


Los inicios de la Antropología de la alimentación en España (1950-1975)¹



Pedro Tomé Martín

Instituto de Lengua, Literatura y Antropología, CSIC  

Lourdes Moro Gutiérrez

Departamento de Psicología Social y Antropología, Universidad de Salamanca  

Muriel Lamarque

Sheffield Hallam University  

<https://dx.doi.org/10.5209/rao.100125>

Recibido: 11 de febrero de 2025 • Aceptado: 18 de julio de 2025

Resumen: Si bien resulta difícil hablar de antropología de la alimentación hasta entrados los años 80 del pasado siglo XX, algunas de las etnografías realizadas en España entre 1950 y 1975 plantearon reflexiones sobre los usos y prácticas alimentarias que pueden contribuir a comprender mejor algunas de las actuales investigaciones en ese campo. Este artículo se centra, justamente, en algunas de esas etnografías que la investigación antropológica sobre la alimentación debiera tener presente. No se trata tanto de un ejercicio erudito sino más bien de mostrar cómo investigaciones realizadas hace décadas introdujeron algunos conceptos y cuestiones que, analizados con metodologías diferentes, mantienen su relevancia. A tal efecto, tras unas referencias contextuales, este texto se centra en las contribuciones realizadas por José María Arguedas, Susan Tax Freeman, Ramón Valdés y Renate Lellep quienes, desde posiciones diferentes, pero con convergencias, prestaron una especial atención en sus etnografías a las cuestiones relativas a la alimentación. **Palabras clave:** Antropología de la alimentación; historia de la antropología; rituales de comensalidad; hambre.

[ENG] The beginnings of Food Anthropology in Spain (1950-1975)

Abstract: Although it is difficult to speak of anthropology of food until the 1980s, some of the ethnographies carried out in Spain between 1950 and 1975 raised reflections on food uses and practices that can contribute to a better understanding of some of the current research in this field. This article focuses on some ethnographies that, because of their contributions, could be considered as forerunners for current Food Anthropology in Spain. It is not so much a scholarly exercise but an attempt to show how research carried out decades ago introduced some concepts and questions which, analysed with different methodologies, maintain their relevance. To this end, after some contextual references, this text focuses on the contributions made by José María Arguedas, Susan Tax Freeman, Ramón Valdés and Renate Lellep who, from different but convergent positions, payed special attention to questions related to food that arise in their ethnographies. **Keywords:** Anthropology of food; History of anthropology; Rituals of commensality; Hunger.

Sumario: 1. Introducción; 2. La ausencia de una comida siempre presente; 3. José María Arguedas; 4. Susan Tax Freeman; 5. Ramón Valdés del Toro; 6. Renate Lellep Fernandez; 7. A modo de conclusión; 8. Bibliografía citada.

Cómo citar: Tomé-Martín, P., Moro-Gutiérrez, L. y Lamarque, M. (2026). Los inicios de la Antropología de la alimentación en España (1950-1975). *Revista de Antropología Social* 35(1), 45-55. <https://dx.doi.org/10.5209/rao.100125>

¹ Los autores han recibido apoyo financiero para la investigación, autoría y/o publicación de este artículo. Esta publicación se enmarca dentro del Proyecto de Investigación Coordinado "Las redes alimentarias sostenibles como cadenas de valores para la transición agroecológica y alimentaria. Implicaciones para las políticas públicas territoriales. (ALISOS)" (PID2020-112980GB-C21 y PID2020-112980GB-C22; 2021-2025), financiado por el Plan de Investigación Científica, Técnica y de Innovación de España: MCIN-AEI. Los autores declaran que la investigación se llevó a cabo en ausencia de cualquier relación comercial o financiera que pudiera interpretarse como un posible conflicto de intereses.

1. Introducción

Las exploraciones realizadas durante el último cuarto del siglo XX en torno a la antropología de la alimentación en España, entendidas en el sentido expuesto, entre otros, por Contreras y Gracia (2005: 12)², sentaron las bases del notorio crecimiento que ha tenido en las dos últimas décadas (Medina, 2004). A pesar de que los comportamientos alimentarios fueron objeto de preocupación recurrente desde comienzos del siglo XX en numerosos estudios sobre “la vida tradicional”, como lo atestigua, por ejemplo, el *Manual de folklore: La vida popular tradicional* de Luis de Hoyos Sáinz y Nieves de Hoyos Sancho (1947), hasta llegar a esas investigaciones de los años ochenta y, principalmente, noventa, el camino no fue sencillo. En buena medida, esta dificultad vino acrecentada por la parquedad de estudios etnográficos que abordan los temas relativos a la alimentación durante los años 50, 60 y comienzos de los 70. Fueron años en que “Spain becomes an object of study by foreign anthropologist, specially British and Americans” y, más allá de Caro Baroja y algunos relevantes hitos de la producción nativa, se realizó una “Anthropology in Spain without Spanish anthropologists” (Aguilar, Melis y Feixa, 1997: 171). Mientras estos se vieron obligados a desarrollar su carrera académica en el exilio, una pléyade de antropólogos y antropólogas, principalmente doctorandos norteamericanos, pero también ingleses, descubrieron en España un lugar propicio para desarrollar el trabajo de campo que les conduciría a su titulación. Imbuídos de la dominante tradición funcional-estructuralista sus “estudios de comunidad” plantearon unas etnografías que se llenaron de discusiones acerca de los “valores” y su relación con la cotidianeidad. Pero, a la vez, obviaron cuestiones como las prácticas alimentarias, en el sentido otorgado por Mintz y Du Bois (2002) al concepto de “foodways”, y su relación con tales valores. Algo que, de algún modo, compartirían la mayoría de las y los antropólogos españoles que, aunque con intereses más amplios, comenzaban a realizar sus tesis doctorales en ese momento o estaban formándose en otros contextos disciplinares debido a la ausencia de institucionalización de la antropología social y cultural en la universidad española. Aun así, aunque ausente la reflexión sobre la relación entre el estatus individual y social de la comida y la diferenciación entre comida “buena para pensar” y “buena para comer” que, según López, Mariano y Medina (2016: 329), origina la antropología de la alimentación, es posible descubrir en algunas de estas etnografías algunas aportaciones que la favorecerán.

Si bien iniciamos estas páginas con unas impresionistas referencias contextuales de carácter amplio, pretendemos destacar algunos aspectos de la

obra de José María Arguedas, Susan Tax Freeman, Ramón Valdés del Toro y Renate Lellep. Los cuatro, desde diferentes perspectivas, intuyeron tempranamente, que “la cocina intersecciona con importantes temas académicos como los estudios ambientales, la economía, la política, la filosofía, la religión, el parentesco y la organización social, la biología de la población y la nutrición, y el gusto y la estética. Es probable que proporcione la fuente más rica de símbolos y metáforas en la expresión cultural” (Freeman, 2006:100).

En un breve artículo publicado en 1962, “Social Values and Health in Spain: Some preliminary considerations”, Michael Kenny mencionaba la existencia de creencias que comportaban prácticas destinadas a restablecer equilibrios sociales o fisiológicos como el uso “in the antepartum antojos o “cravings” and in the postpartum diets of food which are not only nourishing but also socially desirable; in the lustratory water or fire rites, and in the ubiquitous faith in purgatives blatantly advertised by large neon signs in the towns” (Kenny, 1962: 281). En todo caso, añadía, tales “conductas preferidas” debían vincularse con la forma en que ciertos valores socioculturales se concretaban en la “medicina popular”. Dichos valores, con expresiones diferentes en los medios urbanos y rural y entre hombres y mujeres, podían ser entendidos como “a series of conceptions form which a preferred type of conduct is evolved and imposed by the social system; which can be abstracted by analysis but which may not be consciously recognized or verbalized by every member of the society” (Kenny, 1962: 280).

