnerables (Rodrigo, 1995). En los legados testamentarios, como ocurre con el resto de donativos y acciones piadosas, la distribución de alimentos se convirtió para los miembros de las élites en un elemento generador de prestigio y de reconocimiento social en el más acá y de méritos espirituales en el más allá (Rodrigo, 2002).

En la esfera pública, la información municipal refleja el establecimiento de vínculos relationales mediante el obsequio comestible a representantes políticos, colaboradores concejiles, colectivos urbanos y particulares —dentro de lo que el lenguaje actual denomina «gastos de protocolo y representación» y «comisiones»— que pueden instrumentalizarse como directos o solapados sobornos.

Con la oferta de comestibles a funcionarios de la administración civil y eclesiástica, miembros de la realeza y otras visitas ilustres, las instituciones locales persiguieron objetivos muy diversos que contribuyeron a acentuar o suavizar las desigualdades entre anfitriones e invitados. Por lo general, la desmesura en el obsequio de abundantes y apreciados manjares constituía un excelente medio para manifestar el poderío territorial ante personas ajenas al ámbito local. Además de ser expresión de respeto, obediencia, sumisión, agradecimiento u obligada recepción, el acto de ofrecer un ágape a los máximos representantes del Reino sirvió de súplica para obtener gracias y prerrogativas y también de agasajo para ganar una reputación, granjearse voluntades, gozar de influencia en las altas esferas políticas y, en definitiva, para crear cauces de comunicación e intercambio con reyes y príncipes, altos eclesiásticos, gobernadores, bailes, tesoreros, embajadores, representantes aldeanos, diputados ciudadanos... según los dictados de las reglas sociales vigentes.

Uno de los alimentos fundamentales en este tipo de comportamientos es el vino, que recupera así ese sentido cristiano de bebida de alianza, de pacto entre individuos, grupos o instituciones. Formaba siempre parte de los alimentos ofrecidos por los gobiernos locales a fin de honrar a sus visitas ilustres, mostrar su honor y prestigio como anfitriones y mantener su posición en el juego político del reino. Pero también, como señalan algunos estudiosos, el vino fue un componente básico del sistema de sobornos, adulaciones o patrocinios de

aquellos a quienes se consideró útil honrar, ya sean oficiales reales, representantes del alto clero, embajadores de otros territorios, príncipes o el propio rey.¹⁹

En el marco de las relaciones feudales articuladoras de las sociedades medievales, los testimonios narrativos reflejan con claridad la obligatoriedad feudovasallática de compartir alimentos. El *Llibre dels Feits* del rey Jaime I de Aragón es una autobiografía redactada por el propio monarca aragonés. Sus contenidos permiten conocer, entre otros muchos aspectos institucionales y políticos del siglo XIII, los deberes y obligaciones feudales en relación con los alimentos.²⁰ En distintos parajes, el relato hace hincapié en la labor del rey de conseguir los alimentos y la intendencia necesaria para avituallar a sus nobles caballeros durante las empresas de conquista militar.²¹

Estos alimentos eran comprados con erario real o podían ser pedidos a los súbditos: en el avituallamiento en 1237 para asaltar El Puig, el rey pide que Daroca y sus aldeas aportasen mil mulas cargadas de comestibles y posteriormente exige lo mismo a Teruel y sus aldeas (§219). En 1233, las buenas relaciones del rey con sus más fieles caballeros se plasma en la descripción del acto de compartir y consumir los animales cazados conjuntamente: «Entre jabalíes, grullas y perdices nos abastecíamos de carne veinte caballeros, sin contar los otros oficiales que estaban allí» (§186).

Al igual que algunos libros de cuentas de los hostales reales, la crónica de Jaime I también testimonia detalladamente con quiénes negociaban los reyes mediante comidas. La reunión de ciudadanos y burgueses catalanes con Jaime I en 1228 en la llamada cena de Tarragona —representada en un manuscrito del siglo XIV con el rey en una mesa y sus súbditos en otra, posibilitó el acuerdo para iniciar las campañas de conquista de Mallorca (§47). Y numero-

¹⁹ Resulta muy interesante el aprecio del vino como elemento de agasajo y soborno en el norte europeo en el estudio de Boone (1988) Remito también al trabajo ya citado sobre la cultura del obsequio comestible en Aragón (Rodrigo, 2004).

²⁰ Las referencias citadas a continuación corresponden a la edición traducida de editorial Gredos (2003).

²¹ En la fallida convocatoria de Teruel hacia 1227 para iniciar las campañas contra Valencia, el rey y sus fieles deben consumir la provisión de alimentos hecha para los nobles que no acudieron: §25: «Por culpa de ellos tuvimos que comernos los alimentos que habíamos almacenado para introducirnos en el territorio de los moros». En 1236, en Burriana el rey compró pan, vino, avena y carneros «para la ración de los ricohombres, el maestre y el obispo» (§201).

sos pactos para la entrega pacífica de fortalezas musulmanas también tuvieron como escenario una comida compartida entre el rey cristiano y los dirigentes islámicos, con un menú a base de carnero y gallinas en el que no faltaba el vino,²² un elemento de consumo común entre los musulmanes peninsulares a pesar de las prescripciones religiosas (De Castro, 1996b). Las normas dietéticas islámicas, bien conocidas en el ámbito cristiano, fueron siempre un referente básico en la planificación de comidas ofrecidas en cualquier negociación, como muestran, por ejemplo, las disposiciones sobre animales vivos y su degüello o la previsión de utilizar ollas nuevas sin sabor a cerdo a la hora de recibir Jaime I a los representantes musulmanes a fines de 1265.²³

Así pues, en el marco de las relaciones feudovasalláticas y las acciones militares y diplomáticas, compartir la mesa se perfila como un elemento inherente al ejercicio profesional del príncipe y del guerrero que permite, además, expresar la jerarquización y heterogeneidad de las sociedades estudiadas.

COMPARTIR NEGOCIOS, COMPARTIR TRABAJO, COMPARTIR ALIMENTOS

Dejando a un lado a guerreros y a eclesiásticos, oficios que implicaban una preeminencia social y el disfrute de privilegios jurídicos y fiscales, el mundo laboral urbano comenzó a estructurarse a partir del siglo XIII en corporaciones de oficio que regulaban tanto las actividades y condiciones laborales como las relaciones entre sus agremiados.

²² En el pacto para la entrega de Uxó, hacia 1238: §250 «Al día siguiente hicimos llevar cinco carneros y veinte gallinas y, con nuestro pan y nuestro vino nos fuimos a la torre mediera, tal y como habíamos prometido a los de Uxó. Al cabo de un rato de estar allí, ellos vinieron. Nos les habíamos reservado, para que comiesen con Nos, dos carneros vivos y cinco gallinas. No quisimos hablar con ellos en cuanto llegaron sino hasta que hubieran comido, pues estaríamos de mejor humor tras comer y haber bebido vino».

²³ §436: [...] «hicimos tapizar nuestra casa con ricas colgaduras y dispusimos cómodos asientos así como mandamos que tuviesen preparadas gallinas vivas, carneros y cabritos, para hacerlos traer en cuanto llegasen y estuviesen con nosotros». Y §438: «Mientras, habían degollado los cabritos y las gallinas, pero ellos dijeron que no querían comer con Nos. Nos insistimos en que se quedasen a comer aquí, pues haríamos usar ollas nuevas para cocer la carne [...].».

Las obligaciones económicas con los aprendices y serviciales que entraban a vivir bajo el mismo techo de quien los contrataba comprendían la provisión del suficiente y adecuado sustento. El compromiso del empleador consistía en proporcionar el alimento, ropa y calzado necesarios para los serviciales de acuerdo con su condición de mozos de servicio o aprendices. Algunos contratos especifican lo que se entendía, desde la costumbre y el derecho consuetudinario, bajo la expresión «dar de comer y beber suficientemente»: que el trabajador recibiese en la mesa de su señor las cantidades diarias de pan y vino necesarias para su sustento.²⁴

Las ordenanzas de funcionamiento interno de las corporaciones de oficio contienen interesantes referencias sobre las comidas anuales de los asociados. Realizadas con motivo de la festividad del santo patrón, estas colaciones conjuntas poseen una función social muy concreta al mostrar, en un mismo espacio y momento, los rangos y diferencias existentes entre compañeros de profesión o de devoción. Los avatares anuales de cada miembro se dan cita a la hora de la comida de hermandad (García-Marsilla, 1993: 170). Por ejemplo, son relegados de la mesa quienes han cometido infracciones graves; se sirven distintos alimentos y raciones a los participantes según su cargo dentro de la asociación; se permite —o no— la incorporación al festín de cónyuges, aprendices, asalariados, viudas, huérfanos...

La publicación de una amplia colección de ordenanzas de corporaciones de oficio aragonesas (Falcón, 1998), posibilita el conocimiento del significado y función de las comidas de hermandad. Paso a referir una selección de este tipo de disposiciones reguladoras. La cofradía de mercaderes y boticarios de Calatayud dispone en 1429 (doc. 127) que la víspera de la Inmaculada Concepción, los mayordomos den colación únicamente a aquellos cofrades y religiosos que acudan a oír vísperas. Desde mitad del siglo xv, los sastres, juboneros y calceteros de Zaragoza se congregaban el día de San Antón para realizar su pitanza anual (doc. 140); la asistencia a esta comida era obligatoria para todos asociados salvo enfermedad u otra causa de fuerza mayor; todos los cofrades debían llegar puntuales a la bendición de la mesa y estaban obligados a comer juntos guardando silencio; la asociación no costeaba la comida de hijos, mozos

²⁴ En ocasiones, la documentación es muy explícita: «que seades tenido dar a mí comer, bever de vuestro pan e vino a vuestra taula» (Falcón 1998: doc. ix).

de servicio u otras personas pero cada miembro tenía potestad para invitar a quien quisiese asumiendo los gastos de cada colación extra. En el caso de los plateros de Zaragoza, sus estatutos de 1420 (doc. 118) apuntan que el día de San Eloy los mayordomos y varios cofrades debían encargarse «de fazer guisar de comer a los confrayres que venir hi querran a mession de aquellos». Los asociados que no quisieran participar debían pagar el «sitio», un total de 26 sueldos anuales destinados a limosna; además, los frailes del monasterio del Carmen, sede de la cofradía, veían compensados su trabajos con una pitanza ese mismo día; el documento especifica el gasto alimentario total que debía realizase: tres piernas y tres espaldas de carnero, dos cántaros de vino y dos sueldos de pan. La reforma de estos estatutos en 1443 (doc. 144) sigue manteniendo un *convivium* de pan, vino tinto y blanco, carnero y perdices cocinadas en ollas de tierra. Algo distinto es el «yantar e convit» que la cofradía de Santo Tomás de Zaragoza cita en el primer capítulo de sus ordenanzas de 1450 (doc. 164): cualquier nuevo corredor que ingrese en la cofradía tenía que ofrecer un convite al resto de los compañeros de oficio; además, los mayordomos de esta cofradía debían dar de comer el día de Santo Tomás a todos los asociados en un *convivio* comunal.²⁵

En el funcionamiento de las instituciones municipales también se observa, a través de los registros contables, cierto carácter corporativo en el reparto de ágapes y alimentos de diverso tipo y variada enjundia destinados a los trabajadores contratados por el erario público, generalmente con la intención de reconocer su buen hacer en el regimiento y administración de la localidad (Rodrigo, 2004). Tareas como la visita de los términos concejiles para comprobar el estado de lindes y mojones, el balance y cierre del ejercicio económico anual, el arriendo de los bienes de propios o la renovación y jura de cargos concejiles se concluían con energéticas colaciones de pan, vino, fruta, frutos secos, confites y dulces, sufragadas por las arcas municipales y consumidas en común

²⁵ Otra asociación, la de los «justadores» —caballeros que realizaban concursos de justas— estipulaba en 1457 la asistencia voluntaria a la comida anual de hermandad que tenía lugar tras la fiesta de San Jorge en casa de uno de los mayordomos (doc. 176). Por su parte los ganaderos de Zaragoza, integrados en la cofradía de San Simón y Judas, tenían libertad para decidir sobre la celebración o no de una comida de hermandad anual. En caso de acordar hacer la colación, concretaban el día y las viandas a comer, derivando cualquier alimento sobrante hacia los pobres y el Hospital de Gracia; y se prohibía que los cofrades llevasen al festín a sus hijos y servidores (doc. 277).

por el grupo convidado. Similares convites recibían los trabajadores eventuales y aquéllos con salarios más bajos: las cuadrillas de albañiles obsequiadas al finalizar la obra pública encargada, los nuncios y pregoneros compensados por su trabajo extraordinario en ferias o subastas, los abogados, diputados y técnicos requeridos de forma puntual para intervenir en determinados negocios, los músicos, juglares y participantes en actos festivos...

La función inmediata de estos agasajos comestibles es, ante todo, fisiológica: ayudan a reponer fuerzas tras la ejecución de tareas que requieren mayor desgaste físico y mental de lo habitual. Pero sobre todo, a través de esta generosidad alimentaria que provoca sentimientos de confianza, lealtad, estímulo, agradecimiento y alegría, los municipios lograron reafirmar el poder y la posición jerárquica de la élite gobernante en el entramado institucional y social de la localidad.

Finalmente quiero hacer mención de otro compartir alimentos cuya existencia se constata, sobre todo, en el seno de las comunidades rurales, con una larga pervivencia. La documentación aragonesa designa con el nombre de alifara o *aliala* a la comida pagada por el vendedor tras acordar la transmisión de una propiedad inmueble. El deber consuetudinario de dar esta comida hizo que algunos fueros locales de la Extremadura aragonesa regulasen, a lo largo del siglo XII, los alimentos que se debían ofertar o el número mínimo de testigos invitados al agasajo.²⁶ Estos yantares servían para reafirmar en la memoria de los presentes el negocio jurídico realizado y constituyan un gesto de aprobación y respaldo de la transacción por parte de comensales de muy diversa condición y estatus social y, por extensión, de toda la comunidad (Laliena, 1995). A pesar de su arraigo, parece que los cambios sociales, económicos y mentales de las últimas centurias medievales incidieron directamente sobre esta costumbre pues el reparto de comestibles fue sustituido por la entrega de dinero y apenas se referencia en la documentación tardomedieval aragonesa.

²⁶ El fuero de Cetina (§26) estipula que si la venta de bienes inmuebles supera la cantidad de 50 sueldos, el que vende tiene la obligación de dar a seis hombres un yantar de pan, vino y carne: «donet ad sex homines iantar pane et vino et carne»; el fuero de Calatayud obliga a corroborar este tipo de negocios con un yantar para cuatro hombres o dos sueldos de alifara (§40).

**LAS NORMAS DEL COMPARTIR:
EL PROTOCOLO EN LA MESA**

Los convites en general y, concretamente, el acto de compartir la mesa, son regulados con pulcritud a fines de la Edad Media con la intención de establecer los modos y formas de estas recepciones y con la finalidad de marcar pautas de comportamiento individuales consideradas de buen gusto. La iconografía gótica muestra un gran contraste con los arquetipos de ingesta colectiva medieval que preside el imaginario popular de nuestras sociedades actuales. Una visión tópica que incluso llega a ser recreada y comercializada en restaurantes con menús «medievales»: el reclamo para atraer al gran público consiste en ofertar un sinfín de copiosos platos y jarras con comida y vino que, amontados en mesas corridas, podrán ser consumidos con avidez y voracidad en un ambiente de total ausencia de modales comensales, de rudeza en el servicio y de un alto grado de ruido y bullicio atizado con músicas, cantos y espectáculos supuestamente medievales.

El estereotipo incide en que compartir la comida implica coparticipar del exceso, la ordinariez, lo grotesco e incluso lo violento.²⁷ Una concepción tópica que resulta diametralmente opuesta a la trasmitida por los documentos iconográficos y textuales bajomedievales. Estos testimonios son especialmente refinados a la hora de adecuar el escenario del convite y disponer las mesas y su servicio, muy atentos con la selección, preparación y elaboración de los alimentos, muy explícitos en cuanto a las argumentaciones religiosas y dietéticas sobre los excesos cuantitativos y cualitativos en el comer y beber, y marcadamente preocupados por la codificación de todos y cada uno de comportamientos comensales.²⁸

Las normas protocolarias que desgranan en sus obras tratadistas como Tannhäuser, John Russell, Bonvicino de la Riva o Eiximenis parten de la premisa de que el acto de comer conjuntamente genera una serie de cuestiones

²⁷ Martín-Cea (2010) realiza un comentario muy acertado a este respecto en la introducción a su trabajo sobre usos y costumbres sociales en torno a las comidas en la Castilla bajomedieval.

²⁸ García-Marsilla (1993), De Castro (1996) y Cruz (1997) desgranan las consideraciones médicas y morales procedentes de la tratadística y la cronística bajomedieval, en especial la de los ámbitos geográficos de las coronas de Castilla y Aragón.

cuya regulación es necesaria para evitar males de todo tipo. Junto a la valoración que tratados y regímenes de salud hacen de la sobriedad, la templanza y las buenas costumbres en la mesa, los recetarios y tratados de cocina tardomedievales y las ordenanzas reales aportan abundantes referencias a las preferencias alimentarias de los *gourmets*. Unas y otras informaciones permiten reflexionar sobre cuestiones de la comensalidad básicas para comprender el fenómeno en toda su amplitud. Entre estas cuestiones destacan: la búsqueda de preeminencia social a través de nuevos manjares, de nuevas combinaciones de sabores o de nuevos modos culinarios; el cosmopolitismo de la gastronomía y de los grandes profesionales de la cocina; la imposición entre las élites de una educación y cultura gastronómica basada en un dilatado aprendizaje de comportamientos en la mesa. Así, las nuevas convenciones del agasajo comensal implicaban, por ejemplo, una cuidada selección de productos y elaboraciones, un adecuado servicio de mesa, una correcta distribución de los comensales de acuerdo a su rango social y una puesta en escena en muchas ocasiones espectacular por parte del anfitrión; y, por parte de los invitados, la aplicación práctica de unos refinados conocimientos para realizar una acertada elección de los platos a consumir adecuando los cánones de las convenciones sociales de cada momento y lugar a los gustos personales.²⁹

Ni todo tiempo ni todo lugar fueron aptos para realizar colaciones. Los horarios de comidas se ajustaron a los ritmos diarios —entre dos y cuatro colaciones—, semanales —con días de ayuno, abstinencia y consumo cárnico—, estacionales —producción agrícola, ganadera, cinegética— y anuales —tiempos litúrgicos de cuaresma, adviento, navidad—. Y se modificaban de acuerdo a las condiciones de edad, salud y enfermedad de cada persona. Por otra parte, salvo en el caso de hogares burgueses y señoriales, las viviendas medievales no contaron con estancias destinadas a comedor ni con mesas estables, sillas de uso individual o excesivos manteles y piezas de vajilla, tal y como refieren los inventarios de bienes al citar mesas «levantadizas», de pies desmontables, asientos corridos y los elementos más básicos del menaje de mesa y de cocina. Hubo, pues, una relación directa entre la categoría socioeconómica del individuo y la

²⁹ Uno de los mejores ejemplos documentados tiene lugar en la corte ducal de Borgoña con motivo del muy estudiado banquete del faisán. Una de las últimas publicaciones al respecto es la de Caron (2010).

delimitación del espacio destinado a comer, su amueblado y sus piezas de vajilla (Rodrigo, 1999).

Compartir la mesa implicó compartir el plato. El carácter relacional de la comida en común se refuerza, precisamente, al no haber un plato para cada comensal y generarse la necesidad de compartirlo y de ofrecer manjares como símbolo de amistad y deferencia, respetando, eso sí, las categorías sociales y las diferencias de edad. La invisible barrera que el uso de plato individual levanta entre comensales no se impuso hasta los siglos modernos (Elias, 1973: 173-183). Otros códigos de etiqueta como aceptar el lugar asignado en la mesa, mostrar templanza en el comer, beber y hablar o limitar ruidos, gestos y acciones que pudiesen provocar desagrado o malestar al resto de comensales (Eiximenis, 1977: §33-37) contribuyeron también a reafirmar, a través de un acto tan cotidiano como el comer, el sistema de relaciones desiguales existentes en la sociedad bajomedieval.

Lo que explica la proliferación de estas normas comensales es la necesidad de las élites tradicionales de usar la complejización de los comportamientos como elemento de distinción y de distanciamiento de otros sectores sociales en un período de gran movilidad social producto del desarrollo de nuevas formas económicas y del progreso material.

El análisis que acabamos de presentar lleva a la conclusión de que compartir mesa en las sociedades bajomedievales, más allá de ser un modo de *convivio* y comprender formas muy diversas, constituye un signo de integración en un colectivo rígidamente jerarquizado donde reinan unas reglas y convenciones y donde la complejidad de comportamientos comensales contrasta en grado superlativo con la simpleza de los estereotipos sobre la «comida medieval» vivientes en nuestro siglo xxi.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agudo Romeo, Ma. Mar (1992). *El fuero de Daroca*. Zaragoza: IFC.
- Aznar Gil, Federico R. (1982). *Concilios provinciales y sínodos de Zaragoza de 1215 a 1563*. Zaragoza: CAI.
- Boone, Marc (1988). «Dons et pots-de-vin, aspects de la sociabilité urbaine au bas Moyen Âge. Le cas gantois pendant la période bourguignonne». *Revue du Nord*, 70: 471-487.

- Canellas, Ángel (1975). *Colección diplomática de Zaragoza*. Zaragoza: Universidad.
- Caron, Marie-Thérèse (2010). «El banquete de los votos del Faisán y la fiesta de corte borgoñona», en Krista De Jonge, Bernardo J. García y Alicia Esteban, eds., *El legado de Borgoña. Fiesta y ceremonia cortesana en la Europa de los Austrias (1454-1648)*. Madrid: Marcial Pons, pp. 21-34.
- Cruz Cruz, Juan (1997). *Dietética medieval. Apéndice con la versión castellana del «Régimen de Salud», de Arnaldo de Vilanova*. Huesca: La Val de Onsera.
- De Castro Martínez, Teresa (1996a). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Granada: Universidad.
- (1996b). «La alimentación en la cronística almohade y nazari: acerca del consumo de vino», en *La Mediterrània, àrea de convergència de sistemes alimentaris (segles V-XVIII)*. Mallorca: IEB, pp. 591-614.
- Eiximenis, Francesc (1484). *Dotzè llibre del Crestià o Tractat de regimenter de princeps e de comunitats*. Valencia: Impr. Lambert Palmart.
- (1977). *Com usar bé de beure e menjar. Normes morals contingudes en el Terç del Crestià (1384)*. Edición de Jorge E. J. Gracia. Barcelona, Curial.
- Elias, Norbert (1973). *La civilisation des moeurs*. Paris: Calman-Lévy.
- Falcón Pérez, Isabel (1998). *Ordenanzas y otros documentos complementarios relativos a las Corporaciones de oficio en el reino de Aragón en la Edad Media*. Zaragoza: IFC.
- Furió, Antoni (2007). *Jaime I: entre la historia y la leyenda*. Alzira: Bromera.
- García-Herrero, Carmen (1990). *Las mujeres en Zaragoza en el siglo XV*. Zaragoza: Ayuntamiento.
- García-Marsilla, J. Vicente (1993). *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios en la Valencia bajomedieval*. Valencia: Diputació.
- Guiance, Ariel (1998). *Los discursos sobre la muerte en la Castilla medieval (siglos VII-XV)*. Valladolid: Junta de Castilla y León.
- Guriévich, Aaron (1990). *Las categorías de la cultura medieval*. Madrid: Taurus.
- Iranzo Muñío, M. Teresa (2008). *Política municipal y vida pública en Huesca. Documentos (1260-1527)*. Zaragoza: Universidad.
- Joyas de un patrimonio (1990). Zaragoza: Diputación Provincial de Zaragoza.
- Laliena Corbera, Carlos (1995). «Sicut ritum est in terra aragonensis: comidas rituales y formas de solidaridad campesina en el siglo XI», en *I Col.loqui d'història de l'alimentació a la Corona d'Aragó*. Lérida: IEI, pp. 665-691.
- Libro de los Hechos. Jaime I. (2003). Edición de Julia Butiñá. Madrid: Gredos.

