

Sobre l'organització i la cultura alimentàries. Reflexions des de l'evidència i de les hipòtesis de l'etnografia de la caça, la recol·lecció i l'agricultura

Sílvia Carrasco i Pons

Introducció

Les tecnologies de subsistència i els sistemes de parentiu han estat, sens dubte, dos grans focus de l'interès etnogràfic permanent de les recerques modernes sobre poblacions caçadores-recol·lectores i pobles d'agricultura extensiva fins als anys 70. Però, paradoxalment, l'antropologia no s'ha interessat per l'estudi d'aquests temes en termes de l'organització del comportament alimentari i de les estratègies reproductives com a dimensions d'aquells interessos, absolutament rellevants, en canvi, per donar compte d'aspectes més generals de l'organització social i de l'adaptació cultural, fins al moment en què s'han fet evidents les transformacions culturals en aquests àmbits en les poblacions urbanes occidentals. En el cas de l'alimentació, un segon factor, no menys important que el primer, que ha acabat de desvetllar i de consolidar aquest interès ha estat la vinculació definitiva entre alimentació i salut des del camp de les ciències biomèdiques, incorporada a la història per mitjà de les hipòtesis sobre les transicions alimentàries de la humanitat, caracteritzades pel desequilibri nutricional i l'escassetat episòdica i aguda d'aliments. Les tesis de l'actual demografia històrica (McKEWON, 1988; LIVI-BACCI, 1994) sobre el risc de contraure malalties infeccioses i la disponibilitat alimentària de les poblacions protagonistes de la transició entre l'antic i el nou règim demogràfic, per exemple, apunten a les múltiples dimensions d'aquella vinculació.

En l'estudi de l'alimentació, doncs, l'antropologia s'ha centrat finalment en les relacions bioculturals que els grups humans estableixen amb els aliments, amb la seva manipulació material i simbòlica i amb els efectes socio-nutricionals de les estratègies adaptatives concretes d'aquella relació més àmplia en cada context d'organització social. La descoberta de la inexistència a la nostra espècie d'aversions biològicament determinades i d'una preferència intraespecífica per als glúcids (ROZIN, 1981; 1988) permet de reinterpretar determinats comportaments alimentaris descrits en l'etnografia dels grups de caçadors-recol·lectors contemporanis, els processos de sedentarització i l'organització alimentària de les poblacions agrícoles i ramaderes de tecnologies extensives i intensives preestats.

A grans trets, podem distingir el desenvolupament de tres grans nuclis temàtics que ens informen progressivament sobre diferents dimensions de l'organització alimentària dels grups humans i dels seus efectes socio-nutricionals: la discussió sobre la dependència real i simbòlica de les proteïnes d'origen animal entre caçadors-recol·lectors (exemplificada inicialment per l'enigma alimentari dels grups esquimals del Cercle Àrtic), les noves dades sobre la dependència de les fonts d'hidrats de carboni dels aliments axials (per exemple, en les cultures del blat, del moresc, del mill o de la patata que qüestionen seriosament les intervencions tecnològiques orientades a la modernització a partir de varietats d'alt rendiment) i, molt especialment, el repte de la regulació de l'accés als aliments segons les diferències i les jerarquies d'edat, sexe, estatus i estats crítics del cicle vital (deslletament, embaràs, malaltia, envelliment) que es planteja, sobretot, en situacions de subministrament d'ajuts alimentaris en poblacions empobrides i desplaçades. La majoria de categories i de fases proposades per Goody (1988) en l'anàlisi de l'organització i del comportament alimentari es revelen com una eina adequada per a la classificació de la informació etnogràfica disponible sobre aquests nuclis: producció, emmagatzematge, transformació culinària, consum, ús de les deixalles. I, alhora, aquestes categories ens poden permetre de comparar dades etnogràfiques i dades arqueològiques i avaluar-ne la qualitat, quan estiguem en condicions de disposar d'un volum important d'investigacions empíriques que malauradament, ara per ara, l'antropologia no ha produït de manera suficient. En una anàlisi de les funcions bàsiques que els sistemes alimentaris han de satisfer, però, són els aspectes relacionats amb la subsistència, el plaer i la comunicació els que ens poden permetre una primera aproximació comparativa a l'organització alimentària dels grups humans.

