



Anthropology in a Feminine Key
Essays and thoughts in honour of
Annie Hubert

Ricardo Ávila
Editor

Colección
Estudios del Hombre
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Anthropology in a Feminine Key
Essays and thoughts in honour of Annie Hubert

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Anthropology in a Feminine Key
Essays and thoughts in honour of Annie Hubert

Ricardo Ávila
Editor

Colección
Estudios del Hombre
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Anthropology in a feminine key: essays and thoughts in honor of Annie Hubert / editor
Ricardo Ávila.— 1a ed. —Guadalajara, Jalisco: Universidad de Guadalajara, 2010. 278
p. — (Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación)

ISBN 978-607-450-346-3

1. Hubert-Baré, Annie. 2. Antropología nutricional. I. Ávila, Ricardo,
Editor.
CDD21 599.9

Primera edición, 2010

D.R. © 2010, UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Producción

*Centro Universitario de
Ciencias Sociales y Humanidades*
Editorial CUCSH-UdeG
Guanajuato 1045
Col. La Normal
44260, Guadalajara, Jalisco, México

Impreso y hecho en México

Printed and made in Mexico

ISBN: 978-607-450-346-3

Visite nuestro catálogo

www.cucsh.udg.mx

Portada: "Vejigante"

Máscara ritual de la fiesta en honor a Santiago Apóstol Loiza Puerto Rico

Fotografía: Martín Tena Meza

CONTENTS

Annie Hubert, the Human Being	9
Le métier d'anthropologue dans l'altérité et ses sens <i>Carole Lemee</i>	13
Annie Hubert la créole : retour sur l'interdisciplinarité <i>Jean-Pierre Poulain</i>	27
<i>Crudus et crudelitas</i> , ou les représentations du féminin et du masculin à travers les pratiques alimentaires lao <i>Florence Strigler</i>	37
The passing on of culinary knowledge and the communication between women <i>Isabel González Turmo</i>	59
Las mujeres de fiesta: cereales verdes, cereales de fiesta, cereales antiguos del Magreb <i>Françoise Aubaile-Sallenave</i>	83
The need for cross-disciplinary approach to the anthropology of food <i>Helen Macbeth</i>	113
La costumbre de tomar mate <i>Graciela Schwartz</i>	129
Putting the hen in the pot: a family affair in South-West France! <i>Frédéric Duhart</i>	143
“Eat and weigh less”: the Obesity as a Social Problem <i>Mabel Gracia Arnaiz</i>	157

Food and love among the Masa <i>Igor de Garine</i>	177
Faire bouillir la marmite <i>Chantal Crenn, Anne-Elène Delavigne, Isabelle Téchoueyres</i>	189
Wine tourism and gender perspectives in Hungary's Tokaj-Hegyalja winegrowing region <i>F. Xavier Medina</i>	203
La cocina en la calle <i>Ricardo Ávila, Bárbara Gama, Martín Tena</i>	217
French alpinists on nutritional ways and in their cultural refuge <i>Virginie Masdoua</i>	237
To Annie <i>Aurélie Rousselot-Pailley</i>	247
Dear Annie <i>Sophie-Anne Sauvegrain</i>	253
Annie Hubert's Bibliography	255
About the Authors	271

Annie Hubert, the Human Being

Born of European parents, Annie Hubert came into the world in la República Oriental del Uruguay, where her infancy was divided between the countryside (often getting around on horseback) and the city, and took the first steps in what was to become an intense, passionate life. As a young teenager, she was taken to France by her mother, never to return to the land of her birth. It was in Europe that she completed her high school education and continued on to university studies, first in the United Kingdom, and later in France. She chose to specialize in anthropology because, as she disclosed to her friends, it was a discipline that promised to open a horizon that would allow her to better understand human nature. Her thirst for knowledge led her to Oxford, where her mentor, Edward Everett Evans-Pritchard, taught her, among other things, that when all is said and done, anthropology is all about making friends. Annie took that maxim to heart and spent the rest of her life searching for *the other* and establishing friendships.

Upon concluding her first cycle of studies, she went to live for several years in Indonesia, Timor and Bali, where she immersed herself in anthropological fieldwork with great energy and enthusiasm. From there, she went on to do her doctoral research in the area of ethnology under the direction of Georges Condominas at the *École d'Hautes Études en Sciences Sociales* in Paris. There, she presented her thesis entitled *L'Alimentation dans un village Yao de Thaïlande du nord (Diet and Nutrition in a Yao Village in Northern Thailand)*. Her research kept her in Thailand for several more years, where she immersed herself deeply in Yao culture and society. Her fieldwork was based on participatory observation that consisted,

on the one hand, of sharing and participating in the activities of different people, all the while keenly observing them and, on the other, carefully writing her commentaries as objectively as possible in her field diary, striving to maintain “the distant viewpoint”, to use Lévi-Strauss’ phrase. Annie observed and analyzed the organization of village life through descriptions of their nutritional system with its agricultural cycles, transformations of foodstuffs, consumption of everyday foods, beliefs, festive cycles and social life, always emphasizing the importance of fieldwork, an experience that – in her own words – must be lived as a love story.

After her long years of experience in Asia, Annie returned to France in the 1970s, where she participated in seminars in Paris organized by the pioneer in the anthropological study of nutrition, Igor de Garine, an ethnologist specializing in African studies who skillfully combined nutrition and ethnology in a way that blurred the division between the biological and social sciences. In this context, and thanks to her innate sensibility, Annie’s field experience in the area of diet and nutrition, and her love of the culinary arts – she was also an excellent cook – enabled her to deepen her knowledge, both theoretical and practical, of the anthropology of food.

Later in her career, Guy de Thé, an oncologist and epidemiologist, invited her to participate in a broad, multidisciplinary, international research program on nasopharyngeal cancer, a form of that disease having a high incidence among the Maghreb people, the Inuit and the Han of southern China. The anthropological survey conducted with these three groups on three different continents sought to discern whether certain environmental factors associated with nutrition and lifestyles might have an impact on the etiology of that particular kind of tumor.

It turned out that certain techniques of food conservation, specifically the use of brine and fermentation, appeared as common denominators among the three aforementioned groups; two processes that can lead to the formation of volatile nitrosamines and agents that stimulate the growth of the Epstein-Barr virus.

As a result of her field knowledge gleaned on three continents, her extensive ethnographic experience in Asia, and her systematic theoretical work, Annie gained widespread renown as an anthropologist. After those formative years and her hiring by France’s National Center for Scientific Research

(CNRS), she continued to lead many programs on the anthropology of nutrition, the anthropology of health, and the anthropology of the body in research laboratories at the Universities of Aix, Marseille and Bordeaux.

In the field of the anthropology of nutrition, Annie worked, for example, on the history of the definition of Mediterranean diet and nutrition and its construction as a scientific concept, and contributed to a reflection on the emergence of regional gastronomies in the global era, and on nutrition in port cities. In addition, she established, through her work, a common ground between nutrition, health, science and social imaginary.

With respect to the anthropology of health, Annie investigated such topics as the sociocultural factors that may encourage women to participate in campaigns for the detection of breast cancer, and perceptions of menopause among women. Furthermore, she studied the impact of migration on liability to nasopharyngeal cancer.

Turning to the field of knowledge now known as the anthropology of the body, Annie analyzed processes involved in the control of the body's system and denounced the 'religion' of diets, the *diktat* of thin bodies, and new models of the body that lead to eating disorders. Her work posed the following question: does a universal form of the human body exist that is not contaminated by cultural influences?

In summary, we would reiterate our emphasis on the diversity, originality and richness of Annie Hubert's trajectory, always accompanied by her abounding vivacity, while underscoring the fact that, for Annie, anthropology cannot be a discipline that seeks to pigeonhole men and women, as she herself put it. The authors brought together in this book pay homage to Annie Hubert precisely for that originality, and for her unbridled passion and enthusiasm; but, above all, for her human qualities, especially her interest in, and love for, the *other*.

Sophie-Anne Sauvegrain
Ricardo Ávila

Le métier d'anthropologue dans l'altérité et ses sens

Carole Lemeë

« Dans l'immense et merveilleuse complexité du monde du vivant dont je représente une microscopique parcelle, la vie pulse, se transforme, passe d'un cycle à un autre et ma propre existence participe de tout cela. »¹

L'empirisme et l'altérité sont deux mots clefs associés à l'anthropologie et à son exercice. Une importante production leur a été consacrée ces trois dernières décennies, et chaque ethnologue² se positionne par rapport au sens qu'ils prennent dans sa propre pratique. L'actualité de l'anthropologie s'est aussi retrouvée marquée ces dernières années par plusieurs changements, telle l'émergence de nouveaux objets d'étude³, la modification d'espaces de communication, d'échanges et de circulation dans bien des situations sociales, ainsi que l'apparition de façons de faire parfois différentes de ce qui était auparavant plus habituel dans le champ de l'ethnographie, des mises en relation et des restitutions.

Ainsi, même si c'est une constante pour l'anthropologie d'être en prise avec de perpétuelles transformations endogènes et exogènes, nous nous trouvons depuis les années 1980 fortement confrontés à l'intérieur d'elle à la récurrente problématique des rapports entre héritages et configurations nouvelles, en une période marquée par des postures qui appellent à une

-
1. Annie Hubert, *Eloge de la maturité. La belle saison de la vie des femmes*, Aubanel, 2005.
 2. Les termes « ethnologie » et « anthropologie » sont dans cet article employés indistinctement.
 3. Voir par exemple Christian Bromberger, « L'ethnologie de la France et ses nouveaux objets », *Ethnologie française*, 1997, un grand nombre aussi des premiers numéros de la revue *Terrain* des années 1980 aux années 1990, et plus récemment Gilles Leservoisier et Laurent Vidal (dir.) *L'anthropologie face à ses objets. Nouveaux contextes ethnographiques*, Paris, Archives contemporaines, 2008, Georges Ravis-Goridanis (dir.) *Ethnologie(s) nouveaux contextes, nouveaux objets, nouvelles approches*, Paris, CTHS, 2009.

réflexivité se voulant ou se réclamant *critique*. Si bien que le métier d'anthropologue, la façon de concevoir la discipline, de donner sens (significations, et orientations) à la pratique anthropologique et aux rapports avec autrui dans son contexte, n'ont-ils jamais été autant interrogés que ces dernières années. Dans la diversité des orientations en présence, la voie anthropologique pour laquelle Annie Hubert a opté est l'une de celles qui revêt une dimension, à la fois pragmatique, humaine et heuristique, féconde pour l'exercice de plusieurs d'entre nous. En particulier, pour des membres de nouvelles générations dont je fais partie.

UNE ALTÉRITÉ « DE L'INTÉRIEUR » ET SON INTERSUBJECTIVITÉ

Dans ce qui secoue ces dernières années l'anthropologie, nous ne pouvons qu'être renvoyés à ce que Jean Pouillon⁴ faisait observer au sujet des filiations que les ethnologues viennent à établir dans le choix de leurs orientations, qu'ils inscrivent dans des logiques de continuité et de discontinuité ou de bifurcation. Nous sommes par conséquent aussi inévitablement renvoyés à ce que Max Weber⁵, Georg Simmel⁶, et avant eux Wilhelm Dilthey⁷, avaient pointé concernant les sciences dites sociales ou culturelles, à savoir qu'elles sont elles-mêmes des cultures, et que chacun, à l'intérieur d'elles, se comporte de façon subjective. Cette subjectivité, vu que personne n'est ni un électron libre ni un isolat, est donc toujours intersubjectivement orientée, et se décline dans la réciprocité des liens d'altérité et d'identité qui sont en effet entretenus avec d'autres dans leur cadre. L'altérité dont on nous parle tant en anthropologie, se situe également à ce niveau.

-
4. Jean Pouillon, « Tradition : transmission ou reconstruction », *Fétiches sans fétichisme*, Paris, 1975, pp. 155-173
 5. Max Weber, *Soziologische Grundbegriff*, Stuttgart, UTB Verlag, 1984 (1922) *Schriften zur Soziologie*, Ditzigen, Reclam, 1995 (1924) *Wissenschaft als Beruf*, Ditzigen, Reclam, 1995 (1919).
 6. Georg Simmel, *Soziologie*, Frankfurt/M, Suhrkamp, 2006 (1909).
 7. Wilhelm Dilthey, *Einleitungen in die Geisteswissenschaften : Versuch einer Grundlegung für das Studium der Gesellschaft un der Geschichte*, Göttingen, Vandenhoeck & Ruprecht, 1990 (1883), *Der Aufbau der geschichtlichen Welt in den Geitsenwissenschaften*, Frankfurt/M, Suhrkamp (1910) 2006.

Cette altérité, « de l'intérieur » pourrait-on dire, est tout aussi décisive que celle existant entre l'ethnologue et les acteurs des situations sociales ethnographiées, autrement dit que celle dont il est constamment question quand le mot « anthropologie » est énoncé. Comme aurait pu l'affirmer Michel de Certeau⁸, elle participe également à l'*opération* anthropologique, même si elle constitue donc le plus souvent une sorte d'angle mort ou vide dans les écrits. Du moins cet angle est-il rendu muet. Ceci, par delà les attitudes thuriféraires vis-à-vis desquelles plusieurs d'entre nous, dont Annie Hubert elle-même, ne se sentent pas d'affinités particulières. Et par delà encore la présence de renvois permettant d'asseoir des assertions en les associant à une figure tutélaire ou emblématique.

Aussi est-ce partant d'autres angles de vue, que souhaitent ici s'exprimer la voix d'un dialogue constamment renouvelé avec Annie Hubert, la double reconnaissance éprouvée envers elle, les passions et la curiosité se répondant dans nos discussions et activités, ainsi que des sourires et interrogations partagés à une génération d'intervalle sur certaines questions. L'angle ne peut donc qu'être plein, rempli et orienté par l'intersubjectivité d'une rencontre qui est de celles marquant une vie et des pratiques, dont l'expérience d'une profession, sur le métier à tisser de la réciprocité. La reconnaissance, c'est certes l'expression d'une gratitude, die *Dankbarkeit* en allemand, mais aussi ce qui donne signification au mot entente, l'identification, die *Erkennung*, sans laquelle des métiers, leur beauté et leurs goûts viendraient assurément à perdre de leur relief et de leur éclat dans les différents mouvements composant leur exercice et leurs diverses coulisses.

TURBULENCES ANTHROPOLOGIQUES ET PRÉSENCE

La pratique de l'anthropologie pour des apprentis comme je l'étais en formation dans la première moitié des années 1990, ce fut la confrontation à trois grands axes qui se faisaient localement front. D'un côté, les rives de ceux à l'endroit desquels d'autres évoquaient une sorte d'« ethnographie à grand-papa ».

8. Michel de Certeau, « L'opération historique », *Faire de l'histoire*, J. Le Goff et P. Nora (dir.) Paris, Gallimard, 1986 (1974), pp. 19-68.

L'ethnographie d'Annie Hubert et d'autres, partageant avec elle le goût de l'immersion dans les entrelacs de quotidiennetés, pouvait être cataloguée d'une telle façon. Leur pratique ethnographique aurait appartenu à d'autres temps, ou aurait été impossible à mener dans les univers sociaux d'aujourd'hui. Notamment dans le proche et dans l'urbain, nous inclinait-on à penser. Reprise consciente ou non de ce que Claude Lévi-Strauss avait fait figurer dans certains passages des derniers chapitres d'*Anthropologie structurale*⁹. Quoi qu'il en soit leur ethnographie avait ce côté pour le moins non dépassé qu'en pratiquant une anthropologie du franchissement, façon passerelle entre les unités temporelles des échanges et activités dans la vie des gens et de leurs groupes ou réseaux, les relations sociales n'étaient pas données à penser et à voir, de la part de ces anthropologues, comme si elles avaient été ou pu être plus « *authentiques* » dans certains espaces sociaux que dans d'autres.

D'un autre côté, le rang de ceux qui ne pratiquaient pas ou plus de terrain, et se faisaient des défenseurs de postures postmodernistes version déconstructionniste. Ils privilégiaient une anthropologie textuelle, généralement polarisée sur les écrits des grands classiques de l'anthropologie. Et lorsque les regards se tournaient vers le présent, c'était le plus souvent pour passer à travers le prisme d'un tamis critique moins leur propre pratique que celles des autres. Du côté des apprentis en formation, il n'y avait dès lors, dans les procès de réception, qu'un pas à franchir pour ne pas se demander si une anthropologie de terrain pouvait encore être possible, voire si l'anthropologie pouvait tout court toujours tenir debout dans ses bottes, et si les situations sociales devaient être inexorablement invitées à s'effacer derrière la focale braquée sur la question des interprétations, ou alors ne devoir transparaître qu'à travers l'aventure ethnologique parsemée d'embûches d'un anthropologue. Tout cela était bien déroutant, d'autant que les clefs de lecture et de compréhension concernant ce que soulevaient les travaux de James

9. Claude Lévi-Strauss, *Anthropologie structurale 1*, Paris, Presses Pocket, 1990 (1958), notamment pp. 425-428.

Clifford¹⁰, d'E. Marcus¹¹, de Clifford Geertz¹², de Nigel Barley¹³ et d'autres, n'étaient pas encore acquises dans les premiers temps d'un apprentissage à la discipline et à son histoire, et qu'on était donc loin de saisir ce qui travaillait au corps la discipline à travers leurs écrits.

D'un troisième, le pôle de ceux dont la pratique ethnographique, pour des raisons probablement davantage liées à leurs propres emplois du temps qu'à la présence d'éventuelles modifications dans les situations des espaces socioculturels à étudier, s'apparentait plus à de la méthode qualitative sociologique d'un recueil de discours par entretiens, qu'à une appréhension ethnographique de pratiques et d'échanges sociaux au moment même de leur déroulement, autrement dit sans le moindre décalage socio-temporel. Les entretiens sur prise de rendez-vous d'un côté, et l'observation participante de l'autre dans la fluidité d'une quotidienneté en immersion au sein de ses temporalités contrastées, constituant deux façons distinctes de procéder dans le vaste champ des études dites qualitatives. Or à l'une d'entre elle est attachée l'une des caractéristiques majeures de l'ethnologie lui conférant l'un des pivots de sa partition identitaire.

Au milieu de l'ensemble de ces différentes postures, en ligne transversale, se dessinait encore à l'époque, bien que s'essoufflant, les contours d'un double *grand partage*¹⁴. D'une part celui dressé entre l'ethnologie des mondes ruraux et de l'autre l'ethnologie des mondes urbains. D'autre part, celui bien plus incontournable encore érigé entre l'anthropologie du lointain et l'anthropologie du proche. Cette dernière était alors présentée comme

-
10. James Clifford, *Malaise dans la culture*, ENSBA-Ecole nationale, 1996 (1988), *Works and lives : the anthropologist as autor*, Stanford University Press, 1989. James Clifford and E. Marcus, *Writing culture*, University Press of California, 1986.
 11. Georges E. Marcus : « Au-delà de Malinowski et après Writing culture : à propos du futur de l'ethnographie et du malaise de l'ethnographie » sur <http://www.ethnographiques.org/2002/IMG/pdf/ArMarcus.pdf>
 12. Clifford Geertz, *The interpretation of culture*, Basic Book, 1977; *Local knowledge: further essays in interpretative anthropology*, Basic Books, 1985, *After the fact*, Cambridge, Harvard University Press, 1995.
 13. Nigel Barley, *Un anthropologue en déroute*, Paris, Payot, 1992 (1983) *Le retour de l'anthropologue*, Paris, Payot, 1994. ,
 14. Cette expression est empruntée à Gérard Lenclud.

européenne. Mais il fallait bien se résoudre à l'évidence, d'autant plus pour ceux comme Annie Hubert ou moi-même qui avons vécu dans d'autres pays européens, qu'elle était étranglée dans un certain enfermement hexagonal, même si cet aspect ne semblait pas à l'époque poser grand problème dans l'étau d'un prisme bipolaire, où le proche devenait une totalité dans laquelle tous les « chats », hormis la bipartition rural/urbain, auraient été un même.

Parallèlement, d'autres lignes d'horizon ne s'ouvraient donc pas moins, véritables passerelles et bouffées d'oxygène. Elles rendaient possible un désenclavement des mises à dos binaires et de leurs infertiles construits. Elles correspondaient en effet à ce qui se donnait à saisir, à l'intérieur des situations socioculturelles, dès les premiers pas d'un engouffrement ethnographique. Elles faisaient entrevoir la possibilité de conjuguer les enseignements de pères fondateurs tels que Franz Boas, en ajustant ceux-ci aux conditions de vie de la fin du XXe siècle, à leurs contingences, et aux spécificités des objets d'étude choisis. Dans ces conditions, quelle n'était pas la joie, voire le soulagement, de rencontrer parmi des aînés des anthropologues comme Annie Hubert qui, dans le lointain comme dans le proche et bien souvent dans les deux, développaient des approches puisant à la source même des préceptes disciplinaires majeurs de l'anthropologie dite « moderne »¹⁵, qu'ils contribuaient à fortement renouveler¹⁶, en leur donnant, au milieu de différents remous, de la voix, de la puissance et de la pertinence dans les temps présents¹⁷. Ceci, tout en produisant de nouveaux instruments de compréhension qui pouvaient être mis à profit par d'autres qu'eux, et sur des terrains très différents des leurs. Souci de l'altérité pour le moins majeur dans le devenir d'une science du social et du culturel telle que l'ethnologie.

Ces aînés, dans le dialogue noué avec eux et dans les étincelles des passions qu'ils communiquaient pour le sport ethnographique de « tout terrain », étaient par conséquent tels des boussoles pour des cadets comme moi, étant

15. L'anthropologie après la période évolutionniste.

16. Voir Annie Hubert, « Qualitative methods in anthropology of food », *Methods*, H. Macbeth et J. Mac Clancy, Oxford, Berghahn.

17. Par exemple l'ouvrage collectif dirigé par Jean-François Baré, *Les applications de l'anthropologie*, Paris, Kartala, 1995, et l'article d'Annie Hubert qu'il contient, « Anthropologie et recherche biomédicale. De quoi parle donc l'anthropologie médicale ? ».

donné que nous étions donc dans les turpitudes de la grande agitation générée, durant les deux dernières décennies du XXe siècle, par les regards portés tant sur le passé que sur le présent d'une vieille dame à laquelle Chavannes¹⁸ avait commencé à donner ses formes en 1787 et 1788, deux cents plus tôt.

CONJUGAISONS, ET VUE PORTÉE AU LOIN

Annie Hubert fait ainsi partie de ceux et celles qui, dans leur présence, écoute et conseils, allaient donner du sens à ce que signifie une discipline empirique et inductive, à ce que représente une pratique ethnographique dans les mondes présents et à ses possibles ajustements dans la logique d'un sur mesure aux faits sociaux et culturels dont l'étude est entreprise. Au-delà de ce premier niveau, tout un jeu de postures différenciées pouvant intervenir, l'anthropologue née en Uruguay¹⁹, formée aux Etats-Unis, en Angleterre et en France n'a jamais imposé, mais toujours placé des rampes de lancement au développement de chacun, dans la cohérence spécifique du travail des uns et des autres. Et parce que l'anthropologie est un artisanat, qui n'est pas sans rappeler le champ du culinaire, l'une des caractéristiques de l'imperturbable tablier qu'elle a choisi de revêtir est celui de la communication du goût pour la « créativité » à aller chercher dans les tréfonds du travail de chacun, et dans les logiques de réamorçage siégeant à l'intérieur même de ce qui est étudié. Ceci, tout en portant la vue au loin, dans les conjugaisons pouvant être établies avec les travaux de tiers universitaires provenant de tout horizon. Un tel mode d'approche ne relève pas ainsi de la transmission d'une modélisation, registre patronage prédécoupé et enfermant, que brandissent parfois des directeurs de recherche aussi bien vis-à-vis de cadets qu'à l'adresse de leurs pairs. Il fait en revanche pleinement émerger ce que signifie l'exercice d'une *vue portée au loin*, parce qu'en ses différents niveaux. L'un d'entre eux résidant donc dans ce qui se joue au sein même de la culture de nos disciplines et entre elles, soit dans leur propre interculturalité et, de ce fait, aussi dans leurs

18. Alexandre C. Chavannes, *Essai sur l'éducation avec le projet d'une science nouvelle*, 1787, et *Anthropologie ou science générale de l'homme*, 1788.

19. Née à Montevideo, dans les premiers jours d'un mois d'avril.

malentendus. Le travail en collaboration interdisciplinaire n'est pas un vain mot, mais un fait, et une nécessité dans le possible croisement des regards.

L'épidémiologie et la cancérologie alliées à de l'anthropologie, une démarche pionnière il y a encore un certain nombre d'années, avec son lot de situations cocasses au début d'une aventure où les compétences de bords à d'autres avaient à se rejoindre et à communiquer. Une équipe de laboratoire mixte CNRS/Université à Bordeaux ²⁰, où la mixité reposait aussi tout d'abord sur la diversité des appartenances disciplinaires des uns et des autres. Portes toujours grandes ouvertes sur le mode du bienvenu et sur la densité qualitative d'une vie intergénérationnelle au sens fort du terme. Cette vie avait en effet la particularité d'être marquée par la présence déjà active d'étudiants de premier et second cycles que chacun d'entre nous pouvaient à loisir amener, tandis que ces derniers n'ont généralement pas accès à la vie interne des laboratoires et de leurs réunions, et encore moins à l'arrière-plan de leurs coulisses. Annie Hubert, mêlant des traditions britanniques, sud²¹ et nord américaines et européennes où elle avait été socialisée, pont à nouveau entre différentes rives culturelles, aime à décliner ces coulisses du travail en équipe sous formes d'agapes notamment jardinières, alliant les savoirs faire culinaires des uns et des autres et la joie de travailler ensemble. Une dizaine d'années plus tard, ces plus jeunes de l'époque, parce qu'ils poursuivirent presque tous, comptent au nombre des acteurs de nos disciplines avec une importante variation de profils en présence. La vue portée au loin, c'est également un pareil renouvellement générationnel visant à bien autre chose qu'à asseoir sa propre continuité à travers ceux et celles formés.

L'ANTHROPOLOGIE DE L'ENTRECROISEMENT ET DE LA RELATION

Si les coulisses de la socialité laborantine autour d'Annie Hubert se déclinent dans l'entrecroisement de plusieurs traditions, il en est de même dans la façon qu'elle a de pratiquer l'anthropologie. Ce qui constitue certainement l'une des

20. Anthropologie, Santé, Société, Développement, qui fut ensuite intégré au sein de l'UMR Ades.

21. L'Uruguay et l'Argentine. Annie Hubert est Ana pour ses proches.

grandes caractéristiques de son approche disciplinaire, par delà la question des thématiques traitées, est un aspect qui se retrouve généralement très peu dans les productions ethnologiques : les traditions américaines, britanniques et françaises de l'anthropologie s'y trouvent entrecroisées. Elles le sont dans le cadre d'un trilinguisme disciplinaire où l'on passe des unes aux autres sans presque même s'en apercevoir, tant leur maniement et leur conjugaison y est fluide, et semble aller de soi. A l'image par ailleurs de la façon constante qu'elle a d'exposer les faits dans un mode d'expression accessible²² à tout un chacun, où ce qui est compliqué devient simple et limpide pour l'entendement, sur la clef d'un « *pas de panique* »²³ rassurant, entraînant le lecteur ou l'auditeur dans une conversation qui pourrait sembler ordinaire. Cette conversation optant pour la légèreté face aux possibles apesanteurs disciplinaires et plus largement scientifiques, nous transporte pourtant bel et bien au cœur de ce qui touche tout à la fois, d'un côté, aux construits et configurations culturels présents dans les faits abordés et, de l'autre aux formes de structurations sociales et à leurs agencements dans les modes d'organisation de la vie des personnes, des groupes et de leur société, ceci dans l'appréhension des emboîtements et échanges mutuels qu'ont le culturel et le social²⁴.

Pour parvenir à un tel regard, Annie Hubert fait donc dialoguer ensemble ou tour à tour des traditions anthropologiques américaines, britanniques et françaises dans les procédures des mises en relation qu'elle effectue. Les axes majeurs de ces traditions, qu'il est parfois techniquement difficile

-
22. Voir par exemple *Pourquoi les eskimos n'ont pas de cholestérol?* Paris, éd. Générales First, 1995.
23. Cette expression est celle même employée par Annie Hubert désamorçant l'écheveau des diverses angoisses liée à l'alimentation dans *Pas de panique* (alimentaire), Paris, Marabout, 2002.
24. Se référer notamment à *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord*, Paris, éd. CNRS, 1986; « Food préférence and taste », *Choices of food and cuisine in the concept of social space among the Yao of Thailand*, H. Macbeth (dir.), Oxford, Berghahn, 1997, pp. 155-167; Annie Hubert et Philippe Le Failler, *Opium : plantes de la convivialité et du pouvoir en Asie*, Paris, L'Harmattan, 2000 ; « Alimentation », *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, P. Bonte et M. Izard (dir.) PUF, 2000 (nlle édition), pp. 750-751 ; « Le repas Yao », *Tables d'ici tables d'ailleurs*, J. L. Flandrin et J. Cobbi, Paris, éd. Odile Jacob, 2000, pp. 421-437 ; « Penser son corps dans la culture Thaï », *Le corps pensant*, Paris, F. Moreau et B. Andrieu (dir.) Paris, Eurédit, 2000, pp. 91-109 ; « Drinking in La Réunion between living, dying and forgetting », *Drinking : anthropological approaches*, New York-Oxford, Berghahn, 2001, pp. 228-234.

de faire coexister dans une même approche, servent chez elle de fer de lance de compréhension pour traiter un même sujet sous des angles différents. Cette variation de focales permet de mettre à jour les multiples interrelations ou connexions présentes dans le complexe formé par les faits étudiés, et de faire de ces relations mises à découvert des outils de compréhension, ceux-ci rendant dès lors possible dans l'exercice ethnologique aussi bien le fait de reconstituer l'ensemble des données de la problématique, que d'en faire apparaître les divers volets à des fins heuristiques. Aussi, par exemple dans son article *Nourriture du corps, nourriture de l'âme*²⁵, ce ne sont pas moins de neuf prismes de regard qu'elle fait pivoter, entre diverses traditions ou sensibilités intra disciplinaires, pour mettre en évidence ce qui entre en ligne de compte, au niveau de l'axe des sentiments et des émotions, dans la relation à l'alimentation. Elle nous invite dans cet article, comme dans d'autres de ses études, à une variation des échelles d'analyse, allant des dimensions psychiques et psychologiques à celles sociales et culturelles, et dans le champ de ces dernières de dimensions microsociales à d'autres macro sociales. Nous nous trouvons dès lors ici au cœur même de ce qui est en jeu dans des débats épistémologiques interdisciplinaires récemment soulevés mettant en exergue la nécessité de la variation des échelles et de leurs jeux²⁶.

Cette variation de focales, travail d'orfèvrerie ethnologique, ne constitue chez Annie Hubert qu'un premier niveau dans l'anthropologie de l'entrecroisement qu'elle pratique. Du moins, elle est l'un de ses deux grands niveaux, l'autre se situant dans la mise en dialogue et en rencontre de l'anthropologie avec d'autres disciplines²⁷. Un contact et des échanges qui

25. Texte mis en ligne en 2006. Sur le site Lemnageur-ocha.com

26. Se référer en particulier à J. Revel (dir.), *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, EHESS-Gallimard-Le Seuil, 1996.

27. Voir entre autre « Food Habits and nasopharyngeal carcinoma in Greenland : an anthropological approach », *Proceedings of the 1984 Symposium on circumpolar health*, Seattle-London, University of Washington Press, 1985, pp. 177-197; Annie Hubert et Guy de Té, *Modes de vie et cancer*, Paris, Robert Laffont, 1988; «Diet, environment and society : cultural and social aspects of diet in nutritional anthropology», *Lipids and health*, Amsterdam-New York-Oxford, *Excerpta Medica*, 1990, pp. 207-213; «Du corps pesant au corps léger : une approche anthropologique des formes», *Le corps dans tous ses états*, G. Boetsch et D. Chauvé (dir) Paris, Ed. CNRS, 2001, pp. 53-63 ; « Cancers et conditions de vie et habitudes

permettent de toujours davantage d'approfondir ce qui est en relation et à l'œuvre dans la complexité des faits appréhendés au sein de divers champs, et parallèlement de découvrir ce qui est mis en branle et mobilisé dans les différentes formes de travail scientifique concourant à leur étude. C'est à cet endroit, comme déjà à celui du dialogue entre les traditions anthropologiques, que l'on retrouve, appliqué aux disciplines scientifiques, celles-ci constituant elles-mêmes des cultures, un aspect majeur sur lequel toute l'attention de l'œuvre Jean-François Baré le *Malentendu Pacifique*²⁸ est tendue : le malentendu, dans la communication, est une « *dimension nécessaire et somme toute banale* »²⁹ provenant de la rencontre de perceptions différentes qu'ont des regards culturellement orientés de part et d'autre d'une situation donnée, il est productif³⁰, génère un événement, et vient interagir de manière distributive du côté de chacune des parties en présence. Ceci, dans le champ certes des représentations, mais aussi dans celui des pratiques.

Dans le travail de saisie anthropologique réalisé par Annie Hubert ce qui distingue, voire sépare, des traditions de recherche ou des disciplines, en devenant source d'échanges de regards croisés et de mises en volet complémentaires autour d'une même question, devient source de création. Ces échanges sont en effet un creuset à partir duquel des pratiques se réélaborent, se reconfigurent et se repensent. Le fait de réélaborer, de reconfigurer et de reconsidérer ouvre dès lors à une forme de réflexivité sur sa propre pratique au cœur de laquelle siège donc la question de l'altérité. Une altérité, où l'autre n'est pas que celui des espaces étudiés, mais bien aussi celui avec lequel on collabore à la croisée de disciplines ou d'orientations ayant des cultures différentes. Cette posture réflexive est probablement spécifique à l'approche anthropologique mise en place par Annie Hubert dans le cadre de son exercice dans les champs de l'anthropologie de la santé et de l'alimentation, où

alimentaires: un point de vue anthropologique », *Pourquoi ce lourd tribut payé au cancer*, P. Aiach, M. Marseille et I. Theis, Rennes, éd. ENSP, 2004, pp. 134-141.

28. Jean-François Baré, *Le malentendu Pacifique*, Paris, éd. des Archives contemporaines, 2002 (1991)
29. Jean-François Baré, *ibid.*
30. La notion de *working misunderstanding* présente chez Marshall Sahlins, et chez Laura et Paul Bohannan

l'anthropologue est exposé à pouvoir travailler en tandem avec les praticiens d'autres disciplines que celles des sciences sociales et culturelles. On ne la retrouve en effet guère dans les configurations des diverses postures réflexives actuellement en présence dans la discipline³¹. Ceci, même si elle entretient des liens avec un certain nombre d'aspects qui tiennent également à cœur Christian Ghasarian³² dans la réflexivité qu'il prône en anthropologie, et même si la filiation avec la réflexivité engagée de façon très avant-gardiste dès 1965 par Georges Condominas³³ n'en demeure pas moins aussi. Quoiqu'il en soit, l'approche d'Annie Hubert représente aux côtés de ces dernières et d'autres encore, une alternative aux postures réflexives de type déconstructionniste et/ou égocentrique.

En 2005, Annie Hubert a publié une œuvre où la réflexivité occupe une place centrale, *L'éloge de la maturité. La belle saison de la vie des femmes*³⁴. Une œuvre à la croisée des champs d'expérience de son existence de femme, d'anthropologue, d'épouse, et de mère, qu'elle fait dialoguer. Travaillant sur le temps, j'avais été séduite lorsqu'elle m'avait parlé de son intention de mettre en chantier un tel livre, tout comme je le fus à sa lecture. Dans la belle saison d'une vie, il est une forme de maturité, chevillée à l'attention portée aux cinq sens et à l'acuité du discernement qu'ils font naître, ayant la couleur et la fraîcheur des premiers jours printaniers d'avril où la vie jaillit de son champêtre épanouissement. Avril en automne. Il est aussi une maturité disciplinaire, où ce qui est né du maintien de caps ethnologiques tout en pratiquant l'exploration avant-gardiste de nouveaux territoires, n'est autre

-
31. Leur étendue va par exemple des orientations présentes dans l'anthropologie interprétative et dans celle post-moderniste, à celles s'inscrivant dans la filiation de Pierre Bourdieu, à celle instaurée par Jeanne Favret-Saada dans l'ethnologie de l'énonciation, à celle présente chez Christian Ghasarian, à celle présente chez Sophie Caratini, etc.
32. Christian Ghasarian, « Les désarrois de l'ethnographe », *L'Homme*, 143, 1997, pp. 189-198. ; « A propos des épistémologies post-modernes », *Ethnologie française*, 1998, vol. 28, pp. 563-577, et « Sur les chemins de l'ethnographie réflexive », *De l'ethnographie à l'anthropologie réflexive. Nouvelles pratiques, nouveaux enjeux*, Ch. Ghasarian (dir.) Paris, Colin, 2002, pp. 5-33.
33. Voir « De la nécessité d'ethnographier les ethnographes dans *L'exotique est quotidien*, Paris, Plon, 1965, pp. 35-39.
34. Annie Hubert, *op. cit.*

que l'automne en ses printemps. La collatéralité de ces deux maturités et le dialogue qu'elles ont, ne lasse de se laisser découvrir et redécouvrir, dans la transmission des regards portés sur ce qu'elles ouvrent à saisir, donnent à sentir, permettent de toucher, offrent à voir, rendent possible d'entendre, et font aussi goûter. L'anthropologie et l'altérité n'étant bien jamais aussi qu'une affaire de goût où les sens, les émotions et les sentiments ont toute leur place, ainsi que le donne à comprendre avec beaucoup de clarté et de limpidité l'approche d'Annie Hubert, dans des univers où ils sont traditionnellement relégués à figurer dans un hors champ.

Bordeaux, 4 novembre 2009

Annie Hubert la créole : retour sur l'interdisciplinarité

Jean-Pierre Poulain

« L'autre me change et je le change ? Son contact m'anime et je l'anime. Et ces déboîtements nous offrent des angles de survie. Et nous descendent et nous amplifient. Chaque Autre devient une composante de moi tout en restant distinct. Je deviens ce que je suis dans mon appui ouvert sur l'autre. Et cette relation à l'Autre m'ouvre en cascade d'innombrables relations à tous les Autres, une multiplication qui fonde l'unité et la force de chaque individu : Créolisation ! Créolité ! » P. Chamoiseau

Il est plusieurs figures de l'hommage. Elles s'étirent sur un continuum qui naît d'un côté avec l'intime témoignage sur la part d'universel que l'autre à bien voulu nous laisser voir de lui et fini à l'autre extrémité, avec le texte offert comme une part de l'honorant offerte à l'honoré sans que le rapport avec lui ne soit vraiment visible. Dans l'espace intermédiaire, il est une infinité de nuances qui disent ce que l'on doit à l'autre et ce qu'il a inspiré volontairement ou involontairement. Il est aussi possible de désigner ce que collectivement une communauté doit à quelqu'un. Qu'il me soit permis aujourd'hui et je perçois cette possibilité comme un luxe, de ne pas choisir.

Ce qu'Annie a bien voulu me laisser voir d'elle : un enthousiasme, presque sans limite, un optimisme méthodique, de tous les jours et sans cesse renouvelé, malgré les échecs, malgré les succès. Toujours repartir comme si de rien n'était... Elle aime se définir comme «citoyenne du monde» et affirmer ainsi de la plus belle manière qui soit, son universalité. Mais si cette posture est souvent, chez les intellectuels, une position adossée à des valeurs, à des principes, avec Annie Hubert, elle se fonde sur une incroyable capacité

à glisser d'un univers social à un autre. Elle s'enracine dans sa maîtrise des langues, dans son métier d'anthropologue et dans sa créolité.

Ce que je dois à Annie ? Un témoignage sur Georges Condominas et sur ses travaux sur les proto indochinois que j'ai croisé en travaillant au Vietnam. Pour qui fréquente un peu le Viêt-Nam, l'homme et son œuvre sont incontournables. Tous deux pèsent sur l'anthropologie française et vietnamienne. Annie connaît bien Condo, -ce diminutif Condo que ses amis ou ses élèves aiment utiliser- elle a fait sa thèse avec lui et a travaillé longtemps dans son équipe... Annie est étrangère au Vietnam. En Asie du sud-est, sa patrie est celle des *Yao*. Pour moi, Georges Condominas est avant tout un auteur et plus encore une œuvre, une œuvre majeure de l'anthropologie. Je n'ai pas été son élève et je ne fais pas vraiment partie de la tribu. Si j'ai pu apprécier et admirer l'homme au parcours étonnant, je l'ai rencontré bien après ses livres. Je lui dois beaucoup au niveau conceptuel sa lecture marque une étape dans mon parcours et c'est à lui que je dois d'avoir forgé le concept d'espace social alimentaire.

Annie Hubert comme Georges Condominas ont connu cette époque pas si lointaine dans laquelle les anthropologues voyageaient en bateaux. S'il est une rupture dans ce métier, radicale, décisive et dont on à peine même à mesurer les conséquences tant elles se mêlent à celles de la modernisation ou de la globalisation, c'est bien cette transformation du rapport au temps et à l'espace qu'ont provoqué les progrès des moyens de transport. Le basculement s'opère au début des années 1970, lorsque les avions capables de transatlantiques s'imposent. Les messageries maritimes entrent dans la crise. Les temps des trajets aériens se réduisent et les prix baissent. L'aviation moderne s'impose, désormais le tourisme de masse va se développer.

Pour l'anthropologue, le temps du voyage était un sas entre l'univers quotidien, le travail, l'université, le laboratoire, la famille... et le terrain, là-bas dans cette autre quotidien, dans le quotidien l'autre qu'il va falloir apprivoiser. Autre quotidien avec lequel il va falloir faire corps, dans lequel il va falloir surmonter ses peurs, ses dégouts, toutes ces limites que nos modes de vies et nos cultures construisent à notre insu et qui s'incarnent en nous comme autant de petites raisons de ne pas comprendre, comme autant de fondements de l'intolérance. Ces longs jours passés durant le voyage aller dans l'inaction forcée et que l'ethnologue mettaient à profit pour préparer

le terrain se déshabituer, se «désocialiser», avant que de reconstruire pour un temps un nouvel être social. Puis le retour, lui aussi très long, au cours duquel commence la décantation, la mise en ordre des données et souvent la rédaction. Ce temps contraint -qui donne une partie de la chair de *Tristes tropiques*- est aujourd'hui réduit à quelques heures d'aéroport et d'avion. Certes le sas n'a pas totalement disparu l'attente des aéroports des transits donne encore un petit espace de clôture et de décantation et de réouverture. Comme j'aime ces 4 ou 5 heures de transit à l'aéroport Schiphol d'Amsterdam au retour de mes séjours en Malaisie par KLM...

En 2005, Annie Hubert recevait le prix de la recherche de l'Institut Français pour la Nutrition et j'ai eu l'honneur de faire son éloge. Ce fut un grand plaisir qui mieux qu'elle méritait cet honneur ? Ce qui sauta aux yeux de l'auditoire alors fut la connexion de sa trajectoire scientifique et de sa trajectoire humaine. Comment sa créolité avait servi de matrice à sa posture scientifique d'anthropologue de l'alimentation et de la santé. Comment cette incroyable capacité à passer d'un univers social à un autre, d'un univers scientifique à un autre avait permis la mise en place d'une coopération pluridisciplinaire. Car Annie Hubert est une créole, c'est à dire un être au pluriel. Au sens historique, créole est issu du terme espagnol *criollo*, qui à l'époque coloniale désignait les enfants nés aux Indes Occidentales (pour les différencier de ceux nés dans l'Ancien Monde...). De ce point de vue Annie qui est née en Uruguay une « vraie » créole. Mais elle est aussi «créole» dans le sens moderne, celui qui voit la créolisation comme une configuration qui imbrique plusieurs univers ethnoculturels. Les êtres en sont ici ont ceci de particuliers qu'ils sont de plain pieds dans divers univers culturels. Je dis bien de plain-pied, je ne parle pas d'empathie ou de technique ethnographique qu'on apprend dans les départements de sociologie ou anthropologie de nos universités quand je dis de plain-pied je veux dire qu'ils peuvent participer de la vision du monde, mieux vivre et habiter dans des mondes différents. Les créoles ont plusieurs maisons. « Ce que ces Amériques -qui ne sont donc pas seulement latines- ont inventé, c'est un style de vie, des manières d'être, des façons de voir le monde, de rencontrer les autres, de parler, d'aimer, de haïr, dans lesquels la pluralité est affirmée non comme fragilité provisoire, mais comme valeur constituante » (Laplantine et Nouss, 1997: 33).

PENSER LES RELATIONS ENTRE LE SOCIAL ET LE BIOLOGIQUE : RETOUR SUR
L'INTERDISCIPLINARITÉ

Le concept d'*espace social alimentaire* (Poulain, 2002) que j'ai développé en m'adossant à celui d'*espace social* de Georges Condominas (1985) répond ainsi à un double objectif. Il opère un découpage de cette réalité complexe qu'est l'alimentation humaine de tel façon qu'il soit possible de conduire son étude dans une lecture respectueuse du principe de l'autonomie du social- qui pose les phénomènes étudiés comme les conséquences d'autres faits sociaux-, et d'investir les interactions entre ses dimensions biologiques, physiologiques et psychologiques.

Comment envisager les rapports entre le biologique et le social ? Il y a dans ma ville natale Tulle une tradition de broderie que l'on désigne sous le nom de *point de Tulle*. Elle consiste, en partant d'une trame régulière produite mécaniquement, à broder par dessus des motifs figuratifs ou non qui forment la pièce de broderie. Le *point de Tulle* peut nous servir de métaphore pour penser les formes de relations entre le biologique et le social. Le biologique serait la trame avec ses contraintes (les fils qui s'entrecroisent) et ses libertés (les espaces libres entre les entrecroisements).

Une première conception considère la trame comme un support fixe incontournable qui détermine la broderie ; les variations ne pouvant s'opérer que dans l'espace laissée libre par la trame. C'est le cas du canevas. Un second point de vue consiste à concevoir la broderie comme une restructuration de la trame elle-même. Elle part bien de la trame régulière mais la transforme, la déforme, la réorganise. C'est cela le *point de Tulle*.

Dans la première conception la relation entre biologique et social est une relation de complémentarité, d'enracinement et de superposition, dans la seconde conception nous sommes en face d'une véritable interaction.

Si l'on adopte cette perspective, la socio-anthropologie de l'alimentation se trouve dans une position charnière, à la fois pleinement du côté des sciences sociales et en même temps dans l'espace des sciences de la nutrition. Ce qui nous conduit à faire un retour sur un problème déjà entrevu : les relations entre disciplines.

Si la question de l'interdisciplinarité a une longue histoire dans les sciences sociales, c'est à la fin des années cinquante, qu'elle arrive sur le

devant de la scène avec la révolution de l'*école des annales*. On se rappelle la montée en charge de Lucien Febvre contre l'enfermement disciplinaire. « Vous ne mettez pas le pied ici, c'est le domaine du sociologue, ni là, vous seriez chez le psychologue ; à droite, vous n'y pensez pas, c'est chez le géographe, et à gauche, chez l'ethnologue », et il ajoute : « Cauchemar, sottise, mutilation. À bas les cloisons et les étiquettes. C'est à la frontière, sur la frontière, un pied en deçà, un pied au-delà, que l'historien doit travailler. » En 1941 déjà, dans une conférence donnée à l'École Normale Supérieure, il avait lancé ce mot d'ordre si souvent repris : « Historiens, soyez géographes, soyez juristes aussi, et sociologues et psychologues. » (Febvre, 1953).

Georges Gusdorf voit alors dans l'interdisciplinarité le moyen de lutter contre ce qu'il désigne comme le « cancer épistémologique » du savoir moderne rongé par de la spécialisation qui désintègre le savoir. « Le progrès des connaissances, écrit-il dans l'article qu'il donne à l'*Encyclopedia Universalis*, bien loin de correspondre à un développement organique, évoque la prolifération anarchique des cellules cancéreuses dont chacune se multiplie pour son propre compte sans respecter aucune régulation d'ensemble avec le risque de mort intellectuelle que cela implique » (Gusdorf, 1968). Selon Gusdorf, quatre types d'obstacles épistémologiques sont identifiables :

- Les obstacles épistémologiques sont liés aux mouvements d'autonomisation des grandes disciplines auxquels font écho à l'intérieur des disciplines les revendications des différents champs de recherche.
- Les obstacles institutionnels résultent de la dynamique des organisations scientifiques. Une fois un territoire posé et incarné dans des équipes de recherche, dans des enseignements, des revues... les efforts se tournent vers le renforcement des positions et l'accent est mis sur les différences, pour obtenir plus de ressources symboliques et objectives (crédits de recherche et création de postes).
- Les obstacles psycho sociologiques s'inscrivent dans les stratégies de pouvoir. Une fois « sa spécialité transformée en forteresse, le spécialiste donne libre cours à sa volonté de puissance. Sous prétexte de division du travail, chacun entend être maître chez soi et défendre ses positions contre les ennemis du dehors et les rivaux du dedans ».
- Les obstacles culturels correspondent à des processus d'enfermement dans des univers linguistiques que ce soit « la sociologie française »

contre la « sociologie allemande » ou « anglo-saxonne », ou des enfermements dans des langues de spécialiste développées par chaque champ particulier.

