

ANTROPOLOGÍA Y ALIMENTACIÓN

Carmen Ortiz

Dpto. de Antropología de España y América, CSIC.

ISABEL GÓNZALEZ y PEDRO ROMERO (eds.), *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Consejería de Cultura y Medio Ambiente Junta de Andalucía-Fundación Machado, 1993, 177pp.

Bajo este título se presentan las Actas del Foro «Alimentación y Sociedad: la formación de la dieta mediterránea», celebrado en Almería del 5 al 7 de octubre de 1992. Ésta que, según se expone en el Preámbulo, pretende ser la primera aproximación a la dieta mediterránea desde un punto de vista antropológico, consiste en la práctica en la recopilación de las contribuciones de los siete autores que se supone —aunque no se dice expresamente— fueron los que participaron en el simposio de Almería. Sí se advierte, en cambio, que la mayoría pertenece a la Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación, dependiente de la Unión Internacional de Ciencias Antropológicas y Etnológicas. De hecho, el núcleo formado por estos autores ha desarrollado ya distintas actividades organizadas y lleva a cabo un gran proyecto de investigación sobre las costumbres alimentarias en Andalucía¹, constituyendo, seguramente, el grupo especializado en conductas alimentarias más activo de la antropología española².

Lo primero que se advierte en el libro es que, para ser obra de dos editores, el preámbulo resulta especialmente pobre (media página). Después de declarar, como he dicho más arriba, que se trata de la primera aproximación antropológica a un tema tan sugerente, y que desborda los límites concretos de la disciplina, como es la dieta mediterránea, la explicación se termina exponiendo que «Se ha pretendido, así, un acercamiento al tema desde distintos puntos de vista y especialidades, abarcando un marco geográfico amplio que, sin embargo, habrá de ser completado en futuras ediciones». No se entiende muy bien, a partir de esta declaración de intenciones, la elección de los especialistas (todos antropólogos socio-culturales, excepto una bióloga, aunque pertenecientes a tendencias teóricas más o menos diversas), ni de los ámbitos territoriales —se sobreentiende que dentro del Mediterráneo—, que no parecen ser el elemento más decisivo en el planteamiento de los distintos autores; de hecho solo una parte de los trabajos se refieren a áreas precisas de España, Italia y Líbano. No se explican tampoco los objetivos que se fijaron al convocar el simposio, ni las

¹ Uno de los resultados conjuntos puede verse en el número monográfico sobre «Alimentación y cultura en Andalucía» de *El Folklore Andaluz*, 9 (1992), en el que encontramos artículos de I. de Garine, P. Romero de Solís, D. Fournier e I. González Turmo que también escriben en el libro que reseñamos.

² Junto a estos trabajos en Andalucía hay que contar, además de las obras de algunos otros autores aislados, con las de varios antropólogos también muy dedicados a la alimentación, radicados en Cataluña, sobre todo Silvia Carrasco y Joan Josep Pujadas.

cuestiones en torno a las cuales se debatió. No obstante, el subtítulo del libro nos coloca sin ambigüedad en lo que realmente son sus contenidos: varios «ensayos sobre la dieta mediterránea».

Por otra parte, y aunque pueda juzgarse de importancia menor, extraña que en un texto no muy largo y con dos editores a su cargo, hayan podido deslizarse tan alto número de faltas ortográficas y erratas, algunas incluso creativas, como cuando un oficiante invoca a Dios, por intersección (*sic.*, p. 86) de San Roque, o nos encontramos con Llérida (*sic.* p. 128).