Tras la estela de esta definición, gran parte de las etnografías realizadas en España en los años siguientes harían de la discusión acerca de los valores su eje fundamental. De hecho, la conocida *The People of the Sierra* está construida, según afirmaba Pitt Rivers en el prefacio a su segunda edición en castellano, en torno al concepto de valor (1994: 33). No obstante, si Kenny planteaba que, además de su definición, podría recurrirse a otras como la de Kluckhohn, “where the perduring element in time is added” (Kenny, 1962: 280)³, Pitt Rivers expresamente se apartaba de esa posibilidad, considerando que los valores no son “puramente éticos, sino, en primer lugar, cognitivos. Son conceptos, cuyo contenido ético es parte integral de ellos y llega a ser manifiesto sólo atendiendo al contexto, aportación de la etnografía, y no son, como en la obra Clyde Kluckhohn, una estructura moral abstraída de normas expresadas verbalmente” (Pitt Rivers, 1994: 34). Por lo mismo, proseguía, los valores están conectados con “el concepto de ‘estructura social’ en cuanto relación entre actividades más que entre individuos o grupos” ya que, al hablar de ellos, “el énfasis está más en las acciones que en los actores” (Pitt Rivers, 1994: 34). En última instancia, dirá Pitt-Rivers, esa estructura social estaría más compuesta de “relaciones cambiantes que dependen del contexto” (1994: 359) que de

² La actual antropología de la alimentación sería “un campo de estudio fructífero que se ocupa del estudio de las prácticas y representaciones alimentarias de los grupos sociales desde una perspectiva comparativa y holista, poniendo atención en los factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interaccionan entre sí y que hay que considerar en cada momento.” (Contreras y Gracia, 2005: 12)

³ Kluckhohn intentó operacionalizar una definición de “valor” que lo diferenciara de conceptos como “motivación”, “impulso”, “necesidad”, etc., así como de los múltiples significados que posee en el lenguaje ordinario o en otras áreas de conocimiento. Aunque matizará cada término incluido en la definición, para Kluckhohn “a value is a conception, explicit or implicit, distinctive of an individual or characteristic of a group, of the desirable which influences the selection form available modes, means, and ends of action.” (Kluckhohn, 1951:395)

grupos de personas definidas por un estatus, lo que permitiría a cualquier sistema de valores expresarse a través de múltiples comportamientos cotidianos.

Si bien el énfasis en los valores como “acciones” hubiera posibilitado análisis de prácticas y comportamientos, como los alimentarios, su percepción como “sistema” sujeto a variaciones por cambios contextuales llevaría a la mayoría de las etnografías a centrarse en la discusión sobre la interrelación entre tales valores y la resistencia a los cambios y mecanismos cooperativos. Por ejemplo, Aceves (2015: 123 y ss.), plantearía que el supuesto individualismo campesino que, en su opinión, respondía solamente a prejuicios, debía vincularse con la buena vida o la tranquilidad ligadas a actitudes como “no meterse en líos” evitando comportamientos problemáticos dentro de un sistema de valores conformado por honor y vergüenza, buena vida, familia, tranquilidad, individualismo, religión y educación. Un conjunto de elementos tan imbricados entre sí, que cualquier variación en uno de ellos afectaría indefectiblemente a todos los demás

Más allá de cuál fuera el foco en el que legítimamente se colocaba la investigación en función de los intereses de quien desarrollaba la etnografía, resulta notoria, con algunas excepciones, la ausencia del análisis de las prácticas alimentarias. Ello aun cuando desde época bien temprana los mismos autores dedicaran parte de sus trabajos en otros contextos a la alimentación. Recuérdense, al respecto, a título de ejemplo, el texto de Pitt-Rivers (1977) sobre el bacalao seco en Francia incluido en *The Anthropologists' Cookbook*, el libro clásico de Jessica Kuper (1977), los de Susan Tax Freeman (1977) sobre “El cerdo español en conserva: la olla y el jamón” en la misma obra o, años más tarde, sobre los platos españoles (Freeman, 2005). Las razones para la omisión de los comportamientos que tenían que ver con la alimentación pudieron ser de muy distinta índole. Quizás porque la búsqueda nostálgica de un rural “primitivo feliz”, tan cara a cierta sociología rural norteamericana, no podía anclarse a una materialidad caracterizada por la pobreza y la austeridad. O porque los interlocutores no expusieron abiertamente las relaciones entre valores y alimentación, aunque ello no fuera óbice para que dicha conexión existiera pues, como en aquellas fechas planteaba Moreno (1972: 296), “la no exteriorización abierta de un sistema de valores no significa su inexistencia.” En algunos casos, quizás prefirieron omitir algunos comportamientos antes que poner en peligro a los vecinos ante “el silencio de un miedo bien fundado a los que tenían el control” (Aceves, 2011: 71)⁴ O, tal vez, por razones meramente teórico-metodológicas pues, como sugería Arnhold (1981: 9), quien realizaba su trabajo de campo en esa época, los “métodos idealistas de análisis mediante sistemas de valores tienden a magnificar

la ideología desproporcionadamente, hasta hacerla más importante de lo que es en realidad”, sin considerar que los valores “sólo representan los síntomas, más que las causas.”

2. La ausencia de una comida siempre presente

Por unas u otras razones, las alusiones a la alimentación en la mayoría de las etnografías de estos años se hizo de manera anecdótica, circunstancial o indirecta. Un ejemplo de las mismas aparece en la temprana aportación de Dennison Nash, quien realizara trabajo de campo en Barcelona durante ocho meses a comienzos de la década de los sesenta. Nash, dirigiéndose a los escasos 350 norteamericanos que vivían entonces en la ciudad, les advertía que para “sobrevivir” en un entorno tan diferente y desconocido, debían tener en cuenta algunas costumbres locales relacionadas con la alimentación que, por lo demás, revelaban que los barceloneses no tenían una clara “concepción del tiempo”:

This was his interpretation of their seemingly cavalier attitude toward appointments, schedules, and the rapid, methodical accomplishments of projects. (...) How should one organize daily projects when they were found to be interrupted by a three-hour lunch period or (...) how should one organize his work around the three-hour lunch period and contain one's appetite until the host dinner hour of ten in the evening? (Nash, 1967: 160)

Llama la atención, en todo caso, que a pesar de que “la memoria de los años del hambre de la posguerra española ha organizado ideologías y prácticas alimentarias en generaciones posteriores, incluso entre aquellos que no experimentaron las estrecheces de aquel tiempo” (Mariano, 2023: 28), la mayoría de las y los antropólogos que hicieron trabajo de campo en España durante esa época del franquismo obviaron con excesiva frecuencia sus efectos limitándose a pequeñas pinceladas. Así, en un contexto muy diferente al de Nash, Aceves (2015: 126) indicaba que, en el pueblo segoviano en que vivía, “la enfermedad constituye un lugar común en las sociedades campesinas debido a lo frecuente que resultan en ellas la malnutrición y la falta de cuidados médicos.” James W. Fernandez, quien andando el tiempo se ocuparía *in extenso* de la evolución de algunos quesos asturianos,⁵ también mencionaría de pasada la presencia de la malnutrición en el

⁴ “No conozco a ningún colega que tuviera la más mínima cosa positiva para decir del Caudillo. Pero, cualesquiera que fuesen los intercambios privados de opiniones lejos de España, no decíamos nada. (...) El ruido político más alto que yo oí durante estos periodos de residencia en investigación fue el del silencio más absoluto. Un silencio con referencia a Franco. Un silencio respecto a la Iglesia y sus maquinaciones. (...) ¿Fue una negligencia de nuestro deber? No lo sé. ¿Tenía yo miedo para mí mismo? No. ¿Tenía miedo para las personas que yo conocía y quería? Sí.” (Aceves, 2011: 70-71)