Ces obstacles renforcent la territorialisation, le morcellement et développent l'*endisciplinement*, notion construite par Gusdorf sur le mode d'*encasernement*, pour désigner l'enfermement du savoir dans une discipline ou encore cet *esprit hyper disciplinaire* qu'Edgar Morin décrit « comme un esprit de propriétaire » jaloux interdisant « toute circulation étrangère dans sa parcelle de savoir » (Morin, 1990). Trois attitudes sont repérables dans les efforts pour sortir de l'*endisciplinement*.

LA REFONDATION SCIENTIFIQUE

La première consiste à rechercher une « nouvelle méthode ». Elle se propose de développer des connaissances au delà des disciplines et voit dans la systémique et dans la cybernétique les outils méta disciplinaires permettant de saisir les totalités et la complexité. L'écologie a pu également servir de modèle à ce mouvement dont on repère des traces tant dans les sciences sociales que du côté de la biologie. Cette position est incarnée en sociologie par René Thom, Robert Atlan et bien sûr par Edgar Morin qui s'est engagé dans un travail titanesque de refondation des sciences avec sa série d'ouvrages intitulé *La méthode*. Du côté de la biologie, F. Jacob avec *La logique du vivant* 1970, Lazlo avec *The system's view of World*, 1972, et Joël de Rosnay avec *Le macroscope* incarnent cette position. Cette ambition refondatrice trouve aujourd'hui un prolongement dans certains mouvements des sciences cognitives qui nourrissent la prétention de prendre le relais de la systémique en tant que méta discipline.

L'INTERDISCIPLINARITÉ RÉDUITE AUX SCIENCES SOCIALES ET HUMAINES

La seconde attitude conçoit la sortie de l'*endisciplinement* en limitant l'ambition interdisciplinaire du côté des sciences sociales et humaines, sans remise en cause de la frontière qui sépare les sciences « dures » des sciences « molles ». Elle pose le diagnostic que les sciences sociales sont victimes d'avoir pris pour modèle épistémologique la posture positiviste dominante dans les sciences de

la nature. Posture qui peut être débusquée jusque dans l'univers de la sociologie qualitative. Cette attitude brillamment défendue par Bernard Valade (1999) affirme donc la différence ontologique des connaissances des sciences sociales et se donne le projet de revivifier le sens, sa construction et plus largement, la subjectivité qui ne saurait être « assimilée au subjectivisme ». Il propose de faire du sens le point d'articulation des regards disciplinaires. Ainsi peuvent être mise en relation la sociologie, la psychanalyse, la psychologie, l'ethnologie... Jean Baechler est assez proche de cette position lorsqu'il écrit la psychologie « comme toutes les sciences humaines, (...) ne saurait achever son programme qu'en conjoignant la philosophie, la sociologie et l'histoire. » (2000: 19).

Solution qui convient bien à l'univers des sciences sociales, mais ne peut pas s'appliquer à la communication avec l'univers des sciences biologiques. Dans ce contexte, le projet pluridisciplinaire se cantonne à une sorte de fédération suisse des sciences sociales et humaines.

LA COHABITATION DES CONNAISSANCES DISCIPLINAIRES ET GÉNÉRALISTES

Plus qu'une remise en cause des postulats sur lesquels repose la science moderne, cette conception cherche un contre poids au mouvement de réductionnisme. Elle considère qu'il y a place, dans l'ordre de la science, pour deux formes de savoirs complémentaires : le savoir réductionniste et des formes de réorganisation globalisante, et elle recherche les conditions de leur cohabitation. En militant pour la réhabilitation de la connaissance ordinaire, Robert Franck (1999) a défendu récemment une nouvelle variante de cette position. Pour lui « l'unité du savoir ne passe pas par l'effacement des limites disciplinaires et il n'est besoin de fusionner ni les concepts, ni les théories, ni les champs d'investigation des différentes disciplines : ce qu'il faut, c'est faire une meilleure place à l'intuition et aux connaissances ordinaires à l'intérieur des disciplines ».

Jean-Michel Berthelot propose dans un ouvrage récent une alternative aux grandes synthèses théoriques à la Gurvitch, Giddens (1991), Habermas, Luhmann, Bourdieu ou encore Baechler qui, sans remettre en cause l'intérêt théorique et pragmatique de ces grandes œuvres, suggère que la « confrontation des programmes » de recherche peut être « tout aussi importante, bien que moins spectaculaire » (Berthelot, 2001: 515).

Ma position de recherche se caractérise par une double posture : la poly-compétence sectorielle et une attitude de recherche multi programmatische. Si les développements exponentiels des savoirs disciplinaires ont définitivement relégué au rang des utopies le projet d'un Pic de la Mirandole celui d'une pensée surplombante est encore possible sur des objets particuliers. Plusieurs grandes figures de l'anthropologie affichent des profils poly compétents centrés sur un objet. Georges Haudricourt puise dans la linguistique, la biologie, et l'anthropologie, pour conduire ses travaux ; André Leroy Gourhan mobilise la paléontologie et l'anthropologie ; Jacques Barreau, l'ethnologie, l'anthropologie et les sciences vétérinaires ; Jean Benoist, l'ethnologie, l'anthropologie et la médecine... Les sciences de la nutrition n'ont pas encore pleinement pris la mesure des apports des *Essais d'épistémologies biologiques* d'un Jean Paul Aron, historien de l'alimentation formé à la biologie et aux sciences sociales. Ma double formation avec ses compétences en matière de sciences des aliments, de technologie culinaire, d'ingénierie se met au service de mon approche de l'alimentation dans les sciences sociales. C'est toujours avec plaisir et admiration que j'ai vu mes collègues sociologues et anthropologues de l'alimentation élargir leurs compétences vers la cuisine, l'œnologie, la technologie, les sciences de la nutrition...

REFERENCES

- Baechler, Jean
2000 *Lacteur et ses raisons*, Paris, PUF.
- Berthelot, Jean-Michel (sous la direction de)
2001 *Epistémologie des sciences sociales*, Paris, PUF, p. 515.
- Chamoiseau, Patrick
1997 *Ecrire en pays dominé*, Paris, Gallimard.
- Condominas, Georges
1985 *L'Espace social. À propos de l'Asie du Sud-est*, Paris: Flammarion

- Franck, Robert
1999 « La pluralité des disciplines, l'unité du savoir et les connaissances ordinaires », in *Sociologie et sociétés*, vol. 31, no. 1, printemps, pp. 129-142.
- Febvre, Lucien
1992 « Historiens, soyez géographes, soyez juristes aussi, et sociologues et psychologues », in *Combats pour l'histoire*, Paris, Armand Colin.
- Giddens, Anthony
1991 *Modernity and Self-Identity. Self and Society in the Late Modern Age*, Cambridge, Polity Publisher.
- Gusdorf, Georges
1968 « Interdisciplinaire (connaissance) », in *Encyclopedia Universalis*, Paris, vol. 8.
- Jacob, François
1970 *La logique du vivant. Une histoire de l'hérédité*, Paris, Gallimard.
- Laplantine F. et A. Nouss
1997 *Le métissage*, Paris, Flammarion.
- Lazlo, Ervin
1972 *The Systems View of the World: A Holistic Vision for Our Time*, New York, George Brazillier.
- Morin, Edgar
1990 « Sur l'interdisciplinarité » in, *Carrefour des sciences*, Actes du Colloque du Comité National de la Recherche Scientifique *Interdisciplinarité*, Éditions du CNRS.
- Poulain, Jean-Pierre
2002 *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF.

Rosnay, Joël de

1975 *Le Macroscopie. Vers une vision globale*, Paris, Editions du Seuil.

Valade, Bernard

1999 « 'Le sujet' de l'interdisciplinarité », in *Sociologie et sociétés*, vol. XXXI, no. 1, pp. 11-21.

Crudus et crudelitas
ou les représentations du féminin et du masculin à travers les
pratiques alimentaires lao
Florence Strigler

Dans cet ouvrage dédié à Annie Hubert, j'ai voulu parler du Laos, pays pour lequel nous partageons le même attachement, et de l'alimentation, domaine de recherche que nous partageons également. Mes travaux de recherche en anthropologie de l'alimentation doivent beaucoup à Annie Hubert, qui m'a toujours accompagnée, conseillée et encouragée dans ce cheminement passionnant. Pour rendre hommage à ses importants travaux sur les femmes, j'ai choisi d'aborder une caractéristique de l'alimentation lao qui différencie les femmes des hommes, la consommation de la viande crue¹. L'attrance des hommes et la répugnance des femmes pour cet aliment sont liées à des représentations du masculin et du féminin.

VIANDE CRUE ET SANG CRU, DES ALIMENTS MASCULINS

Au Laos, surtout dans la partie sud du pays, les plats à base de viande ou de sang crus sont fréquemment consommés, surtout par les hommes, beaucoup plus rarement par les femmes. L'un des plats emblématiques de la culture lao est le *lap*, plat à base de viande émincée et d'aromates, qui peut se manger soit cru soit cuit. Le *lap* de sang, « soupe » de sang frais agrémentée de cacahuètes pilées, de menthe et autres aromates, est aussi un met apprécié. Pour expliquer que ces plats sont surtout consommés par les hommes, les Lao invoquent principalement des représentations du masculin et du féminin.

1. La consommation de viande crue est partagée par beaucoup d'ethnies au Laos. Je ne parlerai ici que des Lao, car c'est principalement avec eux que j'ai travaillé.

« Les hommes sont plus cruels et plus résistants. Ils représentent la force. La femme représente la douceur, donc une femme qui mange du sang ne correspond pas à l'image de la femme. » (1)

« Autrefois, les femmes étaient considérées comme des personnes jolies, faibles, fidèles, et donc ne pouvaient pas manger comme des tigres. Les hommes, eux, étaient caractérisés par leur virilité. » (2)

« Le cru, ce n'est pas facile à digérer, il faut beaucoup d'énergie pour digérer. On ne donnera pas des choses crues à un malade ou une personne affaiblie. » (3)

« Ce sont plutôt les hommes qui mangent la viande crue. Car les hommes travaillent plus dur physiquement. » (4)

« Le lap cru est consommé surtout par les hommes. Il leur donne de la force. » (5)

« Le sang c'est l'énergie, l'énergie vitale. En le mangeant, on prend l'énergie. » (6)

« Une femme qui mange de la viande crue, ça fait trop extraverti. » (7)

« C'est mal vu pour une femme de manger de la viande crue, c'est un truc d'homme. » (8)

« En tant que femme, on évite de manger de la viande crue, pour préserver notre féminité. » (9)

Il se dégage de leurs propos que les femmes sont des êtres doux, faibles et réservés, alors que les hommes sont forts, virils et cruels.

Les sept premières citations sont celles d'hommes, les deux dernières de femmes. On voit que les représentations des femmes rejoignent celles des hommes. Comme l'a constaté Françoise Héritier (1996) dans d'autres cultures, la domination masculine et les représentations qui lui sont attachées agissent par « préterition », c'est-à-dire qu'hommes et femmes lui apportent une adhésion intuitive, caractéristique de la manière dont ils vivent leur culture.

La consommation de viande crue est liée à la chasse. Au Laos, comme dans quasiment toutes les sociétés (Lee et de Vore, 1968), il s'agit d'une activité masculine. On lui attribue des valeurs symboliques qui impliquent la supériorité du masculin sur le féminin. Cela se traduit, en termes de représentations sociales, par la supériorité de la chasse sur la collecte, activité féminine (Bonte, 2007). Si les hommes s'auto-définissent par la cruauté, c'est peut-être que la supériorité du masculin sur le féminin permet de la justifier et de lui conférer une valeur positive. Lorsqu'il est question de cruauté pour une femme, en revanche, la connotation négative est mise en avant :

« C'est la femme qui transmet la vie aux enfants, et qui leur transmet les valeurs morales. Une femme ne doit donc pas être cruelle. » (10)

Le titre de ce texte, *crudus et crudelitas*, est un appel osé à l'éthymologie latine. *Crudelitas*, la cruauté, vient de *crudelis*, cruel, qui vient lui-même de *crudus*, signifiant à la fois cru et saignant. De plus, au X^e siècle, *crudelis* désignait, au sens figuré, celui « qui aime le sang ». Ce rapprochement sémantique entre le cru et la cruauté illustre bien notre propos, même si les Lao ne sont guère concernés par l'éthymologie latine et que l'on ne retrouve pas le même rapprochement dans la langue lao.

La confection du *lap* est souvent dévolue à l'homme, de même qu'en France la découpe du gigot, viande servie saignante, lui est traditionnellement réservée. La découpe de la viande crue est un rôle masculin car elle évoque la force, la cruauté et la mort, à la limite entre l'humain et l'animal (Pringle et Collings, 1993). D'après le paléoanthropologue Pascal Picq (2004), les hommes s'attribuent ce rôle car tout ce qui touche à la viande est socialement valorisé selon des critères archaïques, mais l'idée répandue selon laquelle il en a toujours été ainsi n'est absolument pas vérifiée. Elle repose, selon lui, sur la pensée machiste qui consiste à légitimer *a posteriori* des figures de l'inégalité sociale entre les genres en postulant que s'il en est ainsi de nos jours c'est parce qu'il en a toujours été ainsi.

Pour certains auteurs, la consommation de viande crue connote l'inhumanité et le cannibalisme (Hell, 1987). Si l'interdit premier portant sur l'anthropophagie n'est pas formulé explicitement dans le christianisme (Vialles, 2007), il l'est dans le bouddhisme, où la chair humaine fait partie des dix viandes interdites. Néanmoins, la cruauté, dont se qualifient les hommes lao, est proche de l'inhumanité, elle-même proche du sauvage. D'où la référence au tigre du deuxième locuteur. Or, dans les représentations lao, les hommes sont associés à la chasse, donc à la nature et au sauvage, par opposition aux femmes qui sont associées au riz², donc à la culture. Cette opposition rejoint le fait que les hommes mangent la viande crue alors que les femmes la mangent cuite, si l'on se réfère à l'analyse de Claude Lévi-Strauss (1964) qui consiste à rapprocher l'opposition entre le cru et le cuit de celle entre la nature et la

2. La déité associée au riz est une déesse.

culture. D'ailleurs, il nous faut remarquer, avec Monica Janowski (2007), que les aliments-clé des repas de fête au Laos, comme dans toute l'Asie du Sud-est, sont le riz et la viande. Leur complémentarité correspondrait au rapprochement entre les principes femelle et mâle, permettant la reproduction.

Notons que les femmes du nord du Laos se considèrent comme plus réservées et moins « sauvages » que celles du sud. Peut-être est-ce pour cette raison qu'une femme de Louang-Phrabang affirme que « *A Louang Phrabang les femmes ne mangent pas de viande crue, alors que dans le sud elles en mangent* », ce qui est démenti par mes enquêtes dans le sud du pays. Cela étant, force est de constater que c'est dans le sud du Laos que la consommation de viande crue est la plus répandue (parmi les hommes surtout) et que les gens y ont la réputation d'être plus extravertis et moins calmes.

COURAGE, FORCE ET VIRILITÉ

Les stéréotypes sociaux exigent en général des garçons qu'ils manifestent plus de courage, dans le domaine de l'alimentation comme dans les autres, comme l'a déjà souligné Claude Fischler (1990). Tout ce qui est « fort » ou excessif est évité par les femmes lao : l'alcool fort, le *tieo bi* (sauce très amère à base de bile), le piment croqué entier. Les hommes, au contraire, recherchent ce qui excessif, pour se montrer courageux. C'est ainsi qu'un homme explique :

« Lors d'un sacrifice, on mélange le sang et la bile de l'animal, et on le boit. La bile représente le courage. Si on ne la mange pas, on n'a pas de courage. En mangeant la bile, on prend le courage de l'animal. »

Ce que confirme une femme :

« Pour les hommes, sans la bile ce n'est pas bon. C'est parce que ce sont des hommes, ils sont costauds, alors ils mangent ça. »

Manger de la bile demande du courage, et permet de faire sien celui de l'animal, par « contagion ». De la même façon, manger de la viande crue requiert de l'énergie pour pouvoir la digérer (*cf.* les propos du locuteur 3), et en donne, là aussi par incorporation de celle de l'animal (*cf.* locuteur 6).

Dans l'imaginaire, la force masculine est synonyme de virilité et suggère la puissance sexuelle. L'expression *khèm khèng*, qui signifie « fort », « énergétique », contient l'adjectif *khèng*, qui signifie « fort », « robuste », mais aussi « dur ». Le rapprochement sémantique entre la force et la dureté, attribut sexuel masculin, va dans le même sens.

La libido des femmes n'est pas valorisée, contrairement à celle des hommes. D'où, là encore, l'abstention de la viande crue par les femmes, qui leur donnerait trop d'énergie. On retrouve cet argument pour les moines, qui font vœu de chasteté. Les fidèles ne leur offrent pas de viande crue. La justification religieuse est liée à l'interdiction, pour les moines, de tuer des animaux et d'en imaginer la mise à mort. En effet, dans le bouddhisme Theravada³, les moines sont autorisés à consommer de la viande, mais seulement à condition qu'ils n'aient pas vu ni entendu l'animal se faire tuer ; or, dans la viande crue, la vue du sang évoque l'acte de tuer l'animal. Mais dans les représentations de certains fidèles, il est aussi important de ne pas susciter un réveil de leur libido.

Cette symbolique de la viande est également présente dans la médecine ayurvédique, qui privilégie un régime à base de viande dans la perspective d'une thérapeutique de la force et de la virilité (Zimmermann, 1982) ; et dans la médecine hippocratique de la Grèce antique : « Ce qui provient des régions arides, sèches et torrides est plus sec, plus chaud et donne plus de force au corps (...) Les mâles de toutes les espèces sont plus chauds et plus secs, les femelles plus humides et plus froides. » (Hippocrate, 1967).

MANGER « CHAUD », MANGER « FROID »

La classification des aliments en catégories du chaud et du froid correspond, non pas à la température concrète de l'aliment au moment où on le mange, mais à une qualité permanente de l'aliment qui se traduit par la sensation de chaleur ou de fraîcheur que son ingestion produit sur l'organisme. Elle est liée à plusieurs critères, parmi lesquels : les saveurs (aux aliments épicés

3. Le bouddhisme Theravada (ou Hinayana ou encore « du petit véhicule »), adopté au Laos au XIV^e siècle, y est aujourd'hui la religion majoritaire.

ou salés est en général conféré un pouvoir échauffant, aux aliments fades ou amers un pouvoir rafraîchissant), la teneur en eau (le sec est associé au chaud, l'humide au froid) et la valeur énergétique attribuée aux aliments (la viande est considérée comme énergétique et donc comme échauffante) (Pottier, 1971 ; Formoso, 1993 ; Souk-Aloun, 2001).

Dans la répartition des aliments entre les catégories du chaud et du froid, on s'aperçoit que les aliments évités par les femmes lao (viande crue, piment, alcool...) sont les plus chauds. Les femmes ont la réputation d'être attirées par les aliments acides, qui appartiennent à la catégorie du froid. Les femmes enceintes, tout particulièrement, aiment manger des *tam sôm*, salades acides (*sôm* = acide).

La viande de chien est une viande très « chaude », c'est-à-dire que sa consommation échauffe le corps, donne de l'énergie, et en conséquence confère aux hommes davantage de virilité. La viande de chien n'est pas consommée traditionnellement au Laos, mais l'influence vietnamienne conduit certains Lao à en manger. À Savannakhet, notamment, ville qui comporte une importante communauté vietnamienne, on trouve plusieurs restaurants spécialisés dans la viande de chien. Ils sont fréquentés quasi-exclusivement par des hommes, qui y prennent des repas accompagnés d'alcool. Dans les pays sinisés, la viande de chien est censée conférer à ceux qui en consomment la virilité légendaire de l'animal (Orange, 1995 ; Pitte, 2007).

La consommation de viande et celle d'alcool vont souvent de pair. Au Laos, on appelle *khong kêm* les amuse-gueule qui accompagnent la consommation d'alcool, et il s'agit principalement d'aliments carnés comme la viande séchée ou les pattes de poulet frites. Notons que le séché et le frit, comme le cru et le grillé, se situent dans le registre des aliments chauds, tandis que le bouilli et le cuit à la vapeur dans celui des aliments froids (Formoso, 1993).

PUISSANCE ET IMPUISSANCE

Les hommes recherchent aussi force et virilité dans la consommation d'alcool.

« On fabrique des médicaments en mettant des racines ou des serpents par exemple, dans de l'alcool fort (50-60°). Cela donne de la force pour les hommes. »

Beer lao, la marque nationale de bière, a sorti en 2008 une nouvelle bière, du nom de Lane Xang⁴, qui porte sur l'étiquette des allégations édi-
fiantes à ce sujet. On peut les traduire approximativement de la façon suivante :

« Force et fraîcheur. Donne de la force à ceux qui font de gros efforts physiques. Cette bière est donc particulièrement appropriée aux garçons, qui la boiront pour le plaisir de faire la fête entre amis. »

Si les femmes boivent de l'alcool dans les occasions festives, elles s'abstiennent en général dans la vie quotidienne. L'image de la femme qui boit de l'alcool rejoint celle de la femme « extravertie » qui mange de la viande crue. On peut la rapprocher de l'image qui a prévalu pendant des siècles en France, de la « femme légère » buvant du vin, boisson qui « réchauffe les sens » (Corbeau, 1997).

Alors que la viande et l'alcool sont censés augmenter la force physique et la puissance sexuelle, à l'inverse certains aliments sont considérés comme les diminuant et sont donc soigneusement évités par la gent masculine. C'est le cas notamment du *mak tône*, un légume de la famille des courges.

« Ça réduit les forces des mâles, ça les rend impuissants. Je n'ai jamais vu quelqu'un essayer. Rien que la réputation ça suffit ! On peut être courageux mais pas téméraire quand même ! »

« C'est interdit pour les hommes de manger des mak tône car sinon ils deviennent "faibles". Pendant la période coloniale, on faisait manger aux soldats des mak tône pour calmer leurs ardeurs. »

« On dit aux femmes : "i votre mari veut sortir beaucoup, il faut lui préparer des mak tône". »

D'autres aliments sont évités parce qu'ils symbolisent l'appareil génital de la femme, qui est tabou. C'est le cas des moules, ou de la tortue. La terminologie du mariage fait explicitement référence à l'analogie entre la femme (et son vagin) et la tortue, et entre les activités alimentaires et sexuelles. Faire la noce se dit *kin dong*. *Kin* signifie « manger », *dong* la carapace (de tortue),

4. *Lane Xang* signifie « le million d'éléphants », expression qui désignait autrefois le Laos.

autrement dit l'appareil génital de la femme (Tambiah, 1969). Lorsque les gens achètent des billets de loterie (qui comportent des dessins d'animaux correspondant à chaque numéro), certains n'achètent jamais le numéro 27 (petite tortue) ni le numéro 67 (grande tortue). L'empreinte symbolique est tellement forte que les Lao vivant en France continuent à éviter le numéro 27 lorsqu'ils achètent un billet de loterie, bien qu'en France celui-ci ne comporte pas de dessin de tortue. De même, aucun homme lao n'achètera de voiture Volkswagen, à la forme de tortue, sous peine de subir les quolibets de ses amis (« *C'est ta femme ?!* »). À Vientiane, capitale du Laos, un café nommé Café 27 a ouvert ses portes récemment et fait l'objet de plaisanteries chargées de sous-entendus : « *On va faire un tour au Café 27 ?* ».

LE SANG MENSTRUEL

L'appareil génital de la femme, voire la femme elle-même, est souvent considéré comme impur parce qu'il contient périodiquement une substance impure, le sang menstruel, objet d'un tabou quasi-universel (Roux, 1988 ; Buckley et Gottlieb, 1988). Dans une enquête sur les représentations du sida au Laos, Jean-François Papet (1999) met en évidence le rôle du sang menstruel dans les causes présumées des maladies vénériennes chez les hommes. Il est qualifié de « furieux, méchant » (*hay*). Tout homme possesseur d'une amulette évitera soigneusement de passer sous un fil à linge sur lequel a pu être étendu du linge ou une jupe de femme ayant été souillée par du sang menstruel, sous peine de voir ses talismans perdre leur pouvoir protecteur. Pendant la période de menstruation, les femmes elles-mêmes se considèrent comme « sales » et préfèrent s'écarter de leur mari pour ne pas le contaminer. Interrogée sur la consommation de *lap* de sang, une femme lao vivant en France me répondit :

« Le lap de sang je n'aime pas, c'est un peu répugnant. En tant que femme, ça me fait penser à quelque chose. »

Certaines s'interdisent de cuisiner certains plats pendant cette période, notamment le *lap*, car elles feraient « tourner » la viande.

Françoise Héritier (1996) constate que dans toutes les cultures, le sang est une substance « chaude » et que sa perte périodique par la femme

confère à celle-ci un caractère froid et passif. Il en découlerait une hiérarchie sociale basée sur l'infériorité du féminin passif sur le masculin actif : contrairement à la femme qui subit la perte de sang, l'homme ne perd son sang qu'accidentellement ou volontairement. Les femmes lao, pendant leur période menstruelle comme après un accouchement, considèrent effectivement que leur organisme est refroidi et qu'en conséquence elles doivent éviter les aliments « froids ». Autrefois, dans l'imaginaire populaire français, on considérait d'ailleurs que l'ardeur amoureuse des femmes (au sens où l'on dit qu'une femme est « chaude ») était proportionnelle à l'abondance de leur flux menstruel (Testart, 1987) et qu'une femme ayant ses règles faisait tourner le saloir par exemple (Verdier, 1979).

De nombreux travaux anthropologiques ont tenté d'interpréter l'exclusion des femmes de la chasse en la reliant au sang menstruel. Deux théories ont principalement été développées. La première repose sur l'incompatibilité entre le sang de la femme et le sang du gibier (Hell, 1985) ; la seconde, à l'inverse, sur leur similitude (Lévi-Strauss, 1962 ; Testart, 1986 ; Héritier, 1994). Le principe du non-cumul de l'identique interdit le cumul du « chaud » avec le « chaud », ce qui recoupe le cumul du sang avec le sang, puisque celui-ci est une substance « chaude ». Selon Alain Testart (1987), le sang féminin contiendrait une force intrinsèque qui empêcherait qu'il puisse se joindre à une autre substance forte comme le sang animal, selon le même principe. L'incapacité des femmes à consommer ce qui est « fort », que nous avons évoquée plus haut, serait liée, selon lui, à cet excès de « force » du sang féminin. Celui-ci n'existerait qu'à partir de la puberté, ce qui pourrait expliquer les propos suivants, tenus par une femme lao :

« Quand j'étais enfant, je tuais les poissons, en leur plantant un couteau dans la gorge, et les grenouilles. J'aimais ça, j'y prenais plaisir. Maintenant je ne peux plus. »

LA VIE ET LA MORT

D'autre part, le fait que les femmes donnent naissance aux enfants apparaît comme incompatible avec la viande crue et le sang animal, qui renvoient à la mort (*cf.* locuteur 10). Le sang, substance qui coule au moment de donner la vie mais aussi de donner la mort, a pratiquement toujours et partout fait

l'objet de tabous, et entretenu des liens parfois ambigus avec le sacré, étant à la fois pur et impur, sacré et sacrilège, objet d'attirances et de dégoûts (Rousseau, 2005). Au Laos, l'incorporation de sang par voie alimentaire est parfois valorisée, par exemple par les hommes qui pensent que l'ingestion de sang cru augmente le volume de leur propre sang et donne de la force. Parfois elle est au contraire vue comme quelque chose d'effrayant, par exemple lorsqu'on évoque les *phi phop*, des esprits maléfiques qui se nourrissent de sang, même s'il s'agit d'une consommation non pas réelle mais symbolique, du sang comme symbole de l'âme.

La capacité d'enfanter, qui caractérise les femmes, explique peut-être pourquoi le sang féminin, des règles ou de l'accouchement, est doté d'une très grande puissance. Serait-ce, inconsciemment, pour acquérir une puissance équivalente, que les hommes auraient un rapport symbolique au sang qui s'exprimerait à travers leur goût pour la chasse et la consommation de sang ? Le pouvoir de l'homme, qui est symboliquement conféré aussi par la possession de talismans, peut être annihilé par la contagion avec le sang menstruel, comme nous l'avons vu. Cela pourrait expliquer que les femmes, pendant leurs périodes menstruelles, s'abstiennent de relations sexuelles avec leur mari et de leur cuisiner du *lap*. Une jeune femme à qui je demandais pourquoi une femme qui a ses règles ne peut pas cuisiner le *lap* me répondit en effet, après un moment de réflexion :

« C'est peut-être parce que le lap est un plat qu'on offre aux hommes, et que ça risque d'annihiler leur pouvoir. »

La capacité d'enfanter, qui est d'ordre biologique, confère aux femmes une puissance intrinsèque. Les hommes puisant leur pouvoir dans le symbolique, doivent davantage faire la démonstration de leur force. Peut-être est-ce pour cela que les femmes sont réservées et introverties, et les hommes plus extravertis. C'est pourquoi les femmes s'interdiraient les excès alors que les hommes les recherchent. Comme le montre la dernière locutrice, les femmes s'effacent devant le « pouvoir » de l'homme. Elles s'abstiennent de faire ce que font les hommes, comme manger de la viande crue (*cf.* locutrice 9). Il s'agit d'une convenance sociale, comme le prouve le commentaire suivant d'un homme à qui je demandais si les femmes consomment de la viande crue :

« *Non, enfin en tout cas pas en public. Peut-être qu'elles en mangent à la cuisine.* »

Cela fait écho aux propos de Catherine Choron-Baix (2000) selon laquelle la femme lao gagne la respectabilité et la complétude de sa féminité en étant douce, modeste et réservée et en mettant ses qualités de cœur au service de son mari.

LE SANG SACRIFICIEL

L'ambivalence du rapport des Lao au sang et à la viande crue, tantôt tabou tantôt recherché, est aussi à relier au syncrétisme qui existe au Laos entre bouddhisme et culte des esprits. Les sacrifices, c'est-à-dire le meurtre rituel des animaux et l'offrande de l'animal tué aux divinités, constituent une caractéristique des pratiques culturelles de nombreuses populations de la péninsule indochinoise (Zago, 1972). Bien que leur principe même aille à l'encontre de la doctrine bouddhique, ils se perpétuent en l'honneur des esprits du terroir et de la nature (Condominas, 1998) ou sont parfois remplacés par l'achat de viande déjà dépecée pour pouvoir, sans commettre de meurtre animal, offrir de la viande aux esprits (Hubert, 2004).

Le sacrifice du buffle au Laos a été décrit notamment par Deydier (1954), Archaimbault (1956 et 1991) et Lévy (1956). Il a actuellement disparu chez les populations les plus bouddhisées et les plus en contact avec les Occidentaux, mais il subsiste dans certains villages reculés, malgré une politique gouvernementale de découragement des pratiques religieuses, surtout non-bouddhistes, après la révolution de 1975 (Evans, 1998). Aujourd'hui, même lorsqu'il n'y a plus de sacrifice, la viande de buffle constitue souvent le plat de résistance des cérémonies en l'honneur des esprits. On achète, à l'abattoir ou au marché, quelques kilos de viande de buffle, la queue, la tête ou les pattes, ainsi que le foie et le sang. Dans certains rites propitiatoires pour les esprits, le sang de buffle est aussi une offrande de choix. C'est ainsi qu'autrefois, lors de la fête des pirogues à Louang Phrabang, lorsque les piroguiers mettaient à l'eau une pirogue royale, des plateaux d'offrandes comportant entre autres un bol de sang de buffle étaient placés à l'avant de la pirogue, pour les esprits de la pirogue (Archaimbault, 1967). Lorsqu'on

sacrifie un buffle en l'honneur des esprits, on considère qu'ils en consomment le sang (la partie énergétique) et délaissent la viande (la partie grossière) (Pottier, 2007).

La plupart des religions établissent la distinction entre l'âme, d'essence divine, et le corps. Les religions du Livre s'appuient sur la dimension substantielle de l'âme renvoyant au sang, qu'entérine la pratique sacrificielle dans l'islam et celle de la communion dans le christianisme, où le sacrifice christique remplace toute autre forme de sacrifice. En Europe, jusqu'à la découverte des globules rouges au dix-septième siècle, le sang était assimilé à l'âme (Rousseau, 2005). Au Laos, dans les systèmes de croyance locaux, on retrouve l'opposition âme/corps dans le fait que les êtres humains vivants se nourrissent de la chair des animaux tandis que les esprits se nourrissent de leur âme, matérialisée par le sang. Lors des rituels sacrificiels, la première part, constituée par du sang cru, est offerte aux esprits.

Une femme originaire de Louang Phrabang, dans le nord du Laos, m'a expliqué que, dans cette région les Lao sont plus bouddhistes que dans le sud et par conséquent préfèrent offrir aux esprits des gâteaux plutôt que de la viande ; mais que certains esprits exigent de la viande (par l'intermédiaire d'un médium). Les médiums sont souvent des femmes, et il est impressionnant de les voir, dans certains cas, incarner un animal sauvage, réclamer du sang frais, se mettre à quatre pattes et laper le bol de sang. Dans ce contexte, elle n'est plus une femme mais l'animal qu'elle incarne. Il n'en reste pas moins que pour les spectateurs, la scène est impressionnante, « *surtout quand la médium est encore jeune* », m'explique un ami me décrivant la scène.

Y a-t-il un lien entre le rejet du cru et du sang dans le bouddhisme et son attrait pour les esprits, et l'opposition entre l'attitude des hommes et des femmes vis-à-vis de ces aliments ? On a vu que les représentations peuvent associer les hommes au cru et à la nature, et les femmes au cuit et à la culture. Or, ce sont les hommes qui tuent les animaux lors des sacrifices destinés aux esprits, qui se situent du côté de la nature ; et ce sont les femmes qui préparent le riz destiné aux bonzes, qui se situent du côté de la culture. D'ailleurs, les hommes qui font un séjour à la pagode passent de l'état de « cru » (*dip*) à celui de « cuit » (*souk*). L'expression *khon dip* (littéralement « personne crue ») désigne quelqu'un qui n'a pas de culture, de manières, un « sauvage ». À l'inverse, *souk* signifie « cuit » et « mûr ». Charles Malamoud (1989) met en

évidence la même analogie en Inde, où le terme *pakti* désigne à la fois la cuisson et la maturation, le perfectionnement, la bonne réputation.

LE ROUGE ET LE BLANC

La différence de rapport au sang, selon que l'on se place dans une perspective bouddhiste ou de culte des esprits, apparaît à travers les représentations relatives aux couleurs. La couleur rouge, couleur du sang, est celle des esprits. Pour cette raison, certains fidèles s'interdisent de donner du riz rouge aux bonzes. On retrouve la même opposition symbolique des couleurs en ce qui concerne les offrandes de fleurs : on utilise des fleurs rouges pour les esprits, des fleurs blanches (ou couleur safran) pour la pagode. On doit offrir aux bonzes ce qu'il y a de meilleur, de plus pur, et le blanc symbolise cette pureté. Bernard Hours (1981) évoque la notion de pureté au sujet des esprits d'un village du Sud du Laos, qui, en fonction de leur position, reçoivent des offrandes plus ou moins pures. Il traduit cette gradation de pureté en termes d'opposition bouddhisme/animisme, car dans cette région frontalière du Cambodge, l'influence du brahmanisme indien véhicule cette notion de pur et d'impur. Les villageois eux-mêmes formulent l'association entre bouddhiste/pur/humain d'un côté et animiste/impur/non humain de l'autre.

Cela recoupe ce que j'écrivais plus haut sur la question de la virilité et de la puissance sexuelle. Le riz rouge et le riz noir sont réputés donner de l'énergie, ce qui est contre-indiqué bien entendu pour les bonzes. On revient là à la notion d'aliments « chauds » qui confèrent de l'énergie. Les riz noirs et rouges, comme la viande crue, ont en commun d'appartenir à cette catégorie. D'une manière générale, le rouge, et dans une moindre mesure le noir, symbolisent le chaud, alors que le vert et le blanc symbolisent le froid (Formoso, 1993). C'est en vertu de ce principe taxinomique que le piment rouge est plus échauffant que le vert, le riz rouge que le blanc, les fruits mûrs que les verts, la viande rouge que la blanche. Remarquons que l'image de la viande rouge comme aliment masculin opposé à la viande blanche aliment féminin est également très marquée en France (Méchin, 1992 ; Cazes-Valette, 2004).

VIANDE ET ALCOOL

On retrouve les mêmes oppositions avec l'alcool qu'avec le sang : attrait pour les esprits et rejet par les religieux bouddhistes ; consommation recherchée par les hommes et évitée par les femmes. Rejoint-on ici l'opposition nature/culture évoquée au sujet de la viande ? Cela semble être confirmé par une légende lao évoquant la création de l'alcool, rapportée par Catherine Choron-Baix (1983). L'alcool serait né à partir de l'eau qui restait sur les arbres après la saison des pluies. En ce temps-là, des oiseaux allaient et venaient, la queue et les ailes déployées, et, leur pâture dans le bec, venaient plonger la tête dans cette eau qui stagnait au creux des arbres, pour se désaltérer. C'est ainsi que des grains de maïs s'y déposèrent, se réduisirent en farine et se mélangèrent à l'eau prisonnière au creux des branches. Longtemps après, cela se transforma en un venin enivrant. Les oiseaux et les animaux de la forêt en burent et sentirent aussitôt leur cœur devenir différent. C'est alors que passa un chasseur à la recherche d'animaux sauvages. Il vit des bêtes qui se reposaient à l'ombre de l'arbre, d'autres qui dansaient en sautillant, d'autres qui poussaient des cris. Cela l'intrigua. Il observa les animaux et grimpa à l'arbre pour voir de plus près. Il aperçut alors le liquide au creux des branches, et eut l'idée de le goûter. À peine l'eut-il avalé qu'il sentit son cœur devenir différent. Il décida de recueillir cette eau. Il en remplit un tube de bambou et alla l'offrir au Seigneur. Depuis ce temps-là, les habitants de ce pays firent des veillées joyeuses.

Dans de nombreuses cultures, viande et alcool sont associés et sont l'un et l'autre des produits qui relient au divin. Ainsi, dans certaines vallées du Caucase géorgien, les funérailles sont marquées par le sacrifice d'un taureau et par un banquet masculin où l'on mange et boit vin et vodka à profusion, à la mémoire du défunt (Pitte, 2007).

Les lao offrent toujours de l'alcool aux esprits, que l'on pense friands de cette boisson. Dans les occasions festives où l'on sert de l'alcool aux convives, on commence toujours par en verser quelques gouttes sur le sol, pour les esprits du lieu.

Les esprits consomment, croit-on, l'odeur et la saveur des produits, qui contiennent leur énergie. Richard Pottier (2007) cite le cas d'un médecin traditionnel qui offrait à ses esprits auxiliaires de l'alcool, qui lui servait de support pour des rites de guérison. Il prenait une gorgée d'alcool qu'il gardait

dans la bouche sans l'avaler immédiatement, pour laisser le temps aux esprits de venir le goûter. Il prétendait que lorsqu'il l'avalait, l'alcool était devenu comme de l'eau car les esprits, en le goûtant, en avaient pris l'énergie, et qu'il pouvait donc en boire de grandes quantités sans s'enivrer. Cela rejoint les observations d'Annie Hubert (1985) chez les Yao, pour qui l'alcool est la quintessence du riz, de même que le sang est la quintessence de la viande. Cela explique que ces aliments sont adaptés aux esprits, qui sont eux-mêmes une quintessence des êtres humains.

UNE ÉVOLUTION DES REPRÉSENTATIONS

À l'heure actuelle, les préoccupations sanitaires sont de plus en plus mises en avant pour expliquer l'attitude vis-à-vis de la viande crue. Le lao voit son approche de la santé publique prendre en compte, de plus en plus, la prévention par l'hygiène, à l'image de l'évolution dans les pays du nord (Poulain, 2002). Dans certains villages, les hommes ont renoncé à consommer de la viande ou du sang crus, suite aux campagnes d'information des autorités de santé. Cependant, une personne responsable de ces questions au Ministère de la santé m'avouait :

« Le Ministère de la santé fait des campagnes d'information pour apprendre aux gens à ne pas manger de viande crue. Dans le Sud c'est difficile, les gens aiment trop ça. »

Il est intéressant de constater que dans les familles lao immigrées en France, beaucoup de femmes mangent du *lap* cru, expliquant justement que l'hygiène en France étant très bonne, il n'y a rien à craindre.

« Au Laos, les femmes ne mangent pas le lap cru, car il y a des problèmes d'hygiène. Mais en France il n'y a pas de problèmes d'hygiène, alors les femmes en mangent. Mais quand on va au Laos, on évite d'en manger. »
« Ici le lap est meilleur que là-bas, car il est sain, on trouve de la très bonne viande, l'hygiène est bonne. »

Elles restent cependant vigilantes :

« Attention, le lap de sang de canard est souvent mélangé avec du sang de porc, car il n'y a pas beaucoup de canards. »

Certains hommes évitent le *lap* de sang, pour d'autres raisons sanitaires :

« Certains Laotiens en font. Mais ce n'est pas adapté à la vie moderne. Il faut la vie à la campagne, naturelle, des animaux nourris de façon naturelle. Avec l'élevage moderne, ce n'est pas très sain. »

Cependant, on retrouve encore dans beaucoup de familles la distinction entre l'homme qui mange du *lap* cru et la femme et les enfants qui le mangent cuit :

« Mon père mange le lap cru. Pour ma mère et les jeunes enfants, on passe un peu à la poêle. »

Même dans les familles où la femme en consomme aussi, il est significatif de voir que c'est souvent l'homme qui le prépare :

« Dans ma famille tout le monde en mange et c'est les hommes qui le font le mieux. J'ai un oncle, c'est lui qui est toujours désigné pour le faire pour toute la famille parce qu'il en fait un tellement bon, il est meilleur que celui de ma mère, que celui de toutes mes tantes ensemble. »

« Le lap est souvent fait par les hommes. Peut-être parce qu'ils aiment bien la viande crue, et les femmes ont tendance à faire trop cuire la viande. En le faisant eux-mêmes, les hommes le font à leur goût. »

L'évolution vers une plus grande égalité entre hommes et femmes dans la consommation de viande crue par les lao en France semble reposer sur la question de l'hygiène, mais est sans doute aussi le reflet d'une modification des rôles sociaux et des représentations symboliques et religieuses.

RÉFÉRENCES

- Archaimbault, C.
 1956 « Le sacrifice du buffle à Vat Ph'ù, Présence du Royaume lao », numéro spécial de *France-Asie*, édité par R. de Berval, Saïgon, 118-120, pp. 841-845.
 1967 « La fête du T'at à Luong P'rabang », in *Essays offered to G.H. Luce*, Ascona, 1, pp. 5-47.
 1991 *Le sacrifice du buffle à S'eng Khwang*, Paris, EFEO.
- Bonte, P.
 2007 « Vivant ou mort, l'animal est bon à penser », in J.P. Poulain (dir.) *L'homme, le mangeur, l'animal*, Paris, Les Cahiers de l'Ocha, n°12, pp. 130-149.
- Buckley, T. et A. Gottlieb (eds.)
 1988 *Blood Magic: the Anthropology of Menstruation*, Berkeley, University of California Press.
- Cazes-Valette, G.
 2004 *Genres et viandes : vers un troisième sexe ?*, 17^e Congrès de l'AISLF, www.lemangeur-ocha.com
- Choron-Baix, C.
 1983 *Mo lam du Sud Laos en France*, Thèse pour le doctorat de 3^e cycle en Ethnologie, Paris, EHESS.
 2000 « Quand, au loin, se défait le lien... L'histoire d'une femme lao en France », in J. Cauquelin (coord.) *L'énigme conjugale. Femmes et mariage en Asie*, Paris, Presses Universitaires Blaise Pascal, pp. 17-32.
- Condominas, G.
 1998 *Le bouddhisme au village*, Vientiane, Édition des Cahiers de France.

- Corbeau, J.P.
1997 « Bacchantes mutantes et nouveaux buveurs », in *Internationale de l'imaginaire*, 7, pp. 69-81.
- Deydier, H.
1954 *Lokapâla - Génies, totems et sorciers du Nord Laos*, Paris, Plon.
- Evans, G.
1998 *The Politics of Ritual and Remembrance: Laos since 1975*, Chiang Mai, Silkworm Books.
- Fischler, C.
1990 *L'omnivore*, Paris, Odile Jacob.
- Formoso, B.
1993 « Les repas de fête des paysans isan du Nord-Est de la Thaïlande », in N. Krowolski (textes réunis par) *Autour du riz. Le repas chez quelques populations d'Asie du Sud-Est*, Paris, L'Harmattan, pp. 83-118.
- Hell, B.
1985 *Entre chien et loup : faits et dits de chasse dans la France de l'Est*, Paris, Édition de la Maison des Sciences de l'Homme.
1987 « Du Cru au cuit ou du bon usage du sang dans la répartition des gestes de chasse », in *L'Homme*, XXVII, 102, pp. 168-172.
- Héritier, F.
1994 *Les deux sœurs et leur mère : anthropologie de l'inceste*, Paris, Odile Jacob.
1996 *Masculin/Féminin. La pensée de la différence*. Paris, Odile Jacob.
- Hippocrate
1967 *Du régime* (texte établi et traduit par R. Joly) Paris, Les Belles-Lettres.

- Hours, B.
1981 « Pouvoirs et territoires bouddhistes », in *L'Homme*, XXI, 3, 95-113.
- Hubert, A.
1985 *L'alimentation dans un village yao de Thaïlande du Nord : « de l'au-delà au cuisiné »*, Paris, Éditions du CNRS.
2004 "Introduction", in A. Hubert et R. Ávila (eds.) *Man and Meat*. Estudios del Hombre, 19, pp. 9-18.
- Janowski, M.
2007 "Introduction: Feeding the right food: the flow of life and the construction of kinship in Southeast Asia", in M. Janowski et F. Kerlogue (eds.) *Kinship and Food in Southeast Asia*, Copenhagen, NIAS Press.
- Lee, R.B. et I. de Vore
1968 *Man the Hunter, the first intensive survey of a signe, crucial stage of human development – man's once universal hunting way of life*, Chicago, Aldine Publishing Company.
- Lévi-Strauss, C.
1962 *La pensée sauvage*, Paris, Plon.
1964 *Le cru et le cuit*, Paris, Plon.
- Lévy, P.
1956 « Le sacrifice du buffle et la prédiction du temps à Vientiane, Présence du Royaume lao », numéro spécial de *France-Asie*, édité par R. de Berval, Saïgon, 118-120, pp. 846-858.
- Malamoud, C.
1989 *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, Paris, La découverte.
- Méchin, C.
1992 *Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy.

- Orange, M.
1995 « En Corée, le chien se mange surtout en été », in F. Blanchon (dir.) *Asie. Savourer, goûter*, Paris, CREOPS, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, pp. 373-378
- Papet, J. F.
1999 *Représentations du sida au Laos : 1997-1999*, Paris, CNRS / ANRS / CACSPI, non publié.
- Picq, P.
2004 « Imaginez : quand les chimpanzés s'invitent à la table de l'homme ! », in J. J. Boutaud (dir.) *L'imaginaire de la table*, Paris, L'Harmattan, pp. 25-45.
- Pitte-Rivers, J.
2007 « Ces aliments et ces breuvages qui relient au divin », in J.P. Poulain (dir.) *L'homme, le mangeur, l'animal*, Paris, Les Cahiers de l'Ocha, 12, pp. 121-128.
- Pottier, R.
1971 « Le végétal dans la pharmacopée traditionnelle lao », in *Bulletin de la Société Botanique de France*, 118, pp. 263-274.
2007 *Yû dî mî hêng – Essai sur les pratiques thérapeutiques lao*, EFEO, monographie 192.
- Poulain, J.-P.
2002 *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Éditions Privat.
- Pringle, R. et S. Collings
1993 « Women and butchery: some cultural taboos », in *Australian Feminist Studies*, 17, pp. 29-45.
- Rousseau, V.
2005 *Le goût du sang*, Paris, Armand Colin.
- Roux, J.-P.
1988 *Le sang. Mythes, symboles et réalités*, Paris, Fayard.

- Souk-Aloun, P.N.
 2001 *La médecine du bouddhisme théravada au Laos*, Paris, L'Harmattan.
- Tambiah, S. J.
 1969 "Animals Are Good to Think and Good to Prohibit", in *Ethnology*, 8, 4, pp. 423-459.
- Testart, A.
 1986 *Essai sur les fondements de la division sexuelle du travail chez les chasseurs-cueilleurs*, Paris, Éditions de l'EHESS.
 1987 « De la chasse en France, du sang, et de bien d'autres choses encore (À propos de Bertrand Hell, *Entre chien et loup...*) », in *L'Homme*, XXVII, 102, pp. 151-167.
- Verdier, Y.
 1979 *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard.
- Vialles, N.
 2007 « Des invariants du régime carné », in J.-P. Poulain (dir.) *L'homme, le mangeur, l'animal*, Paris, Les Cahiers de l'Ocha, 12, pp. 197-206.
- Zago, M.
 1972 *Rites et cérémonies en milieu bouddhiste lao*, Documenta Missionaria 6, Roma, Università Gregoriana.
- Zimmermann, F.
 1982 *La jungle et le fumet des viandes*, Paris, Le Seuil.

The passing on of culinary knowledge and the communication between women*

Isabel González Turmo

There are different ways to learn, but willingness is needed. The desire to learn is a part of human nature, but even a practice as necessary and everyday as cooking breaks loose for various reasons. It opens the process to different sources and its ways depend on the condition and the capacity of the learner.