- Martín-Cea, Juan Carlos (2010). «Entre platos, copas y manteles: usos y costumbres sociales en torno a las comidas en la Castilla bajomedieval», en Juan C. Martín, coord., *Convivir en la Edad Media*. Burgos: Dossoles, pp. 253-282.
- Mauss, Marcel [1924] «Ensaya sobre los dones. Motivo y forma del cambio en las sociedades primitivas», en M. Mauss (1971). *Sociología y Antropología*. Madrid: Tecnos, pp. 153-263.
- Montanari, Massimo (1993). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica.
- Motis, Miguel Á., F. Javier García y M.ª Luz Rodrigo-Estevan (1994). *Procesos inquisitoriales de Daroca y su Comunidad*. Zaragoza: CED/IFC.
- Motis, Miguel Á., Gloria Díaz, Javier Pascual y Luisa Sánchez (1995). «Régimen alimentario de las comunidades judías conversas de Aragón en la Edad Media», en *I^{er} Col.loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó. Vol. I*. Lérida: IEI, pp. 205-361.
- Rodrigo-Estevan, M.ª Luz (1993). «Viajeros y desplazamientos cotidianos a fines de la Edad Media. Daroca, sus caminos y sus gentes». *Zurita. Revista de Historia*, 67-68: 103-137.
- (1995). «Poder municipal y acción benéfico-asistencial: el concejo de Daroca, 1400-1526». *Aragón en la Edad Media*, 12: 287-318.
- (1996). «Procesos inquisitoriales instruidos contra los vecinos de Alfaro por el Tribunal del Santo Oficio de Zaragoza, 1490». *Graccurris*, 5: 169-247.
- (1999). *La ciudad de Daroca a fines de la Edad Media. Selección documental*. Zaragoza: CED/IFC.
- (2002). *Testamentos medievales aragoneses. Ritos y actitudes ante la muerte (siglo XV)*. Zaragoza: Ediciones 94.
- (2004). «La cultura del obsequio comestible en el Aragón medieval», en *Arbitrario cultural. Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*. Huesca: La Val de Onsera, pp. 601-620.
- (2010). «Muerte y sociabilidad en Aragón (siglos XIV-XV)», en Juan Carlos Martín-Cea, coord., *Convivir en la Edad Media*. Burgos: Dossoles, pp. 283-320.
- (2014). «Maneras de beber, maneras de vivir. El consumo de vino en época medieval», en Dominique Fournier y Ricardo Ávila, coords., *Modos de beber*. Guadalajara: UdG. Colección Estudios del Hombre, 31. Serie Antropología de la Alimentación, pp. 35-70.

- Rodrigo-Estevan, M.ª Luz y Pedro L. Hernando (2013). «Espacios de sociabilidad femenina», en Concepción Company, Aurelio González y Lillian von der Walde Moheno, coords., *Aproximaciones y revisiones medievales. Historia, lengua y literatura*. México: COLMEX, UNAM y UAM, pp. 593-618.
- Rodrigo-Estevan, M.ª Luz y M.ª José Sánchez-Usón (2006). «Dare victimum et vestitum convenienter. El derecho de alimentos en el Aragón Medieval: entre la norma legal y la obligación moral». *Aragón en la Edad Media*, 19: 443-460.
- San Vicente-Pino, Ángel (1988). *Instrumentos para una historia social y económica del trabajo en Zaragoza en los siglos XV a XVIII*. Zaragoza: Real Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País.
- Savall, Pascual y Santiago Penén (1866). *Fueros, observancias y actos de corte del reino de Aragón*, Madrid: [Ed. facs.: Zaragoza, Ibercaja, 1991].
- Vinyoles-Vidal, Teresa M. (1976). *Les barcelonines a les darreries de l'Edat Mitjana (1370-1410)*. Barcelona: Fundació Vives Casajuana.
- (1985). *La vida quotidiana a Barcelona vers 1400*. Barcelona: Fundació Vives Casajuana.

Sharing in death

Ricardo Ávila, Martín Tena and Martha Ocegueda

Perhaps life's best invention is death, for she
opens the way to renewal, to more life...

STEVE JOBS

PRELIMINARIES

«Living consists, precisely, in belonging to a group [...] Alive or dead, the members [of every community] belong intimately [to it]» (Levy-Bruhl, cited by Morin, 1974: 39). These sentences express an undeniable reality: for human beings, both life and death —its complementary opposite— only have meaning to the extent that they occur in the context of the group to which one belongs, whether large or small. It is the group that places the events that give context and meaning to life and death in their true dimensions. In both settings the members of the group attend to those who are born and those who die in its bosom; active participants in the sharing that accompanies both of these events.

Sharing is one of the most important acts that give meaning to human experience, in life and in death, and it is sharing in death that forms the object of this essay. The setting is Oconahua, a mestizo town in western Mexico, and the text describes the nature of sharing seen during the critical moment of death in that community. The first section presents the characteristics of the town, including the details of three deaths that occurred there in recent years. The second elaborates a more general reflection on the nature of the arduous trance that is part of death, offering insights into its expression in Oconahua. Our reflections conclude with more popular ponderings on the phenomenon of death and its opposite –life— expressed by survivors who seek to assuage the departure of the deceased with food and drink, elements that in such setting fulfill the function of anxiolytics.

OCONAHUA AND ITS PEOPLE

Oconahua is an ancient town in Mexico located on the western edge of the valleys that neighbor the Sierra Madre Occidental, some 100 kms west of Guadalajara, the capital of the state of Jalisco. It is a small place with just 2,132 inhabitants, according to the 2005 Census (*Conteo de Población y Vivienda, 2005*). Practically everyone knows everyone else, and many residents are kin. A modest rural society now in transit towards modern ways and means, it maintains links to traditional canons, which helps explain why local personal and familial sociabilities are still deep and solid, and why respect and appreciation for others are so clearly marked. Among the residents of Oconahua the spirit of solidarity and mutual support persists indelibly, homes and kitchens always open to people from the community, or from outside. This attitude is exemplified by how people share their maize, the fruits of the earth, and other benefits (Ávila, Tena and Ocegueda, 2009).

Fig. 1. Location of Oconahua



Death is, of course, a serious event, one that never ceases to surprise or impact us (Ávila and Tena, 2010). Residents of Oconahua are affected by death in different ways. As in all traditional communities, its sudden appearance spontaneously generates sentiments and expressions of solidarity among family members, friends and neighbors. Whenever death makes its presence felt, grieving relatives immediately begin to receive gestures of solidarity and support; they are comforted and encouraged, and people share with them whatever they have at hand, seeking in diverse ways to help them through the difficult trance of mourning the deceased, and ensuring that they receive holy sepulture.

A BRIEF NARRATION OF THREE DEATHS

Doña Clotilde passed away in Guadalajara. Hers was an «announced» death because of her frail health. Her children, residents of Oconahua, had told their friends and neighbors that her passing was a question of time. As soon as news of her death reached the town the local sacristan was informed and he proceeded to toll the church bells so the whole community would know that death had taken another of its daughters.

Doña Clotilde belonged to one of the town's older families, so in life she was a member of an extensive clan that included second-, third- and even fourth-degree relatives. She had several children, which meant numerous *comadres* and *compadres*. Also, thanks to her affable nature she had sown many deep friendships in town; in short, she was a much-admired woman. At different times, in search of better opportunities for work and living conditions, some of her children had migrated to Guadalajara —the big city, the state capital— or the United States, though others stayed behind, tied to the town's lands and devoted to farming modest fields inherited from the family's patrimony. With the support of children both in town and away, Doña Clotilde enjoyed a stable economic situation.

Once her body was prepared for burial by professionals at a funeral home —who dressed her in clothes that alluded to the Virgin of Guadalupe, which she had set aside for that moment— it was taken to her hometown in an elaborate coffin. Once in the family home, the casket was placed with care in a hallway expressly arranged for the occasion. Four large candles, called *cirios*,

were set up around it, and beneath it a plate with rings of purple onions and lemon juice to prevent the propagation of *gangrene*¹ from her lifeless body. To one side was a glass of water so that Doña Clotilde's soul could quench her thirst. At that moment, relatives and friends began to arrive, offering their condolences to the mourners, many bearing flowers of all kinds: gladiolas, calla lilies, chrysanthemums, dahlias and roses, some purchased in Etzatlán, the administrative headtown (*cabecera*) of the municipality, others cut from their own gardens. Soon a few people there, devout Catholics who «know how to pray», organized sessions with prayers and chants for the soul of the deceased. The rosaries continued one after another, almost uninterrupted because of the many visitors, for local custom establishes that everyone who attends the vigil to give their condolences will offer the deceased a rosary for the salvation of her soul. The vigil (*velorio*) for Doña Clotilde continued for two nights as people awaited the arrival of relatives living abroad.

Early on the morning of the third day, the temple's bells rang again. The first tolling was to announce that the body was being carried to the church. A few minutes later, the second ringing informed the townsfolk that it had arrived. Not long after that, a third clamor announced that the priest had received the body and was about to begin the mass. During the religious ceremony, different people —family and friends— took turns standing guard around the casket. When the mass ended, the coffin was carried slowly and solemnly to the cemetery in a hearse sent by the funeral home, followed by a crowd of people who accompanied the funeral procession. Along the way, they prayed and chanted to say their farewells or in allusion to death, while a local band intoned some of Doña Clotilde's favorite songs.

On the day following the burial, the nine days of prayers (*novenario*) began, a tradition of Greco-Roman origin, later adopted by Christians, that is staged outside the deceased's home. So many people came to the prayer sessions each evening that at least five and as many as seven rosaries were recited. All those who accompany the grieving relatives during the nine days of prayer have to fulfill their commitment; but if for any reason one fails to attend every session, the prayers that went unrealized must be performed the following

¹ This term refers, basically, to the odors that emanate from the corpse, as bodies are rarely embalmed.

evening. For this reason, the rosary may be repeated two or three times at the same gathering. Moreover, if someone fails to recite the complete prayer, it will not achieve the desired effect, and that person may feel remorse.

It is important to note that a cousin of Doña Clotilde's who arrived just in time to observe her burial in the cemetery in Oconahua, emptied a bottle of tequila around the grave in an effort to mitigate this failure, which consisted in arriving at the vigil too late to «drink tequila with his cousin». This detail clearly expresses that even in death sharing takes place between the living and the dead, especially if the drink shared is *aguardiente*, a local spirit imbued with deep symbolic meaning. The other bottles given by this cousin were later shared among Doña Clotilde's mourners and friends at the *comida* prepared to conclude the *novenario*.

* * *

Felipe died unexpectedly in an accident in the countryside when the mare he was riding threw him off, and he died from the fall. As soon as news of this unfortunate event reached town, a group of men organized to go and recover the body, carrying it back in an improvised stretcher made of tree branches. Once in Oconahua, the church bells began to toll to simultaneously confirm the tragic news and announce it publicly. Immediately, many residents set out for the deceased's home to help Felipe's family.

The most pressing matter was to collect the money needed to buy a coffin and cover the costs of the paperwork required to authorize the burial. In a spontaneous show of solidarity, several neighbors organized a collection in town, going from house-to-house for donations to help the family deal with this compelling situation. Others gathered in the cemetery to prepare the grave that would receive the victim's mortal remains. Conscious of the circumstances of Felipe's sudden death, the physician who issued the death certificate waived his fees. Also, the municipal delegate in Oconahua —the local political-administrative authority— excused Felipe's family from paying the fee to acquire a space in the cemetery. Other people helped the mourners prepare the place where the body was to be arranged for the wake. Because Felipe's corpse was arranged in a small room near the entrance to the house, the people who attended the wake there or who came to offer their condolences to

family and friends were received in the patio, some even in the street. Relatives and friends washed the body and dressed it in clean clothes following the local custom: simple, everyday apparel, except for the t-shirt from the uniform of the soccer team he had played for. Bodies are often dressed in clothes with which they were identified in life: a sombrero, a baseball cap, glasses, or a *charro* suit, or perhaps accompanied by tools from their trade, etc.

After the body was laid out, lighted candles were placed on the floor around the coffin and the visitors began to pray the rosary. People arrived with flowers from their gardens, while others —those better-off economically— took or sent food and hot beverages, such as coffee and different kinds of tea made with lemongrass, cinnamon or bitter orange blossoms. Some merchants sent baskets full of bread for the family to offer their visitors. Women usually accompany the deceased through the day, while men stay by its side at night. The town's drunkards also tend to stay close by during the nightly vigil, ready to receive anything they might be offered, especially the alcoholic drinks that are passed around to buffer the long, cold hours of darkness: «how else could one withstand it...» Those who for one reason or another could not attend these rites to comfort Felipe's family and accompany them on the difficult trance they were experiencing, donated bricks, lime and sand to build his final resting place.

After the bier was lifted to be taken to the church for the funeral mass, its place was marked by a cross formed on the floor with ashes —in other cases, people use lime— from the hearth in the kitchen used to heat the foods shared with the mourners. On other occasions, people use ashes from a bonfire lit in the patio or the street where men keep watch through the frigid nights. The design of the cross is meant to help the soul of the deceased find the path that leads to the next world.

During mass, relatives and friends of the deceased stood guard alongside the casket, and when the service ended, the coffin was carried to the cemetery on the strong shoulders of a few men, while many others joined the procession voicing chants and prayers. Care was taken to ensure that the men who bore the casket were sober, because on some prior occasion, while crossing a gulley, some volunteers who had had too much to drink let the casket fall and the deceased's remains spilled out onto the ground.

In the cemetery, the grave had been dug with pick and shovel. The conditions of the ground made this an exhausting task, so it had been entrusted to a large crew of laborers. Since Felipe was widely respected in Oconahua, and thanks to the solidarity of residents and their families, many other men accompanied them, shouting encouragement and, at the same time, of course, partaking of the food and drink that townspeople had sent to thank the crew for its work and others for their accompaniment. Once the body was deposited in the grave and the crypt sealed, the burial came to an end.

At the end of the nine days of prayer (*novenario*), the people who had prayed all nine rosaries went to the room where they gathered the ashes from the cross with a spoon held in their right hand and deposited them in a small bag, all the while reciting the litany: «Raise up cross that this soul may have light; raise up earth that this soul shall not lose its way». Later, the ashes were spread over the grave, once again in the form of a cross. On this occasion they were not interred next to the grave, though this is also customary.

* * *

His parents had named him Miguelito in honor of San Miguel Archangel, the Patron Saint of Oconahua. His grandmother clung to the belief that it was good to keep «many little animals» in the house —songbirds, doves, dogs, cats— so that death «would find them and not one». But all her little animals could not prevent little Miguel from falling ill and dying.

Thanks to preventative sanitary measures, today deaths of infants or small children in Oconahua are rare, but the ephemeral transit through this world of those who die at a young age does not exempt them —even though baptized and not yet capable of reasoning— from the burden of sin, original sin. Only in certain special cases, like that of Miguelito, is the child rewarded with direct access to Heaven. These infants are called «little angels» (*angelitos*), which explains why their bodies are dressed all in white. The church bells are not tolled for them, they are not taken to the church, and no mass is celebrated, for they are already «in God's grace». Thus, the death of an *angelito* like Miguelito is celebrated with a *fiesta* where the obsequies are performed in a paradoxical atmosphere, at once sad and joyful: loud firecrackers called *cohetes* are set off, music fills the air, and a great banquet is served. Abundant flowers, especially

white ones, are another characteristic of this kind of funeral, and people who visit the cemetery find that the graves of *angelitos* are always kept clean, in good condition, and adorned with *coronas* (funeral wreaths) made of crepe paper by members of their family.

Miguelito «went to Heaven» amidst flowers and a grand fiesta that practically the whole community attended. Similar to the funeral rites for adults, his *novenario* marked the end of his existence in this world.

EATING AND DRINKING WITH THE DEAD IN OCONAHUA

The death of a member of the community of Oconahua provokes sentiments and behaviors characterized by solidarity evidenced, above all, in the many forms of support offered to the deceased's relatives, especially if they lack the resources to meet all their obligations. Friends and neighbors share their time, their work, expressions of solidarity and esteem, flowers, money, food and drink. Here, food, in particular, is a symbol that links the living to the dead: the former share their last bread with the latter, followed by salt, in a final act of accompaniment; for those who remain behind in this world, eating with the dead and toasting «their health» reminds one and all that that they must eat and share or they too will perish.

Changes in the dynamics of traditional lifeways are propitiating «the loss of the ancient ways of keeping vigil over the dead», those forms that entailed the support and participation of the whole community in the funeral rites. Now, it is becoming ever more common for families to hire the services of a funeral home and buy the food they offer; little is prepared in homes. Also, many members of Oconahuan families now live outside the town, a fact that gradually erodes their sense of belonging and, hence, their willingness to share with, and participate in, their community of origin. But as in many other towns in rural Mexico, most of Oconahua's inhabitants still hold special feelings for «the land that saw them born», the place where «their navels were buried».² Perhaps for this reason, one of the songs most often heard during the procession from the deceased's house to the cemetery says: «*Méjico lindo y*

² This saying refers to the ancient custom of burying the infant's detached navel beneath the hearth of the home where she/he was born.

querido, si muero lejos de ti, que digan que estoy dormido y que me traiga aquí...» [Mexico, pretty and beloved, if I die far from you, have them say I'm just sleeping, and bring me back here...].

* * *

A strong sense of solidarity and belonging emerges among residents of Oconahua when one of its members dies, whether it is a man or a woman, an adult or a child, someone poor or well off. One of the most important materializations of this solidarity and rootedness consists in giving food. In the severe, uncertain trek that is death, before which all community members are, *de facto*, equal, sharing food reinforces this sense of belonging, of adhesion to the community, though this may be only transitory. This feeling of belonging, of having a «reason to be», fosters fraternal behaviors. Solidarity and rootedness also remind people that life is fragile. They recall the material hardships suffered when times were lean, when they had to prepare whatever they had on hand—however modest—to share at vigils; perhaps a chicken from their corral cooked in an improvised, squalid broth accompanied by tortillas and chili peppers, or just a few «animal-shaped crackers»³ and a thin, insipid infusion made from one herb or another.

Today, material conditions in Oconahua are less oppressive, so people can share more elaborate dishes during funerals. Even families that do not need help to meet their obligations and pay for the funeral rites welcome material gestures of recognition and esteem towards the deceased and those who are in mourning.

Food sharing begins on the day the death occurs and continues virtually to the end of the *novenario*. The quality, and of course, quantity, of the food depends on the depth of the companion's pockets, but also reflects the degree of community solidarity. People drink coffee, cinnamon-flavored infusions, coffee with cinnamon, and lemongrass or orange blossom tea to soothe the discomfort caused by the anger and resentment that mourners often feel. These drinks are served with bread or cookies.

³ Small biscuits made of unsifted flour and sugar that were very popular in Mexico some decades ago. Their name comes from their zoomorphic appearance.

Meat dishes are the ones most commonly shared, usually accompanied by beans, tortillas, rice and chili peppers, the latter made into different *salsas*. But if conditions permit, some people will prepare more elaborate recipes like *pipián*, sweet mole, *pozole* or *tamales*. Because *tamales* have been considered a special dish for celebrations since pre-Hispanic times they have acquired deep symbolic meaning (Pilcher, 2006). Indeed, they are indispensable in all kinds of festivities, including the all-night vigils we are discussing. This is especially so in towns with indigenous roots, like Oconahua and many other towns (Katz and Faugere, 2009: 272), though death can strike in extraordinary conditions that preclude the laborious preparation they require. The symbolic charge⁴ attributed to tamales that we just mentioned involves, in part, their white color, which in Mexico's pre-Hispanic tradition is related to food and the heavens. But this chromatic quality is not exclusive to Mexican traditions, for among the Ndembu of Zambia, for example, the color white is a quality, a vital symbol that «manifests itself» in such elements as mother's milk, semen and cassava bread, which is whitish in color like tamales. Also, this color represents the tranquil succession of the generations and is associated with the pleasures of eating, engendering and breastfeeding (Turner, 1999: 83).

More recently, however, the tradition of preparing such elaborate dishes has become less common in Oconahua. Many people now prefer to offer foods that require less preparation, less time and less effort, such as steamed tacos and salads, usually accompanied with tostadas. But dishes prepared with beef or pork are always warmly received, especially the well-known *carnitas*, a relatively simple dish in culinary terms, but one that is very flavorful and deemed to be «filling» because it is eaten with copious amounts of tortillas and spicy salsas. Another gesture that has become customary is serving «dessert»: gelatin, cupcakes or soft rolls.

⁴ The first symbolic connotation of tamales is the raw material –maize– which is also used to make tortillas, the «daily bread» of Mesoamericans. Made of this essential grain, tamales thus come from the earth; that is, when one eats tamales one is eating the earth and from the earth; and when one dies, one returns to her. This explains why tamales are included among the offerings to the dead: they provide nourishment for the journey back to Mother Earth. In the words of a Nahuatl prayer: «We eat of the earth and the earth consumes us».

Much of the food offered on these occasions is prepared in the kitchen of the deceased's house, complemented by dishes given by relatives and friends. Not surprisingly, women are in charge of preparing the food that is consumed during the funeral rites. Dishes are served on the opposite side of the home from where the body is arranged, and people eat, discretely, maintaining an attitude of respect. The same is true of the drinks that are offered. As in all social gatherings, alcoholic beverages have a prominent place in funerary rites of passage, one perhaps as significant as that of food itself, or even more. Even in times past, when obedience to the norms of the Catholic Church and of society were stronger and people were burdened by material hardships, sharing at least a shot of sugar cane alcohol was a central gesture in mortuary rites — other commonly-shared drinks were tequila and mescal — for it was thought that they helped lessen suffering and fortified people's spirits, thus enabling them to face the cold of long nights spent in vigil.

* * *

Under any circumstances, of course, eating is a biological necessity, but more than this it is a cultural event of undeniable importance. One of the situations that best allows us to appreciate this principle of the cultural character of eating is when it is staged in the context of a death, close to the deceased's body. Whether the food consists of dishes specially prepared for the occasion or ones cooked up at the last minute, as often occurs in Oconahua, as we have seen, the act of eating during the funeral rites, as Van Gennep (1909, cited by Meaglia, 2009: 234) has pointed out, reinforces the bonds that unite the survivors. In these circumstances eating proves «the instinct to cling to life; that is, one remembers those who have ceased to exist while simultaneously securing something as indispensable as food and, moreover, discovering that food is truly gratifying in times of affliction» (Meaglia, 2009: 235).

At all times and in diverse ways, all of which share some degree of similarity with Van Gennep's words, funerary food reaffirms the bonds among the deceased's relatives and between them and other community members. We know that this same phenomenon occurs in places like Mongolia (Ruhmann, 2009: 255), Indonesia (Geertz, 2005: 135), the Italian Piedmont (Meaglia, 2009: 235), and in the valleys of Jalisco, Mexico, where Oconahua is nestled. In some

places it evokes a kind of symbolic cannibalism in expressions like «eating and drinking of the dead»,⁵ as people are prone to say in Val de Susa, Italy. In that case, we learn that they are allegorical actions taken to ensure that the deceased's definitive departure from this world (Meaglia, 2009: 238). The practice of cannibalism is as archaic as the emergence of mankind itself, and its motivation lay in the idea that by eating part of one's compatriot one would obtain his strength, wisdom, or ancestral vitality: *manger à l'autre pour ne pas mourir* («eat the other so as not to die», Attali, 2006: 26). In ancient Mexico, cannibalism was common, as enemies, slaves, warriors, infants or damsels were sacrificed and consumed (Favila, 2009: 153; Fabre, 2009: 163).