Cultura alimentària, organització social i adaptació nutricional

Les anàlisis de l'eficiència tecnològica i de la capacitat dels grups humans caçadors i recol·lectors de mantenir equilibris tecnocodemogràfics van renovar-se substancialment a partir d'una descoberta etnogràfica —i la seva interpretació— i d'una nova proposta teòrica per entendre les transformacions de les tecnologies de subsistència. La descoberta del paper fonamental que juguen en l'alimentació diària i quotidiana les tasques recol·lectores de les dones Kung San, G/wi i d'altres pobles caçadors-recol·lectors planteja un seguit de qüestions fins aleshores ignorades: a) la base alimentària d'aquests grups no devia ser la carn sinó els productes d'origen vegetal (des de les nous mongongo, altament nutritives, valorades pel seu gust i disponibles pràcticament arreu del territori durant tot l'any, fins a les 85 espècies vegetals que arriben a explotar); b) el càlcul del temps invertit en els desplaçaments com a temps de treball productiu qüestionaria la interpretació de Sahlins en termes de societat opulenta primitiva, que contraposava la filosofia de la limitació de les necessitats i de la disponibilitat de temps de lleure, així com l'existència del dret natural a l'accés alimentari en les unitats socials bàsiques dels caçadors-recol·lectors independentment de la participació en la subsistència, a l'escassetat permanent en el mercat capitalista creador de necessitats il·limitades; c) els desplaçaments continus dels grups de caçadors-recol·lectors devien estar determinats tant per factors com el seguiment del cicle vegetatiu de les plantes i els nivells d'aigua en el subsòl com per la persecució de les preses que, alhora, devien establir un cert grau de competència alimentària amb els predadors humans. En la comparació dels índexs d'eficiència de diferents tecnologies de subsistència s'haurien de contemplar, per tant, variables com la inversió de temps, el valor biològic de les calories obtingudes i la capacitat de satisfacció de les necessitats nutricionals del grup. L'evidència etnogràfica disponible a partir de la recerca de l'organització alimentària ens mostra, però, que hi ha molts enigmes per resoldre, dels quals destaquen, sens dubte, tres: en primer lloc, la selecció que tots els grups humans realitzen entre el potencial alimentari de l'entorn i la consideració d'apte per al consum humà, que restringeix inexplicablement aquell potencial (els Mbuti de la selva d'Ituri camerunesa no consumeixen peix, però els seus fills «pesquen» tot jugant a ser «caçadors» adults; tampoc no cacen ocells ni ximpanzés, però a l'època de disponibilitat de mel, totes les activitats

del grup es concentren en recol·lectar-la); en segon lloc, la capacitat adaptativa de l'organisme humà a la part seleccionada d'aquell potencial alimentari per tal d'obtenir els nutrients necessaris per al manteniment de les funcions vitals (per exemple, la tolerància/intolerància a la lactosa, no solament deguda a la presència o absència de llet en la dieta després del deslletament sinó també a factors genètics hereditaris, observables a partir de les conseqüències diferencials produïdes en la ingestió actual de llet en adults de diferents grups, amb o sense tradició tecnològica de pasturatge), i en tercer lloc, el desenvolupament de tècniques de transformació culinària (que inclouen les de conservació i emmagatzematge) que possibiliten l'aprofitament de recursos alimentaris inicialment no aptes per al consum (i el seu contrari, les tècniques que han permès d'emmagatzemar aliments a canvi de la pèrdua de nutrients, com ara la farina refinada de blat, però també, per exemple, la possibilitat d'assimilació de la lisina, aminoàcid essencial, afegint calç o cendres de roure a l'aigua de cocció).