When I started writing about the passing on of culinary knowledge, it came to my mind how I was predisposed with other knowledge, not exactly culinary although it was related, about Food Anthropology, and how much Annie Hubert had to do with this. It was fate. Back in 1987, I was a fourth year student of anthropology. Igor de Garine, Research Director at CNRS, was leading a comparative study about the food in river deltas regions—among them Doñana and the Guadalquivir marshes, and I was offered the chance to work in it. I still didn't know if I was interested in food. In fact I had doubts. Before they arrived in Andalusia, I quickly looked for the very few books that had been published about it in Spain. I found *La cocina de los antropólogos*. I opened it at random and found the marvellous article by Annie Hubert: "Comiendo con los Yaos" (Hubert, 1984). From then on, I started thinking that food research could be interesting. I didn't imagine that I would dedicate so many years to it, or that the person who by her words opened my door from a distance, Annie Hubert, would become an invaluable colleague and a dear friend – my older sister, as she says.

Thank you, Annie.

* This paper is part of the work done by the research group Territorio, Cultura y Desarrollo (TECUDE. PAI. SEJ-418).

1. - RESEARCH ABOUT THE PASSING ON OF CULINARY KNOWLEDGE:
ANDALUSIA AND MOROCCO

The results discussed in the following pages stem from two research projects, carried out in Andalusia and Morocco, in Southern Europe and Northern Africa.

Morocco is a state of 712 550 square kilometres, lined with four mountain ranges that separate extensive valleys from a plateau of more than five hundred meters in height. The Sahara Desert spreads out to the south and east and to the west, parallel with the Atlantic Coast, is an extensive plain. The population is made up of Arabs and Berbers. The field study was carried out in lands where both ethnic groups were present and the two languages were spoken. Andalusia is the southernmost region of Spain and Europe. It has a land mass of 87 267 square kilometres and the River Guadalquivir, which crosses the region from northeast to southwest, has a basin that occupies nearly 70 percent of the area. Apart from this fertile plain Andalusia boasts of extensive mountain systems and more than 800 kilometres of coast. Both countries are separated by the Strait of Gibraltar, which in turn delimits the Atlantic Ocean from the Mediterranean Sea.

The distance from Morocco to Andalusia across the Strait is only fourteen kilometres. On clear days the silhouettes of houses can be seen in the horizon. The feeling of nearness is strong, but the Strait is dangerous: every year thousands of immigrants cross it aboard fragile, small boats. Many of them die. Those few kilometres separate two worlds that, although they are destined to understand each other, for centuries have lived in rivalry or mutual ignorance. Differences can be seen in income level, social and political organisation, religion, and also what one perceives at first sight: the language, colour, smell, and of course, the taste of the food. At the same time, they share many things: history, interests, interchange, knowledge, and culinary systems. However, this text does not presume to be a historical review of the way in which Spain and Morocco; Europe and Africa, have interchanged food, habits, knowledge, and representations (González Turmo and Mataix Verdú, 2008). It also does not claim to make a comparative study of present food habits or cuisine (González Turmo, El Ouardani and El Aallali, 2007). The intention is to reflect on the transmission of culinary knowledge between the interviewed women on both sides of the Strait.

The women were studied, both in the case of housewives and professionals, in their role as domestic cooks. The men are not included because in none of the 262 domestic groups in which my research took place, was a man found to be completely in charge of the cooking for the family. Many men cook and their results are praised by their women, but they do it on exceptional occasions—parties, celebrations, men gatherings, or if the woman is ill or temporarily unable to tend to the family's cooking. Culinary professionals, whether they are men or women, were also excluded from this account because the imparting of their culinary knowledge is done in ways and manners that are very different from the domestic ones: a complicated subject that has changed over the last two decades, and hence deserves an independent consideration. Therefore I will talk about women and their role as cooks for their families.

The two projects that these results come from were carried out over a period of fourteen years. The first project, *La evolución de los hábitos alimenticios en el Occidente Andaluz. S. XX* (The evolution of culinary habits in Western Andalusia in the twentieth century), took place between 1987 and 1993. The field study, in ten villages in the three westernmost provinces of Andalusia (Huelva, Cadiz and Seville), lasted six years. Information was gathered about the past, as far back as the subjects could remember, and about the present, through in-depth interviews, statistic analysis, and participant observation. Among many other issues, the origin and transfer of culinary knowledge was analysed (González Turmo, 1995-97).

The second project was titled: *Cocinas y hábitos alimentarios a ambos lados del Estrecho. Andalucía y Marruecos S. XI-XX* (Cooking and culinary habits on both sides of the Strait—Andalusia and Morocco: eleventh to twentieth century); and carried out between 1998 and 2001. This project analysed in greater depth the similarities and differences that the Andalusian and Moroccan cuisines have maintained throughout history, putting special emphasis on the present situation.

One of the objectives was to analyse to what extent the similarities and differences, shown through their cooking, correspond to a parallel evolution, a common past, or the expected similar changes in the context of a food system as pronounced as the Mediterranean one. In order to attain these objectives, two sources of information with their corresponding

techniques were used: the past was obtained by means of documents, cookbooks, and treatises; and the present knowledge was based upon the results of the anthropological field study—in-depth interviews, participant observation, as well as the study of variable statistics and the nutritional make-up of some of the investigated groups. All of this was summed up in six methodological techniques, which made necessary the collaboration of four research centres, eight universities, and eight research groups. The sharing of culinary knowledge formed part of the surveys. The field study took place in twelve Moroccan towns and twelve Andalusian towns. Thus, the work in the first project, which was carried out in the western part of Andalusia, was completed.

The thirty-four towns that were studied in the two projects were selected according to their ethnical, ecological, productive, and social diversity. In Morocco they were Tangier, Tetouan, Chaouen, Nador, Al Aruit, Oujda, Fez, Beni Mellal, Casablanca, Marrakesh, Tiznit and Sebt Bounaaman. In Andalusia they were Almonte, Castaño del Robledo, Palos de la Frontera, Villamanrique, Aznalcóllar, Cazalla de la Sierra, Trebujena, Sanlúcar de Barrameda, Ronda, Periana, Medina-Sidonia, Algeciras, Córdoba, Baena, Alcalá la Real, Montefrío, Loja, Granada, and Mojácar.

2. - SOME HYPOTHESIS AND MANY QUESTIONS

The first project, *La evolución de los hábitos alimentarios en el Occidente andaluz* (The evolution of culinary habits in Western Andalusia), had, at its base, the hypothesis that the incorporation of women into the job market; the influence –large or small– of the feminist movement; the use of precooked meals; and the widespread use of electric appliances have contributed to diminishing the time women spend in the kitchen. And in the same way, the female population learning how to read and write; the publishing of cookbooks; and radio and television programming about cooking may have deviated the passing on of culinary knowledge from being oral and familiar to other less personal and more uniform ways.

For the Andalusian towns where the work with the second project took place, the initial hypotheses were partially modified as the results were



En Andalucía, Almonte, Castaño del Robledo, Palos de la Frontera, Villamanrique, Aznalcóllar, Cazalla de la Sierra, Trebujena, Sanlúcar de Barrameda, Ronda, Periana, Medina-Sidonia, Algeciras, Córdoba, Baena, Alcalá la Real, Monfetrío, Loja, Granada, Mojácar,

being obtained. As for Morocco, the high level of illiteracy among women led us to expect an even higher importance in oral transmission and a very scarce use of cookbooks. The low female employment rates also did not contribute to justifying the changes taking place in the dedication of females to cooking. On the other hand, the increased use of electric appliances in both countries have freed up some working hours, and if so desired, these could be dedicated to cooking.

Both projects shared similar questions regarding the passing on of culinary knowledge at the time of preparing the surveys for the in-depth interviews:

1. Who taught you how to cook?
2. When, how and why?
3. Do you have any family recipe books?
4. How often and for what dishes do you use them?
5. Do you gather recipes from magazines, radio, or television?
6. Do you prepare them afterwards, and if so, on what occasions?
7. Do you get recipes from friends or neighbours?
8. Do you prepare them afterwards, and if so, on what occasions?
9. How are the domestic tasks distributed between the different members of the family?
10. Which domestic tasks do you like the most and which do you like the least?
11. What are your specialities?
12. Who taught them to you and on what occasions do you make them?
13. What kind of food is traditional, old, or modern?

The gathered information was compared with the results from the rest of the thematic blocks in both investigations and contemplated in light of the present and recent past. The following were among those dealt with:

1. Diet: evolution, rhythm, and seasonal variation; inside and outside the home.
2. The kitchen space and the time and ways shared while eating at the same table.

3. Preparing and elaborating the ingredients in the kitchen.
4. Conservation and processing of food.
5. The market for food and agriculture and the level of self-sufficiency.
6. Special occasions: guests, family celebrations, parties, rituals, and single-sex gatherings.

3. - RESULTS FOR ANDALUSIA AND MOROCCO

The results were, broadly speaking, considerably similar for Andalusia and Morocco. These answers are presented in a synthetic way. They will be commented on and given a more extensive explanation in the following paragraphs.

The women mainly learn how to cook from their mother. In Spain, they also learn from the grandmother and in Morocco, from the mother-in-law. They learn as it becomes necessary: either when they are single, to help their mothers, or when they get married. Family recipe books exist where women read and write: in Morocco we found few and in Andalusia prior to 1970 they existed only among the upper and middle classes. Those hand-written recipe-books mainly included recipes for special days; meat dishes, and sweets for celebrations and engagements. Daily meals are usually not recorded. Cooking programs are viewed and recipes are cut from magazines, but these are rarely prepared. Recipes are also interchanged among friends and neighbours, but this is not a main source of knowledge. The specialities are usually shared amongst the women in the family. The woman cooks for the family. The cooking is also the last task left for others to do, including their daughters and domestic service workers.

As for the stated hypothesis, the data obtained suggests that the use of precooked meals was not common in the investigated town. What had become assimilated was easily prepared food such as hamburgers and, above all, sausages for dinner.

As for household appliances, all of the houses had modern kitchens. In Morocco they used butane gas. In Andalusia at that time ceramic glass cook-tops, refrigerators, and washing machines began to be incorporated.

In Andalusia they also had dishwashers, microwaves, and a full range of small household appliances (mixers, juicers, toasters, yoghurt-makers), although in many cases they were hardly used. In Morocco, dishwashers and microwaves were less common, and of small appliances, only the mixer was both common and absolutely necessary. Whether kitchens had other appliances depended on each domestic group's income level.

The woman has more free time thanks to household appliances and the saved time from having fewer children to look after. However, she has decided not to use this time for cooking, which is just another obligation, but for tasks that are important at that moment. Whatever the case, the result is that women always seem to have little time (whether she works in or outside the home), and a constant feeling of hurry is detrimental to her cooking.

As for the man's collaboration, both places revealed a common model. The family organisation in terms of food has developed in the rural areas of most of the Mediterranean, including Morocco and Andalusia, in relative stability, regardless of ethnic and religious factors. As a general rule, it was understood that the man should earn the sustenance; the woman, even if she worked, would purchase the food, cook, and set and clear the table. The father represented male authority and he set the pace at which everybody would eat from the same plate. The girls, for their part, had to help their mother with domestic tasks, more than in the kitchen, because the majority did not learn to cook until they married. The exception was if the mother had to work away from home, in which case the oldest daughter took her role. The boys were exempted owing to their gender, but they had to help the father in his work.

Some of these behaviours can still be seen in Morocco and have been recognizable in Andalusia until two or three decades ago. Since 1970, the dividing of the roles has stopped. The roles derived from the generational differences and the loss of paternal authority are the ones that have changed the most, while the woman's responsibility in the kitchen is maintained. Both in Morocco and Andalusia, women continue being, with few exceptions, responsible for the majority of the domestic tasks and time spent in the kitchen space.

The answers gave way to other questions that a detailed reading of the transcribed interviews could help answer:

1. Why is the passing on of knowledge always from mother to daughter or, in any case, from woman to woman?
2. How and why does the personal nearness affect the passage of culinary knowledge?
3. Who has the capacity to transmit this knowledge?
4. Is there an age to learn?
5. Why does cooking feel like an obligation for some and devotion for others?
6. Does one inherit the devotion for cooking?
7. What does cooking mean for women?

4. DEDICATION AND FONDNESS FOR COOKING

Both in Andalusia and Morocco the woman continues being the housewife, responsible for the food on the table, whether she works or not outside the house. She cooks, serves, clears the table, and cleans. Other family members might collaborate with the setting and clearing of the table as well as the shopping, which the big supermarkets have transformed into leisure time shared by the whole family. The majority of the work that is necessary in order for the family to eat is still performed by the woman. This means that her presence in the kitchen is, for a start, necessary. She has no option but to cook. Maybe she likes it, but—whether she likes it or not—it is her responsibility. Hence, a woman's relationship to cooking is obligatory, even for those with a fondness for cooking. This obligatory nature is the underlying reason why so many have little fondness for cooking, independent of their social status, age, ethnic activity, or place of living. The interviewed women manifested fondness or dislike for cooking, independent of their age or social class. Those that showed the most rejection were those that had to cook more often, for a longer period of time; and those who repeated dishes more often, because of a lack of means or knowledge. They are generally women with less financial means. In fact, many lower class women answered the question about how they would change their food if they had more money by changing the subject and saying that their biggest wish was for somebody to replace them as cooks.

However, the attitudes change when it comes to making cakes and pastries. For decades, Mediterranean women have excelled in the making of cakes and pastries. With a few ingredients –eggs, almonds, flour, sugar, honey, and lemon– women prepare small pastries that everybody praises. These pastries are shared with friends when they gather or share an afternoon meal or a celebration. Today, in Andalusia, those traditional pastries are made by local companies, but in Morocco they are still made at home and the women enjoy preparing them. While they make them, they enjoy the company of other women in the family. The pastries are also irreplaceable in the rituals and contribute to keeping family ties.

Women with more economic means that are not fond of cooking, both in Andalusia and Morocco try to replace themselves in the kitchen with a servant. In fact, the presence of a maid causes a culinary gap similar to the income levels. It is not enough just to have money to buy the best food. If there are hired people in the kitchen, there will be different results. This is when the cooking often goes beyond what is needed.

All things considered, the obligatory nature of cooking is very linked to their attitude toward passing on culinary knowledge. Women should learn how to cook. Sooner or later they will need it. But this is precisely the reason why it is forced learning. Women learn out of necessity which establishes the conditions of how she learns, when she learns, and who she learns from.

5. - FONDNESS: INHERITED OR PASSED ON?

Having seen that some women are fond of cooking and others cannot stand it, whether they are rich or poor, old or young, urban or rural, Andalusians or Moroccans, it is but inevitable to ask what this fondness depends on. Is it inherited? The field study results tell us that the answer is no. An excellent cook can have girls that she cannot teach to cook well. And, on the contrary, a good cook can come from a home where nobody has been especially fond of cooking. Can it be related to what we eat in infancy? It is true that taste is something taught. Children fed varied food and more refined dishes tend to enjoy and develop their tastes throughout their lives. But a taste for eating is one subject and cooking is another. In fact, there is no cause-and-effect

relationship. A girl that eats very well will not necessarily become a good cook and possibly not even a modest enthusiast. Can it have to do with the palate? Does a good palate predispose one for cooking? Evidence points to it helping –more feeling helps one carry it out better– but cooking is not dependent on the palate. A taster is not necessarily a good cook. So, could it depend on the learning? Rather the contrary: learning is successful when there is fondness; if not, the person learning will benefit less from the lessons, no matter how good the teacher is. Hence it is not easy to specify how and why good cooks emerge.

6. - COOKING AS A GIFT

By means of elimination, I have come to the conclusion that cooking is more than anything else, a gift. It is a highly ephemeral art. A good cook must view it this way. What is more, patience, a sense of time, memory, intuition, and creativity are needed. And either you have it or you don't. For this reason, an excellent cook could therefore have been raised in a home without any culinary ambitions and a mother that is an expert can raise girls that are useless in the kitchen. The art of proportion is a gift. But it is also true that life teaches us: "I learnt by practice: the first year, the second year, and that is it", said one Moroccan woman. That learning is indispensable, but it will be more successful if a special gift exists. Once the learning is over, one tends to create a style. This style will stand out more if one is gifted. Each kitchen bears the mark of its cook and each cook turns her cooking into a part of her life. This can only be partially transferred. A good cook may try teaching her children, but even when they are good disciples, a fundamental part of her know-how will not transfer her personal touch.

However, whether this gift exists or not, it is true that learning takes place. The passing on of knowledge flows one generation after another. It takes place out of necessity, but there are many other reasons why one teaches and learns how to cook. They all influence how and why one learns.

7. - WHY THE CULINARY KNOWLEDGE IS PASSED ON

Out of necessity

It is necessary to learn how to cook. Whether it's a little or a lot, one has to learn. It is necessary both if one lives on one's own or with someone. It is necessary for health reasons, economic reasons, fun, and sociability, to feel stable and identified. But learning demands effort and, precisely for this reason, requires a good deal of time. One learns when there are no other options: when women become independent or get married or when the mother is unable. The girls, as they grow up, help set and clear the table, make the bed, and clear away clothes. These are tasks with a clear objective that require little learning. But what girl wants to stop watching television or playing to spend an indefinite amount of time in the kitchen listening to recommendations that she should memorize which will serve as a basis for her being judged?

It is also true that necessity in itself is a school. When there is a need, no lessons, recipe books, or magazines are necessary. One learns how to do it. For better or worse, one learns. "I look and learn. That is enough", said *Fatima*. Necessity moves us to learn. And time does the rest.

However there are women that never learn. They cook, but with many setbacks. Cooking for them is just an obligation. An Andalusian woman –asked whether or not she liked to cook– answered: "I like when they put the plate under my chin, but nobody does it for me". At the same time, when we asked a Moroccan woman whether she preferred cooking or doing housework, she answered: "I hate both things because they are just routine. You really get sick of it, I mean it is always the same work and there is nothing new: the same faces, the same work, the same shops, the same road. That routine kills me".

Out of representation

Cooking is a world full of meanings. The meal is the most regular and inescapable practise. It takes place in very different contexts. However, it leads to one climatic moment: when what one has been able to buy and cook

becomes something that which nourishes us and something we taste. It is time to sit down at the table and eat.

The success of that moment depends on the cooking. Everybody, or almost everybody, should like the food—it should permit the identification of the family with those flavours and should represent the family before others. The woman is conscious of that responsibility. She works everyday so that her family is in good health; doesn't protest; enjoys herself; remembers and feels as members of the family. She takes great pains when she has to feed guests. Hospitality is a way to show what is ours, and to get to know the unknown. It is also a mechanism for social representation. The woman knows that her cooking represents the family. At that moment the social networks and the family prestige depend on her work. Hence she is observed, and sometimes even directed. A woman from Al Aruit, in the northeast of Morocco, explains her case: "My husband helps me with his ideas. He doesn't help me, but he decorates, organises ... For example, if I have stuffed the fish with shrimps, he tells me that I don't have to use them again for another dish, like in salads. I mean, each part has to be in only one dish. He learned those things from his parents. His father was very rich and they had many guests. He is accustomed to etiquette. He is very proud. He does not mind spending a lot of money on a dinner or a lunch. What is important is that everything turns out well".

Out of affinity

Culinary knowledge is usually jealously guarded. Everything can not be accepted. Everything can not be shared. The woman's relationship to cooking belongs to the private, or even personal, sphere. But it is opened, to give or receive, as a gesture of appreciation and affinity. Hence we learn from girlfriends, neighbours, and those we admire. And that bond also affects groups (Hubert, 1988).

The middle class frequently admires and imitates the habits of the upper middle class or even the famous ones: those that represent luxury and social power (Bourdieu, 1988). They strive to look like them; to show off like them. They see them in magazines and on television and they try

to imitate their menus and food. They buy their cookbooks, because film and television stars also write recipes and sell more than the professionals. Naturally, those recipes will be adapted to the economy and the infrastructure of the home and they end up being somewhat different. However, by copying those recipes, a passing on of knowledge has taken place because of the striving for affinity with somebody that one admires.

The cuisine of a town, country, or an ethnic group can also be admired. The person that opens herself to this type knowledge will try to learn how they cook, although perhaps she will not make those meals. But if it is through a close relationship and there is mutual appreciation, then the knowledge will be lent to her own cooking. *Latifa*, from Tangier, explained it this way: "I also learned from my neighbours that are Berbers from the Souss area". In the same way, women from Oujda learned from Algerian women and those from Tetuan and Nador, from Spanish women, who in turn welcomed Moroccan food.

Religion is not an obstacle, no matter how much it is attributed to being the cause behind armed confrontations. The Jewish cooking for example has been and continues being highly admired among the Moroccans, mainly the Moslems: "I have seen how the Jews are artists in the kitchen, better than us", recognised a woman from Marrakesh, home of one of the most prestigious cuisines of Morocco. "Since they were my neighbours, I have learned much from them: how to prepare some pastries and how to cook artichokes. They cook the artichokes in the best way possible and they also make chicken skewers that turn out really nice. Yes, really nice".

Cooking is an autonomous language. It can raise barriers or look for affinities, but it is sufficiently important in order to generate its own logic, sidestepping political or religious confrontations.

Out of courtesy

One also learns out of courtesy. Hence, many women note down recipes, especially for cakes and pastries. They get together with other women, attend parties and celebrations, praise the sweet things, and ask for the recipe. Most likely they really like the cake or pastry and they may even make it at home,

but above all, the recipe is a bridge between women. It is a way to show interest in the other person and serves the purpose of a memento. It is enough for somebody to praise a pastry for the hostess to start reciting the recipe. It is a widely extended practise. It is inconsequential that it is impossible to memorize times and quantities: the recitation is inevitable. It forms part of the conversation and it lightens up the evening party. Once again, the passage of culinary knowledge portrays itself as a way of communication among women.

Out of choice

When the passage of knowledge and learning take place out of choice, it means that there is fondness, curiosity, and patience. These qualities accompany the gift, but there should also be freedom. It should be out of choice, and it is that the pleasure of learning should be chosen. This is when women enjoy preparing or reciting their specialities learned from their mother or grandmother and those they themselves have improved. They are careful with the details. They plan and invent. And the taste for learning and cooking run parallel with giving and offering what one has learned. In this long chain, women's networks are brought into play, life is reproduced, and communication and creation take place. When this interchange takes place out of choice and freely, the time and effort that is dedicated to learning how to cook are of no importance. The enjoyment diminishes the awareness of the effort. The creativity and the inspiration spring from the hard work. "When my folks come around", said one Andalusian woman, "perhaps I spend the whole day in the kitchen, because I prepare so many things, for example I don't boil the shrimps just in water, I also add bay leaves and fennel, and it gives it a very good taste. I invented that. I make apple tarts, quince jelly and compotes".

8. - WHAT OR WHO WE LEARN FROM

Diverse reasons move us to learn how to cook, but what or who do we learn from? Does one learn from cookbooks, teachers, or the media?

From cookbooks

It is true that each day more cookbooks are published. Cooking and cooks are in fashion. Each town justifies its cuisine. The globalization of the food and agriculture market lead to this reaction retracting toward what is one's own, traditional, and trustworthy (Ávila y Ruíz, 1988). The local recipe books, the competitions and prizes for authenticity, television and radio programs: Everything that has to do with "our cuisine" has an increasing number of followers and makes audience ratings shoot up. When food or a dish is identified as local or traditional we like it more and it raises our curiosity. The recipe books, with their nice photos and detailed recipes, flood the bookshops and are purchased. But are they really used? Are those recipes made?

According to answers from the informants, the answer is no; or very seldom. The few women that said they did on exceptional cases were young and well-educated. Many keep the books without using them. One Andalusian woman said: "I have all the volumes of the *Cooking Encyclopaedia*, but I have never used them for anything".

The same applies to Morocco, where the level of female illiteracy is higher. The recipe books are given as presents, bought and leafed through, and may even inspire a dish or two, but many women don't know how to read, and the ones that do, don't need recipe books to cook. This is also true of Andalusia and any domestic cooking.

Cookbooks are useless when the population is illiterate. But the lack of instruction is not the only reason for not using them. The majority of the world population's diet has little variation. They don't need recipes to prepare it. The procedures they have learned from their parents are enough: chop, roast, cook, etcetera. This tendency varies very little even when food is diversified. New food is assimilated, but it is incorporated into the usual dishes precisely because of those procedures. The procedures leave marks on the plate that identify the fellow diner with his family, class, and people.

This is the case with Andalusian and Moroccan cuisine: they consist of cooking procedures, not recipes. Carmen, an Andalusian woman, explained this flexible style of learning: "I copy recipes from magazines, but I don't use what they recommend; I don't like all that seasoning, nor aromatic herbs or other stupid things. You know, it takes away the flavour. I

think: this will taste nice! I'll do it like that or add what I like! I imagine what will go well with it and what my family will like”.

In popular cuisine, the teachings received can be applied to different foods and ingredients can be substituted if one is missing. Hence changes are incorporated into the usual dishes, and the arrival of new ingredients does not imply radical changes to the cooking.

From television and radio programs

It is very uncommon for television channels or radio stations not to have a cooking program at a time when there is a female audience. The star chefs are good communicators, cook live, and talk face-to-face to the camera, telling anecdotes. The women like them. They see them, listen to them, and make comments about them among themselves. However, they have more viewers than pupils. Afterwards the viewers rarely make the recipes: “Yes, admitted a Moroccan woman, both my girls and I run rapidly to listen when we hear that something about cooking is on TV. But later on, we never make the recipe. We like to see how it is made and how it turns out. That's all”.

The recipes shown on television do not make it to the kitchen for different reasons. On the one hand there are illiterate women. On the other hand, there is no bridge between what women are accustomed to cooking and what the presenter is offering. “Our problem”, declared a young and well-educated Moroccan woman, “is that although you follow many cooking programs on television there are many things you don't catch and you don't understand what they are referring to, even though you are well-educated. Some things you don't know or understand ... You don't know what it is about or you don't find it in the *souk*. They use special ingredients and they speak in a special way. That's why it doesn't interest me”.

From cooking classes

Cooking classes are also in fashion. Companies, private persons, associations, and town halls organize them. Many female teachers in Morocco are *dadas*, descendants from black slaves that used to work as cooks. They have

a treasure of knowledge that they now pass on to students at culinary schools or to middle-class or upper-class girls that are old enough to get married.

The majority of the women become interested in cooking and start learning when they are going to get married or become independent from their parents. The only difference is that now it is possible to learn in classes or from television and to search for recipes on *Google*, while their mothers' generation learned only at home. Those that knew how to write took notes and wrote their own recipe books that they later would complement throughout their life. The women that didn't know how to read and write, watched and memorized.

From the mother

With or without new technologies, the fact is that women are still mainly learning from their mothers. Each woman tends to revert to the tastes from her infancy: the meals cooked at home. The mother is the source for basic ideas, counsel, last-minute advice, and specialities. However, there are differences between Andalusia and Morocco. The mother and the grandmother are mainly the ones that teach in Andalusia; the mother, the older sister and the mother-in-law teach in Morocco. The newly-wed Moroccan woman, contrary to the Andalusian woman, will have to balance her mother's cooking with her mother-in-law's, who she frequently lives with and cooks for.

Whether they have learned much or little from the mother depends first on the age at which they marry. In Morocco, this can be at so young an age she has not had time to learn from her mother. This also happened in Andalusia up until two decades ago: "I have learned from my mother and my mother-in-law", assured one fifty-year-old woman. "I got married when I was young and I have had many children".

However both in Morocco and Andalusia there is a generational gap in the passing on of knowledge. In Andalusia, this gap occurs among women that now are around fifty or sixty years of age and their girls; and in Morocco, among women that are forty. Those mothers learned in a different way from how their children are learning. Their method was, above all, imitation: they looked at what their mothers did, listened to their

recommendations, and reproduced them when their lives demanded it. A middle-age Andalusian woman repeated the words that her mother told her when she was young: “Look girl, the day you get married, put this (in the food) according to how many you are, and use tomato, pepper, and onion with this. ... these dressings are made like this ... and this, and that and the other”. She continued: “That’s how she taught me how to cook and ... when I got married nobody had to teach me”. Other girls learn as they need to replace the absent mother. An Andalusian teenager related her experience: “Well, perhaps my mother goes to work and I’m going to stay at home and she tells me, ‘Add this around one o’clock’”.

This generation gap is also seen when it comes to the source of the conveyance of knowledge. Among the girls it is more common to watch cooking programs and buy recipe books, although they recognize that they hardly use them. However, it is not clear that this attitude between mothers and girls generates different learning. Young women note down recipes when they are at the age of getting married, but they don’t use them when they are housewives. Just like their mothers, they end up creating their own cooking universe.

The passing on of culinary knowledge from mothers to daughters also depend on the social class. A young Andalusian teacher said: “When I got married, my mother gave me a notebook in which her recipes were written down. I have used them sometimes, but little”. A labourer, twenty years older, added to this by saying: “How on earth was my mother going to give that to me, when apart from not knowing how to read, the day that I got married, we didn’t even know if we were going to have dinner”.

In short, age, level of education, and social class affect the way in which we learn. But in all cases, and both in Andalusia and Morocco, the relationship between a mother and her daughter continues being the main way in which knowledge is passed on. You don’t just learn from anyone. Culinary knowledge comes from the heart.

SUMMARY

Nowadays the conveyance of culinary knowledge takes place in more ways than in decades past. Little by little women have become more literate. The

transference of knowledge is not just oral. They can read recipe books; cut out recipes from magazines; copy them from the radio or television; or print them from the Internet. But when she is faced with those new sources of knowledge, the woman positions herself as a reader, audience, internet surfer and not as a cook. A person that hears or reads new recipes will not necessarily use them for cooking.

On the other hand, a generation gap has taken place in the passing on of knowledge. In Andalusia that gap takes place between women that are now around fifty or sixty years old and their children; in Morocco among women in their forties. Those mothers learned in a different way compared to how their daughters are learning. They learned by imitating; they watched what their mothers were doing, listened to her recommendations, and copied them when their life made it necessary to do so. Those that knew how to write took notes and wrote their own cookbooks that later would be complemented throughout their lives. The illiterate watched and memorized. Nowadays, the young girls also learn from their mothers, but they memorize less, writing and copying the recipes, almost never imitating them. However, it is unclear whether this distinguishing difference between mothers and daughters, combined with access to media and new technology, will create new practices. The daughters buy recipe books and copy recipes from the television, but later they don't make them.

The women continue learning how to cook from their mothers, or maybe also their grandmother, mother-in-law, a sister or even a friend. However, above all, they learn from the mother. This learning is usually oral, although, as people learn how to read and write, the editing of family recipe books is increasing.

Hence, the assimilation of knowledge can be oral or written, but it is almost always personal. One can therefore affirm that there are two levels of conveying culinary knowledge: messages that are received from anonymous or impersonal sources, and individual knowledge that is considered trustworthy and that therefore makes its way to the kitchen. That trustworthiness does not just depend on health or quality. Each woman tends to recuperate the tastes from her infancy. The rest will take place over years, but she expects to receive that knowledge from her mother.

Learning how to cook therefore reproduces the identity and is an established form of communication among women. By means of cooking each woman ties lifelong knots with her mother, solid ones with her neighbours and sporadic ones with the guests. The woman knows with whom and by which measures she can open up the intimate world of cooking.

The imparting of culinary knowledge can not be neglected. However, the learning process is usually postponed. The young one continues being the girl-in-the-kitchen until she becomes independent from her parents or forms her own family. At that time she usually learns how to cook. The mother, in turn, does not give up her role in the kitchen so long as she is in good health and has time. Her position as being responsible for the state of the health and cohesion of her family makes it the last domestic task that she hands over, either to the girls or the maid.

Cooking is therefore learned as it becomes needed: when single; as she has to help the mother; or when she gets married. Sooner or later women should learn how to cook. The connection between women and cooking is, in the first place, obligatory, even for those that have it as a hobby. The obligatory feeling lies behind the lack of fondness for cooking that many show, independent of their social class, age, job, or place of living.

But, apart from doing it out of necessity, one can also learn by affinity. When we admire a person or a group, we tend to imitate their cuisine and their way of eating. It can be a person that we have just met, somebody prestigious or famous, a town, a social class, or any other human group, even if they come from different ethnic groups and religions. It doesn't matter: cooking is an autonomous language. It is sufficiently important in order to generate its own logic beyond political or religious confrontations.

Cooking communicates and it overrides barriers. Women know how powerful the communication is in transmitting culinary knowledge and they use it to strengthen networks, consolidate links, or as a way of courtesy. The recitation of recipes among women is a frequent practice at social gatherings. They know that they can not memorize the times and quantities, but it doesn't matter. The recitation plays a social role: it creates affinities, livens up the conversation and opens pauses during the gathering.

Some also learn how to cook out of pleasure, but there must be freedom for the passage of knowledge to take place. The pleasure of learning

should be chosen. In that case women enjoy preparing or relating their specialities. They pay attention to the details, plan and invent. And the fondness for learning and cooking go hand in hand with giving and offering what one has learned. In this long chain, women's networks are tightened, life is reproduced, and communication and creation take place. Then the time and effort that is dedicated to learning how to cook are of no importance. The liking minimizes the awareness of the effort. Creativity and inspiration spring from that motivation. The acquired knowledge is intertwined with one's own. The transfer of knowledge is real and usually successful.

However, it is not easy to specify how one becomes a good cook. The results from the field study indicate that there is no causal connection between factors such as social class, level of education, work, age, or a place of living. Women can be good or bad cooks independent of these. Neither is it something that is passed on from mothers to girls.

Cooking is, more than anything else, a gift. It is the most ephemeral of all arts. To cook well one needs a good sense of measure, opportunity, patience, memory, intuition, and creativity. Either you have those qualities or you do not.

However, whether this gift exists or not, it is true that learning takes place. Knowledge is passed on from one generation to another. Each woman in this chain fights her own battle between tradition and culinary innovation.

Whether she is aware of it or not, each day the woman must decide between tradition and novelty. Novelty in cooking is inevitable; it takes place through force of habit. Cooking does not prolong its existence for more than a few hours or days: it must daily be reinvented. Perhaps some ingredients are kept, but the main part has to be prepared every day. This inevitably means that the work continually begins and finishes. It is also a tremendously sensitive material. A slight change—whether in the seasoning, cooking time, temperature, or presentation—leads to a change in the way it is perceived. Each plate, no matter how traditional or repetitive it may be, tastes differently even if something is only slightly changed or another cook prepares it, giving it a different touch.

However, the fellow diner recognizes the tastes and the meaning of each bite that enters the mouth. He should not feel lost in such a necessary

and regular activity. This need is pressing when we are talking about the daily food and the family environment. One goes to restaurants to try new things. The family should make us feel at home. The home cooking has to be a continuation of the cooking culture. The woman is aware of this, and if she forgets, she will immediately be reminded.

Her role as family cook lies in contributing to the family cohesion. She should cook in a traditional way. Without her there is no memory, no know-how, and the expected taste is not achieved. Through that expected taste they recognize themselves and so exist. Hence, she rarely dedicates herself to what is new or experimental, like a professional cook can. She should turn the food into a link that brings together different times and establishes bonds between her loved ones. The recognition of those bonds takes place through the tastes and presentation of the food. Each plate and bite holds cooking tradition, the uniqueness of the day that is celebrated, the cooking of the mother or the mother-in-law, and the taste of her loved ones. All of this requires work, knowledge, generosity, and creativity. Routine and improvisation are mixed together, establishing a bridge in time. They know, although they never say so, that much is at stake.

In short, each woman contributes throughout her life to her own cooking universe. Part of it is learned, and part of it is reinvented. It is not closed, but as it is defined, it becomes self-sufficient. Such a personal world should be carefully guarded. Not everything is allowed to enter. Not everything can be shared. The relationship between the woman and her cooking belongs to the private sphere. The passage of knowledge takes place by means of private connections. This is why we learn from people near us: from a girlfriend, a sister, a grandmother, and above all, the mother. The passing on of culinary knowledge comes from the heart.

With all my heart, in honour of Annie Hubert

REFERENCES

- Ávila, R. y T. Ruíz
1998 "Menudo, birria y pozole: Hitos de identidad jalisciense",
in R. Ávila, D. Fournier y T. Ruíz (coords.) *Ensayos sobre
alimentación y cultura*. Estudios del Hombre 7, Guadala-
jara, México, Universidad de Guadalajara.
- Bourdieu, P.
1988 *La distinción: Criterio y bases sociales del gusto*, Madrid,
Taurus.
- González Turmo, I.
1995/97 *Comida de rico, comida de pobre: La evolución de los hábitos
alimenticios en el occidente andaluz*, Sevilla, Universidad de
Sevilla.
- González Turmo, I., F. El Ouardani and A. El Aallali
2007 *Rojo y Verde: Alimentación y cocinas en Marruecos*, Oviedo,
Trea.
- González Turmo, I. and J. Mataix Verdú
2008 *Alimentación y dieta mediterránea*, Sevilla, IAEMed.
- Hubert, A.
1984 "Comiendo con los Yaos", in Jessica Kupper (ed.) *La cocina
de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets.
- Hubert, A.
1998 "Identidades culinarias en el sureste de Asia", in R. Ávila,
D. Fournier y T. Ruíz (coords.) *Ensayos sobre alimentación
y culinaria*. Estudios del Hombre 7, Guadalajara, México,
Universidad de Guadalajara.

Las mujeres de fiesta: cereales verdes, cereales de fiesta, cereales antiguos en el Magreb

Françoise Aubaile-Sallenave

Parece no caber duda que son las mujeres quienes conservan en tantos países las tradiciones y los saberes culinarios; suelen ser ellas las que llevan la alegría y la convivialidad a las cenas y comidas festivas. Por ello, les dedico este trabajo.

Lo dedico también a Annie Hubert, mi amiga, quien tan bien conoce las cocinas del Magreb a las que ha defendido y sigue defendiendo activamente con numerosos libros, artículos, conferencias y ayuda a sus estudiantes. Su generosidad y atención a la salud han generado, desde que publicó en 1982 su *Rapport sur l'alimentation en Tunisie*, a múltiples investigaciones y libros que ponen cada vez más el acento en las derivas actuales de las denominadas dietas mediterráneas, que resisten a duras penas los asaltos de la mundialización y la modernización agroalimentaria.

El presente texto recuerda preparaciones que, por ser de las más antiguas, se asocian a momentos festivos, a rituales y dietas especiales, por ejemplo, las dietas especiales para las mujeres que acaban de dar a luz.

En el Magreb, al igual que en el Oriente Medio, en las fiestas religiosas y sociales - nacimientos, bodas, decesos, festividades agrícolas, así como en los rituales de las cofradías-, se cocinan ciertas preparaciones a base de cereales según técnicas particulares. Esos platos son sobrevivencias de antiguas técnicas y de alimentos seculares que persisten con un simbolismo basado en una serie de tradiciones más o menos religiosas. Me propongo aquí evocar algunas de las más importantes en relación con su historia, sus denominaciones, usos y creencias.

La especificidad de estas preparaciones es que están elaboradas con base en cereales cosechados antes de madurar y casi siempre los granos son tostados antes de ser machacados y luego preparados. Hemos recogido, pero sin fines exhaustivos, en los distintos idiomas del Magreb y en árabe clásico,

un rico vocabulario de términos específicos y no específicos que designan los distintos momentos de las preparaciones, desde el grano hasta el plato. Veremos cómo palabras emparentadas, y de forma a veces idéntica, designan platos distintos; esos términos señalan probablemente, en el caso de las lenguas bereberes y cabilas, un origen común, y una pertenencia a la misma era semántica. Igualmente, las palabras prestadas del árabe tienen sentidos algo diferentes según las sociedades. Esta falta de homogeneidad en los vocabularios imposibilita hacer generalizaciones. Se observa el mismo fenómeno con los nombres de las plantas.

Históricamente, los granos y harinas tostadas forman sin duda las primeras clases de preparaciones culinarias. Maurizio (1932: 353 ss) había notado el placer de los hombres por las sustancias tostadas y, en particular en el caso de los granos tostados, el que éstos, a semejanza de las carnes asadas, habrían precedido a las gachas en la historia de la alimentación¹.

Esta práctica de comer los granos sin madurar es ampliamente conocida: los españoles y franceses notaron que en México y América del Sur “Les Indiens [d’Amérique] mangent les grains [de maïs] tout vèrds, et le trouvent fort nourrissant, et d’aussi bon goût que nos poidis vèrds”, según el diccionario de Trevoux (1721, *s.v.* maïs). Los Blunt, durante su viaje por la Península árabe, comparaban el sabor de las langostas verdes hervidas, una preparación muy apreciada en el Nejd, con el sabor del trigo verde que se comía en Inglaterra (Blunt, 1822: 345). En Hungría, entre los Polocz, los granos de centeno sin madurar son tostados, machacados en un mortero de madera y la pulpa es cocida –en forma de bola del tamaño de un puño o en forma de pastel– sobre las brasas (Pinter, 1909: 224, citado por Gunda, 1983: 151, y Hillman, 1985: 16). La tradicional *Grünkernsuppe* “sopa de granos verdes” de Baviera y Suabia, está hecha con espelta o escanda o *Triticum dicoccon* cosechados todavía verdes, luego secados, descascarillados y machacados (Avitsur, 1977, citado por Hillman, 1985: 14). Hoy, las “gaudes bressanes”, en el norte de la ciudad de Lyon, son unas gachas hechas con harina de granos de maíz sin madurar y tostados (Philippe Marchenay, com. oral).

1. Las gachas son algo menos antiguas en la evolución de la alimentación: se piensa que aparecieron muy probablemente con las vasijas de barro, pero vienen antes de las tortillas sin levadura y, por último llega el pan con levadura.

El estilo de vida bastante tradicional en el Mediterráneo ha mantenido esos alimentos pre cocidos tan útiles a los pastores, a los nómadas, a los viajeros y a los peregrinos del mundo árabe-musulmán.

PROPIEDADES Y CUALIDADES DE LOS CEREALES
COSECHADOS VERDES Y LUEGO TOSTADOS

¿Cuáles son las razones de la pervivencia de estos alimentos?

La práctica de recoger los granos de cereales todavía verdes en la primavera se explica nutritivamente: es un complemento en el período de escasez siempre difícil al final de la primavera, cuando no sólo se recogen los cereales verdes sino también la fruta verde, con consecuencias gástricas evidentes. Así, entre los cabilas, se hacía harina de bellotas verdes que, a pesar de ser tostadas, eran un alimento muy indigesto (Dallet, 1982: 646).

Otra cualidad de tostar los granos es que permite una conservación mejor al evitar el moho, ya que el grano verde es todavía “lechoso” (estado que el vocabulario árabe designa de manera precisa). Tostar causa una gelatinización parcial de los granos de almidón, mata los gérmenes y huevos de insectos que puedan estar presentes y al final reduce la humedad de los granos (Dagher, 1991: 15).

Con tal preparación, los granos son menos sosos y de digestión más rápida, debido a la transformación del almidón en dextrinas (Maurizio, 1932: 353 ss.). Además, cosechados verdes presentan cualidades organolépticas notables y, hasta si son comidos crudos, “son muy sabrosos”, como me han dicho en Oujda (2001).

Tostar las espigas podía tener también una función técnica: es un modo de depurar los cereales cuyos granos, como en el caso del trigo vestido (*Triticum dicoccon*), se encuentran recubiertos de glumas adherentes. Así “tostar” las espigas o los granos permite separar el grano ligeramente tostado de sus envolturas (Goyon, 1991: 47). Por otra parte, en la tumbas del Egipto antiguo se encontraron, en todos los períodos y por todas partes, muchos granos de distintos cereales carbonizados, lo que se puede explicar por un tostado voluntario, aunque los arqueólogos no lo justifican así (Täckholm y Drar, 1941,

I: 241 ss.). El hecho de tostar los cereales cosechados verdes es también una manera de “madurarlos” y de “endurecerlos” para transformarlos en harina.

Además, el hecho de tostar los granos mejora su composición nutricional, como lo muestran los estudios realizados con especímenes del Yemen: el sorgo verde tostado es más rico que la cebada en vitamina B1 (contra el beriberi), B2 (lactoflavina, vitamina de crecimiento), pero menos rico en vitamina PP (contra la pelagra) y B6 (que metaboliza los lípidos y los ácidos aminados) (Risterucci, *et al.*, 1989: 610). Sobre todo, esos cereales, cebada, trigo duro y sorgo, utilizados antes de madurar, se distinguen “por un valor nutritivo mejor y superior al de los cereales enteros, por su contenido en proteínas, vitaminas y minerales” (Dagher, 1991: 17); esas propiedades fueron puestas de relieve por la FAO para desarrollar el consumo de un cultivo indígena en oposición al consumo del arroz importado (*id.*).

Es interesante encontrar esas mismas propiedades en las creencias y prácticas tradicionales como las del Sahara noroccidental, donde “atribuyen a las primeras espigas virtudes específicas, a menudo curativas. Comunican ligereza y vigor a los organismos debilitados por los alimentos secos del invierno y buscan en ellas a la vez una fuerza ‘en porvenir’, una golosina y un seguro de prosperidad” (Champault, 1987: 513), todo eso con una idea de magia simpática. Se explican, también por creencias, la virtud de esos granos prometedores y “llenos de vida”, sin olvidar un sabor muy valorado, como lo hemos visto².

EN LA ANTIGÜEDAD DEL MEDITERRÁNEO, ESOS CEREALES VERDES FORMAN PARTE DE LAS FIESTAS AGRÍCOLAS

Cosechar los cereales verdes y tostarlos son prácticas muy antiguas y ampliamente difundidas. En Mesopotamia se conocían varias recetas de harinas, sémolas y gachas, elaboradas a partir de *butumtu*, término que se aplica al trigo verde³ cosechado antes de madurar (Bottero, 1995: 98 y 106).

-
2. Lo mismo, la recolección de los frutos verdes, cerezas, albaricoques, no se explica sólo por la necesidad, sino también por el real placer que procura su acidez, como me lo han dicho en Oujda y como lo muestra claramente la alimentación en el Mediterráneo.
 3. Término equívoco que hace referencia también a las agallas del pistachero terebinto (Bottero, 1995: 98 y 46s).

En el Egipto antiguo, a las deidades tutelares del Nilo que personificaban la fecundidad de los cereales, se les ofrecían gavillas de trigo que eran a veces de trigo verde. En el templo de Amenhotep III en Ouâdi es-Sebouâ, una representación de una divinidad del Nilo lleva dos gavillas, una con espigas verdes, otra con espigas maduras y amarillentas (Guilhou, 1999: 347, figura 22b, 348, n. 56). Igual oposición se encuentra en el templo de Sethy Ier en Abydos (*id.*: 351); desafortunadamente ningún texto acompaña esas figuras. Pero se sabe que “el ciclo vegetativo del trigo y de la cebada traduce, en términos simbólicos, el renacimiento vegetal que encarna Osiris, antigua divinidad agraria” (*id.*)⁴. Identificaban el momento en que los campos verdean y la cebada se hincha bajo el nombre de *tybi*, al final (día 29) de ese primer mes del invierno cuando la tierra emerge de las aguas y cuando crecen las plantas (Erroux-Morfin, 1999: 308, 311-2).

Los romanos tostaban los granos de *far* (*Triticum dicoccon*) para la fiesta de las *Fornacalia*, instituida por el rey Numa⁵, que decía que el *far* tostado era un alimento más sano (Plinio, *H.N.*, XVIII, 7). Bien se podría pensar que los granos de *far* eran cogidos antes de madurar porque se recomendaba recogerlos “antes de que endurezca el grano y cuando ya tiene color” (*id.*, XVIII, 298).

EN EL MUNDO ÁRABE-MUSULMÁN, EL *SAWÎQ* ES UN PLATO SECULAR

El *sawîq* es uno de los platos más antiguos y más populares. Esta preparación, hecha con harina de cereales no maduros y tostados, es citada por la tradición (*hadith*) mahometana: “Llevaron *sawîq* al profeta, lo mojaron con agua y lo comió” (al-Bokhârî, 1984, I: 88). En aquella época era uno de los alimentos básicos de los beduinos. Pero se encuentra también en la cocina refinada del Bagdâd del siglo X, en una receta a base de trigo candeal

-
4. Se ve en el Museo egipcio del Cairo una forma hueca y llena de tierra, representando a Osiris tendido. Dos veces al año, la sembraban con granos y la regaban. Cuando había crecido hasta 10 cm, la imagen era rodeada de tejido para demostrar que el grano podía crecer a partir de una substancia inerte. Era algo vivo como lo era la imagen de Osiris.
 5. Numa Pompilius, segundo rey legendario de Roma; dio a ésta una legislación y creó numerosas instituciones religiosas.

(*hinta*) mondado, lavado, secado, machacado, luego tostado, al cual añadían mantequilla o azúcar o azúcar y granadas (al-Warrâq, 1987: 37-38)⁶.

La alimentación siempre estuvo ligada a la salud. Los médicos de al-Andalûs se interesaron mucho en el *sawîq*, un alimento sano. Ibn Zuhr, médico del siglo XII, hace su elogio y lo define como hecho con cebada tostada y molida, “uno de los mejores alimentos; nutre de manera equilibrada; se recomienda tanto a los febriles como a las personas sanas tomarlo con agua pura” (1992: 47, 49). Para Maimónides (Córdoba 1135 - El Cairo 1204), su coetáneo, era trigo, cebada u otro cereal tostado, mezclado con mantequilla y luego molido (1940: 284), *sawiq* significa también en árabe “harina fina, flor de harina” y corresponde al griego *alphiton* (nota de Meyerhoff, en Maïmonide, *id.*). Otro médico andaluz del siglo XIII precisa que *sawîq* era hecho con *jashîsh*, una clase de harina tosca obtenida de granos fritos y machacados (Ibn Khalsûn, 1996: 105)⁷.