Another perspective on the act of eating to cope with the dilemma of death involves restoration; that is, the act of eating can only be performed by the living, never by *the other*, the dead. In this vision, eating reiterates to all those who partake of the meal that death is conceivable and bearable as long as it occurs to *the other*, not to oneself (Lacan, cited by Boëtsch, 2009: 169). Indeed, the vital act of eating to restore one's vitality can—as in other situations of individual or collective tension—be taken to excess, for we know that the human body can be transformed into a terrain of an «insatiable appetite [and, therefore] of disease and death» (Cirlot, 1991: 30).

DEATH AND ITS RITES

One characteristic of *Homo sapiens* is its ability to produce abstract thought. One important part of this mode of reasoning is, precisely, religious thought, understood as that which in various ways generates wellbeing in humans by making them feel genuinely «re-linked» to the supranatural order that is only conceivable through abstract and illusory speculation. Religious thought is the best instrument that the species *sapiens* has for confronting situations of deep tension, such as fear, uncertainty, anguish and death... In this regard,

⁵ With regards to toasting the dead, this usually involves spirits (liquor): the spirit they contain concerns both the living and the dead, even linking them in a certain moment. Cirlot (1991: 8) points out that «alcohol is the water of life (*aqua vitae*); that is, a symbol of *coincidentia oppositum*, a conjunction of opposites [like life and death], whose two principles, one active [life], the other passive [death], flow, changing, creative and destructive at the same time».

Malinowski (1948, cited by Geertz, 2005: 99) argued that «religion helps mankind cope with ‘situations of emotional stress’ [by offering] a way to escape [from the] dead-end alleyways [where no] empirical means [for survival exist] except rites and beliefs in the dominion of the supernatural». Belief in this ‘dominion of the supernatural’ over one is certainly an example of religious thought; and in this sense consecrated rites and related behaviors reaffirm the position that «religious conceptions are true and that the mandates of religion are sound...» (Geertz, 2005:107).

Caillois (1984: 16) posits that rites function to allow us to approach the domain of the sacred, while preventing us from getting close enough to profane it. As a result, the domain of the profane requires the existence of the sacred; otherwise it would be lost in the meaninglessness of a life lacking religiosity. Moreover, the effective performance of the rite allows us to make sense of the general order of existence, so that states of mind and motivations become real.

Anxiety and fear are the companions of the mortuary trance, whether one’s own or that of others. This dilemma fosters religious thought and its concomitant ritual practice. Other vital shackles that affect individuals during their physical and social development —including birth and puberty— also produce religious thought, reflections that through the mediation of consecrated rites and ceremonies ensure the expected outcome once the person has passed through such troubling liminal alleyways (Turner, 1999: 7-8, 103).

The rites with which different peoples confront the mortuary transition tend to appear abstruse to the uninitiated, and this ignorance fosters ritual complexity and its immediate margin for manipulation. For example, Hertz (1960, cited by Cabrero, 1995: 13) sustains that among believers death is an initiation rite into the next world, one that requires a change of status. Hence, the certainty of such a statutory transition allows believers to perform —with foresight— actions that will improve their status in the great beyond; the initiated are those responsible for manipulating the situation.

Rites also reveal the desire and striving to «control» the dead, a control that the living always seek. Actually, mortuary rites aim to somehow «control» what transpires in the next world, a fact that increases the social importance of those who conceive and manipulate them (Binford, 1972, cited by Cabrero, 1975: 13). For example, among the Ndembu, the initiated perform rites to help the recently deceased in their transit to the next world, for it is believed that

during a certain interval «the shadows of the deceased are particularly restless and constantly seek to return to visit the scenarios [where they lived, and] communicate with the people they knew best during their lives» (Turner, 1999: 10). The proper manipulation of rituals increases the power and prestige of those who perform them. In contrast to the Ndembu, other societies —in Java, for example— bury their dead quickly because their elders assume that it is dangerous to allow the spirits of the dead to hover around the houses where they lived (Geertz, 2005: 142).

Another important point is that both funeral rites and the concomitant mourning behaviors operate paradoxically: on the one hand, they help maintain affective bonds with the dead by exorcising death; while, on the other, they provide the means for people to break those very bonds. This serves to prevent the living from following the dead to their graves, and inhibits the tendency to suffer physical and emotional degradation, thus preserving the continuity of life. Also conjured is the impulse to flee from the dead out of panic, instead of confronting death (Geertz, 2005: 146).

Rites are performed in the context of «broad social processes whose scope and complexity are more or less proportional to the scale and degree of differentiation of the groups [that participate]» (Turner, 1999: 50-51). Their realization, just like the recitation of a myth, the advice of oracles, the preparation of the mortuary setting, or the decoration of a grave, affects people's moods and emotions and, in large measure, lightens the burden of their sorrow. In this way, sacred symbols are linked to the motivations of the mourners: myths, rites and emotional states intertwine and become mutually reinforcing (Geertz, 2005: 107).

In illo tempore, strategies for communicating with the dead and the great beyond, as well as the performance of rites were privileges reserved for the elders, those considered wisest and most experienced. Only they enjoyed the privilege of being able to communicate with the ancestors (Geertz, 2005: 87). Later, as societies changed and specialized roles were instituted, this prerogative was passed on to the initiated —priests (Attali, 2006: 22)— as depositaries of general knowledge and specialists in the understanding and control of supernatural facts and in communicating with the next world, critically important issues for securing life and maintaining the principle of social order.

But in a milieu like our modern world, marked by growing social laicization and individualization of consciousness, ritual practices —including

those that confront death— are considered less and less supernatural. They are more immediate and, as a result, relatively manageable. And this increasingly leads the members of a society —even societies that maintain strong traditional beliefs and a clear religious component, like Oconahua— to begin to conceive of death as a kind of return to «mother Earth», though performing the associated rites is rarely abandoned (Morin, 1974: 128-130); a reality imbued with a hint of pantheism.

THE MORTUARY TRANCE

While death certainly constitutes the biological annulation of life, from a cultural —read symbolic— perspective, life somehow carries on. Symbolic death occurs especially when it is sacrificial. In this regard, we can evoke the drama of Romeo and Juliet, or the outcome of the fateful story of Tristan and Isolde (Cirlot, 1991: 77). After all, symbols tend to endure for a certain length of time; that of individual memory but, above all, of collective memory, which retains the memories and images of the dead, especially of those who perished under tragic circumstances.

The topic of death is a central object in anthropology because it is a complex phenomenon situated at the interface between the biological and the cultural. It is a cultural construct that is universal in scope; one that presents two basic configurations: on the one hand, the disappearance of the other; on the other the image of one's own death (Boëtsch, 2009: 167). The ways of assimilating death are countless and depend on place and period.

Death is the severest trance that humans confront. Consciously or unconsciously, it is also the most worrisome event of one's life, the crucial stage between life —a known, assumed reality— and death, a distinct condition for it is unknown and opposed to life (Meaglia, 2009: 241). In the face of death, humans rebel, refusing to accept their end, though they do recognize that animals and plants perish forever. Interposing traps erected by their ego —an inherent principle of survival— humans assume the belief that, while at a certain moment the body ceases to function, some part of the person continues to exist in that abstract entity called «the great beyond» (Cabrero, 1995: 9). This explains the number and diversity of rites conceived to confront death, and to make the notion of a supposed survival beyond the realm of life a secure reality.

Malinowski (1948, cited by Geertz, 2005:146) pointed out that «among survivors death provokes a dual response of love and aversion, a profound emotional ambivalence of fascination and fear that threatens the psychological and social foundations of human existence. The survivors feel themselves drawn towards the dead by the affection they have for him, while at the same time they are repulsed by the dreadful transformation that death provokes». Because of death's severity and consummation —represented in the western tradition by a skeleton like the one portrayed on the thirteenth card of the Tarot (Cirlot, 1991: 77)— people prefer to stay far away from it.

Almost as serious as the challenge of death —one's own or that of another— is the human experience of dealing with the suffering caused by illness (Geertz, 2005: 99); by no means a minor event, indeed, one that in some cases can be even more grueling than death itself. This explains why transitions of liminal scope, such as births or agony, demand so many precautions (Caillois, 1984: 178).

Numerous societies have coincided in their ways of perceiving death. For example, Indians, the ancient Mexicas, Mongols, and the Javanese all see it as a stain that can only be exterminated —at least temporarily— by fire. Fire, widely conceived as a purifying agent, can prevent the stain of death from expanding to contaminate other vital elements, such as riverbeds. Following this logic, death must be channeled to the depths of the Earth, its natural habitat (Caillois, 1984: 178).

Although death as such is eradicated and at some point the cadaver ceases to be considered a person —perhaps after being transformed into remains or a sacred entity (Boëtsch, 2009: 170; Cirlot, 1991: 344)— virtually all societies treat their dead with special care because, although they are no longer persons, their incorporeal, and therefore untouchable, entities remain present in the form of souls or spirits. This occurs, above all, when the body has not been buried and, as a result, has not been admitted into the society of the dead. Only when it is finally integrated into that society can it be converted into a beneficial power (Caillois, 1984: 57). A separate case is that of the celestial entities known as angels, especially important in the context of the Judeo-Christian tradition. In the case of Oconahua, as mentioned above, children who die without being baptized and/or receiving communion become angels, immediately joining the ranks of the celestial court. These winged beings, as

«ultra-powerful forces, are capable of ascending the dead to, or having them fall from, the [true] Fountain of Life; they can be as powerful, in certain moments, as that portentous entity that is the Cross» (Cirlot, 1991: 9).

In a concomitant order of ideas, it can be said that symbols are utensils that allow the living to keep the dead «alive»; a figuration in which the distinction between the sacred and the profane, in principle clearly delimited by religion, tends to be diluted (Caillois, 1984: 11). Whatever the setting, systems of pertinent symbols establish vigorous, penetrating and enduring emotional states that motivate humans. Having posited these ideas, it is important to mention that symbols operate, above all, as essential supports for the living. Human beings depend on symbols and symbol systems, a dependence so great that it becomes decisive in making us viable; for without them the human creature would sink into a burning, perennial state of anxiety (Geertz, 2005: 96).

Today, to some degree in every place, but especially where human individualization and the laicization of consciousness have taken root, death is perceived as the transformation of the living body into other substances, ones that belong to the domain of biology, chemistry or physics. But despite the arsenal of knowledge with which humans now arm themselves, including the most novel scientific paradigms, death still provokes a state of anxiety, of angst (Boëtsch, 2009: 168).

* * *

In the modern world, especially the Western culture area, the tendency has been to convert the mortuary trance and mourning into more individual phenomena (Meaglia, 2009: 234). The death of a neighbor is treated as an intimate affair, primarily a personal experience for the subjects who suffer grief. Thus, sorrow and sadness are lived practically in solitude (Boëtsch, 2009: 174). Despite this, Levy-Bruhl's observation concerning the sense of group that humans assume, in life as well as in death, maintains certain validity. Actually, although the scale of the social and cultural has broadened to become a global perception —made possible, above all, by the massification of virtual communications— the sense of belonging to a group is still the most immediate and vital point of reference for human beings.

Though Oconahua participates in certain ways in the modern world, and to a large degree depends on it, as in any still-rural society the dead occupy a place of great importance in community life. The cult to the dead is «exterior» and «institutionalized», as well as codified (Boëtsch, 2009: 173). Customs and rites linked to death conserve a significant degree of organization. For example, the aforementioned glass of water that is placed near the body to palliate its thirst during what is believed to be the person's final, inevitable journey to the next world. It seems likely that this custom emerged from Catholic rites and was established in Mexico by European evangelizers from the 16th century on. However, its origins may also go back to pre-Hispanic mythology, specifically that of the pueblos of Mexica filiation, in which the dead are offered a pitcher of water to allay their thirst. But Duverger (1983, cited by Fabre, 2009: 158) offers a different explanation, arguing that this custom originated in the semi-desert reaches of northern Mexico where the lack of water and a persistent thirst would have been constants in towns.

Each society creates unique ways of honoring its dead. In the western tradition two extremes stand out: on the one hand, «Mediterranean angst», a paradigm characterized by plaintive weepers (*plañideras*) and hearses bestrewn with floral arrangements pulled by enormous, majestic black steeds; on the other, the relative levity of the North American «funeral party», where death is exorcised by ceasing to speak of the deceased, even pretending as if she/he were not there (Boëtsch, 2009: 173).

In Oconahua, part of the western world but still a traditional society that preserves an indigenous component, the people who claim to hold tightest to tradition argue, not without a hint of nostalgia, that the town's funerary customs are no longer performed as in times past. Back then, they say, the whole town took part and established prescriptions were followed rigorously. It is possible to imagine their argument for it is well known that in the past, «death was public: family, friends, and neighbors all participated. [And from a social perspective] the fiesta of the dead [establishes the indispensable nexus] between the here-and-now and the great beyond, which [...] makes it possible to tame death» (Boëtsch, 2009: 168).

Without doubt, the transformations that traditional Mexican societies have undergone over the last six or seven decades have differentially affected their ritual processes, in the specific case that interests us here, those associated

with death. Despite the best efforts of «conservationists», modernization processes have penetrated into Oconahua with moderate force, though we have no indications of significant alterations in local ritual processes, except for the lamentations of the «traditionalists» mentioned above. In contrast, in societies where traditions have been significantly displaced by accelerated processes of change, results have been both notable and unsettling. This is the case, for example, of the Modjokuto community of central Java reported by Clifford Geertz (2005: 134). There, the changes of a scenographic order carried out in the temple where mortuary rituals were once performed impeded a local priest from helping a deceased infant during his trance to the next world. That situation caused enormous tension in the community, and only with the passing of time and the acceptance of certain changes was it possible to achieve the reintegration of the social and symbolic system, and restore peace to the community.

Despite the inevitable permutations of ritual habits caused by processes of social change, according to other residents of Oconahua, funerals continue to re-create the town's identity and its community bonds. Mortuary practices continue to be performed as of old, though people recognize certain obvious differences in the material manifestations that accompany them. It was evident in the past —a point on which all our informants coincide—is that material differences were virtually invisible; all mortuary rituals were almost identical. This can be explained by the dependence of this agrarian society on the natural vicissitudes of the weather cycle, for one ought to remember funerals are expensive in terms of time, money and labor (Turner, 1999: 16).

In another vein, the inhabitants of Oconahua emphasize that the collective behavior typical of funerals was always peaceful. Generally speaking, those events fostered an atmosphere of serenity, one far-removed from dramatic breakdowns or manifestations of hysteria. There, tenuous sobbing and muffled moans are the normal expressions that lament the passing of the deceased. Not present are wailings of uncontrolled affliction, as occurs in some places in Italy or in the cultural milieu of Islam. And, as in Javanese funerals, members of the community of Oconahua propitiate that the pain of the aggrieved flows without dramatic emotional excitement (Geertz, 2005: 139 and 142). The behavior of these people while mourning is assumed in a way not seen in many places; a way marked by adapting one's emotions to the condition

of the deceased, which for some time involves the denial of his disappearance (Meaglia, 2009:233).

APOSTILLE

Death is the antithesis of life. As such, life and death form an inseparable couple. Though death comes to displace life, for believers life will be resuscitated in some other place. Non-believers, in contrast, have no hope, even though it is true that life will somehow continue, for life and death are elements of an ongoing, dialectical process.

Whatever the case, both the former and the latter must be sure to eat while they await death's coming —even sharing food with the dead— since if they stop eating they too will perish. One must eat so as not to die, for life goes on when one's belly is full; and while life exists the Grim Reaper keeps his distance, albeit provisionally. The dead must be left in their graves, while for the living, life goes on...

REFERENCES

- Attali, Jacques (2006). *Une brève histoire de l'avenir*. Paris: Fayard.
- Ávila, Ricardo & Martín Tena (2010). «Morir peregrinando a Talpa», in María J. Rodríguez-Shadow & Ricardo Ávila, comps., *Santuarios, peregrinaciones y religiosidad popular*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. Colección *Estudios del Hombre* 25, Serie Antropología, pp. 231-261.
- Ávila, Ricardo, Martín Tena & Martha Ocegueda (2009). «La procesión de las espigas», in F. Xavier Medina, Ricardo Ávila & Igor de Garine, eds., *Food, Imaginaries and Cultural Frontiers. Essays in Honour of Helen Macbeth*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara. Colección *Estudios del Hombre* 24, Serie Antropología de la Alimentación, pp. 233-253.
- Binford, Lewis R. (1972). *An Archaeological Perspective*. New York: Seminar Press.
- Boëtsch, Gilles (2009). «Mort et cultures», in Gilles Boëtsch, Michel Signoli & Stéfan Tzortzis, coords., *La mort en montagne*. Gap (France): Éditions des Hautes-Alpes, pp. 167-177.
- Cabrero, M^a. Teresa (1995). *La muerte en el Occidente del México prehispánico*. México: UNAM.

- Caillois, Roger (1984). *El hombre y lo sagrado*. México, FCE.
- Cirlot, Juan Eduardo (1991). *A Dictionary of Symbols*. New York: Dorset Press.
- Duverger, Christian (1983). *L'origine des Aztèques*. Paris : Éditions de Seuil.
- Fabre, Virginie (2009). «La mort chez les Aztèques», in Gilles Boëtsch, Michel Signoli & Stéfan Tzortzis, coords., *La mort en montagne*. Gap (France): Éditions des Hautes-Alpes, pp. 157-163.
- Favila, Héctor (2009). «Life as an offering to death. A look at infant sacrifice in the ancient Valley of Toluca, Mexico», in Gilles Boëtsch, Michel Signoli & Stéfan Tzortzis, (coords.), *La mort en montagne*. Gap (France): Éditions des Hautes-Alpes, pp. 149-156.
- Geertz, Clifford (2005). *La interpretación de las culturas*. Barcelona, [1973].
- Hertz, Robert (1960). *Death and the Right Hand*. Glencoe, Illinois: Free Press.
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía en Informática (2011). *II Conteo de Población y Vivienda 2005*. México. <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/proyectos/ccpv/default.aspx> Consulta: septiembre, 11 de 2011.
- Katz, Esther & B. Faugere (2009). «Mort en montagne dans les hautes terres du Mexique: passé et présent», in Gilles Boëtsch, Michel Signoli & Stéfan Tzortzis, coords., *La mort en montagne*. Gap (France): Éditions des Hautes-Alpes, pp. 269-279.
- Lacan, Jacques (1966). *Écrits*. Paris: Du Seuil.
- Levy-Bruhl, Lucien (1949). *Carnets*. Paris: Presses Universitaires de France.
- Malinowski, Bronislaw (1948). *Magic, Science and Religion*. Boston: Beacon Press.
- Meaglia, Donatella (2009). «Repas funéraires et aumône du sel à Novalesa (Val di Susa-Piémont italien): les rituels alimentaires pour communiquer avec les morts», in Gilles Boëtsch, Michel Signoli & Stéfan Tzortzis, coords., *La mort en montagne*. Gap (France): Éditions des Hautes-Alpes, pp. 233-242.
- Morin, Edgar (1974). *El hombre y la muerte*. Barcelona: Kairós.
- Pilcher, Jeffrey, M. (2001). *¡Vivan los tamales!* México: Ediciones de la Reina Roja.
- Ruhlmann, Sandrine (2009). «Les pratiques alimentaires funéraires chez les Mongols Xalx. Purifications, offrandes et repas», in Gilles Boëtsch, Michel Signoli & Stéfan Tzortzis, coords., *La mort en montagne*. Gap (France): Éditions des Hautes-Alpes, pp. 243-256.
- Turner, Victor (1999). *La selva de los símbolos*. Madrid: Siglo XXI. [1967]
- Van Gennep, Arnold (1909). *Les rites de passage*. Paris : Nourry.

«I Hate Sharing Food»

Partage de la nourriture en Inde : de la commensalité à la convivialité

Brigitte Sébastia

En consultant les pages Internet, j'ai été interpellée par ce message rédigé en anglais sur un blog indien consacré à la consommation alimentaire :

Récemment mon mari a explosé lorsque j'ai refusé qu'il goûte ma glace. Est-ce normal ? J'ai réellement besoin d'aide car même après 22 ans je ne peux toujours pas partager la nourriture avec lui et il n'accepte pas mon attitude.

Tout le monde n'apprécie pas que l'on « pique dans leur assiette. » Cependant, si on considère le contexte culturel de l'auteure appartenant très certainement à une classe —caste— élevée, sa réticence à partager sa glace prend un autre sens : il reflète sa difficulté à se distancier des normes de sa culture relatives à l'ordre social, aux restes alimentaires et à la pollution. De nombreux chercheurs ont montré que le choix des ingrédients et les pratiques alimentaires sont fortement modelés par la culture (Bell *et al.*, 1997 ; Bourdieu, 1979 ; Fischler, 1990 ; Garine *et al.*, 2001 ; Goody, 1982 ; Montanari, 2006 ; Poulain, 2002). La littérature indienne classique est particulièrement abondante sur le sujet, que ce soit sur la taxonomie des aliments, les règles de commensalité au sein d'un groupe familial ou social ou de la prise et du contenu des repas.¹ Pour une personne extérieure, le repas quotidien des indiens apparaît comme une activité individuelle, avec une sociabilité d'autant plus réduite que l'on monte

¹ Voir le Mānava Dharma Śāstra (1893; Kane 1946) ainsi que les ouvrages référencés de Prakash (1961) et d'Achaya (1998). Pour la période contemporaine, mentionnons Khare (1976a, 1976b); Mahias (1985); Osella et Osella (2008).

dans la hiérarchie des castes. Cependant, quelques changements se dessinent, surtout au sein des nouvelles générations de classes moyennes et élevées qui tendent à adopter des modes de consommation différents. C'est donc par les normes indiennes relatives à l'alimentation que je souhaite ouvrir ce dossier. Je montrerai ensuite les changements qui se dessinent au sein de la caste brahmâne que j'ai retenue pour sa position emblématique au sein de l'échelle hiérarchique, puis j'analyserai trois concepts de partage de la nourriture qui, modelées par les règles de commensalité, tendent aujourd'hui à s'ouvrir vers une certaine convivialité.

LA QUESTION ALIMENTAIRE DANS UN SYSTÈME SOCIAL TRÈS STRATIFIÉ

Il est difficile de parler de l'Inde sans évoquer son système de caste. Ce sujet est d'autant plus important que l'alimentation et les règles qui gèrent la composition du repas et le comportement du consommateur sont structurées par l'ordonnancement des castes, basé sur le principe dichotomique pureté/impureté. Ces règles nous sont connues à travers l'imposante littérature indienne védique et classique, notamment le *Mānava Dharma Śāstra* (MDS) (500av.-200apr. J.-C.), et les études menées sur ces textes permettent d'apprécier leur évolution dans le temps (Achaya, 1998 ; Doniger, 1999 ; Kane 1946 ; Prakash, 1961). Le système socio-culturel brahmanique stratifie la société indienne en quatre catégories ou *varṇa*² auxquelles s'ajoute la catégorie exclusive *avarṇa*, comprenant les *Caṇḍela*, c'est-à-dire les intouchables/Dalits et les tribus. Suite aux clivages et recompositions, ces catégories ont donné naissance à une multiplicité de castes (*jāti*) qui structurent la société indienne contemporaine. Mes exemples étant empruntés à l'état du Tamil Nadu, sud de l'Inde, je donnerai un aperçu de son système social qui diffère du celui du Nord, par le fait que l'état est de culture dravidienne, une culture pan-indienne qui bien qu'ayant été transformée par la culture brahmanique, a conservé de nombreuses caractéristiques, et a influencé le modèle brahmanique du sud.

² Les quatre varna comprennent les Brāhmaṇa (pouvoir spirituel, étude et enseignement des textes), les Kṣatriya (pouvoir temporel; affaires politiques), les Vaiśya (affaires mondaines, agriculture ou commerce) et les Śūdra (spécialistes).