⁵ “En 1972-73 nos trasladamos a Cangas de Onís. (...) y en los últimos años, con Renate [Lellep], estamos dedicados al estudio de la evolución de un gran producto de Onís y Cangas de Onís: el queso Gamonedo, el queso del Cornión, del macizo occidental de los Picos de Europa (como el Cabrales es el queso azul del macizo central, Los Urrieles). Hay una diversidad de intereses invertidos en este queso y el desafío es, cómo no, organizarlos de manera que este queso y sus familias productoras prosperen en el futuro y no se vayan a pique. De todos modos, como el queso Gamonedo está producido por familias queseras y no por una gran compañía o corporación, como el queso Roquefort, y como hay importantes diferencias entre las familias, el problema que tiene el Consejo Regulador del Queso Gamonedo es cómo organizar y producir uniformidad de producto entre esta diversidad.” (Fernandez, 2016: 24-25)

contexto de cambios metonímicos en las burlas *ad hominem* de los campesinos. Estas chanzas incluían referencias a la animalidad del interlocutor o a defectos físicos derivados de la pobre alimentación y mostraban la existencia de un *continuum* temporal que, desarrollado en un *continuum* gastro-intestinal, permitía pasar de una debilidad a otra. Por ejemplo, los comentarios despreciativos que unos varones hicieron a unas jóvenes de otro pueblo por ser “anchas de cadera” sirvieron a estas, por una parte, para ponderar las virtudes de la “excelente morcilla y de la abundancia de la cosecha recogida” en su localidad. Por otra, para criticar a los burladores, señalándoles que el papo (el bocio), tan abundante en el pueblo del que venían, era directa “consecuencia de su mala nutrición al proveerse con el alimento (cáscara de castaña) dado ordinariamente a los cerdos” (Fernandez, 1976: 149).

De modo diferente Pitt-Rivers también mencionó la relación entre la alimentación del hogar y la comida de los cerdos: “se les alimenta con sobras de la casa, pastan la hierba del borde de las carreteras, de los caminos, o se les deja en las tierras y se les echa cada tarde un puñado de maíz” (Pitt Rivers, 1994: 71). Y, aunque los cerdos comen “sobras de la casa”, no conocemos qué sobra y debemos conformarnos con saber que “todas las familias, incluso las de señoritos, comen puchero” (1994: 92). De hecho, en un contexto geográfico alejado de la Andalucía en que estuvo Pitt-Rivers, como era la ribera del Duero, “tener un cerdo era otro símbolo de estatus, no sólo porque demostraba que uno tenía carne para comer, sino también porque indicaba suficientes sobras para alimentar al animal” (Arnhold, 1981: 36).

Muy alejado de la búsqueda anglosajona de un campesino exótico y feliz, Enrique Luque, antropólogo granadino abordó el problema con más detenimiento al centrarse en la organización familiar y analizar la diferencia de roles y espacios de hombres y mujeres. Así, señalaba que

pocas veces acude el marido a la casa, salvo para almorzar y cenar. E incluso ni en esto último podría apreciarse fácilmente la unidad del grupo familiar. Antes, entre ‘los pobres’, la escasez de alimentos imponía la comida en común; un solo plato, no muy variado, constituía la dieta normal en las dos comidas durante casi todos los días del año, y el cabeza de familia debía a disgusto abandonar en esas horas a sus amigos y consumir los alimentos que sólo preparados para varias personas resultan aparentemente suficientes: una olla con muy escasa, si alguna, carne y abundancia, en cambio de patatas para todos los miembros de la familia (Luque, 1974: 110).

Frente a esta escasez, Luque planteaba cómo los hábitos de los estratos socioeconómicos más favorecidos eran muy diferentes, ya que, por ejemplo, además de constatarse una mayor variedad en la alimentación, el marido podía llegar a cenar cuando quisiera, aunque el resto de la familia lo hubiera hecho ya. Si a esto sumamos que la actividad laboral impedía a obreros de la construcción y labradores pequeños o medianos acudir a casa a comer, “que todos los miembros de la familia se reúnan a las horas de las comidas es, ciertamente, un hecho que abarca a

pocas familias en Jaral; algo que sólo se da hoy entre familias que por sus ingresos, bien de la agricultura o de la ganadería, o de ambas cosas, pueden en la actualidad mantenerse un estrato socio-económico superior al del resto de sus convecinos” (Luque, 1974: 110-111). Que estas familias lo hicieran, concluye, era más bien un intento no necesariamente consciente de asimilar sus comportamientos a los “modos de vida urbanos” y, mostrarse, por tanto, alejados de la ruralidad de sus convecinos más pobres.

Una de las pocas veces, según Luque, en que las familias se reunían para comer era con ocasión de las matanzas de cerdos en diciembre, momento en que “se pone a prueba la amistad entre varias familias, al tiempo que se desarrolla un singular torneo de reciprocidad en el que, quiérase o no, casi todo el mundo tiene que verse envuelto” (Luque, 1974: 111). También Stanley Brandes, como años antes hiciera Susan Tax Freeman, analizó minuciosamente lo que acontecía durante los varios días que duraba la “matanza” concebida como un gran acto social en el que “todos colaboran a la hora de preparar el animal y curar su carne” concluyéndolo con “grandes banquetes” (Brandes, 2017:94). No serían estas las únicas comidas comunitarias festivas que observó. A las mismas habría que sumar las que tienen los jóvenes que “comen también juntos los hornazos de Pascua y Pentecostés en las eras” (Brandes, 2017: 100), o asan juntos las castañas en la “calvota” del día de Todos los Santos. Ese “compartir alimentos”, que también tenía lugar el primero de enero, en carnaval —donde recibían donaciones de comida y dinero de sus vecinos— o el primero de mayo, explicaría, según Brandes (2017: 102), que “los quintos se sienten emocionalmente unidos” durante toda su vida. A fin de cuentas, citando al clásico W. Robertson Smith, señalaba Susan Tax Freeman (1970: 92), “those who sit at meat together are united for all social effects.” En cualquier caso, los varones no eran particularmente hábiles para cuidar su alimentación cuando la juventud había quedado atrás. De hecho, planteaba Brandes su inutilidad para asuntos como el autocuidado y su total dependencia respecto de su mujer (o su madre) en lo relativo a la comida: son ellas quienes se la proporcionan ya que “el deber principal de la esposa es el de tener su casa limpia y ordenada y el de proporcionar alimento y tener bien vestida a su familia” (2017: 88).

Por otra parte, las transformaciones que estaban teniendo lugar en los estertores del franquismo propiciaban también continuidades y rupturas en todo lo relativo a la alimentación. Así lo constató Susan Tax Freeman afirmando que, aunque algunas familias todavía sacrificaban a sus propios animales, estaba apareciendo una mayor dependencia del sistema de mercado para el cordero fresco, algo particularmente relevante en una aldea en la que “the slaughter of a lamb makes available more meat than any nuclear-family household can consume before spoilage, and the nuclear-family household is the largest communal unit in daily village life” (Freeman, 1970: 43). Estos cambios, además, afectaron a la forma en que se conservaba la carne para todo el año, colgando las partes del animal, lo que, salvo en el caso de la carne de cerdo, “everyone else in town declares it a custom best buried” (1970: 43).