En el primero de los ensayos, «La dieta mediterránea en el conjunto de los sistemas alimentarios» (pp. 9-27), Igor de Garine intenta una aproximación general a los elementos fundamentales que han podido contribuir a la formación actual de un modelo alimentario común en el Mediterráneo, desde la ecología, a las culturas o la historia, deteniéndose concretamente en la procedencia oriental y occidental de muchos de los alimentos de origen vegetal más definitorios de la dieta. Entre las características específicas subrayadas por Garine están la frugalidad como norma de la alimentación y la prioridad dada a los vegetales; la abundancia de tentempiés, aperitivos y chucherías, incluidos dulces, que se consumen en lugares y circunstancias de relación social, acompañados de vino y que sustituyen de alguna manera al consumo exclusivo de éste y otras bebidas alcohólicas. Señala también la existencia de una organización social común, donde el papel de la familia patrilínea, como ámbito en que se desenvuelven mayoritariamente las conductas, y de las mujeres, en la adquisición, preparación y consumo alimentarios, son más o menos homogéneos en el contorno del Mediterráneo. En otro sentido, se produce también una básica comunidad de técnicas e ingredientes que incluye desde las preparaciones de verduras y hortalizas frescas, a la presencia masiva de cereales y algunas legumbres, pescado de mar, quesos y lácteos, frente a un aprovechamiento exhaustivo, basado en técnicas culinarias laboriosas, de menores cantidades de proteínas cárnicas. Según el autor no se extiende de un modo tan general el uso del aceite de oliva y otras grasas vegetales. Como última caracterización, se señalan ciertas semejanzas en los gustos culinarios, entre los cuales destacan: la preferencia por la textura crujiente, crocante o dura en los dulces, pan, pastas y arroces respectivamente; el crujido y el frescor de las verduras y frutas consumidas frescas, el yogur y las hierbas (hierbabuena, cilantro, hinojo); el recurso a los aromas de estas hierbas y no otras especias más intensas y de procedencia exterior; una fuerte presencia en el registro de lo ácido (vinagre, cítricos) y agrídulce, etc.

Isabel González Turmo, en el segundo trabajo incluido en el libro, «El Mediterráneo: Dieta y estilos de vida» (pp. 29-49), pretende también, tal como se indica en el título, hacer una contribución a la caracterización del supuesto estilo alimentario común que, según la autora, es uno de los elementos que con más claridad definen la «cultura mediterránea» (p. 30). Se dan así las referencias a un medio físico que ha producido escasez y necesidad de adaptación, y, de acuerdo con esto, se van repasando los consumos de carne, pescado, hortalizas, etc. y la introducción de cultivos foráneos. También se examinan otros elementos como la división del trabajo, los horarios, las redes sociales y la comensalidad, las transformaciones producidas por la emigración interna y externa y, finalmente, por los cambios en el mercado. No obstante, la cuestión es que, por los materiales descriptivos y de campo que se aportan, la sensación es de que se extrapola en exceso al Mediterráneo lo que realmente es en exclusiva de procedencia andaluza. El resultado es que la autora no consigue dibujar un panorama bien definido en todos sus aspectos; es decir, no llega a proporcionar una imagen más o menos unitaria del tema propuesto, la dieta y los estilos de vida en el Mediterráneo, pero tampoco de ningún grupo o estilo concreto y representativo, dado que lo que se presenta es una enumeración de aspectos que no llegan a integrarse ni describir una conducta alimentaria con todas sus implicaciones.

El trabajo de Pedro Romero de Solís, «La religión y los alimentos en los textos sagrados mediterráneos: a propósito del consumo de carne» (pp. 51-91), se ocupa del papel que ha jugado la religión a la hora de ordenar el uso de un bien, la carne, que en el Mediterráneo ha sido siempre escaso y, por tanto, constante el peligro de agotarse. Por eso los animales siempre han sido de los dioses y el consumo de carne aparece ligado a la «institución social del sacrificio». Con esta hipótesis se estudia la relación dioses-ganado en los textos clásicos griegos, *Odisea e Iliada*; la función directa sacerdotes-sacrificio-consumo de carne entre los judíos, a través del análisis de textos del *Levítico*, y el mismo complejo en el Islam utilizando el *Corán* que, al contrario de lo que pudiera parecer según el autor, suministra suficientes datos para avalar su tesis, a saber «que si la institución del sacrificio goza de una faz religiosa por la que permite el contacto de los hombres con sus divinidades tiene, a su vez, un envés social por el que regula y distribuye el consumo de carne» (p. 68). En la parte final de su artículo, Romero de Solís se ocupa de mostrar cómo el rito sacrificial de animales tiene prolongaciones en Occidente -por la persistencia de las normas de sacrificio judías y musulmanas, por ejemplo- y, con esta idea, analiza una fiesta andaluza, celebrada en honor de San Roque, con toros corridos, sacrificado uno de ellos y comida su carne. Tras la exposición del desarrollo de los festejos concluye que la mayoría de las fiestas de toros celebradas en España tenían un contenido sacrificial (p. 86) y que, dada la abundancia de estas fiestas y que la dieta cotidiana no incluía el vacuno, las celebraciones con toros de muerte eran la ocasión principal del pueblo para comer carne de esta clase. Es decir, lo mismo que en Grecia, Israel o el mundo islámico; todas las religiones del Mediterráneo «pusieron no sólo el consumo sino también la distribución equitativa de la carne bajo la protección de la institución religiosa del sacrificio» (p. 87).