Le traitement de l'alimentation dans la littérature

Les premiers textes énonçant les règles inhérentes à l'alimentation sont les Veda.³ Ces textes, ainsi que ceux qui ont été développés par la suite, traités spéculatifs des Veda, législatifs et médicaux, épopees, régissent ou relatent les codes de conduite des *dvijā* «deux-fois-nés»,⁴ les Śūdra et les Caṇḍela étant mentionnées pour le risque de pollution qu'ils constituent. Du fait que les aliments nourrissent le corps biologique de la personne, mais aussi son corps social, les textes leur accordent une place importante. Ils définissent les aliments et le mode de préparation, le comportement du consommateur avant, pendant et après le repas ainsi que l'ordonnancement des repas dans la sphère domestique. Les aliments sont classifiés selon la dichotomie *kaccā/pakkā* qui définit leur indice de pureté sur les bases du cru/cuit et frit/bouilli et structure les échanges commensaux entre les castes (Khare, 1976). Ils sont également stratifiés selon une typologie définie par la philosophie *sāṃkhya* (8^e siècle) qui attribue à chaque élément de la nature, une des trois qualités (*guna*) : *sattvika*, pureté, perfection, blancheur ; *rājasika*, chaleur, vitalité, énergie, rougeur ; *tāmasika*, obscurantisme, impureté, sauvage, noirceur. Selon le principe d'incorporation défini par Fischer (1990) —une nourriture *sattvika* pour un corps *sattvika*—, ces aliments constituent la diète des Brahmanes et des renonçants, tandis que les aliments *rājasika* constituent la diète des *Kṣatriya* et des Śūdra, et les nourritures *tāmasika*, la diète des *avarṇa*. Les aliments sont également classifiés selon des propriétés, chaud/froid, sec/humide, léger/lourd, etc. définies par les classés médicaux ayurvédiques ou siddha, qui régulent leur consommation en fonction de la saison, du sexe et du stade physiologique, et de la fonction intrinsèque à chaque *varṇa*.

L'étude de Prakash (1961) sur l'évolution de la consommation alimentaire en Inde couvrant de la période védique à la période médiévale montre qu'au cours des siècles, les codes de conduite relatifs à la nourriture incluant les règles de commensalité et les proscriptions alimentaires se sont rigidifiés tant entre les *varṇa* qu'au sein de la sphère domestique. Le MDS —*Mānava dharma Sāstra*

³ Le corpus védique se compose par ordre chronologique des Rg Veda, Yajur Veda, Sāma Veda et Atharva Veda. Les historiens les datent entre les 18-15^e et 10-8^e av. J.-C.

⁴ Comprennent les trois *varṇa* supérieures.

(1893)—, un des textes majeurs codifiant les règles de conduite des *dvijā*, présente un long inventaire de proscriptions alimentaires complétant ou formalisant celles qui étaient notifiées dans les textes antérieurs. Ces proscriptions sont de deux types : elles concernent des ingrédients classés comme impurs — moralement— ou des produits ou plats normalement autorisés mais rendus impurs —physiquement ou symboliquement— par contamination avérée — contact avec insectes, cheveux, ongles, animal, personne de statut inférieur ou menstruée— ou supposée —les restes alimentaires. Sont prohibés les végétaux tels que oignon, ail et champignons, le lait tiré d'un animal sauvage, d'une vache ou une bufflesse en gestation ou qui allaite ; de nombreuses espèces de poissons et d'oiseaux ; les chairs d'animaux carnivores, de porc domestiqué, de chameau, de coq, et d'animaux sauvages ayant cinq ongles, des sabots entiers, trop ou trop peu de poils, ou une double rangée de dents, etc (MDS, 1893 : 133-135 ; Doniger, 1999 ; Olivelle, 2002 ; Prakash, 1961).⁵ La consommation des viandes n'y est pas prohibée, mais, au même titre que les boissons enivrantes ou les plaisirs charnels, s'en abstenir « procure de grandes récompenses » (MDS, 1893 : 140). La consommation de chair animale, celle des viandes sacrificielles provenant d'un très large éventail d'animaux sauvages et domestiques était très courante durant les temps védiques. Elle fut progressivement déconseillée, puis proscrite. Le végétarisme, d'abord prononcé par les mouvements réformistes bouddhiste et jaïn (600-500 av. J.C.) en réaction aux sacrifices védiques d'animaux de grande ampleur, devint valorisé comme diète idéale des Brahmanes lors du renouveau du brahmanisme au cours des premiers siècles de l'aire chrétienne (Jha, 2009 ; Sébastia, 2010). L'abstention / consommation des viandes servit d'élément de distinction et de stratification des castes aux côtés des autres aliments inscrits dans la nomenclature des prescriptions / proscriptions. Les Vaiśya adoptèrent l'alimentation végétarienne, tandis que les autres catégories conservèrent leur régime carné : les Kṣatriya, car le sang de la viande est inhérent à leur qualité de guerrier ; les Śūdra et les *avarṇa*, car la viande est nécessaire à leur activité physique.⁶

⁵ Ces proscriptions rappellent la taxonomie animale du Lévitique sur laquelle Douglas (1966) a mené son étude structuraliste interprétant les notions de pollution et de tabou.

⁶ Ce modèle, normatif, est sujet à de nombreuses variations inhérentes à des facteurs géographiques, socio-économiques, politiques et idéologiques.

Dans le contexte familial, dès les temps anciens, la prise de repas est régie selon l'identité des membres de la famille : le maître de maison ne doit pas partager son repas avec son épouse, ni avec ses hôtes qui, en signe d'honneur, sont servis en premier ; le repas des enfants varie selon leur âge et les textes : petits, ils sont nourris avant la mère et/ou avant le père ; devenus grands, après l'investiture du cordon sacré ou après la puberté, ils mangent avec le père ou la mère selon le genre. Les restes alimentaires bénéficient d'un traitement important dans les textes : s'ils proviennent d'un repas consommé par une personne, ils sont qualifiés d'impurs et obligent l'auteur de la transgression à faire des exercices expiatoires ; s'ils proviennent d'une offrande de nourriture aux divinités ou aux *sadhbū*, ils sont hautement valorisés : ils constituent le *prasāda*, aliments transsubstantiés par la grâce divine. Cependant, les femmes peuvent consommer les reliefs de repas de leur époux ; cet acte est même méritoire puisqu'elle doit regarder son époux comme son dieu. Ainsi que le précise le MDS (1893 : 154) : « Même indigne, débauché, dépourvu de qualités, un époux doit toujours être révéré comme un dieu par une femme vertueuse ».

Les registres religieux, social et culturel des populations du sud se sont progressivement transformés au contact des brahmanes qui ont commencé à migrer vers le sud à la période Cañkam, et plus massivement à la fin de la période post-Cañkam.⁷ Par leur prééminence du point de vue rituel et intellectuel, ils ont bénéficié de l'appui des royaumes princiers, notamment des Pallava (6^e siècle), puis des Pandya. Cette alliance a favorisé le développement d'une stratification de la société en castes qui s'est appuyée sur l'organisation sociale des populations du sud établie sur les catégories professionnelles : les brahmanes étant situés au sommet de la hiérarchie, suivis des classes royales, des marchands, des propriétaires de terre, des professions de service, etc. Concomitamment, l'univers religieux et les codes de conduite brahmanique, dont celles afférentes au système alimentaire, ont été adoptés par les castes supérieures et se sont imposées à toutes les communautés du sud qui ont néanmoins conservé ou

⁷ Les historiens s'accordent pour dater la période Cañkam entre le début de l'ère chrétienne et le 3^e siècle et la période post-Cañkam entre les 3^e et 7^e siècles. Ces deux périodes, spécifiques au pays Tamoul, ont été distinguées par l'analyse de corpus textuels tamouls qui a révélé de profondes transformations de la société et la pensée. On peut consulter l'ouvrage d'Alasundaram (1996) qui examine un ensemble de 18 textes (*Patineñkilkkañakku*) composés entre 250 et 700 de l'ère chrétienne.

développé quelques particularités cultuelles et sociales, comme leur système de parenté reposant sur les alliances croisées.

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, ENTRE COMMENSALITÉ ET CONVIVIALITÉ : LE MODÈLE DU BRAHMANE

Commensalité dans la tradition

Les règles de commensalité brahmaniques sont strictes : on ne peut recevoir de la nourriture que d'un égal ou d'un supérieur à soi et on ne peut donner qu'à un égal ou à un inférieur, ce qui revient à ne devoir manger qu'au sein de sa communauté. Cette règle est d'autant plus respectée que la caste est élevée, comme il en est du Brahmane, situé au sommet de la hiérarchie et intermédiaire auprès du divin. Cependant les règles de commensalité peuvent être enfreintes par les transactions d'aliments de type *pakkā*. Les aliments sont classés selon qu'ils sont *kaccā* « crus » ou *pakkā* « cuits, mûrs, parfaits ».⁸ Le traitement sémantique de ces termes par R. S. Khare (1976) permet d'éclairer l'opposition entre ces aliments. Pour simplifier, disons que la dichotomie *kaccā*/*pakkā* est dépendante du type de cuisson —par le feu ou par contact avec l'eau, un produit laitier ou le soleil et l'air— et de l'agent de cuisson —eau, produit laitier : les aliments *pakkā* sont cuits au contact d'un produit laitier —*ghī*, beurre clarifié—, les *kaccā* sont cuits au contact de l'eau. Le terme *pakkā* implique une idée de complétude, de perfection, de solidité ; le contact des aliments avec les produits laitiers —lait et *ghī*— les rendent inaltérables à la pollution. A l'inverse, l'eau ne donne pas aux aliments cette stabilité de sorte qu'ils absorbent les impuretés. De ce fait, les aliments *pakkā* peuvent circuler entre toutes les castes tandis que les aliments *kaccā* ne sont consommés qu'à l'intérieur d'une communauté partageant le même statut et offerts aux communautés statutairement inférieures. Les brahmanes, par leur position hiérarchique, sont les seuls à pouvoir donner les deux sortes de nourritures, d'où une de leurs fonctions traditionnelles de cuisinier.

8 Définition du *A Learner's Sanskrit-Hindi-Tamil-English Dictionary* (1982); également dans Malamoud (1989).

Les textes de la littérature post-Caṅkam sont en reflet des textes védiques et post-védiques pour les règles intrinsèques à l'alimentation. Cependant, à la différence de leurs homologues du nord, les Brahmanes du sud ignorent le mot *kaccā* et traduisent l'opposition *pakkā/no pakkā stricto sensu* par cru/cuit ; ils n'acceptent des autres castes que les aliments crus, surtout les grains, éventuellement les fruits.⁹ Le végétarisme qui, à cette période, était devenu le modèle alimentaire valorisé des Brahmanes, a été adopté par les castes de statut élevé, tout comme la stratification des viandes par les castes non-végétariennes, le porc, les animaux sauvages et le bœuf étant classés les plus impurs dans la nomenclature des viandes.

Face à la modernité : des changements inévitables

Fuller (1992) rapporte que, lorsqu'il avait mené ses recherches dans les années 1970, les brahmanes le recevaient sous le *tiṇṇai*, espace couvert entre la rue et l'entrée de la maison disposant de deux bancs transversaux pour recevoir les personnes étrangères à la famille. Vingt ans plus tard, il est introduit dans leur maison et invité à se laver les mains dans la cour intérieure pour consommer quelques snacks, ce qui l'oblige de traverser la cuisine, espace le plus vulnérable à la pollution dans la conception hindoue. Aujourd'hui, les règles de commensalité connaissent un fort relâchement, ainsi que l'explique la situation présentée ci-dessous.

Un collègue de l'Institut, de caste brahmane shivaïte, nous a invités à la cérémonie de l'*upanayana* de son fils. Cette cérémonie, un des *saṃkāra* ou « rite de passage » des deux-fois-nés, consiste à investir le garçon du cordon brahmanique. Cette cérémonie, orchestrée par une poignée de brahmanes du village de mon collègue, a abondé en rituels s'étendant sur une dizaine heures. Quatre repas ont été servis : deux s'inscrivaient dans la tradition dont un destiné au culte des ancêtres (*śraddhā*) et l'autre spécifique à l'*upanayana* ; et deux, petit-déjeuner et lunch, étaient destinés aux invités. Alors que les repas corrélés avec les rituels s'appuyaient sur les règles codifiées pour ce *saṃkāra*,

9 Cette constatation découle d'entretiens que j'ai eus avec une dizaine de brahmanes shivaïtes et visnouites. Caplan (2008: 124), s'appuyant sur son étude des Brahmanes de Chennai, arrive à la même conclusion.

ceux destinés aux invités, tant par la composition des plats que par l'ordre du service qui ne tenait pas compte ni de l'identité sociale de chaque invité et de celle des cuisiniers, ne différaient aucunement des repas offerts par les non brahmanes.¹⁰ L'invitation des non brahmanes à cette cérémonie atteste du relâchement des règles de commensalité au profit d'une sociabilité à laquelle cette communauté est aujourd'hui exposée. Ainsi que mon collègue le justifia —en anglais— lorsque j'ai évoqué le partage des repas durant la cérémonie :

A l'Institut, mes collègues m'invitent pour leurs célébrations (*functions*), c'est normal que j'invite aussi. L'usage du repas pour les *common people* découle d'un compromis ; on est obligé de s'adapter. Cela n'a pas été facile à imposer à ma famille, et ce n'est que depuis dix ans qu'ils acceptent ces compromis.

Dans mon village, quand j'étais jeune —il a 45 ans—, il y avait 200 brahmanes. Certains étaient spécialisés dans la préparation des repas et quand ils ne pouvaient pas se déplacer, c'étaient leurs femmes qui les remplaçaient. Aujourd'hui, il reste à peine 20 brahmanes et il n'y a plus qu'une vieille femme qui cuisine. La plupart des brahmanes ont migré dans les villes ou à l'étranger et peu exercent encore ce métier. Quand on a besoin d'un cuisinier, on cherche un brahmane et il vient avec des employés qu'il a recrutés dans différentes castes. Si on est obligé d'aller au restaurant, c'est pareil : avant, on s'informait auprès des gens de notre caste pour savoir où manger ; maintenant, on va dans n'importe quel restaurant, pourvu qu'il soit végétarien ; les restaurants tenus par des Brahmanes sont devenus rares.

Caplan (2008) observe qu'à Chennai les Brahmanes sont plus exposés aux changements alimentaires que leurs épouses du fait que, par leur travail, ils sont davantage amenés à fréquenter les restaurants, notamment, les non végétariens. Cependant, si les produits carnés sont consommés à l'extérieur, ils ne rentrent pas dans la maison et de ce fait, les femmes sont considérées comme les gardiennes de l'orthodoxie. Si elles sont tentées de goûter au plaisir du restaurant avec leurs enfants et leurs amies, elles choisissent des restaurants où elles sont assurées qu'aucune viande n'est servie ou que la cuisine est faite par des brahmanes. Fuller note que ce relâchement ne concerne pas toutes les prescriptions de pureté. Les femmes ne préparent pas le repas durant leurs

¹⁰ Les repas servis dans les célébrations incorporent une variété d'aliments cuits à l'eau et frits et une sucrerie à base de lait ou de beurre clarifié. Ils sont peu épices et végétariens, excepté rare fois lorsque les célébrations sont organisées par les Dalits ou les musulmans.

périodes menstruelles, celui-ci est pris en charge par les autres femmes de la maison ou l'époux, voire rapporté d'un restaurant dont on connaît le statut des cuisiniers (Caplan, 2008). Fuller conclut que l'observance des règles de pollution / pureté sont contrastées : les brahmanes adoptent de plus en plus les valeurs modernes dans le domaine les relations publiques, mais restent très orthodoxes dans la sphère domestique. Cette conclusion est soutenue par l'étude de Strumpell (2008) sur les relations inter-castes de migrants dans une usine hydro-électrique située à la frontière sud de l'Orissa. Il observe que si les brahmanes partagent les repas de leurs collègues de travail avec une grande aisance, ils préfèrent revenir dans leur village pour célébrer les fêtes biographiques. Son article au titre évocateur : «We work together, we eat together» oppose le concept de convivialité qui fait référence à la modernité et à la transformation de la société à celui de commensalité qui se rapporte à la tradition et à une volonté de préserver son identité sociale et idéologique. Ces changements observés chez les Brahmanes affectent les castes élevées. Une jeune femme Cet̄iyār, une caste marchande strictement végétarienne, m'expliquait que son frère qui n'est plus végétarien depuis qu'il réside à Singapore, doit préparer et consommer ses repas dans la cour intérieure de la maison familiale lorsqu'il désire manger de la viande ou du poisson. Le partage des repas avec les castes brahmaniques reste néanmoins très dépendant de l'ouverture d'esprit des familles acquise à travers les contacts professionnels ou une expérience à l'étranger. Si en tant qu'étrangère, donc non identifiée du point de vue de la caste, il m'arrive souvent d'être invitée à leur table, rares sont les cas où les castes inférieures bénéficient d'un tel privilège.

L'histoire qui a introduit ce papier illustre bien les limites du partage alimentaire. Aux yeux de l'auteure du blog, son époux commet deux transgressions : celle de polluer sa glace par la salive regardée comme une abomination par l'hindouisme comme par de nombreuses cultures (Douglas, 1966) ; celle de consommer ses reliefs du repas alors que son statut par rapport à elle le lui interdit. Les restes alimentaires sont toujours aussi mal connotés et l'inégalité sexuelle au sein du couple continue à prévaloir, de sorte que l'ordonnancement du repas (hôte)-homme-femme, encore largement observé aujourd'hui, faire apparaître le repas comme une activité très individualisée : chacun mangeant quand il arrive ou quand il a faim, la femme prenant généralement son repas la dernière. Et cette individualisation tend à se renforcer

par la nucléarisation des familles, l'adoption de la vie urbaine et la longueur des journées du travail pour certaines catégories professionnelles.

Cependant, en dépit de l'individualisation de la consommation alimentaire, les moments de partage ne sont pas absents. La sortie au restaurant, souvent initiée par les femmes au foyer pour rompre avec la monotonie de la vie quotidienne, la cantine ou le restaurant pour les jeunes, les fêtes religieuses ainsi que les très nombreuses cérémonies de rite de passage —puberté ; arrangement du mariage ; mariage ; 7^e mois de grossesse, dation du nom de l'enfant, funérailles, etc.—, réunissant plusieurs centaines de personnes appartenant à la famille étendue et au cercle de connaissances, offrent de telles opportunités. Même si le temps de participation aux cérémonies de rite de passage est bref, notamment lorsque les liens avec les hôtes sont éloignés, les invités ne peuvent se soustraire au repas, un repas cependant de courte durée, avalé rapidement, bien souvent sans échange de paroles. L'acte de se nourrir est un moment dangereux car la nourriture est susceptible d'être souillée par les mauvaises paroles ou le mauvais regard —entendons le mauvais œil. Cette crainte justifie que le repas soit une affaire privée plus que sociale. Le nombre de repas servis à ces occasions, et l'obligation de les consommer, ont donc moins fonction de développer la convivialité que de répondre à un devoir d'hospitalité dont l'hôte tirera les bénéfices.

L'HOSPITALITÉ, UNE RÈGLE FONDAMENTALE

Le Rg Veda informe que ne pas nourrir une personne affamée est un crime ; le MDS précise : « Il [le brahmane] ne doit rien manger sans avoir nourri son invité ; le respect envers les invités procure la richesse, la gloire, une longue vie et la libération » (1893 : 71-72). Dès l'époque védique, les grands sacrifices auxquels l'entièvre communauté participait étaient pris en charge par les chefs de tribus et les rois. Ils s'accompagnaient d'importants dons organisés avant ou à la conclusion de conflits intertribaux, le don étant une forme de distribution du butin qui constituait la principale source de la richesse des chefferies. Progressivement, l'institution du *dāna* « distribution de nourriture, du repas sacrificiel » s'est développée en parallèle à celle du système des *varṇa* ; tout en préservant le système du don, elle a renforcé la précellence des brahmanes choisis comme récipiendaires de larges donations en biens

mobiliers et immobiliers, en bétail et en nourriture. Leur supériorité rituelle ou intellectuelle, de certains d'entre eux, se trouva ainsi doublée d'une supériorité économique et politique, les Kṣatriya et les Vaiśya gagnant leur reconnaissance à travers leurs largesses. Sous l'influence des mouvements bouddhistes et jains, condamnant les inégalités sociales et les abus de pouvoir, le devoir d'hospitalité s'est renforcé, rendant méritoire l'acte de nourrir les Śudra, les personnes affectées d'un handicap, les mendians ainsi que les pauvres et les Caṇḍela. Bien que les textes brahmaṇiques de la période post-bouddhiste, notamment le MDS (1891), ont promu les mêmes recommandations, les castes supérieures hindoues, ainsi que Marie Louise Reiniche (1989) l'a souligné, les ont très peu appliquées, les récipiendaires d'offrandes de nourriture dans les temples étant avant tout les brahmaṇes et les renonçants. Dans la conception hindoue, le don est le corollaire de *punya* « mérite religieux et moral » et de *dharma* « devoir », ce qui implique pour celui qui l'accomplit, une attente de prestige et de bénéfice social, politique ou eschatologique. De ce fait que tous, riches comme pauvres, peuvent être récipiendaires des donations.

LA BKATI ET LE DÉVELOPPEMENT DE L'ANNADANA, NAIVEDYYA ET PRASĀDA

Les offrandes de nourriture dans les temples se sont surtout développées avec le mouvement de la *bhakti*.¹¹ Ce mouvement, séparé en deux branches shivaïte et visnouite, a émergé dans le sud de l'Inde, notamment au Tamil Nadu, entre les 6^e et 10^e siècles sous l'influence du renouveau du brahmanisme. L'offrande de nourriture est traduite par deux mots, *annadāna*, un terme générique qui signifie littéralement « offrande de riz » — implicitement, riz cuit — et *naivedya* qui consiste en des offrandes ritualisées comprenant des nourritures cuites dans les cuisines du temple destinées à nourrir la divinité. Selon Marie Louise Reiniche (1989) et Charles Malamoud (1989), la cuisson de nourritures destinées à nourrir les divinités correspond à l'activité sacrificielle. Ce qui est cuit, parce que « mûr » et « parfait » reste la matière oblatoire par

¹¹ La *bhakti* est un mouvement religieux centré sur la dévotion, l'émotion et la communication offrant au dévot des moyens d'entrer en contact avec le divin à travers le toucher et la vision, les prières, les chants, les exercices spirituels.

excellence ; de même que le sacrifice est une cuisson, toute cuisson d'aliments est un sacrifice. Les nourritures de la divinité sont ensuite redistribuées aux dévots sous forme de *prasāda*, « les restes », ce qui implique que seuls les dévots qui peuvent approcher la divinité peuvent en bénéficier. Certains temples majeurs, notamment dédiés à une figure de Vishnou, tels que celui de Puri (Orissa), de Govardhan (Uttar Pradesh) et de Tirupati-Tirumalai (Andhra Pradesh), ont développé parallèlement au *prasāda*, des *annadāna* à très grande échelle. Toomey (1986) qui a étudié le complexe de Govardhan, précise que les offrandes de nourriture sont notifiées dans les registres du temple depuis le 16^e siècle, et pense qu'elles se sont mises en place à cette période. Cependant, une collègue¹² qui travaille sur l'épigraphie des temples Pallava vishnouites du Tamil Nadu a relevé des inscriptions qui font état d'importantes offrandes de nourriture, et ce, dès le 9^e siècle, ce qui renforcerait la thèse de la naissance du mouvement *bhakti* dans le sud.

Les *annadāna* sont pratiqués à des degrés variables par toutes les communautés religieuses, hindoues, sikhs, musulmanes, et également chrétiennes.¹³ Ils sont pluriels dans leurs expressions : ils sont effectués individuellement, en remerciement d'un vœu, pour placer un enfant sous la protection d'une divinité ou pour « vénérer » les dévots qui participent à des exercices spirituels —marche sur le feu ; tirer ou porter les chars— ; ils sont organisés collectivement par des associations dans le cadre de certaines fêtes religieuses (*maci makam*) ou selon l'identité du culte ; ils peuvent avoir une dimension politique (Breckenridge 1986) comme leur instrumentalisation durant les campagnes électorales, ou l'*Annadanam scheme* institué en 2002 par Jayalitha, *chief minister* du Tamil Nadu. Ce programme, consistant à distribuer cent repas journaliers, couvre aujourd'hui quelques six cent temples. Bien que les *annadānam* soient présentés sous la notion de charité, attribuable à l'influence chrétienne, tous pauvres comme riches y accourent. Les consommer revient à s'imprégnner des qualités, non plus de la divinité comme dans le cas du *prasāda*, mais du donateur.

