

Crónica del simposium internacional sobre cultura alimentaria (Córdoba, 4, 5 y 6 de mayo de 1994)

Antonio GARRIDO ARANDA

La joven Universidad de Córdoba, desde sus inicios, a través de sus acreditados centros: Facultad de Veterinaria y Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, ha señalado un modelo de actuación investigadora en la vía agroalimentaria. El grupo de investigación de la Junta de Andalucía *Cultura Alimentaria Andalucía-América* surgió en la convocatoria de grupos de 1991. El propósito de trabajo de dicho equipo se definía bajo el prisma de la interdisciplinariedad, pues no de otro modo se podría abordar el complejo alimentario desde las ciencias sociales. Desde un principio, y desde ese principio, colaboramos los integrantes del grupo a partir de nuestras respectivas parcialidades (historia europea y latinoamericana, literatura española e hispanoamericana y antropología cultural). Del silencio de la investigación pasamos a la presentación de resultados ante los especialistas. En mayo de 1993 organizamos un *Seminario sobre «Cultura Alimentaria Andalucía-América»*, cuyos textos se encuentran en la actualidad en prensa, en el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México. Para 1994 deseábamos ser más ambiciosos, por lo que colaboramos en la organización con el Jardín Botánico de Córdoba, institución del mayor prestigio en el mundo y abanderada de toda interpretación sobre la etnobotánica. En sus preciosos locales hemos celebrado el presente *simposium*.

Los objetivos marcados en la convocatoria de la reunión presuponían varias fórmulas de acercamiento al fenómeno de la cultura alimentaria: una serie de actividades y la presentación de trabajos inéditos por parte de reconocidos especialistas. Las actividades eran las siguientes: una exposición del *Libro Antiguo de Cultura Alimentaria* (aquí pudieron admirarse ejemplares del *Dioscórides*, en la versión de Andrés de Labuna; la *Historia Medicinal* de Monardes, el Gómez Ortega, sobre *el medio de transportar plantas vivas*, o el *Desengaño contra el mal uso del tabaco* de Leiva y Aguilar, obras amablemente cedidas por la Biblioteca Pública Provincial de Córdoba y la Biblioteca Municipal cordobesa); la presentación de *El Libro Antiguo de Cultura Alimentaria (siglo XV-1900)*, de María del Carmen Simón Palmer, y edición

científica del grupo de investigación convocante, publicado por la Excma. Diputación de Córdoba; visita guiada al *Museo de Etnobotánica*, del Jardín Botánico de Córdoba, único en nuestro país, y finalmente, la proyección en la Filmoteca de Andalucía de la película *El festín de Babette* (Gabriel Axel, Dinamarca, 1986-87), sin duda una muestra acabada de argumentación alimentaria, bajo una especial atmósfera poética.

Las ponencias presentadas y defendidas a lo largo del *simposium* de Córdoba pueden agruparse en diversas áreas de conocimiento, que coinciden en la temática alimentaria. Así, desde el campo historiográfico se ofrecieron los títulos que siguen: Jacinto Torres Mulas (Universidad Complutense de Madrid) hablo de *El ritual en los banquetes masónicos*, tema casi desconocido, en lo que afecta a las reuniones de carácter alimentario; el examen atento de la propia documentación masónica permite establecer el ritual y formalidades de dichos banquetes, su organización y desarrollo, lo que ilustró el conferenciante con muestras concretas y testimonios particulares procedentes de diarios, cartas, declaraciones y actas de las propias logias. María del Carmen Simón Palmer (Instituto de Filología del CSIC, Madrid, y miembro del grupo de investigación cordobés), autora del *Catálogo Bibliográfico*, anteriormente comentado, reflexionó sobre las obras de cultura alimentaria en una secuencia cronológica de cuatrocientos años; muchos fueron los aspectos estudiados: cuidado de la salud, vigilancia eclesiástica para que determinados alimentos no rompan el ayuno, normas de representación en la mesa (arte de saber trinchar, hasta sobre el correcto comportamiento en la mesa), tratados técnicos sobre los placeres de la buena mesa, recetarios populares para cocinar, etc. El mundo hispanoamericano tuvo cabida en el *simposium* a través de los trabajos de Roberto Moreno de los Arcos (UNAM, de México), Janet long-Solis (UNAM, de México) y Zenón Guzmán Pinto (Universidad de San Antonio Abad, de Cusco, Perú), y pudo apreciarse el interés y la oportunidad de poner en marcha investigaciones en colaboración España-América Latina. El propósito de la conferencia de Moreno de los Arcos fue tratar de la superposición de la liturgia cristiana española sobre los indios del México prehispánico, a fin de mostrar las peculiaridades de la alimentación del México colonial. La doctora Long nos ofreció la primacía de la historia del tomate, desde su origen silvestre americano a su perfecta adaptación a las cocinas mediterráneas; es decir, su objetivo fue trazar el origen, domesticación, evolución, difusión e importancia de esta significativa solanácea; para ello utilizó un enfoque multidisciplinario para descubrir esta transformación, con el uso de fuentes arqueológicas, taxonómicas, históricas y lingüísticas. Guzmán Pinto expuso el proceso mediante el cual la cultura alimentaria contribuye a la urbanización en el curso de inicios de la Colonia (1545-1552), partiendo de su organización, mandatos, proveimiento y ordenanzas que se encargaban de regular el abastecimiento a la ciudad. El profesor Sanz Sampey (Universidad de Málaga) puso en ejecución un trabajo «braudeliano» sobre la alimentación y estructura agropecuaria de la Andalucía oriental entre

