

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

Joan J. Pujadas

RESUMEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COCINAS LOCALES: AUTOSUBSISTENCIA O CIRCULACIÓN DE PRODUCTOS

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

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

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

⁵ Goody, *op. cit.*, p. 16.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁶ Maurice Godelier, *Antropología económica*, Barcelona, Anagrama, 1982.

⁷ Goody, *op. cit.*, pp. 60-130.

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

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

Hace casi medio siglo que el antropólogo norteamericano Leslie White⁹ introdujo el concepto de *índice de eficiencia tecnológica*, para establecer una unidad de medida que permitiera evaluar el trabajo que requería la producción de alimento necesario para la subsistencia de un grupo humano. Este criterio, junto con las observaciones de decenas de etnógrafos posteriores, nos ha mostrado la falsedad de la preconcepción occidental que representa a los pueblos "primitivos" como seres permanentemente obsesionados en la adquisición de alimentos, en una lucha desigual contra las constricciones del medio. Estos estudios evidencian cómo la mayoría de pueblos cazadores-recolectores, provistos de los recursos tecnológicos más

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

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

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

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

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

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

¹¹ *Idem.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA COMIDA Y LA INVENCION DE LA TRADICIÓN

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

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

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

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

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

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

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

¹⁸ Jesús Contreras, *Antropología de la alimentación*, Madrid, Eulema, 1993, p. 83.

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