Des d'aquesta vessant, la dels enigmes per resoldre, és prou coneguda la proposta interpretativa de Marvin Harris, que ha volgut veure en l'evidència etnogràfica una lògica universal de càlculs entre costos i beneficis en la selecció dels aliments i en la regulació de les diferents categories socials dels grups que hi tenen accés, fonamentada en la recerca preferent de proteïnes del més alt valor biològic, fonamentalment la carn. I així interpretaria Harris les diferències que la majoria de pobles caçadors-recol·lectors estableixen entre «tenir gana» i tenir «gana de carn», tot i que aquesta dada també es pot interpretar en termes de complex gustatiu, ja que ara sabem que el greix és un vector privilegiat dels gustos. Aquella recerca de carn postulada per Harris estaria motivada pel fet d'aconseguir el manteniment preferent dels individus més valuosos per a la defensa de l'equilibri tecnocològic en un sentit molt ampli que va des de les habilitats caçadores fins a la guerra. Des del seu punt de vista, han estat els diferents processos d'intensificació en l'aplicació d'una determinada tecnologia de subsistència en un entorn concret els que han motivat les crisis agudes en la disponibilitat alimentària, l'exhaustió dels recursos, la fallida adaptativa, les migracions i el disseny de noves tecnologies o l'aplicació de tecnologies conegudes però no aplicades a l'obtenció d'aliments (per exemple, del conreu del tabac entre pescadors i recol·lectors de la costa nord-occidental americana al conreu per a la subsistència). Seguint Harris, doncs, aquests processos devien donar lloc a models dietètics progressivament desiguals des del punt de vista de l'accés al repertori alimentari, per la concentració de l'apropiació de proteïnes d'alt

valor biològic en les categories socials dominants, identificables culturalment, per exemple, en totes les versions del domini masculí, i les normes i pràctiques alimentàries que el fan evident: des de l'ordre en la ingestió dels àpats, que privilegia en moltes poblacions (especialment nord-africanes i asiàtiques) els homes adults per damunt de la resta de categories sociofamiliars, fins a l'establiment de comportaments d'etiqueta que consideren el rebuig de la carn com l'essència de la feminitat. Les malnutricions derivades d'aquesta desigualtat revelen uns veritables límits socioculturals a un altre tipus de tesis racionalistes, les que defensen una saviesa natural del cos.

No obstant això, en una obra de referència sobre la malaltia a les poblacions en transició (SWEDLUND i ARMELAGOS (eds.), 1990, *Disease in Populations in Transition. Anthropological and Epidemiological Perspectives*), diversos autors analitzen la complexitat de l'avaluació de l'adequació dels models dietètics a les necessitats nutricionals. Aquesta és una qüestió central per a determinar els límits de la variabilitat biocultural dels grups humans en situacions d'alta especialització alimentària i en condicions de baixa incidència de malalties infeccioses.

Vargas denuncia l'etnocentrisme dels estudis sobre alimentació i nutrició dels antics mexicans, que han subratllat tradicionalment la construcció de models alimentaris sobre la base de fonts alimentàries comunes al món occidental, de manera que la descoberta que a Amèrica els grans animals subministradors de carn i de llet havien desaparegut ràpidament o no havien coexistit amb els humans va perpetuar la idea que les dietes eren baixes en proteïnes a l'Amèrica Central i al Nou Món en general. Altres fonts proteïniques d'origen animal i vegetal encara consumides actualment en algunes zones de Mèxic (algues, insectes, petits mamífers i rèptils, per exemple) han estat sistemàticament desestimades com a fonts alimentàries convencionals. En general, Vargas i altres autors revelen la manca de dades valuoses tant per contrastar l'impacte de la nutrició sobre la salut dels mexicans prehistòrics com per donar informació sobre tècniques de processament d'aliments i anàlisis acurades de la composició de les terres i de les restes humanes *in situ*. En resum, Vargas defensa que: «L'evidència disponible suggereix que la lenta transició de les societats mexicanes des de la caça-recol·lecció fins a l'agricultura intensiva va tenir un fort impacte sobre la seva nutrició i la seva salut. Els mecanismes principals que s'han postulat per explicar aquest impacte són una dependència creixent de proteïnes vegetals, un pas cap a la concentració poblacional, que augmenta les probabilitats d'incidència de les malalties infeccioses, i l'aparició d'especialistes en activitats diferents de l'agricultura, la qual cosa significa que un nombre menor de

gent produïa menjar per a una quantitat més gran de població. D'altra banda, és necessari no passar per alt l'impacte alimentari i nutricional derivat dels desastres naturals, que han estat freqüents a la història mexicana». (VARGAS, 1990, p. 150)

