

CONSIDERACIONES TRANSCONTINENTALES SOBRE LA IDENTIDAD CULTURAL ALIMENTARIA

Frédéric Duhart

Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, París

Instituto Europeo de Historia de la Alimentación, Tours

En lo más recio de las tensiones entre Patricia, llegada de Santo Domingo, y su futura suegra, hija de Castilla, la comida de Damian se convierte en un frente en el que repertorios alimentarios, maneras de hacer o de servir se entrecrocán : la confrontación, que I. Bollain cuenta en *Flores de otro mundo*, muestra la posición central donde la alimentación se encuentra en una cultura, en una identidad (I. Bollain : 1999). Este aspecto alimentario de una identidad se materializa en productos, técnicas de cocina, platos y modos de consumo que se consideran como propios por quienes forman parte integrante de la cultura y como típicos por los demás ; les propongo llamarlo *Identidad Cultural Alimentaria (ICA)*. Porque atañe a todas las dimensiones del hombre social, la *ICA* presenta muchas facetas y puede nutrir, lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo. Como una identidad es dinámica por esencia, una *ICA* se inscribe en la contemporaneidad la más estrecha, en un instante T, pero es un milhoja cultural, el resultado de una lenta sedimentación de innovaciones (introducciones o abandonos de alimentos, de ademanos culinarios, etc.) y de discursos (imágenes y consideraciones gastronómicas, libros de cocina...). Por consiguiente, un enfoque antropológico me parece muy pertinente para investigar la *ICA* ; es menester que se utilice un ancho abanico de fuentes, desde los clásicos archivos y entrevistas hasta la publicidad, y que no se destiendan las aportaciones de varias disciplinas tales que el análisis literario o cinematográfico. Miradas cruzadas en el Antiguo y el Nuevo Mundo, particularmente en Europa del Sur y América Latina, este artículo aborda varios caracteres de la *ICA*, con un interés especial para su dinámica y sus manifestaciones en el imaginario.

I. Aspectos de la Identidad Cultural Alimentaria

Una identidad no puede existir sin la referencia, más o menos precisa, a un otro cuya proximidad varía del no-humano al gemelo, muy cercano pero diferente (E. Morin : 2001 ; 54 y 66). La aversión o, por lo menos, el fuerte escrúpulo (A. Millán : 2000 ; 123) de muchos ancianos de los países del Adour (Sudoeste de Francia), a semejanza de una de mi abuela nacida en 1920, para el maíz dulce en lata, se funda en el respecto de un límite con la animalidad ; en su juventud, han consumido panes y tortas de harina de maíz, comidas a cuales la nostalgia da un buen gusto, pero no proban o con desgana los granos que se mezclan en las ensaladas, porque el maíz entero "conviene sólo para los aves de corral". En Languedoc, las recetas de *cassoulet* muestran la producción de identidad por referencia al vecino. Tres ciudades, Toulouse, Castelnaudary e Carcasona, que se pueden reunir con una línea quebrada que tiene ochenta y cinco kilómetros de largo, poseen sendas variantes reconocidas por la tradición gastronómica de este plato de alubias, que pueden ser muy valorizadas : hoy día, Castelnaudary, donde una cofradía dedicada a este manjar fue creada en 1970, lo consagra una fiesta desde 2000 y espera la Indicación Geográfica Protegida que haría de ello, la verdadera capital del *cassoulet* (P. Montagné : 1999 [1929] : 68-69 ; F. Falcou : 1986 : 21-22). Sin embargo, a una escala más local, este manjar permite la afirmación de identidades personales ; cuando una joven física alemana, recién llegada en Toulouse, pregunta a sus colegas donde se puede comer el mejor *cassoulet* de la ciudad, ensalzan el que hace, quién una madre, quién una tía, etc. : el "truco que hace la diferencia" pone en relieve la pertenencia al lugar de la familia (el "secreto hogareño" sobrentende una larga experiencia en la realización del plato emblemático) y distingue del vecino, por un detalle que puede ser mínimo pero que es siempre suficiente. Apodos permiten también de diferenciarse de un grupo vecino : el de los habitantes de Yunguyo (Perú, Puno) hace alusión a su consumo de *tashui* (*Lupinus mutabilis*) (B.S.

Orlove : 1987 : 491), cuando sus vecinos llaman la gente de Ondres (Francia, Landes), los *Chaouches*, es decir "los que remojan pan en la sopa".

La identidad de un individuo es polimorfa y puede considerarse desde varios puntos de vista. Las *ICA* profesionales se forjan según el tipo de unidad de producción y una socio-geografía laboral : la distancia al domicilio y el grado de aislamiento eran determinantes en la manera de comer de los hombres en el antiguo campo andaluz, los que pueden volver cada día a casa, comían pan, tocino, embutidos, queso y otros alimentos fríos, mientras que los jornaleros que se desplazan en radios de unos treinta kilómetros consumen guisos calientes, a base de legumbres, arroz, etc., compartidos entre todos (I. González Turmo : 1997 : 109-113) ; en el estado de Tlaxcala, si los miembros de las familias de propietarios de ex-haciendas y sus empleados fijos se instalan en el comedor, los peones y los pequeños propietarios comen en el campo para no desperdiciar tiempo de trabajo (D. Fournier : 1999 : 461-462). Las *ICA* profesionales dan muestras de una gran vitalidad en las empresas contemporáneas y, en el banco como el hospital, el alimento, a la ocasión de tiempos festivos o de descanso, contribuye con su pesada carga simbólica a la edificación de una cultura laboral (A. Monjaret : 2001 : 9-10) ; en el caso de los empleados parisienses de la restauración rápida tradicional o de tipo *fast-food*, la *ICA* profesional se nutre de una dietética del trabajo (es menester que se coma sólo lo que permite la eficacia en el trabajo aunque el restaurante ofrece un surtido más amplio), de una tensión entre placer y obligación profesional y de la existencia de una frontera infranqueable entre el grupo de trabajadores (Nosotros) y los clientes (Ellos) aunque coman los mismos platos en el mismo espacio físico (F. Tamarozzi : 2001 : 127-133).

Una *ICA* puede ser asociada, en un contexto cultural muy preciso, a una práctica gratuita, por ejemplo, el rugby aficionado en el Sudoeste de Francia. En estas tierras, donde el rugby es tanto un deporte como un modo de vida, la comida interviene en la afirmación del estatus de hombre del balón oval. Los jugadores hacen alarde de un gusto por los guisos substanciales, apoyándose en los preceptos de una dietética popular en la que el principio de incorporación desempeña un papel fundamental : valorizan las carnes, se reen de las ensaladas ; el uso, irracional por la gran cantidad ingerada y la ausencia de un verdadero régimen de acompañamiento, que varios hacen de las proteínas en polvo, se integra perfectamente en esta concepción de la nutrición : "más proteínas entran por la boca, más músculos se fabricarán". El consumo de alcoholes, transgresiones de los usos alimentarios (lanzamiento de alimentos, rociadas con bebidas), escenificación de la excreción con, a veces, coprofagia, forman también parte de los rasgos de la comensalidad rugbística ; son necesarios a la existencia del grupo y diferencian de los demás : los "bares [de jugadores de] rugby" se distinguen en la vida estudiantil nocturna de Burdeos (S. Darbon : 1995 : 136-139, 158-163 y 169 ; A. Saouter : 2000 : 92-96, 100-102).