También la etnografía de Brandes mostró cómo los procesos migratorios estaban mudando algunas prácticas alimentarias. Por una parte, se generó un continuado intercambio de productos entre el pueblo y Madrid, destino mayoritario de los migrantes. Así, el taxi que unía ambas localidades, “del pueblo lleva productos agrícolas, carnes y dulces caseros allí elaborados, y de Madrid al pueblo lleva productos enlatados, ropa y dulces industriales” (Brandes, 2017: 95). Pero, por otra, las familias que se marcharon seguían confiando más en la carne del pueblo que en la de las carnicerías capitalinas. Por tal motivo, aunque mayoritariamente abandonaron la costumbre de comprar un cerdo para cebarlo, optaron bien por costear parte de la matanza, bien por adquirir uno ya criado para hacerla o bien por limitarse a comprar partes del mismo en alguna carnicería del pueblo. Como señalaba uno de los informantes de Anthony Arnhold (1981: 36), “este mundo ha cambiado completamente porque ahora todos van a comprar su pan y su carne, y no sacrifican uno o dos cerdos para el consumo familiar (...) actualmente, la mayor parte de la carne se compra y muy pocas familias siguen criando pollos y conejos”, lo que ponía de manifiesto cómo los hábitos alimentarios cambiaban, según Arnhold (1981: 124) a la par que mejoraba el nivel de vida.

En todo caso, como quiera que, más allá de estas menciones u otras semejantes que pudiéramos aducir, el análisis de los hábitos alimentarios no estuvo entre los focos de esas primeras etnografías, nos interesa detenernos en aquellos casos en que esto no fue así. Para tal objeto, nos centraremos en cuatro autores presentados cronológicamente que de un modo expreso abordaron la cuestión de la alimentación.

3. José María Arguedas

Si bien *Las comunidades de España y del Perú*, la obra resultante de la tesis doctoral que José María Arguedas presentó en la Universidad Nacional Mayor San Marcos, no sería publicada hasta 1968, el trabajo de campo que la posibilitó fue realizado en el poniente zamorano durante un semestre de 1958. Un momento, decía Arguedas, en que las tradicionales estructuras económicas comunales estaban siendo sustituidas por una economía moderna basada en la acumulación y prosperidad individuales (Arguedas, 1987: 31-32).

Habiendo estudiado la obra de Joaquín Costa y conocido lo que hasta esa fecha había publicado Julio Caro Baroja, Arguedas se embarcó en la realización de un trabajo comparativo entre culturas españolas y peruanas antes de que George Foster publicara sus trabajos sobre la herencia española en América. Además, la temprana fecha de su estada le habría impedido leer las obras de Pitt-Rivers o Kenny, por lo que su etnografía no va a discutir con las de ellos u otros autores contemporáneos. Es más, frente a estos, su punto de partida es que los valores deben contemplarse como efectos de conflictos históricos y no como elementos funcionales de una específica ruralidad. Entendidos los valores morales como consecuencia, y no causa, de la organización social podrían cuestionarse algunos axiomas como el del supuesto igualitarismo campesino

y, a la vez, entender que ciertos comportamientos no tenían tanto que ver con una determinada moralidad sino con los intereses de los “labradores ricos” (Arguedas, 1987: 275). Desde esa perspectiva, el individualismo campesino, que las explicaciones más presentistas consideraban como la principal rémora para el desarrollo, más que esencial “puede aparecer como consecuencia de un mismo conflicto de intereses entre ricos y pobres, poniendo fin, aunque no definitivamente, a las conductas de cooperación existentes. Demuestra, pues, una vez más, que el individualismo no es tanto una actitud mental como una estrategia más o menos circunstancial, o una respuesta, provocada por el sistema social global” (Contreras, 1987: 19). En suma, los valores no tendrían tanto que ver con una cosmovisión rígida e inmutable como con una estrategia para mantenerse en comunidades que “se debaten así entre la tradición que creó vínculos cooperativos entre los vecinos y la presión externa que trata de desintegrar las bases de tales vínculos para convertirlos en sociedades en que los hombres se enfrenten cada vez más agudamente unos a otros, mediante una carrera competitiva para acumular bienes materiales” (Arguedas, 1987: 316-317).

Estas razones le llevarán a considerar que la vida campesina castellana no puede entenderse al margen de lo acontecido en décadas precedentes o de acontecimientos alejados en tiempo y espacio como la Primera Guerra Mundial. De hecho, plantea, ésta habría tenido efectos directos sobre la cotidianeidad sayaguesa porque alteró significativamente el precio del ganado y, además, propició que comenzara a sembrarse trigo, en lugar de avena y centeno. Pero, a la vez, campesinos acostumbrados al trueque se habituaron al uso de la moneda y, como corolario del mismo, a la extensión de las diferencias sociales, incluyendo la masiva sustitución de las propiedades comunales por propiedades privadas de la tierra. Es decir, los valores dominantes en todos los ámbitos de la vida, incluyendo, por supuesto, aquellos que sustentaban la selección, preparación, consumo y significado de los alimentos se vieron alterados por sucesos muy alejados que modificaron las producciones agropecuarias y alteraron las condiciones de vida.

Para conocerlas, Arguedas dedicará un pequeño epígrafe de su monografía a “alimentación y consumo” (Arguedas, 1987: 101-2) que inicia aludiendo a la aspiración autosuficiente de los labradores: “El sayagués no compra sino azúcar, sal y vino, porque no lo puede sembrar”, es un dicho muy popular.” Por cierto, que el dicho no debía ser muy antiguo porque sus informantes le refieren que la adquisición del azúcar no se había generalizado hasta los años 30 cuando se popularizó el consumo de café.

Según Arguedas, la alimentación sayaguesa resultaba muy pobre: “‘Sopa y patatas’, el plato sayagués considerado como típico y, con la sopa de ajos, es la dieta que consume todos los días el labrador. Para preparar las sopas y patatas se miga el pan y se le mezcla con papa cocida. Se le adereza con un poco de tocino o aceite y polvo de pimienta. El tocino es otro de los alimentos verdaderamente cotidianos. Los niños llevan a la escuela un pan con tocino para la hora del recreo.” La escasez que parecía regir la vida del agricultor sayagués se extendía a su

alimentación: “los pobres suelen cambiar el jamón que guardan, como una verdadera mercancía, con tocino (...) casi todos los labradores tienen hornos para hacer el pan en sus casas; aun los muy pobres. Los pobres y muy pobres cambian harina de trigo con centeno y amasan y hornean el pan en sus casas o cambian el pan ya hecho con centeno”. Por otra parte, esa escasez fruto de los acontecimientos históricos — “el café actual está hecho de achicoria o de garbanzo; el auténtico desapareció desde el tiempo de la guerra civil” — tampoco podía entenderse al margen de su contexto: “hay acaparadores de huevos y, en Bermillo, también de jamón. La proporción que regía el cambio era el siguiente: dos y medio kilos de tocino por uno de jamón”.

Además de estos alimentos, la dieta sayaguesa se completaba con otros consumidos con menor periodicidad o cantidad debido a su exigua producción. Así, telegráficamente, señala Arguedas que “las menestras se consumen con mucha medida, porque se siembra poco. Las más abundantes son la alubia y el garbanzo. Las verduras son un alimento de verano que se sirve con cierta generosidad a los que trillan y siegan. El arroz no figura en la dieta. El fideo sí, de vez en cuando.” Pero si estos productos eran escasos, otros, como la carne, no se consumían a pesar de tenerlos delante de los ojos: “el labrador bermillano rara vez come gallina y huevos; estos productos están destinados de manera tan igualmente rígida como entre los campesinos andinos, para la venta. Tampoco se consume carne. Se come gallina o carne de res únicamente cuando la peste amenaza a las aves de corral o cuando alguna res muere por accidente o enfermedad” (Arguedas, 1987: 101).

