

Cocina, territorio e identidad

Isabel González Turmo

RESUMEN

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

COCINA, TERRITORIO E IDENTIDAD

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

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

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

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

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

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

EL CAMBIO ALIMENTARIO Y SU PERCEPCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En el caso de la construcción de las cocinas mediterráneas, y desde luego de las andaluzas, interviene, a partir de un sistema culinario mayoritario común, una serie de variables y de unidades políticas y territoriales. Las primeras son etnia, clase social, género, religión y culturas del trabajo; las segundas, comarca histórica, ciudad y estado. A partir de unas y otras se construyen las cocinas, y resultan mapas alimentarios dinámicos y diacrónicos que no se ajustan necesariamente a las fronteras administrativas; son en realidad planos⁸ que se entrecruzan y cuyos brazos tienen radios distintos, fruto de las variables mencionadas. Así, pueden confluír platos y aromas, comunes a culturas del trabajo con extensiones muy amplias, con otros de origen étnico y sujetos a otra extensión territorial; a ello se sumará el radio que en ese caso tengan las limitaciones derivadas de preceptos religiosos y, en el interior de esa realidad, se abrirá, a su vez, otra fractura, fruto de las diferencias en la estructura social y en el género. A todo esto se superpondrán, también, la situación agrícola, ganadera, ecológica, comercial, de la comarca o comarcas que lo formen, los contrastes entre el mundo urbano y el rural, con sus distintos grados de integración en el mercado, y los radios de acción de las políticas agroalimentarias promovidas por los estados.

BIBLIOGRAFÍA

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

ARTÍCULOS PUBLICADOS EN REVISTAS EXTRANJERAS

Y EN VOLÚMENES COLECTIVOS

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