Religiones tienen mucho peso en la edificación de ciertas *ICA* ; enuncian interdictos, tal el consumo de cerdo en la religión judía, pueden necesitar productos específicos, el vino para los católicos, y marcan el calendario de varias fiestas a las cuales, a veces, comidas rituales, o sencillamente festivas, se asocian, a semejanza del consumo de la carne del carnero sacrificado a la ocasión del *Ayd el-Kébir*. Sin embargo, *ICA religiosas* no me parecen identificables. En efecto, como M. H. Benkheira nota a propósito del Islam (2000 : 11-14), es necesario que se distinga el sistema religioso del comportamiento de los individuos, puesta en marca de esto sistema al nivel personal (grado de fe...) o de una comunidad, y es precisamente en a esta esfera vivante y no en la de las doctrinas que existen las identidades : la aculturación alimentaria de los judíos llegados en Israel desde Tunicia entre 1950 y 1962, con las resistencias en las prácticas festivas, la adopción de los productos lácteos o de otras novedades y la adaptación de su cocina al marco alimentario israelí (rechazo del graso, reducción del uso de chile, menor empleo del hervido) muestra que una *ICA judía* no existe sino que se encuentran *ICA* de grupos de confesión judía (C. Balland : 1998 : 241-261) ; mientras que la jerarquización cerrada de la sociedad y los interdictos hinduistas, desde antes que su debilitación permite la circulación de recetas entre las castas, no han impedido la edificación de varias culturas alimentarias regionales : en Bengala, los brahmanes consumían carnes (aves, cordero, cabra), lo que era inimaginable en otras regiones donde la primera casta era estrictamente vegetariana (A. Appadurai : 1988 : 7 ; J. Moudiappandin : 1995 : 154 ; D. Roger : 2000 : 1149-1150). Otro ejemplo, si el catolicismo ha impuesto sus fiestas en los Andes ecuatoriales, el plato clásico que se sirve en estas ocasiones (Navidad, Pascua, Corpus Christi, etc.), el cobaya, se inserta en un complejo contexto ganadero, nutricional y simbólico local en el que la religión "andinizada" es sólo un aspecto (O. Celestino : 1998 : 92-

102). Hay grupos en los que el sistema religioso pesa más que en los otros y marca profundamente sus *ICA*, a semejanza de las comunidades regulares. En los monasterios de benedictinas del Sacramento, una ofrenda alimentaria hecha a la estatua de la Virgen situada en el eje de simetría de la herradura compuesta por las mesas, en un centro simbólico, entre la priora y la subpriora, materializa esta situación ; la lectura que "sazona" (la expresión es empleada en la regla de san Benito) los guisos durante la comida, mantiene también la presión del sistema religioso, como lo expresa una monja : "la lectura nos dice : « no estáis aquí sólo para comer. »" (J. Andlauer : 1997 : 44-46) ; sin embargo, se observan variaciones de una comunidad a otra, al capricho de las reglas y sobre todo de las adaptaciones locales (cuando contemplativas del sudoeste de Francia comen carne con regularidad, los benedictinos de Belloc prefieren una dieta más vegetal) cuya historia puede ser jalonada de conflictos, tal la oposición de los conventos de México y Puebla a la reforma de la "vida común" a fines del siglo XVIII (M. J. Sarabia Viejo y I. Arenas Frutos : 1999 : 252-259).

Las *ICA* se desarrollan en espacios de dimensiones variables. Las comparaciones entre naciones pueden atestiguar interesantes variaciones de gustos, por ejemplo, los franceses, comen con más facilidad que los alemanes carnes cuyo aspecto evoca la origen animal, como los mariscos o el vacuno poco hecho (J.-V. Pfirsch : 1997 : 179) ; en las zonas fronterizas, variaciones en el consumo revelan el peso de un gusto "nacional" : diferencias permanecen en la oferta alimentaria del hipermercado Carrefour de Oyarzun (España) y la del de Anglet (Francia) y, a unas pocas decenas de kilómetros, la gama de embutidos, de quesos, de chocolates o de congelados siguen distinguirse fuertemente, a pesar de algunos cambios recientes ; mientras que en el Valle de la Cerdaña (Pirineos), discrepancias aparecen entre los comportamientos de los franceses y de los españoles, entre otras cosas, en el consumo de carne y de pescado (H. Macbeth : 2002 : 213-214). Sin embargo, estos costumbres, prisioneros de la inconsciencia del cotidiano, porque forman lo "que es normal" (J. Contreras : 1999 : 25), no generan una verdadera *ICA*, sin el catalizador que es el contacto con el otro : a la escala de un Estado, la mirada de los demás, a través de las imágenes alimentarias que produce, desempeña el papel fundamental en la elaboración de la *ICA*. Los "nacionales" pueden rechazar o aceptar, reivindicar y emplear a fines identitarias o económicas estas imágenes : si los franceses se reen del esquematismo de su imagen de *froggies*, asumen con altanería otras construcciones mentales, como el viejo tópico "Francia, país de la buena comida", atribuyéndose a veces, un conocimiento absoluto y *sui generis* de la gastronomía y de la enología, que C. Fischler presenta con humor (1999 : 135). Las referencias culinarias tienen también una función importante en la constitución de las *ICA* nacionales ; pueden ser recetas empleadas en cocinas extranjeras cuyos nombres evocan un país (el lazo puede ser histórico, provenir de la presencia de un ingrediente o del empleo de un procedimiento, o ficticio), a semejanza del *Tournedos à la Mexicaine* o de la *coupe glacée Mexicaine* del *Guide culinaire* de Escoffier, en el caso del tournedos es la guarnición de pimientos (dulces) y la salsa picante que justifican el nombre, mientras que la denominación del helado a la mandarina que se sirve con pedazos de piña aparece más fantasmagórica (1993 [1921] : 439 y 867) ; algunos guisos regionales o de la cocina común, pueden también cambiarse, por medio del trabajo de representación exterior o, en más pocas veces, de una voluntad interna, en referencias culinarias, en platos emblemáticos del país, al ejemplo de la paella y de la sangría, dos clásicos de una representación estereotipada de España que aprecian los turistas, como L. Silva lo recuerda con ironía en *La niebla y la doncella* (F. Duhart y F. X. Medina: 2003):

Almorzamos en un restaurante funcional, con mesas y sillas de plástico, rodeados de alemanes que zampaban paella y bebían una sangría cuyo vivo color, entre rojo y violáceo, delataba el vino de tetrabrik empleado en su elaboración. Tampoco el arroz parecía estar a la altura del precio que le asignaba la carta, de modo que decidimos tomar algo de pescado y beber cerveza.

Cuando existe, la *ICA* nacional no es la suma de las cocinas regionales, tiene, por lo menos, aspectos propios : más allá de su diversidad interna, Italia dispone con la cocina a la italiana que florece en el mundo y dos emblemas de peso - la pasta y la pizza - de "una imagen unitaria, coherente" (A. Capatti y M. Montanari : 2002 : 24), mientras que la *ICA* indiana se nutre de una construcción culinaria nacional que integra la cocina cortesana *Mughlai* y la colonial, y de un dinamismo creativo en Reino Unido (A. Appadurai : 1988 : 14 ; D. Bell y G. Valentine : 1997 : 172-177).

