



Los alimentos como señas de identidad

Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de La Rioja

■ IÑIGO JÁUREGUI EZQUIBELA. Antropólogo

La alimentación humana, los artículos de procedencia animal o vegetal que desde antiguo hemos elegido para satisfacer parte de nuestras necesidades fisiológicas, las preparaciones a las que los hemos sometido para hacerlos más apetecibles o mejor asimilables y, en general, todas las circunstancias que rodean a este fenómeno, pueden ser consideradas como un "símbolo natural" (Mary Douglas) e incluso como un signo, "algo que representa algo diferente" en palabras de Umberto Eco. Identificar a los alimentos de esta forma significa que nuestra especie les ha dotado de un carácter que va más allá de los componentes orgánicos que los constituyen y de una dimensión que rebasa el ámbito de lo material.

El hombre es el único ser capaz de reconocer y de hallar en los productos alimenticios, una condición y unos valores diferentes a los estrictamente apetitivos que les otorgan las demás criaturas. Se

come para algo más que para sobrevivir, no en vano todo cuanto ingerimos ha sido domesticado, readaptado, hibridado, sometido a todo tipo de manipulaciones físico-químicas para mejorar su textura, condimentado y combinado para incrementar su palatabilidad y es deglutido tras un ceremonioso ritual en el que intervienen más artefactos y más regulaciones.

Quién habla de comida también alude, implícitamente, a la cultura y a la sociedad en la que ésta se produce y se consume. Cualquiera de los alimentos destinados al consumo humano acaban por dotarse de significados socio-culturales, económicos, históricos, idiosincráticos o comunicativos que poco tienen que ver con su naturaleza original.

Prueba de ello es que en muchas ocasiones la entrega de alimentos, la invitación a degustarlos, el hecho de compartir mesa es algo más que una transacción y se convierte en un vehículo ópti-

mo para transmitir mensajes de contento, solidaridad, amistad y afecto.

También es posible caracterizar tópicamente a una nación o a una región y a sus pobladores por las viandas que eligen, cocinan e ingieren. A nivel internacional los norteamericanos son identificados con la "junk food" o comida basura, los japoneses con el "sushi", los chinos con el arroz, los italianos con la "pasta" y la "pizza", los centroeuropeos con las salchichas y la manteca, los húngaros con el "gulasch", los franceses con la "haute cuisine" (negando de paso esta condición a las demás coquinarías), los portugueses con el "bacalhao dorada" y, por último, los españoles, con el ajo y la paella.

Lo anterior tiene también su reflejo a nivel intra-estatal cuando la imagen de los andaluces se sobrepone a la del gazpacho y al "pescaíto frito", la de los levantinos al arroz en sus distintas condimentaciones, la de los extremeños al

“cuchifrito”, la de los castellanos a los asados de cordero y cochinillo, la de los vascos al bacalao al “pil-pil”, la de los gallegos a la del marisco o la de los propios riojanos a la de las patatas a “la riojana”, las chuletillas al sarmiento y los pimientos asados.

Todas estas nociones que vinculan origen geográfico y cultura gastronómica, carácter psico-social y nutrientes, aún admitiendo su naturaleza reduccionista, no sólo permiten representarse a las demás comunidades humanas, distinguiendo las ajenas de la propia, sino que dotan a esta última de un buen número de rasgos diacríticos que le otorgan singularidad y exclusividad frente a todas ellas. En este proceso, el alimento adquiere la doble función de revitalizar o, llegado el caso, construir los lazos sociales establecidos en el seno de un grupo humano y, simultáneamente, demarcar el territorio real o imaginario que éste ocupa frente a sus vecinos.

Los ejemplos que pueden citarse en este sentido son muy numerosos, baste con señalar un caso relativamente cercano: la práctica de ingerir insectos es completamente desconocida dentro de la gastronomía ibérica y a muchos les puede parecer repugnante sin embargo, en Colombia y en México se pueden degustar hormigas “culonas” y gusanos del maguey, y por si esto no fuera bastante, ambos productos han alcanzado una cotización y un prestigio semejante al que nosotros otorgamos a las angulas del Cantábrico.

Las fronteras a las que acabamos de referirnos no son ni han sido rígidas, la mayor prueba de mestizaje cultural que podemos encontrar en nuestros días consiste en abrir la puerta de una despena o en leer la carta de un restaurante y en indagar la procedencia geográfica de los productos e ingredientes que ambas contienen. Estos límites pueden ser franqueadas en ambas direcciones cuando la oportunidad y la necesidad se convierten en virtud o cuando se elabora un ritual que posibilite la comunicación entre personas pertenecientes a cón-



gos alimenticios diferentes. Los requisitos exigidos suelen reducirse a observar las maneras de mesa de los anfitriones sin asombrarse por nada de lo que veamos dentro o fuera del plato, a satisfacer las expectativas de los anfitriones dando cuenta del menú y a agradecer la hospitalidad brindada.

En este mismo sentido, los ingredientes y procedimientos que se siguen para elaborar los productos que ingerimos, aún siendo muy importantes para discriminar a los integrantes de la misma costumbre culinaria de quienes no pertenecen a ella, no son los únicos criterios desde los que establecer identidades distintivas. Existen otras muchas prácticas a partir de las que las sociedades humanas se oponen y distinguen entre sí en base a significados y significantes alimenticios. Entre ellos caben citarse:

–La naturaleza de los alimentos consumidos: vegetales, lácteos, carnes, pescados.

–El tratamiento culinario a que se someten antes, durante y después de su factura: crudo, vaporizado, cocido, asado, frito, escaldado.

–El menaje y utilillaje utilizado en el proceso: hornos de tierra y hojas, de barro, de ladrillo refractario, hogueras abiertas, espetones, cubiertos, manos desnudas.

–Los responsables de su provisión, elaboración, distribución y consunción: agricultores, pastores, cocineros profesionales, amateurs, sirvientes, empresas de catering.