La variedad de enfoques y tipos de trabajos que caben dentro de la antropología de la alimentación se pone de manifiesto en el contraste que supone el artículo siguiente del libro, debido a Dominique Fournier, «Los alimentos revolucionarios: la llegada al Mediterráneo de los productos del Nuevo Mundo» (pp. 93-105). Es este un tema apasionante y además clave para comprender la famosa dieta mediterránea, pero dentro del cual, sin embargo, todavía es común encontrarse con tópicos o errores, y donde falta aún mucho trabajo por hacer, sobre todo de parte de antropólogos y etnobotánicos. El sugerente ensayo de Fournier trata de estudiar no solo la introducción de cinco plantas americanas (tomate, pimiento, patata, maíz y frijol), sino la diferente asimilación de los dos primeros. Hoy éstos están indisolublemente ligados a la dieta mediterránea y, por tanto, son alimentos identificativos, aunque secundarios, ya que se emplean como condimentos y no constituyen la ingesta básica o comida central. Por el contrario, las otras tres plantas, teniendo este carácter de alimento básico, «comida fuerte», no fueron aceptadas ni se introdujeron en la dieta de forma general hasta que los periodos de hambruna del siglo XVIII obligaron a ello. El artículo resulta atractivo, sobre todo porque introduce una perspectiva distinta, la antropológica, en un terreno, la historia de las plantas y los alimentos, que estamos acostumbrados a ver tratado desde un punto de vista más exclusivamente historicista o biologicista que culturalógico. En cualquier caso, y aunque sea de forma secundaria, este trabajo pone en evidencia dos contradicciones claras en la definición de la cultura alimentaria de que estamos tratando. Teniendo en cuenta que algunos de sus alimentos más definitorios son americanos y que el país donde se cumplen sus parámetros más estrictamente es Portugal, que no forma parte del contorno de nuestro mar, bien podría denominarse «dieta atlántica» en vez de mediterránea.

Más problemas para la posible definición de un supuesto modelo común de alimentación en el Mediterráneo se presentan en el texto, «Comida, cultura y biología: Comparaciones en un valle catalán» (pp. 107-129), de Helen M. Macbeth, única antropóloga bióloga que participa en el libro. Se presenta aquí el resultado, quizá algo preliminar, de un trabajo de campo corto e intensivo reali-

