

ALIMENTACIÓN Y CULTURA EN ESPAÑA (*)

Oscar FERNÁNDEZ ALVAREZ

Universidad de León

ABSTRACT:

Moreover an evident answer to lively needed, culinary practice is alive expression of a whole hipe cultural aspects, so material or spiritual condition. Those have remained in the feeling of the people, and in many instances, changed, diversified, or even, dissapeared or faded away, according to temporal and spatial coordinates.

A strong socio-economic and politic-religious transcript close to a diversity of landscapes, contributed to give distinction to alimentary customs of a country like Spain.

Through the spanish case, we'll show how the gastronomy practice is undetacheble of daily occupation in all cultures, and so to transmit a whole of notions that make possible, each one's own situation, in the consideration that food constitutes one more aspect of cultural heritage of the people.

PALABRAS CLAVE:

Antropología de la Comida. Cultura Gastronómica. Alimentación.

I. INTRODUCCIÓN

Actualmente hay un interés creciente por los problemas de la alimentación y sobre todo, por las relaciones entre la salud y la alimentación. Este interés, además de darse en un vertiente nutricional, también se da en una vertiente socioantropológica. Y es que la alimentación no es sólo la mera satisfacción de unas necesidades fisiológicas. La alimentación, como dice Contreras (1993: 51) forma parte de unos hábitos más o menos tradicionales, modulados por la moda o el prestigio, la publicidad, ciertos preceptos religiosos e incluso las preferencias o inclinaciones personales.

II. TRANSFONDO ANTROPOLÓGICO DE LA COMIDA EN ESPAÑA

Una reflexión sobre la cocina tiene que ser, en último término, una reflexión sobre la complejidad cultural que supone el paso de "lo crudo a lo cocido", para decirlo en los términos de Levi-Strauss. Es decir, una reflexión sobre los elementos culturales que hacen que lo cocido o lo cocinado sea de

(*) Algunas ideas de este artículo forman parte de una ponencia que, con el mismo título, fue leída en el *II Congreso - III Encuentro de Estudiantes de Nutrición y Dietética*, celebrado en la Universidad de Antioquia, Medellín (Colombia), durante los días 14, 15 y 16 de septiembre de 1995.

una determinada manera. En la parvedad y en la simplicidad, o en la abundancia y sofisticación de este proceso, hay en efecto, innumerables parámetros y factores de todo tipo, que van desde la disponibilidad material a los tabúes religiosos, pasando por la memoria histórica, la simple repetición de hábitos heredados, fidelidades sentimentales al modo de hacer colectivo o familiar, o incluso, como dice J.J. Lozano (1987:13), compensaciones psicológicas, escapes o evasiones que en este plano de la cocina resarcan de otras gratificaciones colectivamente reprimidas.

Porque incluso cuando conocemos muy bien las circunstancias económicas no podemos deducir de ellas, sin más, la riqueza o pobreza de los condimentos, y sin ir más allá, comprobamos que la escasez o el reducido número de materias alimenticias, verduras y leguminosas concretamente, que constituyen la dieta de muchos monasterios medievales españoles, principalmente castellanos, son precisamente las circunstancias que dan lugar a un recetario más amplio para prepararlas, y, a la vez, con gran refinamiento. De la misma forma que los guisos de patatas solas entre los pobres de esa misma región llegan a ser suculentos. Y complicados.

Hay sin embargo un asunto central en la cocina de las diferentes comunidades españolas, como es el hecho de que en un determinado momento de la historia, lo que se comía y el modo cómo se preparaban los alimentos se convirtió en una cuestión político religiosa, y con frecuencia de vida o muerte; en cuestión de Estado e Iglesia, de ortodoxia y heterodoxia y de pertenencia o no pertenencia a la "gens hispánica", a la españolidad.

III. LA CONTROVERSIAS RELIGIOSA: JUDÍOS, ÁRABES Y CRISTIANOS.

En el entorno etnográfico español en el que hoy nos desenvolvemos, ha tenido lugar una continua superposición o yuxtaposición de grupos humanos que fueron dejando su influencia en la literatura, arte, música, en definitiva sobre el folklore en un sentido amplio, y por su puesto, en la gastronomía.