–La condición de los participantes y las relaciones socio-políticas existentes entre ellos: hombres, mujeres, asalariados, burgueses, jerarquización, igualdad, clientelismo.

–El papel atribuido a los sexos a lo largo de las diferentes etapas del proceso: hombres cazadores, mujeres recolectoras, cocineros de ocasión y de prestigio, cocineras domésticas y de diario.

–La actitud y los comportamientos: seriedad, contento, solidaridad, concentración, solemnidad.

–El espacio dedicado a cocinar, a consumir y el reservado a cada uno de los “actores”: cocina, comedor, restaurante, al aire libre, en pie, en cuclillas, en círculo.

–La disponibilidad de ingredientes, la secuencia de platos y la distribución temporal de comidas: lácteos matutinos, carnes diurnas y pescados nocturnos.

–Los periodos de ayuno: dietas de adelgazamiento, Cuaresma, Ramadán.

–Las motivaciones extra-fisiológicas, los sentimientos asociados y la ideología subyacente: vegetarianismo, crudivorismo, polución, pureza, repugnancia.

–Los preámbulos y el epílogo: invitaciones, aperitivos, brindis, postres.

En las líneas que siguen se va a abordar en exclusiva uno de los aspectos anteriores, el referido a los protagonistas humanos y a las circunstancias en las que se reúnen para dar cuenta de una comida, lo que habitualmente se conoce con el nombre de “comensalidad”. Aunque la materialización de este fenómeno aparenta una gran simplicidad, las implicaciones que entraña y las interpretaciones que de él se han hecho son tan numerosas que resulta imposible agotarla en las pocas páginas de que consta este artículo. Por ese motivo es conveniente acotar la cuestión remitiéndola al enfoque restrictivo de las Ciencias Sociales, al escenario geográficamente limitado de la C. A. de La Rioja y a los tiempos festivos durante los que se intensifican y suceden este tipo de conductas.

En el curso de la exposición no sólo se va a proceder a caracterizar lo que de dis-

tintivo tienen estas prácticas sino que además se propone una etiología y un rudimento tipológico a partir del cual poder clasificar los actos de comensalidad en diversas categorías conceptuales.

DEFINICIONES Y ANTECEDENTES INTERPRETATIVOS

Si bien los términos "comensalidad" y "comensalismo" poseen una acepción originalmente biológica relacionada con la "asociación mutua entre individuos de dos o más especies en interés de la obtención de nutrientes, alojamiento, apoyo ..." (Enciclopedia Britannica), esto no ha constituido un obstáculo para que la Sociología y la Antropología Social hayan adoptado estas expresiones dotándolas de una nueva significación bastante alejada de la original. Según estas disciplinas, comensalidad vendría a significar el acto de consumir y compartir alimentos en presencia y acompañados por nuestros semejantes. La comensalidad, entendida de esta forma, se aleja sustancialmente de su sentido biológico original para adquirir nuevas connotaciones de carácter gastronómico, festivo, religioso, histórico, identitario o social, y la comida consumida se reviste de una envoltura cultural, de un sentido que trasciende la mera satisfacción fisiológica de un instinto natural experimentado por todos los seres vivos.

Una de las menciones literarias más antiguas se la debemos al filósofo Aristóteles cuando en los libros II y VII de la "Política" alude a la popularidad de que gozan las "comidas en común" entre sus contemporáneos laconios, cretenses e italos. La información que arroja sobre los orígenes, la etiología y las consecuencias de estas prácticas no permite otorgarles ningún significado si bien el autor insiste reiteradamente en su antigüedad y en la utilidad que poseen para los pueblos que las conservan:

"Respecto a las comidas en común, todos están de acuerdo en que es útil para las ciudades bien organizadas... Deben participar de ellas todos los ciudadanos..." (Política VII, 10).



El primer veredicto de un experto hay que atribuirlo al antropólogo británico J. G. Frazer quien en un arranque de monomanía hace intervenir a la magia para justificar la vigencia y el sentido de esta costumbre. Su argumento señala que quienes comparten mesa y mantel se ven obligados a contraer un compromiso previo: no agredirse, esto es, no envenenarse en el transcurso del festín porque ello supondría el aniquilamiento mutuo:

"Porque es evidente que cualquiera que intente dañar a un hombre por arte mágica, rehusará participar en su comida, pues si lo hiciera, dados los principios de la magia simpática, sufrirá igualmente que su enemigo. Esta es la idea que conduce en la sociedad primitiva a santificar el lazo que se adquiere por comer juntos (...) Cada uno garantiza al otro que no proyecta maldad contra él..." (La rama dorada, FCE, Madrid, 1981, p. 244)

Este razonamiento, con ser bastante atractivo para quienes siguen defendiendo el valor de algunas nociones antropológicas obsoletas tales como la de "pensamiento primitivo", no es del todo satisfactorio por varias razones: de un lado, es incapaz de explicar la vigencia de los actos de comensalidad entre familiares o viejos conocidos, y en una sociedad desarrollada como la nuestra, en la que los rituales mágicos hace tiempo que perdieron todo crédito; de otro, parte de un supuesto incontestable que afecta a la naturaleza de los seres humanos y a la de las interacciones entre ellos. Este

prejuicio, arraigado desde antiguo, sostiene que los sentimientos que el hombre alberga espontáneamente hacia sus semejantes son de carácter agresivo, inamistosos, e incluso, homicidas. En tales circunstancias, el alimento consumido ritualmente serviría inmediatamente para rubricar un compromiso-contrato obligando a todos los comensales a respetar las vidas de quienes se sienten a su lado y, más tarde, por la reiteración de esta costumbre, la garantía se extendería "sine die" hasta dar origen a comunidades rudimentarias. En otras palabras, para hallar los orígenes y la fundación de la sociedad política habría que remontarse al momento en que unos hombres invitaron a otros a compartir un festín. Nuevamente quedan sin aclarar los motivos por los cuales se ha perpetuado este hábito, una vez establecida la convivencia más o menos en paz.