Este término y la preparación han pasado al Occidente medieval con un sentido muy cercano, bajo el nombre de *savich*; designaba la “*zuppa di frumento tostato a calore moderato*” como se le ve representado en una de las miniaturas del *Tacuinum sanitatis* (1979: 136)⁸. Hoy, *suwwîga*, término emparentado, designa, entre los marazig del Nefzawa en el sur tunecino, un plato de “granos de cebada o de trigo tostados a medio en el cazo *tâjin*” (Boris, 1951: 238). El término *sawîq* parece haber desaparecido de las lenguas modernas.

FARÎK, FRÎK, FRÎKEH, FIRIG: CEREALES VERDES Y PLATO

Las numerosas variantes del término del árabe clásico *farîk* ponen en evidencia su antigüedad en el Oriente Medio y el Magreb, su difusión amplia y

-
6. En esta misma época, se conocía también un *sawîq* de manzanas (Ibn al-Hashsha, 1941: 116).
 7. *Jashîsh* es un término técnico árabe que significa moler, machacar. Véase Dozy (*Suppl.*, I: 706).
 8. Gobert (1940: 478-479) identifica el *alphiton* de los atenienses con el cual hacían el *madza*, su alimento principal, con la *polenta* de los romanos y el *melthouth* de los tunecinos actuales. Lo que dicen en parte Jacquart y Micheau (1996: 219), que identifican *savich* con *alphiton*.

sus distintas significaciones. Primero significa, en el proceso de las distintas fases de desarrollo de los cereales, la fase que precede a la madurez completa cuando se siega (Kazimirski, II: 586); hablan de grano *farik* (*frik*) cuando está en la fase lechosa en que se le puede apretar y frotar entre las manos para quitarle el tegumento que lo cubre –lo que expresa precisamente el verbo *faraka*⁹– y que se pueda comer. El término designa luego al plato que se hace con él y que varía según las regiones.

En el Oriente Medio, Jordania, Siria y Egipto, *frikeh* o *ferik* es un plato muy popular, preparado con granos sin madurar de trigo duro o de trigo tierno. Determinan el momento de la recolección con mucha precisión: cuando empiezan a amarillear las hojas y los granos están todavía blandos, cremosos o pastosos. En esas regiones, utilizan varias técnicas:

- 1) La cosecha en gavillas se reparte en pequeñas pilas al sol durante 24 horas para un secado parcial; luego, les prenden fuego controlando bien las llamas. El lugar donde queman, el viento y el control de la situación contribuyen a una quema uniforme y una conservación del sabor, el color y la textura. Luego se expone otra vez al sol, antes de tender en la sombra los granos para que acaben de secar¹⁰.
- 2) Desgranar las espigas y tuestan los granos. Los granos luego son limpiados, frotándolos con las manos y quitándoles la cáscara (Wassef, 1971: 340-41 n. 1). Es el *frikke* palestino, que se produce comercialmente en los pueblos del sur de Hebrón. En Israel, ese grano, cosechado sin madurar y tostado, se llama *karmel* en hebreo (Avitsur, 1977, citado por Hillman, 1985: 14). Posteriormente, los granos pueden ser machacados o pasados por el molino especial usado para el *bûrgûl*¹¹ (Dagher, 1991: 16-17).

El *frik* libanés es “trigo candeal cocido con mantequilla” (Petit Belot, *s. v.*). El *frike* sirio es un plato compuesto de granos de trigo verde, tostados,

9. Lane, *s. v.* p. 2687; *Obâb d'as-Saghânî* (13e s.) y *Taj el-'arûs* (18e s.) in Lane, *s.v.*

10. Dagher (1991: 16-17). Barthélémy (1935-1969, *s. v.*) dice que “tuestan los granos cuando el trigo está todavía en pie”, lo que no se comprende bien y significa probablemente que tuestan el tallo entero.

11. Es trigo estofado y machacado.

triturados y cocidos en un caldo con mantequilla (Barthelemy, 1935-1969: s. v.). En Alep, se hace la misma preparación para el *frike*, pero sin mantequilla (Bassam Rahhan, in Roth, 1985: 326, n. 2).

El *ferik* egipcio, trigo verde tostado, limpiado, machacado y secado al horno, sirve para rellenar pollos y pescado (Wassef, 1971: 279, n. 9); el *borghol* se prepara de la misma manera, si bien los granos son más finamente molidos (*id.*, 1971: 340-41 n. 1).

En Anatolia, para obtener el *firig*, cosechan en pequeña escala y en la fase lechosa las gavillas de trigo (*Triticum durum* y *T. aestivum*) que tuestan, desgranar con las manos por encima de un tazón y criban; esa golosina se consume calentita en el sitio mismo de la cosecha (Hillman, 1985: 13).

En el Fezzan, en Libia, era requisito que el campesino arrendatario cosechara esos granos para su familia y llevara en primicia a sus maestros el primer plato de *frik* de la estación. Se hacía de manera similar con granos de cebada o de trigo en proceso de maduración, tostados en una fuente de barro y rociados con agua salada cuando restallaban (Lethielleux, 1948: 150).

En Túnez, tostar el grano cuando está todavía en la espiga es otra manera de desgranarlo: “El trigo verde, cosechado antes de su completa madurez se coloca entre dos capas de paja a las cuales prenden fuego; luego se trillan las espigas para destacar los granos que limpian en agua y escurren, colgándolos en una cesta. Posteriormente son espolvoreados con sal fina, tendidos al sol sobre una sábana, para secar bien. La última operación consiste en machacarlos antes de comerlos. La sémola fina servirá para sopas, la más gorda para hacer el alcuzcuz de *frik*” (Hubert, 1984: 13). En Takruna, pueblo del oeste tunecino, *frik* designa el grano (trigo, haba, sorgo, maíz, garbanzo) formado sin haber llegado a la madurez; designa también la almendra que empieza a madurar. Quemar las espigas, ciernen los granos con una criba y los consumen tal cual; a veces los muelen o los comen en gachas o en potage (Gobert, 1940: 25; Marçais y Guîga, 1925, t. 6: 2956). En Túnez, la *chorbat el -ferik* se hace con fideos hechos a partir de granos de trigo o cebada verdes (Baïram, 1980: 50).

En Argelia, el *frik* es el “trigo cuyos granos están bien formados y llenos, pero sin estar secos, lo comen tostado” (Beaussier, 1958: 744). En Marruecos, la palabra es poco empleada: es el “trigo en espiga” (Tedjini, 1929: 186).

Frik designa también en el Magreb la preparación: a menudo son gachas hechas con granos verdes y tostados, de cebada o de trigo. En el Sahara central, es un alimento de viaje; la molienda de granos sin madurar, de trigo o cebada, tostados al fuego o debajo de la arena, se llama *frik* o *zembo*; para comerla, la mojan con agua (Gast, 1987: 525).

Siwa, en el Yemen, tiene un sentido similar; designa un plato de cereales, sorgo y cebada, cosechados antes de madurar y tostados. Designa también el plato hecho con esos mismos cereales hervidos (Risterucci *et al.*, 1989: 589 y 594).

EN ÁFRICA DEL NORTE, NUMEROSAS DENOMINACIONES DE TÉCNICAS Y DE PLATOS

Las numerosas denominaciones atestiguan la importancia, frecuencia y permanencia de esta práctica en las sociedades magrebíes, bereberes y cabilas.

Meltûţ

Merced a varias trituraciones y cernidos sucesivos cada vez más finos se obtienen diferentes productos. Entre las zonas rurales de Túnez, los granos de cebada son apartados del cascabillo, luego tostados en el *tâjin* hasta adquirir un color café. Entonces son mondados y frotados para quitar la envoltura, molidos y cernidos por primera vez para separar las partículas gordas, que constituyen el *meltûţ* (del cual hacen un alcuzcuz). Un segundo cernido con una criba más fina contiene la *tchicha* y lo que se cuela es la harina (Gobert, 1940: 499). Con ésta preparan la *bsîsa* (gachas finas y base de bebida y pasteles prestigiosos (*sello*, *zammîta*, etcétera). Este encadenamiento “ideal” está lejos de ser generalizable, debido a los significados diversos de los numerosos términos utilizados por las sociedades bereberes y árabes del Magreb.

Mermez

Como *frik*, esta palabra señala la fase cercana a la madurez: cuando el grano (trigo o cebada) se hace firme, después de la fase *atmâr* que designa el grano

lechoso. Los granos son luego tostados¹². La palabra *mermez* está presente en el Fezzan, en Túnez, en Argelia y sólo en el Marruecos oriental (Oujda); está ausente en el resto de Marruecos (Tedjini), así como en el Oriente Medio y en el árabe clásico (Kazimirski, Bustânî). Sin embargo era conocida en al-Andalús en el siglo XIII, siendo entonces un plato de carne preparado con granos de cebada sin madurar (al-Tugîbî, 1997: 66-7). He aquí, según Daumas, cómo lo preparaban en Argelia en el siglo XIX: “cuando la cebada está casi madura, cortan las espigas, las desgranán después de haberlas tostado levemente; luego muelen con el pequeño molino *raha* para obtener una harina gorda. Esta harina, preparada con agua o leche, algo de carne salada y mantequilla, hace unas gachas muy agradables de comer. Hace las delicias de los jefes; en ciertas familias, preparan el *mermez* al vapor, como el *kesskessou*” (1869: 255).

En el Fezzán, el campesino arrendatario tiene derecho de cosechar para su familia algunas espigas de *mermez*, la cebada en proceso de maduración; reserva algunas gavillas que, colgadas en casa, servirán para confeccionar los platos especiales de las fiestas de nacimiento y de boda o para una enfermedad, puesto que la harina tiene virtudes particulares. Ya en el momento y sitio de la recolección, las mujeres desgranán, machacan los granos y hacen la *harisa* (árabe “majado, machacado”), plato consumido con placer sin cocer, pero con algo de sal (Lethielleux, 1948: 150).

Dchîcha

Es un plato que varía mucho según las regiones. En el Oriente Medio, es “un caldo, unas gachas (*hasa*) hechas de trigo candeal cosechado antes de la madurez (*burr*), machacado (*merdûd*)” (al-Bustânî, 1985: 280). La palabra árabe, no específica, sale de la raíz *dachcha* que designa una técnica, “machacar, majar, hablando de granos y legumbres secos” (Beaussier, 1958: 335).

En el siglo XIX, en Argelia, *dchîcha* y *ruîna* eran los alimentos comunes de la gente del pueblo durante sus viajes. El general Daumas cuenta que la *dchîcha* era trigo tostado (probablemente cosechado verde), solamente

12. Por extensión, *mumermez* designa un fruto verde; designa también verduras y legumbres crudos o medio cocidos (Beaussier, 1958: 930).

triturado, y que hacían hervir con un poco de mantequilla; en cuanto a la *ruîna* era la cebada tostada y bien molida: “no se preocupaban por cocerla y, si se tenía prisa, se contentaban con diluirla en un poco de agua y, a veces, a falta de recipiente, en un repliegue de su albornoz” (Daumas, 1869: 254). En Tlemcen, a principios del siglo XX, la *dhîcha* es una clase de alcuzcuz de harina de cebada. La harina, manipulada en rollo y cocida al vapor, es vertida en una fuente de madera, mezclada con mantequilla y mojada con caldo (Bel, 1908: 27). En Oujda, en el oeste de Marruecos, *tchicha* es la sémola de cebada tostada (Hal, 1995: 187-88). En el sur de Túnez, son unas gachas de cebada o de trigo apenas triturado con legumbres, especias y, si se tiene, algo de carne (Bouquet, 1939: 351); en las Kerkenna, islas a la altura de Túnez, hacen el *tchîch maghd'our* (“verdeado”) con trigo o cebada sin madurar (Louis, 1952: 177).

Zammita, ruîna, bsisa

Esas tres palabras son casi equivalentes, pero *zammita* y *ruîna* están ausentes en el Medio Oriente, así como en el árabe clásico; solo pertenecen al léxico magrebí.

Zammîta (zoumita, zmita, zummita, zemmîta, zommita, zommîta, tazmmit)

Es probablemente uno de los platos más populares, elaborado de muy distintas maneras según las regiones y las clases sociales. La *zmita* representa en Túnez un alimento básico; para eso, hace falta tostar los granos de cebada o de trigo, molerlos, quitar el salvado mediante el cernido, poner agua en cantidad suficiente para hacer una pasta y añadir algo de aceite o *smen* (mantequilla derretida) (Bouquet, 1939: 351). Añaden condimentos o hierbas aromáticas majados, cominos verde o negro, hinojo, anís, alcaravea, romero y tomillo. Cuando quieren que engorde una chica casadera, le dan la *zoumita* hecha con el mijo en lugar de cebada, añadiendo a veces alholva y garbanzos, pues tienen fama de engordadores (Burnet y Viscontini, 1939; Boris, 1951: 238). La *zummita*, harina de cebada tostada preparada sin cocer, es el alimento básico de los beduinos del sur tunecino. La *tazmmit* en Argelia

mezcla azúcar, harina de trigo tostado, dátiles y mantequilla (Biarnay, 1924: 225)¹³. Entre los zaïan de Marruecos, *azemmum*, palabra emparentada, es la cebada todavía levemente verde que cosechan para tostarla y machacarla; de ella se hace el *benneq* (ar. *bendeq*), cebada todavía algo verde, tostada, machacada y mojada con agua salada (Loubignac, 1925, II: 461 y 500). La *zemmîta* o *zommita* es sobre todo una preparación muy valorada por estar asociada a ciertas fiestas y manifestaciones, como veremos luego. Es también un alimento de caravana, de viajeros y de pastores. En el sur de Túnez, al ir caminando, el hombre toma la *maxla* (“músete”) con la mano derecha, la *zommita* preparada con un poco de agua y aceite. Por la presión de los dedos, la convierte en rollos (*bûd*) que come. En el sur de Marruecos, viajeros y pastores llevan una provisión de *azenbu* (dicho también *zamîta*), harina tostada de cebada verde (Soussi, 1987: 510).

Ruîna

Semejante es la *ruîna* que, en Argelia, designa la “harina de trigo tostado que se moja con agua para comerla” (Beaussier, 1958: s. v.). En el Mzab, *ruîna* es la *zammîta* sin azúcar (Goichon, 1927: 109). Entre los marazig del sur de Túnez, la *seruîna*, sopa de cebada tostada, es igual a la *ruîna* (Boris, 1951: 241). En Takruna, *ruîna* es diluir una sustancia polvosa en el agua (Marçais y Guîga, 1925, t. 3: 1625). Es también un plato de los rituales de trance en Argelia, como veremos. El *tûmen* es una clase de *ruîna* en el Mzab de Ouargla y del oued Rir’ (Basset, 1892: 214).

Bsîsa

Esta palabra árabe designa en el Medio Oriente un “plato de harina (*sawîq*, *daqîq*, pero también *âqit* ‘queso seco’ majado) mezclado con mantequilla o aceite; es también una bebida hecha con pan seco majado con agua” (al-Bustânî, 1985: 40). La gente del pueblo la llama *msîsa*.

13. *Tazmmît* es la forma berebere con el artículo *ta-*.

En el Magreb, es una harina fina de cereales tostados. En las islas Kerkenna hacen *bsîsa* con cebada tostada, a la cual mezclan a veces alholva e hinojo; luego la cebada es vertida en un gran serón que las mujeres pisan para quitar las impurezas. Después es molida y cernida con criba. Queda por un lado la *tchîcha*, clase de sémola gorda que consumirán mojada en un caldo o en agua (véase más arriba) y del otro lado un polvo más fino llamado *bsîsa* (o a veces *zommita*). Este polvo se puede conservar durante un mes. En el verano, comen la *bsîsa* diluida en un poco de agua, con azúcar, a veces mezclando en ella granos de granada. En la época de los higos, les gusta comerlos pasados en la *bsîsa*; en invierno mojan en ella el *kheddakh* de dátiles o los higos secos, o hacen de ella una masa con aceite. Es un desayuno fácil, nutritivo y agradable. El *bsîs makhdour* (“verdeado”), un plato específico, se prepara a partir de cebada verde (Louis, 1952: 177). En Túnez, también hacen de la *bsîsa* una bebida de verano, preparada con esta harina fina diluida en agua y aromatizada con agua de azahar (Hubert, 1982: 187)¹⁴. Equivale a la *ptisana* griega.

OTROS TÉRMINOS BEREBERES

En los varios grupos berberiscos, se distinguen diversas preparaciones a base de granos verdes tostados.

Los granos de cebada cosechados verdes, tostados y cocidos al vapor dan el *terkoko* de los bereberes ntifa de Marruecos (Demnate), preparación que Laoust (1920: 79) identifica a “la *rouina* de los árabes”. Esos granos tostados son molidos en una harina llamada *aggurn uzembo*; obtenida de otros granos; se llama *aggurn uarraf*. Esta preparación, dicen, posee propiedades benéficas. Los ntifa conocen varias preparaciones de granos tostados: *tundjifin*, cebada de grano gordo, mojada, machacada, medio secada al sol, luego limpiada antes de ser poco a poco tostada sobre un casco de barro y rociada con agua salada. Es un alimento sano pero que da sed y que preparan en invierno, para protegerse del frío. El *turifin*, otro plato de invierno, se hace

14. Esta bebida se parece mucho a nuestro antiguo “orgeat” (que ha pasado a ser un almíbar aromatizado con almendra amarga) y a la *borchata* española.

con granos de maíz, cebada o trigo sin descascarillar, tostados, rociados con agua salada y comidos así; *taguli* es la cebada de las primicias de la siega, tostada sobre un casco de barro, luego molida con un pedazo de sal; el cernido de esta molienda separa el *ibrin* (lo que queda del cernido) de la harina. Para preparar el *terkoko*, diluyen esta harina en agua tibia (*id.*: 93).

Conocen también la *balbûla* en Marruecos, cebada machacada cocida al vapor como el alcuzcuz (Tedjini, 1929: s. v.). El *ibelbal*, palabra emparentada, es entre los ntifa una albóndiga hecha de harina de raíces de *beid el-ghûl*, la mandrágora, mezclada con pan y mantequilla, que comen las mujeres para engordar (Laoust, 1920: 107). Este plato, por la presencia de la mandrágora, ha ocasionado accidentes graves.

En Ouargla, *tasouat* o *tashawwat* designa un manojito de espigas (trigo, cebada, etc.) no completamente maduros que tuestan en el fuego (Biarnay, 1908: 326; Delheure, 1987: 329). En el oasis de Djanet, con la cebada verde tostada *tizalfawen*, hacen una sopa llamada *aliwa tizalfawen*, que comen los hombres por la mañana en el huerto (Battesti, 2005: 96).

Tostar granos se dice *ssli* en tachelhit del Soûs (Destaing, 1920: 146), *sly* en cabilo (Dallet, 1984: 776); *iasluil*, palabra también emparentada, designa entre los Zaïan y Aït Sgougou de Marruecos a la cebada tostada (Loubignac, 1925, 2: 508). El término corresponde a *aref* “tostar” en el Djebel Nefousa y en tachelhit del Soûs (Basset, 1892: 65; Destaing, *id.*: 146); *tourrif*, palabra emparentada, es en Ouargla una clase de pastel hecho de dátiles, mantequilla y granos tostados, majados en conjunto (Delheure, 1988: 79); y *ulift* entre los Zaïan y Aït Sgougou es simplemente el trigo tostado (Loubignac, *id.*, 2: 492).

Entre esos mismos bereberes, Loubignac ha notado además otros términos relativos a preparaciones de granos verdes: *bu blala* es trigo o cebada, tostados, molidos y mezclados con suero (2: 461); *ameggunn* es la cebada tostada, molida y mezclada con sal y mantequilla (2: 550); *aglas* es la cebada verde que dejan comer a los animales (2: 549).

FIESTAS Y RITUALES

Todas esas preparaciones de cereales verdes tostados son necesarias para la celebración de fiestas y rituales, y, gracias a sus propiedades reales y simbólicas, entran en la alimentación de la parturienta.

La alimentación de la parturienta es rica y copiosa

Esos alimentos muy consistentes son perfectamente apropiados para que la madre recobre rápidamente sus fuerzas y “regenera la sangre perdida”, dicen en Túnez. Su alimentación será entonces muy caliente y energética gracias a los azúcares, las harinas, las grasas, los frutos secos, las especias y los condimentos, a los que se añadirán pollos y gallinas bajo la forma de caldos y huevos (Aubaile-Sallenave, 1998: 103-125).

Los alimentos a base de cereales son gachas a veces muy consistentes (masas) hechas de granos y harinas tostadas, molidas y sazonadas con miel y mantequilla; cereales, miel y mantequilla son comunes a todos los árabe-musulmanes, sedentarios o nómadas. Todos esos productos son también muy valorados, ricos en *baraka*. Para la parturienta, se conjugan en platos y pasteles que son poco variados, pero que reciben nombres muy diversos según las regiones.

En los Aurès, Argelia, la primera comida de la parturienta es el *zrîr*, gachas hechas de sémola de granos tostados antes de la molienda, y con mantequilla derretida, miel y dátiles; lo tomará durante la primera semana (Gaudry, 1929: 100 y 143). En Collo, Argelia, dan también el *zrîr* al niño que acaba de ser circuncidado (Lentin, 1959: s.v.). La palabra está ausente en el Oriente Medio y en el árabe clásico.

Correspondiente al *zarîr* es la *'asîda*, preparación tan sencilla como prestigiosa y difundida; son gachas presentes ya en el primer siglo de la Hégira (Rodinson, 1971). Entre los Beduinos de Arabia Petrea, la *'asîda* es ofrecida a la parturienta (Musil, 1908, 3: 214). En el Medio Oriente, es una harina diluida en un poco de agua hirviente con mantequilla y miel (Kazimirski, 1860, II: 270), preparación muy popular en todo el Mediterráneo musulmán. En África del norte, es una sémola cocida al vapor

como el alcuzcuz, con mantequilla y miel. Este plato, entre todos los musulmanes del Mediterráneo y del Medio Oriente, está reservado al Múlud, la fiesta de la Natividad del Profeta, y constituye el plato del desayuno. Presente también en África del norte en las fiestas de nacimiento, constituye a menudo el primer plato comido por la nueva madre y ofrecido a las visitantes; de ahí la expresión usada en Takruna (Túnez): “he comido su *‘asîda*” para indicar que se conoce a alguien desde su nacimiento (Marçais y Guîga, 1925: 194). En Túnez, dirán “no he comido su *‘asîda*”, lo que significa “no lo conozco” (Bayram, 1971: 14).

En Túnez, la *‘asîda* es también el plato del desayuno rural. Este manjar arcaico, de base, puede hacerse un plato azucarado sumamente refinado. Así en Monastir, añaden piñones, azúcar y nata que aromatizan con agua de geranio rosado (Hubert, 1982: 79 y 150). Hacen también la *homesiya*, una masa de harina de garbanzos (*homes*) tostados, amasada con un almíbar de azúcar perfumado. Con el sésamo, es la *jiljaniya* y con la almendra, la *lawziya* (*id.*: 144).

En Oujda, *takneta* y *berkukes* (alcuzcuz de grano gordo) son dos platos obligados para la parturienta; *takneta* es una masa color café hecha de harina y dorada en aceite, a la cual añaden fuera del fuego *smen* o mantequilla derretida, azúcar y granos de sésamo machacados (Hal, 1995: 188; y observación personal, 2000). En el campo de Oujda, la cebada tierna se seca al sol, se tuesta, se muele y se tamiza, lo que da por un lado la sémola *tchicha*, y por el otro la harina; a ésta le dan forma de albóndigas con mantequilla o aceite y un poco de sal, y esto es la *zammîta*, pastel que se elabora para celebrar un nacimiento.

Ftûr qti'es-sorra, “comida del corte del cordón”, designa en Blida esta primera comida, esencialmente compuesta de *tommîna*, gachas de harina tostada en seco en el *tâjin* y ligada con mantequilla derretida o aceite. Durante la primera semana, la sirven a todos y ya sea rico o pobre, nunca debe faltar la *tommîna*. Le atribuyen cualidades propiciatorias, por eso la llaman *tommîna fâl el-meziûd* “pronóstico que da buena suerte [al niño]”; “sería condenado a la mala suerte el que pasara sus siete primeros días sin *tommîna*” dice un proverbio (Desparmet, 1918: 127-8).

En Marrakech, *slilo* o *tqâut*, plato semejante, es ofrecido a las visitantes (Legey, 1926: 88). En Salé, la conveniencia quiere que devuelvan, con una moneda de plata dentro, la taza en la cual la familia de la parturienta

ha mandado un poco de *zemmîta* (Mas, 1959: 56 n. 109). En Túnez, la *bsîsa* puede convertirse en masa azucarada compleja servida a cada persona cuando visita a la parturienta (Hubert, 1982: 134, 75-6).

Mûlud, fiesta del nacimiento del Profeta y la 'asîda

Se celebra esta fiesta con platos idénticos a los del nacimiento de un niño. El carácter muy antiguo de esos alimentos se asocia, y es un rasgo propio de las sociedades del Islam, al hecho de sentir como semejante el *mûlud* que celebra el nacimiento de Mahoma y la fiesta que se ofrece para el nacimiento de un recién nacido. Ambas fiestas representan momentos de felicidad que engendran prosperidad y fecundidad, de ahí su identificación. Al desayunar *'asîda* en el aniversario del nacimiento del Profeta, se conmemora este nacimiento, y al revés, comiendo este tipo de gachas para el nacimiento de un niño, por un efecto de magia simpática, se cobra la *baraka* contenida en la gachas del Profeta.

El día 12 del tercer mes, por todos los sitios se preparan estas *gachas* más o menos elaboradas según los recursos de la familia. Los más pobres hacen una simple *'asîda* de sémola fina, otros la complementan con crema de piñones, frutos secos, agua de azahar o de fécula (*'asîda ntche*). De todos modos, en el Magreb, cada familia debe comerla ese día, aunque solo sea unas cucharadas (Hubert, 1982).

Les fiestas de boda

La *zammîta* o *sello* en Marruecos es un prestigioso plato azucarado de fiesta cuya fabricación es larga: la harina de trigo es dorada en la sartén, con granos de sésamo también dorados y majados, almendras, canela, anís, algo de miel, mantequilla (sale), aceite; lo mezclan y lo presentan sobre una gran bandeja, en un montículo cubierto de azúcar y decorado de hileras verticales de almendras peladas y tostadas, o de canela. Para unos, la diferencia entre *sellou* y *zammîta* se encuentra en la consistencia: el *sellou* es más arenoso, con mucha azúcar y poca miel, a veces no se le añade ninguna. En realidad, la *zammîta* añade a esta receta garbanzos, semillas de sandía y de lino, todos dorados y majados (Diouri, 1992: 246). Ambas preparaciones, aunque

cercanas, no se presentan bajo la misma forma: el *sello* forma un gran cono, la *zammîta* está formada en albóndigas de sémola tostada amasada con mantequilla, a la cual se añaden dátiles y canela (Tedjini, 1929: s. v.).

En el Mزاب, *zammîta* o *tamesit* (variante con el artículo berebere *ta-*) es trigo tostado molido con cacahuates, *klîla* (*lben* [leche cuajada], cocida y seca), garbanzos, carne seca, dátiles, mantequilla y azúcar; se sirve en el *ghorraf* y es mandado a la novia, al séptimo día después de su boda; distribuyen este plato tradicional a los niños y amigos los días de mudanza, que es también una real fiesta (Goichon, 1927: 109).

Ramadán¹⁵

Para las fiestas de Ramadán en Marruecos, la *zemmîta* o *zommîta* es uno de los platos rituales. Su confección varía según las regiones.

Esta harina de cebada tostada puede ser cocida en el aceite de oliva aromatizado con tomillo, al que se añade miel o dátiles blandos. A veces cuecen sémola de cebada en la mantequilla y la aromatizan con comino. Marie Mas presenta otra receta de *zemmîta* tal como se prepara en Rabat: tuestan en una sartén granos de trigo, semillas de sandía y garbanzos en proporciones variables. Los muelen luego... Añaden a la mezcla, para darle sabor, sal, semillas de anís y ajonjolí, y canela. Al lado, en una olla de agua caliente, añaden mantequilla fresca y miel (o azúcar). Cuando hierve el agua, echan poco a poco lo molido y amasan el conjunto hasta obtener una masa bastante firme. La dejan enfriar, luego la dividen en pequeños bultos a los cuales dan la forma de pequeños rollos *ber'ôd* (Rabat) o *harbûl* (Fès) que endurecen enfriándolos (1959: 56 n. 109). Diouri propone otra receta de Rabat, donde mezclan la harina tostada con mantequilla, mantequilla salada y miel (1992: 246).

Esta harina de cebada tostada forma también la base del prestigioso pastel ritual con forma de un enorme cono, todo blanco de azúcar y que pesa

15. Estos platos se encuentran también durante las fiestas religiosas de los coptos de Egipto que, el miércoles de ceniza que llaman “miércoles de Job”, comen el *ferik*, trigo todavía verde.

de quince a veinte kilos, hecho para las recepciones de nacimiento, como lo hemos visto; también se hace para Ramadán; lo llaman *sfüf* en Rabat, *sello*, *slilu* en Fès, *slïlo* o *tqâut* en Marrakech (Mas, 1959: 52; Mathieu y Maneville, 1952: 116). Las marroquíes expatriadas se mantienen muy apegadas a esas tradiciones culinarias y hacen este pastel para Ramadán, y las comidas de fiesta para la parturienta. L'*âzenf* en Sefrou se parece mucho al *sello*; se compone de harina tostada, miel, mantequilla y ajonjolí (*id.*: 56 n. 109), como el *aznef* de los Aït Seghrouchen (Destaing, 1920: XLVI).

Durante el Ramadán, en el sur de Marruecos, se refrescan con una bebida, mezcla de *azenbu* (dicho también *zamîta*), que es harina tostada de cebada verde con agua azucarada (Soussi, 1987: 510).

Ceremonias y rituales de cofradías

Entre los platos que consumen los actores de ciertas cofradías en el Magreb, durante los rituales de curación o de adivinación, la *zammîta* en Marruecos y la *rûîna* en Argelia son los más famosos. En esas circunstancias, son de composición algo distinta de los que se consumen en tiempo "normal". En efecto, esas sesiones incluyen rituales de trance, en los cuales invocan a los *jnûn*, seres que huyen a la sal; la *zammîta* difiere entonces de la que se come durante el Ramadán: es sin mantequilla, sin sal y sin miel (Diouri, 1992: 246). En Marruecos es la *zammîta* que ofrecen a los aissaouas cuando les llaman en una casa para una sesión *hadra*, para obtener una curación o la satisfacción de un deseo, sesión durante la cual se entregan los Aissaouas a sus ejercicios y alcanzan el éxtasis (Mas, 1959: 56 n. 109; Beaussier, 1958: s. v.).

En Argelia, en 1935, Germaine Tillion presenció varias sesiones (*hodra*) que dieron los jefes de las fracciones religiosas (*msamda*) del pueblo de Kebach (Chaouiâ). Durante esas sesiones en que se desarrollan los trances, la *rûîna* desempeña un papel importante: enfría al mismo tiempo que da la *baraka*, "se conoce un verdadero *masmoudî* cuando hace la *hodra* y también cuando come la *rûîna* para enfriarse... Durante el trance, admiten que los *msamda* ven el porvenir y que esto debe manifestarse por comportamientos extravagantes; uno de ellos consiste en comer como un animal

harina de cebada cruda mojada con agua: es la *rûîna*¹⁶. Lo que expresa así un *masmoudî*: “cuando hago la *hodra*, no siento lo que digo, y no siento tampoco cuando como la *rûîna*”. Esta *rûîna* da la *baraka* y no puede ser comida por los asistentes ordinarios” (2000: 200-201).

La noche del séptimo día del nacimiento de un niño, entre los Qâdirîryîn de Rabat, adeptos de la cofradía de Moulay ‘Abd el-Qâder, se puede organizar, en honor del santo al cual el niño está consagrado, una sesión en que sirven la *’asîda* a los convidados (Mas, 1959: 79).

En las fiestas agrícolas, la cebada verde comunica su vigor al rebaño

Los Marazig del Sur tunecino celebran la boda de los carneros y ovejas –así llaman al día de su esquila– que es un día de fiesta rico en rituales de prosperidad; entre otros, mandan inhalar a los carneros la *bsîsa*, harina tostada impregnada con mantequilla, y la pasan a lo largo de su lomo hasta las partes después de haberlos esquilado (Boris, 1951: 194).

Entre los Rheraya del Alto-Atlas marroquí (sur de Marrakech), en la primavera, las mujeres cumplen colectivamente un ritual que garantiza la perennidad del rebaño. “Penetran ritualmente en los campos de cebada. Es cuando se quita la hierba y se celebra un rito sacrificial llamado *tafar-zdudt*, que inaugura esta actividad femenina, estrechamente ligada con la alimentación bovina. Se apropian los campos de cebada hasta la madurez de la planta; cuando empiezan a amarillear las espigas y los granos se hacen pastosos, las mujeres arrancan (y no siegan) unas gavillas que llevan al hogar. Los haces de cebada son secados y luego sacudidos para que caigan los granos. Éstos son entonces cocidos a medias al vapor en la olla del alcuzcuz, luego de nuevo secados antes de pasar al fuego, para ser tostados antes de ser molidos; por último, ciernen la harina en el cedazo”. Con esta harina llamada *azembu* preparan el *arkuku*¹⁷, añadiendo sal y mantequilla, que consumen colectivamente las mujeres en la comida sacrificial llamada

16. Lo hemos visto, esa harina no es cruda sino precocida y sacada de la cebada cosechada verde y tostada.

17. El término *arkuku* se relaciona con *terkoko* que cita Laoust para los Bereberes Ntifa de Demnate, véase más arriba.

ma'ruf d'arkuku. Con el consumo común de la sal, las mujeres se garantizan una cooperación en sus tareas agrícolas; y las invocaciones a lo largo de la comida subrayan que la meta de ese ritual es la protección y la fecundidad del rebaño (Mahdi, 1999: 221 y 225-227). Este último ejemplo muestra la persistencia de alimentos y preparaciones antiguos que explican que el ritual es conservador en sus aspectos materiales, pero que lo que representa es necesario para la sobrevivencia y la seguridad moral y social del grupo. Es el caso de los rituales de cofradía, como lo hemos visto.

CONCLUSIÓN

Técnicamente hablando, todas esas preparaciones reflejan una gran antigüedad, una fase anterior al uso de la levadura, es decir, antes el pan.

Los granos tostados son la fase más antigua de las técnicas alimentarias; no necesitan recipiente; no necesitan máquina: las manos actúan como lo expresa precisamente el árabe *faraka* “frotar entre las manos” para obtener el *frik*.

Las gachas marcan una fase posterior, pues necesitan recipiente, ya sea cuero, piedra, barro y, más tarde, hierro. Esas gachas son más o menos secas, como son los pasteles *sello*, y más o menos líquidas como en bebidas. Pero la consistencia más frecuente es la de gachas “normales”, es decir, más o menos suave, desde una masa cremosa hasta firme.

El hecho de que la base de esos platos y preparaciones sean siempre granos tostados y por lo tanto cocidos, pone esta clase de alimentos al nivel de los alimentos pre cocidos y por ello muy útiles para los nómadas, los viajeros, los pastores, etcétera.

El gran valor nutritivo en proteínas y vitaminas de los granos cosechados antes de la madurez, explica su pervivencia y el valor religioso que se les atribuye con su integración en la historia popular religiosa, en las prácticas sociales de las reuniones y fiestas agrícolas, sociales y religiosas.

Los granos cosechados aún verdes son ricos en elementos nutritivos y comunican su potencia vital a los que los comen. El papel preponderante de la cebada –cosechada verde, que se tuesta y entra en las preparaciones de fiestas– se explica por ser la más importante en el conjunto de los cereales

cultivados en el Mediterráneo: es el primero que brota durante el ciclo agrícola y el que crece y madura con mayor rapidez.

La pervivencia de esos platos incluidos en los distintos rituales de fiesta se manifiesta también entre los emigrantes hacia la ciudad o al extranjero, rituales que han perdido gran parte de sus elementos, como los del nacimiento entre los magrebíes, donde lo que persiste son precisamente esas preparaciones relevantes de técnicas y saberes particulares. Así en Túnez, el *'asída* y el *zrîr* son, dicen, todo lo que subsiste de las grandes fiestas del séptimo día del nacimiento. En Oujda, la *taknta* no puede faltar por esas mismas fiestas.

Si la erosión de los rituales es general, y en nuestras sociedades igualmente, es en parte satisfactorio constatar que ciertos platos antiquísimos siguen siendo elementos indispensables del bienestar y del placer social, porque están cargados de creencias que mantienen la cohesión social.

BIBLIOGRAFÍA

al-Bokhâri, (X^e s.)

1984 *Les traditions islamiques*, vol. 4. (O. Houdas, traducción, notas e índice) París, Adrien Maisonneuve.

al-Bustânî, al-Mu'Allem Butros

1985 *Muhît al-Muhît*, Beirut, Librairie du Liban.
[1870]

al-Tugîbî, ibn Razîn, (XIII^e s.)

1997 *Fadâlah al-khiwân f' tayyibah al-ta'âm wal-alwân* (traducción de M. Mezzine y L. Benkirane) Fès, Fès-Saïs.

al-Warrâq, (X^e s.)

1987 *Kitâb at-tabikh*, Kaj Ohrnberg i Sahban Mroueh (eds.) *Studia Orientalia*, 60. Helsinki, Finish Oriental Society.

Aubaile-Sallenave, Françoise

1997 « Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen », en *Médiévales, Cultures et*

- nourritures de l'Occident musulman, essais dédiés à Bernard Rosenberger*, 33, pp. 103-125.
- 1999 « Les rituels de naissance dans le monde musulman », en P. Bonte, A.M. Brisebarre & A. Gokalp, (eds.) *Sacrifices en Islam. Espaces et temps d'un rituel*, Paris, CNRS, pp. 125-160.
- Baïram, Alia
1980 « Le *bit el-muna* ou chambre à provision dans l'habitation traditionnelle à Tunis », en *Cahiers des Arts et Traditions Populaires*, Túnèz, vol. 7, pp. 47-58.
- Barthélémy, Adrien
1969 *Dictionnaire arabe-français. Dialectes de Syrie : Alep, Damas, Liban, Jerusalem*, Paris, P. Geuthner.
[1935]
- Basset, René
1892 *Etude sur la Zenatia du Mzab de Ouargla et de l'oued Rir'*, Paris, E. Leroux.
- Battesti, Vincent
2005 *Jardins au désert. Evolutions des pratiques et savoirs oasiens, Jérid Túnèzien*, Paris, IRD éditions.
- Beaussier, Marcelin
1958 *Dictionnaire pratique arabe-français*, Argel, La Maison des Livres.
[1887]
- Bel, Alfred
1908 « La population musulmane de Tlemcen », en *Revue des études ethnographique et sociologiques*, Paris, planches, pp. 1-57.
- Belot, Père Jean-Baptiste
1896 *Farâïd ad-dirîya fî-l lughataïni al 'arabîyi wa-l faransîyi. Vocabulaire arabe-français à l'usage des étudiants*, llamado *Petit Belot*, Beirut.

- Biarnay, Serge
1908 *Étude sur le dialecte berbère de Ouargla*, Paris, Leroux.
1924 *Notes d'ethnographie et de linguistique nord-africaines*, Paris, L. Brunot y E. Laoust.
- Blunt, lady Anne
1882 *Voyage en Arabie, pèlerinage au Nedj*, Paris, Hachette.
- Boris, Gilbert
1951 *Documents linguistiques et ethnographiques sur une région du sudTúnezien (Nefzaoua)*, (glosario de William Marçais y Jean Cantineau) Paris, Imprimerie National y Adrien Maisonneuve.
- Bottéro, Jean
1995 *Textes culinaires mésopotamiens*, Winona Lake, Indiana, Eisenbrauns.
- Bouquet, Jean
1939 « Notes sur l'alimentation dans le sud tunésien », en *Ann. Inst. Pasteur Tunis*, vol. 88.
- Burnet, Etienne y M. Viscontini
1939 « Composition de quelques mets Túneziens », en *Arch. Inst. Pasteur Tunis*, 39, 3, pp. 339-349.
- Champault, Dominique
1987 « Alimentation dans les oasis du Sahara nord-occidental », en *Encyclopédie berbère*, vol. IV, pp. 512-515.
- Cogliati Arano, Luisa y Electa Milano
1979 *Tacuinum sanitatis*, Édition de la Casanatense de Roma, C. LXXXI.
- Dagher, Shawki M.
1991 *Traditional foods in the Near East*, Roma, FAO.

- Daumas, G^{al} Eugène
 1869 *La Vie arabe et la société musulmane*, París, M. Lévy frères.
- Delheure, P. Jean
 1987 *Dictionnaire Ouargli-Français*, París, SELAF.
 1988 *Vivre et mourir à Ouargla*. París, SELAF.
- Destaing, Edmond
 1920 *Vocabulaire français-berbère* (Tachelhit du Soûs) París, Leroux.
- Diouri, Abdelhai
 1992 « Of leaven food: Ramadan in Morocco », en S. Zubaida y R. Tapper (eds.) *Culinary culture of the Middle East*, Londres y Nueva York, I. B. Tauris, pp. 233-256.
- Dozy, Reinhardt P. A.
 1967 *Supplément aux dictionnaires arabes*, Leyden y París, Brill /
 [1881] Maisonneuve-Larose, 2 vols.
- Erroux-Morfin, Marguerite
 1999 « Le saule et la lune », en Sydney H. Aufrère (ed.) *Encyclopédie religieuse de l'Univers végétal. Croyances phytoreligieuses de l'Égypte ancienne. Orientalia Mompeliensia X*, Montpellier, Université Paul Valéry, vol. x, pp. 293-316.
- Gast, Marceau
 1987 « Alimentation au Sahara central », en *Encyclopédie berbère*, vol. IV, pp. 515-529.
- Gobert, Ernest Gustave
 1940 « Usages et rites alimentaires des Tunisiens. Leur aspect domestique, physiologique et social », en *Annuaire de l'Institut Pasteur*, Túnez, vol. 29, pp. 475-589.
- Goichon, Anne Marie
 1927 *La vie féminine au Mzab*, París, Geuthner.

Goyon, Jean Claude

- 1991 « Du prédynastique au pharaonique : l'Égypte et les céréales », en Marie-Claire Cauvin, *Mythes et rythmes agraires : l'Égypte et les céréales. Travaux de la maison de l'Orient*, Paris, de Boccard, vol. 20, pp. 45-51.

Guilhou, Nadine

- 1999 « Présentations et offrandes des épis dans l'Égypte ancienne », en Sydney H. Aufrère (ed.) *Encyclopédie religieuse de l'Univers végétal. Croyances phytoreligieuses de l'Égypte ancienne. Orientalia Monspeliensia X*, Montpellier, Université Paul Valéry, vol. I, pp. 335-364.

Hal, Fatéma

- 1995 *Les saveurs et les gestes. Cuisine et traditions du Maroc*, Paris, Stock.

Hillman, Gordon C.

- 1985 « Traditional husbandry and processing of archaic cereals in recent times: the operations, products and equipment that might feature in Sumerian texts », en *Bull. on Sumerian Agriculture*, Cambridge, vol. II, pp. 1-31.

Hubert, Annie

- 1982 *Rapport sur l'alimentation en Tunisie*, dactilographié.

Hubert, Annie

- 1984 *Le pain et l'olive*. Paris, CNRS.

ibn al-Hashshâ, (XIII^e s.)

- 1941 *Glossaire sur le Mansûrî de Râzî*, Rabat, Georges S. Colin y H.P.J. Renaud (eds.).

ibn Khalsûn, (XIII^e s.)

- 1996 *Kitâb al-aghdhîya*, texto organizado, traducido y anotado por Suzanne Gigandet, Damasco, Institut Français de Damas.

- ibn Zûhr, Abû Marwân ‘Abd al-Malik (†1162)
 1992 *Kitâb al-aghdhîya. Tratado de los alimentos* (edición, traduccipon e introducción de Expiración García Sánchez)
 Madrid, CSIC.
- Jacquart, Danielle et Micheau, Françoise
 1996 *La médecine arabe et l’Occident médiéval*, París, Maisonneuve y Larose.
- Kazimirski, Albin de Biberstein
 1980 *Dictionnaire arabe-français*, Beirut, Librairie du Liban, 2
 [1860] vols.
- Lane, Edward William
 1980 *An arabic-english lexicon*, Beirut, Librairie du Liban, 8 vols.
 [1863]
- Laoust, Emile
 1983 *Mots et choses berbères*, Rabat, Sté. Marocaine d’Édition.
 [1920]
- Lethielleux, père Jean
 1948 *Le Fezzan, ses jardins, ses palmiers*, Túnez, Bascone y Muscat, IBLA, t. XII.
- Loubignac, Victorien
 1925 *Étude sur le dialecte berbère des Zaïan et Aït Sgougou*, París, Leroux, 2 vols.
- Louis, André
 1952 *Les provisions de bouche de la maison kerkénienne*, Túnez, IBLA, pp. 167-182.
- Mahdi, Mohamed
 1999 « Transhumances et rites sacrificiels des Rheraya du Haut Atlas marocain », en P. Bonte *et al.* (eds.) *Sacrifices en Islam. Espaces et temps d’un rituel*, París, CNRS, pp. 215-237.

Maïmonide, Moïse

- 1940 *Sharh asmâ' al 'uqqâr. Un glossaire de matière médicale*, M.
[s. XII] Meyerhof (editor y traductor) *Mém. de l'Inst. d'Égypte*, t.
41, El Cairo, Institut Français d'Archéologie Orientale.

Marçais, William

- 1902 *Le dialecte arabe parlé à Tlemcem*, París, Leroux.

Marçais, William & Abd er-Rahman Guïga

- 1925 *Textes arabes de Takroûna*, París, Imprimerie National y
Leroux, 8 tomos.

Matthieu, Jean & Roger Maneville

- 1952 *Les accoucheuses traditionnelles de Casablanca*, París, Impri-
merie Administrative Centrale.

Musil, Aloïs

- 1907-1908 *Arabia Petrea*, Viena, Kaiserliche Akademie des Wissen-
schaften, 3 vols.

Pline l'Ancien

- 1972 *Histoire Naturelle*, livre XVIII (Henri Le Bonniec, editor,
[s. I] traductor y comentarista), París, Les Belles Lettres.

Risterucci, Ange Marie *et al.*

- 1989 « Les produits alimentaires du Nord-Yémen, céréales et
légumineuses. Composition en acides aminés » en *Science
des aliments*, tomo 9, pp. 583-599.

Rodinson, Maxime

- 1971 Article « *gidhâh* », en *Encyclopédie de l'Islam*, Leiden, Brill.

Roth, Arlette

- 1985 « Vocabulaire de la cuisine dans le parler arabe de Kor-
makiti », en Christian Robin (ed.) *Mélanges linguistiques
offerts à Maxime Rodinson par ses élèves, ses collègues et ses
amis*, París, Geuthner.

Soussi, Lagdim

1987 « Alimentation chez les Berbères du sud-Maroc », en *Encyclopédie berbère*, vol. IV, pp. 510-511.

Tedjini, A. Belqacem

1929 *Dictionnaire arabe-français* (Marruecos) París, Challamel.

Tillion, Germaine

2000 *Il était une fois l'ethnographie*, París, Seuil.

Trevoux, F. D.

1721 *Dictionnaire universel français et latin*, París, Julien Michel Gandouin.

Wassef, Cérés Wissa

1971 *Pratiques rituelles et alimentaires des Coptes*, El Cairo, Institut Français d'Archéologie Orientale.

The need for cross-disciplinary approach to the anthropology of food

Helen Macbeth

INTRODUCTION

I present this paper in homage to Annie Hubert. I have chosen the format of reflexive ethnography on one area of my own research because it was so importantly guided by Annie. Interwoven with and emanating from the description of that research will be a strong defence of the need for a cross-disciplinary approach to the anthropology of food, including both qualitative and quantitative methods of data collection and analysis. Although embarrassingly autobiographical this account has historical relevance, because it relates to the final quarter of the twentieth century, when both Annie and I were noted (or notorious!) for promoting a biosocial sort of anthropology in exactly that period when this cross-disciplinary approach to the human sciences had launched new and popular undergraduate courses, but was only just beginning to become an acceptable academic endeavour for the grant givers. In this paper I shall not dwell on the results of the research discussed, but on the research methods.

At the start of the 1970s I went to a cross-disciplinary series of evening seminars in the University of Oxford, which signified the beginning of what was about to become the degree course in Human Sciences at that university (Pringle, 1972). That seminar series greatly influenced my academic ideas for the rest of my career: I became convinced that any aspects of the human condition had to be studied with perspectives from different disciplines. For example, mathematical models for the population genetics of the fruit fly, *Drosophila*, were appropriate for populations of *Drosophila*, and although the logic should be borne in mind for the population genetics

of all other species, the independent decisions that humans make can seriously disrupt those patterns for human population genetics. In consequence, social, cultural, economic and geographic factors affecting independent human decisions have to be considered in human genetics and more generally in all human biology. Furthermore, humans do not make their cultural and socioeconomic decisions unconnected with their biochemical bodies and their current physical status in their current ecological settings. Thus, biological imperatives also affect individuals, cultures and societies. It is a two-way process of interaction. So, in every respect processes studied in disciplines described as 'biological' interact complexly with processes studied within the disciplines described as 'social sciences', and all of these interact with the laws of physics as much as with philosophy, history, jurisprudence, ecology, geography, epidemiology, etcetera.

