

2.-RECENSIÓN DEL LIBRO: (ALIMENTACIÓN BEROAMERICANA. SÍMBOLOS Y SIGNIFICADOS), DE VARIOS AUTORES (Y COMPILADO POR MANUEL GUTIÉRREZ ESTÉVEZ), MÉXICO, FUNDACIÓN XAVIER SALAS- INSTITUTO INDIGENISTA INTERAMERICANO, TRUJILLO (ESPAÑA), 1986.

Miguel Ángel Rodríguez Lorenzo.

Departamento de Historia Universal.

Escuela de Historia.

Facultad de Humanidades y Educación.

Universidad de los Andes- Mérida-Venezuela.

Compuesto por nueve artículos (Miguel León Portilla: "El maíz: nuestro sustento, su realidad divina y humana en Mesoamérica", pp.17-42; Stanley Brandes: "La comida ceremonial en Tzintzuntzau", pp. 43-60; Manuel Gutiérrez Estévez -también presentador de la obra, pp. 9-15-: "La oración en la comida yucateca", pp. 61-87; Juan M. Ossio: "Aspectos simbólicos de las comidas andinas", pp. 89-110; Edmundo Magaña: "El cuerpo y la cocina en la mitología wayana, tarino y kaliña", pp. 111-144; Fernando Giobellina Brumana: "La comida de santo en el candomblé", pp. 145-157; Roberto da Matta: "Notas sobre el simbolismo de la comida en Brasil", pp. 159-174; Igor de Garine: "Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad", pp. 175-157 y la reseña: "El estudio de la alimentación a través de **América indígena**" de Julián López y Rosario Vera Prá), este libro, que apenas recientemente arribó a esta ciudad, en viajeras manos amigas, y por ello y dado su interés, hacemos de él esta recensión tardía; el mismo recoge varias de las ponencias presentadas en el seminario "Naturaleza y Cultura: Antropología de la Alimentación en América Latina", llevado

a cabo en Segovia del 14 al 19 de Julio de 1986, con el patrocinio de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo.

En consecuencia, el espíritu del seminario: romper con la tendencia usual de los estudios antropológicos sobre la alimentación, como lo es el enfoque ecologista (adaptación al medio natural), "funcionalista-nutricionista" (necesidad biológica de alimentarse de los individuos) y estadístico (ciclos de productividad), por nuevos y diferentes temas de interés; se hace expreso en los trabajos recogidos en esta obra. En efecto, los autores abordan el significado simbólico del proceso alimentario entre los indígenas latinoamericanos, buscando revelar los contenidos culturales que él contiene; puesto que cada sociedad no se limita a recurrir a lo que la naturaleza le provee, sino que escoge, como tampoco lo mejor que puede comer, sino lo que elige comer. Esto porque alimentarse no es un mero acto biológico, sino preñado de valores e historia, que hacen de él un reflejo pleno de la esencia cultural del ser humano; por ello el antropólogo, al estudiar la alimentación, debe ocuparse de lo que la sociedad come, cómo lo come, del valor que le asigna a lo que come y al empleo metafórico que le da a la comida y a los alimentos. Esto es: el antropólogo debe entenderse con las dimensiones simbólicas que encierra la alimentación, pues ella guarda relación con la concepción del cuerpo, las interacciones sociales, el sistema de valores, las creencias y la teleología de una sociedad y cultura determinadas, en cuanto a la oposición naturaleza-cultura.

Así, desde la mitología misma se revela que los hombres "en estado de naturaleza" comen crudo, mientras que "en estado de cultura" comen materias sólidas cocinadas (con lo cual establecen vínculos de alianza con la divinidad y la naturaleza) y que los espíritus, careciendo de orificios, se alimentan de olores.

Igualmente el estudio de la alimentación encuentra que, en la relación de ésta con los seres humanos, las oposiciones adentro-fuera y arriba-abajo, relativas a la comunidad y sus tierras de cultivo, se hacen manifiestas en la vinculación de las frutas con la carne del cuerpo humano, de los tubérculos con los huesos, del maíz con los dientes y en la oposición maíz-papa en las comunidades indígenas suramericanas.

De igual manera es importante la bendición ritual de los alimentos, porque ella los transforma de don recibido a don ofrecido y cambia la situación de dependencia a la de alianza; dado que el ritual introduce en la comida el sistema de creencias que, así, se reproducen en ella.

El interés de este libro, por lo señalado, a nuestro modo de ver, no radica apenas en la perspectiva teórica y metodológica que abre para los estudios antropológicos; sino también para los históricos (o tal vez, con más precisión teórica, para los etnohistóricos, puesto que el horizonte develado provee de información cultural no-escrita, en el sentido de no constituir "documentos tradicionales" a los que apela el método histórico), pues significa la posibilidad de señalar intercambios socio-históricos no precisados en las fuentes escritas. Tal sería el caso, se nos ocurre elementalmente, en nuestro presente venezolano, de la ya usual combinación de dos alimentos provenientes de dos tradiciones culinarias distintas: caraotas con espaguetis (recogiendo, suponemos, la adecuación de la inmigración italiana en Venezuela), o la arepa de maíz rellena con carne en forma de hamburguesa, a la que suelen denominar "musiua"...