W. Robertson Smith y E. Durkheim son más prosaicos a la hora de investigar esta conducta y varias de sus tesis a este respecto se aceptan de manera generalizada en la actualidad.

Aunque el propósito original de Smith consistía en encontrar una teoría que permitiera aclarar las causas y los mecanismos que se ocultan tras el sacrificio religioso, no pudo evitar referirse en su obra titulada "The Religion of the Semites", a uno de sus ingredientes fundamentales: la comida sacrificial. Para Smith, en todo sacrificio comparecen tres tipos de seres: los humanos, los divinos y los destinados a ser consumidos en el transcurso del culto. Estos últimos, que a la postre son convertidos en alimento, constituyen el eje y el quicio que integra a los otros protagonistas. Todo lo comestible adquiere un papel protagonista al trascender su materialidad y convertirse en el principal nexo de unión, por compartido, entre quienes asisten a la ceremonia e ingieren el producto destinado a ser consumido-asimilado y el dios en cuyo honor se realiza la hecatombe. La "comunión" que los participantes alcanzan tras realizar este acto, tan inocente en apariencia, les convierte irre-



mediablemente en una comunidad y, simultáneamente, en unos fieles. Si lo desean, están en condiciones de convertirse en una persona moral capaz de perpetuarse, rebasando los límites impuestos por el tiempo y el espacio. La reiteración de estas comidas y la reproducción de los procedimientos rituales que las hacen posible es capaz de conservar y asegurar la unidad del grupo humano, y de movilizarlo para la acción concertada. El modelo paradigmático, no sólo de comida sacrificial sino de re-ligación entre hombre y divinidad, sería la "última cena" y el grupo de primeros apóstoles que ésta instituye. La eucaristía y la comunidad cristiana actuales no serían otra cosa que una recreación de ambos fenómenos que se expresaría, precisamente, a través de la reiteración de actos de comensalidad.

Las tesis sostenidas por Durkheim comparten el mismo aire de familia y la misma preocupación que las de Smith. La diferencia más sustancial estriba en su pretensión de clarificar el origen de las religiones acentuando su dimensión social y el protagonismo de los practicantes oscureciendo, al mismo tiempo, los aspectos propiamente sagrados. Para este sociólogo, la religión no persigue, como erróneamente se cree, comunicarse con seres sobrenaturales y providentes para garantizar su protección, su verdadera función consiste en suministrar un elemento que concite unidad de pensamiento y de acción frente a la insolidaridad individual. La religión produce una "conciencia colectiva" y a la postre es el ce-

mento que da cohesión y genera solidaridades intracomunitarias. El desenmascaramiento de los dioses desvela que no son sino una representación estilizada y ritual de la propia comunidad de creyentes; el mantenimiento de la fe, de unos especialistas, de un ceremonial ... sirve para sentar las bases de una conciencia colectiva común. Los individuos al practicar un culto no se están confiando al poder de un ser trascendente sino al de un ser colectivo del que ellos vienen forman-



do parte. Según este orden de cosas, todo sacrificio comensalista buscaría, en realidad, exaltar y realimentar el vigor social de la comunidad convocada al mismo:

"Ahora bien, un gran número de sociedades cree que las comidas realizadas en comunidad crean entre los asistentes un vínculo artificial de parentesco. En efecto, parientes son aquellos seres que tienen naturalmente la misma sangre y la misma carne (...) una común alimentación puede producir los mismos efectos que un origen común" (Las formas elementales de la vida religiosa, Akal, Madrid, 1992, p. 313)

Actualmente, la significación atribuida a la comensalidad no ha variado sustancialmente respecto a la que manejaban los autores citados en último lugar, no obstante, las interpretaciones de estos últimos no reparan en algunos sentidos y aspectos colaterales que este fenómeno ha ido adquiriendo desde que fue instituido (cf. Tax Freeman, S., *"Neighbors. The Social Contract in a Castilian Hamlet"*,

The University of Chicago Press, Chicago, 1970, p. 109 ss.).

No es descabellado pensar que "in illo tempore", antes del desarrollo de los sistemas religiosos institucionalizados, o entre los aborígenes australianos a los que se refiere Durkheim, las nociones de sacrificio, comensalidad, comunidad, totem o divinidad formaran un complejo inextricable en las mentes de aquellos hombres y que cualquier banquete ceremonial concitara un profundo sentido religioso. Sin embargo y a día de hoy, muchas prácticas de comensalidad se han liberado de la carga religiosa que, supuestamente, poseían en el pasado secularizándose en la misma medida que lo ha hecho la propia sociedad en la que se inscriben y cobran sentido.

Las connotaciones sacrales han perdido, en la inmensa mayoría de los casos, el protagonismo de que disfrutaban durante la celebración de ritos de comensalidad, no sólo han dejado de ser el motor principal que animaba el festín



sino que además cualquier manifestación explícita de esta índole ha ido adquiriendo un carácter meramente residual. La relegación de la dimensión religiosa ha supuesto el reforzamiento de las significaciones sociales y culturales, siempre presentes en este tipo de comportamientos, y éstas han acabado por fagocitar el sentido original que una vez debieron poseer.

En definitiva, la comensalidad es un fenómeno con una dimensión preferentemente social y muy complejo que no se



agota en una sola lectura porque implica, en una u otra forma, todas las esferas de la actividad y de la comunidad humana: producción, reproducción, identidad, política, ritualidad y simbolismo, recreación y cultura. Es, parafraseando a M. Mauss, un "hecho social total" que hay que examinar en los diferentes contextos y circunstancias en los que aparece.

FIESTA Y COMENSALIDAD

Una vez repasados los referentes históricos, las definiciones y los antecedentes interpretativos en torno a la comensalidad, parece conveniente trasladar todo ese marco teórico a la realidad de un entorno territorial y socio-cultural concreto. En este caso, se ha elegido la Comunidad Autónoma de La Rioja, cuyas características permiten, en todo caso, una sencilla extrapolación de análisis y conclusiones a cualquier otra región española.