Autorizando el estudio de las diferencias o de las influencias entre regiones vecinas y el impacto de los discursos nacionales, la *ICA* regional forma un objeto de investigaciones muy estimulante, sin embargo, esta escala plantea el problema del recorte del espacio porque, aquí, los límites claros de las fronteras estatales no existen. Hoy día, dos relaciones de las *ICA* regionales con el espacio se entrecruzan, en proporciones variables según los contextos nacionales ; es menester que se consideren ambas, pues las articulaciones entre ellas son una dimensión importante de la construcción identitaria. Las regiones culinarias son el producto de la historia de sociedades y de sus relaciones con el sistema ecológico al cual pertenecen, por ejemplo, en México, es posible distinguir, al norte, una zona marcada por la especialización agrícola regional (vacuno y trigo), al sur y al este, una región donde los ambientes naturales y los contactos marítimos han dado una cocina de una grande variedad y en el centro-oeste, usos culinarios ligados a una menora diversidad ecológica, a un pasado menos abierto a los intercambios y a un desarrollo de la ganadería (R. Ávila Palafox : 1996 : 294-295) ; sus límites no son tirados a cordel y entre las regiones se observan más márgenes, donde ciertos usos se mezclan, que fronteras herméticas, por lo demás, su delimitación es subjetiva : en los Alpes del Sur, según el criterio elegido para considerar las *pâtes à la main*, aparecen micro-regiones, usando los nombres de variedades de pasta, o una zona donde este tipo de pasta se fabrica frecuentemente, apoyándose en la presencia de utensilios específicos (T.K. Schippers : 2001 : 32-33) ; además, si límites étnicos o lingüísticos pueden corresponder con los de regiones culinarias, como en el caso camerunés de los antiguos Massa y de sus vecinos (I. de Garine : 1979 : 81-82), no es siempre lo mismo : en Suiza, el *röstigraben* es una quimera : los límites de la cocina de la *rösti* no se conforman con los de las zonas alemana y romanche (P. Centlivres : 1996 : 177-178). Ciertos alimentos o guisos que se producen para todo un gran espacio, dibujan regiones cuyas imágenes, aunque un poco borrosas, son bien sentadas ; son *alimentos federadores* porque dan una unidad a la representación de los corpus alimentarios de las varias partes de una región extensa, a la manera del foie-gras y de la carne de palmípedos cebados (*confit* y *magret*) para un gran sudoeste de Francia.

Los límites de estas regiones culinarias no se turban con los trazados de las circunscripciones administrativas, a semejanza de la Huasteca partida entre los estados de San Luís Potosí, Tamaulipas y Veracruz (J. M. Pilcher : 1998 : 51). Sin embargo, aunque, a menudo, sean creaciones artificiales, los territorios administrativos desempeñan un papel en las dinámicas de las *ICA* regionales. Por la realización de un inventario del corpus alimentario o de las recetas, se puede cuadrar la *ICA* en los límites de una circunscripción, para una valorización económica y una reivindicación cultural, a semejanza de *Alimentos de Aragón. Un patrimonio cultural* (1997) que se publica con el apoyo de la Diputación General de la provincia. Separando el producto auténtico de los otros, las fronteras de las denominaciones de origen dibujan regiones esenciales en la evolución de las *ICA* ; diversas acciones durante sus definiciones muestran que aquí el interés local, lo político, pesa mucho : cuando se hacen las gestiones que llegan a la creación de la denominación *Mezcal de Oaxaca* en 1995, los productores de Santiago Matatlán hacen gestiones para que este nombre forma un conjunto en los decretos con el del municipio de Tlacolula, cuando, más de ochenta años antes, la definición de la *Appellation d'Origine Bordeaux*, asimilando los límites del viñedo bordelés con los del departamento Gironde, consagra la victoria de una lógica más territorial que edafológica en un campo en el cual la palabra *terroir* es frecuentemente central (J.-C. Hinnewinkel : 1999 : 10-11). En la Unión Europea, la aparición de las indicaciones geográficas protegidas acentúa la intervención de los elementos político-administrativos en la definición de las *ICA* regionales, trazando alrededor de un producto (el lechazo de Castilla y León, la *Arancia Rossa di Sicilia*, la *Cereja da Cova da Beira*, el *Herefordshire cider*...) fronteras vivas.

Aculturación, conservación de costumbres y procesos de recreación o de dilución de la identidad caracterizan las *ICA* de los emigrantes. En los años 1980, los campesinos que dejan el Alto de la Paz para la ciudad, cambian sus maneras de comer en este nuevo medio : nuevos alimentos se substituyen a los tradicionales, por ejemplo la sopa de arroz o de pasta reemplaza la de chuño en el desayuno, mientras que el número de comidas aumenta, cuatro en lugar de tres, gracias al añadido de un *té* en el curso de la tarde (A. Franqueville y G. Aguilar : 1988 : 110 y 115), cuando los montañeses peruvianos de San Gabán que se implantan en la zona forestal de Inambari, hacen todo lo que pueden para conservar un régimen semejante a sus costumbres, no utilizan todos los recursos locales (el consumo de plátano de los adultos se limita a una de las numerosas variedades locales y las frutas tropicales, que a los niños les gustan mucho, no

conocen el mismo éxito con los padres) y se abastecen cuando lo puedan en alimentos del monte (chuño...), al final, aunque comen más en esta zona que sus pueblos de origen, estiman esta comida de calidad inferior : los "buenos alimentos" están en San Gaban, donde están también la cohesión social y sus dios (J.-L. Christinat : 1985 : 89-90). A menudo, una combinación sutil se produce, entre antiguos y viejos usos ; las prácticas alimentarias de los hmong del Laos que viven en Francia se organizan así alrededor de varios polos, hmong, francés, chino (comercial), asiático (festivo) y tecno-occidental (J.-P. Hassoun : 1996 : 162-164). Algunos alimentos toman un valor particular, identitario, a semejanza, en la comunidad italiana de Zaragoza, de la albahaca, del *parmigiano* y de la pasta, que importa de cocer *al dente* - los saberes culinarios son también marcadores de identidad (L. Cantarero Abad : 1999 : 531 y 537-538) ; la *ICA* de los migrantes no es una sencilla transposición de la de su lugar de origen y, con el tiempo, diferencias pueden saltar a la vista : olvidado en Euskadi, el *ponche picón* era aún en los ochenta una bebida típica de los vascos de los Estados Unidos (F. X. Medina : 2002 : 140).

II. "La tradición es como un río que corre y crece siempre" Madhavi Mudgal.

La construcción de una *ICA*, que sea de un grupo o de una nación entera, procede de las evoluciones de las prácticas alimentarias y de las de los discursos gastronómicos y culinarios ; un corpus alimentario y su representación son el fruto de una historia compleja, hecha de influencias, de introducciones o de abandonos de productos, de procesos de difusión, de fluctuaciones en la estructura de la commensalidad, de cambios de imagen de un manjar y de el que le come. Acumulación de modos de comer y de maneras de ver, una *ICA* es una herencia cuyo destinatario aún no ha nacido : una *ICA* es nunca fijada, es como el baile indiano visto por M. Mudgal, "un río que corre y crece siempre ^[1]".