However, through the decade of the 1970s in my early attempts to cross the divide between the biological and social sciences, I was often made to feel quite isolated. That divide was frequently being dramatically strengthened by antagonistic debates, often fiery and too often based on inadequate understanding of the basic language and knowledge of the 'opposing' discipline. A great handicap, too, was that, in the United Kingdom at least, research grants were seldom awarded to research on interdisciplinary topics, because specialists sat on grant-awarding committees and tended to feel topics central to a recognised discipline were 'safer' to support.

I was, therefore, pleased, in 1985, to be introduced to the International Commission on the Anthropology of Food (ICAF) and then to learn of the multidisciplinary research achievements related to food, especially by the French teams guided by Igor de Garine (*e.g.* Garine and Koppert, 1988, 1991; Pasquet *et al.*, 1992), which genuinely brought together social, cultural and biological perspectives in relation to food habits, nutrition and taste responses. They succeeded despite the considerable obstacles to overcome for joint research by social and biological scientists, such as different research objectives, terminology, academic philosophies and the required speed of publication following fieldwork. Even the acceptable length of papers or chapters could be different, as were details such as methods of referencing the literature referred to. More recently some of these obstacles may have reduced, but they still exist.

Although ICAF has now achieved more than two decades of cross-disciplinary publications (see the list in Garine *et al.*, 2008), the multidisciplinary is mostly achieved through adjacent contributions by specialists anchored in their own disciplines. There is one notable exception, Annie Hubert, who in her writing, postgraduate supervising and teaching has genuinely achieved interdisciplinary work and publications (*e.g.* Hubert 1986, 1988, 1990, 1997a, 1997b, 1999, 2000; Hubert and Sancho Garnier, 1992) It is, therefore, with great warmth that I write this chapter for a book in homage to Annie Hubert. The chapter starts with a few words about anthropology's drift into specialism's and divisions during the last century, and the attempts by some to cross the newly created boundaries between these divisions. This will be followed by a reflexive review of my personal research in the Cerdanya valley, and the large part that Annie played in developing the methods for this research.

ANTHROPOLOGY'S SPLITS AND *RAPPROCHEMENTS*:

Anthropology is the study of humans, whether as a whole species, as 'populations', 'societies' or groups defined by a range of criteria or activities, or even as families or individuals. Because we are a self-conscious species, the term, 'Anthropology' has encompassed a limitless and broad range of topics, wherever the subject matter in some way concerns human beings, or, as some would argue, even their non-human primate relatives.

Whereas humans had studied themselves from time immemorial, the discipline of Anthropology gained its name in the nineteenth century, when the descriptions of 'other' populations or societies tended to entail a dilettante mixture of physical, biological, behavioural, cultural and social features. The early emphasis was frequently on the study of the 'primitive' by the 'civilised', but such a bias was already ancient, for example in the writings of Herodotus in the fifth century BC. Confusions about what was cultural and what was inherited biologically led to conclusions, which, by the standards of today's understanding, we find not only incorrect but distasteful. For some, these confusions continued well into the twentieth century and in some cases with political and military, and even murderous, consequences. They are not totally absent even today.

Meanwhile, over the last 100 years, greater and greater specialisation of knowledge was causing fragmentation of the strands of knowledge involved in the human sciences, until some of the splits within Anthropology were so great that mutual understanding of the academic products of each specialism became extremely difficult and thus rare. By the middle of the last century some joint conferences were optimistically organised for cross-disciplinary discourse, but too often dramatic supporters of biased points of view were invited in order to make the event more entertaining and controversial, and indeed these meetings became fore not for cooperation, but for heated debates. Topics, such as the so-called 'Nature/Nurture debate' and socio-biology with its ignorance of molecular genetics and its misuse of the economists' phrase, cost-benefit analysis, regularly caused unnecessarily heated arguments revelling in mutual misunderstandings of the issues.

Then, cooperation by biological and social scientists on the topic of food, although initially rare, brought a new optimism that useful information could be gained by their cross-disciplinary liaison. Garine *et al.* (2008) refer to the work of Richards and Widdowson (1936) as an early, but rare, achievement of collaborative work. Later, in the early years after the Second World War, the need for cooperation in attempts to understand how to ameliorate the condition of people in areas of poor nutrition was identified. However, it was not until the last quarter of the twentieth century that multidisciplinary teams cooperated in joint research (*e.g.* Lee 1979, Garine and Koppert, 1988, 1991; Pasquet *et al.* 1992; Froment *et al.* 1996). ICAF was founded as a Commission of the International Union of Anthropological and Ethnological Sciences (IUAES) in 1977 by Mary Douglas and Ravi Khare. Since the 1980s multidisciplinary research, conferences and publications organised under the auspices of ICAF (for a list see Garine *et al.* 2008) have continued to the present day. Yet, the multidisciplinary of these books tends to involve adjacent chapters by the still divided specialists rather than many truly interdisciplinary chapters.

The story has been a little different in the USA where anthropology students generally had to understand both cultural and biological strands of anthropology from the beginning of their course. The need for anthropology students to cross the biosocial divide, even in their first year of their studies remained rare in UK, but it was achieved in Anthropology courses at University

College London and Oxford Brookes University and with the development of the Human Science degree courses in Oxford and Durham Universities. The result of these degree courses in UK and USA as well as some cross-disciplinary masters degree courses is that over the last twenty to thirty years a new generation of biosocial anthropologists has been reaching academic maturity and seniority, by publishing truly interdisciplinary material (*e.g.* Panter-Brick 1986, 1989; Chapman, 1993; Rousham and Humphrey, 2002).

RESEARCH IN THE CERDANYA VALLEY, EASTERN PYRENEES

My own interest in crossing the biosocial boundaries had at first been directed at how social and culturally taken decisions affected the patterns in human population genetics. With this objective in mind I had studied human short-range migration and mobility and the decisions involved in moving home (Macbeth, 1985). Among other causes of mobility this included movement at, or soon after, marriage. This pursuit led me to study a century of parish marriage registers in a Pyrenean valley (Salvat *et al.*, 1992; Macbeth *et al.*, 1996). Just east of Andorra, the Cerdanya valley attracted my attention because of my interest in how boundaries of different types affected marriage patterns and so probably hindered gene flow. The Franco-Spanish border from the Mediterranean to the Atlantic mostly runs along high peaks of the Pyrenees and is thus both a physical and a political boundary. However, the Cerdanya valley is encircled by high peaks (the physical boundaries) while the border (the political boundary) runs, mostly unmarked, across flat fields on the valley floor. The social history of the political division of this valley is described by Sahlins (1989). I and colleagues from Barcelona University carried out research on the marriage records, showing plenty of transfrontier marital movement over the previous 100 years. From this we could hypothesise continuous gene flow and thus a likely similarity of the gene frequencies of the French and the Spanish populations in this one valley. Already this research had been crossing some other boundaries, the boundaries between disciplines.

Although Cerdan people interviewed regularly have claimed to me quite a strong social feeling of transfrontier homogeneity, there were several

indications of differences in health experience and causes of mortality. Although the data on this from both sides of the frontier were not easy to compare, I had enough anecdotal information to believe that this difference existed and the untested idea of health diversity remained in my thinking. An interesting research situation arose if one made two assumptions (1) that continuous cross-frontier gene flow had led to considerable genetic homogeneity of the French and Spanish populations and (2) that, although never tested rigorously there was diversity in health and mortality data. Given those two assumptions, any causes of health and mortality diversity must lie in the non-genetic factors. That meant we should start studying lifestyle differences between the French and Spanish residents of this valley. It should be stressed at this stage that even today neither of those two assumptions has been tested rigorously. The former could be tested with molecular DNA studies (expensive research) and the latter could be tested by coordinating two sets of different national state-held data on causes of mortality broken down to the level of these specific localities (feasible, but tedious, research of existing electronic data in two different nation states).

'Lifestyle' of course is a broad-ranging area to try to study, but with health in mind, food and nutrition is a central component. Having decided to study food and food habits, I applied for and received a modest research grant from the British Economic and Social Research Council (ESRC). Advice on methodology was first given me by a nutritionist colleague, Jeya Henry, but my grant was small and there was no funding for the kind of detailed study a nutritionist would hope to launch to gain data on every mouthful of food weighed and analysed for a given period of time on a given number of subjects. Also, as a fulltime teaching lecturer, I would initially only have the two weeks of one Easter vacation in the field. So, with Henry's advice I designed a form that would demonstrate frequency of consumption of each type of food item, irrespective of amount, over seven consecutive days. It was based to some extent on questionnaires for 24 hour recall, but was greatly simplified on to one page, so that subjects could carry the page around each day and put a simple mark in the correct column along the line of that food item. One must remember that what I was trying to elucidate was not the full nutritional picture but quick quantitative evidence of whether nutri-

tional diversity did or did not exist between the two populations. This form was then translated into three languages, French, Spanish and Catalan.

Decision about method of distribution of these forms arose from discussions with a local doctor and the forms were taken home by teenagers between the ages of 11 and 14 in secondary schools on either side of the border. Each child became responsible for forms for him/herself, parents and a grandparent or elderly neighbour (for a fuller account of this research method see Henry and Macbeth, 2004). Of course, a lot of forms were never seen again, others were returned blank, incomplete or clearly just marked up randomly. Nevertheless, for so little time and funds we received a sample size of 650 completed and viable data forms, roughly half from each national group, with full information over a seven-day period.

Almost all my other research methods about food habits for this study were based on discussions I had had with Annie Hubert. The qualitative research was started in that short Easter vacation, and was continued over the longer summer vacation of the same year. Yet, by the standards that Annie recommends (2004), these were brief spans of fieldwork for a deep ethnological understanding of the food habits of these people. Although over the next few years I was to return regularly to the Cerdanya, this account is focused on what, thanks to Annie's advice, could be achieved with a very small grant and only two weeks in the spring and four weeks in the summer available for fieldwork.

Open-ended, but semi-directed interviews

I had had experience of interviewing people in UK but always with a questionnaire to complete in order to collect quantitative data for statistical analysis. I learned from Annie about open-ended interviewing techniques and how to direct these towards subtler aspects of the information I wanted to learn. A first consideration was whether my language skills were sufficient. I was only able to interview in French or Spanish, although the first language of some of my interviewees was Catalan, but all were well used to speaking in the language of their nation states, *i.e.* French or Castilian Spanish. I leave readers to imagine some of the scenes! Next, I had to consider carefully options such

as whether I should write notes and/or tape record the interviews in front of the interviewee, etcetera. In the end, I used both notes and tape recordings, always with the interviewee's prior permission. Tape recording turned out to be important, because, as my language skills are limited, sometimes words were used which I didn't want to admit to not understanding; with the tape recordings I could look these words up later in a dictionary.

Annie suggests (2004) that one should try to interview each member of each family group, but in my abbreviated research I targeted my interviews on the housewife. What I shall always remember was how kindly I was always received even though I was taking up the time of country women, each of whom would have had to postpone some work in kitchen, home, vegetable garden or farm to give me this time ... and often a coffee ... and sometimes a snack. For every hour of interviewing I learned the importance of spending probably two hours on my notes, preferably within 24 hours.

I prepared a list of questions to guide us through the interview, but unlike for a rigid questionnaire these questions led to open-ended chat wherever the discussions wandered. Among all the questions, I regularly asked how, when and where these ladies had learned most about how to cook, and out of this arose a fascinating detail. While most understandably referred to their mothers and the kitchen in the family home where they were brought up, two said they had learned more from their mothers-in-law with whom they resided after marriage. This was an insight into a likely situation in any viri-local community, and possibly particularly relevant when the bride has crossed the frontier on marriage and is expected to cook meals appropriate to the new family and new country of residence. As the objective of my research was cross-frontier diversity, this question frequently provided new information. I also asked what recipe book, if any, the interviewee generally used, if they wanted to check a recipe; this became relevant to my study of recipe books briefly introduced below.

Participant observation and record of kitchen contents

Detailed advice on this was also given to me by Annie Hubert and I again refer readers to her subsequent chapter in Macbeth and MacClancy (2004).

Through local doctors, I was introduced to a farming family on the French side and a farming family on the Spanish side, each of whom would host a trilingual (Spanish, French and Catalan speaking) postgraduate student from Barcelona for a full week. That student was to live and help in the family like a daughter, observing and participating in all the work relating to food activities from livestock through to larder, kitchen and table. Arachu Castro was highly recommended by her social anthropology tutor in Barcelona and agreed to use the relevant part of the grant to take on this work. Among her instructions were Annie's guidelines on what information she should try to record. Modest expectations and modest clothes were recommended to her and she was asked to fit in comfortably with whatever was expected of her in each household. This was less easy for this student than for some individuals, but she fulfilled the weeks and I gather was well received because on each of my subsequent visits to these two farms over the years I have always been asked after her. However, none of us heard from that student again. If the fieldwork was written up it was never sent to me. For me, that too was a lesson in fieldwork methodology and although it seemed tactful not to publicise this until now, I think it is relevant that research planners should be made aware of this possibility. A careful agreement should be drawn up from the start that ensures that delegated or collegiate fieldwork is indeed written up and a full report given to the main researcher who has to record and publish the cross-disciplinary findings.

Supermarket and produce studies

With two undergraduate students from Oxford, both with good knowledge of French and Spanish, two other little studies were carried out in the summer vacation, also based to some extent on Annie's research suggestions. One of these studies was about the goods sold in the supermarkets, and included recording what foods were on the shelves and what was written on labels of the processed foods about nutrition and ingredients, as well as interviews of the managers about where most of the foods came from. One salient result was that the French supermarkets were at the time sourced from within France, mostly via Montpellier, and the Spanish supermarkets

were sourced from within Spain, mostly via Barcelona or Lerida. An interesting situation arose that year, 1991, in the Spanish supermarkets my student visited: the managers were extremely hesitant to discuss these things as they did not believe that she was just a student, but they apparently suspected her of being from some multinational supermarket chain from elsewhere in Europe doing research for when the Spanish border would open to all European Union goods in 1993.

The other produce study was about milk in the valley. It also included a survey of milk in all the supermarkets, especially noting their fat content and their origin. With a local vet, this student was able to visit a selection of dairy farms, study whether the cattle spent all their time in sheds or had access to fields in the spring, summer and autumn months. On the Spanish side I had my first experience of visiting a dairy farm where the cattle spent their entire lives in a long modern cowshed, tethered by machines. It was not a pleasant sight. At the time, the Spanish Cerdanya was still quite a centre for milk production in Catalonia, but this is one situation that has altered greatly in the last decade, with much more milk coming from wetter, greener regions further north in Europe. As for the fields, the history of pasture animals in the Cerdanya has gone from horse rearing in the days before the tractor to cattle rearing and back to horse rearing of ponies for trekking expeditions for the tourists.

A quantitative study on the food preferences of the children

The need for simplicity was the guide for this quantitative study – simplicity of the form for completion by the children when I addressed them in the schools, and simplicity in entering the data on to the computer for quick analysis (Macbeth *et al.*, 1990). The form used owes much to a previous study by Arachu Castro, even though in a subsequent study comparing five European countries we developed a more complex form (Macbeth and Mowatt, 2004).

An analytical study of French and Spanish recipe books

Another study suggested by Annie Hubert and pursuant to the question I asked in my open-ended interviews was a study of French and Spanish recipe books for Catalan dishes and even one book for Cerdanya (Spanish side) (Semproniana, 1995). One should not rely solely on recipe books for an understanding of local cooking and food ingredients, but equally one should not ignore them, for they can give useful insights. I was amazed at the number of differences between the books either side of the border regarding ingredients and methods for similarly named 'Catalan' dishes. As younger people increasingly tend to find out how to cook something from recipe books, magazine articles, on-line, the media and even television, rather than only from their mothers or mothers-in-law, anthropologists and nutritionists should take note of the ingredients in the recipes that are accessed today. Nothing can replace observation in the kitchen, but recipe information should not be totally spurned, especially in their details. One example I found was that several French recipe books included egg in their recipes for *allioli* or *all i oli* (which just means garlic and oil), while the Spanish books kept to the traditional, 'correct' method of only garlic, oil and seasoning. Whereas adding an egg saves a lot of time beating the mixture, an egg makes a significant nutritional difference to the mixture.

CONCLUSION

This is not the place to catalogue in detail the findings from such research, much of which has been published elsewhere, but there is a conclusion very relevant to this volume in homage to Annie Hubert. One might have expected considerable dietary similarity on both sides of the border as the people studied were all inhabitants of one valley, many of whom could name cousins across the frontier, etcetera. Yet my research concluded that there were significant differences in the food, food habits and thus nutrition of the populations either side of the border. Above everything else, what my research owes to Annie Hubert was that it combined both quantitative and qualitative data. Even if insufficiently detailed on nutrients and quantities,

on ingredients and cooking times, these research methods were sufficient to show that indeed there were significant differences in the food intake and food habits of residents either side of the Franco-Spanish border in the Cerdanya valley. This in turn reflects a significant part of lifestyle that could affect health outcomes.

At one level, all this Cerdan research should perhaps just be considered as an extended pilot study, which has never been followed up with larger research projects. At another level, this transnational, cross-disciplinary research has already demonstrated that two 'populations', living within one valley but divided by nation-state nationality, who have had a considerable amount intermarriage and so genetic admixture, do have differences in at least the dietary aspects of their lifestyle. In the quest for information on the genetic and non-genetic factors in health and disease there is a lot more research that could be directed towards this valley. So, opportunities remain for researchers, especially someone trained by Annie Hubert, to carry out further research in this valley. I would happily help with any introductions.

REFERENCES

- Chapman, M. (ed.)
 1993 *Social and Biological Aspects of Ethnicity*, Oxford, Oxford University Press.
- Froment, A. *et al.* (eds.)
 1996 *Bien Manger et Bien Vivre: anthropologie alimentaire et développement en Afrique intertropicale : du biologique au social*, Paris, L'Harmattan, Office de la Recherche Scientifique et Technique d'Outre-Mer.
- Garine, I. de and G. Koppert
 1988 "Coping with Seasonal Fluctuations in Food Supply among Savanna Populations: The Massa and Mussey of Chad and Cameroon", in I. de Garine and G. A. Harrison

(eds.) *Coping with Uncertainty in Food Supply*, Oxford, Clarendon Press, pp. 210-260.

- Garine, I. de and G. Koppert
 1991 "Guru – Fattening Sessions among the Massa", in *Ecology of Food and Nutrition*, 25 (1), pp. 1-28.
- Garine, I. de *et al.*
 2008 "Nutrition and the Anthropology of Food", in P. J. Nas and Z. Jijao (eds.) *Anthropology Now*, Anthropology and Ethnology Today Series. China: Intellectual Property Publishing House. pp. 117-148.
- Henry, C. J. K. and H. M. Macbeth
 2004 "Studying food intake frequency: a macro survey technique for anthropologists", in H. Macbeth and J. MacClancy (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*, Oxford, Berghahn, pp. 135-148.
- Hubert, A.
 1986 *L'alimentation dans un Village Yao de Thaïlande du Nord*. Paris, Éditions du CNRS.
 1990 "Diet, environment and society: cultural and social aspects of diet in nutritional anthropology", in G. Ziant (ed.) *Lipids and Health*, Amsterdam, New York and Oxford, Excerpta Medica, pp. 207-213.
 1997a "Alimentation et culture", in L. Legrand (ed.) *Education Nutritionnelle : équilibre à la carte*, Paris, Comité Français d'Education pour la Santé, pp. 13-25.
 1997b "Choices of Food and Cuisine in the Concept of Social Space among the Yao of Thailand", in H. Macbeth (ed.) *Food Preferences and Taste: continuity and change*, Oxford, Berghahn.
 1999 "Autour d'un concept : l'alimentation méditerranéenne", in *Techniques et Cultures. Dynamique des pratiques alimentaires*, 31-32, pp. 153-160.

- 2000 "Alimentation et santé: la science et l'imaginaire", in *Cahiers de Nutrition et de Diététique* / 35 (5), pp. 353-356.
- 2004 "Qualitative research in the anthropology of food: a comprehensive qualitative/quantitative approach", in H. Macbeth J. and MacClancy (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*, Oxford, Berghahn, pp.167-174.
- Hubert, A. and H. Sancho Garnier
1992 "Anthropologie et épidémiologie nutritionnelle", in *Cahiers des Sciences Humaines*, pp. 57-67.
- Hubert, A. and G. de Thé
1988 *Modes de Vie et Cancers*, Paris, Robert Laffont.
- Lee, R.B.
1979 *The !Kung San : men, women and work in a foraging society*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Macbeth, H. M.
1985 *Biological Variation in Human Migrants*, Thesis for D. Phil., University of Oxford.
- Macbeth, H., A. Green and A. Castro
1990 "Gender differences in adolescent views about food: a study of teenage food preferences in a Pyrenean valley", in *Social Biology and Human Affairs* 55 (2), pp. 79-92.
- Macbeth, H. and J. MacClancy (eds.)
2004 *Researching Food Habits: methods and problems*, Oxford, Berghahn.
- Macbeth, H. and F. Mowatt
2004 "Researching food preferences: methods and problems for anthropologists", in H. Macbeth and J. MacClancy (eds.) *Researching Food Habits: methods and problems*, Oxford, Berghahn, pp. 101-118.

- Macbeth, H. M. *et al.*
 1996 “Cerdanya: mountain valley, genetic highway”, in *Annals of Human Biology* 23, 1, pp. 41-62.
- Panter-Brick, C.
 1986 “Field studies of energy expenditure: logistics and contributions”, in *Contributions to Nepalese Studies* 14 (3), pp. 193-206.
 1989 “Motherhood and subsistence work – the Tamang of rural Nepal”, in *Human Ecology* 17 (2), pp. 205-228.
- Pasquet, P. *et al.*
 1992 “Massive overfeeding and energy balance in men: the Guru Walla model”, in *American Journal of Clinical Nutrition* 56, pp. 483-490.
- Pringle, J.W.S. (ed.)
 1972 *Biology and the Human Sciences: the Herbert Spencer Lectures 1970*, Oxford, Oxford University Press.
- Richards, A. and E. Widdowson
 1936 “A dietary study in northeastern Rhodesia”, in *Africa* 9 (2), pp. 166-196.
- Rousham, E. and L. Humphrey
 2002 “The dynamics of child survival”, in H. Macbeth and P. Collinson, *Human Population Dynamics: Cross-disciplinary perspectives*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Sahlins P.
 1989 *Boundaries: the making of France and Spain in the Pyrenees*. Berkeley, University California Press.
- Salvat, M., M. Vigo, J. Bertranpetit and H. Macbeth
 1992 Proyecto de estudio de la estructura matrimonial de la población de la Cerdaña, *Actas VII Congreso Español de Antropología Biológica*, Granada.

Semproniana

1995

La Cuina Tradicional de Cerdanya, Tremp, Garsineu
Edicions.

La costumbre de tomar mate

Graciela Schwartz

Históricamente utilizado como bebida emblemática, el mate nos devuelve una imagen de nuestro pasado de país de inmigración, lugar temporario al que se trasladaron miles de hombres venidos de otros continentes. Su particular resonancia integradora logró llegar al cuerpo mismo de la sociedad, entreabrirse a través del marasmo cultural y subyugar a viajeros, curiosos, naturalistas o estudiosos. La ocasión de adoptar como una costumbre cotidiana el tomarlo en cualquier momento del día hizo que el mate se transformara en una bebida imprescindible. Todas estas facetas explican visiblemente la razón de su aceptación: la materialización social que implica el acto de dar y recibir, ni más ni menos que reciprocidad.

Nuestro propósito es el de incursionar en el espacio temporal, formal y corporal generado en torno al mate y, así, poder recrear la dinámica socializadora –aparente o subyacente– asociada a su consumo. La posibilidad de observar de cerca a distintos bebedores de mate, tanto a los que residen en la capital argentina y suburbios, como a los bebedores argentinos y extranjeros radicados en Francia, nos proporcionó los elementos esenciales a partir de los cuales hemos elaborado el presente trabajo.

1. EL HÁBITO

Dentro del área del Río de la Plata, la yerba mate¹ (*Ilex paraguariensis* St. Hillaire) es la planta más empleada para la preparación de infusiones. El privilegio de ocupar este lugar de preferencia, muy por encima del té y del café,

1. Corresponde decir que “el mate” en el Río de la Plata designa a su vez la hierba, una bebida y también un recipiente.

se refleja en el consumo global de yerba mate tanto molida como en saquitos, que fue de 5.7 kg por habitante en 2008².

Aunque resulta difícil saber con exactitud la cantidad de yerba destinada a la preparación del mate cebado y la destinada al mate cocido, parece estar fuera de duda el uso mayoritario de yerba mate molida, debido a cuestiones prácticas.

En lo que respecta al mate cocido, es una infusión cuya preparación es similar a la que se utiliza habitualmente para la realización del té, es decir, vertiendo al agua caliente una cierta cantidad de yerba mate molida o en saquitos –dejando reposar la preparación– durante un cierto tiempo.

En cambio, el mate cebado, objeto de nuestro estudio, designa una bebida cuya preparación requiere de yerba molida, a la que se le vierte agua caliente, y cuyo líquido soluble resultante se absorbe luego por medio de una bombilla. De modo que, si bien el uso de agua hervida ha de ser excluido, podemos considerar al mate cebado como una decocción.

Aun cuando ambas bebidas –el mate cebado y el mate cocido– poseen un parentesco gustativo, la yerba mate realza su sabor con el mate cebado, dada la concentración más elevada y las cualidades organolépticas de la yerba.

Los objetos

Los tres objetos indispensables son el “mate, la bombilla y la pava”. No nos detendremos en mencionar la amplia y diversa tipología de formas ni tampoco la de los materiales utilizados -desde los más nobles, como la plata, hasta los más simples como el plástico o, dentro de los naturales, como la madera. Nos limitaremos a decir que el material más difundido para confeccionar el mate es la cáscara calabaza (*cucurbitacea*) y que tanto la pava como la bombilla son habitualmente de metal.

El *mate* o recipiente posee una abertura en la parte superior, a través de la cual se lo llena con yerba mate. El tamaño del recipiente es muy variable, los hay pequeños de 10 cm de altura y más grandes, hasta 20 cm. El

2. Fuente: Infusiones. Dirección de Industria Alimentaria, S.A.G.P y A.

mate posee la particularidad de ser impermeable para impedir que el agua traspase hacia el exterior.

Considerada por los viajeros franceses como una *pipette* o *chalu-meau*, la bombilla es un elemento central en el acto de tomar el mate; ya que permite chupar –absorber– y filtrar el líquido que será absorbido, impidiendo de esta forma el pasaje de fracciones de yerba mate de mayor tamaño.

El tercer objeto utilizado es la *pava*, en la que se calienta el agua y con la que, también, se sirve –*ceba*– mate. La pava –en su función de cebado– es a menudo reemplazada por un termo al que se le adiciona un *pico matero*, indispensable para poder verter el agua dentro del recipiente.

Los objetos mencionados constituyen lo que se da en llamar el *equipo de mate*. De los tres, el único que no puede ser sustituido por otro objeto es la bombilla, ya que su morfología ha sido elaborada a partir de su funcionalidad.

FRECUENCIA

El momento del día para tomar mate se encuentra pautado por las actividades cotidianas de las personas. Mucha gente que bebe mate lo hace por la mañana, antes de ir a trabajar, como desayuno. Otra, lo hace por la mañana y por la tarde, a la hora de la merienda. Pero muchos, también, son los que pueden tomar mate a cualquier hora del día. La frecuencia con que alguien toma mate varía de acuerdo a su nivel de vida. En los sectores de bajos recursos, por ejemplo, la incidencia de la ingesta de mate sobre el apetito modifica en forma acentuada el ritmo de las comidas, pudiendo reducirlo. Este elemento puede ser considerado como un recurso utilizado para paliar el consumo de otros alimentos.

Los fines de semana, momento en que la flexibilidad horaria es más amplia, es habitual reunirse a tomar mate con amigos y familiares. Una reunión puede durar una, dos, o tres horas y a menudo incluye un almuerzo en el que se disfruta del reputado asado.

Por otra parte, en los lugares de trabajo el consumo de mate está reservado a los momentos de descanso y a las pausas. En muchas empresas

el consumo de mate fue prohibido o limitado debido a la asociación entre mate, pereza, ineficacia y pérdida de tiempo.

MODALIDADES DE CONSUMO

A lo largo de la vida los individuos van modificando su forma de ingerir los alimentos, *de pensarlos*. La educación gustativa que el individuo experimenta desde su infancia lo va llevando por un camino poblado de alternativas paralelas u opuestas que integrará a su memoria. Aunque se puede relativizar el gusto – rico, delicioso, desagradable, feo– de los alimentos conocidos y que se ingiere diariamente, es delicado identificar el sabor –amargo, dulce, ácido, astringente–. Sobre todo, si se trata de un sabor desconocido, “que no forma parte de nuestro registro gustativo”.

Ahora bien, como lo demuestran nuestras observaciones de campo, el gusto amargo de la yerba mate no constituye una barrera gustativa para los niños que ingieren el *mate cocido*. Ello sitúa a esta bebida entre las más consumidas por la población infantil, especialmente la de bajos ingresos. Es oportuno decir que el frecuente agregado de leche al mate reduce su amargor y cumple, además, una función alimentaria dentro de la dieta cotidiana.

Por otra parte, para los niños el consumo de mate cocido con o sin leche se adapta más al ritmo de vida de los menores que la ingesta de mate cebado. La preferencia que expresan los niños por el mate cocido puede, asimismo, explicarse diciendo que las formas de sociabilización percibidas entre los niños son diferentes a las de los mayores.

A partir de la adolescencia los hábitos alimenticios inducidos por el entorno social cambian. Desde esta perspectiva, observamos una transformación en la forma de relacionarse de los jóvenes, que se vuelven proclives a reunirse en grupos durante largas veladas, en las que comparten su desasosiego.

Constatamos, entonces, una atracción de los adolescentes y jóvenes adultos por el mate cebado, cuyo consumo se ha ido incrementando en los últimos veinte años. Este aumento progresivo podemos, también, observarlo en adultos mayores de 60 años, quienes además poseen una disponibilidad horaria menos rígida.

GESTUALIDAD

Una gestualidad física “significante” interviene en tres momentos sucesivos bien diferenciados: preparar, servir y tomar mate.

Preparar y servir: cebar mate

La persona que prepara y sirve el mate es el cebador. Éste administra la yerba y los objetos necesarios para preparar el mate: mate, bombilla y pava. La preparación comienza cuando todos los invitados llegan. La elección del recipiente con que va a realizarse el “mate” se efectúa de acuerdo a los hábitos del cebador. El tamaño del recipiente no está determinado por el número de personas que van a participar, sino por la cantidad de yerba mate que se desea beber en cada ronda.

Así, una vez escogido el recipiente se llena con yerba hasta un poco más de la mitad, luego se sacude y se da vuelta de tal forma que el polvo o las partes más finas de la yerba queden abajo y las más gruesas arriba; acto seguido se coloca la bombilla. Cuando el agua está bien caliente, pero no hervida, se vierte un fino hilo de agua. Muchos cebadores suelen verter, antes, agua fría para permitir que la yerba se impregne.

En cada servicio, el agua se vuelca poco a poco. Esta dosificación de líquido produce, en contacto con la hierba, la formación de un brebaje o jugo cuyo sabor dependerá de las cualidades organolépticas de la hoja empleada y de su procesamiento: secado, estacionamiento, molienda. Otros ingredientes pueden sumarse, como el azúcar, hierbas aromáticas, cáscara de naranja, café. La preferencia gustativa y el uso, por parte de los bebedores, de algunos aditivos pueden corresponder a indicadores sociales o geográficos, por ejemplo, el uso de café en ciertos sectores de la clase media porteña.

El cambio o renovación de la yerba del recipiente se realiza cuando se constata que los palitos de la yerba mate comienzan a flotar, situación denominada “mate lavado”. Esto significa que el mate ya no es gustoso y que se debería hacer una nueva preparación. Cuando quienes integran la ronda de la “mateada” son muchos, puede suceder que el cebador haga dos preparacio-

nes. Un buen cebador no permite que la yerba “se lave”, ni que “se quemé” con agua muy caliente.

La preparación de un mate cebado requiere un uso aproximado de 50 g de yerba mate y 250 ml de agua caliente no hervida. Si comparamos las cantidades de los ingredientes en la preparación del mate cebado con las que corresponden a la preparación del mate cocido, cuyo componente principal es el agua –5 gr para 500 ml de agua aproximadamente–, encontramos que en esta última la proporción de yerba corresponde a la décima parte. La diferencia entre los dos casos repercute en la proporción de algunos nutrientes, tales como el calcio, magnesio, sodio, y, por ende, en su valor alimenticio.

Tomar mate

Cuando la persona toma mate aproxima hacia la boca el recipiente, el mate, en el que está inserta la bombilla. Pequeños gestos de succión son efectuados, haciendo, de esta forma, que el líquido contenido en el recipiente suba hasta la boca. Los sorbos son cortos y pausados, permitiendo, de esta manera, deleitar la bebida. Este gesto establecerá una relación entre el cuerpo –la boca–, y el objeto –el mate–. La boca se transforma en un utensilio que permite la extracción del líquido por medio de un intermediario –la bombilla–. Una vez que el bebedor terminó de tomar o de sorber el líquido devuelve el mate a la persona que lo sirve.

Cuando se toma mate se comparte: la yerba / el alimento, la bombilla / el objeto y el placer / una sensación. Beber mate es un acto colectivo en el que participan todos los que beben haciendo uso de un solo recipiente y de una única bombilla. Esto confiere al mate una singularidad propia, que lo diferencia de otras bebidas como el té o el café.

La disposición espacial de las personas

Habitualmente, la gente se dispone alrededor de una mesa o de algún soporte, sobre el cual se pueda apoyar el mate y los elementos necesarios para su preparación, por ejemplo, azúcar y cuchara. Cuando la gente está sentada en el suelo –jardín, playa, plaza– se mantiene la misma organización circular.

Esta forma de apropiarse del espacio condiciona la formación de una ronda. Por lo general, el cebador comienza a darle mate a la persona que tiene sentada a su izquierda. El servicio gira y el último en servirse es el cebador. El mate se devuelve al cebador cuando se termina de tomar o, lo que es lo mismo, cuando no hay más agua en el mate. El gesto de servir es algo que se repite tantas veces como mates se sirvan; desde el comienzo ese gesto es siempre efectuado por la misma persona. El agregado de agua al mate por parte del cebador reinicia una nueva vuelta. Sin embargo, la disposición puede volverse irregular o laxa. Esto ocurre cuando la persona que sirve lo hace a personas que se encuentran de pie, como por ejemplo en lugares donde la movilidad de las personas es, por así decirlo, constante: la calle, un negocio, el colectivo.

CREAR EL ESPACIO

El espacio ocupado para tomar mate está condicionado por sus actores sociales quienes circulan dentro de límites físicos y temporales fluctuantes. La transformación de la dimensión espacial alrededor de esta bebida implica un encadenamiento gestual de los actos corporales comunicativos, haya o no locución. Pensar el mate como un alimento, nos induce a asociarlo con un espacio habitacional determinado, puesto que la mayoría de los alimentos que consumimos pertenecen “a un lugar”.

El espacio físico

El reconocimiento del *espacio físico* implica la atribución de un nombre para cada una de las partes que lo componen, como por ejemplo, cocina, dormitorio, comedor. Sin embargo existen espacios en los cuales ejercemos acciones que pueden variar y que poco tienen que ver con su función primera -leemos en la cocina, estudiamos en el dormitorio, descansamos en el comedor-. De hecho, decir que la gente toma mate en la cocina puede generar confusión, dado que no se trata solamente de un lugar destinado exclusivamente a cocinar y comer. Otras tareas pueden desarrollarse dentro de este mismo espacio: intelectuales -estudiar-, de ocio -mirar televisión, escuchar radio, conversar-, o domésticas -cocer y planchar-. Las múltiples acciones realizadas en

la cocina participan en la formación de un espacio social central dentro de la casa. En él se da una suerte de intra-relación entre la actividad ejecutada y el mate: escucho la radio mientras tomo mate; estudio mientras tomo mate. Este paralelismo lleva a crear una suerte de dependencia entre *hacer/beber*, que se difunde dentro y fuera del espacio construido. La posibilidad de preparar y tomar mate en la cocina hace que se lo considere, desde un punto de vista práctico, como el espacio preferido. Dicha preferencia se explica por la proximidad a una fuente de calor, imprescindible en la preparación del mate. Puede suceder, también, que la preparación y el consumo del mate no compartan el mismo espacio, optándose, entonces, por otras dependencias interiores de la casa —el comedor, escritorio y salón—, o exteriores —terrazas, balcones y patios—.

Como puede verse, el hábito de preparar y consumir mate en un mismo lugar puede ser modificado. Este desplazamiento del consumo hacia otro ámbito es posible, gracias a la posibilidad de trasladar los elementos necesarios para su preparación y consumo. De ahí que asignemos al consumo de mate un carácter móvil.

El espacio temporario

La ventaja de prepararse y/o consumirse en cualquier sitio le confiere al mate la particularidad de reconstituir un espacio social alimentario en todo lugar y con mucha facilidad. Por tanto, llevar el mate hacia otro ámbito, *de adentro hacia fuera*, resultaba de la dificultad de acceder al agua caliente, ingrediente esencial para la preparación del mate.

Este inconveniente no se presentó en las regiones rurales o semi-urbanas, en las que es frecuente encontrar “un lugar” disponible para preparar un pequeño fogón. En las zonas urbanas, en cambio, concebir este tipo de instalación era mucho más difícil. Entonces, calentar agua o hacer fuego, que era casi lo mismo, implicaba una tarea limitada a áreas despobladas o espacios públicos, como parques y riberas.

La aparición del termo, en los años sesenta, simplificó la tarea de calentar agua, y muchos fueron los que comenzaron a trasladar su *equipo del mate*. El uso del termo sirvió para que el mate pudiera salir del espacio habitacional

con mayor presteza. Hoy es frecuente observar gente tomando mate en los medios de transporte –colectivos, trenes, coches, aviones–, o trasladarse a parques, playas, piscinas, manifestaciones y recitales con todos los artefactos necesarios para tomar mate. Como vemos en estos ejemplos, el mate logra transgredir el lugar privado superando las fronteras internas del hábitat.

Pero el traspaso hacia el mundo exterior se vio rápidamente circunscrito a contextos precisos y no alcanzó a penetrar espacios públicos como bares, restaurantes y comedores. Con la llegada masiva de turistas, múltiples intentos comerciales fueron efectuados en estos últimos años, para tratar de seducir a nuevos consumidores ávidos de probar esta bebida tan “exótica”. No obstante, los resultados se mostraron desalentadores, dadas las particularidades que ofrece la ingesta del mate.

MATE Y SOCIABILIDAD

El consumo de *yerba mate* como hierba medicinal desde épocas prehispánicas por parte de grupos indígenas, así como en ceremonias chamánicas ha sido descrita por viajeros y religiosos en sus relatos. No parece improbable que grupos como los guaycurúes, hayan empleado al mate en ceremonias rituales relacionadas con la unión matrimonial, o con gestos de reciprocidad familiar.

Como hemos dicho más arriba, un conjunto de modalidades de consumo colaboran en la formación de vínculos sociales entre sus consumidores y nos llevan a considerar al mate como una bebida endógena o, si se quiere, del interior. Tomar mate es un atributo de reconocimiento identitario y cultural dentro de una misma sociedad. Esto hace que su carácter “alimentario *strictu sensu*” quede relegado, a veces, a su carácter meramente social. La participación de miembros de una misma familia o de familias conocidas y de amigos supone la creación de un sistema de intercambio social. Incluir una persona exterior al grupo dentro de una ronda de mate constituye un signo de aceptación, de inclusión.

Comunicar, aceptar...

La aceptación implica el reconocimiento del estatus social, cultural y económico del otro. Y, aunque no se diga en el caso del mate, supone aceptar modalidades de consumo que transgreden valores higiénicos pertenecientes a ciertos grupos sociales. Quizás esta sea una de las contrariedades más difíciles de aceptar para una persona exterior al grupo. En efecto, para el *otro* compartir un objeto del que todos sorben conlleva un riesgo difícil de sublimar.

Ahora bien, si nos posicionamos del lado del anfitrión, no ofrecerle un mate a un invitado equivale a expresarle su desagrado por compartir.

Por otro lado, entre los motivos de rechazo de un mate por un *extraño*, uno es aceptado por el anfitrión: el elevado amargor de la yerba mate; en efecto, la mayoría de los bebedores de mate “admiten” que es el mayor defecto que puede ofrecer esta bebida.

Si bien los bebedores de mate no reconocen ostensiblemente que aceptar compartir un mate es una forma de confirmar una amistad –un símbolo de confianza–, los “otros”, aquellos que transgreden el obstáculo sanitario, consideran que tomar un mate constituye un esfuerzo sólo justificable como demostración de aprecio y afecto mutuo.

La mateada

En el transcurso de los últimos años hemos podido comprobar cómo la costumbre de tomar mate fue adquiriendo nuevos matices. De hecho, el carisma aglutinador de la *mateada* –el de reunir a la gente y tomar mate– ha repercutido en distintos ámbitos de la sociedad. El mate recupera un lugar central en la comunidad y es impulsado hacia el exterior. El mate se exhibe, se muestra y trata de no ser un atributo de identificación de clase.

A fines de los años noventa, la Argentina se encuentra al final de un período de bonanza financiera artificial durante el cual los más perjudicados fueron los sectores de la clase baja y media argentina. Este período habrá de anticipar la peor crisis económica del país, la que estalló en 2001 y será recordada por haber ubicado el sistema bancario argentino al borde de la hecatombe.

La situación crítica generada por la falta de recursos monetarios y la gran movilización social condujeron a la formación de reuniones políticas, barriales, institucionales, gremiales, estudiantiles, deportivas. Dicho marco político-social generó un contexto favorable para el diálogo, el intercambio, la discusión y la escucha entre los afectados y demandantes, es decir, una gran parte de la población. La participación en dichas manifestaciones se desarrolló de manera informal, lo que favoreció el acercamiento entre sectores muy variados de la población. La gente se reunía en espacios públicos —cercanos a sus hogares— y, asimismo, suficientemente amplios para posibilitar el acceso de centenares de personas. A medida que el movimiento social iba creciendo las distintas formas de repudio (marchas, cacerolazos, piquetes) organizativas fueron adquiriendo mayor envergadura hasta alcanzar una dimensión imprevisible. Las *mateadas* comenzaron a proliferar en cada una de las asambleas inter-barriales, representativas de una voluntad ciudadana independiente. El tinte participativo de estas asambleas fue incrementado por su transversalidad ocupacional —jubilados, docentes, estudiantes, profesionales y desocupados—. Así, a cada *mateada* accedieron sectores tradicionalmente antinómicos, unidos por un sentimiento de pertenencia y de repudio. La idea de unir voluntades a través de conversaciones, volantes y reuniones fue acompañado de mates.

La *mateada* suponía que las personas aportaban su propio mate (mate y termo) y luego lo compartían con otras que se encontraban en el lugar. Esas personas podían no conocerse.

Muchas *mateadas* también proponían *mate cocido*. En este caso, se trataba de *mateadas* convocadas por organizaciones vecinales o políticas. Este hábito tuvo más impacto que el de tomar mate cebado: la distribución de vasitos descartables con mate cocido a hombres, mujeres y niños permitía ofrecer un alimento a centenares de personas.

Casi una década después de concluidos los hechos del 2001-2002 observamos que prevalece en la población el hábito de organizar *mateadas*. Aunque ya no posean su carácter espontáneo, el elemento aglutinador mayor es el interés participativo común, por ejemplo, el que emana de las convocatorias barriales, políticas y sindicales.

En el ámbito estudiantil, la *mateada* surge para conmemorar un acontecimiento o simplemente celebrar un cumpleaños. Entonces, la *mateada*

pierde su carácter espontáneo y se formaliza, tanto en lo que se refiere a su preparación como al número de invitados.

CONSIDERACIONES FINALES

La costumbre de tomar mate es, tal vez, una de las prácticas alimenticias más recurrentes entre los argentinos. Sin saberlo, los bebedores de mate reproducen, en su vida cotidiana, rituales ancestrales a través de un fragmento de la memoria. El intercambio de gestos genera una relación que se refuerza. El equilibrio entre el dar y recibir puede, visto desde afuera, parecer desigual: el que brinda no recibe lo mismo que él dio. Sin embargo, la posibilidad de invertir los lugares de dador-receptor, y la importancia del lazo social que se crea en el momento de compartir el mate, compensa una desigualdad aparente.

Esta forma arcaica de “reciprocidad”, parece hoy, aún más extraña si se piensa que mucha gente dedica, sin ningún interés propio, una parte importante de su tiempo a dar/recibir y, también volver a dar.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Appadurai, Arjun

1991 “Hacia una antropología de las cosas”, en Arjun Appadurai (ed.) *La vida social de las cosas*, México, Grijalbo, pp. 15-87.

Cabrejas, Laura Leonor

2000 “Vida material en la frontera bonaerense (1736-1870)”, en Carlos A. Mayo (ed.) *Vivir en la frontera*, Buenos Aires, Biblos, pp. 41-71.

Correa, Carolina y Matías Wibaux

2000 “Sabores de la pampa. Dieta y hábitos de consumo en la frontera bonaerense”, en Carlos A. Mayo (ed.) *Vivir en la frontera*, Buenos Aires, Biblos, pp. 71-87.

- Feinman, José Pablo
2002 “Filosofía de la asamblea popular”, en *Diario Página 12*, 9/2/2002, Buenos Aires, edición digital.
- Geertz, Clifford
1986 *Savoir local, Savoir global*, París, PUF, 293.
- Hubert, Annie
2000 “Cuisine et Politique. Le plat national existe-il?”, en *Revue des Sciences Sociales*, París 27, pp. 8-11.
- Leroi-Gourhan, André
1973 *Milieu et techniques*, París, Albin Michel.
- Oberti, Federico
1979 *Historia y folklore del mate*, Buenos Aires, Fondo Nacional de las Artes.
- Vales, Laura
2002 “Gestos de bienvenida”, en *Diario Página 12*, 29/01/2002, Buenos Aires, edición digital.
- Wilde, José Antonio
2006 *Buenos Aires, desde setenta años atrás*, Buenos Aires, Cm, 310.
- Zárate, María Luisa
1998 *El mate*, Buenos Aires, Imaginador, 95.
- Documentos web
- Actas oficiosas. Interbarrial Parque Centenario, 24/02/2002, Buenos Aires, www.asambleabanfield.250x.com/Documentos/INTERBARRIALFEB24ACTAS.docInterbarrialfeb24actas.doc
- Comunicado de prensa, *Asamblea de Pza. Congreso*. Por prensa - congreso - Friday May 24, 2002 at 6:21 PM. <http://argentina.indymedia.org/news/2002/05/28105.php>

*Convocatoria a solidaridad con piqueteros de la CTD Anibal Verón. Por Com
Solidaridad con CTD A. Verón - Tuesday Jul. 02, 2002 at 1:34 AM.
<http://argentina.indymedia.org/news/2002/07/34713.php>*

Putting the hen in the pot: A family affair in Southwest France!

Frédéric Dubart

INTRODUCTION

Poule-au-Pot occupies a special place in the landscape of French cuisine. Indeed, the hen cooked in a pot is one of the dishes which have long contributed to the national mythology—in the sense that Roland Barthes (1957) understood. A phrase attributed to King Henry IV (1553-1610) by Paul Philippe Hardouin de Perefice in the second half of the seventeenth century was the cause of this symbolic success: “I want there to be no peasant in my realm, so poor that he will not have a hen in his pot”. This apocryphal quotation remarkably appears in a chapter, absent from the first edition of *Histoire du Roy Henry le Grand*, which the clearly expressed function was to provide examples of virtues to King Louis XIV ([1662] 1676: 476). At the time of the first challenges to the absolute monarchy, the bird promised by the good king was mobilized in a number of critical discourses. For instance, four allusions to the famous hen cooked in a pot were mentioned in the seventh instalment of *Mémoires secrets pour servir à l’histoire de la république des lettres* (Anonymous, 1781: 34, 182, 219-220, 251). On June 22, 1774, someone wrote a piece of graffiti on the pedestal of the Henri IV statue located near the New Bridge in the centre of Paris. It was the continuation of a first bit of graffiti that just said “*Ressurexit*”: “*Ressurexit*, I agree with this word / But we need the hen-in-the-pot to believe it”. Few months later, a quatrain amused the salon: “Finally, the hen will soon be put into the pot / At least, we are allowed to presume that / Because they’ve promised the hen for two hundred years / But it has still not been plucked!”.