Aquesta suposició etnocèntrica de models alimentaris hipoproteïnics és totalment comparable a les respostes generades en un primer moment davant de l'enigma que representava la dieta hiperproteïnica dels inuit i d'altres grups esquimals del Cercle Àrtic, composta bàsicament de carn i de peix. Si bé la condició d'omnívor de l'ésser humà és la que possibilita *a priori* l'obtenció de l'ampli ventall de nutrients necessaris per a l'equilibri (aproximadament 10 dels 20 aminoàcids essencials no són sintetitzats per l'organisme i han de ser ingerits en la dieta), en la seva forma de vida tradicional aquestes poblacions han pogut arribar a consumir 5 kg de carn diaris prescindint dels vegetals, amb un resultat equilibrat, ja que tot i que couen una part del menjar, consumeixen proporcions importants de carn i de peix completament crues, i d'aquesta manera compensen la manca d'aliments vegetals, les vitamines i les sals minerals. Sense analitzar la diversitat d'aplicació de les tècniques de transformació alimentària (cru, bullit, rostit, assecat, podrit, etc.) era inexplicable que aquestes poblacions no presentessin els símptomes patològics que es podrien esperar arran d'aquest desequilibri dietètic. Són els canvis recents en la seva dieta, com la incorporació de glúcids com la sucrosa, els que n'han revelat la intolerància, ja que en èpoques anteriors havien obtingut els requeriments metabòlics de glucosa derivats secundàriament dels processos de biosíntesi i no de glúcids en la dieta (DRAPER, 1983). Hauríem de tenir present, doncs, no solament l'anàlisi de la capacitat tecnològica per a l'explotació d'un entorn culturalment restringit per la selecció alimentària sinó també l'existència d'altres seleccions, de tipus genètic, derivades de l'especialització alimentària resultant, que alhora esdevé crítica en els processos de transformació tecnològica i sociocultural.

En qualsevol cas, la discussió sobre l'orientació de les tecnologies de cacera i recol·lecció a la recerca de fonts proteïniques animals, així com la suposada resignació a un règim alimentari basat en l'agricultura, s'ha de ponderar davant d'interpretacions extremes i força simplificadores com les macroteories explicatives de Harris, que arriba a presentar les pràctiques canibalístiques de les poblacions centre-americanes, concretament dels asteques, com a exemples d'aquella concentració de les escasses proteïnes disponibles en les elits dominants. Cal recordar que l'evidència etnogràfica ens permet de caracteritzar dues formes de canibalisme o d'antropofàgia altament regulades i circumscrites: d'una banda, l'endocanibalisme, en totes les formes de

canibalisme funerari que trobem descrites per exemple en Clastres (1986) entre els guayaki i també en textos i representacions d'algunes cultures clàssiques, i que poden oscil·lar des de la cocció i posterior ingestió del cadàver del cap o del parent difunt fins a la barreja de les cendres del cadàver amb el menjar funerari; de l'altra, l'exocanibalisme, o ingestió d'algunes parts del cos de l'enemic mort en combat, amb l'objectiu d'apropriar-se algun dels seus trets més destacables (el valor, la força, etc.) o d'intentar apaivagar les forces negatives del seu esperit en qui l'ha mort i en els seus. Només tenim notícies històriques i no pas etnogràfiques sobre el comportament antropofàgic de supervivència i el consum d'aliments «inhumans» en moments àlgids d'escassetat en les crisis agudes d'aliments simultànies i posteriors a les pitjors sotragades de la pesta negra durant l'Edat Mitjana europea (BONNASSIE, 1989; MONTANARI, 1994).