Las difusiones del maíz a través del continente americano y del gallo, de su nido asiático al resto del Viejo Mundo (W. C. Galinat : 1992 : 52-53 ; R. Blench and K. C. Macdonald : 2000 : 496-498), recuerdan, con muchas otras, la antigüedad de los procesos de enriquecimiento de los corpus alimentarios ; sin embargo, en la construcción de las *ICA* actuales, el cambio de "economía-mundo" (F. Braudel : 1993 [1979] : 14-16), que empieza a fines del siglo XV, constituye una ruptura fundamental. Su primer acontecimiento mayor es la doble revolución alimentaria que constituye el encuentro del Nuevo y del Antiguo mundo ; no obstante, la nueva dimensión que la pesca del bacalao toma en esta fin de siglo, es también muy importante, porque si la Edad Media comió bacalao, como lo recuerda el *Mesnagier de Paris*, es la explotación de los bancos de Terranova que hace poco a poco del bacalao, una comida de gran difusión, presenta sobre las mesas de Cuaresma y en la ración de los esclavos, y, después, un guiso emblemático en varias cocinas : *Codfish and akee* en la jamaicana, *Stoccafisso* en la ligur... (*Le mesnagier...* : 1994 (siglo XIV) : 698 ; F. Braudel (1993 [1979] : t. 1 : 242-247 ; J. M. Pilcher : 2000 : 1286). Desde los primeros contactos, nuevos vegetales y animales desembarcan a montones en América : habría más de ochenta plantas alimentarias que se llevaron desde Andalucía a esta tierra en los primeros cincuenta años de la colonización, cuando del vacuno hasta la pintada, que se naturaliza inmediatamente en las Islas, una gran parte de la fauna doméstica del Viejo Mundo encuentra el suelo americano (A. Garrido Aranda : 1999 : 205 ; J.-P. Digard : 1993 : 134-135). Dentro de estas novedades, muchas se vuelven, poco a poco, elementos claves de los corpus alimentarios del continente, al capricho de las adaptaciones regionales, a semejanza del trigo, del arroz, de los cítricos, del cerdo, de los vacunos y de su leche, de varias verduras más discretas pero hoy esenciales como la cebolla, el ajo, el rábano y la zanahoria (L. A. Vargas y L. E. Casillas : 1996 : 277-292 ; V. M. Patiño : 1990 : 194-195), etc. La llegada de la caña que permite la obtención de este último producto en el Nuevo mundo pesa mucho en la colocación de las *ICA* actuales : numerosos dulces, y, claro, el ron, que constituye hoy en María Galante una verdadera bebida identitaria (D. Rey-Hulman : 1989 : 88), son frutos de ella, mientras que en el Viejo mundo, la producción masiva que permitió, ha provocado, lentamente, una difusión social del consumo de azúcar. En Europa, África y Asia, la aportación americana desempeña un papel considerable en los corpus alimentarios contemporáneos. Por mediación del contacto con los europeos, la yuca en la que se funda una cocina que conoce muchas variaciones regionales, el cacahuete rápidamente adoptado por poblaciones del Alto Senegal, el maíz que se impone en la costa oeste donde se substituye para muchos usos al mijo y varios frutales, como el guayabo, integran la gama de los productos alimentarios africanos (B. Roussel y D. Juhe-Beauleton : 1992 : 378-383 ; Y. Pehaut : 1992 : 401) ; cuando el gran comercio marítimo trae en Asia, entre otras cosas, la piña et el pimienta

que llegan en India desde el siglo XVI gracias a los portugueses, el tomate y el maíz, de los cuales algunos científicos chinos intentaron de "nacionalizar" el origen, dando una prueba de la importancia que la alimentación puede ocupar en la construcción de una identidad, o el pato amazclero que llega a fines del siglo XVII en Taiwan, donde hoy día sirve mucho para la producción de un híbrido muy apreciado (S. Velou : 1992 : 419-421 ; G. Metailie : 1992 : 413 ; R. Rouvier : 1985 : 91). Con sus preparaciones a base de harina de maíz, sus sopas que incluyen patatas, alubias, calabazas o tomates y sus embutidos aromatizados con pimienta, la dieta de la Serra Do Caldeirão, en Portugal, recuerda la importancia de la flora llegada de América dentro de los corpus alimentarios europeos (M. Valagão : 2000 : 48-65), que el Nuevo mundo enriqueció también de dos aves : el pavo y el pato amazclero. En tiempos más recientes, la incorporación de novedades en los corpus alimentarios conserva su vitalidad : durante el siglo XX, la llegada en Brasil del búfalo (*Bubalus bubalis*) trae un leche y una nueva carne en las dietas amazónicas (R. Hoffpauir : 2000 : 589-590) mientras que el cultivo del kiwi se instala en Nueva Zelanda y, luego, en varias zonas del mundo, al ejemplo de Chile, de California o del Sur de Europa. En esta región, la transformación del estatus del kiwi, de fruta exótica a producto del *terroir* está casi acabada en dos cuencas, la del Sperheiu y la del Adour, como lo muestra, entre otras cosas, la obtención de una D.O.P. por la fruta griega y de la demanda de una I.G.P por la francesa (F. Duhart: 2003: 6-7). Si la producción de avestruz es todavía una ganadería alternativa, es posible que su carne abandone la margen de varios corpus alimentarios regionales para normalizarse : cuando el estruticultura se desarrolla y se estructura, productores de los estados de Michoacán y Guanajuato han creado en 2001 la *Mexicana de Avestruz*, la valorización de la carne del peso ave juega con las "tradiciones" culinarias : un ganadero mexicano propone *fajitas marinadas* y *chorizo*, un artesano catalán elabora un *embotit curat d'estruç*, un productor del sudoeste de Francia fabrica *gésiers confits d'autruche*... Cualquiera que sea el porvenir alimentario del avestruz, la ambigüedad de su estatus, es un ave tratado como una carne de carnicería, que proviene de las dimensiones de su cuerpo, hace de él un objeto de investigaciones rico.

Técnicas de transformación de alimentos y ademanes culinarios se difunden y las cocinas mestizas del nuevo mundo son también hijas de tales aportaciones : el arrope de la zona andina meridional o las frituras de carne de la Nueva Galicia encuentran sus orígenes en tales transferencias culturales (G. F. Scarpa : 1999 : 100 ; R. Ávila Palafox : 1996 : 303). Como en el Viejo Mundo, la adopción de comestibles americanos fue sobre todo un lento proceso de absorción por los antiguos corpus alimentarios, los ejemplos de adopción de técnicas alimentarias son casi inexistentes : las primeras piedras chocolateras derivan del metate (T. de Aranzadi : 1920 : 173), sin embargo, el producto que sirven para fabricar es ya mestizo, porque se incorpora azúcar. La época contemporánea posee también su lote de transferencias de técnicas alimentarias, con por ejemplo, la implantación del arte cervecero en México a partir del siglo XIX (R. Ávila Palafox : 2001 : 172) o la más reciente difusión en el norte de Navarra de la producción y de la transformación del foie-gras de pato.

El uso que los cocineros hacen de la *ICA* puede ser un factor importante en su dinamismo, por variaciones alrededor de platos clásicos, como las que proponen C. Ramírez Degollado en *El Bajío* ^[2] o V. Arrieta en el restaurante del museo Guggenheim de Bilbao (*bacalao con txangurro a la donostiarra y pil pil*) y por verdaderas creaciones a partir del corpus alimentario, como el foie-gras al cacao que prepara el *chef* de *Les Jardins de l'Opéra*, en Toulouse. Con el tiempo, algunas innovaciones de gran cocineros, pueden naturalizarse dentro del "patrimonio culinario" de una región ; la *salade landaise*, una ensalada con aderezo caliente (mollejas de pato en *confit*, etc.), que es hoy día un clásico local que se representa en postales, debe probable su origen a la difusión de innovaciones de *chefs*, tales M. Guérard y A. Daguin, en la restauración de menor nivel y después en las prácticas hogareñas. No obstante, la invención culinaria no es el atributo exclusivo de la gran cocina : la restauración rápida y menos elaborada puede también producir novedades que dinamizan la *ICA*. En la oferta de grandes firmas como Macdonald's, la adaptación a las variaciones de la *ICA* de sus clientes es a la imagen de la cadena de producción : standardizada ; hay sólo concesiones mínimas a los contextos religiosos (en Bombay, se utiliza otra carne que el vacuno...) y social (el Macdonald's de Wall Street remeda un gran restaurante) y empleo de algunos tópicos simplistas para representar las cocinas del mundo (un poco de especias hace "Tex-mex"), no obstante, en la duración, eso produce imágenes