¹² Je remercie Charlotte Schmid pour cette information ainsi que pour les parties de son texte non publié comportant les inscriptions du temple relatives aux offrandes de nourriture.

¹³ Dans le catholicisme, l'intégration de cette pratique a été facilitée par la notion de charité.

Par rapport au modèle alimentaire normatif dont la rigidité est en reflet de celle de la hiérarchie, à l'individualisation du repas, et aux *prasāda* souvent restrictifs aux dévots qui peuvent approcher la divinité, les *annadāna* ainsi que les repas offerts au cours des célébrations de rite de passage, transcendent l'idéologie de caste et les règles de commensalité. Ils offrent un espace de partage vécu sous le mode de la convivialité, même si cette convivialité peut paraître à l'étranger très déconcertante.

RÉFÉRENCES

- Alalasundaram, Rathnasabapathi (1996). *Tamil social life (c. 250 to 700 A.D.)* Madras: New Century Book House.
- Bell, David et Gill Valentine (1997). *Consuming geographies. We are where we eat.* London, Routledge.
- Bourdieu, Pierre (1979). *La distinction. Critique sociale du jugement.* Paris: Les éditions de Minuit.
- Breckenridge, Carol A. (1986). «Foods, Politics and Pilgrimage in South India 1350-1650 A.D.», in Ravindra S. Khare & Madhugiri-Saroja A. Rao, eds., *Food, Society and Culture. Aspects in South Asian Foods Systems.* Durham: Carolina Academic Press, pp. 21-53.
- Caplan, Patricia (2008). «Crossing the Veg / Non-Veg Divide: Commensality and Sociality Among the Middle Classes in Madras / Chennai». *South Asia. Journal of South Asian Studies: «Food: Memory, Pleasure and Politics»*, 31(1): 118-142.
- Doniger, Wendy (1999). «Eating Karma in Classical South Asian Texts». *Social Research*, 66 (1): 151-165.
- Douglas, Mary (1966). *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo.* London/New York : Routledge.
- Fischler, Claude (2001). *L'hominivore. Le goût, la cuisine et le corps.* Paris: Odile Jacob. (1^{ère} édition, 1990).
- Fuller, Christopher J. (1992). *The Camphor Flame. Popular Hinduism and Society in India.* Princeton : Princeton University Press.
- Garine, Igor de et Valérie de Garine, eds. (2001). *Drinking: Anthropological Approaches.* New York/Oxford: Berghahn Books.
- Goody, Jack (1982). *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology.* Cambridge: Cambridge University Press.

- Janeja, Manpreet K. (2010). *Transactions in Taste. The Collaborative Lives of Everyday Bengali Food*. New Delhi: Routledge.
- Jha, D. N (2009). *The Myth of the Holy Cow*. New Delhi: Navayana Publishing.
- Kane Pandurang Vamam (1946). *History of Dharmasāstra. Ancient and Mediaeval Religious and Civil Law in India*. 5 vols. Poona: Bhandarkar Oriental Research Institute.
- Khare, Ravindra S. (1976a). *Culture and Reality. Essays on the Hindu System of Managing Foods*. Simla: Indian Institute of Advanced Study.
- (1976b). *The Hindu Hearth and Home*. New Delhi: Vikas Publishing House.
- Khare, Ravindra S. et Madhugiri-Saroja A. Rao, eds., (1986). *Food, Society and Culture. Aspects in South Asian Foods Systems*. Durham : Carolina Academic Press.
- Mahias, Marie-Claude (1985). *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*. Paris : La Maison des Sciences de l'Homme.
- Malamoud, Charles (1989). *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*. Paris : La Découverte.
- Mānava dharma Śāstra. Les lois de Manu* (1893). Traduites du sanskrit par G. Strehly. Paris : Ernest Leroux. (Annales du musée Guimet).
- Montanari, Massimo (2006). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
- Olivelle, Patrick (2002). «Abhak ya and abhojya: An Exploration in Dietary Language». *Journal of the American Oriental Society*, 122 (2): 345-354.
- Osella, Caroline et Filipo Osella (2008). «Food: Memory, Pleasure and Politics South Asia». *Journal of South Asian Studies*, 31(1): 118-142.
- Poulain, Jean-Pierre (2002). *Sociologies de l'alimentation*. Paris : Presses Universitaires de France.
- Prakash, Om (1961). *Food and drinks in ancient India: from earliest times to a 1200 A. D.* Delhi: Munshiram Manoharlal Publishers.
- Reiniche, Marie Louise (1989). *Tiruvannamalai, un lieu saint sivaïte du sud de l'Inde. Vol. 4 : La configuration sociologique du temple hindou*. Paris : Publications de l'EFEO.
- Sébastia, Brigitte (2010). «Be a vegetarian. Discours en Inde sur les bienfaits du végétarisme pour un corps pur et sain». *lemangeur-ocha.com*. (mis en ligne le 2 Août 2010) <http://www.lemangeur-ocha.com/sciences-humanaines/textes-exclusifs/detail/auteur-texte/o/be-a-vegetarian-discours-en-inde-sur-les-bienfaits-du-vegetarisme-pour-un-corps-pur-et-sain/disp/>

- Strümpell, Christian (2008). « ‘We work together, we eat together’: Conviviality and modernity in a company settlement in south Orissa. » *Contributions to Indian Sociology*, 42/3: 351-381.
- Toomey, Paul M. (1986). «Food from the Mouth of Krishna: Socio-Religious Aspects of Sacred Food in Two Krishnaite Sects», in Ravindra S. Khare & Madhugiri-Saroja A. Rao, eds., *Food, Society and Culture. Aspects in South Asian Foods Systems*. Durham : Carolina Academic Press. pp 55-83.

Être femme et partager la nourriture en milieu « musulman » : Témoignages

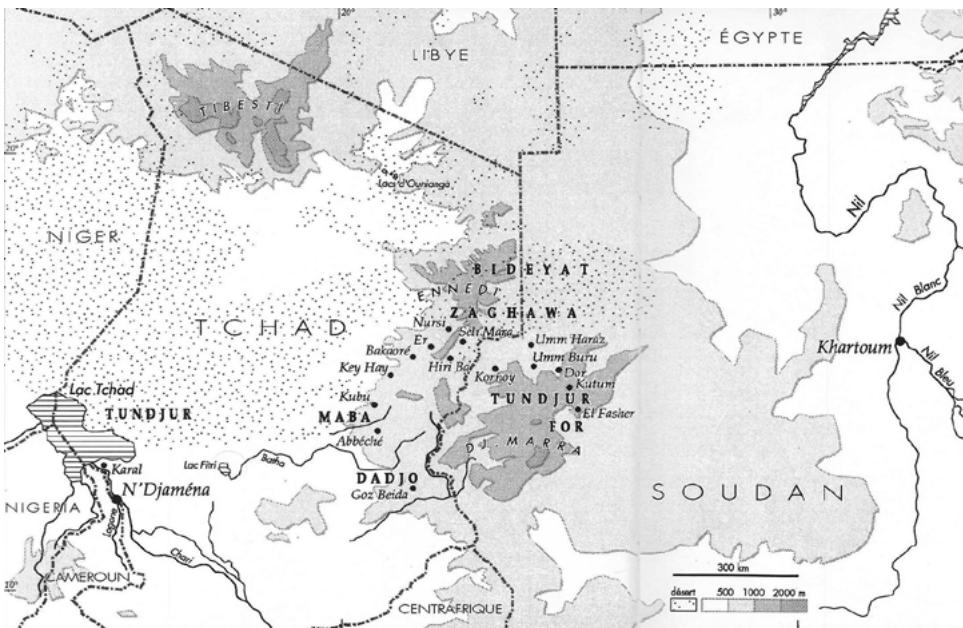
Marie-José Tubiana

Les quelques réflexions présentées ici relèvent de ma vie personnelle et professionnelle. C'est à travers une quotidienneté partagée pendant des mois avec des populations rurales de pasteurs transhumants, éleveurs de chameaux, vaches, moutons et chèvres, ou d'agriculteurs sédentaires, cultivateurs de mil ou de sorgho, que j'ai pu faire ces observations. Les premiers vivant dans une région où la pluviométrie annuelle oscille entre 150 et 300 mm d'eau recherchent dans la cueillette de céréales et de baies sauvages un complément de nourriture nécessaire tandis que les deuxièmes bénéficiant d'une meilleure pluviométrie se voient offrir une possibilité d'horticulture.

Il s'agit de populations de la zone sahélienne —ou soudano-sahélienne— : les BéRi (Zaghawa et Bideyat) qui vivent au nord-est du Tchad et à l'ouest du Soudan, Darfour, et de leurs voisins les Maba et les Dadjo au Tchad, les Tundjur et les For au Soudan. Mes observations portent sur la longue durée, plus de cinquante ans, de 1956 à 2008.

Ces populations sont aujourd'hui arabisées mais ont toutes, sauf les Tundjur, une langue propre qu'elles préservent avec fierté. Les membres de ces sociétés sont conscients que leur langue est la marque de leur identité. Quand aux Tundjur, s'ils ont eu une langue propre dont on trouve quelque trace, en particulier à travers les toponymes et les ethnonymes. Ils l'ont anciennement abandonnée pour des raisons de sécurité au profit de la langue parlée par la population dominante dans la région où ils s'étaient établis, en liaison avec leur diaspora. Ils parlent donc l'arabe soudanais ou tchadien, le *for* ou le *bura-mabang*, langue des Maba, selon la situation dans laquelle ils se trouvent.

Localisation des BéRi, Maba, Dadjo, Tundjur et For (Tchad, Soudan)



Ces populations sont aussi aujourd’hui islamisées mais à des degrés divers correspondant à une implantation progressive de l’islam depuis le début du xx^e siècle. C’est pour cela que dans le titre de ce chapitre est mis le terme musulman entre guillemets.

En 1956-57, lors de ma première mission chez les Zaghawa du Tchad, l’arabisation et l’islamisation allant de pair n’étaient pas généralisées. Très peu de gens parlaient l’arabe et cette langue était utilisée essentiellement par les hommes comme langue véhiculaire sur les marchés. Il y avait une seule mosquée et un enseignement coranique à Iriba (*hili-ba*) dans le plus gros village qui était aussi la capitale du *dar* Zaghawa du Tchad ; quelques lettrés musulmans, *faki*, gyro vagues, allaient d’un village à l’autre.

Aujourd’hui il y a dans chaque village une petite *khalwa* qui propage un enseignement coranique regroupant les enfants le soir, à la lueur d’un feu ou d’une lampe tempête. Presque tous les hommes sont bilingues utilisant de préférence leur langue maternelle mais aussi l’arabe tchadien lorsque c’est nécessaire, avec des niveaux de langue différents.

Pour mieux saisir ce changement arabisation / islamisation, je prendrai l'exemple de l'étude que j'ai démarrée en 1956-57 chez les Zaghawa autour des rituels préislamiques pour essayer de définir la nature de la religion avant l'Islam. J'ai pu alors enquêter auprès des responsables des rites, me rendre sur les lieux de culte accompagnée des acteurs du rituel, recueillir les prières prononcées. Mais si l'ensemble était encore très vivant dans les esprits il n'en demeurait pas moins que la plupart des rituels avaient été abandonnés, quelques-uns anciennement, d'autres très récemment, et je parlais déjà de « survivances » (Tubiana, 1964).

Toutefois, vingt ans plus tard, la mémoire des hommes était toujours aussi fraîche et si les grands rituels publics en liaison avec la personne du chef et avec la fertilité des hommes et des biens qu'il se devait d'assurer, continuaient à être abandonnés —ce que certains regrettaien t en constatant la sécheresse— j'ai pu assister à des rituels privés, en particulier ceux liés à la fertilité des femmes, qui eux n'avaient jamais cessé.

Cinquante ans plus tard enfin, il était intéressant et non surprenant de voir que des combattants, membres de différents mouvements d'opposition, bardés d'armes et d'amulettes protectrices, contenant des versets coraniques et bien d'autres choses, se rendaient auprès de l'arbre sacré pour, avant le combat, y faire des offrandes végétales, en coinçant dans son écorce des brins d'herbe séchés.

C'est dire la lenteur des transformations intervenant au sein des institutions et des pratiques et la capacité de survie de croyances qui ont spirituellement nourri la vie des hommes pendant des années.

QUI SUIS-JE POUR LES GENS QUE JE CÔTOIE ?

Voici très brièvement situées les populations que j'ai étudiées et parmi lesquelles j'ai vécu. Je les ai observées, décrites, analysées. J'ai cherché à les comprendre et je crois avoir réussi aussi à créer entre nous une intimité, une amitié ; amitié à l'intérieur des groupes sociaux étudiés et plus particulièrement avec quelques hommes et femmes devenus des amis durables. Pourtant, à diverses reprises, je me suis interrogée : « Qui suis-je pour les gens que je côtoie, chez qui je m'installe ? Comment voient-ils une chercheuse blanche, femme, alors petite et très menue, c'est-à-dire à l'aspect extérieur un peu déroutant selon les canons féminins locaux ? » Dans la plupart des sociétés « exotiques » où nous

vivons, l'étranger, et donc l'étranger « établi » qu'est l'ethnologue, est doté d'un surnom, mais il ne le connaît pas toujours. Le mien fut rapidement *téné-bur* « la petite fille » en *béria*, langue des Zaghawa et des Bideyat. Ensuite, devenue mère de famille, je fus appelée Mariam, traduction de mon prénom, puis au fil des années je suis passée dans la catégorie *bagu mogu* « la vieille femme » en *béria* ou *ajûza* « la vieille » en arabe tchadien, avec la connotation respectueuse et affectueuse de ce terme.

J'étais avant tout, du moins pour les autres femmes, un objet de curiosité ; et il m'est arrivé un jour de voir dans un village très reculé une rangée d'yeux noirs et interrogateurs alignés entre les pailles des murs de mon habitation. C'étaient des jeunes filles ou de jeunes femmes qui voulaient voir, contrairement à leurs propres règles d'éducation, à quoi je ressemblais lorsque je m'habillais ou me déshabillais et lorsque je suis sortie de cet habitat pour voir à qui appartenaient ces yeux elles se sont enfuies en poussant des cris effarouchés. Cette observation légitime a dû se reproduire bien des fois à mon insu. Une amie chercheuse travaillant dans la même zone géographique et dans les mêmes conditions dit avec justesse « nous sommes objets de curiosité comme le seraient des extraterrestres ».

MANGER AU PLAT DES HOMMES...

Que se passe-t-il maintenant au niveau des repas, puisque l'objet de cet ouvrage est « partager la nourriture » ? Il y avait des repas que nous —mon mari et moi-même lors de nos séjours communs— pouvions prendre chez nous avec, le plus souvent, quelques collaborateurs présents, lorsque nous avions un habitat permanent nous le permettant, et il y avait aussi tous les repas pris en commun chez l'hôte qui nous recevait. J'ai toujours mangé au plat des hommes.

Dans les villages, on mange sur un espace découvert, à l'intérieur de l'enclos familial, soigneusement balayé ; c'est un espace à la fois ouvert — pas de porte — mais protégé des regards par un petit mur de clôture en terre ou en paille. Une natte, ou un tapis, sont étendus sur le sol. Les participants après s'être déchaussés s'assoient en cercle ménageant un espace où sera placé le plateau du repas. Je prends place au milieu des hommes présents, cinq, six, huit parfois, là où s'offre une petite place, sans que ma présence soit l'objet d'une attention particulière. Elle apparaît normale, mais pourquoi devrait-il

en être autrement ? La femme, qui a préparé la nourriture à l'intérieur de son habitation, apporte le plateau du repas recouvert d'une vannerie et le dépose au centre du cercle des convives ; elle repart aussitôt à l'intérieur de son habitation. Elle mangera plus tard ce qui restera du plateau des hommes, généralement avec ses jeunes enfants, mais le plus souvent elle aura eu la bonne idée de mettre un bon morceau de côté. Jamais je n'ai été conviée à aller manger avec elle ou avec d'autres membres féminins de la famille. Jamais je n'ai senti que je pouvais en prendre l'initiative. Je me situe donc du côté des hommes. Avant de manger un jeune garçon fait circuler aiguière ou bouilloire, cuvette et savon pour se laver les mains.

Pas de préséance autour du plateau, les mains droites plongent rapidement dans la nourriture, en disant discrètement *bismillah*, « Au nom d'Allah ».

1. Nord Darfour. En voyage, repas rapide (2007)



Cliché : Jérôme Tubiana

UN PLAT UNIQUE...

La nourriture est toujours une polenta de mil —parfois de sorgho, de *kreb* ou de maïs—, moulée dans un grand bol en bois, d'où son nom de « boule » (en français du Tchad). Elle est accompagnée d'une sauce dont les ingrédients peuvent être variés mais dont la base est constituée d'oignons, tomates, piments, gombo et de viande séchée et pilée, si on en a les moyens. C'est un plat unique. Lorsque le maître de maison est riche, un mouton a pu être égorgé, souvent pour nous honorer, alors on mange au préalable le *marara*, plat très apprécié composé de morceaux de foie, de rate, de tripes ébouillantés et pimentés, agrémentés aussi d'un peu de fiel. Le repas sera aussi enrichi de côtelettes ou de morceaux de viande grillés.

On se sert de nourriture dans la partie du plateau qui se trouve devant soi. On ne fait pas tourner le plateau pour mettre un bon morceau devant vous comme je l'ai vu faire en Ethiopie ; votre voisin ne fait pas une énorme bouchée de nourriture qu'il vous offre en la mettant dans votre bouche comme cela se fait aussi en Ethiopie pour vous honorer. En fait, ma présence était banalisée. Ce qui la rendait légère pour mes hôtes comme pour moi.

Le repas se déroule en silence, assez rapidement. On ne parle pas en mangeant. On pourra le faire éventuellement en buvant le thé qui est servi immédiatement après. La cuvette, aiguière ou bouilloire circule à nouveau. Le repas terminé chacun vaque à ses occupations.

ON PARTAGE LA NOURRITURE PARCE QU'ON PARTAGE LE TRAVAIL...

En dehors de mon étiquette d'étrangère, j'ai cherché à comprendre s'il y avait d'autres raisons pour me faire accepter dans le cercle des hommes. On aurait pu retenir la présence de mon mari lors des missions communes, mais lorsque j'étais seule la situation n'était pas modifiée. La raison première, me semble-t-il, est le fait que lors de mes enquêtes la plupart de mes interlocuteurs étaient des hommes, en fonction des sujets étudiés, du niveau de connaissances des uns et des autres et aussi des problèmes de communication : ma propre connaissance de la langue trop sommaire nécessitant souvent un interprète homme. L'enquête sur les rituels préislamiques que j'ai évoquée fut menée avec les hommes qui

en étaient les acteurs. Les enquêtes économiques sur les marchés avaient les hommes pour interlocuteurs, car ce sont eux qui accomplissent les grands voyages commerciaux, eux qui font les transactions concernant les animaux. Les femmes présentes sur les marchés sont cantonnées dans un petit commerce de détail : un peu de farine, quelques boules de beurre, trois œufs, des petits tas d'oignons, de tomates ou de gombos séchés ; je les abordais alors facilement avec mon vocabulaire de base en faisant mes propres achats. Les enquêtes sur le mariage et les transferts de biens qu'implique l'union matrimoniale furent toutes menées avec les hommes qui seuls étaient au courant de ce qui se passait ; les femmes étant laissées en dehors (Tubiana, 1985). Je pourrais trouver bien d'autres exemples qui confirment cette assertion reprise par d'autres participants au cours de la réunion ICAF de Lasseube : « On partage la nourriture parce qu'on partage le travail » (voir les chapitres de Garine ; Laborde *et al.*, ce volume) ou, sous une autre forme, c'est parce que je passais mes journées à enquêter avec des hommes que je mangeais au plat des hommes.

2. Nord Darfour. Thé chez le shartay Adam Tahir de Dor (1965)



Cliché : Joseph Tubiana

Autre exemple : lors d'un repas sacrificiel qui eut lieu sur une montagne sacrée, en faveur d'une femme qui venait remercier la divinité qui avait accédé à sa demande d'enfant, c'est encore au repas des hommes que j'ai participé. La femme est restée à l'écart, après avoir déposé sur l'autel, dans une petite cavité située au sommet de la montagne, les brochettes du sacrifice constituées de petits morceaux prélevés sur chaque partie de l'animal et qui le représentaient dans sa totalité. Notre repas fut pris aussitôt après, sur une pierre plate située à mi-hauteur de la montagne. Il fut rapide, fait de viande grillée sur place ; la jeune femme était accroupie un peu plus loin silencieuse et ne prit aucune nourriture, mais elle avait remplie des sacs pour ramener au village les morceaux de l'animal sacrifié qu'elle allait partager avec les autres villageois. L'enquête avait été menée avec les hommes présents venus immoler un mouton pour leur parente, c'étaient eux mes interlocuteurs, c'est avec eux que je partageais la nourriture. Avec la jeune femme j'avais pu simplement —avec son accord— observer et photographier en silence ses déplacements et ses gestes, noter rapidement ses prières, par ailleurs très brèves.

LE TEMPS PASSÉ AUPRÈS DES FEMMES...

En réalité, le temps passé auprès des femmes relevait avant tout de l'observation. Je pouvais m'asseoir près du foyer à regarder l'une d'elles tourner la mouvette qui homogénéise la polenta de mil, m'appuyer contre un mur pour observer une autre démêlant la chevelure d'une amie ou pour dessiner les gestes de la potière montant une poterie, me rendre avec elles sur leurs champs lorsqu'elles allaient moissonner ou battre les épis de mil. Tout cela sans qu'il y ait entre nous beaucoup de paroles. Les femmes étaient absorbées par leur travail et lorsque je m'aventurais à poser une question discrète, elles répondaient brièvement en manifestant une grande réserve : voix étouffée, main devant la bouche. Mes échanges avec les femmes furent donc plus du côté de l'observation que de la parole. Elles pouvaient alors m'offrir un grignotage, une datte, un morceau de *minga-asal*, sorte de nougat, pas un vrai repas. Cela sera très différent avec les femmes scolarisées, vivant en ville, avec qui je pus mener de véritables enquêtes et partager de vrais repas. Elles avaient le temps.

LE SAVOIR EST ASEXUÉ, LA FEMME-CHERCHEUR L'EST AUSSI

On peut aussi se poser la question de l'attitude que doit avoir le chercheur-femme pouvant expliquer son acceptation dans le cercle des hommes ? Loin de moi l'idée d'être normative. J'essaye juste d'analyser mon comportement durant ces périodes de vie au sein de sociétés différentes de la mienne. La première réponse qui me vient est la discrétion. Personnellement j'ai observé un certain nombre de règles : être habillée avec des vêtements, jupe longue ou pantalon, permettant de s'asseoir de manière décente, chemisier un peu large couvrant les bras, gestes mesurés, peu de paroles et de rires intempestifs. Si je fais ces quelques remarques c'est pour avoir, lors d'une mission avec un chercheur femme qui avait un comportement peu discret, constaté qu'elle était rapidement rejetée, même par un aveugle qui avait été choqué par son rire et qui l'avait qualifié de « frivole ».

UNE SITUATION DIFFÉRENTE DANS LES VILLES

J'ai décrit, sommairement, la situation « au village ». Dans les villes et au sein des familles « éduquées » la situation est différente. La plupart du temps les femmes participent au repas et la nourriture que l'on vous propose est plus variée, offerte dans différents plateaux et plats. On trouve toujours la boule de mil, plus petite, parfois symbolique, mais toujours très appréciée ; on trouve aussi du riz, des morceaux de baguettes de pain et des crudités. L'épouse du maître de maison après avoir apporté les plats du repas y participe. On est toujours assis sur une natte ou un tapis, rarement autour d'une table. La parole peut prendre place au cours du repas qui est beaucoup plus long. On rejoint le repas occidental. Il s'agit d'un milieu de fonctionnaires, de grands commerçants ou d'hommes politiques.

