

de conflicto y puede transformarse en un «objeto» para usarse como arma arrojadiza. Por esta razón, no basta con asumir que se trata de un patrimonio común y que, por tanto, las vías para aproximarse a él y contribuir a su desarrollo son las mismas en cada lugar y cultura. Es oportuno considerar el vínculo que cada pueblo tiene con su patrimonio y las formas en que éste se ha recibido y transmitido: hay que examinar qué elementos permanecen y cómo. Por este motivo, la conservación del legado clásico no pasa únicamente por la preservación del patrimonio arqueológico y su musealización. Ni siquiera por la rentabilización del mismo en términos de desarrollo sostenible, si bien todo lo anterior es algo positivo y deseable. Hay que observarlo desde una perspectiva más amplia que incluya el modo en que ha sido asimilado por las sociedades en sus diferentes etapas, desde un análisis del papel de las tradiciones que lo han interpretado.

## Bibliografía

- AMADES, J., *Folklore de Catalunya. Costums i creences*, Barcelona, Selecta-Catalonia, 1980.
- BERMEJO, J., *Mitología y mitos de la Hispania prerromana*, Madrid, Akal, 1982.
- BIONDO, F., *Roma Instaurata*, lib. III, Venecia, 1558.
- CARO BAROJA, J., *Las falsificaciones de la Historia (en relación con la de España)*, Barcelona, Seix Barral, 1991.
- GRAVES, P., S.J. BROWN y C. GAMBLE, *Cultural Identity and Archaeology*, Londres, Routledge, 1996.
- GUZMÁN ALMAGRO, A., «La transmisión de falsos epigráficos», *Antiqua Iuniora. En torno al Mediterráneo en la Antigüedad*, Zaragoza, Universidad de Zaragoza, 2004.
- HARRIS, A.K., *From Muslim to Christian Granada: Inventing a City's Past in Early Modern Spain*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 2007.
- MONTIJANO, J.M., «Iconografía y representación de Roma en el siglo xv: del emblema y la ruina a la figuración científica urbana», *Boletín de Arte*, n.º 15, 1994, pp. 9-32.
- PETRARCA, *Epistulae familiares*, VI, 2, Roma, 1357.
- SAXL, F., «The Classical Inscription in Renaissance Art and Politics», *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, vol. 4, n.º 1/2, 1940.
- TSIGAKOU, F., *Rediscovery of Greece: Travellers and Painters of the Romantic Era*, Londres, Thames and Hudson, 1981.
- UTHER, H.J., *The Types of International Folktales: A Classification and Bibliography*, Helsinki, Academia Scientiarum Fennica, 2004.
- WEISS, R., *The Renaissance Discovery of Classical Antiquity*, Oxford, Basil Blackwell, 1969.

## La dieta mediterránea como objeto patrimonial

Isabel González Turmo. Universidad de Sevilla

El intercambio de ideas, valores y prácticas en la cuenca mediterránea ha construido a lo largo de los siglos los hábitos alimentarios y culinarios de los pueblos y culturas mediterráneas. Así, actualmente existen una serie de sistemas alimentarios en la cuenca, complejos e interactivos, que es necesario fijar y que conforman la dieta mediterránea, tan apreciada y reconocida a nivel mundial. La salvaguarda de este patrimonio alimentario y culinario sólo es posible a través de un ejercicio de identidad común. Por ello, los consumidores de ambas orillas deben adoptar el papel de actores sociales, responsables de su propia riqueza alimentaria y cultural.

El patrimonio alimentario engloba, además de los alimentos, objetos, espacios, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y habilidades,

fruto de la acción histórica continuada de comunidades y grupos sociales. La recreación cotidiana de tan necesaria actividad, en interacción con la

naturaleza y la sociedad, ha generado formas de aprovechamiento, redes de intercambio y flujos de conocimientos, que han promovido la creatividad humana y la comunicación.