culinarias (P. Ariès : 1997 : 42, 50 y 58). En otras manos, el bocadillo o la hamburguesa pueden participar a un juego más complejo con la identidad ; creado en 1995, el *big Beñat* es una parodia bayonesa de una famosa hamburguesa, confectionada con jamón, queso de oveja, ensalada, tomate y mayonesa ¡No es sólo un gag! En varias ocasiones de protesta, especialmente contra mundilización, fue empleado localmente como un símbolo de la lucha *anti-malbouffe*. El *kebab* soporta muchos mestizajes : en varias zonas de México se ha cambiado en una forma mutante de los *tacos al pastor* (J. M. Pilcher : 1998 : 136) y durante las ferias de Bayona, en agosto de 2002, hé visto un vendedor ambulante cuya especialidad era el *kebab axoa* (una preparación que asocia un aderezo inspirado de una receta vasca a la carne). La pizza posee una fantástica capacidad de adaptación : si juega con los grandes tópicos alimentarios fuera de una zona (en el Pizza Park de Toulouse, la *mexicaine* se distingue por el pimiento), ofrece también posibilidades regionales : en un restaurante de Brantôme, en el corazón de Périgord, se come una pizza al foie-gras, cuando en México, pizzas *poblana* existen (J. Super y L. A. Vargas : 2000 : 1253).

Los modos de consumo forman parte de la *ICA*. Evoluciones ocurren a veces en el marco de sus estructuras, sin cambiarlas ; Al juicio de A. James, el éxito popular en Gran Bretaña de las comidas creolizadas de inspiración extranjera (india, chinesca, etc.) es la paradójica continuación de la *Britishness* alimentaria marcada por la economía de dinero y de tiempo (1997 : 83-84). Dinámicas dentro de las prácticas festivas son claramente perceptibles ; varias sodas, a menudo asociadas con bebidas alcoholizadas, se han impuesto sobre las mesas festivas de la familia Lopez, que vive en un pueblo montaños del estado de México (G. H. Pelto : 1987 : 519) como en las copas de los jóvenes vascos durante las fiestas locales : *gin-Kass*, *kalimutxo* o *cuba libre* se substituyen a otras bebidas pero su función en la fiesta es equivalente.

Varios discursos desempeñan también un papel fundamental en la constitución y la evolución de las *ICA*. En el siglo XVI, las prescripciones de la Iglesia relativas a las grasas en Europa occidental, como su adaptación al contexto americano en 1562, recuerdan el peso posible e ya evocado del discurso religioso en la construcción de las *ICA* tan spatiales como grupales (el papa acuerda también dispensas a varios potentes...). En México, las fluctuaciones del discurso sobre el maíz y el trigo entre el tiempo de la conquista y 1992, desde la primera depreciación ideológica de la cereal indígena hasta la semana anual del tamal, de paso por la construcción pseudo-científica de la crítica del maíz durante el porfiriato, atestiguan del peso que puede tener el ámbito político (J.-L. Flandrin : 1983 : 388-389 ; J. M. Pilcher : 1998 : 31, 35 y 77-97).

El discurso gastronómico, a veces impregnado fuertemente por el marco ideológico en el que se desarrolla, asume un papel fundamental en la edificación de las *ICA* ligadas a un espacio. Su forma moderna se estructura en Francia al principio del siglo XIX, con *L'almanach des gourmands* de A.B. Grimod de la Reynière (1803-1812), *Le cours gastronomique ou les dîners de Manant-Ville* de C. L. Cadet de Gassicourt (1809) en que el aparece una mapa golosa de Francia o *Physiologie du Goût* de A. Brillat-Savarin que celebra los cacaos de Maracaibo, de Caracas y de *Sokomusco* (1982 [1825] : 117) ; la influencia de este discurso francés es considerable en España : cuando las obras de A. Muro se nutren de el (y particularmente del *Grand dictionnaire de cuisine* de A. Dumas), aun el trabajo más español del famoso Doctor Thebussem se determina en comparación con él (M. M. Martínez Llopis : 1989 : 344-345). Durante la primera mitad del siglo XX, un nuevo tipo de gastronomía que se apoya en el automóvil se desarrolla ; queda una mirada nacional en las prácticas regionales pero el gastronómado sale al encuentro de los cocinas regionales a la diferencia de lo que ocurre en la otra forma de gastronomía : a partir de 1921, se publica *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* que es el fruto de las peregrinaciones golosas de M. Rouff y Curnonsky, cuando J. Velázquez de León recorre varios estados mexicanos durante los cuarenta (J. M. Pilcher : 1998 : 132). Al principio del siglo XX, en varias zonas, discursos gastronómicos regionales se construyen, con forma de artículos de prensa o de libros, por ejemplo en Périgord (G. Rocal y P. Balard : 1971 [1938] : 169-172). A la escala regional, el discurso culinario revela toda su complejidad. En el sur de Francia, la edición culinaria nace en 1830, con *Le cuisinier Durand*, la obra de un *chef* como lo es en 1898, el *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise* de A. Bontou ; otros libros, compilaciones "educativas" de cocina burguesa local, a semejanza de *Le cuisinier landais et les bons domestiques* de 1893, constituyen un género muy diferente, que se distingue también de la literatura sobre la "cocina tradicional" que florece a fines del siglo XX. Además, un interés nacional por las cocinas regionales aparece

durante este siglo : A. de Croze publica en 1928, *Les plats régionaux de France. 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, un corpus muy heterogéneo, mientras que J. Velázquez de León propone a sus lectores *Platillos regionales de la República mexicana* ; estas dos obras muestran la diversidad del uso de un vista panorámica en las cocinas regionales : cuando el francés, que se inscribe en un movimiento regionalista, utiliza antiguas provincias que añaden complejidad a la división territorial, el mexicano, utilizando el orden alfabético, participa a un ensayo de construcción unitaria nacional (J. M. Pilcher : 1998 : 134).