En la gastronomía tradicional hispana, se da, en efecto, toda una gama de preparaciones de la más diversa índole que responden a modos de concebir la vida y no sólo a necesidades impuestas por el medio o por las actividades realizadas. Hemos de tener presente en todo momento, tal como señala J.J. Lozano (1987:17 y ss.) la coexistencia histórica de tres grandes culturas: la musulmana, la hebraica y la cristiana.

Si consideramos estos hechos, podemos percatarnos de la enorme riqueza cultural que se encierra en las prácticas culinarias más o menos conocidas por nosotros. Tenemos, de este modo, que existe todo un trasfondo étnico-cultural, subyacente en la composición y en el modo de preparar determinados platos, incluso en las fechas de elaboración. No es sólo la prohibición o la preferencia por determinados alimentos o productos, sino también el modo de prepararlos, de combinarlos o de consumirlos. En cualquier caso, ha existido una estrecha vinculación entre el modo de

alimentarse y la mentalidad popular, que en cierto modo, ha sido la expresión cambiante de toda una serie de condicionamientos, por muy arraigada que ella se encuentre, hasta el punto de que sería una tarea difícil, si no inútil, el intentar separar nítidamente, elementos o aspectos que integran la realidad cultural de un pueblo o de un conjunto de pueblos.

Así por ejemplo, como la religión islámica y la judía tenían preceptos específicos en el plano de la dieta, la más estrecha vinculación entre cristianos, judíos e islámicos debía tener en cuenta necesariamente esas prescripciones. Judíos e islámicos no podían comer cerdo, pero los primeros tampoco otros animales, incluido las aves, que no hubiera sido sacrificados ritualmente, y los islámicos que también observaban un rito concreto en el sacrificio de los corderos o las aves tampoco podían beber vino. Los cristianos carecían de tabúes alimenticios y su normativa religiosa sólo indica en la cocina, como en las relaciones sexuales, que debían observarse en la cuaresma o entorno a festividades, y es indudable que estuvieron perfectamente abiertos a las influencias culinarias y reposterías de islámicos y judíos, exactamente como éstos se contagiaron de los usos y hábitos cristianos a este respecto de la cocina, en la medida en que ésta nada tenía que ver con sus propias reglas dietético-religiosas. De esta manera podemos comprobar que, por ejemplo, dulces y pastas o pastelillos en cuya composición entran en abundancia el piñón y los pistachos o la almendras y la miel son una herencia islámica en gran parte, como lo es en cierta capas sociales o espacios geográficos castellanos una cierta inclinación a comidas de sartén o fritura, y, desde luego, a hortalizas y frutas hacia las que luego el cristiano viejo, tomaría tanta inquina, precisamente por ser *tan gustosas a gente tan baja como los islámicos*. Mientras que el cocido y algunos otros dulces son de origen judío -como ciertos efectos de repostería con algún amargor o demasiado apelmazados- tienen estrecho parentesco con la "olla" o "puchero" judaico, versión específica, por otra parte, de la sopa universal en la que en todas parte del mundo se mezclaban carnes y verduras y, que entre los cristianos viejos de castilla llegó a convertirse en un plato pantagruélico: la famosa "olla podrida".

Judíos e islámicos, por lo demás, no comen cerdo, y los islámicos, no beben vino; pero incluso los alimentos permitidos en su dietética teológica -las carnes concretamente-, tienen que proceder de reses sacrificadas según los preceptos de la ley religiosa y estar preparadas de una cierta manera: la carne debe estar totalmente desebada y desangrada, entre los judíos, por ejemplo, y de la pierna de cordero debe ser extraída la landrecilla o nervio ciático en memoria de que fue ahí, en la pierna *donde el Angel que luchó con Jacob durante toda una noche*, -en realidad el propio Yahvé-, *hirió a Jacob, lamado Israel desde ese momento*. Y es que el más insignificante gesto tiene en la existencia cotidiana judaica un trasunto teológico y guarda la memoria histórica del pueblo israelita, y esto ocurre también con los alimentos.

Pero lo más importante y decisivo de estas cocinas islámicas y judía en su relación con la cristiana fue el choque teológico y antropológico. Es decir, el hecho de que el consumo de un determinado alimento o el modo de prepararlo se convirtió en un "signum fidei": en señal de fe, además de señal de identidad antropológica y cultural.