Los sistemas alimentarios, tan amenazados con la globalización del mercado agroalimentario, merecen, por todo ello, ser objeto de salvaguarda como patrimonio cultural inmaterial. Sólo de ese modo serán considerados y preservados íntegramente. Si la defensa se produjera sólo en torno a los alimentos sería parcial: los alimentos forman parte del patrimonio, son bienes materiales, aunque perecederos, pero la alimentación no es sólo un conjunto de alimentos. Del mismo modo, si la defensa se produjera en torno a un territorio que amparara un sistema alimentario, resultaría incompleto, además de ineficaz. El patrimonio alimentario está ciertamente vinculado a la defensa del paisaje. Alimentación y paisaje cultural pueden ser consideradas realidades inherentes. Sin embargo, en la actualidad resulta casi imposible circunscribir el territorio destinado a alimentar por completo a una población humana. La globalización ha barrido los límites que permitían identificar alimentación con territorio. La defensa del patrimonio alimentario no puede limitarse, por lo tanto, a la protección de determinados alimentos o de los territorios donde éstos fructifican. Del mismo modo, una política eficaz no puede perderse en la diversidad de productos que se manifiestan dentro de un sistema alimentario, sea cual fuere.

Aquellos ámbitos alimentarios capaces de representar una concepción simbólica del orden de las cosas, de expresar un mensaje valioso para la humanidad, de ser culturalmente significativos, de manifestarse con fuerza actuante, de trascender universalmente, deben ser investigados íntegramente y preservados como patrimonio cultural inmaterial. Sólo por este camino resulta posible conocer, proteger, valorar y difundir la riqueza cultural que los hombres han construido en torno a la alimentación. Éste es el caso de la dieta mediterránea.

Los mediterráneos han construido históricamente su alimentación en el intercambio de ideas, valores, prácticas y hábitos, que son reconocidos por las comunidades, grupos e individuos como propios. Han tejido su estilo alimentario en interacción, ya sea por difusión y aceptación de hábitos, o por definición de los propios frente a «otros», ya sean

éstos de la otra orilla o del pueblo vecino. Así es: los mediterráneos se han necesitado y relacionado tanto como han rivalizado. Cercanía y pluralidad son, por tanto, las dos caras complementarias de la dieta mediterránea.

Se comparten el medio, la historia, los alimentos, los conocimientos y los significados. Pero el resultado para el paladar, las comidas que se crean por mediación culinaria, aun compartiendo un mismo sistema culinario, están llamadas a significar la rica pluralidad de las culturas mediterráneas. De ahí que para comprender lo que acerca y distingue a la alimentación de los mediterráneos resulte necesario empezar por describir su sistema culinario.

El sistema culinario del Mediterráneo se ha definido históricamente a través de la siguiente comunidad de ingredientes, condimentos y procedimientos: como base, los cereales, sobre todo trigo, pero también cebada, centeno, mijo y espelta; y las legumbres: habas, garbanzos, alubias y lentejas; entre los ingredientes secundarios, pocas carnes, sobre todo caprino y ovino, pescados en la costa y una amplia gama de hortalizas y frutas en su mayoría importadas a lo largo de la historia. Como condimentos, tenemos las grasas, aceite de oliva y mantecas de vaca y cerdo, y una larga serie de hierbas aromáticas y especias, entre las que cabe destacar tomillo, orégano, romero, comino, cilantro, ruda, albahaca, perejil, hierbabuena, nuez moscada, pimienta, azafrán, clavo y canela. Para finalizar, contamos con los siguientes procedimientos culinarios: adobar, afinar, aliñar, asar, amasar, batir, cernir, cocer, condimentar, dorar, empanar, estirar, estofar, freír, gratinar, hojaldrar, hornear, macerar, majar, mechar, picar, rallar, rebozar, redondear, regar, rehogar, rellenar, salpicar, triturar, trocear, untar y vaporizar.

Los mediterráneos de todos los tiempos no han comido, sin embargo, lo mismo, ni siquiera en combinaciones tan repetidas como las de pan, aceite y ajo. Esos ingredientes, condimentos y procedimientos no se han distribuido de modo semejante a lo largo de la dilatada historia de tan extenso mundo. Pero esas diferencias son compatibles con la pertenencia a un mismo sistema.