4. Susan Tax Freeman

Susan Tax Freeman posiblemente haya sido quien más atención puso durante el tiempo a que estas páginas se refieren a las prácticas alimentarias. Lo hizo ya desde su inicial trabajo de campo en la localidad soriana a la que llamaría Valdemora donde llegó en 1963 después de conocer a varios de sus vecinos el año anterior durante una breve estancia en la cercana Medinaceli. Habiendo estudiado la parca etnografía dedicada a la Península Ibérica hasta la fecha y, en particular, de la obra de Joaquín Costa, permanecería en dicha localidad todo ese año, volviendo posteriormente en el verano de 1966 y en el invierno del año siguiente. Posteriormente, con la intención de comparar las diferencias en las dinámicas de la vida comunitaria en dos comunidades con patrones de asentamiento y contextos ambientales muy diferentes, y tras varios meses trabajando en archivos de Santander, desarrollaría entre octubre de 1968 y diciembre de 1969 un nuevo trabajo de campo en Vega de Pas del que saldría *The Pasiegos. Spaniards in no Man's Land* (1979).

Para explicar cómo operaba la tradición igualitaria en Valdemora, Susan Tax realizó en *Neighbors. The social Contract in a Castilian Hamlet* un análisis de los rituales de comensalidad que tenían lugar en ciertas ceremonias y su papel de fortalecimiento de la organización corporativa de la aldea a través de tradiciones de ayuda mutua. Una de las más significativas era la redistribución de la carne que “so that all families received manageable amounts of fresh

meat. Such redistribution was often effected through the auctions which occurred in the context of handling certain items of común business”⁶ (Freeman, 1970: 43). Teniendo en cuenta la periodicidad de las festividades que incluían repartos de carne, según Freeman, se podría decir que “the común de vecinos functioned as a meat-sharing society in the course of performing some of its other business” (Freeman, 1970: 45). De hecho, el calendario anual estaba marcado con varias comidas de toda la vecindad o de grupos de edad. Así ocurría en el banquete de San Antonio o el que reunía a los vecinos para cenar el día de cendera, tras haber reparado las propiedades comunales y en el que cada vecino lleva de casa una ración fija de comida (huevos y cerdo salado) que cocinaban juntos. Igualmente, con la comida de gachas de mozos y mozas el primero de noviembre, luego de que ellas elaboren un dulce especial de miel, etc.

Aunque también constataba Freeman (1970: 56) la desaparición de la “Caridad de San Roque” en la que los mayordomos repartían pan y queso a los presentes en la fiesta, debido a que “became quite expensive”. Los cambios también estaban afectando a la fiesta patronal, San Isidro, pues algunos de los elementos tradicionales en relación con la comida estaban en proceso de reorganización. Así, en lugar de contribuir los vecinos con harina, como se habían hecho antes, los donantes aportaban como regalo al santo un bizcocho ya elaborado, mientras que la mujer del mayordomo se limitaba a contribuir con los que estaban decorados. Esto liberaba a su familia de una excesiva carga de trabajo, mientras que el resto de las familias podía encargar al panadero un lote de los mismos (Freeman, 1970: 108).

En cualquier caso, el ciclo ritual completo de Valdemora solamente podía entenderse con referencia a la ecología de la aldea, la organización económica y política, y las actitudes dominantes hacia las diferentes actividades de la vida diaria (Freeman, 1968: 34) debido a que “shows a marked association of ritual events with collective activities in the común —that is, activities in which común members interact across household lines” (Freeman, 1970: 90). Es más, añadía Freeman, pareciera que las reuniones en torno al trabajo servían como excusa para las comidas colectivas y viceversa” (Freeman, 1970: 95). De hecho, la noción de fiesta no se asociaba necesariamente con la religiosidad, ya que también se vinculaba a la esquila, la matanza del cerdo o a ciertas reuniones familiares⁷.

Por otra parte, el tipo de intercambio de alimentos y los partícipes en los mismos, junto a otros elementos, permitía diferenciar entre fiestas corrientes (por ejemplo, 18 de julio, 25 de julio, 12 de octubre, 8 de diciembre) y fiestas del pueblo. Mientras en las primeras las familias comían en sus casas invitando a sus allegados, en las fiestas del pueblo la comida

⁶ La palabra “carne” se refería únicamente a corderos o carneros, siendo las demás denominadas con el nombre del animal de procedencia: “cow, bull, calf, pig, goat, etc. and, except for pork, rabbit, and domesticated fowl, are all luxury items available only through the market.” (Freeman, 1970: 43)

⁷ No obstante, “gatherings of kin or community which do not involve food sharing are not called fiestas at all (funerals dominate this category).” (Freeman, 1970: 90)

especial tenía lugar en espacios públicos y se compartía con personas de diferentes familias. Es decir, “on pueblo fiestas, members of the común households eat prescribed foods together in prescribed places, and outsiders—including resident outsiders—are excluded from the proceedings” (Freeman, 1970: 92). Comprobando cómo compartir carne se limitaba a las reuniones del grupo familiar en los límites de una casa o a las reuniones del común sin extraños — “and these events may be classified as real meals” —, mientras que el reparto de alimentos que no implicaba ni carne ni comidas a gran escala ocurría en contextos donde los celebrantes centraban su atención en los límites entre su propio grupo y otros (Freeman, 1970: 110), Freeman realizó una pormenorizada clasificación de las fiestas en función de los alimentos que se consumían y de los límites entre grupos que se descubrían a partir del valor simbólico de dichas comidas. Todo ello, enmarcado en un calendario en el que, más allá de lo religioso, el periodo festivo más relevante se situaba en torno a la cosecha y las dos fiestas principales marcaban puntos de transición tanto en el ciclo ceremonial anual como en el económico.

5. Ramón Valdés del Toro

Con una trayectoria muy diferente a la de la mayoría de los hasta ahora nombrados y, tras formarse con Hermann Baumann en la cátedra del Instituto de Etnología y Estudios Africanos de Múnich, Ramón Valdés del Toro llegó a Tapia de Casariego, en el occidente asturiano, en 1959. Profesor de instituto en dicha localidad y, posteriormente, profesor de Antropología y Etnología en la Universidad de Oviedo entre 1965 y 1972, su sistemático trabajo de campo en Tapia de Casariego se desarrolló entre 1959 y 1967. De acuerdo con la etnografía de la época Valdés se centraría “en el sentido integrado de los rasgos culturales, cerrando convencionalmente el contexto ambiental en el que ocurrían, no tanto porque pensasen que estas sociedades carecían de contactos con el exterior, cuanto porque se fijaban en el hecho de que las estructuras internas determinaban esos contactos” (García, 2004: 10). Con ello, desde una posición que pretendía describir los procesos sociales desde una supuesta neutralidad semejante a la atribuida a las ciencias naturales, Valdés quiso “conseguir una visión acabada de un proceso social bastante objetivo, mecánicamente compuesto e integrado, del que él mismo, a pesar de trabajar en la comunidad, debía mantenerse alejado” (García, 2004: 9).

Tras analizar las condiciones materiales de sus habitantes, su punto de partida fue la constatación de que si “la producción es para el consumo propio. La inversa es igualmente verdadera: el consumo es de la producción propia” (Valdés, 1976: 336). Pero, a esas constricciones ambientales en la adquisición de alimentos, deberían añadirse, según Valdés, la existencia de unos “obstáculos subjetivos” (Valdés, 1976: 336) que condicionaban la dieta. Los mismos tendrían que ver con la noción y actitud ante el dinero, del que hacían un “manejo peculiar”, y los alimentos. Si bien se reconocía que, aunque la comunidad estuviera alejada de los mecanismos de mercado, “la casería tapiiega está inserta en una economía monetaria”, esta no entraría en contradicción con el

“modo doméstico de producción” (Valdés, 1976: 338) pues sus habitantes mantenían una renuencia “extremada” a comprar alimentos: “cuando el pan, las patatas y las fabes que son los tres componentes básicos de la comida cotidiana, empiezan a escasear, no se compran: se come menos, simplemente” (Valdés, 1976: 336).