La convivencia de las tres naciones, las tres fes, y las tres culturas, se rompió, como consecuencia del fenómeno de los conversos del islamismo y del judaísmo al cristianismo. La Inquisición castellana, en seguida apeló a una serie de señales objetivas de una falsa conversión entre las que se encontraba de manera inminente la de sus hábitos culinarios, hasta el punto de que puede decirse con absoluto rigor que en la realidad de las cosas el hecho material de comer tocino y de beber vino, se convirtió en signo indiscutible y necesario de cristiandad.

Así la ortodoxia queda convertida en gran parte -a veces exclusivamente, puesto que el dato culinario decide la sinceridad de la fe y de la conversión- en una cuestión de cocina. La consumición de ciertos alimentos y bebidas y la preparación de aquellos ofrecen la señal o el indicio de una herejía.

Estas conductas tuvieron que ser más tarde vaciadas de su significación teológica por necesidades de la dinámica misma de la represión que se fue haciendo más selectiva, porque de otro modo, hubiera debido procesarse a demasiada gente, y de hecho, esos signos de fe daban lugar a una justicia demasiado expeditiva, con demasiados y dramáticos errores represivos.

Pero en definitiva, este fenómeno enriquecedor y motivo de orgullo para propios y de envidia para extraños, es fundamental, aunque no el único, para la comprensión de muchos de los aspectos que hoy nos caracterizan.

IV. EL VINO COMO VEHÍCULO DE UNIÓN DE LA SOCIEDAD DE CASTILLA Y LEÓN.

La comida y la bebida son el alma de la buena mesa. El refrán castellano "de la panza sale la danza", refleja como ningún otro el sentir, hasta el punto que no existe reunión familiar, de amigos, de concejo, ni de ningún otro tipo, que no tenga en el vino un aliado capaz de mantener este espíritu festivo.

El vino es entonces un vehículo de unión comunitaria. El vino, solo, caliente, con hierbas aromáticas, azucarado, en limonada, etc., es el soporte y alegría de las fiestas. Por eso, como nos dice Alonso Ponga y García Yuste (1987: 97), ya en la antigüedad los pueblos que no lo poseían, lo buscan afanosamente.

Raro es el pueblo que durante las fiestas patronales no tenga sus peñas, y más raro aún que las peñas no abran sus puertas hospitalariamente y sus reservas de sangría o de vino a los que se acerquen a sus locales, porque en ese momento, forasteros o del pueblo, amigos y enemigos, se unen en dulces momentos para olvidar rencores, limar asperezas y potenciar uniones y amistades.

El vino también es aglutinante del pueblo en concejo. Casi todas las ordenanzas concejiles imponen a los desobedientes, penas que deben pagarse en vino, que pasa a ser administrado por el concejo y que se consume estando reunidos. En las épocas que los repartos del vino en los concejos eran abundantes, las borracheras menudeaban, por eso los obispos, siempre atentos a hacer guardar las buenas formas, dictaron provisiones en contra de estos abusos. Así, en el año 1727, el Obispo de León, dejó escrito en el Libro de Cuentas de Fábrica de Alcuetas: “Cómo también he sido informado que en muchos lugares, los más de los días se hacen concejos... no con el fin del gobierno, sino con el de saciar su apetito de beber”. Y señala las multas y excomuniones que deberían aplicarse a los infractores de tal prohibición.

Que el vino era el “alma mater” del pueblo, lo demuestran también documentos como los encontrados en el Archivo de León, referentes al pueblo de Mataluenga, donde el Concejo dice: “Se reunía varias veces al año exclusivamente para beber, hasta dos tragos, por barba, e no mas...”

En otros casos, el concejo, en un derroche de largueza no muy común, reparte el vino a todos los vecinos y forasteros que lleguen: en la Alberca (Salamanca), el Lunes de Pascua se celebra “el día del trago”. En este día, los que se han casado en el año, reparten vino que escancian de unos recipientes llamados “galletas” a unos vasos, antiguamente de plata, propiedad del concejo, y que van pasando de mano en mano entre los asistentes.

Como podemos apreciar, las tradiciones del vino son “de muy antiguo”, y como mandan los cánones de la época, “con moderación y orden”.