In the middle of December, another poem evoked the hen: “Thanks to the good king who reigns in France / We will see the hen in the pot! / This hen

is in Finance / That the good Turgot will pluck / To cook this damned flesh / The strand is as necessary as the pot / And the abbey Terray as kindle". Finally a pamphlet entitled *La poule au pot* was published in May 1775¹. Logically, the theme of the promised fowl was also used during the French Revolution. Very symbolically, one of the pamphlets calling for the French General Estates of 1789 was entitled *La Poule au Pot ou Première Cause du Bonheur Public* (Csergo, 1999: 85). During the nineteenth century, the hen continued its political career. Under the Second Republic, for instance, Sébastien Gayet de Cesena published *La Poule au Pot ou le Secret de Finir la Guerre Sociale*. In the pages of this book, he notably proposed a personal reading of the sentence attributed to Henry IV: «I wish that each peasant may put the hen in the pot. Consider that the good King said the hen, not a hen—the hen bred at home by the family, the hen gained through work... *The* [hen] meant *his* [hen]. It was the true meaning of the king's sentence. The peasant becomes an owner, an owner free to work, free to control his goods and their products" (1849: 8). On the margins of political writings, the promised hen also took a place in popular culture. During the Third Republic, the sentence attributed to Henri IV was a piece of the historical knowledge widely conveyed by teachers. The one in charge of the school of Siarrouy wrote in the local monograph that he redacted in the 1880s: "Every Sunday, people seem to remember that they have to put the hen in the pot as Henri IV wished"². These words from the quill of a man who lived in a prosperous Pyrenean piedmont village lead us to Southwest France, the region where we will observe more specifically, certain aspects of the art of cooking *Poule-au-Pot*.

-
1. Some historical remarks are necessary to put these writings in context. The graffiti and the first poem are linked with the fact that Louis XV died on May 10, 1774. The second poem alluded to the financial policy conducted by the very unpopular Abbey Terray (General Controller of Finances from December 1769 to August 1774) and to the first reforms decided by his successor in this office, Turgot (G. C. F. from August 1774 to May 1776). The "strand" is the Parisian "Square of the Strand", the place where the majority of the capital executions were held in this town. The mentioned pamphlet was pejoratively described as a "political pamphlet where the author strays into chimerical projects to make people happy".
 2. Arch. Hautes-Pyrénées, T 380-387.

Before doing that, we can consider another aspect of this dish, drawing our inspiration from a very stimulating article published some years ago by Annie Hubert (2000). If the hen cooked in the pot undoubtedly occupies a place in France's national mythology, it is not exclusive of French cuisine and has never been. To mention only occidental cultures, we can quote as examples: The *Gualines en olla* from the Medieval Catalonia (*Llibre de Sent Soví* [a. 1325] 2004: 131); Bartolomeo Scappi's stuffed hens (1570: 52); John Farley's *Boiled fowls* (1783: 19-20); *Cocido de gallina* that Rosa Hidalgo de Díaz prepared in Mexico at the end of the nineteenth century (Goirriti, 1890: 53); or the famous *cazuela de gallina* from Chile (Bravo Walker, [1964] 2005: 102). In French territory, the cooking of hens in pots has never been specific to one region. It is part of a technical knowledge that all of the country's cooks share. Nevertheless, they apply it in regionalized ways. From Lorraine to Provence, it is normal to cook hens in pots. But the recipes can be extremely different in their details. In 1929, for instance, three recipes of *Poule-au-Pot* selected after a contest showed significant differences. The cook from Normandy was not used to stuffing the hen and presented it with cream sauce. Mrs. Mourin from Haute-Saône and Mr Hurpeau from Yonne stuffed their hens, but the first was accustomed to serving them with rice and the latter one not (Les Sans-Filistes, 1929: 146, 227, 359). In Southwest France, it has long been recognized that *Poule-au-Pot* means "stuffed hen cook in a pot" (Croze, 1928: 193, 213, 230-231). Nevertheless, the stuffing composition and other crucial details of the recipe can change from one locality to another, but also from one family to another. The study of these variations on a micro-scale is precisely the heart of this article.

First, we will consider some conditions and implications of domestic *Poule-au-Pot* making in traditional Southwest France. Then, we will closely follow the preparation of two "good hens" cooked in February 2006, and in August 2008. These two steps will enable us to better understand a feminine culinary knowledge and its transmission mechanisms. Of course, this feminine knowledge can be exceptionally obtained and held by men, if they at least occasionally accept a traditionally feminine role in the kitchen.

HEN, SOCIABILITY AND IDENTITY

The hen enjoyed an excellent dietetical and gourmet reputation in early Modern Europe. At the middle of the sixteenth century, for instance, the physician Jean Bruyérin-Champier wrote that “its flesh is excellent because it produces good juice, is easy of digestion and it agrees with any constitution”. He also noticed that the hen satisfied demanding eaters even if it was sometimes tough (1560: 773-775)³. More than a century later, Louis Lémery held a very good opinion of hens: “Their flesh is pectoral, easily digested, produces good juice, is very nourishing, increases the spirits, moistens and cools, and is very proper for macerated persons that are recovering from sickness. *Avicen* pretends, it makes the understanding more quick and lively, that it clears the voice, and considerably increases seed.” According to Lémery, the hen was naturally a food more appropriate for the elite than peasants: “In the mean time, it is better for nice persons, and such as lead an idle life, than for those who are strong, robust, and used to a violent exercise, or hard labour, seeing these last require more solid food, and that does no so easily waste” ([1702] 1765: 224-225). A delicacy by essence, the hen cooked in pot could be served on exquisite tables. On June 8, 1739, Bayonne councillors tasted a “stuffed hen put on a soup garnished with green peas” in the course of a choice meal. Few months before, their guests had enjoyed “a Queen’s pottage garnished with a hen” during a dinner⁴.

Good to serve in town, the hen did not differ from the rest of poultry. Until late in the twentieth century, it remained too valuable and too good to sell for regular consumption on peasant tables. Because the ancient medicine attributed restorative properties to its meat, a hen could be killed and simply cooked in pot to obtain an invigorating broth when it was necessary. In the late nineteenth century’s Pyrenean Baronies, for instance, the custom was that the new mother received a hen from her neighbours (Bonnain, 1981: 38). For its part, the true *Poule-au-Pot*, the stuffed one, was

3. Like other physicians of his time, Jean-Baptiste Bruyérin Champier clearly distinguished categories of *Gallus gallus* by sex and by age. Here, we are considering opinions on not fattened adult females (*Gallinae*).

4. Arch. Bayonne, CC 322, 10/23/1737 & CC 323, 06/08/1739.

intimately associated with certain festive occasions in the countryside working-class homes. In Quercy, as in much of the region, it classically constituted a dish served during the meal which brought together the members of one family on the occasion of the village votive festival (Terret-Merle, 1998: 64). Thanks to its redundant stuffing, this meat-based dish beautifully symbolized a break with daily frugality. Logically, it found a place among the many dishes presented in the course of the feasts which marked some rites of passage performances. *Poule-au-Pot* could appear on the menu of wedding banquets in certain localities. One day in 1887, a schoolteacher was witness to one of these Pantagruelic meals in Avezac, the Pyrenean village where he was teaching. The broth obtained by the cooking of various meats, stuffed hen included, constituted the first course. Then came the boiled meats: beef, veal, stuffed hen, and pork sausages. Next, the guests successively ate braised veal, roasted meats, and homemade cakes⁵. A half century later, stuffed hens contributed also to wedding feasts in Sare, a Basque village located close to the Spanish border. Here too, broth opened the meal. The hen and its stuffing were served with rice and sweet chillies after a course of boiled meat and before lamb in sauce (Barandiaran, [1940-1950] 2000: 253). *Poule-au-Pot* constituted as well, one of the dishes classically offered to the neighbours during the meals which accompanied the achievement of certain agricultural tasks. In the early twentieth century villages of Augreilh (Landes) and Saint-Grégoire (Tarn), the peasants who participated in the threshing were assured to taste stuffed hen cooked in a pot (Valeri, 1977: 146; Loddo, 2002: 42). At the same period, the killing of a pig also provided an occasion to eat *Poule-au-Pot* in numerous villages. In Pyrenean Baronies, for example, housewives served this dish during the lunch of the first of the two working days which followed the pig's death. The course of this meal was generally: hen broth, vegetables cooked in the pot, hen and stuffing with gherkins, green peas, roasted chicken and duck, salad, preserved fruit salad, homemade cake, coffee, and strong drinks (Bonnain, 1981b: 203).

In a village, households threshed their wheat or killed their pigs at more or less the same time. The mutual-aid system, in which the peasants

5. Arch. Hautes-Pyrénées, T 380-387.

were involved, led them to eat *Poule-au-Pot* in one house and then in another within a period short enough to allow some comparisons between the dishes tasted in the different places (Valeri, 1977: 146). Such meals put the housewife's honour at stake, even when she received help from neighbours to prepare dishes under her supervision. And through her, it involved the honour of an entire household. Serving the neighbours a spoilt *Poule-au-Pot* was a breach of the rules of the mutual-aid system because it defied the principle of reciprocity and was a shameful failure when everybody asserted that a decent housewife had to be a good cook (Palay, 1951: 38; Daugé, 1913: 206; 1915: 385-387, 420). As in others regions of southern Europe, this last point considerably limited the gratitude of the masculine community to the housewife who had prepared an excellent hen. Women even considered such culinary success as something normal. They barely allowed themselves the satisfaction of having correctly accomplished one of their main tasks: not exactly cooking but "making something to eat" (González Turmo, 1993: 39-40)⁶. Nevertheless, the majority of the housewives shared certitude: their own way to prepare *Poule-au-Pot* was better than the others. In each area, there was a prevailing conception of the correct stuffed hen, and it was impossible to prepare a good *Poule-au-Pot* when wandering excessively outside this norm. In the early 1970s, a housewife of Millau exposed her recipe in these terms: "That's the stuffed hen as it is made in Millau. So, in the stuffing, there are chard ribs and chard leaves. ... In Millau, we add ham, the liver of the hen and, slightly, a few herbs of Provence ... but we don't put much of them in Millau, ok? We add also garlic, parsley – [long silence] – but in the present stuffing [she is speaking during a meal] there is also a bit of goose liver ... I thought you guessed" (Merlin & Beaujour, 1978: 111). These three evocations from Millau clearly showed a willingness to incorporate the recipe into local tradition. However, the use of goose liver was a personal touch, a little secret that the eaters normally had to guess. Such combination of main classical principles and touches of originality made possible preparing a version of *Poule-au-Pot* as personal as normal (Fabre-Vassas, 1976: 30).

6. Various women who belonged to the generation of my grand-mothers (respectively born in 1920 and 1924) clearly expressed this difference when I interviewed them.

Logically, every housewife thought she knew the right way to make *Poule-au-Pot*. If the recipe of her neighbour was quite different, it was because she was wrong. For example, in Tarn, some peasants were accustomed to incorporating the gizzard in the stuffing, while others considered doing so an abomination! If the differences were less substantial between the recipes, there would be details which explained why one hen was better than the other. At the beginning of the twenty-first century, Berthe Aurel, who lived in Saint Cécile du Cayrou, noted that certain persons added tomatoes to the vegetables they put in the pot. According to her, it was not totally a bad idea but she estimated that the broth obtained this way, quickly turned sour (Loddo & Ricard 2003: 6-10). There were also differences of opinion regarding the manner of serving *Poule-au-Pot*. At the end of the 1920s, La Mazille suggested presenting the boiled hen with an egg sauce flavoured with parsley and shallots, while other women of Périgord preferred complementing this meat with a tomato sauce (1929: 193). Fashions could influence local prevailing tastes. During the first third of the twentieth century, for instance, certain peasants of Bearn stopped garnishing the hen broth with slices of white bread and started using tapioca, vermicelli, or other kinds of pasta. These last products were more fashionable, but the bread remained well accepted (Palay, 1932: 31).

Joseph Delteil's well-inspired lines devoted to *Poule-au-Pot* remind us that the cook had to adapt the recipe according to the seasons and to the bird he wanted to prepare. In the opinion of this writer born in Aude, a good stuffing was exclusively made with the doughy part of bread, the hen liver, garlic, parsley, and "the string of yolks that the hen carried in its womb" (an ingredient that all fowls do not provide generously!) (1990: 67). One of the two hens that we will consider in the next section had more than enough to make its stuffing, the other not enough.

TWO "GOOD HENS"

Since the making of *Poule-au-Pot* involves personal choices and family traditions, we will study now the cases of two hens cooked in the same kitchen two years apart. Mrs. Pompon cooked the first one, alone, on February 3,

2006. On August 5, 2008, she prepared the second one with her daughter-in-law in order to teach her the recipe. The kitchen is in a residential flat located in the vicinity of Bayonne. Born in 1950, Mrs. Pompon belongs to the middle-class. Her manner of preparing *Poule-au-Pot* is based on the knowledge passed on from her mother—a daughter of farmers established near Dax who left the countryside when she was around twenty years old. Mrs. Pompon's recipe is extremely close to her mother's, the main difference being that its stuffing contains more carrot. Mrs. Pompon has perfectly assimilated a certain representation of the "good hen", which was widely shared in Landes when her mother was young: it must be old, big, and fat (Laporte-Castède, 2002: 201). Consequently, she categorically refuses to prepare *Poule-au-Pot* with the young and small organic hens that she can obtain as a member of a local community supported agriculture program. She also rejects the discarded hens which are sold in a few shops: not only they are too thin, but also they are too anonymous and too industrial to be worthy of becoming stuffed hens cooked in a pot. A "good hen" must have a personal history. As long as her mother-in-law bred fowls, Mrs. Pompon only used hens from her poultry yard. Since the early 2000s, she has had to obtain hens by other ways. In 2006, a hen was bought through the intermediation of friends who are farmers in Bidache, a village located forty kilometres from the flat. Mrs. Pompon ordered the second one early in the morning from a well-known farmer on the Bayonne fresh produce market.

Mrs. Pompon never had a written recipe of *Poule-au-Pot* from her mother. First, she learnt it by watching her mother when she was preparing this dish. Then, she made her knowledge clearer, actively participating in the execution of the recipe, under her mother's supervision. Very classically, speech only played a little role in this knowledge transfer (Couvreur, 2004: 17-28). It was just useful to give tips for choosing and manipulating the hen or for the efficacious use of some utensils. In 2008, Mrs. Pompon passed on the recipe to her daughter-in-law by the same process. She entered the kitchen with Therese and marked the start of the culinary session with basic advice: "first, you must wash your hands". Therese just observed the first phases of the preparation. When it was time to stuff the hen, Mrs. Pompon proposed Therese help hold the fowl. This first direct intervention in the culinary process was very symbolic: when Mrs. Pompon prepares *Poule-au-Pot* alone, she

stuffs the hen without any difficulties. Stitching the hen up is the most delicate phase of the recipe. When Mrs. Pompon started stitching, Therese went back to her role as a passive observer role. After a moment, she was invited to try to do. Mrs. Pompon watched her daughter-in-law making her first stitches and then let her finished this task—she just verified the final result before putting the hen in the pot. This form of passing knowledge intimately mixes the acquired knowledge with memories of (more or less pleasant) times shared with close relatives. Mrs. Pompon likes to say that her mother is with her when she is preparing *Poule-au-Pot*. All the technical gestures that the making of this dish imply have a sentimental resonance for her. The emotional memory associated with some utensils intensifies this phenomenon. The only pot she uses to cook *Poule-au-Pot* is an old cast iron piece, a gift from when she married. As for the long needle she necessarily employs to stitching the hen up, it belonged to her mother until she passed away.

CONCLUSION

Poule-au-Pot beautifully shows the complexity of the memory mobilized by the classiest form of home cooking; most probably because its making requires the mastery of a rather complex know-how, which can hardly be acquired without any practical experience. Indeed, someone who has no familiarity with the poultry stuffing would be unable to properly perform this dish just by reading the recipe. In the course of the practical sessions during which the novice can learn the art of putting the hen in the pot, the information obtained by the eyes and the assimilation of technical gestures working under the control of an expert cook are more important than the words exchanged. One of the main consequences of such knowledge transmission process is that the novice integrates a personalized way of making *Poule-au-Pot*. She (he) does not learn a standardized recipe, but she (he) accumulates lived experiences around the cooking the hen, whose content is determined by the know-how held by her (his) master in cookery. That necessarily gives an emotional dimension to the assimilated culinary knowledge. Later, all these feelings rise to the surface, when the cook, who learnt how to make *Poule-au-Pot* by this process, is preparing a hen alone. Sometimes,

they even relegate the technical act to the background. Then, the hen in the pot leads to cooking with the memories of ancestors in the family's kitchens.

REFERENCES

Anonymous

- 2004 *Llibre de Sent Soví, Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, Barcelona, Barcino.
[1325]
1781 *Mémoires secrets pour servir à l'histoire de la république des lettres*, 7: 1773-1775, Londres, John Adamson.

Barandiaran, José Miguel de

- 2000 *Bosquejo etnográfico de Sara*, Atun: Fundación J. M. de [1940-1950] Barandiaran.

Barthes, Roland

- 1957 *Mythologies*, Paris, Éditions du Seuil.

Bonnain, Rolande

- 1981 « Vie quotidienne et vie de relation en région sub-montagneuse des Pyrénées centrales à la fin du XIX^e siècle », in *Les Pyrénées et les Carpates XVI^e-XX^e siècles*, Warszawa, PWN, pp. 29-41.
1981b « Le pèle porc dans les Baronniees », in *Les Baronniees des Pyrénées. Tome 1: Maisons, mode de vie, société*, Paris, Éditions de l'EHESS, pp. 195-218.

Bravo Walker, Mariana

- 2005 *Cocina popular*, Santiago, Grijalbo.
[1964]

Bruyérin-Champier, Jean

- 1560 *De re cibaria*, Lyon, S. Honorat.

- Couvreur, Agathe
 2004 *De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires: Regards croisés des filles et des mères*, Paris, Credoc.
- Croze, Austin de
 1928 *Les plats régionaux de France: 1400 succulentes recettes traditionnelles de toutes les provinces françaises*, Paris, Montaigne.
- Csergo, Julia
 1999 « Entre mythe et utopie: la poule au pot », in *Pot-au-feu. Convivial, familial: histoires d'un mythe*, Paris, Autrement, pp. 78-98.
- Daugé, Césaire
 1913-1915 « Le mariage et la famille en Gascogne d'après les proverbes et les chansons », in *Bulletin de la Société de Borda*, 37, 38 & 39.
- Delteil, Joseph
 1990 *La cuisine paléolithique*, Paris, Arléa.
- Fabre-Vassas, Claudine
 1976 « Cuisine et rôles sexuels en Languedoc montagnard », in *Études corses*, 4, 6-7, pp. 20-47.
- Farley, John
 1783 *The London art of cookery and housekeeper's complete assistant*, London, John Fielding.
- Gayet de Cesena, Sébastien
 1849 *La Poule au pot ou le secret de finir la guerre sociale*, Paris, Dairnvaell.
- Goirriti, Juana Manuela
 1890 *La cocina ecléctica*, Buenos Aires, Félix Lajouane.

- González Turmo, Isabel
 1993 “El Mediterráneo: dieta y estilos de vida”, in *Antropología de la alimentación: ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla, Fundación Machado, pp. 29-49.
- Hardouin de Perefixe, Paul Philippe
 1676 *Histoire du Roy Henry le Grand. Revue, corrigée et augmentée par l'auteur*, Paris, Delalain.
 [1662]
- Hubert, Annie
 2000 « Cuisine et politique: le plat national existe-t-il? », in *Revue des Sciences Sociales*, 27. pp. 8-11.
- La Mazille,
 1929 *La bonne cuisine du Périgord*, Paris, Flammarion.
- Laporte-Castède, Georgette
 2002 *Le carnet de cuisine de Pain de Seigle et vin de grives*, Bordeaux, Aubéron.
- Lémery, Louis
 1765 *A treatise of all sorts of foods*, London, Osborne.
 [1702]
- Les Sans-Filistes Gastronomes
 1929 *Les belles recettes des provinces françaises*, Paris, Flammarion.
- Loddo, Daniel
 2002 *Gents del Segalar*, Cordes, CORDAE / La Talvera.
- Loddo, Daniel et Céline Ricard
 2003 *Carns e salvatgina*, Cordes, CORDAE / La Talvera.
- Merlin, Annie et Alain-Yves Beaujour
 1978 *Les mangeurs du Rouergue*, Paris, Duculot.
- Palay, Simin
 1932 *Autour de la table béarnaise: Traditions, coutumes et terminologie*, Toulouse, Privat.

- 1951 *La cuisine du Pays: Armagnac – Béarn – Bigorre – Landes – Pays Basque*, Pau, Marrimpouey.
- Scappi, Bartolomeo
1570 *Opera*, Venice, Tramezzino.
- Terret-Merle, Sophie
1998 « Pratiques alimentaires et sociales au XIX^e siècle en Quercy », in *Cuisine, alimentation, gastronomie en Quercy*, Cahors, Quercy Recherche, pp. 59-71.
- Valeri, Renée
1977 *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Lund, Liber Läromedel.

Eat and Weigh Less: Obesity as a Social Problem¹

Mabel Gracia Arnaiz

Taking obesity as an example, this article will then reflect generally on the medicalization of contemporary food and weight². With this aim in mind, I will link Mennell's and Turner's proposals regarding the civilizing of the appetite relative to the expansion of capitalism and the prescribed management of the diet and body. I propose to illustrate this by using what I define here as the processes of *dietary and bodily normalization*: that is the construction, on the one hand, of a specific dietary pattern – the balanced diet – and, on the other, of a weight pattern based on the Body Mass Index (BMI) which, by measuring other indicators, establishes what is or is not a normal body volume. Both processes share the idea that to promote health, subjects

-
1. It is a great privilege for me to be able to participate in this book, in honor of my friend and colleague Ana Hubert. I have been very fortunate to have known Ana for many years. We have shared the same concerns in our studies about the relation between food, body, and health. Her work has taught me to question the arbitrary borders between normal and pathologic behaviors in eating disorders. I would like to thank you for all your contributions to the anthropology of food.
 2. In 2000, with the support of the MEC [Ministry of Education and Science] and the Generalitat of Catalunya, Spain, I began an ethnographic study in Catalonia on the social dimensions of eating disorders and obesity which was part of a broader state-wide program of research and development titled *La alimentación contemporánea desde y más allá de las normas* [Contemporary food from the perspective of norms and beyond] (SEJ2006-15526-C02 02 PubMed /SOCI). The study focalized in obesity involved three different levels of analysis: (1) A review of the studies on the anthropology of food and body, medical anthropology and epidemiological literature, (2) A comparative analysis of guidelines on nutritional recommendations and public politics against obesity in Spain, France, and Mexico, and (3) ethnographic work conducted in two specialized clinics on obesity in Catalonia. In this article I only present a critical reflection regarding the biomedical problematization of corpulence based mainly on an initial bibliographic review, part of which can be found in Gracia (2007) and Gracia (forthcoming).

must “eat and weigh less”, thus creating rules regarding food intake, bodily weight, and physical activity. I will try to show, through the problematization of obesity as an individual responsibility, some of the limitations of interpreting food behaviour mainly through the prism of health and illness without taking into account the complex nature of food and culture.

1. THE CONSTRUCTION OF *DIETARY NORMALITY*

As Paul Watzlawick has written, human beings “cannot not communicate” and although in some specific acts we may have no intention of expressing or demonstrating anything, we communicate nonetheless. We do it in different ways: often through oral and body language, but additionally we use actions that seem essentially innate or oriented toward survival, such as eating. Eating, a basic biological necessity, becomes a complex process that humans, through social relations, give multiple functions and meanings. There are so many varied eating behaviours demonstrating and expressing what it means to eat; what food means to people; and why we eat. Eating behavior, as with other potentially communicative phenomena, can be used for ends distinct from procuring subsistence: through the foods we access, accept, or reject we can manifest gender and class identities, social inequalities, or forms of resistance to adverse situations. It is like this in all cultures and ours is no exception. We can show gratitude, acceptance, interest, or status distributing food or sharing meals with guests, family, or friends. For this we eat certain foods, often different and more abundant, on special occasions such as religious festivals, personal events, and local celebrations (Powdermarker, 1997). Abundant Roman banquets and the practice of vomiting reflected the excess that the rich aristocracy were permitted at that time, just as in the Middle Ages, English nobles and landowners sat at their tables and had feasts consisting of twenty or thirty different dishes of diverse meats with the socio-political purpose of symbolizing the power they exercised over plain folks (Fieldhouse, 1996:79-80). Generosity expressed through food is still today important in numerous societies. On islands in the Pacific, food is prepared in great quantities with the expectation that one or more guests may turn up: “A good meal is that in which, upon finishing,

all the participants remark that they are very full and have enjoyed excellent company” (Pollock, 2000: 46).

These habits show that eating practices are not only governed by the biological necessity to fill the body with *fuel*, which is a mechanistic vision of the human organism (Vigarello, 2006), but rather by the material conditions and the symbolic representations expressed in social relations in different societies. Consequently, it is worth questioning the logic which underlies copious or restrictive food consumption and relate this to how, in Western societies, eating a lot, a little, or nothing is readily attributed to the anomalous or pathological character of an individual.

Taking these examples into account it might be surprising that nowadays modern discussion about food behaviours by political authorities and health experts is couched above all in terms of health and illness, and that food behaviours have become a medical responsibility. This however, should come as no surprise. Western medicine has a long tradition of providing information and advice regarding the quantity and composition of healthy food, the regulation of weight, and the prevention of illnesses, and this has helped the biological function of foods become predominant over the course of time. Also, thanks to the influence of western medicine, the biological function of food is predominant in other medical systems as well.

The fact that a biomedical interpretation emphasizes the physiological at the expense of the social is the result of a way of thinking which has developed hand in hand with the medicalization of food (Sobal, 1995). This latter process has origins in the Hippocratic treatises of classical antiquity which popularized the maxim *Let your food be your medicine*; in Galenic medicine; and in the Medieval *Regimina Sanitatis* when speaking about how people should care for their bodies and health (Manzini, 1996; Barona, 2008). Later, dietary rules were applied to try to get people to choose and consume food more for medical rather than for pragmatic or symbolic reasons (Poulain, 2002). The influence of mechanistic theory meant this tendency became more accentuated in the seventeenth and eighteenth centuries and that more attention was paid to the healthy qualities of foods. The well-known English physicist, George Cheyne (1733) referred to the body (an instrument made up of circuits and fluxes) using a mechanical metaphor which described food as the *fuel* which supplied the *human machine*. He also

stated that a rich diet, such as the sumptuous diet of the elite, was the origin of numerous illnesses and should, therefore, be modified.

The nineteenth century saw food being produced in larger quantities and distributed more evenly in Western countries, and this coincided with successive food reforms designed to limit excessive food consumption (Levenstein, 1996). It was during this period that what Mennell (1985), followed by Elías (1989), called the *civilizing of appetite* became very evident. According to Mennell, this process took place over several centuries and was the means by which behavioural norms were modified in a specific way. That is, the gradual civilizing of the appetite was a progressive change from the individual being subject to mainly external constraints (which may be, for example, ecologic, economic or symbolic) towards the individual developing and exercising internal constraints (such as diet, hygiene).

Thus, for example, in Christian areas, and specifically Protestant ones, dietary recommendations came to form part of an ethical standpoint. According to these recommendations, caring for the body was a moral responsibility which established, as Turner (1982, 1999) puts it, a parallel between the optional management of the diet and the expansion of capitalism. Dietary restrictions prevented gluttony among the elite, whereas a sufficiently nutritious diet maintained the workers and therefore the workforce. In the United States these principals were preached in the homes of the working classes by representatives of New Nutrition, a group of nutritionists, social reformers and specialists in home economics who wanted to organize the workers' food expenditure by changing, without much success, their cooking habits (Levenstein, 1996).

According to Barona (2008: 87-88), nutrition became a common element of culture, economy, and health when the state emerged as a social regulator and food production and consumption became a state responsibility. In the twentieth century nutrition expertise and scientific knowledge became a major concern for most European governments, for civil society, and for social and charitable organizations as a consequence of international conflicts and market crises. Hunger and poverty were considered social and public health problems and the provision of food became a basic human right, endowed with a moral dimension: dietary habits and traditional agricultural production schemes could have negative effects on both the health,

economy, and common good and had to be modified. The idea introduced at that time, of an *optimum diet*, was based on physiological research on calorie intake and expenditure and protein, fat, mineral, and vitamin requirements. This signified the origin of the standardization of methods used in dietary studies as well as the standardization of food patterns between countries and rural and urban populations. “The role of nutritional experts not only influences knowledge, but also inspires agriculture and health policies, education and propaganda programs, aimed at disciplining and changing popular habits” (Barona 2008: 88). Thus, during the twentieth century health and nutrition had become essential factors for the making of citizenship, implying changing relationships between state, society, and individuals.

Currently, dietary normalization is centred on the balanced diet. That is, it is a feeding pattern based on restricting or promoting the consumption of certain foods³ –what and how much to eat– and on prescribing a set of guidelines related to how, when, and with whom to do this. The aim of this is a healthy nutrition “free from health risks”⁴. Nevertheless, these objectives involve normalizing daily life (Conveney, 2006). Indeed, this is the aim of various guides published to promote a healthy diet (Dapcich *et al.*, 2004; Aranceta, 2002; Generalitat de Catalunya, 2005) when they try to teach the individual how to *eat well*. That is, when they advise the individual to eat in the company of others; to eat neither too slowly nor too fast; to chew slowly; to eat between three and five times a day at well defined times; to eat a variety of foods in the right quantities, they are promoting a way of regulating lifestyles which is based on a responsibility to care for oneself and which demands true dietary competence (Ascher, 2005). I will now look at these questions in terms of the medicalization of food and corpulence in Western societies.

-
3. The dietary recommendations associated with this diet can be consulted at <http://www.msc.es/ciudadanos/proteccionSalud/infancia/alimentacion/tema2.htm>.
 4. Dapcich (2004 :7)

2. OBESITY AS A MULTIFACTORIAL, PANDEMIC, AND CHRONIC ILLNESS

The progressive, although not recent, process by which the issue of weight has been turned into a social problem (Poulain, 2000) has involved cultural criteria such as regarding gluttony with contempt or venerating thinness and, more recently, has involved economic and health criteria such as the negative impact of excess weight on health and healthcare costs⁵. Defined medically as an excessive or abnormal accumulation of fat (Basdevant and Guy-Gran, 2004), obesity is considered today to be a multifactorial and chronic illness which, because of its increasing prevalence worldwide, has reached epidemic proportions (World Health Organization, 2004). However, it can also be prevented by having a “healthy lifestyle” which maintains a “balance between calories ingested and calories spent”⁶. Dietary problems, and in particular those related to weight⁷, have often been thought to be caused by the quantity of food ingested, as if the effects on the body of eating were simply a question of arithmetic; that is, if we eat too much or too little we put on or lose weight according to the calories we consume and spend. The reality is less simple since weight is far from exclusively dependent on the quantities of food ingested. It also depends on hormonal and neural mechanisms and constitutional, metabolic, and genetic factors (Alemany, 2003).

Ever since obesity has been associated with increased morbidity and mortality due to non-transmissible chronic illnesses such as hypertension, diabetes, or heart attack, and ever since the Body Mass Index⁸ has become

-
5. According to the World Health Organization, more than 1.6 billion people are overweight and, of those, at least 400 million are obese (<http://www.who.int>). In Spain, 14.5 percent of the adult population is obese and 38.5 percent are overweight. The direct and indirect costs associated with this illness are 7 percent of total annual health expenditures, that is, about 2.5 billion euros (Spanish Ministry of Health, 2005. Strategy for Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Obesity. NAOS. Madrid, 9).
 6. Spanish Ministry of Health, 2005. “Strategy for Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Obesity.” NAOS. Madrid, 25 and 15 respectively.
 7. A more detailed analysis of the relations between biology, history, and culture associated with body weight can be found in Contreras and Gracia (2005).
 8. BMI is equal to the individual’s weight in kilograms divided by the square of their height in metres.

established, not without controversy (Sobal and Stunkard, 1990; Basdevant and Guy-Gran, 2004), as the most widely used indicator for identifying obesity, the whole population has been taught—despite their biosocial heterogeneity—to try and stay within the limits of their BMI by closely watching their weight, having a balanced diet, and exercising regularly. In general, this means “eating less” and “moving more” (Nestlé 2002), because nowadays *being fat* has become, especially in industrialized countries, synonymous with *being ill*.

According to this medicalized view of excess weight and obesity, it is taken as self evident (although it is not in reality) that fat kills; that obesity is in itself a pathology; and that all obese people must be ill or will be in the future (Campos, 2004). Obesity is a sign of transgressing the rules and the result of doing something which ought not to be done; that is, eating too much and being idle. The negative perception among health professionals of excess weight often rests on the idea that, once it is established, it is an untreatable illness because of the tendency to continue gaining weight and because of the obese person’s supposed lack of interest or willpower in trying to lose weight by dieting or exercising (Maddox and Liederman, 1969).

Although in the field of healthcare there are nutritionists who try to treat the patient as a whole by adapting their advice to the patient’s bio, psycho, and social particularities (De Labarre, 2004), patients are frequently reproached on moral grounds for their dietary behaviour. This makes them feel they are irresponsible and lacking judgement or ability. “Often ... when we don’t feel well we compensate for it by eating and drinking, even if we have no appetite and it goes against our better judgement and our health”. When prescribing diets for losing weight, many doctors believe that their patients are responsible for their own dysfunction. “If you are obese it is because you *don’t know how or don’t want to eat well*” (Crawford, 1997; Ryan, 1977). In cases where the overweight patients are children, this responsibility is easily transferred to the parents. This recently happened in Great Britain, where the mother of Connor McCreddie, a nine-year-old boy weighing 89 kilos, was at the point of losing custody of her child and was accused of “negligence”. There was also the case of a boy from Asturias (Northern Spain) who, for

9. Spanish Ministry of Health, 2005. “Strategy for Nutrition, Physical Activity and the Prevention of Obesity.” NAOS. Madrid, 11.

the same reason, has been separated from his family since June, 2006. Since being taken into care by the Asturian social services he has lost 40 of his 100 kilos and will not be returned home until “the family environment encourages the youngster to adopt healthy habits”¹⁰. Unfortunately, this conception of fatness being an illness is not only contributing to increased physical and moral panic against excess weight, but stigmatizes obese people even more. It is not surprising that in this context activist and scientific groups have emerged claiming the acceptance of fatness (Saguy and Riley, 2005)¹¹.

Choosing to regard lifestyles as *untidy* or *inadequate* because they are the product of a plentiful and decadent civilization (Gard and Wrigth, 2006), has not only helped health experts to legitimize their *civilizing of the appetite*, but also to continue the process through the practice of prevention. The argument in favour of nutritional education in the case of obesity is threefold: (1) individuals live better if they follow a healthy diet, (2) they work better if they enjoy good health, and (3) they cost less to general society (Ascher, 2006). The moral, economic and health aims of such proposals, therefore, are clear.

However, numerous questions need to be answered about these approaches and, although it is beyond the scope of this article to try to formulate and answer these questions, I will point out some of those which, I think, are the most important. In the first place: Is it true, as is maintained by public health campaigns, that consumers do not know how to eat? To put it another way: Do we have bad eating habits? Is it true that dietary behaviours are more unstructured than in previous eras and that this lack of structure affects everybody equally?

Various studies show that the lack of structure regarding eating habits in modern society is only relative, given that even if there has been a simplification and individualization regarding meals, as well as a slight increase in the number of daily intakes, it is not possible to establish a relationship between these trends and the worsening of people’s health (Poulain, 2002; Contreras and Gracia, 2004). To accept the premise that there is a lack of

10. News published <http://www.elpais.com> (consulted 27/02/2007) and <http://www.deia.com> (consulted 2/04/2007).

11. In this article the authors demonstrate the interesting controversy generated in the European Union between the anti-obesity and pro-obesity scientists and activists.

structure regarding eating and that this has negative effects on the population may be useful for legitimizing the steps taken in nutritional education, but it does not seem scientifically sustainable. If alimentary and social order really has become degraded, then it is surprising that people's life expectancies have increased dramatically and that this has been attributed, in part, to improved nutrition among certain social groups. For its part, the epidemiological literature shows that eating problems, among them obesity, do not affect everybody equally. Not everybody eats badly and not everybody is fat. In most countries, obesity is most prevalent among the poor. However, few would dare to maintain that the poor "eat badly or worse" because of a lack of knowledge and skills regarding eating; instead they prefer to refer to how difficult it is to gain access to (healthy) food.

Despite the acceptance of explanatory structural factors, weight increase has been associated with the adaptation of individual eating behaviours without taking into account that this "nutritional adaptation" has varied at different times and in different places. In effect, numerous nutritional recommendations have changed dietary behaviour in favour of improving collective health and have, with greater or lesser wisdom, questioned how beneficial previous habits were, proposing new ones in their place. This was the case, for example, with the contradictory medical prescriptions given throughout the last century in Spain regarding breastfeeding, which arbitrarily undermined maternal abilities (Barona, 2002).

It is well known what is considered *good* or *bad*, or *normal* or *pathological* in terms of health changes through time and for this reason it is wise to be prudent when establishing dogmas based on scientific grounds (Tannahill, 1988). In the current highly medicalized context, more and more dietary practices are considered risky or *bad* because they have been objectified and quantified as such by learned experts (Gracia, 2004). Risk is a concept in modern societies which coincides with statistical calculation and appears when it is thought something can and should be done to avoid a perceived psychic or physical threat.

To believe that avoiding risky behaviours depends, to a large extent, on the individual is to misunderstand, as is argued by Douglas and Wildasky (1983) and Boltanski and Thévenot (1991), that subjects perceive or represent an object or activity as risky depending on their economic or

political surroundings, their systems of values and beliefs, and the position they occupy, for reasons of gender, class, age, or ethnicity in a given society. And it is these structural determinants, organized in complex systems, which affect people and which ultimately determine whether or not a behaviour is preferable compared with others. Dietary habits are not determined exclusively by our preoccupation with health or illness. There are individuals for whom the risks of putting on weight are not about becoming morbidly obese, but rather about no longer having a socially acceptable body (Lupton, 2000). On the other hand, there are fat people who are not worried about their weight and instead use it as a reason to demand institutional recognition of their particular state (Menéndez, 2002).

3. EATING WELL, EATING POORLY: A REDUCTIONIST CONCEPTION OF CULTURE AND FOOD

Given the diverse meanings attributed to obesity, its different causes and the ways it affects the health of the population, it does not seem sensible to consider it to be the result of irresponsibly adopting risky behaviours¹². In general terms, it is thought that excess weight and obesity have directly resulted from changes in social habits in general and the worsening of diets in particular. All this leads western nutritional experts to emphasize, again, the importance of the relationship between diet and health. It has also led to the proliferation of “guides” and standards for “eating well” and to recurring warnings to the public about the need to have a sensible diet, to eat less, and to do more exercise in order to stay healthy.

In Spain, the current model applies the principle that in order to modify bad habits and eliminate the “non-rational” reasons which guide dietary preferences, it is both necessary and a priority to improve the public’s dietary knowledge. This is explicitly set out in the health authorities’ strategy

12. The explanations on the phenomenon of obesity and the proposal of its management vary depending on the theories used by epidemiology. Eclectic and named “eco” approaches are more frequently predominant in the warning and prevention programs (Socorro Parra-Cabrera *et al.*, 1999). For a critical review of the actual epidemiological theories consult Lang and Rayner (2005).

for dealing with obesity: “The family, as the main transmitter of messages, should have a basic knowledge of what constitutes a healthy diet which in turn allows them to create varied and balanced meals”¹³. All dietary guides point in this same direction. If it is accepted that “[dietary] habits begin around three or four years of age, are established by the age of eleven and consolidated throughout the individual’s life”¹⁴, the act of exercising control over food is legitimized at a younger and younger age and begins with the first meal of the day, breakfast. “It is necessary to spend between 15 and 20 minutes on breakfast, sitting at the table, with the family if possible, in a relaxed environment”¹⁵.

In this strategy, obesity is defined as an “evil” arising from the individual’s immediate environment which must be approached “without resorting to a repressive campaign, interpreted by the citizen as prescriptive or prohibitive”¹⁶, whilst also understanding that “a person’s surroundings play a primordial role in the development of the global obesity epidemic by creating the so-called obesogenic environment”¹⁷. Collective initiatives have been put forward, at least on paper, proposing the participation of the various social agents involved, such as schools, the food industry, public administrations, or health professionals.

However, we must ask ourselves why the steps promoted by prevention programmes have had a minimal effect on the socioeconomic environment, whilst other steps directed at the individual continue to be promoted. The methods for attaining so-called *healthy lifestyles* continue to be centred on modifying personal behaviour, such as: reaching an energy balance and a normal weight; improving nutritional knowledge; or increasing physical activity. Efforts have been made in these fields for some time now but success has been somewhat modest (Farré, 2005).

This is because, in our opinion, the steps proposed have not taken into account the complex nature of neither eating behaviour nor culture.

-
- 13. NAOS (2005: 21).
 - 14. NAOS (2005: 12).
 - 15. Healthy Guide SENC (2004: 92).
 - 16. NAOS, *op. cit.* p. 19.
 - 17. NAOS, *op. cit.* p. 11.

Why do they urge people to modify their *inappropriate* dietary habits whilst not proposing effective measures for changing a system which, when all is said and done, encourages the emergence of certain illnesses in certain social groups? Furthermore, nutritional recommendations should not forget that epidemiological studies show that in many countries obesity is higher in women than in men and higher among poor and less well educated people (Sobal, 2001; Aranceta *et al.*, 2005; Barquera, 2006). Therefore, why continue to send out standardized messages about the suitability of the balanced diet as it is currently understood if, for cultural or structural reasons, many people cannot gain access to it?

On the other hand, when looking for the causes or agents of particular problems, the social environment should not be defined, as it is by many institutions, as some kind of nebulous abstract (“obesogenic environment” or “favourable environment”) making it, therefore, difficult to approach; but rather it should be understood as a product of society itself (Gracia and Contreras, 2008).

In industrialized societies, this means understanding the political, economic, and cultural determinants which are associated with consumer capitalism. There is a need to reconsider the use of “culture” in the diagnosis relating to the deterioration of our eating habits. Fast food, passive leisure, the facility of heating, mechanized transports, deficiency of sports facilities, food advertisement, amongst many others, have been established as the causal agents. It is relatively easy to enumerate possible social-cultural reasons in the origin and evolution of obesity, but it is more difficult to prove them. All of these factors are present in our societies, but there is hardly any knowledge as to whether they influence daily life, or if these influences have been negative.

In light of this we may ask: To combat obesity why not reduce the price of healthy food, dispose of junk food, and improve the opportunities for the poor? Isn't it unhealthy to work long days, be paid a low salary, and carry out a variety of incompatible activities? We have little knowledge on the effects of these factors. We know, in any case, that the actual strategies have not been designated to incorporate these or other social needs. On the contrary, a good part of prevention campaigns are structured on the basic concept of culture and eating habits that it is possible to change them by adopting correct dietetic behaviours. Social and cultural factors are

understood as the specific agents that cause illness or death, which can be treated on an individual level.

Lang and Rayner (2007) suggest that the moment has arrived to re-think public health. In order to avoid a political cacophony derived from different explanatory models of obesity, they propose an alternative approach that looks less at affecting the “soft” answers –eating more or less, modifying food labels, giving nutritional information– and looks more into affecting the “hard” answers linking the physical, physiological, social, and cognitive fields in different ways and degrees, within the basic health and illness process.

CONCLUSION

Although obesity is presented as an indisputable global problem, the social and anthropological literature stress the need to recognize it as a socially constructed condition and to contextualize its origin in dynamic processes. In the explanatory models of obesity there are few interdisciplinary approaches that contribute to a better understanding of its nature and dimensions. Missing are reflective proposals that incorporate the historicity of the processes that conform and articulate the different levels involved.

Expert constructs about diet and excess weight do not merely offer valuable information about the nature and possible effects of some medical practices designed to try and change the *disorganized* lifestyles which *progress* and *civilization* have brought us. They also offer information about how these constructs help produce and maintain patterns for promoting health which, despite the economic and cultural diversity of different populations, are very similar at a global level. One of the paradoxes about the medicalization of diet in industrialized societies is that if, on the one hand, the idea of the balanced diet has penetrated the social network and has even given some basis to irreverent discussions about what it is to *eat well*, on the other hand, the accompanying food practices have not managed to catch on. This is demonstrated by the increase of chronic illnesses linked to obesity.

Surprisingly, the occurrence of obesity has increased despite the fact that aesthetic models encourage contempt towards excess weight; despite efforts by the health authorities to teach healthy habits; and despite food

industries not reducing their offerings of products, many of which are for controlling weight. However, the explanation can be found, at least in part, in the construction of contexts which discursively are so inopportune, but which in practice are so encouraging. There are many studies which warn of the consequences of repeated medical recommendations and the commercial and social pressures to avoid excess weight and obesity which have caused people from the earliest times to go on diets and enter a vicious cycle of weight loss and weight gain. They also warn of the consequences of a society whose transformed structure now demands more and more sedentary occupations, which are also more and more diversified, where following the routine spelled out by good dietary advice becomes very difficult.

This divergence between normative knowledge and dietary practices brings into question, to a large extent, the efficacy of the current model of nutritional prevention and intervention, principally for two reasons. The first reason is that little work is being done on structural factors which might explain the increase in the prevalence of obesity, such as social inequality, the nutritional quality of some foods, or the promotion of indiscriminate consumption. Furthermore, treatments for obesity are not well adapted to the bio-psycho-socio peculiarities of obese people and are directed, principally, at modifying so-called “lifestyles” through disciplined adherence to diets and physical exercise. This vision disregards the fact that health, which is an important motivation for consuming food, is only one of the multiple determinants of daily food intake and does not deal with the fact that eating *badly* or *well* may be dressed in different, contradictory or complementary meanings, depending on what is at stake: pleasure, money, eating practices, convenience, or illness. The second reason is that this medicalized model bases its strategy for change on providing people with dietary competence and making them responsible for their own health without understanding, or at least facing up to the fact, that people’s daily lives are heterogeneous *per se* and are made up of diverse activities and irregular events which are often incompatible with the routine required by optimum diet.

REFERENCES

- Alemany, M.
2003 “Mecanismos de control del pes corporal”, in *Revista de la Reial academia de Medicina de Catalunya*, vol. 18, 2. pp. 44-49.
- Aranceta, J. (coord.)
2002 *Guía práctica sobre hábitos de alimentación y salud*, Instituto Omega 3, Madrid, SENC.
- Aranceta, J. *et al.*
2005 “Prevalencia de obesidad en España”, in *Med Clin*, 125, 12, Bar, pp. 460-466.
- Ascher, F.
2005 *Le mangeur hypermodern*, Paris, Odile Jacob.
- Barquera, S. *et al.*
2006 *Sobrepeso y obesidad*, México, Instituto de Salud Pública.
- Barona, J. L.
2008 “Nutrition and health: The international context during the inter-war crisis”, in *Social history of medicine*, vol. 21, 1, pp. 87-105.
- Barona, J. L.
2002 *Salud, enfermedad y muerte: La sociedad valenciana entre 1833 y 1939*, Valencia, Institució Alfons El Magnànim.
- Basdevant, A, and B. Guy-Gran
2004 *Médecine de l'obésité*, Paris, Flammarion.
- Bolstanki, L. and L. Thévenot
1991 *De la justification: les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.

- Campos, P.
2004 *The obesity myth: Why America's obsession with weight is hazardous for your health*, New York, Gotham Books.
- Cheyne, G.
1733 *The English malady*, London, Strachan.
- Contreras, J. and M. Gracia (dirs.)
2004 *La alimentación y sus circunstancias: placer, conveniencia y salud*, Barcelona, IV Foro Internacional de la Alimentación.
- Conveney, J.
2006 *Food, morals and meaning*, London, Routledge.
- Crawfford, R.
1977 "You are dangerous to your health: The ideology of victim blaming", in *International Journal of Health Services*, 7, 4, pp. 663-680.
- Dapcich, V. *et al.*
2004 *Guía de la alimentación saludable*, Madrid, Sociedad Española de Nutrición Comunitaria.
- De Labarre, M.
2004 "Dietética y reflexividad: el 'cuidado de sí mismo' contemporáneo", in A. Millán (comp.) *Arbitrario cultural: Racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal*, Huesca, La Val de Onsera.
- Douglas, M. and A. Wildawsky
1983 *Risk and culture*, California, University of California Press.
- Elias, N.
1989 *El proceso de la civilización*, Madrid, Fondo de Cultura Económica.

- Farré, R.
2005 “Alimentación y nutrición contemporáneas: realidad y futuro”, in J. Salas-Salvadó (ed.) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*, Barcelona, Editorial Glosa.
- Fieldhouse, P.
1996 *Food and nutrition: customs and cultura*, London, Chapman & Hall.
- Foucault, M.
1989 *Historia de la sexualidad. La voluntad de saber*, vol. 1, México, Siglo XXI Editores.
- Gard, M and J. Wriqth
2006 *The obesity epidemic: Science, morality and ideology*, London, Routledge.
- Generalitat de Catalunya
2005 *Guia l'alimentació saludable a l'etapa escolar*, Barcelona, Generalitat de Catalunya.
- Gracia, M.
2004 “Thoughts on eating risk and its acceptability: The case of transgenic foods (AGMs)”, in *Brazilian Journal of Nutrition*, 17, 2, pp. 125-149.
- Gracia, M.
2007 Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario, in *Salud pública de México*, 49, 3, pp. 236-241.
- Gracia, M.
Forthcoming: “Obesity as a social problem: Thoughts about its chronic, pandemic and multi-factorial character”, in M. B. Risor (ed.) *Medical anthropology, health care systems and the client society: Investigating interactions of practice, power and science*, Aarhus, Aarhus University.