Del sistema culinario extraemos, a su vez, las tipologías, que son combinaciones específicas de ingredientes, condimentos y procedimientos repetidos durante siglos. De este modo, antes de llegar

a la receta o al plato, hay que detenerse, desde el punto de vista analítico, en la tipología, que no es sino una referencia. En el caso del Mediterráneo, tenemos como referencias el trigo panificado, los dulces de sartén, la sémola cocida y engrasada, etc. Hay muchos panes, muchos tipos de dulces, muchas sémolas e incontables cuscús, por poner un caso, pero cada uno forma parte de su tipología.

Las tipologías culinarias del Mediterráneo son, por tanto, aquellos prototipos que se han difundido entre sus pueblos y han perdurado el tiempo necesario para llegar a caracterizar sus cocinas. Algunas existían ya en el mundo clásico; otras tienen su origen en las cocinas medievales judías, cristianas o musulmanas; otras provienen de la incorporación de productos americanos en la Edad Moderna o incluso en la Contemporánea; otras se fraguaron en las cocinas regionales del XIX y XX. En cualquier caso, son grandes éxitos de las cocinas mediterráneas, formas de combinar sus ingredientes, condimentos y procedimientos, que han pasado de generación en generación, siguen marcando el modo de cocinar y comer, y son reconocidas como propias por los mediterráneos. He podido identificar 29 tipologías culinarias compartidas por los mediterráneos:

- Cereales (harinas, sémolas, bolas, hojas, fideos, pastas, tortitas, panes), condimentados con grasas, hierbas, especias y frutos secos, en dulce (azúcar, canela, vainilla, lácteos) o salado (carnes, pescados y hortalizas), y moldeados, amasados, cocidos, vaporizados, horneados, fritos o regados.
- Sopas o ensopados fríos o templados, de pan, aceite, ajo u otros condimentos picantes y/o ácidos.
- Sopas y ensopados espesos con hortalizas, pescados o carnes y pan o pastas.
- Gachas, talvinas y purés espesos de legumbres, cereales o verduras.
- Guisos de arroz en seco o caldoso con hortalizas, carnes y/o pescados.
- Legumbres cocidas y condimentadas con grasas, hierbas, hortalizas y, a veces, carnes o pescados.
- Entomatados de harina, arroz, carnes o pescados, estofados, fritos o cocidos.
- Verduras y plantas silvestres condimentadas y rehogadas, estofadas o asadas.
- Hortalizas crudas, cocidas o asadas, y aliñadas o acompañadas de salsas para ensaladas, opcionalmente con frutas.
- Vegetales rellenos de carnes picadas y condimentadas.
- Huevos cocidos, cuajados, fritos o en tortillas, además de como espesante de salsas, para empanados y en aliños.
- Carnes trituradas, condimentadas y embutidas.
- Carnes y pescados picados, redondeados y fritos, estofados o cocidos.
- Pinchos y brochetas de carne o pescado con condimentos y hortalizas opcionales.
- Carnes y pescados troceados o rajados, condimentados con mezclas de salado, dulce y/o picante, estofados, asados u horneados.
- Carnes y pescados rellenos, guisados u horneados.
- Carnes en grandes piezas condimentadas, asadas o guisadas.
- Hojas o masas de cereal, rellenas de carne o pescado y horneadas, formando empanadas y pasteles salados.
- Fritos de pescados, carnes y hortalizas condimentados.
- Casquería condimentada, asada, guisada u horneada.
- Caracoles guisados.
- Guisos de caza con hierbas aromáticas.
- Conservas de carne en grasa, de aceitunas en salmuera, marinadas o aliñadas, hortalizas cocidas, desecadas o encurtidas, frutas en almíbar, compota o salmuera, que pueden ser utilizadas como condimentos.
- Derivados lácteos en salsas, sopas, ensaladas y gratinados.
- Salsas y aceites aromatizados, como condimentos.
- Frutos frescos y secos en guisos salados de carnes y verduras.
- Dulces y panes de sartén.
- Dulces de harina horneados, con frutos secos y miel o almíbar.
- Frutos secos cuajados o fritos en dulce.