En darrer lloc, pel que fa al comportament alimentari més ampli de les societats caçadores i recol·lectores, les normes que el regeixen en la interacció social quotidiana, les relacions properes i llunyanes així com les d'estatus, es revelen amb claredat en un petit text emblemàtic de Lorna Marshall (1961) sobre un grup de caçadors-recol·lectors Kung del Kalahari. Després de la cacera d'un gran animal, els que hi han participat es reparteixen les parts, atenent a l'estatus diferencial segons les habilitats i el lideratge en l'operació realitzada. Cada caçador proporciona parts progressivament menys apreciades i més petites als pares de la seva dona, als seus pares, a la seva dona i als seus fills i filles, als seus altres parents presents (germans i germanes de la dona, etc.) i als seus amics. Cada receptor de carn, alhora, reproduceix aquests repartiments seguint les distàncies de relacions esmentades, de manera que es produeix una circulació recíproca generalitzada dins del grup sencer. Si no hi ha prou carn per repartir entre tots aquells amb qui es té una obligació, es pot arribar fins a l'acte de deixar fer una mossegada o deixar llepar un petit tros de carn. La carn es pot redistribuir crua o cuada, però segueix aquest camí invariablement. Aquest comportament és paral·lel a la norma Kung que considera antisocial tenir converses estrictament privades a dins del campament, amb la intenció de no divulgar o fer el possible perquè no se senti el contingut d'una conversa. El pes del control del grup sobre el comportament individual és, des del nostre punt de vista, enorme, però assegura el manteniment de la unitat social bàsica, en comptes d'altres mecanismes més centralitzats de control social i polític. L'organització alimentària, doncs, només es pot reconstruir plenament en el marc d'un sistema d'organització social i en unes condicions concretes d'adaptació cultural, i la cultura alimentària, per mitjà de la construcció

de tradicions culinàries (enteses com tot el ventall de tècniques de transformació i de preparació per al consum i el modelatge del gust), ha de ser entesa com un cos de sabers experimentats que redueix el risc de l'omnivòr davant l'elecció d'aliments, com una introducció d'ordre sobre caos. Els complexos gustatius i els principis de gustos (*flavour principles*) devien actuar com a vehicles per a la innovació alimentària sota control humà, travessant la història des de les cultures alimentàries basades en aliments axials fins al present.

Em sembla interessant de recuperar els termes amb els quals Fischler (1990) planteja les anàlisis realitzades fins ara en l'avaluació de les cultures alimentàries, sistemes de classificació, de normes i pràctiques i de valors, que han oscil·lat entre interpretacions emfasitzadores de la racionalitat optimitzadora subjacent i interpretacions culturalistes, que expliquen l'arbitrarietat aparent des de la coherència dels sistemes simbòlics i cognitius, i els sistemes de creences dels grups socials. Si bé fins ara hem fet un repàs de les principals qüestions que interessen en una anàlisi de l'adaptació biocultural, especialment prenent els referents de les cultures caçadores-recol·lectores, és l'organització alimentària dels diferents grups agrícoles descrits en l'etnografia la que presenta més dificultats per a la descoberta de les funcions de variables nutricionals i culturals interdependents sense privilegiar cap de les perspectives interpretatives exposades. Molt probablement, és la complexitat més gran en l'organització i estructura social el factor més rellevant que explica aquella dificultat, tot i que aquella complexitat no es deriva exactament de la capacitat dels sistemes agrícoles de mantenir en un territori més petit contingents més alts de població, sinó probablement d'un canvi en les estratègies reproductives que tendeix a reduir els tabús sexuals després del part i que afavoreix l'aprofitament màxim de la capacitat procreativa de les dones. Foren necessàries més investigacions sobre la covariació entre les estratègies pronatalistes i les tecnologies agrícoles i ramaderes, paral·leles a les estratègies antinatalistes i a les tecnologies de caça i recol·lecció.

Però, si bé la disponibilitat de força de treball és un factor important d'aquestes tecnologies, sovint s'associen les grans àrees culturals de producció agrícola cerealística a l'existència de masses de població famolenca que exigeix pa o farina, o que fa sonar els bols d'arròs buits, davant de magatzems de gra controlats per una burocràcia allunyada del sector productiu que en controla la distribució i la fa efectiva de manera completament injusta i desigual. Aquesta imatge pot ser tan distorsionadora pel que fa a les societats d'agricultura extensiva, total o parcialment itinerants, com ho era l'antiga visió de les societats caçadores i recol·lectores que les dibuixava obsessionades per la recerca de proteïnes

animals. Les recerques etnogràfiques sobre l'organització alimentària en pobles que practiquen aquestes tecnologies ens mostren una situació històrica força diferent, tot i que l'expansió del monocultiu o dels conreus dominants de cereals i tubercles (desigual i discontinua en el temps i en l'espai) ha estat pròpia de les transformacions de les societats preestats en societats centralitzades i de totes les expansions colonials i imperialistes de la història que coneixem, fins arribar al present.