los siglos XVI-XVIII, desde el interés por las subsistencias hasta las costumbres alimentarias; para el historiador malagueño las costumbres alimentarias ocupan un lugar privilegiado en el estudio del hecho cultural, ya que reflejan una peculiar manera de vivir y potencian el desarrollo de un mundo agrario de acuerdo con las mismas. La sección de historia española e hispanoamericana del grupo de investigación de la Universidad de Córdoba, a través de su portavoz, el profesor Antonio Garrido Aranda, abordó el tema de los manipuladores de alimentos en el mundo hispánico del Antiguo Régimen, haciendo hincapié en los gremios alimentarios; en efecto, las ordenanzas de corporaciones de subsistencias, aparte de las que las ciudades se daban para su organización interna, suponen un camino informativo-normativo hasta ahora poco explorado y que nos pone en inmediato contacto con los problemas de asegurar el abastecimiento de las ciudades (se tomaron como modelo Córdoba, Sevilla, Granada, Ciudad de México y Lima) y de la lucha contra el fraude alimenticio.

Un segundo nivel de interpretación de la cultura alimentaria es accesible desde el mundo de la literatura no sólo por ser considerada patrimonio de una época, sino por su propia metodología y técnicas de investigación, que permite llegar al universo «del gusto» a través del imaginario individual o colectivo. Tres trabajos pusieron en evidencia el interés y la complejidad del fenómeno de la alimentación desde los textos literarios. María Grazia Profeti (Universidad de Florencia) leyó la ponencia *Comer en las tablas: banquete carnavalesco y banquete macabro en el teatro del siglo de Oro*; consideró que en las piezas teatrales pueden darse menciones de la comida con funciones denotativas, connotativas, simbólicas, análogas a las que aparecen en cualquier otro género literario (narración o lírica), pero en el teatro se puede utilizar no sólo la mención de la comida, sino el mismo acto de comer, con todos sus valores y signos Kinésicos; los actos, los ademanes, la «imitación» del mascar, engullir, comer, tienen una fuerza bien superior a la sencilla alusión a los manjares. La sección de literatura española del grupo de investigación convocante presentó un dilatado trabajo sobre costumbres alimentarias en la bipolarización: hambre y hartazgo; las autoras se ciñeron al género narrativo, y dentro de él a la picaresca, que ofrece un rico mosaico de la escasez, del hambre, dentro de unas coordenadas históricas donde el brillo oficial encubría la miseria; el hambre como motor de la actuación de los pícaros será una de las constantes que los definan como personajes literarios; el siglo ilustrado muestra la intrahistoria de figuras destacadas de la sociedad y de la cultura (Moratín) a través de sus gustos y preferencias gastronómicas contenidas en los epistolarios, que son expresión de la realidad cotidiana; en el siglo XIX la literatura costumbrista y la novela realista son campo abonado para la descripción de comidas, recetas y modos peculiares de consumir determinados alimentos, el «tipismo» llega a las mesas y se constituye como una de las principales señas de identidad de los pueblos. La literatura hispanoamericana tuvo en la ponencia de la sección correspondiente

del grupo de investigación su único botón de muestra; Joaquín Roses Lozano realizó un estudio totalizador de las *Tradiciones peruanas* de Ricardo Palma, desde la perspectiva alimentaria; la gran figura del costumbrismo peruano del siglo XIX escribió más de mil narraciones «tradicionales»; en ellas se encuentran, en distinto grado, un amplio repertorio de temas, entre los cuales es constante la presencia de la comida, con toda una diversidad de funciones (histórica, semántica, discursiva, etc.).