Dans une famille de lettrés en religion islamique que je connaissais de longue date, j'ai une fois senti une petite réticence vis-à-vis de ma présence au milieu des hommes. Il a été alors suggéré de m'apporter un repas à l'intérieur, au salon, alors que toute l'assemblée était réunie dans le jardin. Devant mon refus de manger à l'écart, j'ai réintégré le cercle des hommes au titre de la « grand-mère » de tous que permettait mon vieillissement.

AUTRES TÉMOIGNAGES DE CHERCHEURS-FEMMES

Ce texte soumis à trois amies chercheuses-africanistes, travaillant également en zone sahélienne, a donné lieu à de riches commentaires qui sur certains points confirment mes observations, sur d'autres les nuancent.

Monique Chastanet, historienne, précise ainsi sa position de chercheur femme en pays Soninké, au Sénégal, au Mali ou en Mauritanie où elle a vécu à partir des années 1970.

En pays soninké, on me faisait tout d'abord manger seule, de préférence à l'intérieur d'une maison, c'est-à-dire à l'abri des regards. C'était une marque de respect et de considération : on aurait eu la même attitude à l'égard d'un hôte de marque, soninké ou africain ; ce n'était donc pas lié à mon statut d'euroéenne. Au bout de quelques temps, lorsque mon séjour se prolongeait dans une famille et que nous nous familiarisions les uns aux autres, on m'intégrait généralement au groupe des femmes et des jeunes enfants. Je mangeais donc dehors avec ce groupe. Mais on continuait à me témoigner un certain respect : distribution des bons morceaux de la sauce, qu'il s'agisse de viande, de poisson ou de « légumes », par la femme qui contrôlait le déroulement du repas. Il pouvait arriver qu'on me serve un plat à moi seule, même dans une famille qui me connaissait bien : cela se limitait généralement à un plat de bienvenue à mon arrivée. Par politesse, je me gardais bien de le finir, même si j'en avais envie !

Il y avait toutefois un repas que je prenais seule : le petit déjeuner. Le pain et le nescafé avec du lait concentré étaient présents dans les villages soninké dès mes premiers séjours. C'était dû à l'influence des émigrés revenus de France. Mais seuls les chefs de famille prenaient ce genre de petit déjeuner —et encore dans les familles aisées. Les femmes, les enfants et les jeunes adultes mangeaient de la bouillie. Je prenais ce repas à l'intérieur pour ne pas trop insister sur ma « différence » par ailleurs bien acceptée. Dans chaque groupe de commensaux, hommes et femmes, il y a une personne qui indique quand on peut commencer à manger, avec une formule de bénédiction « au nom de Dieu », « louange à Dieu ». C'est cette personne qui répartit devant chacun les bons morceaux placés au centre du plat.

Le repas se prenait rapidement —c'était presque une course !— et il aurait été incorrect de parler. Les échanges étaient réservés aux moments où l'on buvait du thé ou une tisane. Toutefois les remarques positives sur la qualité du plat étaient tout à fait possibles, et même souhaitées, une fois le repas achevé.

En ville (Dakar, Bamako), j'ai connu des situations très différentes selon que je vivais dans une famille ou étais seulement un hôte de passage. Dans le premier cas, je pouvais manger seule ou avec d'autres femmes ou jeunes filles selon que je consommais un plat fait spécialement pour moi ou la même chose que la famille. Lorsque j'étais une

invitée ponctuelle, et surtout avec des gens de ma génération, je me joignais aux hommes et femmes qui le plus souvent mangeaient ensemble. Les repas duraient plus longtemps et étaient également des moments de discussion.

Monique Chastanet évoque d'autres formes de partage de la nourriture comme l'envoi d'un plat de la part de la femme qui a cuisiné pour sa famille maternelle ou pour un hôte reçu dans une autre famille du village et que la famille de son mari veut honorer : « On m'a ainsi souvent fait porter des plats que je partageais avec la famille qui m'hébergeait. En revanche, je n'ai jamais été invitée à manger dans une autre famille dans les villages. Je crois que c'est lié à la grande pudeur qui entoure le repas. Mais je pouvais être invitée à prendre du thé ».

On remarquera quelques différences importantes. Sur le terrain, Monique Chastanet logeait toujours dans des familles dont elle partageait le repas, alors que Joseph Tubiana et moi-même, peut-être parce que nous étions deux, logions dans une habitation vide mise à notre disposition, dans les différents villages où nous séjournions. Nous partagions alors un repas fourni par une famille ou par une autre, selon le lien de travail que nous avions avec le maître de maison : *melik, shartay*, chef de clan, instituteur, infirmier ou autre, et c'était lui qui nous recevait sur l'*iga*, la place des hommes. Autre différence importante : les Soninké sont islamisés depuis longtemps et surtout ont eu des contacts anciens, en tant que migrants, avec les Européens comme l'indique « le petit déjeuner », ce qui modifie un certain nombre d'usages et peut-être de prévenances. Mais les points communs primordiaux sont « le manger vite » et toujours en silence.

Johanne Favre est géographe. Elle a travaillé au Mali et au Tchad, en particulier au Wadday, dans une région où nous avions séjourné quelques années auparavant. Elle apporte son lot de nuances en insistant sur le temps passé dans un même village, dans une même famille —ce qui n'était pas notre cas : nous bougions beaucoup d'un village à l'autre.

Au Tchad, le temps passé dans une même famille, dans le même village joue aussi. On est d'abord l'étrangère, donc repas avec les hommes. Plus le séjour dure, plus l'on se rapproche des femmes, en aidant à la cuisine, en échangeant autour des enfants... On passe alors —parfois— du cercle des hommes à celui des femmes et des repas avec elles deviennent possibles.

Elle rapporte aussi une impression de terrain tout à fait intéressante sur le « rôle écran », en milieu wahhabite, que peuvent avoir les hommes vis-à-vis de leurs femmes dans certaines sociétés musulmanes. Ils veulent éviter les contacts que pourraient avoir leurs épouses avec des femmes occidentales pouvant leur apporter des idées nouvelles, peut-être subversives.

Parfois les hommes forment même un écran entre nous les « chercheuses » et leurs femmes. Je me souviens que dans le nord du Mali, en milieu wahhabite, la compagnie des hommes, constante car on ne laisse jamais l'hôte seul, m'était devenue très pesante.... Leurs femmes ne sortaient que de nuit. Un soir très tard, elles m'ont apporté du lait de chèvres. Il n'y avait pas d'hommes, et malgré l'obstacle de la langue, c'était un moment très fort car c'était la première fois que nous pouvions communiquer.

Enfin Marielle Debos, sociologue en Sciences politiques ayant travaillé au Tchad, rejoint ce qui ressortait de ma propre réflexion sur la position de la femme chercheur participant aux repas des hommes : « C'est parce qu'on partage le travail, que ce soit le travail manuel ou le travail intellectuel comme le sont les enquêtes, que l'on partage la nourriture ». « J'ai moi aussi été invitée à manger dans le plat des hommes et non des femmes » —dit Marielle Debos ; « je pensais que cela était lié au fait que je rencontrais essentiellement des hommes pour discuter d'affaires politiques et militaires » (Debos, 2013).

CONCLUSION

Au sein des sociétés évoquées où il existe une séparation au moment des repas entre hommes et femmes, la place du chercheur-femme mangeant au plat des hommes trouve son explication dans la notion de travail en commun. C'est parce que nous, chercheurs-femmes, passions une bonne partie de nos journées à enquêter avec des hommes que nous partagions leur nourriture. Ce travail intellectuel effaçait alors la catégorie « genre » et nous plaçait dans une catégorie mal définie de « celles qui ne font pas un travail de femmes ». La même situation se reproduira lorsque le chercheur-femme sera une africaine.

Remerciements

Merci à Monique Chastanet, Johanne Favre et Marielle Debos pour leur participation.

RÉFÉRENCES

- Chastanet, Monique, François-Xavier Fauvelle-Aymar et Dominique Juhé-Beaulaton, éds. (2002). *Cuisine et société en Afrique*. Paris : Karthala.
- Debos, Marielle (2013). *Le métier des armes au Tchad*. Paris : Khartala.
- Favre, Johanne (2008). *Insécurités. Une interprétation environnementale de la violence au Ouaddaï (Tchad oriental)* Paris. Thèse de doctorat, Université Panthéon-Sorbonne-Paris I. (<https://tel.archives-ouvertes.fr/00406684>).
- Tubiana, Marie-José (1964). *Survivances préislamiques en pays Zaghawa*. Paris : Institut d'Ethnologie.
- (1985). *Des Troupeaux et des Femmes. Mariage et transferts de biens chez les Beri (Zaghawa et Bideyat) du Tchad et du Soudan*. Paris : L'Harmattan.
- (1994). *Femmes du Sahel. Regards donnés*. Saint Maur : Sépia.
- (1995). « Aliments de base et nourritures de substitution au Sahel », in Michel Aufray et Michel Perret, éds., *Cuisines d'Orient et d'ailleurs. Traditions culinaires des peuples du monde*. Paris : Glénat, pp. 299-303.
- (2002). « Les préparations culinaires des céréales au nord du Tchad : polenta, bouillies, crêpes, ‘douceurs’ et bières », in Monique Chastanet, François-Xavier Fauvelle-Aymar et Dominique Juhé-Beaulaton, éds., *Cuisine et société en Afrique*. Paris : Karthala, pp. 233-242.

Dans les coteaux on partageait la nourriture
parce qu'on partageait le travail¹

Maryse Laborde et Christine Cabon

CONTEXTE LOCAL ET TRAVAUX AGRICOLES

Depuis le XIV^e siècle la colonisation agropastorale s'est étendue dans les collines très découpées du piémont pyrénéen béarnais qu'on appelle «coteaux» qui associent terrain accidenté, sols peu propices à la culture et intempéries fréquentes —orages. Les domaines² —maison, les terres environnantes et la famille qui les exploite—³ s'y adaptent en vivant en autarcie mais les travaux agricoles saisonniers les plus lourds doivent y être effectués rapidement. Il faut donc faire appel au renfort des voisins du quartier⁴ où la vie s'organise en fonction des relations entre les maisons qu'il regroupe. Les voisins sont les membres des

1 Cet article est le résultat d'un travail collectif mené par l'association *L'Arécréée*, présidée par Maryse Laborde, enseignante en retraite née à Lasseube, dans le cadre de la section «Généalogie et Patrimoine», qui collecte, tant dans les archives des familles qu'auprès des aînés, les informations historiques de toutes natures susceptibles de contribuer à préserver la mémoire des «maisons» et de leurs habitants au sein de la communauté de Lasseube. Parmi les autres travaux menés par L'Arécréée on retrouve aussi bien l'«historique de la maison» et les recherches généalogiques au profit des familles, l'exposition sur le centenaire de la 1^{ère} guerre mondiale, la documentation pour le «Parcours Découverte de Lasseube» dans le cadre du Pays d'Art et d'Histoire du Piémont Oloronais, ainsi que la collecte d'informations locales concernant Pierre Bourdieu en lien avec l'Université de Pau et des Pays de l'Adour.

2 Domaine: maison ou feu recensé sur le territoire communal: 12 feux en 1385, 400 foyers en 1836.

3 Le maître de maison est le père de famille qui transmettra la maison (ou domaine) à son fils aîné.

4 Le quartier est à la fois un bassin de vie et une subdivision territoriale de la commune.

familles des maisons riveraines du domaine « los quate vesins ». Ces « premiers voisins » sont invités aux évènements importants touchant la « maison » qu'il s'agisse d'une fête familiale ou d'entraide ; le défaut d'invitation est insultant s'il ne résulte pas déjà d'un conflit. L'esprit d'entraide et de solidarité entre voisins prévaut pour faire face aux difficultés. La maison bénéficiaire du travail collectif doit nourrir et abreuver les intervenants et apporter son aide en retour aux maisons qui l'ont assisté.

Ces travaux agricoles saisonniers sont énumérés ci après en béarnais, la langue vernaculaire pour :

- la vigne : *plantèra⁵* / plantation au printemps, *talhèra* / taille en hiver, *liguèra* / liage en février mars et *vrenhas* / vendange de septembre à décembre ;
- le foin: *dalhéro* / fauchage du foin en juin et de la fougère et du regain en septembre ;
- le blé ou l'orge : *dalhéra* / fauchage, *battéra* / battage du blé en juin et juillet ;
- le maïs : *plantèra* / plantation au printemps, *espérhouquèra* /épluchage des épis en octobre-novembre ;
- le cochon : *pélèra* (abattage, transformation, mise en conserve, de décembre à février).

Une ambiance conviviale et festive préside à ces occasions. Les produits obtenus dans le cadre collectif appartiennent intégralement à la maison bénéficiaire du travail. La plupart de ces usages se sont prolongés jusqu'en 1960-1980, période marquée par l'introduction du tracteur.

Les témoignages présentés ici ont été recueillis par les membres de l'association L'Arécréeée auprès des habitants⁶ des communes de Lasseube et Lasseubetat entre décembre 2010 et mars 2011.

⁵ Le « A » en position finale non accentué se prononce « O » en Est Béarn.

⁶ Tranche d'âge des habitants consultés : de 60 à 95 ans.

ÉVOLUTION DES EXPLOITATIONS

Jusqu'en 1970 une maison est une ferme qui couvrait de 14 à 35 hectares. Isolée dans les coteaux, la maison disposait d'un four, d'une source ou d'un puits, parfois d'une forge et plus rarement d'un moulin. La famille était généralement constituée par trois voire quatre générations regroupées autour du maître de maison,⁷ ses parents survivants,⁸ ses cadets célibataires, son épouse, son fils aîné⁹ et ses autres enfants (6 à 10), éventuellement femme et enfants du fils aîné. S'y ajoutaient les ouvriers agricoles dans les domaines les plus importants.

La maison produisait tout le nécessaire à la vie courante: vaches ou brebis pour le lait et le fromage, porcs pour les salaisons, canards, poules, pintades, lapins, blé, seigle, orge, maïs, plantes potagères —poireaux, pommes de terre, choux, tomates, piments, herbes aromatiques—, vignes —vin rouge et blanc—, arbres fruitiers —pomme, poire, figue, cerise, noix, châtaigne, pêche— sans oublier la cueillette des champignons —cèpes, girolles, trompettes de la mort, morilles, etc., le lin pour le tissage, le bois de chauffage et le bois de construction. La chasse et la pêche constituaient un complément alimentaire : chevreuil, sanglier, palombe, perdrix, caille, grive, truite, écrevisse. Les excédents étaient échangés avec les artisans, vendus au marché ou collectés par les négociants pour acheter les biens que les familles ne pouvaient produire. Lorsque les mauvaises conditions climatiques ou la surpopulation ne permettaient plus le bon fonctionnement de la maison, les membres de la famille «se plaçaient»¹⁰ dans d'autres fermes ou bien en ville, souvent première étape de l'émigration. Ce fait est constaté de longue date dans la tradition orale des familles.

Depuis 1970, les fermes, bien moins nombreuses, sont toujours géographiquement isolées ; l'exode rural qui vide les campagnes depuis la fin du XIX^e siècle a connu son paroxysme entre 1960 et 1980 (Photo 1). La famille compte autant de générations mais l'effectif s'est réduit.¹¹ L'introduction du tracteur remédie en partie à cette baisse de main d'oeuvre. Nombre

⁷ Le maître de maison le demeure jusqu'à sa mort ou au legs qu'il en fait à son fils aîné.

⁸ Plusieurs centenaires à Lasseube disposent d'une chaise près du feu dans la cheminée.

⁹ L'aîné sera l'héritier du domaine ; à défaut de descendant mâle la fille aînée tiendra cette place.

¹⁰ Se placer : louer ses bras ; chercher un emploi pour rapporter un salaire à la ferme.

¹¹ Une fratrie compte maintenant 3 à 6 personnes.

d'exploitations sont abandonnées, d'autres vendues et toutes leurs terres ne sont plus exploitées. La culture des céréales, hormis le maïs a disparu des coteaux, les cerisiers quasiment ; pommes, châtaignes n'ont plus de débouchés. Les membres de la maison ayant pris des emplois en ville n'ont plus le temps de participer aux travaux saisonniers. Poulailleur, clapier et potagers perdurent pour l'usage familial et la vente au marché.

De cet état de fait découle pour les propriétés agricoles un agrandissement de l'exploitation qui atteint 45 ha ; une grande dispersion des parcelles cultivables souvent très éloignées de la maison ; et les « premiers voisins » ne participent plus que rarement aux travaux saisonniers.

Seuls se sont réellement développés la culture du maïs et de la vigne —vins de Jurançon—, l'élevage de bovins —blonde d'Aquitaine ou vache laitière—, d'ovins —fromage— et de canards —confits et foie gras—. Pour survivre, les fermes se sont spécialisées autour de deux ou trois de ces productions.

Dans cette perspective d'évolution, tant du peuplement que des techniques agricoles, qu'étaient et que deviennent les usages de partage alimentaire associés aux travaux collectifs ?

1. Isolement géographique des fermes hier et aujourd'hui.



Cliché C. Cabon, 2009

ÉVOLUTION DES ACTIVITÉS AGRICOLES ET DES REPAS PARTAGÉS

Les pratiques qui ont disparu

1. LA PLANTATION DU MAÏS (*LA PLANTÈRA DEU MILHÒC*).

Le blé, l'orge et l'avoine se sèment à la volée, mais le maïs se plante. Jadis les enfants étaient envoyés demander l'aide des voisins (*mandèra*) un ou deux jours avant la *plantèra* qui se déroulait l'après-midi. Après le traçage des sillons, chaque planteur équipé de son sac à maïs (*sacòt a milhòc*) y déposait les grains qu'il recouvrait. Le bénéficiaire offrait vin, café et encas aux travailleurs.

L'encas ou casse-croûte :
pain, saucisson, pâté, rillettes, fromage, vin bu à la régalade.

Aujourd'hui la culture du maïs perdure dans les potagers comme tuteur du «haricot de maïs» et pour nourrir les volailles ; la récolte du haricot demeure une occasion festive hors de la ferme avec les garburades.¹²

2. LE BATTAGE DES CÉRÉALES (*BATTÈRA*)

On battait le blé, le seigle ou l'orge. Après récolte les céréales étaient mises en gerbe. En juillet, à l'arrivée de la batteuse, les voisins venaient aider à passer les gerbes, à ensacher le grain pour le stocker au grenier. Le propriétaire de la batteuse et les voisins étaient invités à un repas simple composé des produits de la ferme. Le grain était échangé contre de la farine ou du pain.

Le repas simple est le repas habituel de la famille :
Soupe (garbure), pain, jambon, œufs, légumes, fromage, vin.

¹² Rassemblement organisé autour de la dégustation de garbure, soupe locale constituée de légumes, de jambon ou de confit.

On ne moissonne plus dans les coteaux d'où céréales et moulins ont totalement disparu vers 1960. Aujourd'hui chacun achète son pain chez le boulanger.

3. LA FENAISON (*DALHÉRA*)

En juin on fauchait le foin, en septembre le regain et la fougère. La moindre parcelle étant entretenue, il fallait une main d'œuvre nombreuse durant deux jours par parcelle puis, toutes les parcelles de la ferme étant traitées, on changeait de maison.

Dès cinq heures du matin une dizaine d'hommes fauchaient en laissant sur place les andains. Femmes et enfants étendaient le foin à la fourche, le retournaient deux ou trois fois dans la journée au râteau puis, à la tombée du jour, reformaient les andains. Si le temps n'était pas sûr on mettait le foin en meule. Une fois sec, on le rentrait au fenil sur des traîneaux. Dans les terrains pentus, des draps de jute (*mantas*) servaient au transport du foin à dos d'homme (Photo 2).

2. Faucheuse et traction animale Comices agricoles, juillet 2010



Cliché C. Cabon, 2010

Grâce à l'attelage de bœufs ou de vaches, encore utilisé en 1968, à la faucheuse, la faneuse et l'andaineuse, courant xx^es, la main d'œuvre fut réduite

de moitié (Photo 3). La maîtresse de maison offrait casse-croûte ou repas simple aux participants.

Aujourd'hui équipé du tracteur, un seul homme suffit pour faucher et faner dans le même délai. Les fortes pentes sont abandonnées aux friches et aux bois. Le repas ou casse-croûte sont les mêmes qu'autrefois mais le fermier n'a plus à les partager.

3. Travail avec attelage en mars 1969



Cliché JJ Richard, 1969

Les activités qui laissent des survivances

1. LA DÉPOUILLÈRE (*ESPÉROUQUÈRA*)

D'octobre à décembre lorsque le maïs était bien sec, les voisins —jusqu'à cinquante personnes— se regroupaient le matin dans l'une des fermes du quartier pour récolter le maïs à la main. Les épis cueillis étaient transportés à la ferme, entassés dans une grange ou un grenier. Les cueilleurs revenaient vers

21h, après souper, participer à l'espérouquère. On ôtait feuilles et barbes de l'épi avec le «punchou» ou le «cabilhou»¹³ tout en buvant le café offert par l'hôte.¹⁴

Les épis transportés dans le panier à maïs (*tisteth milhoquer*) étaient mis à sécher au grenier ou dans un crip.¹⁵ Récolte et dépouillement se déroulaient dans une ambiance joviale avec force histoires, anecdotes et blagues (Photo 4).

4. Le dépouillement du maïs



Cliché JJ Richard, 1968

Après le travail, l'hôte faisait griller les châtaignes (*irolas*) au feu de bois, sortait les bouteilles de «bourret» —vin nouveau—, le fromage du pays et le pain (Photo 5). Place était faite aux chants, aux danses et jeux traditionnels jusqu'fort tard dans la nuit.

L'espérouquère n'a plus lieu d'être et la modernisation des moyens de chauffage a obturé les grandes cheminées béarnaises. Alors à l'automne, le bourret et les châtaignes deviennent prétextes à organiser des soirées

¹³ Petit outil de bois pointu, souvent décoré.

¹⁴ La coutume voulait qu'à la découverte d'un épi rouge, le garçon ou la fille qui l'avait trouvé embrasse tous les participants de l'autre sexe.

¹⁵ Structure grillagée destinée au stockage du maïs en plein air.

thématiques à l'ambiance joyeuse pour les associations locales qui rassemblent ainsi une population toujours très dispersée. Occasions de reconstitution, ces soirées permettent aux anciens de raconter ces vieilles pratiques tout en se remémorant avec nostalgie les bons moments passés.

5. Collation burrét et châtaignes



Cliché JJ Richard, 1968

Aujourd'hui, le maïs exploité à grande échelle pour l'ensilage —vaches laitières— ou le grain —canards—, est récolté avec une moissonneuse mise à disposition par un prestataire de service rétribué et le renfort bénévole des producteurs de la commune qui prêtent tracteurs et remorques. Dans ce cas, la notion d'entraide inspirée des vieux usages agricoles demeure mais elle n'est plus le fait des «premiers voisins». Une fois le travail de la journée achevé chez différents agriculteurs, participants et prestataires se retrouvent autour du repas du soir dans l'une des fermes.

Les activités qui ne sont plus pratiquées dans le même esprit

I. LES TRAVAUX DE LA VIGNE (*PLANTÈRA, TALHÈRA, LIGUÈRA ET VRENHAS*)

Le vignoble de Jurançon, ancien,¹⁶ s'est étendu. L'entretien des vignes demeure une activité majeure de la vie locale au rythme des saisons. En hiver, on taille (*talhèra*), un dicton précise qu'il n'est de meilleure taille qu'en mars. Au début du printemps «avant que la sève ne pleure (*las vids que ploran*)» on la lie (*liguèra*) au tuteur. Après avoir tué le cochon, on plante (*plantèra*) les nouveaux ceps. À l'automne, on vendange (*vrenhas*).