zado en la Cerdeña, valle pirenaico dividido entre España y Francia, elegido precisamente por esta cualidad fronteriza para resolver uno de los problemas que se planteaban en el proyecto; a saber, si lo que influye más en la dieta es la identidad étnica que se aduce por parte de las comunidades que habitan el valle, o bien las costumbres nacionales vigentes en los dos países colindantes. De la cuantificación de las encuestas realizadas sobre el consumo de los distintos grupos y categorías de alimentos resulta que la supuesta igualdad de la comida, basada en la unidad ecológica y cultural y fuerte identidad étnica de la Cerdeña, queda desmentida por los datos cualitativos de la nutrición. La segunda cuestión que aborda la investigación de H.M. Macbeth, se refiere a si la dieta mediterránea es beneficiosa para la prevención de enfermedades cardiovasculares, y tampoco encuentra una respuesta ni definitiva ni satisfactoria. En principio la autora se pregunta por qué los antropólogos hablan del Mediterráneo: «El Mediterráneo es un mar y, que yo sepa, salvo que se viaje en barco, nadie vive en el mar...»(p. 109). Aunque, en este caso, esté dicho de una manera algo pedestre, la supuesta unidad cultural de esta área ya ha sido puesta en cuestión también por otros antropólogos socioculturales. Aquí, las objeciones se refieren a que se pretende abarcar bajo una única categoría demasiados territorios dispares y dietas muy variadas. Además, los resultados de la investigación indican que la parte española de la Cerdeña es más mediterránea en su dieta que la francesa, en cuanto que se consume más aceite, pescado y frutas, y sin embargo presenta un alto índice de enfermedades cardiovasculares. Seguramente, para aclarar cualquiera de las dos preguntas que se abordan en este artículo, hará falta una investigación de campo más larga y elementos de encuesta y cuantificación más complejos. En cualquier caso, lo que resulta claro, y de hecho H.M. Macbeth hace explícitamente un llamamiento a ello (p. 129), es la necesidad de comunicación entre todas las disciplinas que confluyen en el estudio de las conductas alimentarias y para ello lo primero, y no parece fácil, es encontrar un lenguaje común que comprendan mutuamente los científicos naturalistas y sociales.

Una forma de trabajo clásicamente antropológica, centrada en una exposición etnográfica, está representada en el libro por la aportación de Aïda Kanafani-Zahar, «La conservación de los alimentos en el Líbano: el papel de las mujeres» (pp. 133-146). La necesidad de la conservación de alimentos en sociedades campesinas, relativamente autosuficientes y marcadas por un fuerte ritmo estacional, convierte en sumamente importantes, para la reproducción de las familias y las comunidades, los métodos y las personas encargadas de dicha función. En el artículo se hace un repaso de las distintas situaciones de la mujer en lo que respecta al acceso, gestión y control de los recursos alimentarios en distintas áreas del Magreb para exponer luego la importancia que tiene la realización, encomendada a las mujeres y llevada a cabo de modo cooperativo, de la *mune*. Bajo este nombre se agrupa un amplio conjunto de alimentos (cereales, legumbres, lácteos, carnes, frutas, etc.) tratados para su conservación mediante diferentes técnicas (fermentación, conservación en grasa, secado al sol, confituras, salmueras, etc.).

El último de los trabajos incluidos, se debe a Salvatore D'Onofrio: «A la mesa con los muertos» (pp. 147-177) y nos vuelve a colocar en el importantísimo ámbito del simbolismo de la comida. Tomando como base la cocina siciliana y el famoso esquema del triángulo culinario de Lévi-Strauss, D'Onofrio propone en su trabajo una adaptación del triángulo asado-ahumado-cocido a una más compleja figura de tetraedro, donde lo frito, empanado, estofado y el famoso «jugo», conforman el campo semántico más elaborado de la cultura culinaria siciliana. Paralelamente, el carácter de representación otorgado a las prácticas culinarias es analizado en dos ocasiones privilegiadas para que los alimentos, su elaboración, presentación y consumo adquieran todo un valor de simbólico: el banquete nupcial y el funerario.

ENSAYOS

En suma, lo que se obtiene de la lectura de la obra que se comenta es una visión múltiple, rica y multifórme de muchos de los aspectos, factores y enfoques que pueden intervenir en un hecho tan complejo como es la alimentación humana. Nos sugiere y deja ver algunas de las muchas implicaciones sociales, ideológicas, económicas y de todo tipo que penetran los gestos cotidianos que tienen como fin la nutrición. Pero por otro lado, nos indica lo lejos que estamos de poder encontrar las estrategias que reúnan a los distintos sectores que desempeñan algún papel en el conocimiento de la alimentación en sus elementos biológicos, económicos, históricos y antropológicos, y la dificultad que tiene la caracterización general de los hechos sociales y culturales según los parámetros de las ciencias naturales. Me temo así que las posibilidades de definir concretamente en qué consiste la dieta mediterránea no sean mayores de las que hay para superar la controversia sobre la existencia real de una cultura mediterránea.