III. Alimentos buenos para soñar

La construcción o la reivindicación de las *ICA* cultiva una estrecha relación con un imaginario espacio-temporal, a través referencias al pasado y a un espacio observado por el prisma de los tópicos ; aquí, no se trata de historia o de geografía, sino sentimentales. El uso de los tiempos antiguos se traduce por un juego de reconstrucción. Algunas veces, se materializa en la creación de una leyenda, que, dando a la comida, un creador y una fecha de nacimiento en un contexto preciso, le conforme con lo histórico en el senso popular, con la historia hecha de acontecimientos : ¡ las monjas de Puebla crean el mole para honrar Tomás Antonio de la Cerda y Aragón mientras que el casi ciego dom Pérignon inventa el champán (J. M. Pilcher : 1998 : 25 ; L. Logette : 1988 : 181-182) ! Para otros productos, se busca el efecto contrario : se evoca un pasado muy lejano y impreciso que instala el alimento en la filiación de un (imaginario) producto original ; la *communauté* actual sobre el roquefort lleva muy lejos este proceso, estableciendo un vínculo casi mineral entre el queso y la región de afinación, por medio de un paralelo fotográfico entre la estructura de las cuevas y la del queso. En el Sur de Europa, las numerosas cofradías que se dedican a un producto se refieren a un pasado onírico, por sus trajes y los ceremoniales de sus entronizaciones, al ejemplo de la *confrérie du jambon de Bayonne* ; en esta ciudad una cofradía y una academia se dedican a un otro alimento, el chocolate. El emblema de esta institución representa un azteca y un bayonés, en traje de fiesta, que se apoyen en una mazorca de cacao ; muestra, como iniciativas más recientes, a semejanza de la realización de un quetzalcóatl en chocolate, una voluntad de asociar la historia de la producción local a los primeros tiempos de la historia global del chocolate, una operación que es, en Bayona, la construcción de un imaginario : aquí la producción de chocolate empezó durante el siglo XVII, sin lazos directos con el mundo azteca. Las fiestas dedicadas a una comida son también un medio de construcción de autenticidad a través de la invención de tradiciones : en los años 1980, en Calabria, cantidad de fiestas, desde la del pez espada en Bagnara hasta de la ensalada en Monterosso, contribuyen a la edificación de una memoria artificial de "buenos tiempos alimentarios" que se sustituye a la dura realidad del pasado (V. Teti : 1989 : 418-420). Frente a recuerdos difíciles, el olvido aparece a veces como una solución : en las Hurdes, una "tradición" gastronómica se construyen fuera del recuerdo rechazado de la "tierra sin pan" (M. Catani : 1997 : 103-112), mientras que en una parte del viñedo de Languedoc, se borra el nombre de *coopérative*, que evoca un tinto de baja calidad, en el frontón de los edificios (R. Lauraire : 2001 : 281). Además de la asociación estrecha entre alimentos marcadores y un espacio regional, por ejemplo, las recetas antillanas publicadas en la prensa femenina francesa, muestran el fantasma de una región azucarada (casi todas las recetas son postres o dulces a base de ron o de frutas como la piña ^[3]), la relación entre imaginario espacial y *ICA* toma otras formas ; las imágenes que figuran en las etiquetas de varios productos, emplean tópicos de la naturaleza o de la cultura local : cactus y tipos mexicanos aparecen en varios botes de salsa al chile que se venden en el sudoeste de los Estados Unidos mientras que en las etiquetas de los quesos de una empresa del País Vasco, figuran evocaciones de la pilota, de los juegos de fuerza o de sitios naturales famosos de la región. La representación mental se desliza a veces hasta la elaboración de un mito alimenticio ; el tan alabado régimen mediterráneo, es sobre todo un concepto creado por científicos anglosajones y difundido por los media (A. Hubert : 1998 : 153-160).

La relación entre la *ICA* y el imaginario se establece también por el empleo de algunos de sus aspectos en la creación artística ; las fotografías de pulquerías realizadas por E. Weston en 1926 revelan dos dimensiones de esta relación, porque muestran a la vez la mirada de un extranjero que efectúa clichés para un libro sobre el arte popular y los frescos que estos lugares de consumo alcohólico de gran importancia social generan. La preparación de los tamales en el fresco de D. Ribera en el Palacio Nacional de México como las latas de *Campbell's soup* de A. Warhol

recuerdan que los artistas juegan a veces con la identidad alimentaria, para provocar la reflexión. Los maestros del relato, tan escritores como cineastas trabajan también alrededor de las *ICA*. Si en las obras que invitan los lectores a viajar en el tiempo o en el espacio, se utilizan las imágenes alimentarias para dar cuerpo al ambiente de la narración, varios autores se interesan a los vínculos que unen la alimentación y la identidad. Pueden servir a reforzar el contraste entre dos grupos, dos sociedades : en *Kullu of the Carts*, J. S. Eyton emplea una oposición entre la cocina inglesa y la indiana, rica y picante (C. Markovits : 1993 : 345-346) mientras que en *Le ventre de Paris*, E. Zola entrecruza, en la dieta de la comadre Saget, su bajo estatus social y su manera de pensar canallasca (1984 [1873] : 276-277). Novelista gascón del principio del siglo XX, E. Delbousquet hace mucho uso del contraste esquemático entre la alimentación frugal de los habitantes de la landa y de la más rica de los del collado, pero desarrolla igualmente una reflexión en la relación del emigrante con las comidas de su tierra de origen (2001 [1901] : 59) :

Les mets que l'on me sert, s'ils me sont envoyés d'ici, mettent en moi des souvenirs ; chaque chose à son parfum, sa forme, sa couleur, m'évoque des repas au coin du grandâtre, des retours de chevauchées et des chasses, des heures d'amour. Et, quand je bois des vins de mes vignes de l'Armagnac, je crois voir, à travers un couchant d'or, l'horizon de la lande et des forêts brûler dans le soir.

J. Fante subraya también en su novela corta *El sueño de mamá* la importancia que los emigrantes dan a algunos platos, cuando evoca "los pimientos de papá" que la madre debía preparar con una "precisión solemne" (2000 [1945-1950]: 256). Varias obras contemporáneas atestiguan de la importancia de la *ICA* dentro de la identidad individual o colectiva, plazandóla en el corazón del relato y invitando por la misma ocasión el lector a un sabroso festín de papel. *Como agua para chocolate*, cruzando los destinos de sus protagonistas con la preparación de varias comidas, tales las *tortas de Navidad* o el *chorizo norteño*, insiste en el peso de la herencia familiar y del recuerdo (L. Esquivel : 1999 [1989]). Con el personaje de Carvalho, tan detective como gastrónomo, M. Vázquez Montalbán trata frecuentemente de las relaciones entre pertenencia regional y alimentación ; por ejemplo, propone en *El premio* un "análisis" del emblemático *pan con tomate* (M. Vázquez Montalbán : 1996 : 151-152).

El cine juega también mucho con las *ICA*. Utiliza a veces la tensión primordial entre sí y el otro, el no-humano o el gemelo : cuando Leo ve los invitados de una recepción comer como animales furiosos (J. Boorman : 1970), un psicópata evoca su gusto por la heineken en *Blue Velvet* (D. Lynch : 1986). Algunas obras se construyen alrededor de la *ICA* y de las imágenes alimentarias ; el griego P. Koutras solta una *moussakás* mutante y gigante sobre Atenas (2000) y el japonés J. Itami edifica *Tampopo* alrededor de la sopa de tallarines (1985) cuando J.J. Bigas Luna propone con *Jamón Jamón* (1992), una tragedia sabrosa en la cual los símbolos de una cierta imagen golosa de la España continental se mezclan debajo de un toro *Osborne* muy cansado y con su *Bambola* (1996), la distorsión de una imagen culinaria de Italia dentro de una orgía violenta. Poco a poco, las películas de género edifican las *ICA* imaginarias de sus personajes míticos : el cow-boy de los westerns, come vacuno y frijoles, bebe café en el vivaque, whisky o tequila, cuando se arriesga hasta tierras mexicanas (S. Gelsi : 2002 : 37-58 y 2000 : 158). Al capricho de los encuentros, imágenes alimentarias de otros grupos aparecen ; en *The Magnificent Seven*, el contraste se produce entre la comida ofrecida a los mercenarios (pato, arroz...) y el régimen diario de los campesinos de Ixcatlan ; su consecuencia permite una manifestación de la bondad de los siete duros : Vin y los otros destruyen su comida a los niños del pueblo (J. Sturges : 1960). En *La cuisine au beurre*, no es la oposición entre el sur de Francia y la Francia de la mantequilla anunciada desde el título (volviendo a su casa después de la guerra, el *chef* de *La Bonne bouillabaise* - Fernandel - se da cuenta que su restaurante se ha cambiado en *La sole normande* después del matrimonio de su "viuda" con un otro cocinero - Bourvil), que presenta la utilización la más fuerte de la *ICA* en la comedia sino una escena de bar : ¡cuando todos los otros desean un *pastis*, uno quiere un whisky (G. Grangier : 1963) ! Algunas películas participan directamente a la edificación de mitologías alimentarias contemporáneas : *Le bonheur est dans le pré* difunde la imagen de un Gers idílico alrededor de la explotación del pato cebado y el departamento, que sostenió la realización del film, utiliza su éxito, empleando varios temas de la ficción en su promoción (E. Chatiliez : 1995).