En les cultures més ben descrites en aquests aspectes, especialment les de ramaders africans i les d'agricultors africans, americans i asiàtics, ens apareixen dues estratègies, la dispersió del risc i l'estricta regulació de la ingesta, com les característiques definidores de l'organització alimentària. A diferència de les cultures caçadores i recol·lectores, els agricultors i els ramaders poques vegades tenen ocasió de consumir els aliments produïts directament, calen llargs processos de transformació culinària per al consum i l'emmagatzematge i una proporció important del temps de treball productiu s'ha de dedicar a tenir cura dels camps i del bestiar, seguint de prop els cicles vegetatius (escardar, podar, arrancar males herbes, evitar plagues, allunyar rosegadors i ocells, preparar els camps, cobrir les arrels després de les pluges i els vents, etc.; portar a pasturar els ramats, vigilar malalties, etc.) i sovint desplaçant temporalment l'habitatge al costat dels camps més allunyats, per a aquells membres dels nuclis domèstics que tinguin aquestes tasques al seu càrrec. Entre els agricultors, la dispersió del risc es verifica en la necessitat de disposar de diferents tipus de terres, d'establir guarets per mantenir productivitats, de dissenyar mecanismes d'aprofitament de les pluges i de conrear —amb associació o sense— diferents tipus de vegetals per al consum. Una altra activitat que allarga el temps de treball i, generalment, s'afegeix a les tasques femenines és la de moldre, seguida de la d'amassar i la de procurar-se combustible, aigua i greix per a la cocció, a més de la pròpia cocció. En les cultures cerealístiques, a més, una activitat molt poc descrita en l'etnografia però del tot transcendent alimentàriament és la de recollir les engrunes per reutilitzar-les en els àpats dels dies següents (ARNOTT, 1975). A més, tant en les societats que combinen l'agricultura amb la ramaderia com en els pobles exclusivament ramaders, retrobem una regulació molt estricta del consum de carn: els animals poden ser l'equivalència dels factors de producció (encara que no s'utilitzen per a la tracció) i s'aprofiten quotidianament la llet, la sang o els ous per convertir-los en aliments consumibles, però només en ocasions pautades i excepcionals es procedeix al sacrifici i al consum de la carn, crua i/o cuïta. Les dietes són altre cop de base vegetariana i solen combinar cereals, llegumi-

noses i verdures a cada àpat, amb una estructura de dos àpats al dia, no sempre producte de la cocció. El tipus de combustible disponible i la seva capacitat de prolongació de la combustió en intensitat més o menys baixa és determinant a l'hora de donar lloc a tradicions culinàries més o menys complexes a partir de repertoris alimentaris semblants. Els àpats han de ser pautats, sigui quina sigui la forma de transformació alimentària, han de marcar les diferències entre el temps de treball i el temps d'oci, han de servir per reforçar vincles entre unitats socials més fragmentàries i potencialment més insolidàries i aïllades —encara que visquin en assentaments més poblats— que les bandes de caçadors i recol·lectors. Sovint es descriuen corredisses d'infants que van i vénen dels diferents focs familiars, per avisar als veïns que hi ha menjar preparat o per portar directament alguna part del menjar a altres grups de parents i de veïns amb qui es mantenen relacions estretes.

Ara bé, l'alimentació quotidiana en pobles horticultors i agricultors no revela per si sola la complexitat social més gran. Sí que ho fa, en canvi, la presència de l'aliment en els grans esdeveniments excepcionals, els consums d'ostentació, que funcionen com a mecanismes de compensació de la reciprocitat equilibrada entre grups i com a redistribucions jeràrquiques dins de cada grup. Són prou coneguts la institució del Potlatch entre els kwakiutl o els haida de la costa nord-occidental americana, o altres esdeveniments semblants en els quals s'acaba destruint allò que els convidats no són capaços de consumir —des de peix fins a mantos—, després dels excessos de la festa (la cria i el consum organitzat del porc entre els tsembaga maring de Melanèsia descrita per RAPPAPORT, 1984). Tot i que no hi ha cap cultura que hagi abandonat totalment la recol·lecció, en la majoria de societats agrícoles que depenen fortament d'algun cereal esdevé important des del punt de vista nutricional i digestiu la combinació del seu consum amb verdures, hortalisses i fruites, i aquestes darreres sovint no estan associades a la dieta ni són observades en els plats, ja que es prenen individualment durant els trajectes a peu o durant les jornades de treball o se n'apleguen grans quantitats per a aquestes celebracions, que no semblen tenir més sentit que el de malbaratar recursos valuosos, en una pràctica aparentment antieconòmica i antinutricional. Aquestes pràctiques on els aliments tenen un paper destacat tenen lloc en condicions de concentració política incipient, on el prestigi individual d'un cap, provisional (*big man*), està determinat per l'esforç productiu que sigui capaç d'organitzar entre els seus i per la competició envers altres adversaris externs. Aquests intercanvis ostentatoris són alhora mecanismes que eviten els conflictes directes, que desplacen els enfrontaments al terreny simbòlic.