Algunas de esas tipologías, como las legumbres cocidas o los guisos de caza con hierbas aromáticas

entre otras, pueden ser reconocidos en otros sistemas culinarios, pero no con el conjunto de ingredientes, condimentos y procedimientos con que ha sido caracterizado antes el sistema culinario mediterráneo. Son precisamente esos ingredientes, condimentos y procedimientos los que, al combinarse, generan tipologías distintivas para cada sistema culinario; en este caso, el del Mediterráneo.

Un sistema culinario puede desplegarse, así, en muchas cocinas y múltiples resultados culinarios. No supone la existencia de cocinas semejantes, pues, a partir de esa abstracción que es el sistema, las posibilidades de combinación son muchas y cada manera de seleccionar la proporción en que se agrupan sus distintos elementos puede dar lugar a cocinas distintas. Del mismo modo, cualquier elaboración de una determinada cocina puede originar muchos resultados culinarios: basta con que se seleccione una grasa sobre otra, que se eche más cantidad de tal o cual condimento o ingrediente, o tan sólo que cambien la textura o la temperatura, y un mismo plato tendrá sabor distinto. De ahí que el paso de los sistemas culinarios a las cocinas y de éstas a las elaboraciones, se pueda entender como un proceso de multiplicación y, en último extremo, de atomización.

La dieta mediterránea es, en definitiva, el reconocimiento y ejercicio de esa identidad común, que comprende íntegramente al hecho alimentario y es fruto de la recreación diaria de unas prácticas necesarias y compartidas, transmitidas generación a generación y sustentadas en el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humanas.

Pero qué duda cabe de que no se trata de un modelo alimentario sencillo, capaz de ser definido con la mera enumeración de sus alimentos más característicos. Al tratarse de un ámbito con marcados contrastes ecológicos y productivos; cuna de civilizaciones, de las tres grandes religiones monoteístas, de modelos político-administrativos universales, de intercambios comerciales sin límites y de incesantes luchas por el control de las rutas y las áreas de influencia, el análisis debe ser multidimensional y diacrónico. El Mediterráneo ha sido y es una región compleja, plural, comunicada y viva. La descripción y caracterización de su alimentación no puede prescindir de ese nivel de complejidad (González Turmo y Mataix Verdú, 2008).

Las propuestas metodológicas han sido expuestas. Las redes están siendo tejidas. Corresponde ahora elaborar mensajes que permitan la identificación. Es necesario construir un discurso que sea sensible a la diversidad y, al mismo tiempo, certero en la elección de señales unívocas donde todos puedan sentirse representados. Es necesario divulgar mensajes que potencien esa identificación que convierte a los consumidores en actores sociales, capaces de salvaguardar su patrimonio alimentario. La alimentación y, en este caso, la dieta mediterránea deben recuperar la consideración que merecen entre las actividades humanas.

El criterio prioritario no puede ser la cantidad de alimentos producidos, sino su calidad global, que comprende también el sabor y la variedad, el respeto medioambiental y la valorización del trabajo de los productores de alimentos. Sin esta ambición no es posible la defensa patrimonial de la alimentación. Estos objetivos, tan necesarios como difíciles, requieren de un respaldo internacional que potencie políticas nacionales y supranacionales, capaces de devolver la dignidad a esa mayoría de la población que da de comer al resto, así como hacer de los jóvenes herederos activos de su patrimonio alimentario. La salvaguarda de la alimentación puede y debe ser el motor que mueva ese tipo de iniciativas. Hay que reconquistar el respeto a la alimentación, reivindicar la diversidad construida gracias al trabajo de mujeres y hombres durante siglos.