Por otra parte, resultaba llamativa la actitud durante la comida: “comen en silencio, despaciosamente, como con recogimiento”. De hecho, Valdés asimila este comportamiento al religioso: “es la comida más parecida a una comunión que yo haya visto, o mejor, entrevisto, pues mi llegada cada vez deshacía el encanto. Es el reencuentro del hombre con lo que sus manos han puesto en la tierra por él preparada, han abonado, limpiado, recogido; el acto final de un proceso a medias natural y a medias humano” (Valdés, 1976: 340). Una actitud, en suma, que llevaba a establecer una categorización diferente entre aquellos alimentos producidos por la propia mano y los que podían ser adquiridos “sobre un mostrador por algún dinero.”

La diferenciación entre lo propio y lo ajeno se trasladaría también al paladar por cuanto los comensales mostraban expresa “extrañeza” y desconfianza sobre cómo cocinar aquello que no había sido criado por ellos: “‘lo que se cría aquí es lo mejor, lo mejor de todo’, ‘aquí todo es natural’; los que vienen de fuera, ‘vaya usted a saber qué son’, serán ‘cualquier cosa’, ‘se les nota la química’” (Valdés, 1976: 340). Ello, consignaba Valdés, aunque en Tapia hicieran amplio uso de los abonos químicos. Estas consideraciones incluían, igualmente, una específica valoración del trabajo agrícola: “trabajo, lo que se dice trabajo, no hay para el tapiego más que el de la tierra.” (Valdés, 1976: 340) El resto de las ocupaciones no serían tal. Por tal motivo, “comprar los alimentos que se tenían que haber producido o es por un «caso de desgracia» o es una desgracia, «una vergüenza, como si no hubiera usted trabajado»” (Valdés, 1976: 341). Estas ideas, a la vez, se transponían a otros ámbitos de la producción como podrían ser la incorporación de nuevas semillas. No tanto porque se ignoraran sus posibles ventajas como porque en esa época “los campesinos no se podían permitir el lujo de correr con los riesgos de asumirlas: las prácticas tradicionales son inferiores, pero más seguras” (García, 2004: 11). En suma, la estacionalidad y la restricción del consumo a la producción propia influían directamente en una dieta compuesta por “pan, leche, patatas, fabes, verduras, huevos, manteca de cerdo: esos son todos los ingredientes de la ración cotidiana. Leche y pan para el desayuno; en la comida, caldo o pote (ambos nombres se le dan) con patatas, fabes, *rabizas* (la rama del nabo) o *cimones* (grellos, el tallo del nabo antes de la floración) y *unto* (manteca de cerdo rancia); para cena patatas otra vez, fritas o hervidas con *cachelos*, y huevos fritos; siempre leche y pan como postre” (Valdés, 1976: 341-2).

En todo caso, esta dieta incluía otras restricciones y, a la vez, algunas compensaciones. De un lado, como en los casos anteriores, la carne, bien fuera de vacuno, cerdo, conejo o ave de corral, se destinaba a la venta. De otro, una parte de la producción de alimentos se apartaba para las fiestas comunitarias donde “comemos lo que nunca se come”. En estos casos, además, se compraban alimentos inusuales

como arroz, garbanzos, carne de ternera, pescado, o dulces o galletas sin cuestionar el dispendio porque era, en definitiva, un “alarde de generosidad” (Valdés, 1976: 342). Con ello, afirmaba Valdés, los tapiegos obtenían “los medios materiales de existencia de la propia sociedad. No mediante la producción de un excedente, sino a través de una ordenación del consumo” (Valdés, 1976: 343). En este sentido, las comidas festivas, al equilibrar el sustento anual, se convertían en instrumentos indispensables para la subsistencia. Es decir, los rituales de comensalidad no constituían un derroche ostentoso sino un mecanismo de “satisfacción social de las necesidades de la desnuda subsistencia individual (Valdés, 1976: 343) porque, más allá, del refuerzo de la vecindad, “esa comida, además, alimenta”. Es decir, si, por una parte, la comunidad “no podría prescindir de esa comensalidad sin destruirse”, por otra, “los individuos que las componen, no podrían prescindir de esos alimentos sin perecer” (Valdés, 1976: 343).

Ramón Valdés no negaba los valores sociales inherentes a la vecindad que surgían de la ordenación social del consumo de alimentos, marcada por “los hábitos alimentarios culturalmente, socialmente, inculcados”, sino que añadía a estos los ligados a la propia subsistencia. Que los refuerzos alimentarios tuvieran lugar en fechas establecidas, fijadas socialmente, debería vincularse con los plazos marcados por el hambre: “por debajo del calendario social de la fiesta veo trasparecer el calendario ecológico del hambre. La época de más trabajo y de dieta más baja, la de mayor déficit energético, esa es la de la fiesta y su mesa común y cargada” (Valdés, 1976: 344). Por otra parte, al convertir una parte del gasto privado en consumo social, “la ordenación consigue en el plano del consumo lo mismo que logra la cooperación en el del trabajo: aminorar, corregir las acusadas diferencias que entre las caserías se dan” (Valdés, 1976: 344).

Un sistema que, en última instancia, con la incorporación o matización de algunos conceptos, como el cambio de “insuficiencia de la unidad doméstica” por el de “insolidaridad del modo de producción doméstica”, supondría, según Joan Prat (2012: 4; 2021: 82), la trasposición de los principios de la *Stone Age of Economics* de Sahlins a Tapia de Casariego.

6. Renate Lellep Fernandez

Casi al mismo tiempo en que Ramón Valdés del Toro concluía su trabajo de campo en Asturias, lo iniciaba Renate Lellep Fernandez en otra comarca de la misma región. Aunque *A Simple Matter of Salt: an Ethnography of Nutritional Deficiency in Spain*, “el primer trabajo de Antropología de la alimentación realizado en España que, con una clara vocación interdisciplinar, refleja el estrecho vínculo existente entre cultura y alimentación, entre antropología y nutrición” (Gracia, 1997: 27), fue publicado en 1990, la etnografía se inició en 1965 y se prolongó hasta los años 80. Tras llegar a Oviedo, luego de su trabajo de campo en Sudáfrica, James Fernandez y Renate Lellep buscaron una localidad en la que fuera notoria la interrelación entre “vida agropastoril” y minería. Si bien durante diez años (1965-1975) investigaron en varias localidades el desafío organizacional que esa “situación mixta” generaba, “el enfoque principal de

Renate fue el problema de la salud del pueblo, especialmente el de la alta presencia del bocio en la parroquia, que dio como resultado su libro de 1990 sobre el bocio en las cuencas mineras y el Alto Aller, *A Simple Matter of Salt*” (Fernandez, 2016: 24).

Con esta obra, fruto de su tesis doctoral (Lellep, 1986) defendida en la Universidad de Rutgers con el título de *Ethnography of Nutritional Deficiency in a Spanish Mountain Village: Analysis of Public Health's Delay in Preventing Iodine Deficiency Disorders (IDD)*, Lellep intentó demostrar cómo el bocio que se padecía en el valle estudiado era básicamente de origen ambiental y no tenía, por tanto, que ver ni con cuestiones genéticas, ni con la ignorancia o el fatalismo de los campesinos. De hecho, las numerosas explicaciones que lo atribuían al “subdesarrollo” de estos chocaban con la realidad de una Asturias minera y altamente industrializada. Por tal motivo, Lellep prefirió centrarse en los obstáculos que habían impedido la generalización de una profilaxis con sal yodada hasta 1984, a pesar de que sus efectos preventivos del bocio se conocían desde hacía varias décadas. En ese sentido, su punto de partida era que, más allá de la (auto)percepción histórica de un pueblo sistemáticamente abandonado por las administraciones, la deficiencia del yodo, “al igual que otros tipos de enfermedades carenciales, pueden tratarse de manera efectiva solo si primero se puede ver que existe en relación con un conjunto de contextos que son históricos, sociales y políticos” (Lellep, 1990: 39).