Actualmente también se puede observar en algunos pueblos, como en Santa María del Monte (León), que cuando uno está ante el Concejo de este pueblo, la forma alborotada y desordenada con que se llevan los asuntos, es la misma que reflejan los documentos referentes al año 1776. Y este desorden se atribuye al hecho de que en él se bebe vino “en las cantidades que prescriben las ordenanzas”. En este caso, el vino se compra con las multas que tienen que pagar todo aquel que no justifica debidamente su ausencia al Concejo. Y si el concejo ayuda a mantener la unión y solidaridad del pueblo, “bendito sea el vino concejil, e igualmente la unión de los vecinos en el concejo bebido”.

El vino está presente en los acontecimientos más importantes de la vida del hombre, desde su nacimiento, celebrado por los padres y padrinos en la taberna con los amigos, hasta su muerte, donde los duelos y velatorios se amenizan con vino ofrecido por los parientes. Pero de todas las etapas de la vida, ninguna como en la juventud, se ve la importancia que tiene el vino en la configuración de los nuevos estados. La entrada a mozo el día de los quintos y finalmente el día de la boda, son tres estadios de la juventud regados con vino.

El paso de niño a mozo que en las sociedades rurales marcaba un verdadero hito en la vida del hombre, se hacía en una reunión a la que

asistían todos los mozos. En ella, el aspirante, además de someterse a la voluntad de sus mayores, que en un verdadero rito de iniciación probaban el temple, coraje y valentía del neófito, éste pagaba la cantidad de vino estipulada para estos casos. En Segovia, según un informe que tenemos de Gabriel García Vergara, cuando un muchacho quería “hacerse mozo”, es decir, que los otros le tengan por tal, y le permitan alternar con ellos en las actividades propias de la edad, los reúne una noche en la taberna del pueblo, expone su pretensión y “paga la media”, o sea, que “les convida a media arroba de vino, que beben todos los mozos viejos y el nuevo al que desde aquel momento se le considera ya de la agrupación a todos los efectos.

La celebración tradicional de los quintos también se hace entre regueros de vino: Cargados con botas, botijos y garrafones, van por el pueblo cantando y haciendo partícipes a los vecinos de su nuevo estado.

El mozo que se casa, se despide de sus compañeros en la taberna o en la bodega, pero si es un mozo forastero el que pretende casarse con la mozo del pueblo, entonces como desagravio a los mozos por llevarse a una de sus mujeres, que al menos hipotéticamente les pertenece, tiene que pagar una cantidad de vino, llamado normalmente “el piso” o el “botifuera” en Valladolid, o la “entrada” en El Arenal (Ávila), que consistía en una pródiga invitación (“una o dos arrobas de vino”) a los mozos. En Salamanca se conoce con el nombre de “pijardo”, donde se dice que cuando un mozo corteja y enamora hasta prometerse y casar en tierra ajena, debería satisfacer la cantidad de una cántara de vino a la mocedad del pueblo de su amada si quería ser aceptado y no topa con trabas extrafamiliares.

Incluso en la muerte, el vino juega un papel importante de unión y cumplimiento con la vecindad. En Velilla de la Reina (León) existe la costumbre de “la ventación”, que consiste en que todos los vecinos (hombres) se reúnen en la casa del concejo, donde la familia lleva un cántaro con dieciséis litros de vino; se da la prueba al pueblo y el presidente les pregunta que les parece el vino. El pueblo contesta: “se puede esparcir” (repetir). También se puede negar, “cosa que no es corriente”. Se hace un brindis por todos los vecinos, terminado el cual, se hacen rezos. Reza la casa y finalizados los rezos, se pasa lista a los asistentes y a quien no ha asistido, se le pone una multa. Se da otro convite de vino y, finalizada la ronda, el presidente dice: “como la casa ha cumplido con nosotros, nosotros debemos cumplir con la casa, y es obligación de acompañar el cuerpo a darle sepultura”.

Otro caso peculiar es el que sucede en el casco histórico de la ciudad de León (Fernández Alvarez, 1997). Si durante el día es un espacio ocupado por mayores y mujeres que acuden al mercado allí situado, a partir del atardecer es tomado por jóvenes y adultos en un ritual de agregación, de relación social, de consumo de vino, de distensión del trabajo del día, o de la semana, de diversión o “desmadre”. Desde incluso la hora del aperitivo, se ha transformado “el ir de vinos”, en un fenómeno que ocupa una parte ineludible de la apretada jornada diaria. Es el momento de la charla, la distensión entre amigos y el comienzo de no pocas amistades y relaciones.