- Gracia, M. and J. Contreras
2008 « Corps gros, corps malades ? Une perspective socioculturelle », in *Corps. Revue interdisciplinaire*, 4, pp. 63-69.
- Lang, T. and G. Rayner
2007 “Overcoming policy cacophony on obesity: An ecological public health framework for policymakers”, in *Obesity reviews* 8 (Suppl. 1), pp. 165-181.
- Levenstein, H. A
1996 « Diététique contre gastronomie: Traditions culinaires, sainteté et santé dans les modèles de vie américains », in J. L. Flandrin and M. Montanari *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Lupton, D.
2000 “Food, risk and subjectivity”, in S. J. Williams (ed.) *Health, medicine and society: Key theories*, Future Agendas, London, Routledge.
- Maddox, G. L and V. Liederman
1969 “Overweight as a social disability with medical implications”, in *J. Med. Educ.*, vol. 44, pp 214-220.
- Manzini, I.
1996 « L'alimentation et la médecine dans le monde antique », in J. L. Flandrin and M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Menéndez, L. E.
2002 “El malestar actual de la antropología o de la casi imposibilidad de pensar lo ideológico”, in *Revista de Antropología Social*, vol. 11, pp. 39-87.
- Mennell, S.
1985 *All manners of food: Eating and taste in England and France from the Middle Age to the present*, Oxford, Basil Blackwell Ltd.

- Nestlé, M.
2002 *Food Politics*, Los Angeles, University of California Press.
- Parra-Cabrera, S. *et al.*
1999 “Modelos alternativos para el análisis epidemiológico de la obesidad como problema de salud pública”, in *Revista de saúde pública*, vol. 33, 3, pp 314-325.
- Peretti-Watel, P.
2000 *Sociologie du risque*, Paris, Armand Colin.
- Pollock, N.
2000 “Els àpats i la seva dimensió social (exemples del Sud del Pacífic)”, in *Revista d’Etnologia de Catalunya*, 17, pp. 40-47.
- Poulain, J. P.
2000 « Les dimensions sociales de l’obésité », in *Obésité, dépistage et prévention chez l’enfant*, Expertise collective, Paris, INSERM.
- Poulain, J. P.
2002 *Manger aujourd’hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Éditions Privat.
- Powdermaker, H.
1997 “An anthropological approach to the problem of obesity”, in C. Counihan and P. Van Esterik (eds.) *Food and culture. A reader*, London, Routledge, pp. 370-383.
- Ryan, W.
1977 *Blaming the victim*, New York, Vintage Books.
- Saguy, A.C. and W. C. Riley
2005 “Weighing both sides: morality, mortality, and framing contests over obesity”, in *Journal of Health Politics, Policy and Law* 30, 5, pp 869-921.

- Sobal, J. and A. J. Stunkard
1990 "Socioeconomic status and obesity: A review of the literature", in *Psychological Bulletin* 105, pp. 260-275.
- Sobal, J.
1995 "The medicalization and demedicalization of obesity", in D. Maurer and J. Sobal (eds.) *Eating agendas: Food and nutrition as social problems*, New York, Aldine de Gruyter.
- Sobal, J.
2001 "Commentary: Globalization and the epidemiology of obesity", in *International Journal of Epidemiology* 30, pp. 1136-1137.
- Tannahill, R.
1988 *Food in history*, London, Penguin Books.
- Turner, B. S.
1982 "The government of the body: Medical regimens and the rationalization of diet", in *The British Journal of Sociology* 33, 2, pp. 254-269.
- Turner, B. S.
1999 "The discourse of diet", in M. Featherstone, M. Hepworth and B. Turner (eds.) *The body: Social process and cultural theory*, London, Sage Publications.
- Vigarello, G.
2006 *Lo sano y lo malsano*, Madrid, Abadía Lectores.
- World Health Organization
2004 *57^a Asamblea mundial de la salud: Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud*, in www.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA57/A57_R17-sp.pdf

Food and love among the Masa

Igor de Garine

INTRODUCTION

It is commonplace to consider that anthropology reflects the masculine views of Society and Culture. I will probably be accused of male chauvinism if I mention that female anthropologists do not necessarily work upon the feminine aspects of a culture and are not confined to studying feminine activities such as cooking and producing babies. This is certainly not the case of Annie Hubert, who has thoroughly covered all aspects related to nurture and cooking in relation to economy and culture. Following Audrey Richards (1932), she is among the few anthropologists who maintain a pluridisciplinary outlook on food and nutrition, like Brigit Obrist (1992).

Annie Hubert has covered a very broad range of aspects, from the food ethnography of the Yao (1985) to the epidemiology of the naso-pharynx cancer (1990), aiming for both the scientific and layman public: “Pourquoi les Eskimos n’ont pas de cholestérol” (1995). Working on food and cooking is not such an easy undertaking for a male anthropologist.

THE HOUSEWIFE’S DUTY

Among the Masa, who number about 500 000 individuals (Dumas-Champion, 2009) and live on the flooded plains of the Logone River in northern Cameroon and southern Chad, the kitchen is an intimate area and a good place to encounter aspects related to fondness and love. This is where food is prepared and divided according to the cook’s preference, the fondness and love she feels for the inhabitants of the compound. Choice tidbits

may be offered to the husband or lover after the last meal of the day when the time comes for lovemaking.

Properly feeding their husband is an absolute duty for wives. As a Masa tale goes: “A man went hunting, killed a partridge, brought it home and asked his wife to prepare it. He then went for a stroll. She cooked it; tore off one leg; tasted it; and found it so good that she ate all the meat except the head. When her husband returned with a few friends, she ran away into the bush forever” (Carnet de Terrain, 1988:434).

FREEDOM AND HUMOUR

Women – who are often considered to be dominated or enslaved by men – in fact have their freedom when dealing with food and often adopt a policy different from that of the head of the family. The women have a tendency to pilfer food from the family store and use it for their own purposes.

Women also have their own sense of humour. I realised this when working on the intensive fattening sessions (*guru walla*) of the men (Pasquet *et al.*, 1992) during which the participants can gain twenty kilos in two months by ingesting around 10 000 kilocalories per day, mostly provided by milk mixed with red sorghum gruel. The weight gain is an asset for the wrestling competitions and the men consider themselves to be beautiful and superior lovers. I had the idea of interviewing the women about it and encountered a different picture (Garine, 1995). They considered the fattened wrestling champions to be burdensome to feed, lazy (“they cannot work in the sun”), and mediocre lovers – too heavy and rapidly short of breath. The ideal is a well-proportioned, moderately fat young man.

Different aspects of the *guru* institution have been discussed in detail elsewhere (Garine and Koppert, 1991) but the *guru* institution also has a place in this chapter as it is a demonstration of love: maternal love. Fathers and uncles provide the milking cows but the mothers are in charge of feeding the participant (*gurna*): a very heavy task indeed.

THE *GURU* FATTENING SESSIONS

The *guru* is the Masa institution in which food is most conspicuously connected with love. In different periods of the year men spend most of their time tending the cattle, living with the herd in camps outside the village. They drink milk and sorghum gruel; their diet is plentiful. They receive about 1 000 kilocalories per day more than the ordinary villagers. They train to dance and wrestle in order to display their strength and physical beauty. They spend a lot of time grooming, using foodstuff as cosmetics. They sprinkle milk on their bodies and use sorghum flour as a beauty powder, thereby demonstrating that they are prosperous enough to waste food.

WILD SEX

Forty years ago the Masa were one of the most naked populations in the world. The men wore a sheepskin on their buttocks and nothing in front. The women wore something like a cotton g-string allowing a glimpse of the pubic hair, which is considered to be exercising a strong sexual attraction. The maidens wore a thread around their waist. Nowadays the Masa are dressed but they maintain a strong interest in their body features. They value slight plumpness which gives the body a smooth skin texture.

The *gurna* must display gluttony and strength, with a touch of aggression. Lovemaking is one of the benefits of the *gurna* (participants). The success they meet in wrestling and dancing allows them to lead a very active sexual life. This is a time for wild lovemaking and trying to seduce as many girls as possible. Some brag about having seventy successes. It is also a time for very crude songs:

“I put my finger on the clitoris of my love and she likes it”.

“Come and give me your vagina, / My penis is as hard as the scorpion’s tail”.

There are also satirical songs such as one mocking a girl because she was swallowing sperm in large gulps in order to receive meat to eat—an unexpected connection between sex and food.

THE COLLECTIVE *GURU*

The *guru* also provides a good place to meet one's future wife. These aspects make it a very happy time since a man who has not experienced a death among his close relatives and is lucky enough to have lactating cows at his disposition can go to the *guru* for as long as a year. The collective *guru* starts at the beginning of the harvest of the millet crop in September or October. It is called the *guru sarmana* (of the fresh grass). The participants (*gurna*) stay with the herd until the *guru fata* (of the sun) takes place, from February to May, after which they go home for agricultural activities such as tilling the fields. If they are lucky, they can then participate in the *guru walla* (two months) taking place during the maturation of the main sorghum crop. In this case, they spend eleven months of the year as a *gurna*. Some men have passed ten years of their lives in this manner – not a bad performance compared to what happens in the civilised Western world.

Wives also contribute to their husbands' food supply, are proud of them, and make use of their husband's absence to take care of their own love life as many outside *gurna* may be around. Since the *gurna* obtain love partners during festive occasions, and as their own wives meet other *gurna* partners from outside villages, it might be argued that this institution is beneficial on genetic grounds.

MILK AND BRIDES

Milk is bliss. When a bride gets married, she goes through an uneasy period of shame. It takes her some time to adapt to her new condition. And she has to lose the contamination (*yaona*) she may have brought to her new compound. During this phase she is given milk galore to drink. Once she is accustomed to her new life, this favour is discontinued.

MARRIAGE

Among the Masa, getting married is a difficult affair. Marriage gives a man his full status as a responsible adult, the head of a compound (*bum zina*); an

important goal for all males. However, among the Masa, the bride price is very high: ten heads of cattle, today between 500 000 and one million CFA Francs, representing about ten times the yearly income. In a family where there are many girls, the bride prices of the sisters may pay for the marriage of the brothers, taking into account that the order of their birth is that of their wedding. In families where there are mostly brothers, the situation is difficult, especially for the youngest. Besides accumulating wives and hoping they will give birth to female offspring, marriage means prestige and wealth. The competition is harsh and there are many young men eager for love-making and without wives.

By paying a very high bride price for his wife, a husband is entitled to her work and to the children she will bear, even if they have been procreated by somebody else. Husbands and wives may be fond of or even in love with each other but should not show it in public. The husband must appear as the boss and may beat his wife. This leaves room for outside romance.

Women are considered to have irrepressible sexual urges, as described in the tales: “A mother and her daughter in the bush came across a tree bearing penises in the form of fruits. They fought to get the biggest one.” Another tale mentions the woman who bored a hole in the wall of her hut in order to copulate with her lover without her husband noticing. Women are expected to have lovers besides their husbands. The situation where a woman (sometimes married against her will) has a rich, old, not-very-potent husband, and seeks her pleasure and love outside the marriage is very common.

THE “OFFICIAL LOVER” SYSTEM

This situation has given rise to an institution: *vi banata* (taking a mistress). Married women may have lovers (*cilena*, or *yagina*). Men, married or single, may have mistresses: *bananda*. There are two kinds of lovers. First, there are those who are clandestine and “make love like stealing” (*zi kulta*). These affairs can give rise to harsh conflicts with the husband and are a popular theme in tales such as the story of the husband who pretends he is leaving for a trip but hides under his wife’s bed in order to catch her red-handed in the act of committing adultery. In daily life this could lead to murder. Mostly, it ends

up in court where adultery is heavily fined. The second kind of lover is one who is officially accepted by the husband, an open affair in the community. The latter are called *cile harayma* or *baria*. Husbands who distrust the sexual reliability of the female gender, particularly that of their wife, prefer to know the identity of her inevitable lover. By accepting an official companion for his wife, the husband knows about her lover's social position and avoids random lovemaking on her part. Lovers are very jealous about their official mistress and, like her husband, will keep an eye on her sexual behaviour, watching her when she goes to market, or on social occasions such as funerals.

Vi banata can begin at an early age, "when the testicles have developed and one is warm". It can be during the *guru* period, when the men are attractive. The initiative is mostly masculine as it is considered improper for women to make the advances, but they sometimes do so: "I had caught a lot of fish that day and I met Afamige at the well, alone. She asked me to give her my fish, which I did. I met her a second time and again gave her my fish. A third time she was again at the well alone. She told me: 'You gave me your fish several times, now it is my turn to give you something' and we made love". Usually the suitor offers kola nuts to his sweetheart. If she accepts them, it is a good sign. Exchanging small gifts, sometimes through a go-between, will lead to talking and furtive lovemaking. This phase lasts different lengths of time and the husband gets informed. The husband may take the initiative and tell the candidate that he can come and sit on the *balakna* (the resting bed) of his wife.

There is an etiquette to be respected. When the husband does not accept or wants to break the relationship, he remains seated on the bed or removes the roof of the kitchen. When the official lover finds another young man seated there in the evening, it means he has a competitor. The problem is usually solved in a gentlemanly way: violence should be avoided and in many cases the first lover stops seeing the woman.

Establishing an official lover/mistress relationship can be planned ahead of time, for instance, during the evening get-together which takes place prior to a wedding. The friends of the bride and groom meet on that occasion (*nalda*), get acquainted, and may fall in love. Additionally, building a public relationship can only take place some months after a wedding, once the woman has adapted to her new life, and is allowed to cook in her

new home by herself when a ritual takes place. This is accompanied by the presence of an experienced housewife. The husband propitiates his ancestors by slaughtering a castrated ram, the animal is often provided by the lover-to-be. In this way he has already entered into the intimacy of his future mistress' home; He will be considered the official lover to be included in the ritual group; He can eat in his mistress' compound where he can offer and receive food. When he slaughters a domestic animal he is supposed to offer his mistress the rump. When crops mature he offers his sweetheart the first fruits; if he fails to do so, he will be in trouble.

At sunset, a constant coming-and-going takes place between neighbouring compounds. Lovers take little gifts to their mistresses and may be accompanied by their children. The husbands leave their homes to go to the compound of their own mistresses—and everybody is happy. The system runs smoothly. It can be compared to the situation operating amongst the French bourgeoisie in the nineteenth century, when having a wife was about status and children, whereas the mistress was for passion and fun.

Care is taken to protect privacy. When the lover comes, the husband takes his bludgeon and leaves the compound. When he comes back, often late at night, he makes some noise or coughs so the lover will know that it is time to leave as it is inconceivable for the husband to be present in the compound when copulation is occurring.

MATERIAL BENEFITS

Materially, the pledging official lover must undertake a number of tasks connected to the field of food in the compound of his mistress such as building her kitchen and bringing her a new roof, according to a festive ritual. There are many other jobs he might be asked to do for his mistress: building a drying platform and resting bed; doing the fencing between the huts in the compound (*hohlokna*); constructing a granary and the canopy of her sleeping hut; digging a well for the irrigation of her tobacco plot; organising collective work parties (*deena*) in her field; and taking care of her peanut crop. He should also be ready to carry out a few tasks for the husband like thatching a leaking roof, but the husband should not overdo it or a satirical

song may be made about him by the *guru* participants. An official lover is a notable economic asset to the compound of his sweetheart through the manpower he represents and the help he may contribute without counterpart, for instance, in the case of emergency hunger.

DURATION

The *bananda cilena* is a longstanding relationship, allowing for a smooth emotional course. It is accepted by all parties involved and allows a climate of friendship to develop, including between the husbands and lovers. A man gets something like a second wife without having to bother with greedy in-laws (*konona*), to whom he is constantly indebted due to the bride price of his wife which he has difficulty in completing. At the same time, the husband gets extra manpower.

A few elements appear from the twelve life stories we collected: seven participants began between the ages of eighteen and twenty; two got their steady mistress when they were already married; most of them had a maximum of two *bananda*; the champion had four *bananda*, with whom he stayed respectively for seven, five, three, and six years. Some have lasted thirty years and the actors mention with emotion that “the electric current is still passing between us”.

CONCLUSION

How does food connect with the sexual field? Food and a full stomach are basic components of happiness in a society which is seasonally hunger-stricken. To be fat is to be beautiful. The *guru* institution allows men to fatten, to be admired, and to obtain sexual success through the ingestion of large quantities of milk and sorghum gruel. Feeding a *gurna* is a demonstration of love from mothers, sisters, and wives. Sexual interaction of the *gurna* with females outside the community is genetically beneficial.

The steady lover/mistress institution is a sentimental and sexual outlet in a rather harsh marital system. It also increases the mass of social

relations of the domestic group and provides food security. The outsider who frequently eats with the family is often the wife's official lover.

It also brings material benefits, providing the domestic group with extra manpower for food production and help in case of an emergency such as hunger.

The *guru* continues to be a very prestigious activity. Today there are more *guru* camps, cows, and participants than forty years ago, to the extent that youngsters who are in college may skip their courses or even drop out in order to participate in *gurna* sessions. However, the Apollonian flavour of it is vanishing.

This essay could also have been called "Drinks and love among the Masa". Besides milk, they also appreciate alcoholic beverages: traditional sorghum beer, manufactured beer and, particularly, *arki*, sorghum alcohol, which provides a cheap, rapid, and heavy inebriation. A large number of men, and some women, use it almost daily. There are no celebrations, traditional or national, without *arki*. This affects the *gurna*'s behaviour: at the beginning of the public wrestling contests, a special session is reserved for the drunkards so that they will not trouble the competition with brawls.

It also has an impact on sexual life. The loosening of the traditional rules such as the exogamic taboos, and the monetisation of the economy, allow for random and commercial love-making, thus favouring the spread of AIDS. Drunkenness makes women looser and causes husbands to constantly beat their wives. This is one of the main reasons why the women commit suicide, which they usually do by drinking pesticides.

Among the *gurna* there is competition between milk and *arki*. The latter provides oblivion from the daily condition and "allows one to look the policeman in the eye without blinking", but has a very serious impact on health and corporal beauty. It is difficult to predict which of the two is going to prevail in the future.

REFERENCES

- Dumas-Champion, F.
 2008 "L'activité pastorale et le cycle végétatif chez les Masa (Tchad, Cameroun)", in *Journal des Africanistes*, t. 78, fascicules 1 and 2, 143.
- Garine, I. de, and G. J. A Koppert
 1991 "Guru: Fattening sessions among the Massa", in *Ecology of food and nutrition*, vol. 25, 1, pp. 1-28.
- Garine, I. de,
 1995 "Sociocultural aspects of the male fattening sessions among the Massa of Northern Cameroon", in I. de Garine & N. J. Pollock (eds.) *Social Aspects of Fatness and Obesity*, Amsterdam, Gordon and Breach, pp. 45-71.
- Hubert, A.
 1985 *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord : De l'au-delà au cuisiné*, Paris, Editions of CNRS.
 1990 "Applying anthropology to the epidemiology of cancer", in *Anthropology Today*, vol, 5, pp 52-78.
 1995 *Pourquoi les Eskimos n'ont pas de cholestérol*, Paris, First.
- Obrist Van Eeuwijk, B.
 1992 *Small but strong: Cultural contexts of (mal)nutrition among the Northern Kwanga (East Sepik Province, Papua New Guinea)*, Basel, Ethnologisches Seminar der Universität und des Museums für Völkerkunde.
- Pasquet, P. et al.
 1992 "Massive overfeeding and energy balance in men: The *guru walla* model", in *American Journal of Clinical Nutrition* 56, pp. 483-490.

Richards, A. I.

1932

Hunger and work in a savage tribe: A functional study of nutrition among the Southern Bantu, with an introduction by B. Malinowski, London, Routledge.

Faire bouillir la marmite

Chantal Crenn

Anne-Elène Delavigne

Isabelle Téchoueyres

Sel, poivre, magrets de canards, canards gras, gras de cochon, cochons danois, noix du terroir, terroir de vins, vins de Bordeaux, os de boucherie, boucheries halal, labels bio, bio éthique, étiquetages, tagines à la bouillie bordelaise, bordelaises au régime, jeunes femmes d'origine marocaine au régime, gynécées et régimes, régimes de bananes, bananes plantain, teint de pêche, pêche d'enfer, fer et magnésium, tels sont les ingrédients et les recettes qui ont bouilli dans notre marmite ces dernières années. La maîtresse de maison savait reconnaître en chacun d'eux un élément fondamental pour que prenne la sauce !¹ Et c'est chose faite, puisque depuis presque dix ans la Marmite est toujours sur le feu... L'équipe constituée autour d'Annie Hubert à Bordeaux dans les années 2000 « cuisine » toujours ensemble. Création et animation de la revue en ligne *Anthropology of Food*², terrains communs, réponses à des appels d'offre, articles à plusieurs mains..., la petite équipe poursuit dans le tohu-bohu général des sciences sociales son bonhomme de chemin.

C'est d'abord sur la spécificité de l'anthropologie de l'alimentation, discipline de l'observation, de la vie quotidienne, de l'intime, au carrefour des sciences biologiques et sociales, que nous souhaitons nous attarder ici, car c'est autour de cette thématique que nous avons suivi Annie Hubert dans ses travaux. Le fait que l'alimentation appartienne au quotidien, qu'elle soit le

-
1. Référence à J. -P. Corbeau qui souligne l'importance du liant de la sauce au service de la convivialité dans son ouvrage *Penser l'alimentation ; Entre imaginaire et rationalité* (en collaboration avec J.-P. Poulain, Privat/OCHA, 2002).
 2. *Anthropology of Food*, <http://aof.revues.org/>

plus souvent à la charge des femmes, sont des facteurs qui ont participé à la difficulté pour qu'émerge dans la sphère scientifique cette spécialité à laquelle Annie Hubert a très tôt choisi de se consacrer³, constatant aujourd'hui avec amusement l'engouement absolu de nos sociétés pour les questions alimentaires, notamment en lien avec la santé.

Tisseuse de liens, Annie Hubert sait mettre en réseaux des ressources, des personnes, complémentaires les unes des autres. Esprit ouvert au monde, personnalité internationale réussissant le grand écart entre les continents (Amériques, Asie, Europe), elle a œuvré en permanence au décloisonnement des disciplines, particulièrement en créant de multiples passerelles entre les sciences bio-médicales et les sciences humaines. Poussant d'ailleurs le décloisonnement plus loin, elle n'a jamais hésité à sortir du laboratoire, répondant toujours présente aux demandes d'organismes divers, afin d'éclairer les questionnements sociaux. Elle considère comme intrinsèque à sa mission de chercheur du service public le fait de partager le plus largement possible ses connaissances et réflexions⁴. Faire sortir la science dans la société, au service de la société, c'est ce que démontre son choix d'une « anthropologie appliquée ». Nous évoquerons à ce propos les interrogations éthiques que suscitent à nos yeux aujourd'hui la recherche financée par des institutions mais aussi par des organismes du secteur des industries agro-alimentaires.

PRAGMATISME ET OUVERTURE

Pendant longtemps, les sciences concernant l'alimentation portaient essentiellement sur l'aspect nutritionnel. Lors de nos collaborations avec Annie Hubert, pour la préparation d'un cours ou d'un séminaire, celle-ci insiste

-
3. Hubert A., *L'Alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord*, CNRS, 1983.
 4. D'une part son engagement auprès des étudiants de diverses disciplines (anthropologie, mais aussi sciences et technologies alimentaires, de la santé, etc.) se manifeste par les cours et séminaires qu'elle n'a jamais refusé de donner. D'autre part, souvent sollicitée par les associations les plus diverses (Slow foods, associations agricoles, de cuisiniers, parents d'élèves, Cap Sciences - centre de culture scientifique technique et industrielle -, ...) institutions (rectorat, chambres d'agriculture, médias, ...), collectivités locales, pour des conférences, débats, mises en place de manifestations ou d'expositions, en prise directe avec les questionnements et réflexions sociaux, elle n'a pas hésité à impliquer ses étudiants.

toujours sur le fait que ceux qui se sont penchés sur le phénomène alimentaire ont eu tendance à percevoir les aliments uniquement comme « carburant ». Elle s'attache à présenter l'anthropologie de l'alimentation comme une discipline à part entière, insistant, à la suite d'Igor de Garine, sur la dimension non nutritionnelle des phénomènes alimentaires. « Ce qui constitue l'objet de recherche de l'anthropologie de l'alimentation est de l'ordre du symbolique, du culturel, de l'arbitraire » martèle-t-elle lors de nos conversations, ainsi que du social et de l'économique, tenons-nous à rajouter.

Tout en spécifiant ce qu'est l'anthropologie de l'alimentation par rapport aux études nutritionnelles, le lien entre biologie et alimentation continue à animer les travaux d'Annie Hubert⁵. Pour elle l'anthropologie de l'alimentation consiste certes en la mise en place d'un dispositif d'observation scientifique de phénomènes d'ordre symbolique et émotionnel mais qui, paradoxalement, occupent une place centrale dans l'état nutritionnel des populations et ce, de manière universelle. On peut dire qu'elle a fait œuvre de précurseur en ne craignant pas d'aller collaborer avec des médecins, des épidémiologistes, sur le terrain au Groenland, en Tunisie, en Asie du Sud-Est, afin de saisir cette relation entre biologique et culturel, notamment à travers des questions de santé. Elle a ainsi travaillé à légitimer l'anthropologie culturelle au sein de la recherche bio-médicale⁶, Avec Igor de Garine et Helen Macbeth, elle est à l'origine de la fondation du réseau ICAF⁷, qui offre annuellement des occasions de rencontres entre chercheurs du secteur biologique et celui des sciences humaines. Toujours dans ce souci de décloisonner des disciplines qui ont beaucoup à gagner en complémentarité, elle sait marier les sciences humaines et sociales et les dites « dures », telles la biologie, la médecine, les statistiques de santé publique, voire la chimie et les techniques liées à l'alimentation. Ainsi plusieurs travaux de recherches

-
5. Par exemple au sein de son Laboratoire d'Adaptabilité biologique et culturelle de Marseille, ou telle la recherche collective de 2004 « Terroirs, Traditions culinaires et Santé : Profils alimentaires contemporains en Aquitaine ».
 6. Par sa collaboration avec l'Institut Pasteur, avec l'INSERM (Institut National de la Santé et de la recherche Médicale) et particulièrement l'ISPED (Institut de Santé Publique, d'Epidémiologie et de Développement) ainsi qu'avec les CHU de Marseille et de Bordeaux.
 7. ICAF : International Commission for the Anthropology of Food, <http://erl.orn.mpg.de/-icaf/index.html>

ont été réalisés selon une collaboration transdisciplinaire⁸ pour une meilleure compréhension des problèmes posés, à la fois plus globale et plus détaillée.

Ce sur quoi Annie Hubert insiste également, conformément à sa pratique d'une anthropologie généreuse et engagée, sont les dangers des programmes alimentaires imposés par le « Nord » vers les « Suds », rappelant à qui veut bien l'entendre que toutes les modifications alimentaires, aussi minuscules soient-elles, auront des répercussions sur l'ensemble du système alimentaire et donc sur la santé des populations aidées. Plus politiquement, nous pouvons aller jusqu'à souligner la dépendance économique que l'introduction de tout aliment venu de l'extérieur engendre. Ce combat concerne également nos sociétés, lorsqu'il s'agit de dessaisir les personnes (les femmes) en charge de l'alimentation de la famille, généralement de milieux modestes, de leur savoir et savoir-faire afin de les persuader que les produits de l'industrie agro-alimentaire seront mieux conformes aux besoins nutritionnels de leurs jeunes enfants⁹. Récemment, elle s'est également insurgée contre les obligations de minceur infligées aux femmes dans nos sociétés occidentales. Historicisant les normes corporelles appliquées à la gent féminine, elle démontre comment celles-ci, loin d'être innées, sont plutôt révélatrices d'enjeux de sociétés mettant en lumière les rapports de genres hiérarchisés dans lesquels les « femmes » sont prises. Elle montre bien combien, en fonction de l'âge, de la classe sociale, de l'appartenance ethnique, les relations aux normes corporelles et alimentaires évoluent (Hubert, 2004). En bref, les questions de genre restent centrales pour elle, ce en quoi nous la suivons totalement.

-
8. Certains d'entre nous ont été amenés à travailler sur les questions de vieillissement et de santé en relation avec l'alimentation et la consommation de vin dans le cadre d'une collaboration entre l'Université Bordeaux 2, l'Unité épidémiologiste ISPED, l'INSERM U593 et l'Institut de Recherche Scientifique sur les Boissons (IREB), 2001/2004, Bordeaux. (cf. Téhoueyres I., 2006, « Quand des bordelais boivent du vin : modes de vie et représentations chez des personnes du 3^e âge », <http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00114724/en/>, consulté le 4/11/09).
 9. Ce constat est relayé par l'équipe œuvrant pour l'INPES, dans deux études, l'une en cours, l'autre : C. Crenn, A.-E. Delavigne, M. Dubois de Labarre, K. Montagne, F. Précigout, I. Téhoueyres, sous la direction de J.-P. Corbeau : « Impact des messages nutritionnels sur les comportements alimentaires : une approche socio-anthropologique qualitative auprès de groupes « ciblés » », 2007.

Par ailleurs, Annie Hubert a cherché à interroger le lien entre alimentation et affects. « Notre première expérience d'êtres humains, à la naissance, est un lien étroit tissé entre l'aliment que l'on reçoit de la mère et le lien affectif qui se construit entre ces deux êtres vivants »¹⁰. D'ailleurs Anne Muxel, grâce à des histoires de vie ou récits de vie alimentaires, a montré dans ses recherches concernant la construction de la mémoire familiale comment l'alimentation, la cuisine, forment des moments-clefs dans les récits de vie faits de souvenirs d'odeurs, de bruits de cuisine, de plats familiaux mais aussi de repas partagés. Prolongeant sa réflexion, nous nous intéressons au cas de groupes minoritaires ayant migré, où l'alimentation peut aussi représenter l'expression identitaire ethnique¹¹. Cette emprise affective de l'alimentation, qui peut être renforcée en situation de migration, ne doit pas faire négliger la dimension dynamique des pratiques alimentaires. Observer la culture de migrants *par* l'alimentation met en évidence, comme pour toute culture vivante, le processus de « culturation » (Cuche, 1996). Sans tomber dans une posture culturaliste, posture de la continuité le plus souvent adoptée en ce qui concerne l'analyse des processus d'acculturation culinaire, nous soulignons simplement le continuum discontinuité/continuité où certains mets peuvent être chargés de l'expression symbolique marquant l'appartenance à un groupe spécifique, alors même que le processus d'acculturation est à l'œuvre. (Crenn, 2004) Annie Hubert a d'ailleurs subtilement démontré dans son article « Le plat national existe-t-il ? » (Hubert, 2000) combien la désignation d'un plat comme étant « national » peut varier en fonction des contextes, des moments, des parcours individuels. En accompagnant le travail de recherche de l'une d'entre nous concernant la cuisine régionale, elle a participé à montrer comment on pouvait rencontrer de la même manière des processus de « patrimonialisation » en ce qui concerne « l'invention » de plats régionaux (Téhoueyres, 2000) censés symboliser l'appartenance à un

-
10. Ce que décrit Joëlle Balhoul à propos des « juifs algériens » venus en France après 1962 (1983: 18).
 11. On évoquera la réponse à la demande de la Chambre d'Agriculture du Gers se préoccupant de Qualité de Vie, et qui donna lieu à une recherche sur le phénomène de transmissions et d'élaboration d'habitudes alimentaires régionales, avec K. Montagne et I. Téhoueyres (cf. Téhoueyres, 2005).

territoire¹². Poursuivant ses réflexions, il nous semble pertinent de signaler combien aujourd'hui il est important d'en avoir conscience face au rôle que jouent les ethnologues dans la mise en place des protections de productions localisées (dits produits du « terroir »), ce que soulignent aussi des anthropologues comme L. Bérard et Ph. Marchenay.

UN TERRAIN FÉMININ ?

On peut trouver des raisons sociologiques à l'intérêt -sans doute bien personnel d'Annie Hubert pour la recherche en anthropologie de l'alimentation. La cuisine relève largement du domaine féminin, que ce soit en Afrique par exemple, ou en Occident -et en France en particulier. Dans de nombreux pays, comme le rappelle Igor de Garine, les hommes n'ont rien à faire dans les cuisines. (1991: 12) De ce fait, être une femme contribue à faciliter l'entrée sur le terrain (les cuisines)¹³ et le genre de l'anthropologue (homme ou femme) est alors un facteur qui peut influencer sur le type d'informations susceptibles d'être récoltées. Dans les nombreux écrits d'anthropologues de l'alimentation, il est rare que ce facteur soit explicité et signifié en tant que tel¹⁴; il a plutôt tendance à être « neutralisé ». De même, le fait que l'anthropologie de l'alimentation

-
12. Nous n'oublions pas que la différenciation sexuelle n'est pas qu'une configuration biologique, mais également culturelle et sociale, et que d'autres éléments de l'altérité peuvent jouer dans la relation aux interlocuteurs sur le terrain, ainsi que le montre la littérature sur le rôle du sexe / genre de l'ethnologue dans la relation d'enquête (Notamment *Journal des anthropologues* n° 45, 1991 : « *Anthropologie des sexes, sexe des anthropologues* » et n° 82-83, 2000 : « *Anthropologie des sexualités* »). Un ethnologue, rappelle Odile Journet-Diallo, peut alternativement être construit comme homme ou comme femme, en plus d'une catégorie de l'altérité car, « homme ou femme, l'ethnologue est d'abord construit comme étranger » (1999, « *Catégories de genre et relation ethnographique* », in *Femmes plurielles*, dir. D. Jonckers, R. Carré, M. C. Dupré, Paris, ed. M.S.H. pp. 21-28 : 21). Cela n'a pas empêché non plus J. Goody de consacrer un ouvrage à la cuisine.
 13. De même pour les conditions d'enquêtes, ainsi que le souligne Alban Bensa, les anthropologues ont entretenu l'idée d'altérité au détriment d'un accès à l'intelligibilité des situations qu'observateurs extérieurs et acteurs peuvent partager (2006).
 14. Il ne s'agit pas ici de nier l'apport de précurseurs tels Franz Boas dont Yvonne Verdier (1969: 49) rappelle qu'il fait figure d'original en consignait une centaine de recettes de cuisine.

soit restée longtemps un « sujet de femme » et l'alimentation un « terrain féminin », est rarement signifié. Car ce sont d'abord des femmes anthropologues qui ont investi en nombre ce domaine d'étude¹⁵. A la suite des premières précurseurs (anglo-saxonnes), Audrey Richards dans les années 1930, puis Margaret Mead qui, pendant la guerre, mena une réflexion théorique et méthodologique (1945); puis Mary Douglas, invitant à resituer le repas dans l'ensemble des prises alimentaires sur la durée pour saisir « la structure du culinaire » (1975; 1981) ; puis pour la France, Yvonne Verdier (1966; 1969; 1979) qui a ainsi décrit la partition par genre régissant la cuisine du cochon dans les communautés paysannes françaises des années d'après-guerre, donnant accès à ses lecteurs à des éléments particulièrement « cachés » (Hall, 1978) liés aux représentations du corps des femmes. Luce Giard, dans l'entreprise de réhabilitation des pratiques « populaires » qu'elle mène avec Michel de Certeau, a voulu montrer comme « ces manières de faire fugitives et modestes » (1994: 220), évoquant l'invisibilité sociale et la non reconnaissance culturelle dont cette activité féminine porte l'empreinte, sont au contraire dignes d'intérêt. Dans ce parti-pris, ainsi que l'explique Joëlle Balhoul dans son travail sur la cuisine d'une minorité (les juifs algériens arrivés en France après 1962) « les entretiens sont souvent vécus comme une prise de parole valorisant une expérience intime jusque-là dissimulée » (1983: 36) et donnant la parole des populations sommées de s'assimiler. C'est donc dans une lignée féminine de chercheuses que s'inscrit Annie Hubert, dormant dans la cuisine, près de la marmite chez les Yao... Le changement des modes de vie, le développement de la restauration hors domicile, l'entrée plus massive d'aliments issus des industries agroalimentaires offrent aujourd'hui un champ d'investigation plus ouvert. Relevant de la sphère publique, même médiatique¹⁶, la cuisine des chefs cuisiniers, dans les grands restaurants comme dans la restauration collective, est souvent le fait des hommes et les enquêtes correspondantes sont également souvent masculines (cf. les sociologues J.-P. Poulain, C. Fischler ou J.-P. Corbeau). Parallèlement

15. De même en allait-il avec les « mythes culinaires » sur lesquels s'est penché Claude Lévi-Strauss.

16. *Journal des anthropologues*, n° 35, 1989 : « L'Ethnologie sous contrat »; 2007, n° 108-109 : « Anthropologues à durée déterminée » et la réflexion menée par les Assises de l'ethnologie et l'anthropologie en France.

ou conjointement, l'anthropologie de l'alimentation se constitue en spécialité, encouragée par un contexte social favorable (dans lequel s'ancre l'ouvrage célèbre de C. Fischler, *L'Homnivore*) : interrogation vis-à-vis des problèmes de santé liés à l'alimentation, dans le contexte occidental (obésité, cancer, diabète, maladies cardio-vasculaires) comme dans le contexte des pays du sud (développement des maladies chroniques), interrogations sur le modèle occidental d'alimentation face aux crises sanitaires et sociales (épizooties telle celle de la « vache folle ») ou en lien avec la notion de « développement durable » ou encore sous l'influence de l'idée de mondialisation. Anthropologues, sociologues, historiens, géographes, psychologues, engageant un dialogue dépassant ces disciplines, se sont maintenant saisis de ce domaine.

RECHERCHE ET ÉTHIQUE

Annie Hubert se remémore ses séjours long « sur le terrain » où elle partageait la vie quotidienne de ses interlocuteurs/trices pendant plusieurs années comme elle le fit en Thaïlande. Cette durée était jugée nécessaire à l'ethnologue cherchant à décrypter et resituer dans leurs contextes les pratiques alimentaires d'un groupe social. Aujourd'hui, c'est le plus souvent à l'occasion de terrains de thèse qu'elle est réellement éprouvée. C'est une gageure que de tenter de l'appliquer dans le contexte de commandes institutionnelles et de course aux publications dans lequel s'inscrivent nos recherches.

L'émergence du champ de l'alimentation dans la discipline s'est effectuée en partie, on l'a dit, sous les effets d'une « demande sociale » liée à l'intérêt contemporain pour la relation alimentation / santé. L'alimentation, en tant que domaine d'étude, illustre bien la recomposition en cours des organismes de recherches quant à leurs moyens d'action et leurs objectifs « scientifiques » (leur « utilité » à cours ou moyen terme). L'anthropologie de l'alimentation est une spécialisation particulièrement soumise à la contractualisation avec des entreprises privées, tels les grands groupes de l'agro-alimentaires, jouant notamment un rôle dans la visibilité de ces recherches (publications) et leur organisation (colloques, recherche). Dans ce cadre extrêmement contraint, une analyse de la part de l'anthropologue sur ses propres pratiques est nécessaire, mais également un positionnement de nature épistémologique par rapport à sa discipline.

L'anthropologie dite appliquée (il existe une pléiade de dénominations), dévalorisée et objet de soupçons quand elle s'applique à l'échelle individuelle, est un modèle de financement de la recherche académique / publique qui s'est aujourd'hui largement généralisé avec la logique de contractualisation (par le biais des ANR, d'appels d'offres et la baisse des financements des laboratoires par exemple). Dans le cadre de la socio-anthropologie de l'alimentation, elle appellerait à de plus amples réflexions comme on en trouve à l'échelle de la discipline depuis la décennie 2000. Ici n'est pas en jeu l'usage social des résultats de l'anthropologie mais bien leur usage commercial.

La construction des objets de recherche reflète aussi les préoccupations des politiques de santé publique. Les chercheurs sont en effet fréquemment sollicités pour répondre à des « questions de société » ; or il est fondamental d'une part de resituer les individus et le groupe étudié dans les campagnes de prévention ou les programmes de santé, et ainsi d'aborder le contexte idéologique de la demande institutionnelle (Fassin et Memmi, 2004), et d'autre part de savoir déplacer la demande et le regard dans ce rôle de décodage des sociétés (Epelboin, 2009). Dans cet espace contraint, toutes les étapes de la démarche anthropologique sont à négocier : la formulation de l'objet de recherche, le terrain et les méthodes, les formes de la restitution des résultats. C'est pourquoi il serait nécessaire de réfléchir à un point de vue éthique et théorique de l'anthropologie de l'alimentation dans ses relations de commande avec des acteurs du monde économique ou institutionnel. Aucun débat de cette nature, susceptible de soutenir cette attitude réflexive essentielle, n'a pour l'instant traversé la communauté des chercheurs s'intéressant au « fait » alimentaire.

Profitons de cet hommage à Annie Hubert pour inciter à ce débat, prolongement théorique des collaborations qu'elle a engagées avec de nombreux acteurs économiques et institutionnels.

RÉFÉRENCES

- Bahloul, J.
 1983 *Le culte de la table dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Paris, A.M. Métailié.
- Bensa, A.
 2006 *La fin de l'exotisme. Essais d'anthropologie critique*, Paris, Anacharsis, Collection Essais.
- Bérard, L. et P. Marchenay
 2004 *Les produits de terroir, entre culture et règlements*, Paris, CNRS.
- Bourgois, P.
 2001 *En quête de respect. Le crack à New York*, Paris, Seuil, Liber.
- Chiva, M.
 [Inédit] « De l'honnête volupté: la place du plaisir dans le déterminisme des conduites alimentaires », 37^e J.A.N.D., 17 Janvier 1997.
- Corbeau, J-P. (dir.)
 2007 *Impact des messages nutritionnels sur les comportements alimentaires : une approche socio-anthropologique qualitative auprès de groupes « ciblés »*, Étude faite par C. Crenn, A. E. Delavigne, M. Duboys de Labarre, K. Montagne, F. Précigout et I. Téchoueyres, Paris, CREN, no. 179.
- Corbeau, J-P. et J. P. Poulain
 2002 *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Paris, Privat / OCHA.
- Crenn, C.
 2004 « Les recettes de Shéhérazades au pays du vin », in A. Hubert, *Corps de femmes sous influence : Questionner les Normes*, Paris, Édition de l'Observatoire Cidil des Habitudes Alimentaires, Collection Les Cahiers de L'Ocha.

- Cuche, D.
2004 *La notion de culture dans les sciences sociales*, Paris, La découverte, Collection Repères.
- Delbos, G.
2000 « Dans les coulisses du patrimoine », in D. Chevallier (ed.) *Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société*. Paris, Ed. Autrement, Collection Mutations no. 194, pp. 97-128.
- Douglas, M.
1975 « Deciphering a meal », in *Implicit Meanings: Essays in Anthropology*, London, Routledge and Kegan Paul, XXI, pp. 249-275.
1981 « Les structures du culinaire », in *Communications*, Paris, 31, pp. 145-170.
- Epelboin, A.
2009 « L'anthropologue dans la réponse aux épidémies : sciences, savoir-faire ou placebo ? », *Bulletin Amades* no. 78, Les dossiers d'Amades, 11 p.
- Fassin, D. et D. Memmi
2004 *Le gouvernement des corps*, Paris, Éditions de l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales.
- Fischler, C.
1990 *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob.
- Garine, I. de
1991 « Les modes alimentaires: histoire de l'alimentation et des manières de table », in *Histoire des mœurs*, t. 1. Paris, Gallimard, Encyclopédie de la Pléiade.
- Giard, L.
1994 « Faire la cuisine », in M. de Certeau, L. Giard et P. Mayol (eds.) *L'invention du quotidien, 2, Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, Folio Essai, pp. 211-350.

- Goody, J.
1984 *Cuisines, cuisine et classe*, Paris, Centre de création industrielle, Collection Alors, Centre Georges Pompidou.
- Hall, E. T.
1978 *La dimension cachée*, Paris, Seuil.
- Hubert, A.
1983 L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du Nord, Paris, CNRS.
1990 "Applying anthropology to the epidemiology of cancer", in *Anthropology Today* 5, pp. 62-78.
1991 « *Anthropologie des sexes, sexe des anthropologues* », in *Journal des anthropologues* 45.
1995 « Anthropologie et recherche bio médicale », in J. F. Barre (dir.) *Les applications de l'anthropologie*, Paris, Karthala.
1997 « Adaptabilité humaine : biologie et culture. Du corps pesant au corps léger : approche anthropologique des formes », in *Diététique et Médecine*, pp. 83-88.
2000a « *Anthropologie des sexualités* », in *Journal des anthropologues* 82-83.
2000b « Cuisine et politique : le plat national existe-t-il ? », in *Revue des Sciences sociales : révolution dans les cuisines*.
2001 « Entre «bio» et «socio» anthropologie », Entretien avec Annie Hubert, Anthropologue, directrice de recherche CNRS, UMR 5036, Université de Bordeaux 2. Propos rapportés par Florence Bergeaud Blackler et Matthieu De Labarre, *Face à Face* 3, Santé et Alimentation, mars 2001. <http://www.ssd.u-bordeaux2.fr/faf/>
2004 *Corps de femmes sous influence : Questionner Les Normes*, Paris, Édition de l'Observatoire Cidil Des Habitudes Alimentaires, Collection Les Cahiers de L'Ocha.
- Hubert, A. (dir.)
2004 « Terroirs, Traditions culinaires et santé: Profils alimentaires contemporains en Aquitaine », Crenn C., Duboys de Labarre M., Montagne K., Téchoueyres I.

- Hubert, A. et G. de Thé
1988 *Modes de Vie et Cancers*, Paris, Robert Laffont.
- Hubert, A. et M.-P. Estager
1999 « Anthropologie de l'alimentation : quelle utilité pour la nutrition humaine ? », in *Cahiers de Nutrition et Diététique* 34, ICD-9-CM, pp. 283-286.
- Journet-Diallo, O.
1999 « *Catégories de genre et relation ethnographique* », in D. Jonckers, R. Carré et M.C. Dupré (eds.) *Femmes plurielles*, Paris, MSH, pp. 21-28.
- Mead, M.
1945 « Manuel pour l'étude des pratiques alimentaires », in *Bulletin of National Research Council*, National Academy of Sciences 111.
- Muxel, A.
2007 *Individu et mémoire familiale*, Paris, Hachette littérature, Pluriel.
- Richards, A.
1932 *Hunger and Work in a Savage Tribe*, London, Routledge.
- Téhoueyres, I.
2000 « "Chez nous on a toujours bien mangé", nourritures traditionnelles et Cuisine régionale: Essai sur les notions de terroir et de patrimoine culinaire dans les régions de l'Aquitaine », Mémoire DEA d'Ethnologie, Université de Bordeaux 2.
2005 "The dynamics of reproduction of e regional food system : foo culture in the Gers area from before WW2 to the present day", in D. J. Oddy and L. Petranova (eds.) *The Diffusion of Food Culture in Europe, from the late Eighteen century to the present day*, Prague, Academia, pp. 120-127.
- Verdier, Y.
1966 « Repas bas-normands », in *L'Homme* 3, vol. 6, pp. 92-111.

- 1969 « Pour une ethnologie culinaire », in *L'Homme* vol. 9, 1, pp. 49-57.
- 1979 *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, Bibliothèque des Sciences Humaines.

Wine tourism and gender perspectives in Hungary's Tokaj-Hegyalja winegrowing region

F. Xavier Medina

The aim of this article is to reflect on certain current business initiatives run by women in relation to the new perspectives for wine tourism in the Tokaj-Hegyalja region of northeastern Hungary. Over the last two decades, this area, the most important winegrowing region in the country and a leading region in Europe, has experienced unprecedented growth (a “renaissance”, as they say locally) with regard to both the production of wine and its image abroad.

Within this promising panorama, to which the inscription of the Tokaj-Hegyalja region as a historic cultural landscape by UNESCO in 2002 should be added, the promotion of tourism and wine tourism in particular, has been intense. Thus, since the late 1980s and early 1990s, together with high-profile institutional plans, a number of small private initiatives relating to rural tourism have been put into operation in the different municipal areas that make up the region and, most especially, in its capital, Tokaj.

As in a number of other similar European contexts, these initiatives have been fostered and run by women, the true architects of family businesses that over time have become important complementary –if not parallel and even primary– contributions to the domestic economy.

GASTRONOMIC TOURISM AND WINE TOURISM: SOME PRELIMINARY CONSIDERATIONS

Gastronomic tourism is beginning to be established as a basic cultural product with its own market, boosted by the continuous development of the tourism sector and its need to diversify. We should therefore consider that¹:

1. Tresserras, Medina and Matamala (2007).

- Gastronomy is a deciding factor when planning and developing tourist travel.
- For tourists, food is one of their main expenses when they travel: local consumption and souvenirs.
- Gastronomic tourism has its very own market, boosted by the development of the tourism sector and its need to diversify.
- Tourism is an exceptional platform for promoting food products and brands.

As French socioanthropologist Jean-Pierre Poulain says (2007: 62): “Food is a central question in the tourist phenomenon as it is a biological need for tourists and, above all, as it provides invaluable access to the culture and history of the country they are visiting.” It is important to look at the issue from this perspective, as tourists are an important factor that should be taken into account in the demand for regional and local food and products (including wine), and also a substantive component in their promotion. The largest expense (excluding accommodation) that tourists have is food, which not only includes local consumption, but also the purchase of regional food products as souvenirs². Thus, the entire food sector, from production to restaurants, is involved in this process.

Besides this, tourists constitute some of the main consumers of wine and gastronomy routes. According to Barrera (1999), within the framework of rural tourism support policies, it is nothing new that most countries are increasingly trying to promote their gastronomic heritage. Food routes (within which the different “wine routes” are the star elements) are one of the more widely accepted products on offer. Generally speaking, actions of this kind (the design, project, or maintenance of a route for example) are undertaken jointly by the public and private sectors and, although funding tends to be mixed, most of the capital is generally provided by different public administrations (Tresserras, Medina and Matamala, 2007).