Ello no le impidió atender a los procesos históricos ya que se podía constatar un dualismo dietético prolongado durante centurias había dejado su poso en la alimentación del siglo XX. Tal dualismo se habría originado con la popularización en Asturias del maíz llegado de América, que desplazó a variedades del trigo más nutritivas. Ello tuvo consecuencias inmediatas. Por una parte, hasta el siglo XIX se generalizó la costumbre de que, aunque los propietarios de la tierra cobraban la renta en escanda (un tipo de trigo), inducían a los arrendatarios a sembrar maíz: “the dualization meant wheat and leavened bread for the rich, corn for the poor” (Lellep, 1990: 55). Por otra, como consecuencia, de consumir solo el maíz sin levadura en forma de gachas o “borona”, una especie de pan pesado, los más pobres no accedían a la niacina, elemento dietético esencial abundante en el trigo y escaso en el maíz. Es decir, mientras los ricos, al igual que trabajadores industriales y mineros, accedían al trigo, la dieta en el medio rural, basada en el maíz, debía compensarse con la ingesta de productos animales si se quería mantener a raya la pelagra. La llegada de dinero en efectivo a más población, permitió que progresivamente se pudiera adquirir pan (de trigo), de forma tal que “Borona's a loss that was both symbolically and nutritionally significant, led the disappearance of the pellagra” (Lellep, 1990: 60). Es decir, según Lellep, el acceso de los asturianos al pan común se convirtió en símbolo primario de civilización, aunque no fuera por sus consecuencias nutricionales.

Coincidiendo con la primera guerra mundial, la caída de precios del ganado junto con las dificultades para emigrar al Nuevo Mundo, hicieron que los aldeanos tuvieran que convertir las praderas, aunque sombreadas y empinadas, en huertos en los que sembrar patatas o maíz, lo que volvió a introducir

cambios locales en los suplementos dietéticos. Si la república no solventó estas cuestiones, en parte por la represión del levantamiento del 34, la autarquía que siguió a la guerra civil supuso escasez y hambre. Las aldeanas de la montaña tuvieron que recurrir al estraperlo reanudando la deslocalización de su propio suministro de alimentos iniciada décadas antes. En este contexto, con los alimentos controlados a través de las cartillas de racionamiento, “shortages were such that a dark «official bread» was put out, presumably intended to stave off caloric and nutritional deficiencies, whose ingredients included bran and grain of an inferior quality imported from Argentina”. Sin embargo, tanto la población rural como la urbana sostenía que “this official bread contained *serrín*, sawdust” (Lellep, 1990: 62). De hecho, el pan negro, como símbolo de la España de postguerra (Conde y Mariano, 2019), prosigue Lellep, era tan despreciado que “dark bread of any kind in Spain was generally considered unfit for human consumption” (Lellep, 1990: 63).

Esta percepción muestra la necesidad de incorporar los condicionantes históricos en la formación de jerarquías de estimación de los alimentos en las “etnografías nutricionales”, como la que hace Lellep, para entender cómo operan algunos valores en relación con la alimentación. Así, aunque el análisis de la relación entre la tenencia de la tierra y la dieta que realizó desde una “perspectiva materialista” mostraba la relevancia de la desigualdad en la dieta, el sistema de valores de sus interlocutores negaba tal posibilidad: “if somebody's got to be situated in the bottom of the regional hierarchy, it's more comfortable not sitting alone. All of us Escobinos are equally there together” (Lellep, 1990: 123). Es decir, a la vez que mostraba el peso emocional y cultural del estigma, la defensa de un cierto igualitarismo negaba que el bocio pudiera afectar más a los pobres o ser un reflejo de desigualdades.

Por otra parte, Lellep, comparando las políticas públicas realizadas en época franquista y en los primeros años de la democracia, mostró cómo las discusiones médicas y los usos de estereotipos regionales habían contribuido a forjar una suerte de “etnicidad” estereotipada en la que elevado bocio regional, así como el “cretinismo”, eran presentados como inevitable resultado de una endogamia que propiciaba numerosos defectos hereditarios (Lellep, 1990: 191). Sin embargo, las prolijas genealogías de las familias que Lellep realizó mostraban nítidamente cómo la causa de la proliferación de la enfermedad había que buscarla en los contextos sociales, culturales y políticos. Unos contextos que muestran cómo los ricos podían compensar la falta de yodo comprando alimentos producidos fuera del valle, mientras que los más pobres tenían que conformarse con comer nabos, berzas o, como indicaba la canción mencionada analizada por James Fernandez, castañas o sus cáscaras. En definitiva, fue la relación entre el acceso a las tierras de cultivo y la pobreza la que orientó la dieta y, consecuentemente, la carencia de yodo y el alto índice de bocio. Al final, todo era una cuestión de sal.

7. A modo de conclusión

Algunas de las etnografías realizadas en España durante los últimos años del franquismo, la mayoría de ellas por profesionales no nativos, ofrecieron aspectos parciales de los usos y costumbres relacionadas con la alimentación que hoy englobamos dentro de la noción de prácticas alimentarias. Que los resultados de estos trabajos de campo fueran expuestos, las más de las veces, en obras de juventud de quienes años más tarde, y con carreras ya consolidadas, se convirtieron en referentes de la disciplina y, sobre todo, que estas referencias a lo alimentario se subordinaran habitualmente a otros intereses más generales, ha hecho que algunas puedan haber pasado desapercibidas.

Ciertamente, en un contexto de globalización que, en lo referente a lo alimentario, incluye tanto procesos de homogeneización como de resistencia a la misma, en el que la re-tradicionalización y la retroinnovación se confunden y la gastronomía se desarrolla al mismo tiempo que la gastro-anomía (Fischler, 2010), los “estudios de comunidad” y las metodologías funcional-estructuralistas asociadas han quedado periclitados. Sin embargo, como muestran los trabajos de Arguedas y Valdés en castellano y de Freeman, y Lellep en inglés, los resultados de las etnografías que produjeron siguen arrojando luz sobre algunos problemas teóricos que se plantean quienes investigan hoy día en antropología de la alimentación. En sus trabajos de campo realizados casi en los mismos años—Arguedas lo inició en 1958, Valdés en 1959, Freeman en 1962 y Lellep en 1965—abordaron cuestiones como la relación entre la comensalidad ritual y la distribución de alimentación en tiempos de escasez mostrando que la alimentación es, además de una necesidad biológica, algo profundamente cultural, social y simbólico que se ve afectado por estructuras sociales, sistemas de valores y relaciones de poder. Mucho antes Igor de Garine y otros autores considerados iniciadores de la actual antropología de la alimentación, trabajos como los aquí referidos, que muestran las vinculaciones entre condiciones ecológicas y el tipo específico de dieta de una comunidad concreta, ponen de manifiesto cómo la etnografía puede revelar cómo operan determinados criterios de selección, producción, distribución y consumo de ciertos alimentos en contextos socioculturales particulares. Unos contextos, en las obras aquí aludidas, caracterizados por la progresiva eliminación de elementos relacionados con la comunalidad y el cambio en los usos relativos a la adquisición de alimentos a la par que acontecía la sustitución de modelos económicos y políticos. En suma, este breve recorrido por lo que estas antropólogas y antropólogos plantearon hace algunas décadas, además de información sobre los marcos de creación y evolución de la etnografía contemporánea realizada en España, ofrece reflexiones que pueden resultar de utilidad para la actual antropología social y cultural, en general, y para la dedicada a la alimentación, en particular.