La identidad cultural alimentaria es el producto de una sedimentación cultural en el tiempo largo : se funda en una rica herencia cultural interna a un grupo y en un conjunto de representaciones de sí mismo y del otro, acumuladas al capricho de los cambios de ideologías. La intensidad de sus relaciones con el imaginario atestigua de su peso en la

identidad socio-cultural global. El estudio de las ICA debe nutrirse de toda esta complejidad porque arrostan los vientos de nuestra época (globalización, estandarización, macdonalización...) arraigadas en este substrato : investigar la comida es, sobre todo, trabajar en el corazón de la civilización.

Bibliografía

- Andlauer, Jeanne (1997), "Les Saintes tables. Préparer et manger le repas chez les contemplatives.", *Ethnologie française*, n° 27, 1 (*Pratiques alimentaires et identités culturelles*), p. 39-50.
- Appadurai, Arjun (1988), "How to make a National Cuisine : Cookbooks in Contemporary India.", *Comparative studies in Society and History*, n° 30, p. 3-24.
- Aranzadi, T. de (1920), "La pierre à chocolat en Espagne.", *Revue d'ethnographie et des traditions populaires*, n° 8, p. 169-173.
- Ariès, Paul (1997), *Les fils de McDo. La macdonalisation du monde*, París, L'harmattan.
- Ávila Palafox, Ricardo (1996), "Las mezclas y la recreación del gusto.", *Antropología de la alimentación : nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, U. de Sevilla y Fundación Machado, p. 293-308.
- Ávila Palafox, Ricardo (2001), "Cantinas and drinkers in Mexico.", *Drinking. Anthropological Approaches*, Nueva-York y Oxford, Berghan Books, p. 169-180.
- Balland, Christine (1998), "La conception de la modernité alimentaire chez les juifs de Tunisie en Israël.", *Techniques et cultures*, n° 31-32 (*Dynamique des pratiques alimentaires*), p. 241-261.
- Bell, David y Valentine, Gill (1997), *Consuming geographies. We are where we eat*, Londres y Nueva-York, Routledge.
- Benkheira, Mohammed Hocine (2000), *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, París, PUF.
- Blench, Roger y Macdonald, Kevin C (2000), "Chickens.", *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, P.U. Cambridge, p. 496-498.
- Braudel, Fernand (1993 [1979]), *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e -XVIII^e siècle*, t.1, *Les structures du quotidien* y t. 3, *Le temps du monde*, París, Livre de poche.
- Brillat-Savarin, Anthelme (1982 [1825]), *Physiologie du goût*, París, Champs Flammarion.
- Cantarero Abad, Luis (1999), "Cultura alimentaria italiana en Zaragoza.", *Alimentación y cultura*, Huesca, La Val de Onsera, p. 529-543.
- Capatti, Alberto y Montanari, Massimo (2002), *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, París, Le seuil.
- Catani, Maurizio (1997), "Faim, mendicité, usure dans la « terre sans pain » (Buñuel, 1933) et, finalement, gastronomie.", *Ethnologie française*, n° 27 (*Pratiques alimentaires et identités culturelles*), p. 103-112.
- Celestino, Olinda (1998), "Stratégies alimentaires dans les Andes.", *Journal des anthropologues*, n° 74, p. 83-104.
- Centlivres, Pierre (1996), "Les frontières intérieures de la Suisse.", *L'Europe entre cultures et nations*, París, Ed. MSH, p. 175-189.
- Christinat, Jean-Louis (1985), "Migration et adaptation alimentaire : un cas andin.", *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Neuchâtel, Institut d'ethnologie, p. 85-97.
- Contreras, Jesús (1999), "Tierra, cocina e identidad.", *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, p. 17-57.
- Darbon, Sébastien (1995), *Rugby mode de vie. Ethnographie d'un club. Saint-Vincent-de-Tyrosse*, París, Jean-Michel Place.
- Delbousquet, Emmanuel (2001 [1901]), *Le reflet*, Nérac, A. du Vieux Nérac, 2001.
- Digard, Jean-Pierre (1993), "Un phénomène méconnu : le marronnage. Aspects modernes et implications.", *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, París, Ed. du CTHS, p. 133-145.
- Duhart, Frédéric (2002), "Le cuisinier landais et les bons domestiques : analyse d'un ouvrage culinaire dacquois de la fin du XIX^e siècle.", *Bulletin de la Société de Borda*, n° 465, p. 69-86.

- Duhart, Frédéric (2003), "Le kiwi d'ici : une incorporation récente au corpus alimentaire de terroir des pays de l'Adour.", *Journal de la SADIPAC*, n° 19, p. 6-7.
- Duhart, Frédéric y Medina F. Xavier (2003), "Les espaces de la *paella* en Europe: frontières gastronomiques, représentations culinaires et identités culturelles.", *Colloque de l'IEHA: Frontières alimentaires en Europe*, Bolonia, en prensa.
- Escoffier, Auguste (1993 [1921]), *Le guide culinaire*, Paris, Flammarion.
- Esquivel, Laura (1999 [1989]), *Como agua para chocolate*, Barcelona, Mondadori.
- Falcou, Francis (1986), *Le cassoulet de Castelnaudary*, Portet-sur-Garonne, Loubatières.
- Fante, John (2001[1932-1959]), *Grosse faim*, Paris, C. Bourgeois.
- Flandrin, Jean-Louis (1983), "Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses alimentaires.", *Annales ESC*, n° 38, p. 369-401.
- Fischler, Claude (1999), *Du vin*, Paris, Odile Jacob.
- Fournier, Dominique (1999), "Deux ou trois choses que nous offre le soleil... Le repas au Mexique.", *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, p. 455-478.
- Franqueville, André y Aguilar, Gloria (1988), *El Alto de la Paz : migrations et stratégies alimentaires en Bolivie*. La Paz, Mission ORSTOM.
- Galinat, Walton C. (1992), "Maize : Gift for America's First Peoples.", *Chilies to chocolate. Food the Americas gave the world*, Tucson, U. Arizona Press, p. 47-60.
- Garine, Igor de (1979), "Culture et nutrition", *Communications*, n° 31 (*La nourriture*), p. 70-92.
- Garufi, Jorge Alberto (en prensa), "Hacia el descubrimiento de América.", *Cocina : patrimonio cultural. Jordanas interdisciplinarias sobre cultura gastronómica*, Sevilla, U. de Sevilla.
- Garrido Aranda, Antonio (1999), "La revolución alimentaria del siglo XVI en América y Europa.", *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, p. 197-212.
- Gelsi, Salvatore (2000), *Ciak si mangia ! Dizionario del cinema in cucina*, Mantova, Tre lune edizioni.
- Gelsi, Salvatore (2002), *Lo schermo in tavola. Cibo, film e generi cinematografici*, Mantova, Tre lune edizioni.
- González Turmo, Isabel (1997), *Comida de rico, comida de pobre*, Sevilla, U. de Sevilla.
- Hassoun, Jean-Pierre (1996), "Pratiques alimentaires des Hmong du Laos en France.", *Ethnologie Française*, n° 26 (*Culture matérielle et modernité*), p. 151-167.
- Hinnewinkel, Jean-Claude (1999), "Terroirs et « qualité des vins ». Quels liens dans les vignobles du Nord de l'Aquitaine.", *Sud-Ouest Européen*, n° 6 (*La qualité agro-alimentaire et ses territoires*), p. 9-19.
- Hoffpauir, Robert (2000), "Water Buffalo.", *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, P.U. Cambridge, p. 583-607.
- Hubert, Annie (1998), "Autour d'un concept : « l'alimentation méditerranéenne ».", *Techniques et cultures*, n° 31-32 (*Dynamique des pratiques alimentaires*), p. 153-160.
- James, Allison (1997), "How British is British food ?", *Food, Health and Identity*, Londres y Nueva-York, Routledge, p. 71-86.
- Lauraire, Richard (2001), "La honte, la coopérative viticole languedocienne et les patrimoines locaux.", *Une histoire à soi*, Paris, Ed. MSH, p. 279-298.
- Logette, Lucien (1988), "La véridique (?) histoire de dom Pérignon.", *La vigne et le vin*, Lyon, La manufacture, p. 181-182.
- Macbeth, Helen (2002), "La comida como método para medir la unidad o la división poblacional : el valle de la Cerdaña.", *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, p. 209-217.
- Markovits, Claude (1993), "Le thème du métissage dans la littérature « anglo-indienne » : *Kullu of the Carts* de John S. Eyton (1926).", *Rêver l'Asie. Exotisme et littérature coloniale aux Indes, en Indochine et en Insulinde*, Paris, Ed. MSH, p. 341-349.
- Martínez Llopis, Manuel M. (1989), *Historia de la gastronomía española*, Madrid, El libro de bolsillo.