Al examinar someramente los contenidos del libro que Carlos Muntión, Luis Vicente Elías y Alberto Martín publicaron



hace más de una década sobre las fiestas en La Rioja ("*Guía de fiestas de La Rioja*", Centro de Investigación y Animación Etnográfica-Caja Rural, Logroño, 1988), no podemos dejar de sorprendernos de la diversidad, extensión y abundancia de festejos que se celebran anualmente a lo largo y ancho de la geografía de esta Comunidad.

El extraordinario vigor y variabilidad de que gozan algunas de las fiestas que se mencionan y en las que tantas veces hemos tomado parte, no reside tan sólo

en la diversidad de los participantes, organizaciones, programas, espacios y tiempos de celebración sino también en la capacidad que tienen para integrar y dar cobertura a comportamientos inhabituales, a contrapelo de las prácticas que la costumbre insta día tras día. El tiempo festivo es un tiempo liminar y licencioso por múltiples razones: la reiteración de los ritmos de actividad y descanso son abolidos y, simultáneamente, subvertidos; la noche se convierte en día



y viceversa; el derecho al descanso del vecindario es puesto en entredicho por peñas y dianas; el ocio se prolonga sin interrupciones laborales; la austeridad y la autoridad son reprobadas y sustituidas por la permisividad; las diferencias y tensiones sociales presentes a lo largo del año se disuelven como por ensalmo y, como colofón, la temperancia y la moderación alimenticia desaparecen por completo.

Otro de los ejes de la celebración festiva reside en la realización de actividades insólitas, ajenas a nuestras costumbres: acudir a un restaurante, salir a bailar, invitar y alojar a los familiares más próximos, preparar una merienda para unos amigos, presenciar un espectáculo de variedades, una corrida de toros o un partido de pelota son acciones excitantes no tanto por el contenido de las mismas como por el desorden que logran introducir en las rutinas cotidianas.

Ninguno de los festejantes ignora que el tiempo de fiesta abre un paréntesis en el tiempo convencional, un período



de ruptura en el que lo normal es reemplazado por lo extraordinario. El lanzamiento del cohete, la lectura del pregón o el repique de las campanas son los signos que señalan la apertura de un paréntesis en la vida de los individuos y de la sociedad local llamada a participar en el jolgorio. A partir de este instante las anomalías se convierten en la norma y los valores dominantes, los criterios con los que se ejerce el control social sobre las conductas individuales, sufren una inversión: se censura a quienes madrugan y siguen trabajando, a los que no utilizan su dinero con generosidad, a los moderados que no cometen excesos al beber o al comer. Este estado de cosas se amplifica y prosigue hasta que un acto público, simétrico respecto al chupinazo, le pone fin.

El "entierro de la barrica" marca la reinstauración del orden y la vuelta a lo cotidiano. En este contexto de licencia y de celebración, la comensalidad se convierte en una de los ingredientes festivos más conspicuos y presentes.

Raro es el pueblo riojano que hallándose en fiestas no incluya en su programa la invitación a degustar viandas de la más variada procedencia y factura acompañados por un trozo de pan y un vaso de vino tinto.

La selección de los comestibles la dictan factores tales como la tradición, la originalidad, la moda, la imaginación y la creatividad culinarias, la disponibilidad y precio de los ingredientes, el afán de distinción o de emulación, los fines promocionales, la comodidad de los cocineros o una mezcla de varios de ellos, y el re-

torio posee tanta extensión como variedad: choricillo escaldado o asado, migas, tortilla de patata, caracoles, espárragos con anchoa, bollos "preñaos" y "culecas", lomo con pimientos, champiñones y setas, tostadas con tomate y ajo, chuletilas de cordero, peces fritos, caparrones, huevos fritos o duros, patatas asadas, "pringadas", etc.

La variedad de guisos que se preparan en estas circunstancias es inagotable y su catalogación poco menos que imposible dado que muchas de estas degustaciones se renuevan y reactualizan periódicamente a fin de satisfacer la pulsión por lo nuevo que los seres humanos, en general, y los gourmets, en este caso particular, experimentamos. Lo más sobresaliente de este tipo de actos públicos, comparados con otras manifestaciones tradicionales de la comensalidad, es que algunas convocatorias se han convertido en un fenómeno multitudinario en el que se ha perdido la capacidad de ejercer el control sobre los asistentes.

Los grupos que se forman movidos por el propósito de tomar un tentempié y de pasar un rato al aire libre se han convertido en una agregación inestable e indiscriminada de individuos, carente de estructura y de organización formal. Este tipo de asociaciones, contingentes y muy lábiles, son una de las expresiones de la cultura de masas actual y entre sus virtudes destaca su poder de convocatoria, incomparablemente mayor que el que disfrutaban otras agrupaciones con más historia.

El "Festival del Chorizo" de Baños del Río Tobía que inició su andadura en 1973 y en el que se han llegado a repartir más de 10.000 raciones, la distribución de pan y peces con ocasión de las fiestas en honor de San Bernabé o la "Caridad Grande" celebrada en la ermita de Lomos de Orios durante el primer domingo de julio son, en este sentido, ejemplos paradigmáticos de este tipo de fenómenos.

Estas y otras prácticas degustativas, en las que hasta es posible disfrutar de un menú completo, no sólo se han gene-



ralizado y extendido durante los últimos años por toda La Rioja sino que se están revelando como uno de los principales vehículos de la identidad local, comarcal y regional.

Para explicar las razones últimas de la conexión existente entre los actos y comportamientos festivos y las prácticas de comensalidad es necesario ayudarse de dos hipótesis complementarias.

La primera, de carácter histórico, tiene que ver con el origen medieval de la gran mayoría de las fiestas mayores, celebradas bajo la advocación de una virgen, una santa o un santo patrono, y con las condiciones económicas y sociales existentes en aquellas fechas. En esa época, cuando la mayor parte de la población riojana era de extracción campesina y las amenazas de carestía alimentaria eran tan constantes como reales, las fiestas eran concebidas como la única y rara ocasión durante la cual era posible saciar todos los apetitos sin caer en pecado.