El protagonista por excelencia es el vino. El vino, como vemos, base de infinitud de costumbres y rituales, de transacciones medievales fundamentales en la economía de la ciudad, cuando las viñas leonesas tenían mucho más valor que ahora, que ya sólo queda el “ir de vinos” como fenómeno sociocultural, y el consumir vino, a veces, difícil de digerir, pero útil para el trabajo de campo y la observación participante.

Es, en fin, la institución tabernaria del encuentro y la concordia, puerta abierta al hermanamiento de las gentes. Pero si en no pocas partes se ha sabido descubrir la lección de convivencia que emana del “chateo”, en ninguna se rompió jamás la secular sobriedad de la Semana Santa como se hace en León, tiempo por excelencia de seriedad y recogimiento. Así, amparándose en las *afrendas que sufriera Nuestro Señor Jesucristo*, miles de personas se dedican implacablemente a *matar judíos* por los bares del *húmedo*. Esto no es más que beber vino y contar los judíos que se matan en proporción igual a los vasos de vino que se ingieren.

Por si esto fuera poco, el día de Jueves Santo, *desde hace ocho siglos*, el abad de San Isidoro, colegiata del siglo XIII, saca un litro de vino de la barrica de roble y alrededor del mismo se charla sobre el significado y el recato que debe observarse en estas fechas. Mientras tanto, aunque con un pasado más reciente, a la caída de la tarde, tiene lugar el *Entierro de Genarín*, una esperpéntica procesión en la que cada año se entierra un poco más, acompañado por los fuertes vahos del vino y del orujo, a un insigne pellejero y borracho, que tuvo la suerte o la desgracia, según opiniones, de morir en tan señalada fecha.

Como vemos, abundantes historias prodigiosas de vendimias, garetadas o alambiques, con las que no haríamos más que incidir en la misma idea: ritos de vino en tierras de vides. Y es que las prácticas gastronómicas tradicionales o modernas, como dice Cano y de Javier (1990) aparecen vinculadas más o menos estrechamente a ambientes geográficos, a aspectos históricos, religiosos, económicos y culturales en general: a ciudades, barrios, pueblos, épocas del año, oficios, fiestas y celebraciones de toda índole. El abanico de las manifestaciones materiales o espirituales es interminable y tiene siempre una expresión culinaria. La consideración o el descubrimiento de tales hechos es algo apasionante y aleccionador.

BIBLIOGRAFÍA

- AINSWORTH, G. et. al. (1980) *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*. Serbal-Unesco.
- ALONSO PONGA, J.L.; GARCÍA YUSTE, M.A. (1987) “Fiestas populares, usos y costumbres”, *Libro de gastronomía de Castilla y León*.
- BAAS, M.; WAKENFIELD, L.; KOLASA, K.M. (1979) *Community nutrition and individual food behaviour*. Minnessota, Burgess Publs.
- BARTHES, R. (1961) “Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine”, *Annales*, 16: 977-986.

- CANO, M.; F. de JAVIER, V.; RIEGO, M. (1990) *Alimentación tradicional en Castilla y León*. Valladolid, Simanca.
- CARRASCO, S. (1992) *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Barcelona, Universitat Autònoma de Barcelona.
- CONTRERAS, J. (1993) *Antropología de la Alimentación*. Madrid, Eudema.
- FERNÁNDEZ ALVAREZ, O. (1997) *Aproximación antropológica al centro histórico de la ciudad de León*. León.
- GOODY, J. (1994) *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona, Gedisa.
- HARRIS, M. (1986) *Bueno para comer*. Madrid, Alianza.
- KUPER, J. (ed.) (1985) *La cocina de los antropólogos*. Barcelona, Tusquets.
- LEVI-STRAUSS, C. (1985) "Lo asado y lo hervido", en KUPER (ed.)
- LISON, C. (ed.) *Temas de antropología española*. Madrid, Akal.
- LOZANO, J.L. (1987) "Transfondo antropológico de la cocina castellano leonesa", *Libro de gastronomía de Castilla y León*.
- MURCOTT, A. (1988) "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food, and Eating", *World Review of Nutrition and Diet*, Karger, Basel.
- SHALINS, M. (1989) *Cultura y razón práctica*. Barcelona, Gedisa.
- VARIOS (1987) *Libro de gastronomía de Castilla y León*. Valladolid, Junta de Castilla y León.