8. Bibliografía citada

Aceves, Joseph (2011). “Reflexiones de un pionero”, en Díaz, Luis, Óscar Fernández y Pedro Tomé (Coords.). *Lugares, tiempos, memorias. La antro-*

- pología ibérica en el siglo XXI*. León: Universidad de León-FAAEE, 65-73.
- (2015). *El Pinar: factores sociales relacionados con el desarrollo rural en un pueblo español*. Madrid: CSIC.
- Aguilar, Encarnación, Ana Melis y Carles Feixa (1997). "Anthropology in Spain: Past and Present". *Journal of Mediterranean Studies*, 7-2: 169-179.
- Arguedas, José María (1987). *Las comunidades de España y del Perú*. Madrid: ICI-MAPA.
- Arnhold, Anthony (1981). *Conditions of Existence in a Castilian Village: An ethnography in historical and National Context*. Tesis doctoral. Winnipeg: University of Manitoba.
- Brandes, Stanley (2017). *Migración, parentesco y comunidad. Tradición y cambio social en un pueblo castellano*. Madrid: CSIC.
- Conde, David y Lorenzo Mariano (2019). *Cuando el pan era negro. Recetas de los años del hambre en Extremadura*. SEPAD-Junta de Extremadura.
- Contreras, Jesús (1987). "El lugar de José María Arguedas en la etnología de España y de los Andes", en Arguedas, José María. *Las comunidades de España y del Perú*. Madrid: ICI-MAPA, 17-25.
- Contreras, Jesús y Mabel Gracia (2005). *Alimentación y cultura*. Barcelona: Ariel.
- Fernandez, James W. (1976). "La poesía en acción: siendo desplazado por diversiones, por burlas y por la muerte en el país asturiano", en Lisón Tolosana, Carmelo (Ed.). *Temas de antropología española*. Madrid: Akal, 131-157.
- (2016). "Una vida entre vidas. Diversidad y realidad en la etnografía de Asturias", en Fernandez, James W., María Cátedra y José Luis García. *Los inicios de la antropología en Asturias. Tres testimonios autobiográficos*. Gijón: Muséu del Pueblu d'Asturies, 15-43.
- Fischler, Claude (2010). "Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. *Gazeta de Antropología*, 26 (1), 09. Disponible en: <http://hdl.handle.net/10481/6789>
- Freeman, Susan Tax (1968). "Religious Aspects of the Social Organization of a Castilian Village". *American Anthropologist* Vol. 70-1: 34-49. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/670155>
- (1970). *Neighbors: The Social Contract in a Castilian Hamlet*. Chicago: University Press.
- (1977). "The Spanish Pig Preserved: The Olla and the Ham", en Jessica Kuper (Ed.). *The Anthropologists' CookBook*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 29-36.
- (1979). *The Pasiegos. Spaniards in no Man's Land*. Chicago: University of Chicago Press.
- (2005). "Cocina española: platos españoles vestidos de viaje", en Honorio Velasco (Coord.) *La antropología como pasión y como práctica: ensayos "in honorem" Julian Pitt-Rivers*. Madrid: CSIC, 95-104.
- (2006). "Culturing Food". *Gastronomica* 6- 4: 99-107. <https://doi.org/10.1525/gfc.2006.6.4.99>
- García, José Luis (2004). "Presentación", en Valdés del Toro, Ramón y Elisabeth Lorenzi Fernández, *¿Bótoche unha mao? La evolución de las relaciones de reciprocidad campesinas en Tapia de Casariego (Asturias) (1960-2000)*. Dos estudios. Gijón: Fundación Municipal de Cultura, Educación y Universidad Popular. Ayuntamiento de Gijón, 7-13.
- Gracia, Mabel (1997). *La transformación de la cultura alimentaria. Cambios y permanencias en un contexto urbano. (Barcelona, 1960-1990)*. Madrid: Ministerio de Educación y Cultura.
- Hoyos Sáinz, Luis y Nieves de Hoyos Sancho (1947). *Manual de folklore: La vida popular tradicional*. Madrid: Revista de Occidente.
- Kenny, Michael (1962). "Social Values and Health in Spain: Some preliminary considerations". *Human Organization*, 21-4: 280-285.
- Kluckhohn, Clyde (1951). "Values and Value Orientation in the Theory of Action: An Exploration in Definition and Classification", en Parsons, Talcott y Edward Shils (Eds.) *Toward A General Theory of Action*. Nueva York: Harper & Row, 388-433.
- Lellep Fernandez, Renate (1986). *Ethnography of nutritional deficiency in a Spanish mountain village: analysis of public health's delay in preventing iodine deficiency disorders (IDD)*. Thesis Ph. D. Rutgers University.
- (1990). *A simple matter of Salt. An Ethnography of nutritional deficiency in Spain*. Berkeley: University of California Press.
- López García, Julián, Lorenzo Mariano Juárez y F. Xavier Medina (2016). "Usos y significados contemporáneos de la comida desde la antropología de la alimentación en América Latina y España". *Disparidades. Revista de Antropología*, 71(2): 327-370. <https://doi.org/10.3989/rdtp.2016.02.001>
- Luque, Enrique (1974). *Estudio Antropológico de un pueblo del Sur*. Madrid: Tecnos.
- Mariano Juárez, Lorenzo (2023). "Memoria hecha cultura. La persistencia de los años del hambre en las prácticas alimentarias españolas", en Conde-Caballero, David, Borja Rivero Jiménez y Lorenzo Mariano Juárez (Eds.) *Vidas sin pan. El hambre en la memoria de la posguerra española*. Granada: Comares, 27-40.
- Medina, F. Xavier (2004). "La antropología de la alimentación en España", en *Anuario 2003 del Centro de Estudios Superiores de México y Centroamérica*. Tuxtla Gutiérrez, Chis.: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, 199-212. Disponible en: <http://repositorio.cesmecha.mx/handle/11595/348>.
- Mintz, Sidney W. y Christine M. Du Bois (2002). "The Anthropology of Food and Eating". *Annual Review of Anthropology*, 31:99-119. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/4132873>
- Moreno, Isidoro (1972). *Propiedad, clases sociales y hermandades en la Baja Andalucía: la estructura social de un pueblo del Aljarafe*. Madrid: Siglo XXI.
- Nash, Denison (1967). "The Fate of Americans in a Spanish Setting: A Study in Adaptation". *Human Organization*, 26-3: 157-163. Disponible en: <https://www.jstor.org/stable/44127767>
- Pitt Rivers, Julian (1977). "Le Stockfish", en Jessica Kuper (Ed.). *The Anthropologists' CookBook*. Londres: Routledge & Kegan Paul, 11-14.
- (1994). *Un pueblo de la Sierra: Grazalema*. Madrid: Alianza Editorial.
- Prat, Joan (2012). "A Ramón Valdés, In memoriam". *Perifèria. Revista d'investigació i Formació en*

Antropología, 17(1): 1-7. <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.359>

- (2021). “Miradas profundas sobre Asturias (De Tapia de Casariego a la Cuenca Hullera, atravesando el país vaqueiro para llegar al reino de los troyes).” En Tomé, Pedro, María Valdés y Consuelo Álvarez (Eds.) *Símbolos en la ciudad. Símbolos de la ciudad. Ensayos en homenaje a María Catedra*. Valencia: Tirant Humanidades.
- Valdés del Toro, Ramón (1976). “Ecología y trabajo, fiestas y dieta en un concejo del occidente Astur”, en Lisón Tolosana, Carmelo (Ed.). *Temas de antropología española*. Madrid: Akal, 263-345.