La transgresión, la verdadera naturaleza de todas las fiestas populares, se manifestaba con mayor ímpetu a través de aquellos aspectos de la realidad que les eran sistemáticamente vedados por la iglesia y por la limitación de sus recursos económicos. Las fiestas exaltaban la carne, en el amplio sentido del término, y se prolongaban más allá del disfrute de un tiempo extra de ocio, aparejado de diferentes actividades religiosas, llegando hasta los fogones, las marmitas y los vientres. La ruptura de la rutina suponía, en este contexto, disponer de los alimentos con mayor liberalidad que du-

rante el resto del año haciendo buena la expresión que dice "un día es un día".

A esa consideración se debe añadir que ninguna celebración podía estar completa si el acto de comensalidad eucarística en honor del santo no se hacía acompañar de su contrapunto profano. La reunión familiar alrededor de la mesa reproducía y prolongaba lo que antes había sucedido en el templo con la diferencia de que el alimento espiritual era sustituido por otros más terrenales y la solemnidad se trocaba en desenfado y en risa.

Estas motivaciones han estado vigentes hasta la década de los 60 mientras la estructura económica de esta parte del país se mantenía fiel a su pasado agrario y el nacional-catolicismo continuaba cautivando las mentalidades de la mayoría creyente.

En la actualidad, cuando todo lo anterior está en trance de ser olvidado, todavía es posible hallar explicación a algunos comportamientos y tradiciones recurriendo a las mismas razones atávicas. Así ocurre que en muchos hogares, con ocasión de las fiestas, la cantidad de viandas que se preparan no se corresponden a ninguna necesidad real. Consciente o inconscientemente, la abundancia supone un intento de exorcizar la escasez del pasado y las penurias, reales o representadas, de los momentos de crisis (el recuerdo de la Guerra Civil y de los "años del hambre" siguen siendo un lugar común entre personas de edad). A los invitados, cuando los hay, hay que mostrarles que en ese hogar no se ha pasado ni se pasa hambre, que pueden comer sin freno y sin temor a la falta de existencias.

En estas circunstancias nada parece suficiente aunque todos los presentes son conscientes de que durante los días por venir van a tener que alimentarse de sobras. El festín pantagruélico que se organiza no persigue tanto saciar una necesidad, inexistente objetivamente, como representar el bienestar económico del que goza la familia. La variedad, el número de invitados, el ceremonial y la generosidad con la que se dispensan los



alimentos siguen considerándose un conjuero contra las crisis y un símbolo de la opulencia familiar y de la excepcionalidad del momento.

Otro ejemplo, en el que lo sagrado y lo profano se entrelazan formando un tótem revolútm, lo encontramos en la supervivencia de algunas "caridades" que se llevan practicando durante varios siglos. Estas ceremonias pueden definirse como distribuciones anuales de alimentos pre-determinados realizadas con ocasión de la llegada de una fecha consagrada a uno de los santos locales.

La responsabilidad del reparto y los fondos para realizarlo proceden, en la mayoría de los casos, de las cofradías organizadas bajo la advocación del santo; en otros casos, las corporaciones municipales son las que corren con los gastos de la invitación.

Si reciben el nombre de "caridades" es porque todos los que acudían al oficio pagado por la cofradía tenían derecho a recoger una limosna en especie que les era entregada por los cofrades. Buena parte de la asistencia estaba compuesta por menesterosos y los alimentos repartidos podían ser ingeridos in situ o podían consumirse en los hogares.

Uno de los mejores testimonios de lo que fueron y de la importancia que tuvieron este tipo de prácticas se halla en los actos que a lo largo del mes de mayo se suceden en Santo Domingo en memoria del santo del mismo nombre. La Cofradía del Santo entrega durante varios días un mínimo de cuatro caridades diferentes consistentes en pan, pan con cebolla y vino, pan con garbanzos y carne, y pan con chorizo. Tradiciones similares se repiten en muchos otros lugares de la geografía riojana, no hace falta ir muy lejos para comprobar que las cofradías de San Benito de Ezcaray y de San Antón en Ojastro continúan la tradición de repartir raciones de habas con tocino entre quienes acuden a estas localidades durante los días 21 de marzo y 17 de enero respectivamente.

También podía suceder que los miembros de la cofradía se reunieran privada-



mente para poner en orden sus asuntos y oír misa, acto tras el cual realizaban una comida de hermandad. En estas circunstancias el reparto, generalmente de pan bendito, se realizaba desde la casa del mayordomo, entre los vecinos que lo solicitaran y sin que fuera preceptivo acudir a la ceremonia. Este es el caso de muchas de las cofradías creadas bajo el patronazgo de San Isidro tal y como sucede en Huércanos o en Uruñuela.

En uno y otro caso, la cofradía muestra su altruismo para con los necesitados, su devoción religiosa, su radicación en el lugar y la vinculación existente entre la esfera sagrada y la profana. El alimento espiritual ingerido bajo la forma de pan consagrado, cuyo fin es saciar al creyente, se continuaba, si bien más prosaicamente, al finalizar la misa y durante la degustación de las raciones repartidas.

La segunda hipótesis tiene que ver con lo señalado al tratar de los antecedentes históricos y de las interpretaciones que Robertson Smith y Durkheim otorgan al fenómeno de la comensalidad. Este tipo de actos, aparejados a una celebración de carácter sagrado o, como viene siendo más habitual en los últimos tiempos, profano, puede interpretarse como un intento de reparar los lazos y vínculos sociales que el tiempo y la convivencia, o su ausencia, deteriora. Si las fiestas, en algunas ocasiones, tienen la virtud de ser capaces de relajar y enmascarar la conflictividad social en el seno de un grupo humano, facilitando la coexistencia y la convivencia, la comensalidad sería una versión depurada de estos rituales de apaciguamiento.