- Medina, F. Xavier (2002), "Alimentación, etnicidad y migración. *Ser vasco y comer vasco en Cataluña*", *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, p. 123-147.
- Metailie, Georges (1992), "Plantes américaines ou chinoises ?", *Les cahiers d'outre-mer*, n° 179-180, p. 407-416.
- Millán, Amado (2000), "Le scrupule alimentaire : une approche socio-culturelle.", *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée*, Sfax y París, GERIM y Maisonneuve et Larose, p. 123-138.
- Monjaret, Anne (2001), "L'alimentation au travail : bilan et perspectives.", *Consommations et Sociétés*, n° 2 (*L'alimentation au travail*), p. 7-21.
- Montagné, Prosper (1999 [1929]), *Le festin occitan*, Villelongue d'Aude, Atelier du Gué.
- Morin, Edgar, (2001), *La méthode n°5 - L'identité humaine*, París, Seuil.
- Moudiappanadin, Joseph (1995), "Aspects de l'art culinaire dravidien.", *Asie. Savourer, goûter*, París, P.U. Paris-Sorbonne, p. 155-165.
- Orlove, Benjamin S. (1987), "Stability and Change in Highland Andean Dietary Patterns.", *Food and evolution toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple U. P., p. 481-515.
- Patiño, Víctor Manuel (1990), *Historia de la cultura material en la América Equinoccial*, t.3, *Alimentación y alimentos*, Bogotá, Instituto Caro y cuervo.
- Pehaut, Yves (1992), "L'arachide en Afrique occidentale.", *Les cahiers d'Outre-mer*, n° 179-180, p. 387-406.
- Pelto, Gretel H. (1987), "Social class and diet in contemporary Mexico.", *Food and evolution toward a Theory of Human Food Habits*, Filadelfia, Temple U. P., p. 517-540.
- Pfirsch, Jean-Vincent (1997), *La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, P.U. Rennes.
- Pilcher, Jeffrey M. (1998), *¿ Qué vivan los tamales ! Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, U. New Mexico Press.
- Pilcher, Jeffrey M. (2000), "The Caribbean from 1492 to the Present.", *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, P.U. Cambridge, p. 1278-1288.
- Rey-Hulman, Diana (1989), "Les temps du rhum en Guadeloupe.", *Terrain*, n° 13 (*Boire*), p. 87-91.
- Rocal, Georges y Balard, Paul (1971 [1938]), *Science de gueule en Périgord*, Périgueux, Fanlac.
- Roger, Delphine (2000), "The Middle East and South Asia.", *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, P.U. Cambridge, p. 1140-1151.
- Roussel, Bernard y Juhe-Beaulaton, Dominique (1992), "Les plantes américaines en Afrique tropicale.", *Les cahiers d'outre-mer*, n° 179-180, p. 373-386.
- Rouvier, René, "La race de cane tsaiya (*Anas platyrinchos*) de Taiwan.", *Ethnozootechnie*, n° 39 (*Les palmipèdes sauvages et domestiques*), p. 85-92.
- Saouter, Anne (2000), « *Etre rugby* ». *Jeux du masculin et du féminin*, París, Ed. de la MSH.
- Sarabia Viejo, Maria Justina y Arenas Frutos, Isabel (1999), "¿ Olla común ? El problema de la alimentación en la reforma monacal femenina. México, siglo XVIII.", *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, p. 247-267.
- Scarpa, Gustavo F. (1999), "El arrope en el Noroeste Argentino. Ayer una fiesta, hoy un capital.", *Los sabores de España y América*, Huesca, La Val de Onsera, p. 93-139.
- Schippers, Thomas K. (2001), " Trouver la bonne distance.", *Limites floues, frontières vives*, París, Ed. de la MSH, p. 27-37.
- Super, John C. y Vargas, Luis Alberto (2000), "Mexico and Highland Central America.", *The Cambridge World History of Food*, Cambridge, P.U. Cambridge, p. 1248-1253.
- Tamarozzi, Federica (2001), "Le restaurant, plaisir ou obligation ? Les professionnels de la restauration rapide en pause repas.", *Consommations et Sociétés*, n° 2 (*L'alimentation au travail*), p. 121-136.
- Teti, Vito (1989), "L'invention d'une cuisine régionale. Le cas de la cuisine calabraise.", *Alimentation & régions*, Nancy, P.U. Nancy, p. 411-421.

Valagão, Manuela (2000), "Les nourritures et les pratiques alimentaires dans la Serra Do Caldeirão (Portugal)", *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, París y Montpellier, Karthala y CIHEAM, p. 27-78.

Vargas, Luis Alberto y Leticia E. Casillas (1996), "La integración de los alimentos del Viejo Mundo a la dieta mexicana", *Antropología de la alimentación : nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, U. de Sevilla y Fundación Machado, p. 277-292.

Vázquez Montalbán, Manuel (1996), *El premio*, Barcelona, Planeta.

Velou, Singara (1992), "Les plantes d'origine américaine en Inde.", *Les cahiers d'outre-mer*, n° 179-180, p. 417-422.

Zola, Emile (1984 [1873]), *Le ventre de Paris*, París, Livre de poche.

Le mesnager de Paris (1994 [siglo XIV]), París, Livre de poche.

Filmografía

Bigas Luna, José Juan (1992), *Jamón Jamón*, España, 96 min.

Bigas Luna, José Juan (1996), *Bambola*, España, 96 min.

Bollain, Iciar (1999), *Flores de otro mundo*, España, 106 min.

Boorman, John (1970), *Leo the Last*, Reino Unido, 104 min.

Chatiliez, Etienne (1995), *Le bonheur est dans le pré*, Francia, 106 min.

Grangier, Gilles (1963), *La cuisine au beurre*, Francia, 82 min.

Itami, Juzo (1985), *Tamopo*, Japón, 114 min.

Koutras, Panos (2000), *El ataque de la Moussakás gigante*, Grecia, 100 min.

Lynch, David (1986), *Blue Velvet*, Estados Unidos, 120 min.

Sturges, John (1960), *The Magnificent Seven*, Estados Unidos, 130 min.

[1] Declaración con motivo del espectáculo *Générations*, Théâtre de la Ville, París, 04/2002.

[2] "La gardienne du patrimoine culinaire mexicain. ", *Courrier international Hors série*, n° 21, 2002, p. 68.

[3] F. Régnier, " Les constructions sociales de l'exotisme en France et en Allemagne. ", Séminaire de J.-L. Flandrin, EHESS, 09/02/2001.

[Regresar Sincronía Otoño 2004](#)

[Regresar Sincronía Pagina Principal](#)