Conclusió

Però aquest comportament ostentatori encara té una altra vessant, que ens retorna als inicis de tota la discussió i que proposo com una darrera reflexió, a partir de dos exemples de condicions canviants en les exigències de l'entorn. En primer lloc, apareixen en les cultures horticultores i agricultores els signes externs que acompanyen la diferenciació social també a partir del menjar, com l'obesitat. Els habitants de les illes del Pacífic valoraven positivament l'excés de pes, de greix corporal, en termes d'estatus i de capacitat d'aprovisionar el grup de parents i és explicable tradicionalment com una condició essencial per a la supervivència en les condicions materials també tradicionals: els esdeveniments que feien perillar el subministrament de menjar durant llargues temporades (els viatges entre illes, els huracans, etc.) eren freqüents i els supervivents eren sovint aquells que comptaven amb un bon magatzem de greix corporal. S'especula amb la possibilitat que aquells supervivents predisposessin genèticament els descendents en l'habilitat d'emmagatzemar greix fàcilment, però el que és cert és que aquella valoració positiva s'ha mantingut. Per contraposició, en les condicions actuals, en què no hi ha ocasions que causin problemes rellevants en la disponibilitat d'aliments, aquesta tendència afavorida per la seva valoració social positiva situa els maorís i altres habitants de les illes del Pacífic en una greu situació de risc de malalties

com la diabetis, que pateixen un una proporció del 12,5%, molt per davant del 3% dels neozelandesos, d'origen europeu. I en segon i darrer lloc, com assenyalen Manderson (1988) i Laderman (1985), no es poden reduir a l'anècdota observacions que ens informen de la «reacció despectiva» de les dones malaïes envers els cursets de cuina que utilitzaven aliments locals i tradicionals per a crear menjars més nutritius i econòmics: les dones ja coneixien aquelles possibilitats, però estaven més interessades a preparar plats més prestigiosos en l'àmbit local, encara que estiguessin fora de les seves possibilitats econòmiques i n'haguessin de preparar quantitats més petites per als membres de les seves famílies. També les dones camperoles del nord de l'Índia ja «sabien» què buscaven aplicant estrictament els tabús alimentaris reductors de la ingesta en els darrers mesos d'embaràs: precisament tenir infants més petits en néixer, pràctica que reduïa ostensiblement el risc de mortalitat en el moment del part, en condicions de no intervenció de la tecnologia mèdica moderna: segurament l'infant tenia menors probabilitats de sobreviure, però, si més no, elles continuaven amb vida per conrear els aliments necessaris per a la resta dels fills dependents. És una estratègia adaptativa en unes condicions socials i tecnocològiques concretes. Aquestes dades obringudes en l'etnografia poden ajudar a interpretar i reconstruir evidències procedents de societats del nostre passat? Podria ser, però les recerques en aquesta línia són encara massa escasses i només excepcionalment consideren aquest potencial.