El último gran bloque de presentación de trabajos al *simposium* de Córdoba quedó marcado por el nivel antropológico. Jesús Contreras Hernández (Universidad de Barcelona) se preguntaba acerca del por qué de la antropología de la alimentación en el sentido de reclamar estudios monográficos sobre «pautas de consumo» que incorporen variables cualitativas a las periódicas estadísticas sobre «consumo alimentario» y que permitan conocer, con un mayor grado de aproximación, qué es lo que realmente comen las personas y por qué. José Cobos Ruiz de Adana, en nombre de la sección de antropología cultural del grupo de investigación de la Universidad de Córdoba, defendió la ponencia *Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso a comienzos de la presente centuria*; después de la ponderación de los rituales de paso, como momentos claves de cualquier grupo familiar, pasa a describir las dos fuentes sobre las que elaboraron el trabajo: la memoria de Antonio Porras Márquez sobre *Prácticas de Derecho y Economía Popular observadas en la villa de Añora (Córdoba)* y la gran encuesta que promovió el Ateneo de Madrid (1901), sobre el ciclo vital de los andaluces, que proporciona extraordinaria información sobre la cultura rural; tras una descripción minuciosa de la alimentación de los andaluces en los rituales de *pasaje* y la presentación exhaustiva de cómo se celebran las bodas en Añora, culminan la ponencia con una reflexión teórica sobre ritual de paso/alimentación como medio de refuerzo de la solidaridad, amistad y convivencia grupal.

El ámbito del interés de la conferencia de Isabel González Turmo (Comisión Internacional sobre Antropología de la Alimentación, Universidad de Sevilla) tiene que ver con la colaboración entre antropología e historia, coordinaciones no sólo deseables, sino necesarias, aunque suponga el esfuerzo de buscar lenguajes y procedimientos comunes, ya que no puede olvidarse que las características concretas en que evoluciona la alimentación hacen indispensable la realización de estudios diacrónicos.

Como final de esta reseña indiquemos que se presentaron dos ponencias que sin estar alineadas con los cuerpos fundamentales del *simposium* (historia, literatura, antropología) fueron de extraordinaria importancia para entender muchas de las cuestiones abordadas en algunos de los estudios anteriores. Así, Esteban Hernández Bermejo (Jardín Botánico, Universidad de Córdoba) intervino para ilustrarnos acerca del papel de los jardines botánicos en la introducción e intercambio de especies alimentarias entre el Viejo y el Nuevo Mundo; ponderó cómo ese rol es cambiante a lo largo de una secuencia cronológica de quinientos años, desde los huertos experimentales de

Sevilla (Monardes) hasta los actuales Jardines Botánicos del Mundo (Inglaterra, India, China, Córdoba), llevando a la concurrencia un mensaje esperanzador en el sentido de la lucha contra los intereses creados en el actual mundo capitalista. El doctor Francisco Infante Miranda, responsable de la unidad de nutrición del Hospital Universitario «Reina Sofía» de Córdoba y miembro del grupo de investigación cordobés, disertó sobre *Alimentación tradicional y alimentación moderna en Andalucía*, culminando su intervención con un llamado cada vez más necesario: la alimentación tradicional andaluza constituía lo que otros países han descubierto hace una década y han denominado «dieta mediterránea», sus efectos benéficos son innumerables y sería inteligente el retorno a ella, lo cual redundaría en beneficio de la salud de nuestra población.

Todas las ponencias fueron seguidas de interesantes debates que alargaron las sesiones mucho más de lo establecido en el programa. Como corolario de los tres días de intenso trabajo en el Jardín Botánico de Córdoba se realizó una muestra de gastronomía andaluza en *Las Palmeras del Caballo Rojo*, a cargo de José García Marín, conocido restaurador cordobés.