Para J. L. Alonso de Ponga (*"Rito y sociedad en las comunidades agrícolas y pastoriles de Castilla y León"*, Junta de Castilla y León-Consejería de Agricultura y Ganadería, 1999, p. 18 y ss.), los repartos de pan y queso serían un buen ejemplo de cuanto acabamos de indicar: la distribución con cargo al ayuntamiento o a las cofradías de bollos de pan y porciones de queso, como ocurre en el caso de Quel, en el de la Cofradía de San Antón de Aguilar de Río Alhama o en la de la Virgen de Valvanera de Badarán, permitiría superar de forma amistosa a la par que simbólica las rivalidades y fricciones que pueden suscitarse en una población en la que coexisten dos formas antagónicas de aprovechamiento de los recursos naturales, la ganadera y la agrícola.

Esta misma lectura también puede ser aplicada a lo que sucede en las localidades que han visto mermarse drásticamente el número de vecinos con que contaban en el pasado.

En estas circunstancias es frecuente que los residentes permanentes, en situación de jubilación o dedicados a actividades agro-pecuarias, recelen de los "hijos del pueblo" y de los visitantes estacionales que han arreglado la vivienda familiar o han adquirido una segunda residencia de la que disfrutar durante los periodos de ocio.

La raíz de las fricciones procede de los condicionamientos y de los modos de vida y producción a los que unos y otros se han acostumbrado: los primeros, agricultores y ganaderos, representan el último eslabón de una cadena secular en la que los ritmos de trabajo y ocio estaban marcados por las estaciones y la meteorología, y en la que las novedades eran motivo de sospecha; los segundos, empleados urbanos, se encuentran integrados en una sociedad industrial que ha creado sus propios ritmos laborales y en la que los cambios son altamente valorados. La "comida de hermandad", la de cualquiera de las asociaciones que se hayan formado, la "jira", la merienda del jueves "lardero" o el rancho organizado colectivamente para la romería per-



miten salvar las diferencias y recomponer la fractura existente entre ambos colectivos posibilitando la integración de unos y otros bajo un mismo locus geográfico y social.

La situación anterior se reproduce y adquiere mayor trascendencia en los pueblos que han quedado completamente abandonados y que sólo recuperan a una parte de su población durante el verano. En estas situaciones la comensalidad es uno de los métodos más eficaces que existen para recrear el sentimiento de pertenencia a una comunidad ("communitas" en la terminología de V. Turner). Aldeas y pueblos de La Rioja como Luezas, Larriba, Treguajantes, Torremuña, Santa Marina, Robres del Castillo, Jubera, San Martín, Zenzano, El Collado y comarcas enteras como "Siete Villas", "Camero Viejo" o el Valle de Ocón han institucionalizado las comidas comunitarias anuales, preferentemente durante el verano y coincidiendo con las fiestas patronales (a veces trasladada de fecha), con el propósito de reconstituir momentáneamente el grupo del que una vez formaron parte.

Todos los participantes saben de sobra que este tipo de reuniones alrededor de una mesa corrida son un simulacro de la vida y de las relaciones sociales que hubo en el pueblo, pero la planificación, ejecución y disfrute de un rancho elaborado pa-

ra más de un centenar de asistentes les reconcilia con su pasado y les devuelve una identidad y unos orígenes que creyeron perder al abandonar la Sierra.

TIPOLOGÍA DE LA COMENSALIDAD

Los actos de comensalidad a los que nos hemos referido y de los cuales se encuentran testimonios y documentos de varios siglos de antigüedad, se han transformado en los últimos tiempos no sólo en el reclamo más eficaz para motivar la asistencia de un gran número de personas ("gran éxito de público"), sino que también han acabado convertidos en uno de los ingredientes imprescindibles de cualquier festejo. Tanto es así que en algunas circunstancias este tipo de manifestaciones ha usurpado gran parte del protagonismo concedido a otros elementos del programa convirtiéndose en el motivo central del mismo y absorbiendo a todos los demás.

Con el objeto de ofrecer un balance final y sin ánimo de ser exhaustivos, en La Rioja podría apreciarse la coexistencia de varias categorías diferenciadas de comensalidad festiva y pública. Se ha optado por el establecimiento de tres estereotipos diferenciados o reconstrucciones ideales que en ocasiones no logran acomodarse ni a la variabilidad ni a la complejidad de los fenómenos reales ni tampoco a las alteraciones que sufren en el transcurso del tiempo. Junto a ellos sería posible incorporar otros modelos mixtos o de transición que permitieran explicar la evolución desde un estadio hasta el siguiente y en los que se integraran varias de las características de las categorías anterior y posterior.

EL MODELO TRADICIONAL

El primer modelo de comensalidad puede ser calificado de tradicional porque sus orígenes hay que buscarlos en el pasado, en las relaciones cara a cara y en los modelos organizativos y de segmentación social que fueron apareciendo tanto en las comunidades campesinas como en las incipientes urbes. Los participantes en este tipo de actos repre-

sentan, las más de las veces, una fracción de la población local y se agrupan entre sí porque comparten rasgos comunes que van desde la edad hasta la condición civil, pasando por la devoción religiosa, los intereses económicos, la clase social o el lugar de residencia dentro del pueblo. Nos estamos refiriendo a los grupos de niños, mozos, quintos, socios de la "hermandad" y del sindicato agrario, casados, solteros, jubilados, amas de casa, cofrades y convecinos que con estos u otros nombres existían en el pasado y han llegado hasta el presente. Por lo general, estos grupos de intereses siempre se han caracterizado por su homogeneidad y su reducido tamaño, lo que se ha traducido en la adquisición de una conciencia singular expresada a través de conductas reconocibles, estereotipadas, y de ceremonias que además de reforzar la cohesión intragrupal la reafirman continuamente. La solidaridad, la cooperación y la asistencia mutua son los valores por los que se reconocen los individuos que pertenecen a estas asociaciones.