Abstract

About food organization and culture. Reflections from the evidence and the ethnographical hypotheses about hunting, gathering and agriculture

The anthropological study of foodways and eating is focused on the biocultural relations that human groups establish with food and its material and symbolic managing, as well as on the sionutritional effects of adaptive strategies emerging from those relations, in every context of social organization. This paper aims to analyze the differential features and the research problems linked to food organization and culture in different types of societies according to their basic subsistence technologies. Available ethnographic evidence about hunting, gathering and pre-state agriculture's allows the formulation of new hypothesis for their interpretation of present ar-

Resumen

Sobre la organización y la cultura alimentaria. Reflexiones desde la evidencia y las hipótesis de la etnografía de la caza, la recolección y la agricultura

El estudio antropológico de la alimentación se centra en las relaciones bioculturales que los grupos humanos establecen con los alimentos y su manipulación material y simbólica, así como en los efectos sionutricionales de las estrategias adaptativas concretas de aquellas relaciones, en cada contexto de organización social. El artículo se propone analizar las características diferenciales y los problemas de investigación y la cultura alimentaria de distintos tipos de sociedades según sus tecnologías básicas de subsistencia. La evidencia etnográfica disponible sobre la caza, la recolección y las distintas formas de agricultura extensiva e intensiva pre-estatal permite

chaeological data, attempting to reconstruct nutritional adaptation. It also questions traditional interpretations which link food activities of these groups to certain dietary models, that have been projected on past populations from ethnocentric, eurocentric and critical viewpoints. Finally, through several well established ethnographic examples, a set of complex categories is proposed to understand and enlarge the research on food organization, and the setting of explaining hypotheses within every culture.

establecer nuevas hipótesis reconstructivas para la interpretación de datos arqueológicos actuales, ensayando una reconstrucción sobre la adaptación nutricional. Así mismo, se cuestionan las interpretaciones tradicionales que vinculan las actividades alimentarias de estos grupos a determinados modelos dietéticos carenciales que se han proyectado de forma etnocéntrica, eurocéntrica y acítica sobre poblaciones del pasado. En último lugar, y a través de varios ejemplos etnográficos bien contrastados, se propone un conjunto de categorías complejas para comprender y ampliar el abordaje de la organización alimentaria y el establecimiento de hipótesis explicativas en el seno de cada cultura.

Referències bibliogràfiques

- ARNOTT, R. M. (ed.) (1975) *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. L'Haia: Mouton.
- CARRASCO, S. (1992) *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*. Bellaterra: SPUAB.
- DRAPER, H. H. (1983) «La dieta de los aborígenes esquimales bajo una perspectiva moderna», dins *Cultura y Ecología en las Sociedades Primitivas*. Barcelona: Mitre.
- FARB, P.; ARMELAGOS, G. (1986) *Anthropologie des coutumes alimentaires*. París: Denoël.
- FENTON, A.; OWEN, T. M. (eds.) (1981) *Food in perspective*. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research. Edinburgh: John Donald Publishers.
- FITZGERALD, T. K. (ed.) (1977) *Nutrition and Anthropology in Action*. Amsterdam: Van Gorcum.
- FISCHLER, C. (1990) *L'omnivore. Le goût, la cuisine et les corps*. París: Éditions Odile Jacob.
- GOODY, J. (1980) *Cuisine, cuisines et classes*. París: Centre George Pompidou.
- HARRIS, M. (1985) *Good to eat. Riddles of food and culture*. Londres: Allen and Unwin.
- HARRIS, M.; ROSS, E. (eds.) (1987) *Food and Evolution. Towards a theory of human food habits*. Temple University Press.
- MARSHALL, L. (1961) «Sharing, Talking and Giving. The relief of social tensions among Kung Bushmen», *Africa*, núm. 31.
- RAPPAPORT, R. (1984) *Cerdos para los antepasados*. Madrid: Siglo XXI.
- TANNAHILL, R. (1973) *Food in History*. Nova York: Stein Day.
- VARGAS, L. A. (1990) «Old and new transitions and nutrition in Mexico», dins *Disease in Populations in Transition: Anthropological and Epidemiological Perspectives*, Nova York: Bergin and Garvey.

Sílvia Carrasco i Pons és professora Titular d'Antropologia Social a la Universitat Autònoma de Barcelona. Ha introduït a l'Estat espanyol l'estudi sociocultural de l'alimentació i l'organització alimentària i ha treballat en l'estudi del comportament alimentari en infants i des del punt de vista del gènere en la transició cap a una societat urbana. Actualment es dedica a temes vinculats a l'enculturació i la transmissió de la cultura —dels quals la cultura alimentària n'és un camp empíric privilegiat—, des d'un interès per comparar els diferents àmbits i graus de formalització de propi procés de transmissió.