## Bibliografía

- AUBAILE-SALLENAVE, F., «La Méditerranée, une cuisine, des cuisines», *Informations sur les sciences sociales*, vol. 35, n.º 1, marzo 1996, pp. 139-194.
- CRESTA, M. y V. TETI, «The Road of Food Habits in the Mediterranean Area», *Rivista di Antropologia*, vol. 76, 1998.
- GARINE, I. de, «Alimentation méditerranéenne et réalité», en I. González Turmo y P. Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación. Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 1997.
- GONZÁLEZ TURMO, I., «Cocina, territorio e identidad», *Estudios del Hombre*, n.º 7, 1998, pp. 15-22.
- GONZÁLEZ TURMO, I., «La dimensión social de la

- alimentación», *Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional*, La Val de Onsera, Museo Nacional de Antropología, 1999.
- GONZÁLEZ TURMO, I., «Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas», en J. Contreras, A. Riera y F.X. Medina (eds.), *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, Barcelona, IEMed, 2005.
- GONZÁLEZ TURMO, I. y J. MATAIX VERDÚ, *Alimentación y Dieta Mediterránea*, Sevilla, Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea, 2008.
- MARÍN, M. y D. WAINES, *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo, 1994.
- MEDINA, F.X. (ed.), *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona, Icaria, 1996.
- PADILLA, M., F. AUBAILE-SALLENAVE y B. OBERTI, «Comportements alimentaires et pratiques culinaires en Méditerranée», en M.S. Bachta y G. Gherzi (coords.), *Alimentation méditerranéenne. Les défis de la mondialisation*, París, CIHEAM/Karthala, 2004.
- TETI, V. (ed.), *Mangiare meridiano. Le culture alimentari de Calabria e Basilicata*, Cosenza, Carical, 1996, pp. 25-44.

## El patrimonio de la plaza Jemaa el Fna de Marrakech: entre lo material y lo inmaterial

**Ouidad Tebbaa.** Universidad Cadi Ayyad, Marrakech

En 2001, la Unesco declaró la plaza Jemaa el Fna patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Símbolo de la ciudad de Marrakech, este lugar constituye un testimonio único de numerosas tradiciones y culturas que allí se encuentran para mezclarse y convivir. Sin embargo, la declaración de la Unesco no ha logrado evitar la amenaza de desaparición de muchas de estas tradiciones milenarias. Antes bien, la afluencia turística resultante de la proclamación, así como la propia evolución de la sociedad civil marroquí, han provocado serios cambios en la dinámica de la plaza. Así, mientras las actividades comerciales han adquirido una gran importancia, el arte de los contadores de historias, encantadores de serpientes o acróbatas ha pasado a un segundo plano, con lo cual sus condiciones de trabajo resultan cada vez más precarias.

Nacido en 1997 a partir de una iniciativa de la Unesco, el Programa de Obras Maestras propició tres proclamaciones entre 2001 y 2003. Y aunque hoy se halla abandonado, fue la ocasión para poner en marcha conceptos que sirven de base a la aplicación del convenio sobre el patrimonio cultural inmaterial. En el marco de este programa, las obras maestras podían ser tanto «formas de expresión popular y tradicional» como «espacios culturales» en los que tienen lugar las prácticas culturales. El principal objetivo era salvaguardar las prácticas culturales tradicionales y protegerlas contra el turismo de masas, la estandarización cultural, la industrialización y los conflictos armados. Así pues, la Unesco propuso medidas para su salvaguardia, entre las que cabe citar la posibilidad, para los practicantes de dichas

actividades, de transmitir sus conocimientos y habilidades a las futuras generaciones.

Para que las manifestaciones puedan inscribirse en el patrimonio cultural inmaterial, en primer lugar deben obedecer a ciertos criterios: tener un «valor excepcional» (criterio inspirado por la Convención sobre el Patrimonio Mundial de la Unesco), estar arraigadas en la tradición cultural de la comunidad implicada, desempeñar un papel en la afirmación de la identidad cultural de los pueblos y las comunidades, constituir un testimonio único de una tradición cultural viva y estar en peligro de desaparición.

Marrakech fue uno de los crisoles de la reflexión impulsada por la Unesco para el reconocimiento del patrimonio oral e inmaterial. En 1997, y por inicia-