Muchas de las actividades y de los rituales que se instauran en el seno de estos colectivos buscan, lógicamente, suscitar la interacción entre los miembros, es por ello que la comensalidad en todas sus variantes emerge como una estrategia de integración comunitaria y como una de las mejores herramientas para garantizar y prolongar esos lazos (recordemos una vez más a Durkheim).

La literatura etnográfica nos ofrece un abundante repertorio de ejemplos: las cuestaciones organizadas por niños, mozos y quienes entran en "quinta" abundan al aproximarse las fechas de Carnaval (Valle del Jubera, Larriba), Santa Agueda (Ajamil, Albelda, Alberite, Casalarreina) o San Silvestre y cuanto se recoge se destina a organizar una colación colectiva; durante la víspera de San Juan algunos municipios obsequian con chocolate a los niños (Abalos, Arnedo, Brieva); los integrantes de las cofradías del Señor, San Antón, San Isidro, Santa Lucía, etc. continúan merendando y cenando.



do juntos al menos una vez al año; las mujeres casadas, agrupadas alrededor de las "asociaciones de amas de casa", también se sirven periódicamente de este recurso, y lo mismo se puede afirmar de los jubilados, los socios del coto, los casados o los quintos del 56.

El escenario de los actos de comensalidad en los que participan los miembros de estas asociaciones es, en la mayoría de las ocasiones, un recinto al que se restringe el acceso, enclavado en el casco urbano de la población, acotado y separado para marcar su diferencia con respecto al resto de agrupaciones y de recintos en los que tienen lugar actos semejantes. Por lo general no se rebasan los límites del pueblo ni se accede al exterior del mismo porque las oposiciones entre grupos y corporaciones se establecen en su interior, no fuera de él.

EL MODELO IDENTITARIO

El segundo tipo, el modelo de comensalidad identitaria, se distingue del anterior porque estos fenómenos no se vinculan a las diferentes agrupaciones segmentarias que coexisten en un mismo término. Por definición, nadie queda excluido y el protagonismo recae en toda la población de hecho o de derecho y en sus invitados, cada vecino está llamado a participar por la única razón de serlo.

El criterio que prevalece es el de inclusión por lo que el número de asistentes es muy superior al que es capaz de convocar cualquiera de los segmentos locales. Estos rituales se celebran durante los meses de climatología más benigna y en espacios abiertos, al aire libre, para dar cabida a todos los presentes y porque la identidad local, el sociocentrismo, se construye en relación a los espacios públicos pertenecientes a la jurisdicción municipal y frente a los del resto de jurisdicciones. Los escenarios elegidos para este tipo de expresiones pueden ser una calle o una plaza del pueblo, los parajes que además de estar próximos al núcleo habitado cuentan con algún tipo de servicio o facilidad y las intermediaciones de un edificio religioso (ermita, santuario, ere-

mitorio) cuyo contenido concita gran devoción entre los fieles pasados y presentes.

La aparición de esta versión de la comensalidad puede atribuirse a los cambios que han sufrido las relaciones sociales en el interior de los pueblos y al fenómeno migratorio. La modernización ha borrado o desfigurado muchas de las diferencias sociales existentes en el pasado y ha favorecido el trasvase de las poblaciones rurales hacia los centros industriales; así las cosas, los jóvenes y muchos adultos más allá de reconocerse o adscribirse a un subgrupo local lo hacen con el pueblo del que proceden.

En estas circunstancias no cabe ni error ni ambigüedad en la identificación. La calificación identitaria responde a que en estos actos de comensalidad no aparecen ni los rasgos diacríticos ni los intereses de un grupo minoritario sino aquellos que se atribuyen al pueblo en su conjunto distinguiéndole de todos los demás. Los grupos corporativos y las divisiones internas son ocultadas en aras de una concordia y una cohesión menos intensa y más comprensiva.

Los ejemplos de esta modalidad de comensalidad son numerosísimos: las degustaciones festivas antes referidas; las romerías a ermitas como la del Salvador de Herce, la Concepción de Briones, Virgen de los Remedios de Guter, Junquera de Fonzaleche, Ollano de Villanueva de Cameros, San Esteban de Cervera, Olartia de Rodezno, Santa Ana de Entrena, Davalillo de San Asensio, Santa María de la Antigua de Ausejo; las jiras multitudinarias organizadas con motivo de la llegada del Carnaval (jueves "lardero"), de la primavera o del epílogo de las fiestas patronales, y las comidas de "hermandad" que se realizan para los vecinos de un mismo pueblo, sin excluir a sus familiares y amigos, caen de lleno en esta categorización.

Un caso particular, dentro de esta tipología, lo constituyen las degustaciones que tanto han proliferado en las fiestas de todos los pueblos durante los últimos tiempos. De ellas puede decirse



que son, en primera instancia, una muestra de hospitalidad y de opulencia alimentaria; en una lectura ulterior se aprecia una segunda función de carácter claramente representativo: el tentempié, la tapa, la ración, el bocadillo y el vino, acompañado por su correspondiente cacharro de barro, aspiran no tanto a ser originales como reconocibles e identificables en referencia al resto de lugares en los que tienen lugar acontecimientos similares.

En este sentido, no es insólito que en las jarras figure el nombre de la localidad y el año en el que tiene lugar el acontecimiento o que los cocineros elijan conscientemente qué ingredientes y preparaciones les van a permitir diferenciarse y mejorar los platos que se consumen en los pueblos más inmediatos.

Si esta interpretación es la correcta, nos encontraríamos ante una versión amable de lo que J. Caro Baroja, allá por finales de los años 50, denominaba "sociocentrismo" (*"la facultad de creer y sentir que un grupo humano al que se pertenece es el más digno de tenerse en cuenta entre los existentes"*) ya que muchos de estos actos se pueden instrumentalizar para reforzar la convicción de que lo propio es lo mejor y de que no hay pueblo capaz de mostrar mayor hospitalidad y generosidad que aquél en el que nacimos o del que nos sentimos parte.