Jadis ces activités demandaient des bras. Famille et voisins y participaient et le vigneron bénéficiaire du travail les nourrissait à la ferme ou dans la vigne si celle-ci était éloignée.

Calendrier des travaux saisonniers

<i>Culture</i>	<i>Printemps</i>	<i>Eté</i>	<i>Automne</i>	<i>Hiver</i>
Vigne	Liguèra Plantèra		Vrenhas	Vrenhas Talhera
Foin, fougère		Dalhèra	Dalhèra Dalhèra	
Maïs	Plantèra		Esperouquera	
Seigle, blé, orge		Battèra		
Porc				Pélèra

Les pieds de vigne étant indépendants les uns des autres, la liguère était un travail long et très soigné car il fallait préparer à l'avance les bandes d'osier pour lier les sarments de vigne au bâton transversal fixé au piquet et au cep. Une branche bien ramifiée, taillée pour la vigne s'ajoutait à cet assemblage en forme de croix.

¹⁶ Une supplique adressée à l'intendant du Roi à Auch par le maître de la Maison Ayrine en 1705 demande l'autorisation de replanter le vignoble dégradé par les grêles trop fréquentes.

Durant la liguère, on partageait le casse-croûte dans le vignoble ou le repas simple à la ferme. À la période du « mardi gras », la *pélèra* étant terminée on disposait donc de saucisses et boudins qu'on accompagnait de merveilles, crêpes et beignets de carnaval. Après Pâques on partageait l'omelette aux mousserons ou au saucisson.

La plantation (*plantèro*) des pieds de vigne était un long travail de force —un homme ne pouvait planter que quarante pieds de vigne par jour— dont l'achèvement était fêté.

L'entretien des vignes, situées dans de fortes pentes, était très difficile car ni animal ni machine n'y pouvaient accéder. On bêchait à la main —la *bodjera* autour du cep ainsi qu'entre les rangs de vigne, *passatèra*. On optimisait ce travail en alternant d'autres cultures entre les rangs de vignes telles que pomme de terre, trèfle ou luzerne.

Aujourd'hui, méthodes et moyens de réaliser ce travail ont changé ; on dispose de tarière pour forer les trous et y planter les pieds de vigne. Des fils de fer unissent les pieds de vigne en rangées continues permettant à une personne seule équipée d'une lieuse et d'un sécateur de lier ou de tailler. Selon l'éloignement du vignoble et la tâche à effectuer, le viticulteur prend son repas à la ferme où emporte un casse-croûte dont la teneur n'a pas changé.

Seules les vendanges se font encore à la main —passerillage¹⁷ oblige. Elles s'étalent de septembre à janvier. Les viticulteurs, regroupés en coopérative¹⁸ ou à leur compte, emploient des vendangeurs salariés, saisonniers ou non —chômeurs, retraités—, souvent étrangers à la commune. Ils leur fournissent le repas de midi. Les plats sont les mêmes mais ils ne sont plus tirés de la ferme car l'agriculteur ne peut plus les produire. La stricte application du cahier des charges de production impose le contrôle rigoureux des conditions de travail en interdisant le bénévolat, donc au détriment de l'esprit d'entraide.

Quelques exploitations fonctionnant en autarcie maintiennent encore une petite production viticole à usage familial susceptible de préserver l'usage du partage alimentaire qui accompagnait ces travaux. L'entraide y prend

¹⁷ Sélection manuelle des grappes mûres par le vendangeur ; un rang de vigne est donc vendangé plusieurs fois.

¹⁸ Des données statistiques peuvent être consultées auprès de la Cave Coopérative de Jurançon à Gan.

désormais un tour plus familial. La réciprocité n'est plus de mise puisque les voisins n'ont plus de vignoble.

La pratique qui reste vivante tout en s'adaptant

1. LE PÈLE-PORC OU PÉLÈRE (*PÉLÈRA*)

En hiver, en période de lune descendante (*lua vieilha*), selon l'importance de la famille, on tue un ou deux porcs élevés à la ferme pour les réserves de la maison de l'année à venir. C'est une sorte de rite annuel qu'il faut organiser à l'avance. La date en est arrêtée au moins quinze jours avant, en fonction des disponibilités de la famille et des voisins car les pélères s'enchaînent. Les préparatifs sont conséquents tant pour les conserves elles-mêmes que pour nourrir les convives :

- ramonage de la cheminée, point de cuisson principal ;
- dépoussiérage et chaulage des plafonds, des murs avant d'y suspendre la charcuterie ;
- nettoyage des placards, des ustensiles, des chaudrons, des bassines et de la maie ;
- préparation des linges, torchons et tabliers ;
- stérilisation des pots à confits dans de l'eau et de la cendre de bois ;
- courses spécifiques à la *pélère*.

Deux jours avant la *pélère*, le cochon est mis à la diète.

Liste des courses pour la *pélère* :

- la ficelle fine pour coudre les boudins ;
- la ficelle plus grosse pour les nouer et les suspendre ;
- le papier sulfurisé pour couvrir les terrines ;
- le sac de 25 kg de sel ; le poivre vendu au poids ;
- les clous de girofle ; la cannelle ; la muscade ;
- le vermicelle pour le bouillon ;
- un bon fromage de brebis pour les convives.

La veille, les femmes préparent repas et bouillons de cuisson : épluchage des légumes pour la cuisson de la viande à boudins et le bouillon —poireaux, carottes, navets, thym, persil, céleri, ail, laurier ; cuisson de l'andouille conservée du cochon de l'an dernier ; les poules sont farcies, les poulets sont garnis de croûtons aillés ; préparation de la salade et des choux à consommer au cours des repas durant la pélère.

Le premier jour, de bon matin, cinq ou six hommes arrivent du voisinage. L'hôte leur offre en casse-croûte l'andouille cuite la veille, le saucisson, le pâté, parfois l'omelette, accompagné de café, d'eau de vie —la goutte—, de vin rouge et/ou blanc. Après ce préambule, un homme entre dans la soue,¹⁹ attache une corde à la patte avant du cochon et le fait sortir ; deux autres hommes tiennent l'animal par les oreilles et les pattes arrières. L'abatteur, un spécialiste, lui met la corde au nez. Le cochon est tiré au-dessus d'une cuve pour que le tueur (*lou caillet*) le saigne (Photo 6). Le sang recueilli dans une bassine, après ajout d'eau vinaigrée, est touillé pour éviter la coagulation. Il servira à la fabrication des boudins, aux *puros* ou *miques*.

6. La saignée du cochon



Cliché J. J. Richard, 1968

19 Loge à cochon.

Ensuite le cochon est plongé dans la maie²⁰ remplie d'eau bouillante. On l'y maintient par des sangles, des tresses d'osier ou de noisetier en le tournant pour le laver, le raser et gratter sa peau. Ce nettoyage doit être rapide afin que la viande ne cuise pas. Les ongles sont retirés à la tenaille. Le porc est ensuite attaché au *camaou*²¹ par les pattes arrières et hissé à l'aide d'une poulie jusqu'à ce que la tête ne puisse plus toucher le sol. La tête est coupée et fendue en deux ; les mâchoires, le groin (*muset*), la cervelle et les yeux sont retirés. Les oreilles sont mises de côté pour le confit. L'abatteur ouvre le porc en deux et ôte les boyaux. Les femmes récupèrent les boyaux, séparent les intestins et l'estomac dont l'extérieur est dégraissé ; elles veillent à ne pas les percer. Le péritoine destiné aux graisserons du ventre est retiré. Les hommes ôtent de la carcasse le foie, les poumons, le collier (*goulà*) puis la couvrent d'un torchon et la placent au froid jusqu'au lendemain pour qu'elle se fige.

La chaudière²² est mise à chauffer sur le trépied pour cuire la viande destinée aux boudins —poumon, collier, rate, tête. Les poumons sont maintenus dans l'eau par une petite fourche en bois à usage unique liée à l'anse. À ébullition, on ajoute les légumes épluchés la veille. Les boyaux sont coupés en section d'un mètre, nettoyés et rincés au jet d'eau ou à la rivière et retournés pour en finir le nettoyage. L'estomac est gratté et lavé. Les intestins sont pelés avec un osier rond jusqu'à obtenir un boyau transparent et lisse, dégraissés puis trempés dans le sel et le vinaigre. Le gros intestin sert à la confection du boudin et du saucisson, l'intestin grêle pour les saucisses ; l'estomac servira à l'andouille.

À midi, toutes les personnes présentes sont conviées à dîner. Le menu est le même midi et soir durant la *pélere*. C'est un repas de fête que les convives sont contents de partager. Les hommes en profitent pour déguster le vin nouveau et celui de la barrique (*dou corn*). Le pot-au-feu tenu au chaud dans une marmite sur le feu —viande de boeuf, farce de volaille, carottes, navets, poireaux, chou, vermicelle— ou la poule farcie sont servis durant ce repas.

²⁰ Grand baquet en bois ou en métal.

²¹ Écarteur en bois fixé aux tendons des pattes arrières.

²² C'est un grand chaudron de cuivre dont dispose chaque maison.

MENU DU REPAS DE PÉLÈRE

- Bouillon au vermicelle
- Charcuterie (andouille, pâtés, saucisson, beurre, pain)
- Pot-au-feu (veau ou jarret de bœuf ou poule)
- Viande rôtie (agneau, canard ou poulet)
- Salade, fromage
- Dessert (gâteau quatre quart, massepain, flanc aux œufs, riz au lait, merveilles, pruneaux au vin rouge)
- Vin blanc et rouge
- Café, eau de vie ou prune à l'eau de vie

Les hommes ont terminé leur travail ; pour eux l'après-midi s'achève en chants et jeux de cartes (*la manille*). De leur côté, les femmes continuent à préparer les boudins. Elles vérifient la cuisson de la viande avec une bruyère pointue (*un ajonc*) puis la hachent aux couteaux (*ganibetas*) et la mélènagent soigneusement avec les légumes, le blanc de poireau, les navets, le sel, le poivre, le sang et un peu de bouillon. Le gros intestin, cousu d'un côté, est rempli du mélange de viande et de légumes puis fermé d'une longue ficelle en laissant un vide de 2 cm en prévision des gaz de cuisson. L'eau de cuisson frémissante bien écumée, reste dans la chaudière pour cuire les boudins, d'abord les plus gros pendant une heure à petits bouillons, ensuite les plus petits (*boudinettes*) durant une demi-heure ; ils sont piqués avec une aiguille à repriser afin d'éliminer les gaz. Après cuisson, les boudins sont égouttés et séchés à plat avant d'être suspendus.

Pendant que les boudins cuisent, les *puras* sont préparées avec une poignée de viande à boudin mélangée à de la farine de maïs et de blé, un peu de sang, assaisonnée et façonnée en boules de la taille d'un poing ; elles sont cuites dans la chaudière dès que les boudins en sont retirés. Deux femmes préparent l'andouille : l'estomac est découpé en une bandelette continue repliée en deux et attachée par le milieu, assaisonnée puis enfilée dans un gros boyau dont une extrémité est fermée d'un bout de brande ; une fois l'autre extrémité fermée par un nœud, l'andouille est roulée dans le sel et le poivre puis suspendue à la barre d'accroche (*hollar*) pour sécher.

En fin de journée les femmes peuvent à leur tour jouer aux cartes, séparément des hommes (*la bourse*) avec des pièces d'un sou ou des haricots. Le repas du soir est fait des restes du midi.

Le deuxième jour, un voisin et le maître de maison dépècent et débitent le cochon ; il est fendu en deux ; l'échine (*esquieu*) est retirée, laissée entière, salée, suspendue pour sécher. Vertèbre par vertèbre, elle entrera dans la composition de la soupe (garbure). Le demi cochon est débité en jambon, épaule, côtes, longe, filet mignon, carbonade, ventrèche. Les os plats avec viande, *los quate osets* —les quatre petits os— et la carbonade sont grillés pour le casse-croûte de 9h30 avec le groin (*muset*), les yeux et les graisserons du ventre préparés la veille. De nombreux morceaux sont salés pour les salaisons et les confits. Epaules, jambons, longes, côtes et ventrèches sont salés et mis à sécher pour conservation. Le reste de la viande est triée en deux parties par les femmes : la viande la plus grasse —blanche— est transformée en saucisses, la plus maigre —rouge— sert à la confection du saucisson. Les pâtés sont préparés avec le foie mouliné, mélangé avec une assiette de gras (*goula*), salé, poivré, deux ou trois œufs entiers et un peu de vin. Un pan de lard est réservé pour assaisonner la garbure. Une fois bouilli, il sera consommé à part.²³ Le filet mignon était donné en cadeau au curé et à l'instituteur. Les longes, les oreilles, le cœur, la langue, après avoir été salées, sont posées sur des sarments protégés par une cuve renversée. Les restes de la veille sont servis lors des repas du deuxième jour.

Huit jours plus tard, les femmes de la maison terminent les conserves : les longes sont lavées, coupées en morceau dans lesquels on introduit gousse d'ail, poivre en grain et clou de girofle. La graisse est moulinée et fondue dans la chaudière jusqu'à ébullition puis les morceaux de longe sont mis à confire durant une heure, puis le coustou —une demi-heure— ensuite la langue, les oreilles, le cœur, les rognons ; ils sont ensuite mis en pots et recouverts de graisse. Langue, oreilles et cœur sont conservés ensemble, les rognons à part. Les chutes de viande et la graisse restant au fond de la chaudière constituent les graisserons. Le pâté mis en terrine est cuit au four. À partir de 1950, la mise en bocaux et la stérilisation prolonge la conservation.

²³ Un morceau de lard sur une tranche de pain ou mesture (galette de farine faite à la maison) devait suffire pour la journée de l'enfant berger, avec l'assiette de soupe à son retour.

Aujourd’hui, le pôle porc se pratique encore selon la description précédente mais, le plus souvent, sa pratique change de forme : l’élevage du cochon se raréfie comme la vie en autarcie, mais il est possible d’acheter le porc directement à l’abattoir ; la pélère à la ferme est interdite à des fins commerciales mais toujours tolérée pour la consommation familiale ; et la pélère «à l’ancienne» se déroule désormais le weekend afin que famille et amis puissent y participer.

Sans avoir eu le temps d’en faire un inventaire statistique exhaustif, nous savons que la pélère est plus rare aujourd’hui, que les cochons soient élevés à la ferme ou achetés à l’abattoir ; de janvier à mars 2011, nous avons eu connaissance d’une dizaine d’abattages traditionnels dans le canton.

L’évolution majeure de la *pélèra* réside dans le fait que les particuliers peuvent étaler la fabrication de la charcuterie et des confits en achetant à l’abattoir les morceaux dont ils ont besoin pour le type de conserve qu’ils veulent préparer. Ces conserves seront partagées à l’occasion des repas de famille ou partagées entre ses membres.

CONCLUSION : DE NOUVELLES ACTIVITÉS FESTIVES RELAIENT LE LIEN SOCIAL TRADITIONNEL

La distribution de l’électricité, de l’eau potable et la mécanisation ont simplifié la vie dans les maisons ce qui a contribué à la restructuration du monde rural des coteaux béarnais depuis 1970. Les traces des pratiques de partage alimentaires sont encore présentes dans les mémoires comme autant de moments heureux. Le tissu rural et agricole étant devenu discontinu, l’entraide réciproque entre voisins, base du lien social entre les familles et du sentiment d’appartenance à un quartier de la commune, est souvent regardée avec nostalgie. La solidarité joue encore un rôle local et temporaire lorsqu’il s’agit de faire face aux effets d’une tempête. On constate cependant que le mot «solidarité» n’a pas le même sens pour tous ; en effet, rares sont les voisins « rurbains », salariés de toutes professions, qui en font preuve, préférant réclamer les mêmes services qu’en ville plutôt que d’accepter les contraintes découlant de leur retour à la nature.

Les habitants de souche restent attachés au partage de la nourriture désormais lié aux grandes occasions où l’on réunit parents et amis. Ce sont les fêtes familiales et religieuses qui se passent à la maison, les fêtes communales,

les rencontres associatives culturelles —public et artistes sont invités à partager une collation préparée par les bénévoles—, traditionnelles —le repas de gibier organisé par les chasseurs de la commune—, sportives —les 3^{èmes} mi-temps de match de rugby ou de handball—, sociales —le repas des Aînés—, patronales —la collation offerte après l'office par les paroissiens—, les rassemblements de producteurs —fête des vignerons ou des berger, kermesses, comices agricoles, garburade et pipérade. Ces occasions permettent aux gens de se retrouver autour de tablées parfois géantes où chacun paie son écot.

Dans les coteaux où l'habitat est si dispersé, les générations montantes du canton de Lasseube restent attachées à leur identité culturelle béarnaise. Des groupes comme les *Seuvetons*²⁴ réunissent danseurs, chanteurs et musiciens de tous âges dans l'esprit festif qui caractérisait les activités anciennes. Avec les autres associations, ils contribuent à maintenir l'identité des coteaux en faisant évoluer les pratiques, à préserver voire reconstituer le lien social jadis appuyé sur les travaux saisonniers que le milieu agricole ne peut plus maintenir seul. Ce n'est pas chose facile mais gageons que la population de cette contrée, particulière à bien des égards, parviendra à maintenir ce lien de solidarité réciproque qui en a assuré la cohésion.²⁵

« *Que va plan com lo dia de pelar* : on va bien comme le jour de la pèlera. »

²⁴ Prononcer Saoubetous.

²⁵ Remerciements à Marie Tisnerat, Hélène Tisnerat, Maïté Chahon, Léonie et Jojo Bahurlet, Pierre Barat-Touig, Marie Bernet, Annick et JJ Richard qui nous ont fourni informations et documents photographiques.

Partager... Épilogue lyrique

Ricardo Ávila

Lorsque j'ai reçu l'invitation au congrès d'ICAF sur le thème du partage de la nourriture, aucune idée ne m'est venue à l'esprit sur la présentation que j'allais faire, bien que le sujet se trouve dans l'acte même de manger : le premier partage de la nourriture a lieu lors de l'acte filial de la mère qui allaite son bébé.

Pendant plusieurs jours, le sujet m'a tourné dans la tête et aucune idée ne m'effleurait l'esprit, à tel point que j'avais décidé de renoncer à ma participation. Et puis, soudainement, j'ai réalisé que ce que je n'avais cessé de faire depuis mon incursion dans les congrès d'ICAF, en 1994, était justement de partager : partager des thèmes sur la nourriture et les problèmes alimentaires, mais aussi faire des rencontres intéressantes et partager de délicieux repas arrosés de vins et spiritueux. En effet, une des choses que j'ai faite durant les quinze dernières années, est justement *partager* avec mes collègues et amis de l'ICAF, avec à leur tête mon cher Igor, et sa fidèle et subtile compagne de mille batailles, Valérie. J'ai donc décidé de proposer ce texte, dont je vais partager la lecture avec vous. Il raconte en partie mes souvenirs de ce partage théorique et pratique avec des collègues et amis de l'ICAF, dont le responsable est, d'une certaine manière, notre président d'honneur.

Comme il s'agit plutôt d'une réflexion personnelle et en quelque sorte lyrique, mon texte s'éloigne des canons de la communication scientifique.

* * *

C'est à Guadalajara, que j'ai rencontré pour la première fois Igor de Garine. Il était venu dans la ville où j'habite, afin d'évaluer les possibilités de lancer un projet de recherche entre les chercheurs sous sa coordination au CNRS, et ceux

de l'Université de Guadalajara. Notre rencontre a été cordiale, mais n'a pas donné des résultats immédiats. Igor a mené à bon terme son plan de voyage, et a visité différentes institutions, contacté divers collègues et soulevé un certain nombre d'idées, afin de mettre en œuvre le projet de recherche proposé.

Peu de temps après, nous avons eu la chance de nous retrouver à Séville, à l'occasion d'un congrès ICAF sur le régime méditerranéen. À partir de cette réunion, notre relation et notre interaction n'ont cessé de croître en tant que collègues et amis.

À Séville, en plus de rencontrer celui qui était alors président de l'ICAF, j'ai eu le privilège de connaître de nouveaux collègues et amis. Je veux nommer, en premier lieu, notre bien-aimée Isabel González Turmo, qui a été l'excellente organisatrice de cette conférence, et à un autre ami, Pedro, « Perico » Romero de Solís, infatigable compagnon de fête, avec qui on partage toujours de très bonnes idées, et surtout de bonnes conversations, ainsi que *la manzanilla*. Il y avait aussi mon très cher Dominique Fournier, anarchiste conservateur, mais un grand ami avec qui j'ai partagé repas, boissons, débats, travail et aventures... Je regrette qu'il ne fasse plus partie de ce groupe.

Dans la capitale andalouse, j'ai connu et partagé pour la première fois, la convivialité généreuse du groupe ICAF. J'ai savouré avec plusieurs de ses membres la simplicité et la densité de la cuisine andalouse, ainsi que l'intensité et les méandres de ses bars. J'ai aussi partagé et apprécié la beauté et l'histoire du *Palacio de los Seises*, où nous avons séjourné, et en particulier la salle capitulaire, où nous avons présenté et discuté nos travaux. Là, j'ai rencontré un autre ami de longue date, d'origine calabraise, Vito Teti, qui nous a fait partager une de ses passions, le piment, thème insolite pour un italien, du moins dans la perspective d'un mexicain habitué, depuis sa tendre enfance, à la saveur brûlante du piment (*el chile*), sans le mettre en rapport avec son histoire et son importance culturelle et alimentaire. Avec *Un Americano nell Mediterraneo*, ma perspective sur le *Capsicum annum* a changé à tout jamais.

À cette occasion, j'ai également fait la connaissance d'une dame délicate et discrète, qui nous a fait partager son immense savoir sur la question alimentaire, en particulier dans le monde musulman d'Afrique du Nord. J'ai la chance que, Françoise Aubaile, soit devenue, au fil du temps, une amie chère avec qui j'ai partagé des discussions alimentaires et culinaires, des repas, des boissons et des projets.

Après l'extraordinaire réunion de Séville sur la cuisine méditerranéenne, la bonne chère et le vin, le tout en très bonne compagnie, j'ai eu la chance de participer à une autre conférence ICAF, cette fois à Évora, au printemps. Ici, notre hôte a été Manuela Valagao, une autre grande dame, à la fois énergique et délicate, qui à la tête d'un groupe de collaborateurs tout autant amicaux qu'efficaces, nous a mené par la main à travers une dégustation des excellents vins de la région —que l'on buvait comme du petit lait— ainsi que l'exquise gastronomie de l'Alentejo. Je me souviens encore des sublimes jambons fabriqués à partir de porcs élevés biologiquement, libres de toutes hormones et autres additifs, et me remémore le délicieux gazpacho de la région, préparé sans tomate, à la surprise des étrangers !

À Evora, nous avons été logés dans un palais de marbre blanc de la période mudéjar, exquis, et où nous avons échangé nos perspectives sur les différentes traditions alimentaires et leurs probables transformations futures. Le congrès a eu lieu dans une ambiance festive —on était en avril au Portugal—, et la convivialité entre les participants du congrès a été extraordinaire. Dans ce cadre, je me souviens clairement d'un grand débat qui a eu lieu spontanément après le dîner, la dernière nuit du congrès, dans le salon de ce palais de marbre, à la chaleur du porto. Nous étions un groupe d'amis, avec Igor à sa tête, et avons échangé tard dans la nuit bon nombre d'idées sur la manière de résoudre les problèmes de l'humanité. Quel dommage que nous n'ayons jamais pu les mettre en œuvre !

À Evora, j'ai également fait la connaissance d'une autre femme remarquable, qui, malheureusement, n'est plus parmi nous. Une femme d'âge mûr, et d'une grande beauté. Son rapport avec les autres était délicat et elle montrait sans cesse un intérêt envers les autres. Au cours de ces jours, nous avons entablé plusieurs conversations très intéressantes, au cours desquelles elle a constamment montré intelligence et affabilité. Depuis ce jour, notre amitié ne cessa de grandir jusqu'au moment où elle s'en est allée. Annie Hubert m'a appris plusieurs choses. L'une d'entre elles, peut-être la principale, était sa passion pour la vie —la vie comprise comme l'intérêt envers l'autre, illustrant la maxime que son mentor lui avait enseignée à Oxford : « l'anthropologie est de se faire des amis ». Sans nul doute, Annie a eu une vie conforme à ce principe.