El espacio urbano en que tienen lugar estos festines y el modo en que se desarrollan los repartos y el consumo de los alimentos, aglomeraciones y contacto físico continuado, también contribuyen a que los vecindarios cobren una mayor conciencia social de sí mismos autopercibiéndose como un cuerpo que se mueve por los mismos impulsos y que se comporta de manera semejante.

Hay casos en los que la demarcación municipal a la que hemos hecho referencia se ve superada y ampliada hasta alcanzar un nivel subregional. Lo que se dirime en estas ocasiones no es movilizar la identidad local sino la comarcal, la que distingue a los habitantes de un conjunto de localidades que además de su contigüidad espacial comparten tradiciones y problemas semejantes, es por eso que algunas de ellas han adquirido en los últimos años un tono reivindicativo. La organización de estas celebraciones ha llegado a ser, por el esfuerzo que supone, rotatoria: los vecinos de todos los pueblos comarcanos se comprometen a convocarla y a encargarse de sus preparativos por riguroso turno.

Dentro de esta categoría también cabe incluir las romerías, caridad incluida, originalmente realizadas en las proximidades de las ermitas y santuarios que sus-

citaban una devoción que rebasaba el marco local y reconvertidas en la actualidad en fiestas cuasi-seculares multitudinarias.

Entre las primeras hay que destacar el "Día de las Siete Villas" que ya ha cumplido ocho ediciones y ha vuelto al lugar donde se inició, Mansilla; el "Día de Camero Viejo" que va por la duodécima, y la "Fiesta de las Peñas del Yalde" que reúne a vecinos de Alesón, Santa Coloma y Manjarrés.

Entre las segundas, la cita de Lomos de Orio con sus dos caridades, Grande y Pequeña; la romería a la Virgen de Royuela, compartida por Montalbo, Luezas y Terroba; la de la Estanquilla que atrae a vecinos de todos los rincones del Valle de Ocón; la de la Virgen de la Luz en Piqueiras; la recuperación de la de San Sol en Robres del Castillo, y las numerosas "valvaneradas" que desde diferentes pueblos se van sucediendo a lo largo de todo el año tanto con carácter y repercusión regional como comarcal y vecinal.

LA COMENSALIDAD PROMOCIONAL

La comensalidad promocional, impulsada veladamente por algunas empresas, por las instituciones y organismos regionales, sería el último y el más moderno de los desarrollos de este fenómeno. A

pesar de que en el título con que se bautiza a estas convocatorias siempre figura la palabra fiesta o festival, lo cierto es que tras este título se oculta una técnica de marketing similar a la que es posible observar en las grandes superficies comerciales cuando unas señoritas reclaman la atención de los presentes para que prueben los artículos de alimentación que se hallan expuestos en un stand.

Los fines que se persiguen y que primero se tienen en cuenta en estos actos son fundamentalmente económicos, hay que vender o dar a conocer un producto, crear una imagen de marca y que mejor forma de hacerlo que a través de un acto público, para-festivo y con amplia cobertura mediática e institucional.

Los objetivos sociales tienen una consideración secundaria, salvo cuando los encargados de la organización sean los vecinos de la población en la que tiene lugar el acontecimiento y su propósito sea autopromocional. En tales ocasiones la promoción de los géneros alimenticios locales se convierte en una inmejorable oportunidad para mostrar sus recursos turísticos, valorizar y hallar una salida adecuada a sus producciones y revitalizar su vida comunitaria mediante una acción concertada.

El reverso de la moneda nos muestra la vulnerabilidad demográfica de alguna de estas poblaciones, las dificultades que atraviesa el sector primario, la subordinación del mundo rural respecto al urbano, el poder de los canales de distribución convencionales y la imposibilidad o inconveniencia, según se mire, de mantenerse al margen del mercado.

Los grupos atraídos por este tipo de convocatorias no son estables ni uniformes, son agregados muy lábiles que se renuevan en cada ocasión y actúan privadamente. El vínculo que les une por un breve periodo es su condición de clientes en potencia y de consumidores de unos bienes que, en este caso, se encuentran fuera de las instalaciones comerciales convencionales y se distinguen por su elevado precio y porque se





rodean de un envoltorio compuesto por valores intangibles como la calidad alimentaria, el respeto medioambiental, la tradición artesanal, el ocio, la novedad, la solidaridad o la identificación con un modo de vida.

El escenario que se elige para estos acontecimientos es, lógicamente, público y no se restringe a un área concreta del casco urbano sino que lo comprende en su totalidad, se marcan espacios para los vehículos y para las personas y, dentro de estos últimos, se separa nítidamente a los compradores de los expositores y las ofertas gratuitas de aquellas que son tasadas y por las que se paga.

Durante los últimos años se ha producido una verdadera explosión de este tipo de convocatorias en sintonía con las directrices y actuaciones que la Unión Europea está promoviendo en los campos agrario y alimentario.

Es en este contexto de desarrollo rural y de calidad alimentaria donde cobran sentido el "Festival de la Pera" de Rincón, la "Fiesta de la Nuez" de Pedroso, el "Festival del Caparrón de Anguiano", la "Fiesta de la Pringada" de Arnedo y de Préjano, las "Jornadas Gastronómicas de la Verdura" de Calahorra, el recientemente creado "Festival del Perrochico" de Villavelayo e incluso los mercados medievales, "del camino", romanos, interculturales o tradicionales que han acabado por convertirse en un elemento más de la programación cultural o festiva de poblaciones como Santo Domingo, Calahorra, Alfaro, Logroño, Nájera o Arnedo. ●

IÑIGO JÁUREGUI EZQUIBELA
Antropólogo

NOTA

TODAS LAS FOTOS QUE ILUSTRAN ESTE TRABAJO HAN SIDO REALIZADAS POR EL AUTOR DEL ARTÍCULO Y RECOGEN DIFERENTES FIESTAS Y CELEBRACIONES EN DISTINTOS PUEBLOS DE LA RIOJA.