Le prochain acte de cette histoire commune a eu lieu à Naples. En cette occasion, nous avons été les invités d'un autre collègue et ami : je me réfère au professeur Massimo Cresta, un homme hors pair, élégant et sobre, d'une intelligence et sensibilité remarquables. Lors de cette conférence, consacrée à l'alimentation et la subsistance, nous avons réalisé de l'observation participante avec des familles à faible revenu vivant dans les zones rurales, et qui maintenaient avec leur milieu des niveaux de consommation durables et dignes. Nous avons partagé avec ces familles, expériences et aliments. Une rencontre inoubliable, grâce à la gentillesse et aux travaux continus du grand Massimo...

Au Congrès de Williamsburg sur les manières de boire, je n'ai pu assister, mais ai présenté un document qui a été publié plus tard avec d'autres communications de ce symposium dans une collection de livres de Berghahn. Igor m'a commenté que, malgré l'atmosphère puritaine qui enveloppait ce congrès, la discussion sur la boisson et le partage des boissons, y compris le bourbon, bien entendu, n'avait pas laissé à désirer.

En 1999, Annie Hubert a organisé une conférence ICAF à Bordeaux, cette fois sur la consommation de la viande. Ce fut un événement où il y a eu grande participation et animation. Le sujet était très révélateur : l'Occident souffre de pulsion carnivore. Une sélection de ces textes a été publiée dans *Estudios del Hombre*. Annie a été une excellente hôtesse, et nous a fait partager quelques-uns des plats et des vins les plus représentatifs et les plus exquis de la Gironde, et nous a fait déguster le foie gras délicieux qu'elle préparait.

Le congrès suivant a eu lieu à Borja, en Espagne, et a été organisé par un groupe enthousiaste de collègues de Saragosse qui par la suite sont devenus de très bons amis : Chusa Portalatín, Amado Millán, Luis Cantarero... Le thème de cet événement populaire a été l'arbitraire culturel, et a provoqué d'intenses débats entre nous. Dans le cadre de ce congrès, les collègues espagnols ont rendu un juste hommage à Igor de Garine et ont organisé une grande fête, bal inclus. Cet événement a été mémorable.

Dans la Magna Grecia, à Crotone, Vito Teti a de nouveau tenu une conférence sur le thème de l'eau, dans le cadre du Festival Aurora du mois de mai. La conférence a été extrêmement intéressante, et les chercheurs participants, ont échangé leurs perspectives sur un objet d'étude en apparence anodin, mais vital, comme l'eau. Pour sa part, Vito a su nous montrer le paysage austère de la Calabre, nous a donné un aperçu de la façon de vivre locale et nous a fait

déguster quelques-uns des délices culinaires de l'endroit. Nous nous souvenons encore du délicieux repas de clôture que les parents d'Alfonsina Bellio nous ont offert.

Le colloque de Florence, sur le thème de la nourriture dans les zones traditionnelles a été très intéressant, mais n'a pas eu la chaleur des autres réunions d'ICAF, peut-être que cela a-t'il était dû à la taille du congrès et à l'absorbante dynamique de la ville toscane.

Les bons offices de nos amis Armin Printz et Ruth Kutalek nous ont permis de redécouvrir l'esprit ICAF, en organisant un colloque sur la chasse et le vin. Ils nous ont reçu à Poysdorf comme des rois, et ont partagé avec nous des vins blancs et mousseux sublimes, des saucissons délicieux et des plats mémorables faits avec de la viande de gibier.

Les conférences suivantes d'ICAF ont été aussi très intéressantes. L'une d'entre elles a eu lieu à Oxford, organisée par notre chère Helen Macbeth, où on a discuté sur la question de la nourriture immangeable. Une autre réunion a eu lieu à Veracruz, sur la nourriture des ports, et puis à Paris, organisée par notre chère Françoise Aubaile, sur les possibilités actuelles de la nourriture traditionnelle et durable. Et la dernière à Bilbao, organisée par les collègues espagnols, en particulier par Xavier Medina, sur le thème de l'alimentation, la nutrition et la santé dans une perspective globale.

Lors de ces quatre conférences, la convivialité et le partage des idées, les débats, les repas et les boissons ont été intenses, mais pour une raison quelconque, peut-être parce qu'elles ont eu lieu dans de grandes villes et dans des conditions matérielles plus limitées, n'ont pas été accompagnées par cette notion de partage, si particulier aux colloques d'ICAF, comme certains que je viens de mentionner. Je pense que ce colloque de Lasseube sur les sujets de l'alimentation et le partage des aliments, est un retour à ce style particulier si propre d'ICAF.

* * *

Comme je l'ai mentionné au début de cette présentation, c'est à partir du symposium de Séville que ma relation avec Igor de Garine s'est intensifiée, chose normale, car Igor est un homme de relations intenses, à tel point que maintenant je le considère comme *mi maestro* et mon ami.

Avec Igor, j'ai fait trois courtes saisons de terrain dans l'ouest du Mexique, au cours desquelles j'ai découvert qui était cet anthropologue peu habituel, qui s'intéressait à tout ce qui implique la connaissance d'*autrui*. La première chose qui m'a frappé dans sa personnalité, a été sa fiabilité et sa disponibilité pour le travail de terrain, toujours prêt à commencer de bonne heure. Je l'ai toujours vu de bonne humeur et plaisantant avec ses collègues. Il a une façon particulière, aimable et légère d'établir des relations avec les autres, exprimant ouvertement sa position, quand besoin est, mais sans rudesse, si ce n'est pas nécessaire. Ce comportement, à mon avis, révèle un ego équilibré. À cet égard, je vous conterai une anecdote : il y a quelques années nous avons fait une visite de prospection dans la Sierra de Cacoma, dans l'ouest du Mexique. En plus de lui et moi, nous étions accompagnés par trois collègues : biologistes et agronomes. L'un était un peu timide, ce qui le faisait parfois bégayer. C'est ainsi que face à la difficulté de prononcer le nom de l'exotique et impressionnant professeur, venu de France, a fini par le baptiser Professeur Igorín. Aussitôt, le reste des voyageurs, ont fait écho à ce nouveau nom et ont donc commencé à l'appeler ainsi, Profesor Igorín ! Loin d'être vexé, Igor a continué la plaisanterie, et en réponse subtile envers moi, qui était celui qui insistait le plus sur ce surnom, il a commencé à m'appeler Professeur Avilowsky, chose que j'ai assumée avec bon esprit, comme il l'avait fait lui-même.

Igor de Garine, comme vous le savez, est un homme d'action et de célébration. À cet égard, je vous raconterai qu'une fois nous nous sommes embourbés avec mon lourd 4x4 sur une plage isolée de la côte Pacifique mexicaine. Réussir à sortir de cet enlisement, avec l'aide d'un travailleur du camp de protection de la tortue qui était à proximité, nous a demandé un grand effort. Et bien, malgré ses années, sa corpulence d'ours ukrainien et son mal de genoux, Igor a travaillé coude à coude avec nous pour sortir de ce pétrin. Sortis de cette transe, nous sommes allés au premier bistrot pour nous rafraîchir avec de la bière froide et de la tequila pour apaiser nos esprits épuisés. Après les premières libations et une fois nos esprits apaisés, nous avons beaucoup rit de ce qui s'était passé et avons commencé une longue conversation, au cours de laquelle nous avons parlé de beaucoup de choses, de questions anthropologiques, du divin et de l'humain.

À cette façon si cordiale d'Igor de se comporter avec les autres, s'ajoute un œil ethnographique pénétrant et holistique, résultat d'une grande expérience,

ayant à son origine, sans aucun doute, une grande sensibilité personnelle envers les autres et leurs motivations, avec un véritable intérêt pour les comprendre et les prendre en compte. Cet œil d'anthropologue intègre, passionné par le terrain, examine avec acuité la nature complexe et contradictoire de l'homme. C'est ainsi, que De Garine a réussi à comprendre le comportement et la sagesse des hommes avec lesquels il est entré en relation, et a converti en connaissances anthropologiques la majorité de ses observations et recherches. C'est ainsi, qu'il a pu conclure et démontrer que l'alimentation est un fait culturel total, peut-être le plus total des faits concernant l'être humain.

En effet, comme le bon anthropologue qu'il est, son approche est plus pratique, ce qui signifie en rien qu'il méprise la théorie. Et à propos de la théorie, j'ai eu l'occasion de partager plusieurs conversations avec Igor, au cours desquelles, il m'a fait part d'observations très subtiles sur certains professeurs et collègues. Par exemple, sur Claude Lévi-Strauss, de qui il pensait, au-delà du respect qu'il avait pour le maître, qu'il y avait une certaine prestidigitation dans ses arguments : n'avez vous pas eu vous aussi la même pensée plus d'une fois ?

Une autre appréciation qui révèle encore sa vive capacité d'observation et d'analyse de la nature humaine, est celle sur son voisin d'enfance, Pierre Bourdieu, originaire de Lasseube même, à qui il reconnaît sa grande contribution aux sciences sociales, et en particulier son argument sur la distinction, qu'il a maintes fois utilisé. Il commente cependant que cet important apport a peut-être été, paradoxalement, le produit fortuit de la personnalité quelque peu inhibée du célèbre sociologue.

En d'autres termes, Igor a une capacité subtile de percevoir les différentes facettes de la personnalité humaine, au-delà de nos masques quotidiens.

* * *

Enfin, à travers les lignes qui précédent, j'ai voulu rendre un infime hommage à l'ami cher et au mentor. J'ai essayé de mettre en évidence ses compétences professionnelles, mais aussi personnelles. Et dans le fond, je pense qu'il est aussi un iconoclaste irréductible, qui a parfois déplu à certains, mais qu'il est, sans aucun doute, un ami noble et bon, amical et distingué.

J'ai voulu, également, mettre en évidence ses enseignements dans le domaine de l'anthropologie de la nourriture et bien au-delà, et reconnaître son parrainage dans mon incursion dans le monde de l'ICAF.

Je conclurai en disant que, si bien j'ai assisté à de nombreuses et différentes conférences, celles où j'ai eu le plus de plaisir et où j'ai autant appris que passé du bon temps, sont celles d'ICAF. À leur occasion, j'ai fait la connaissance de l'*autre*, je me suis reconnu en lui et j'ai partagé avec lui la même nourriture et beaucoup d'autres choses. Et ceci, je le dois à tous mes collègues de l'ICAF, mais surtout au cher professeur Igorín, et bien sûr à ma très chère Valérie.

À vous deux et à vous tous, chers collègues et amis d'ICAF, du fond du cœur, merci beaucoup !

About the Authors

Ricardo Ávila

Anthropologist and Historian. Department of Mesoamerican and Mexican Studies, University of Guadalajara, Mexico. His research interests are in the Anthropology of Food and World History processes.

E-mail: riavila@cencar.udg.mx

Aurélie Binot

Researcher at CIRAD. Hosted as adjunct professor at Kasetsart University (Thailand), Faculty of Veterinary Sciences, since 2011. Coordinator of the EuropeAid ComAcross project, addressing risks management at the animal/human/environment interface in South-east Asia. Researcher in social sciences (Anthropology and Geography) and Agronomy. France-Thailand.

E-mail: aurelie.binot@cirad.fr

Christine Cabon

Geographer. Living in Lasseube she has been conducting research on local history and heritage. She is an active member of the cultural association L'Arécréée. Béarn, France.

E-mail: lachesnaie-cc@wanadoo.fr

Paul Scott Collinson

Research Associate and former lecturer in the Department of Anthropology, Oxford Brookes University, United Kingdom. His research interests are in the Anthropologies of Development, Conflict and Food, focused largely on

the Republic of Ireland. He is currently the UK Chair of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).
E-mail: paulscollinson@gmail.com

Frédéric Duhart

Anthropologist and Historian. General Secretary of ICAF. Researcher at the École des Hautes Études en Sciences Sociales, in Paris. Lecturer at the Basque Culinary Center, University of Mondragon, Donostia-San Sebastián, Spain.
E-mail: frederic.duhart@wanadoo.fr

Alain Froment

Doctor (MD) specializing in nutrition, tropical medicine and anthropobiology. Research Director at IRD (*Institut de recherches pour le Développement*), France, he spent much of his career in Africa: Burkina Faso, Senegal and especially Cameroon, where he conducted the program *Anthropologie alimentaire des populations Camerounaises*, set up by Igor de Garine.

E-mail: alain.froment@ird.fr

Eric Garine

Ethnologist (PhD), with research interest on human ecology and local biological knowledge. He has been mainly studying West African Societies, especially the Duupa of Northern Cameroon. He is a lecturer at the Anthropology Department of the University of West Paris, Nanterre. France.

E-mail: eric.garine@mae.u-paris10.fr

Igor de Garine

Social Anthropologist (emeritus research director, CNRS), France. Honorary President of ICAF. He has been studying all aspects of the anthropology of food worldwide. His main fieldwork was conducted in Cameroon.

E-mail: garine@wanadoo.fr

Valérie de Garine

She has been collaborating in of the ICAF activities on every aspects of the anthropology of food worldwide for more than thirty years. Her input is

especially for networking, meeting organization, editing and nurturing academic friendship and loyalty.

E-mail: garine@wanadoo.fr

Michel de Garine-Wichatitsky

Ecologist (PhD) and a veterinarian (DVM), with research interest on multiples aspects of wildlife-livestock-human interactions, including ecology of disease transmission, biodiversity dynamics, indigenous knowledge and perceptions, and management of protected areas and their peripheries. Researcher at CIRAD, France-Zimbabwe. He has spent most of his career in Southern Africa and South Pacific regions where he initiated and coordinated several research and development projects.

E-mail: michel.de_garine-wichatitsky@cirad.fr

Isabel González-Turmo

Social Anthropologist (PhD) and Senior Lecturer at the University of Sevilla, Spain. She was a former Spanish Chair of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF), where she is actually the General Secretary.

E-mail: igturmo@telefonica.net

Maryse Laborde

Native of Lasseube she has been conducting some research on local history and heritage. She is the founder and president of the cultural association L'Arécréée. Béarn, France.

E-mail: maryse.laborde@orange.fr

Sébastien Le Bel

Educated at the National School of Veterinary Medicine of Maisons-Alfort (DVM) and University of Créteil, France. (MSc Animal Pathology, MSc Animal production in tropical regions). His research focuses on strategies aiming at improving the local management of wildlife, game cropping and human-wildlife conflict mitigation. He is member of the CIRAD.

E-mail: sebastien.le_bel@cirad.fr

Antonia-Leda Matalas

Ph.D. in Nutrition. Currently, she is Professor of Nutritional Anthropology at the School of Health and Education Sciences in Harokopio University and the Director of the Nutrition and Dietetics Laboratory, Greece.

E-mail: amatala@hua.gr

F. Xavier Medina

Ph.D. in Social Anthropology. Director, Researcher and Professor of the Department of Food, Culture and Society at the Faculty of Health Sciences, Universitat Oberta de Catalunya (uoc), Spain. Director of the UNESCO Chair on Food, Culture and Development. Chair of the European section of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).
E-mail : fxmedina@uoc.edu

Martha Ocegueda

Biologist and doctoral candidate (Sciences) in Biosystematics, Ecology and Management of Natural Resources and Agriculture at the University of Guadalajara, Mexico. Lecturer and researcher at the University of Guadalajara. Her research interest focuses on Environmental Science and Ethnobotany.

E-mail: orm21429@cucba.udg.mx

Arthur Perrotton

System scientist, part of the Research Platform «Protect and Produce in Partnership». He mostly worked on the coexistence between protected areas and their rural peripheries in Zimbabwe. He recently finished his PhD. Engaged in participatory research, he is part of the Companion Modeling group (www.commod.org). France.

E-mail: arthur.perrotton@cirad.fr

Christine Raimond

Geographer. Researcher in human geography of peasant production systems in central Africa (Chad, Northern Cameroon), with interest on biodiversity and local knowledge. Research Director at the National Centre for Scientist Research in Paris, France.

E-mail: christine.raimond@univ-paris1.fr

Maria Luz Rodrigo-Esteve

Historian (PhD) Senior Lecturer and researcher at the Department of Medieval History at the University of Zaragoza, Spain. She is a research member of the BYCS Group. Her research interests are focused on cultural history and anthropology. She is currently the Spanish Chair of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).

E-mail: Lrodrigo@unizar.es

Wulf Schiefenhövel

Medical anthropologist. Head of the Human Ethology Department (Max Planck Institute), Germany. His various interests in human biology and anthropology include the anthropology of food habits.

E-mail: schiefen@orn.mpg.de

Brigitte Sébastia

Social Anthropologist (PhD). She is associated researcher of the Institut Français de Pondichéry, India. Her main research interest is on medical anthropology in India, especially mental health and nutritional disorders.

E-mail: brigitte.sebastia@ifpindia.org

Martín Tena Meza

Ethnobotanist, PhD candidate in Biosciences and Agri-food Sciences at the University of Córdoba, Spain. Researcher at the Instituto de Botánica, University of Guadalajara, Mexico.

E-mail: mtena@cucba.udg.mx

Vito Teti

Anthropologist and writer. Professor at the Department of Humanistic Studies, Università della Calabria in Cosenza, Italy. Director of the «Antropologie e Letterature del Mediterraneo» Research Centre. Director of the *Centro Demo-Antropologico Raffaele Lombardi Satriani*. Italian Chair of the International Commission on the Anthropology of Food and Nutrition (ICAF).

E-mail: teti@libero.it

Marie-José Tubiana

Social Anthropologist (emeritus research director, CNRS), France. She has been studying intensively nomad societies in Chad.

E-mail: mjtubiana@gmail.com

Nikolaos Xirotyris

Ph.D. in Medicine. Director of the Laboratory of Anthropology, and Professor of Anthropology at the Demokritos University of Thrace, Greece.

E-mail: xirotiris@gmail.com

Varvara Yiangou

B.Sc. degree in Nutrition and a M.Sc. degree in Clinical Nutrition from Harokopio University, Athens. She is a registered Dietician in Larnaca, Cyprus.

E-mail: vana_y@hotmail.com

Remerciements

Toute notre reconnaissance va aux habitants de Lasseube et ailleurs, qui nous ont apporté leur soutien : M. & Mme Allard, Gilberte Arrousès & Guy, Véronique Bonnin & Françoise Wintzenrith, Rosy Bordenave, René Bourdet, M. & Mme Brown, Christine Cabon, Rosa & José Castan, David Castet-Pagnou, Christine Chevalier, Chocolaterie Lindt, Josette Clabé, Nicolas Claude, Coopérative Fruitière d'Amou, Conseil Régional, Yves Coppens, Paulette Couratte, M. et Mme Couratte-Arnaude & Philippe, Crédit Agricole, Michèle Etcheto, Marie-France Fernandez, Fromagerie des Chaumes, J-M. Grussaute, M. David Habib & Nathalie Fonseca, M. & Mme Jacottin, Marc Jarry, Maïté & Louis Lassabatère, Anne-Sarah & Pierre Laborde, Maryse & Jean-Baptiste Laborde, M. & Mme Laprun, Christine Laüt, Mairie de Lacommande, Laurence Majesté, Michel Maumus, Claude Ortega & Laurence Oubradous, Christine & Ian Tyas & Sasha, Annick & J-J. Richard, Alexandra & Loïc Richard, Guy de Saint Laurent (Euralis), Léon Serre, Transports Majesté, Universidad de Zaragoza, Sr Urieta Rodriguez (Alcalde, Sallent de Gallego), J-P. Valiani et la Mairie de Lasseube, Evelyne Vigroux, Magalie & Vittorio Zornitta. Merci aussi aux participants qui sont venus à Lasseube depuis l'Allemagne, l'Argentine, l'Autriche, le Brésil, l'Espagne, la France, la Grèce, l'Inde, l'Italie, le Japon, le Mexique, la République Tchèque, le Royaume Uni et le Zimbabwe pour partager leur savoir avec nous.

Colección
Estudios del Hombre

Director: Ricardo Ávila

Director adjunto: Aristarco Regalado Pinedo

COMITÉ EDITORIAL

Patricia Arias	Universidad de Guadalajara, México
Maurice Aymard	École des Hautes Études en Sciences Sociales, Francia
Francisco Barbosa	Universidad de Guadalajara, México
Gerardo Bernache	CIESAS Occidente, México
Avital Bloch	Universidad de Colima, México
Tomás Calvo Buezas	Universidad Complutense de Madrid, España
Daria Deraga	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Frédéric Duhart	Universidad de Mondragón, Donostia-San Sebastián, España
Andrés Fábregas Puig	CIESAS Occidente, México
Rodolfo Fernández	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Dominique Fournier	Centre National de la Recherche Scientifique, Francia
Isabel González Turmo	Universidad de Sevilla, España
María del Pilar Gutiérrez	Universidad de Guadalajara, México
Francisco Hernández Lomelí	Universidad de Guadalajara, México
Lothar G. Knauth	Universidad Nacional Autónoma de México
Daniel Lévine	Université de Paris, Francia
Eduardo López Moreno	ONU-HABITAT, Kenia
F. Xavier Medina	Universitat Oberta de Catalunya, España
Hilda Morán Quiroz	Universidad de Guadalajara, México
Joseph B. Mountjoy	Universidad de Guadalajara, México
Guillermo de la Peña	CIESAS Occidente, México
Américo Peraza	Universidad de Guadalajara, México
Aristarco Regalado	Universidad de Guadalajara, México
Eduardo Santana	Universidad de Guadalajara, México
Otto Schöndube	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Gabriela Uruñuela	Universidad de las Américas, Puebla, México
Francisco Valdez	Institut de Recherche pour le Développement, Francia
Rosa Yáñez	Universidad de Guadalajara, México

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

Sharing food
coordinado por Eric Garine, María Luz Rodrigo,
F. Xavier Medina, Christine Raimond
se terminó de editar en julio de 2016
en Editorial Página Seis, SA de CV
Teotihuacan 345, Col. Ciudad del Sol, 45050, Zapopan, Jal.
Tels. (33) 3657-3786 y 3657-5045
www.pagina6.com.mx • p6@pagina6.com.mx

La edición estuvo a cargo de María Luz Rodrigo-Esteven, Bárbara Gama y Ricardo Ávila.
Asistencia de Altagracia Martínez Méndez.
En la diagramación, cuidado editorial y diseño participaron
Felipe Ponce, Mónica Millán, David Pérez.



Does sharing make us human? Is sharing food very specific of the humankind, or did the evolutionary history of other species produce similar traits? Is sharing food sometimes more a matter of rhetoric rather than an effective transfer of food? How could it be possible for anthropologists to study sharing without being themselves, somehow, invited to join the group eating together? These are, among others, some of the questions raised in this book.

Humans can share food with a finite number of peers because other humans, with whom they will not share any food have contributed somehow to the effort necessary to produce the food that is shared. Cooperation is necessary in the first place to create the food that will be shared, but cooperation with whom? This food will be shared one day, but shared with whom?

The idea of 'sharing' and that of 'sharing food' frequently overlap. Family, friends, acquaintances reuniting after a long time, people who have grown apart, or people living far from each other often voice their longing for the joy of being together through food. But the status of the eater, and the place in sharing meals groups, is not only defined by biological features —age and sex— or his alterity (indigenous or foreign), but also by the mundane activities they perform under the scrutiny of others. However, it is hard to think of a society where sharing is not a way of separating groups as much as to unite them, being defined by sex, age, social class, cultural identities or any other feature. This is one of the paradoxes of sharing.

The chapters of this volume all deal with this topic of sharing food, but according to different scientific point of views and about various societies (humans or not), in different places and periods of history.

Of course modern life has been transforming foods and meals, the symbols attached to them or the community of eaters, but even in a world of tension and dangers, humans remain reluctant to eat alone. Would they do it if they could?