Within gastronomic tourism, albeit with its unique personality and own characteristics, is the case of wine tourism (*oenotourism*). They both

2. Poulain (2007) adds, for example, that “tourist food” currently account for around 18 billion euros in France.

have a general “food-related” focus, although oenotourism tends much more evidently towards the culture of wine.

From our perspective, both of these types of tourism are inseparable, as the best context for the expression and enjoyment of a wine is its own region and, as far as possible, in conjunction with local gastronomy, meaning that a tourist who is interested in the local culture of a wine will also, possibly, be interested in the gastronomy associated with it. However, having said this, wine tourism imposes its own characteristics that affect both the cultural construction of the *terroir*, and the definition of the tourist and their interests. Both tourism “possibilities” are, therefore, extensively linked, although either one or the other may frequently impose a certain differentiating character on the region.

VINUM REGUM, REX VINORUM

The Tokaj-Hegyalja winegrowing region (in Hungarian: “the Tokaj region, at the foot of the mountains”) is the most important and internationally known area in Hungary and, very probably, in Central Europe. It lies in the northeast of the country (specifically at latitude 48°15' north and longitude 21°20' east), some 200 kilometres from the capital, Budapest, along the Slovak border and very close to today's borders with Romania and Ukraine.

The region is fed by the Bodrog and Tisza rivers, at the foot of the Zemplén mountains, dominated by Mount Tokaj (1 372 m), and leads to the Great Hungarian Plain. It covers approximately 7 000 hectares, primarily vineyards, and comprises 27 municipalities (29 if we include the two towns, 5.65 km², situated on the Slovakian side of the border. The case of whether these towns form part of the Tokaji Designation of Origin is still unresolved, despite the agreement signed by both countries in June 2004)³.

It goes without saying that this region is known internationally for its wines. A producer of only white wines, Tokaj has become famous mainly

3. This agreement between the two states stipulates that the towns that are in Slovakia agree to adapt their wine production to the regulations established by the designation of origin from Hungary.

for its *Aszú* wines, which are sweet wines characterised by an interesting acidity balance.

Tokaji⁴ *Aszú*⁵ wine is obtained thanks to an attack of *botrytis cinérea*, the noble rot suffered by the region's four characteristic (and authorised) grape varieties: Furmint, Hárslevelü (literally "linden leaf"), Sárgamuskotály (yellow muscatel) and Zéta (a cross between the Furmint and Bouvier varieties). These four varieties are used to create the different types of Tokaji, although the most important and dominant variety in the region is Furmint, which occupies 70 percent of the area designated to cultivation.

The main characteristic that favours infection by *botrytis cinérea* is the microclimate in the area, situated at the foot of the Tokaj Mountains on one side, which prevents cold weather descending from the north; and on the edge of the Great Hungarian Plain stretching to the south on the other. This together with its altitude creates a climate suitable for growing vines. In addition to this, there are the two rivers that feed the region, the Bodrog and the Tisza, which regularly produce mists and the necessary damp for *botrytis* to infect and develop.

However, despite the region's international recognition for its sweet wines (*Aszú*), we should stress that it produces excellent dry white wines (of particular interest are those made with the Furmint variety), which are increasingly valued both in Hungary and abroad.

RISE, FALL... AND RENAISSANCE!

Tokaji has always been an internationally appreciated wine and is considered one of the gems of the oenological world. It began life around 1630, the year, as legend goes, when evangelist preacher Laczkó Máté Szepsi, having delayed the harvest for days because of the struggle against the Ottomans,

-
4. On the one hand, we will be talking about the Tokaj region and while talking about its wine, we will use the declined term, "Tokaji" (which in Hungarian literally means "of Tokaj").
 5. It is significant that the Tokaj Wine Museum (the most important museum in the town) has devoted an important space to the exhibition of this charter in Hungarian, English, and French.

decided he could not lose it and harvested the grapes even though they had been infected with botrytis. The resulting wine was a complete surprise and he presented it as an Easter gift at the table of his lady, Szusanna Lórántffy, daughter of the Prince of Transylvania, György Rákóczi I (Alkony, 2000: 84-87). From that moment on, Tokaji *Aszú* wine began its glorious history.

The phrase “*Vinum regum, Rex vinorum*” (wine of kings, king of wines) is attributed to the French King Louis XIV, who, it is said, had a particular predilection for the sweet wines of Tokaj (Alkony 2000: 84). However, throughout history he is not the only worthy to praise its properties and drink it: Peter the Great and Tsarina Elizabeth Petrovna, Napoleon III and Empress Eugenie, Gustav III of Sweden, and many other well-known figures, including Beethoven, Rossini, Liszt, Schubert, Goethe and Paracelsus. Schubert even wrote the song “Lob des Tokayers” (D.248, Op. posth. 118, number 4) in its honour, extolling the wine of the region. Nor should we forget that Tokaji is even quoted in the Hungarian national anthem.

The twentieth century, with its two world wars, would bring to Hungary, and consequently Tokaj, an important crisis, with the loss of a significant part of Hungarian territory (around 70 percent) in 1920 in the Treaty of Trianon in favour of Romania, Czechoslovakia, and the future Yugoslavia. This also had a direct effect on the Tokaj region, as part of it (some 120 hectares) was stranded on the other side of the Czechoslovakian border (now Slovakia).

The Second World War also had severe consequences on Hungary (a German ally by force). On the one hand, the Nazis annihilated a large part of the region's Jewish community who had strong links to Tokaji wine, both in terms of its production and, especially, its commercialization and export. Occupied at the end of the war by Soviet troops, the communist government imposed nationalization and collectivization on all Tokaj vineyards, stopping exports to a large extent. This began a period of decline, during which Tokaji wine continued to be produced although on a local scale and with minimum investment in infrastructure and improvements, while at the same time its quality and reputation inevitably declined (Atkins, n.d.).

In the 1990s, following the fall of the Berlin Wall and the Iron Curtain in 1989, the new democratic Hungarian government began a series of improvements in the region. Together with the new private sector, which restarted the production and sale of wine, the age known as the Tokaji

“renaissance” began. As writer Hugh Johnson (2007: 7), who knows the region well, says: “I arrived in Tokaj in 1989. It was a cold, sad, and depressed region. Eighteen years on, it is now enjoying its spring, with everything it needs to offer the visitor”.

As Cros and Luginbühl (2000: 28) point out: “1989 marks a new break. Liberalization and privatization linked to political change led to a somewhat brutal erasing of traces of the collectivist period and to a revaluation of everything associated with private property and everything linked to the history that *came before*, such as local traditions”.

The “renaissance” of Tokaj and of its wine brought with it a speedy “revolution” in the region. On the one hand, big international investors representing the wine sector (even indirectly)—from France, Spain, the United States, Germany, and Japan— have taken over some of the vineyards and relaunched production and exports. On the other hand, Hungarian producers, swept along by the dynamics of the situation, have embraced the changes and the modernization of their structures (Atkins, n.d).

In this context, seventeen companies have signed the Tokaj renaissance charter of commitment⁶, outlining the bases for coherent and organised production as a winegrowing region and as a world launch-pad based on quality and the recovery of its lost prestige.

One important aspect to note here is that the parties signing this charter (which include some of the most important vineyards in the region) agree to open their doors to visitors and, as far as possible, introduce their wines *in situ* to everyone interested in learning about them. Likewise, there are plans for collaboration between the private and public sectors and the creation of a Tokaj wine route with the participation of some sixty vineyards scattered throughout a large part of the area.

This opening up to wine tourism has had a few unusual consequences over the last twenty years, giving rise to an interesting (although not mass, in the sense that we understand it in other international winegrowing

6. “In reality, the vine represents nothing more than a small extra income, a hobby; they have neither the land nor the means to develop into modern operations. If they do produce wine, it is for their own consumption or they sell it directly at the vineyard” (Cros and Luginbühl, 2000: 37).

regions) influx of international visitors to the region, interested in its wine culture and the landscape associated with the vine.

We should also add that in the first years of the twenty-first century UNESCO declared the unique winegrowing region of Tokaj-Hegyalja a World Heritage Site, increasing its renown internationally and making the area even more attractive for visitors.

WINE TOURISM, RURAL ACCOMMODATION AND WOMEN'S INITIATIVES

Over the last two decades, the socio-economic change in the region has directly influenced the prospects of small producers and farmers. Given the ambitious and technologically innovative strategies of the large companies in the sector, small producers find themselves the “guardians of tradition” of the region and the local heritage (Cros and Luginbühl, 2000: 36), although this link is more symbolic than economically viable, as most of them do not have sufficient land with which to start extensive or competitive cultivation, nor can they sell (and much less export) their production in large quantities, but in the niche of direct sales on their own vineyards and very often by the litre⁷.

Within this new panorama, tourism takes on an important role in terms of local and family economies. The links to the land and traditions of the region put small producers in a privileged position with regard to local knowledge and wisdom, while at the same time making them exceptional spokespersons when informing the public and explaining their land and lifestyle. Thus, a number of initiatives linked to rural wine tourism have been taking place since the early 1990s and have developed into attractive extra income (mainly in the summer: July and August) for small local economies.

On the one hand, opening up part of their operations, their farms, vineyards, and homes to visitors has, generally speaking, come at a time of important change, or perhaps at a difficult time, when there is need for significant investment; or perhaps when they are trying to improve their yields. However, it also provides an opportunity for them to offer local knowledge,

7. We will be using this case purely as an example. The informant's name is not her real one, nor have we given the name of the house she runs.

and therefore their products, directly to a consumer who is interested and willing to buy them. And this also means a certain (albeit seasonal) benefit added to a not always buoyant domestic economy. In addition, this type of investment can frequently receive official funding, whether national or, primarily, European (for example: LIDER programmes have been implemented in the region, as well as in other European winegrowing regions considered to be “in development”).

Within this context, the role and initiative of women takes on special significance. While men continue to occupy themselves with their small farms and production, it has been and is the women who have taken up the reins for converting some of their houses or part of them into rural accommodation or B&Bs; and it is they who are in charge of running them and their seasonal maintenance.

However, this characteristic is not unique to the Tokaj-Hegyalja region, nor is it unusual in other areas. As Téchoueyres (2007: 257-258) points out in relation to France’s Aquitaine region:

For some women (this type of family business) becomes the means that helps them find their place in the operation, parallel or complementary to the role of their husband. What it brings is the possibility of seeing people, as well as their being recognised for what they do.

However, it should be stressed, as this author also says regarding the south of France, that these women are not professional hotel managers or caterers, nor do they have any form of training in tourism. Their perspective comes rather from a context of informing visitors about a place that is different from a typically commercial establishment, bringing them closer to the “family” lifestyle of the farm and, above all, linking it to the product (in this case wine) and explaining its culture and production process *in situ*.

Thus, while husbands and sons continue to work on their farms; the women run and maintain rural accommodations; are in direct contact with the visitors; and act as a qualified intermediary between them and the local community (for example, recommending places to visit, eat, enjoy a good wine, and shop). In some cases, they also become “ambassadors” of the local gastronomy offering room and half-board accommodations (normally

dinner), interesting homemade dishes from the region, and even incorporating products that have been grown or created on their farm.

AN EXAMPLE OF A FEMALE INITIATIVE AT A RURAL ESTABLISHMENT
WITH VINEYARD IN TOKAJ

By way of example, the following is a brief analysis of the case of one of these rural tourism initiatives linked to wine in Tokaj: a family initiative in operation for some twenty years, with two small vineyards in Tokaj, the capital of the region.

“We opened around twenty years ago. I’m the third generation. My grandmother opened the house” said Mária⁸, in her forties. She is married and a mother. Together with her husband she owns two small vineyards in Tokaj, one of which is very small and includes part of the grounds where she rents out rooms.

The house was opened to visitors some twenty years ago in 1990 and became one of the first of these initiatives in the town.

It was a new era and people were beginning to come and visit Tokaj. There were still only a few people, but it had a good feel to it. Later on, more people began to arrive.

Opened with the initiative of her maternal grandmother, the house passed to her mother and finally to her and it is she who is in charge of the business today. Refurbishment was carried out between 2006 and 2007 and a large part of the building, which dates from the nineteenth century, was completely renovated, giving it the appearance it has today: parquet flooring, some of the walls in the bedrooms are wood-panelled, functional yet cozy furniture, and cable TV.

The outlay needed for the renovation was important in terms of the family economy, but it is seen as an investment in infrastructure that helps

8. A semi-sweet wine obtained by fermenting bunches of grapes that have been partially infected by *botrytis*, but where, unlike *Aszú* wines, those that have been infected are not separated from those that have not.

improve a business that functions relatively well during the summer and which in itself makes an interesting additional contribution to their income.

Most of our guests come in July and August. Numbers drop significantly in September [...] During the rest of the year, we hardly have any visitors, but in summer it works.

The house has a total of eight en-suite rooms (some of them triples) for a maximum of twenty-two people. The garden, spread over three terraces, offers the visitor an interesting view of Tokaj, which they can take in as they try some of the wines made on the premises.

When they arrive, I always invite guests to visit our vineyard and try our wines, the dry Furmint, Szamorodni⁹, Sárgamuskotály [...] Afterwards, I give them a small carafe of the one they like the most which they can enjoy in the garden in one of the belvederes.

The vineyard, although small and not an important part of the grounds, plays a significant symbolic role in promoting the accommodation. The fact that guests can try wines actually from the vineyard is an important plus in a region recognised abroad for its wines. Likewise, sampling wines *in situ* often leads visitors to buy them, which is extra income to that of the accommodations.

We only sell wines by the litre [in bulk]. We can't bottle. It's expensive and we only produce small quantities. And customers don't buy much, just a few litres, but they like buying here, at the vineyard. And if they come here, to my house, it's also because of the vineyard. There are other houses that don't have one. And we advertise the fact we have a vineyard and people like that.

Mária has adapted to the new way of doing things. The house (with its vineyard and wine-tasting) is advertised on the internet and has its own website in Hungarian, German, and English.

9. Yellow muscatel.

Practically everyone who visits us for the first time finds us on the internet. And contact is by email. Especially with foreign

A large number of visitors are from outside Hungary and are mainly Polish¹⁰, German, Slovaks, etcetera. Less frequent are visitors from other European countries (Scandinavia, Austria, France) and even sometimes from the United States or Australia. This has meant that Mária has had to learn some English, of which she has a working knowledge and which helps her communicate with foreign tourists. She also has enough knowledge of German and Russian (the latter she learnt at school) to communicate with her guests.

Smiling, she said: “Well, I don’t speak it very well, but it’s the only way of doing things. Hungarian is very difficult for foreigners and it would be impossible to communicate otherwise”

CONCLUSIONS

Wine tourism, as a type of tourism defined within the field of gastronomic and, therefore, cultural tourism, has gained significant ground over the last two decades. Some of the most important winegrowing regions, formerly depressed rural areas, have seen the opportunity for tourism as an important source of income, and social and economic development.

The tourist structures and infrastructures –although still incipient or even precarious– needed to develop a destination affect the whole of local society. Different initiatives are clearly linked to a social desire to progress in a specific direction. Within this framework, rural tourism initiatives linked to small properties and family vineyards have gradually found a place and a relatively comfortable and growing niche market, without having yet become a main source of domestic income.

10. The relationship between Tokaji wine and Poland goes back centuries. In the eighteenth century, Poland was the leading European importer of Tokaji. It is therefore, not an unknown product by any means in Poland. The manager of one of Tokaj’s historical vineyards told us that during the summer (July and August), they hire Polish guides to take Polish tourists around the vineyard, which shows the important part these visitors play in the local tourist economy.

In these types of initiatives, women have found their *own* role as promoters, managers, and keepers of a part of the family business linked to contact with foreign visitors and their stay in the local society. A “secondary” or complementary (although sometimes parallel and not to be scorned) business channel to what is usually the husband’s within the domestic economy.

Their involvement with the establishment (the house, the vineyard) tends to be in the form of direct contact with the public and it could even be said that to a certain degree they become intermediaries between foreign tourists and local society: supplying the visitor with useful and direct information relating to their stay and perhaps even becoming ambassadors of the local gastronomy by cooking for their guests.

In the specific case of Hungary’s Tokaj-Hegyalja region, we have seen in great detail how over the last two decades, and in connection with the “renaissance” of the region, wine tourism has played an important role in the socio-economic development and international promotion of this area; an external promotion in which having been declared a World Heritage Site by UNESCO is no mere bauble.

In relation to wine and gastro-tourism, we can see how women have created and developed domestic business strategies that have put them in positions with greater authority when it comes to making decisions and taking actions, and positions of relative importance within the family structure. Initiatives which, although at first may simply be tentative or clearly complementary, at certain times and in certain places may become crucial for domestic survival.

REFERENCES

- Alkonyi, László
 2000 *Tokaj: A szabadság bora / Tokaj: The wine of freedom*,
 Budapest, Spread Bt. (Borbarát).
- Atkin, Tim
 (n.d.) *Tradition and innovation in the Tokaj region* (pdf).
<http://www.docstoc.com/docs/4031194/TRADITION->

AND-INNOVATION-IN-THE-TOKAJ-REGION-Tim-Atkin-TRADITION (accessed October 2009).

Barrera, Ernesto

1999 “Las rutas gastronómicas, una estrategia de desarrollo rural integrado”, paper presented at the *IV Seminario Internacional de Turismo Rural en el Cono Sur*, Santiago de Chile, 1-3 September. Cf. www.sagpya.mecon.gov.ar/new/0-0/.../rutas_gastronomicas.pdf (accessed September 2009).

Copp, David

2007 *Tokaj: A companion for the bibulous traveller*, Budapest, PrintXBudavár.

Cros, Szusza and Yves Luginbühl

2000 “Enjeux territoriaux du patrimoine à Tokaj Hegyalya (Hongrie)”, in M. Rautenberg, A. Micoud, L. Bérard and Ph. Marchenay (eds.) *Campagnes de tous nos désirs : Patrimoines et nouveaux usages sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des Sciences de l’Homme.

Johnson, Hugh

2007 “Foreword”, in D. Copp *Tokaj: A companion for the bibulous traveller*, Budapest, PrintXBudavár.

Poulain, Jean-Pierre

2007 “Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas”, in J. Tresserras and F. Xavier Medina (eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur.

Técheouyres, Isabelle

2007 “Patrimoine alimentaire et dynamiques territoriales: Questionnements et tendances dans les Sud Ouest de la France”, in J. Tresserras and F. Xavier Medina

(eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur.

Tresserras, Jordi, F. Xavier Medina and Juan C. Matamala

2007

“El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Cataluña”, in J. Tresserras and F. Xavier Medina (eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*, Barcelona, Ibertur.

La cocina en la calle

Ricardo Ávila

Bárbara Gama

Martín Tena

EVOCACIÓN

En alguna ocasión que Annie Hubert visitó Guadalajara, observó su realidad alimentaria y escuchó nuestros comentarios al respecto; nos señaló que la manera de comer en la calle de la gente de esa ciudad, le recordaba mucho a los países del sudeste de Asia, en particular a Tailandia, donde había realizado una profunda y dilatada investigación antropológica centrada en la alimentación y otros temas (Hubert, 1985, 1989 y 1997). En aquella ocasión, como en otras varias, tuvimos la gran oportunidad de compartir conocimientos y experiencias con una denodada antropóloga de terreno y gabinete, una delicada dama y una afable y solidaria amiga.

El texto que sigue, inspirado en aquella conversación, es un homenaje póstumo a nuestra querida y recordada Annie.

FAST FOOD Y TRADICIÓN CULINARIA

Desde el punto de vista de la oferta alimentaria, Guadalajara se parece, *mutatis mutandis*, a cualquier aglomeración urbana moderna: la comida disponible es similar a la de cualquier otra urbe, donde la “dictadura del mercado” tiende a imponer la estandarización del consumo. Desde hace años, pero en especial después de 1994, al firmarse el Tratado de Libre Comercio con América del Norte, ha habido en el ámbito de la alimentación de la gran ciudad de Guadalajara una multiplicación prodigiosa de productos y

platillos, de los cuales sobresalen, por supuesto, los que portan marcas norteamericanas, como *hamburguers*, *hot dogs*, *pizzas*, *donuts*, *snaks* y demás productos propios de la comida rápida.

Cuando inició el cambio de paisaje alimentario en Guadalajara y en todo México, numerosos críticos señalaron que la entronización de los modos alimentarios llegados de fuera, sobre todo de Estados Unidos, iba afectar la gastronomía mexicana, en tanto que elemento central de la identidad de la nación. Tal no sucedió. Lo que ocurrió, sí, fue un cambio dramático en la dieta de los mexicanos, de tal suerte que hoy existe un serio problema de salud pública debido al modo de alimentarse: somos el segundo país a escala mundial en número de obesos, después de la nación norteamericana, y el primero en obesidad mórbida infantil. Esto es así porque el consumo ilimitado de productos de comida rápida se ha multiplicado, aunque más lo ha hecho el consumo de la llamada comida chatarra *—junk food—*, desbordante de azúcares, sales y harinas de dudosa calidad nutritiva. Además, y por si lo anterior fuese poco, el consumidor, sumido en un laberinto de productos prácticamente idénticos, empeña su capacidad selectiva alimentaria, deja de ser crítico de su propio consumo.

Empero, la comida rápida y la comida chatarra no lo son todo en Guadalajara. El observador atento y con ojo educado, como el de nuestra recordada antropóloga, constataría en un recorrido alígero por la gran urbe del occidente mexicano, que una multitud de personas con capacidades económicas diferenciadas, ingieren parte de sus alimentos cotidianos extra muros, en la calle, literalmente, pero en puestos de comida de origen local respaldados por una orgullosa tradición culinaria propia de la región.

Desde la madrugada van despertando los comercios de comida (Avila y Ruiz, 1998). Temprano destacan los puestos que ofrecen el apreciado menudo, en muchos de los cuales se pueden degustar otros platillos y guisos que mucha gente acostumbra comer antes de sus actividades matutinas. A media mañana, cuando el sol avanza presuroso a su cenit, se van instalando los puestos de tacos de diversos tipos: de carne adobada, de birria o los llamados “sudados”. Cerca del medio día abren los establecimientos que venden las clásicas tortas ahogadas, además de las fondas y cocinas económicas tradicionales. Hacia la puesta del sol van apareciendo, un poco por todas partes las llamadas “cenadurías”, donde es posible saborear una gran variedad

—más referida al sabor que a la cantidad— de “antojitos”, nombre genérico que denota en la mayoría de los casos una preparación frita de diversos platillos, como los tacos dorados, las gorditas, las quesadillas, las tostadas, etcétera. Y por supuesto, los impertérritos puestos de tacos de toda índole.

En Guadalajara en particular, surgen y resurgen puestos de comida callejera en modestos locales comerciales, improvisados en las entradas de casas o de plano sobre banquetas y arroyos. En éstos se recrea la dieta histórica de los mexicanos, constituida en su base por el maíz, transformado en tortillas; el chile, preparado de muy diversos modos pero sobre todo como base de numerosas salsas; así como los frijoles, para saciar el hambre si resta. Junto a ésta triada alimenticia básica se mantienen los elementales productos de siempre, los considerados de primera necesidad, los que nunca han dejado de ser consumidos y que constituyen el complemento de la dilatada cocina mestiza mexicana. Están entre esos productos el jitomate, los nopales, el aguacate, el cilantro, la cebolla, la col, el pepino, la zanahoria, todos los cuales suelen acompañar productos cárnicos —de calidad mediocre la mayor parte de las ocasiones—, y se presentan como emblemáticos en muchos de los platillos de la llamada cocina tradicional mexicana.

Una parte importante de esos establecimientos de comida, quizá la mayoría, son organizados, gestionados y atendidos por mujeres, además de que ellas mismas son quienes cocinan. Nada nuevo bajo el sol. Como sucedía en las sociedades rurales tradicionales, hoy las mujeres de la ciudad participan en actividades remuneradas, pero ya no tanto siguiendo los ciclos productivos, sino de manera permanente y en crescendo. De hecho, en el ámbito rural tradicional, muchas de esas mujeres, las que emigraron a la gran urbe, solían trabajar fuera de sus casas, en el comercio o en ciertos procesos productivos, como el ganadero, gracias a los cuales podían adquirir productos básicos para la subsistencia, como maíz, frijol, azúcar o café (Vázquez, 2000: 12).

Para comprender el fenómeno que nos inquieta, el de la expresión gastronómica frente a los embates económicos que experimenta una parte muy grande de la población en México, y siendo primordialmente la mujer de familia quien trasladó su habilidad culinaria al ámbito del comercio, nos fue necesario salir a la calle para indagar las causas y motivos que impulsaron a éstas mujeres a sacar su cocina a la calle. En el curso de nues-

tra pesquisa, recibimos sus respuestas sazonadas con olores, sabores y la calidez del fogón sacado a la calle.

Cuando se les inquiera por el tipo de comida que preparan, las vendedoras de los establecimientos de comida situados en las aceras de la metrópoli, dicen que se trata de auténtica comida mexicana. Como ejemplo de ello mencionan las tortillas de maíz, desde luego, pero también una serie de alimentos elaborados a partir de la masa de ese cereal, como las gorditas, que son una especie de tortilla, pero más gruesa y menos extendida, las cuales generalmente son alineadas con frijoles u otros guisos. Las vendedoras de comida reconocen que tortillas, gorditas, tacos y demás alimentos hechos con masa de maíz son mejores si ésta es preparada a partir de nixtamal hecho al modo tradicional y si son cocidas mediante el fuego de leña. Sin embargo, las mujeres que así preparan sus alimentos son pocas y usualmente se encuentran en la periferia de la gran ciudad, ahí donde la tradición ancestral pervive. Ellas son las herederas directas de las féminas mesoamericanas que pergeñaron formas ingeniosas de preparar comidas frugales pero suculentas (Pilcher, 2001:39). Por supuesto, más allá de la templanza culinaria de las solas tortillas, las cocineras de la calle aún preparan moles, caldos y pipianes, aunque ya son pocas las que utilizan el metate y las artes culinarias de antaño para crear esas apetitosas preparaciones, que son servidas durante los días de fiesta, sobre todo.

La frescura de los productos que se utilizan para preparar los platillos –especialmente legumbres y verduras, antípodas evidentes de los alimentos industrializados y publicitados–, es una manera complementaria de concebir y argumentar la autenticidad mexicana de la comida que se prepara en los puestos callejeros. Aunque muy apreciados en la zona, los productos cárnicos se omiten en el discurso que no en la práctica, pues aunque ellos son considerados parte de la comida mexicana, no ofrecen la misma sensación de frescura que los jitomates, las coles o las cebollas, incluso el aguacate. Además, se considera que la comida mexicana siempre debe ser la misma: “a la gente le gusta lo que hay”, sentenció alguna de nuestras entrevistadas. Es decir, de manera general las variaciones son apenas admitidas, aunque en el fondo de sí mismas, las cocineras sienten y saben que en la elaboración de cada platillo imprimen un toque especial que les satisface. En efecto, en tanto que práctica personalísima sometida a las influencias culturales de la labor de la cocina permite cambios y

divertimentos, y aunque los productos dispuestos sean limitados, mujeres y aun hombres elaboran variaciones sobre el mismo tema, incluso para conjurar el tedio. Se trata de tanteos particulares, aunque no se les haya concedido el sofisticado mote de “cocina de autor”.

Si bien es cierto que la mayoría de las cocineras elaboran sus guisos siguiendo un patrón cotidiano, hay algunas a las que les gusta innovar o que atienden los pedidos de sus clientes que no se encuentran en el menú de todos los días. Por otra parte, para las ocasiones especiales, como los festejos patrios, algunas cocineras elaboran platillos especiales y en cantidades mayores a las del diario, lo que puede entrañar variaciones no afortunadas de su gusto debido al cambio inevitable en las cantidades de productos utilizados. Los guisos así elaborados son también considerados comida mexicana, y aun se les identifica con ciertos estereotipos mediáticos ampliamente popularizados, como el personaje de la “India María”, una grotesca caricatura de la “mujer mexicana pueblerina”.

La plétora de platillos de las cocinas que operan en la calle es acompañada por los popularísimos e imprescindibles refrescos. Se trata de sodas embotelladas, es decir, agua coloreada y endulzada a la que se agrega una paleta de sabores artificiales, que ofrecen al comensal una sensación de saciedad, además de que les aporta energía, aunque de calidad mediocre y a largo plazo nociva. No se sabe si a los inevitables refrescos se les considera parte de la cocina mexicana, pero su amplísimo dispendio cuenta ya con carta de naturalización: su consumo per cápita en México es el más alto del mundo.

A las ventas de comida callejera asiste todo tipo de personas, desde las que pertenecen a los estratos pudientes hasta las de los grupos sociales con recursos magros. Por supuesto, son los miembros de estos últimos, pero también los de las clases medias, quienes más frecuentan esos sitios. Cada puesto de comida tiene su clientela asidua, la cual, por lo general, habita cerca del mismo. Sin embargo, numerosos comensales recorren largas distancias para degustar los platillos de tal o cual cocinera. Es el caso de doña Soco[rro], una dama que desde hace años montó un puesto de gorditas en las afueras de Cajititlán, un pueblo cercano a Guadalajara. A esta cocinera de la calle la procuran personas que viven lejos de sus proximidades y vecinos de la gran ciudad. Inclusive, ella dice que a su puesto han ido a comer personas de varios países, como España, Alemania, Estados Unidos o Japón. De la reputación

de sus gorditas se ha hablado en la radio y a ella la han entrevistado reporteros de la televisora local. La señora Socorro cuenta que entre semana su puesto es frecuentado por gente de los alrededores, pero durante los fines de semana se abarrota de gringos, orientales (*sic*) y gente de la urbe. Más todavía. A su puesto de comida callejera han asistido actores reputados y hasta el mismo cardenal de Guadalajara. El caso de esta cocinera no es único. Cada una de ellas tiene su clientela perseverante y cuando por alguna razón han dejado de vender sus guisos, sus comensales las procuran con voluntad.

Decíamos que a estos establecimientos de comida rápida asisten personas de diferentes bolsillos. Pero a no dudar, los que menos recursos tienen son quienes más los frecuentan. Como en todas partes, el mercado de alimentos, como cualquier otro, se adecúa a las posibilidades materiales de quienes lo procuran. Más aún. Con las repetidas crisis económicas, muchos de quienes han sido afectados por las mismas recurren al comercio de comida como *modus vivendi*.

En efecto, la brutal realidad del desempleo crónico y creciente ha hecho que mucha, mucha gente, establezca comercios de comida para paliar sus condiciones materiales de existencia. Un factor que propicia cambio en la actividad productiva de las personas o el simple y descarnado desempleo, es la puesta en marcha de sistemas productivos novedosos que desplazan a hombres y mujeres por igual. Un ejemplo es el de Pajapan, en el estado de Veracruz. Ahí, la introducción de la industria ganadera impelió a mucha gente a buscar alternativas de empleo; las mujeres en particular lo hicieron en el servicio doméstico y en el comercio ambulante, buena parte del cual consiste en venta de comida en las calles (Vázquez, 2000: 12). Y de modo contrario a la modernización de los procesos productivos, esta venta comida que sale de las casas a la calle, recrea de alguna manera la culinaria tradicional, pues la mayoría de la gente que vende comida practica la cocina doméstica que es percibida como la verdadera comida mexicana.

La asiduidad de quienes frecuentan las cocinas de la calle se explica por la calidad de los productos con los que se elaboran los platillos ahí expendidos, así como por su gusto. Pero también se explica por el apego y el afecto que esas cocineras imprimen a su trabajo, apego y simpatía que se convierte en buena comida, comida sávida que genera una interacción positiva entre comensales que degustan los platillos y entre éstos y aquéllas. A fin de cuentas, se generan

relaciones sociales fructuosas en torno al hábito de comer sabroso. Al respecto algún convidado nos dijo: “nos consentimos como hijos de la señora que tortea [es decir, que elabora las tortillas y que en general y por extensión cocina] y nos sentimos como de la familia...” Dicho de otro modo, ese comensal, como muchos otros, sin duda, siente un arraigo casi parental con la cocinera de la calle que lo restaura, que le da de comer sabroso y barato.

Comer en la calle, en general, resulta apetitoso y asequible, pero también se trata de un acto festivo que rompe la jornada de trabajo o que marca su fin. Además, el acto lúdico de comer en la calle es altamente socializador. Las cocinas de la calle también propician y recrean formas de sociabilidad y no sólo en torno a la aprobación respecto de la calidad y sabrosura de los platillos degustados, sino respecto de otros varios tópicos (Hubert, 1998). Asimismo, en ellos se establece una relación privilegiada entre cocineras y comensales. En definitiva, los puestos de comida callejera son sitios donde se produce y reproduce una ritualidad peculiar respetada y fomentada por quienes la conocen, la cual, a su vez, genera formas de identificación social con altos contenidos simbólicos y propiciadores de cohesión social.

FAENA ANCESTRAL, SOBREVIVENCIA Y RESISTENCIA

Laura Esquivel, reconocida autora de la novela *Como agua para chocolate*, una historia de amor desde los fogones de una cocina, ha señalado en su tratado filosófico *Íntimas succulencias*, la importancia de la cocina “... como un espacio de conocimiento donde se hace arte y vida [...] donde se unen los productos de la tierra con los del aire [y] el presente con el pasado.” (1998: 82) Dicho estudio de la cocina, incluso si ésta es callejera, ilustra también la importancia de las mujeres y de la cultura en la formación de las identidades nacionales (Pilcher, 2001:251), pero también la fuerza imprescindible de aquéllas como elemento que mantiene y propulsa las relaciones sociales. En las mujeres que sacan su cocina a la calle es posible apreciar, si se presta la debida atención, a la mujer ancestral que combina autonomía y creatividad. Al mudar a la calle su espacio personal, aquel altar que muchas han construido en un rincón de su casa –ahí donde se encuentra el fogón, los elementos, la materia a transformarse–, ofrecen no sólo un producto, sino la

calidez y el deleite de aquellos alimentos que riman con el folclore nacional, que tienen pasado y que recuerdan y recrean las propias raíces.

Prácticamente desde siempre, México es un país donde la distribución de la riqueza social es desigual en extremo. También es un país donde las crisis y el estancamiento económico son frecuentes. En general, las personas mayores no cuentan entre sus recuerdos periodos de prosperidad recurrentes y largos. Más bien, en su memoria está presente la escasez de recursos y la carestía del dinero. Esta penuria, casi natural, es uno de los motivos que ha lanzado a las calles a miles de personas a procurarse de recursos. En particular las mujeres que buscan su sustento y el de sus familias, lo han hecho en buena medida por medio de la venta de comida. De manera reincidente todas las cocineras de la calle que conocemos nos revelaron que fue la necesidad la que las sacó a la calle, a su oficio vigente. Al respecto alguna de ellas recuerda que, desde muy joven, su mamá les pidió que la acompañaran para ayudarla; la madre vendía comida en la calle. Otra cocinera nos confesó que, desde que era muy pequeña, su madre la inducía, junto con sus hermanas, a preparar diversos guisos. “Nos decía: ‘Ve a la cocina y prepara la sopa’, y una tenía que hallárselas para hacerla.”

Desde luego, preparar y vender comida en la calle no es el único medio que tienen las personas de escasos recursos para solventar sus necesidades materiales, pero es todavía uno de las vías más frecuentadas por las mujeres para adquirir un sustento económico. Tal es así porque, por un lado, en una sociedad como la mexicana, aún muy tradicional, los saberes culinarios siguen transmitiéndose de madre a hija. Por otra parte, cocinar y vender comida permite una gran autonomía: no se depende de terceros, se es patrón de sí mismo. Un elemento más es que el arte de cocinar es un ámbito privilegiado para poner en marcha la imaginación, cosa que no se puede realizar en las labores domésticas, en general, o en una cadena de producción. Además, si se preparan buenos guisos y platillos, la demanda se vuelve significativa. En consecuencia, la combinación de imaginación gastronómica y destreza culinaria pueden aportar mejores ingresos.

Cocinar puede ser un arte que brinde satisfacción y bienestar, pero en general, las tareas de la cocina constituyen una labor pesada, sobre todo si es cotidiana. Esto lo saben bien las mujeres que decidieron sacar su cocina a la calle. Aunque de manera general todas tienen el temple y el ánimo para

realizar su ardua labor habitual, la fatiga de la tarea es indudable. Hay quienes comienzan su jornada desde muy temprano. Alguna de nuestras cocineras nos dijo que diario, al alba, lleva el nixtamal al molino del que sale la masa con la que prepara sus tortillas, gorditas, etcétera. Claro, para hacer esa tarea cotidiana, en la víspera, hacia la tarde/noche, ya había hecho cocer sus granos de maíz con cal para dejarlos reposar durante la noche. Otras, desde muy temprano preparan sus viandas y demás implementos para dar de comer y satisfacer a sus comensales. Todas esas cocineras realizan jornadas de diez, doce y hasta catorce horas, y según apreciamos y nos dijeron, no permiten que su ánimo decaiga. En este tema, unas cocineras comentan: “Es pesado trabajar en la cocina [de la calle], pero somos felices en el tianguis...”, haciendo referencia al sitio donde venden sus viandas.

Ser cocinera en la calle –y aun intramuros– implica el gusto por guisar y por satisfacer al concurrente. Las jóvenes que se inician en el oficio de la preparación y venta de comida, si es que no encuentran algún tipo de contentamiento abandonan rápidamente la aventura. Los primeros pasos en el oficio no son necesariamente gratos. Las matronas, que son las encargadas de iniciar a sus pupilas en el arte de cocinar y vender en la calle, demandan de las noveles esfuerzos importantes, les imponen las tareas menos gratas del proceso de culinario, como lavar platos, cazuelas, así como el mantener limpia el área de trabajo. Empero, para quienes no se arredran ante el severo aprendizaje inicial y les agrada cocinar, el oficio representa una oportunidad de crecer, madurar como personas, pero también y sobre todo, ganar su vida. Al preguntarle a una de las cocineras que entrevistamos si le gustaba cocinar, nos respondió: “Claro que me gusta. Me ha dado de comer toda la vida”. La réplica tiene sentido metafórico y literal: por un lado la venta de comida ha dado sostén a su familia y, por otro, porque su parentela come todos los días de la comida que prepara para vender.

Además de ganarse la vida, preparar y vender comida en la calle propicia relaciones de reconocimiento y aprecio entre cocineras y comensales, que no sólo conciernen a la comunicación sino al trato preferencial, el cual se muestra, por ejemplo, en las porciones servidas o en el modo especial de preparar tal o cual platillo. En este sentido, alguna cocinera nos confesó que cuando comenzó a vender comida en la calle, algunos de sus convites no le agradaban, con lo cual les otorgaba un trato lejano y displicente, pero con el paso del

tiempo y una vez que encontró satisfacción en su oficio, trata bien a todos sus clientes e inclusive, si desean comer más, les sirve sin modificar el precio.

En definitiva, la labor de preparar y vender comida en la calle es pesada a la vez que satisfactoria. Pero no sólo eso. Recrea gustos, tradiciones y relaciones sociales, y ayuda a la estabilidad económica, pues en cada transacción de comida por dinero se agrega valor y éste circula, con lo cual una parte de la riqueza social, aunque sea en pequeña escala, permite la supervivencia de muchas personas. Dicho de otro modo, el comercio de alimentos popular y barato ayuda a mantener a mucha gente que de otro modo no tendría manera de hacerse de recursos para sobrellevar la vida.

Hemos dicho que en México la cocina en la calle es una práctica añeja debido dos factores: primero, que la gente que lo hace, en especial las mujeres, deciden hacerlo para procurarse ingresos que cubran o palien sus necesidades; segundo, porque el clima semitropical del país lo permite. De esta suerte, generaciones de mujeres han sobrevivido a sus restricciones materiales sacando a la calle su cocina, sus saberes culinarios; así nos lo hicieron saber las cocineras que compartieron con nosotros parte de sus experiencias. De una u otra forma, la mayor parte de ellas aprendió lo básico de su oficio con sus madres, abuelas, tías o suegras, y son ellas mismas quienes transmitieron o todavía transmiten sus saberes a sus hijas e inclusive a sus hijos. Algunas se formaron en las artes gastronómicas sólo mirando, prestando buena atención a los modos como su instructora organizaba productos, los cortaba y preparaba, los sazonaba y realizaba los pasos necesarios para elaborar el guiso en cuestión. Luego de su aprendizaje, directo o indirecto, esas noveles cocineras se dieron a la tarea de preparar los platillos aprendidos durante su entrenamiento, a veces siguiendo lo mejor posible la receta memorizada, a veces experimentando con los ancestrales guisos; y por supuesto, como suele suceder en el oficio de la cocina, alejándose en ocasiones de la receta originalmente aprendida.

Cuando las nuevas cocineras deciden ofrecer sus saberes y servicios en la calle comienzan por preparar platillos sencillos, como la carne asada, que es muy apreciada en México (Ávila *et al.*, 2005), la cual se acompaña con las inevitables tortillas, guarniciones de frijoles y variadas salsas picantes. Una de nuestras cocineras nos contó que cuando se atrevió a salir a la calle para procurarse algo de dinero, instaló su comal fuera de su casa y se

puso a tortear y a cocer tortillas. “La gente me veía echar tortillas y venía a comprarme, que una docena, que dos docenas. Luego me empezaron a pedir sopes, quesadillas, huaraches y gorditas de mantequilla [...] en tiempos de cuaresma metí tortitas de camarón y así me fui...”

Atreviéndose a salir a la calle y osando poner en práctica saberes y sabores, aprendidos de sus mentoras gastronómicas y ampliados y profundizados por ellas mismas, las cocineras de la calle de Guadalajara –como las de todo el país, sin duda–, instalan cotidianamente sus puestos de comida, con el ánimo de satisfacer a sus comensales y atender, incluso, sus solicitudes de nuevos platillos, nuevas sorpresas gastronómicas que alinean y adornan según su muy personal modo de cocinar.

LA ENTIDAD FEMENINA

A propósito de atreverse, hay que decir que varias de nuestras cocineras tuvieron que oponerse al obstáculo masculino para poder salir a la calles y ponerse a trabajar. Una de ellas nos confesó: “No quería que trabajara...”, refiriéndose a su esposo. “[Él] pensaba que aunque no tuviéramos dinero [yo] no tenía por qué trabajar...” Pero se atrevió. Cuando lo hizo, a hurtadillas salía de su casa para comerciar con tierra para plantas. Poco a poco logró hacerse ciertos ahorros y decidió poner su puesto de comida en la calle, lo que, según nos dijo, “... siempre había soñado.” Para entonces la seguridad material adquirida se convirtió en la fortaleza para enfrentar a su marido, a quien le causaba gran disgusto que trabajara. Con el paso del tiempo y al no poder aquél mantenerla intramuros, el negocio de nuestra cocinera se consolidó, lo que le permitió acceder a mayores recursos, aún mayores a los que aportaba su marido a la casa, de tal manera que la autonomía que deseaba para trabajar y cocinar ya nunca decayó. Nuestra informante concluyó diciendo: “Yo saqué de pobre a mi marido.”

Otra cocinera de la calle nos contó que también su marido se oponía a que ella trabajara. Él le decía: “¿Pero no te da vergüenza salir a la calle a trabajar? ¿No te importa lo que diga la gente?” Ella no hizo caso de las recriminaciones de su cónyuge y siguió elaborando tejidos y otras artesanías para obtener dinero y solventar las necesidades de sus hijos, sobre todo. Un

buen día su marido tuvo un accidente de trabajo que lo dejó incapacitado para continuar laborando. Esa circunstancia se convirtió en una oportunidad para ella, pues de inmediato montó su puesto en la calle y se puso a vender comida. Desde entonces es el sostén de su casa. Al respecto nuestra informante nos dijo: “[Él, su marido] se amoldó... Me dice: ‘Gracias mujer porque te enseñaste a trabajar, eres bien luchona.’”

Amén de la confrontación que muchas mujeres han tenido que lidiar con sus respectivos cónyuges para que no les impidan salir de casa a procurarse recursos para sí mismas, pero sobre todo para sus familias, ellas muestran orgullo por sus éxitos como cocineras y comerciantes de comida, pero sobre todo por el logro de su autosuficiencia como personas. En este sentido, una de ellas nos dijo con un evidente aire de satisfacción: “El que trabaja come.” Por otra parte, además de su orgullo y satisfacción personal, varias de esas mujeres que cocinan en la calle exhiben un cierto sentido lúdico, pues argumentan con la sonrisa en el rostro que se divierten haciendo lo que les gusta hacer, es decir, preparar la comida, atender a sus clientes e inclusive inventar nuevos platillos.

Otro rasgo de la inteligencia, fuerza y solidaridad de las mujeres que decidieron salir a las calles a vender comida es la voluntad que expresan de enseñar a sus hijas el oficio que escogieron, para que sean autosuficientes como ellas lograron serlo, y para que eviten de ese modo el posible dominio de hombres que las maltratan y que les hagan pasar hambres, como en su momento les ocurrió a varias de ellas. Así, por ejemplo, alguna de nuestras cocineras, más allá de sus intereses familiares, ha concebido y puesto en marcha un medio de participación rotatorio para dar trabajo en su negocio al mayor número de mujeres que tienen necesidad de él.

Como es sabido, a lo largo de las últimas décadas el fenómeno de la feminidad, pero especialmente el de género, ha sido tratado con amplitud desde diversos enfoques y disciplinas; empero, el tema de *lo femenino* no ha sido tan socorrido. Annie Hubert, precisamente, incursionó en él. Su práctica antropológica siempre tuvo como eje de observación y reflexión el elemento femenino, *un todo* complejo y complementario pero no necesariamente antagonista. Lo examinó desde la etnografía como enfoque de observación holística de lo sociocultural, desde la alimentación y la culinaria, así como desde el cuerpo femenino y sus expresiones. Es esta la perspectiva de lo femenino que nos parece pertinente explorar, le llamamos *entidad*

femenina. En un intento por ir más allá de la dicotomía entre lo masculino y lo femenino, de los llamados roles de género entendidos como la construcción cultural de atributos asignados a una condición biológica de nacimiento (hombre o mujer), rescatamos el matiz que Simone de Beauvoir imprime a tal dicotomía. Ella planteó que el hombre encarna la trascendencia –dejando al margen por ahora esta definición–, mientras que la mujer reproduce la inmanencia, en tanto que se ocupa del mantenimiento de la especie y la conservación del hogar (Crespillo, 1990: 77).

Por tanto, la preparación de alimentos –la práctica culinaria cotidiana– resulta esencial porque día con día se ocupa de restaurar a la entidad familiar y coadyuva a mantener a la especie. Esto es lo que hacen concreta y rutinariamente las mujeres que sacan su cocina a la calle, y mediante ello fomentan y reproducen parte de su entidad femenina. Pero en el caso de estas mujeres su inmanencia reproductiva es más palmaria, porque desde sus magras condiciones materiales procuran la reproducción social más allá del círculo familiar. Al respecto, una de nuestras cocineras nos dijo: “Mi mamá me enseñó desde chiquita a manejar la lumbre y a guisar frijoles, nopalitos cocidos y los guisados. [Ya con el tiempo] una va haciendo experimentos con la comida y da de comer a la gente...”

La motivación de las mujeres que cocinan en la calle no se circunscribe a sí mismas, la trascienden al asumir que la tarea que realizan la hacen porque tienen que ayudar a su pareja a sostener a la familia, a mantener a su prole y más, de tal manera que sin proponérselo, modifican la dinámica de los roles sociales al salir del espacio privado que les ha sido asignado. Y sin embargo perpetúan su labor creativa y reproductiva que les es inherente: continúa transformando y purificando los olores y sabores a través del fuego de la cocina. A propósito, una de ellas nos dijo: “Hago este trabajo para completar lo que falta al salario de mi compañero para satisfacer las necesidades del hogar...”; y ello lo hacen aunque su labor se encuentre en lo más bajo de las estructuras económicas existentes.

Se dice que la mayor parte de las mujeres no son conscientes de la opresión de que son objeto en la estructura social, sobre todo en la medida en que asumen ser, sin más, un simple objeto útil para el sostén de la reproducción de las condiciones materiales del hombre. Al respecto, Lenin señalaba que en “la mayoría de los casos, la labor doméstica es el trabajo más

improductivo, el más barato y el más arduo desempeñado por la mujer. Es excepcionalmente mezquino y está despojado de cualquier cosa que de alguna manera pudiera promover el desarrollo de la mujer.” (Esquivel, 1998: 74) Esta observación del político ruso surgió cuando fue posible observar, por ejemplo, cómo la industria textil, desde el siglo XIX, provocó efectos ideológicos inesperados en los géneros (Wilson, 1990: 3). Ejemplo de ello es el punto de vista de Domitila, militante boliviana: “...la primera batalla a ganar es la de dejar participar a la compañera, [a la mujer] al compañero, a los hijos, en la lucha de la clase trabajadora [...] Porque aunque esté solamente en la casa, de todos modos está metida en todo el sistema de explotación en que vive su compañero que trabaja en la mina o en la fábrica o en lo que sea...” (Viezza, 1986: 36)

La transformación de las relaciones sociales y la eficacia ideológica del concepto “lucha de clases” han terminado por introducir cambios significativos en la condición femenina, sobre todo durante los últimos cincuenta años, mucho más que en periodos anteriores. Un ejemplo pertinente para esta reflexión es el de la misma Domitila, esposa de un minero, que adoptó ideas vanguardistas sobre la participación femenina en los procesos sociales y las puso en práctica. Con gran resentimiento por ser víctima de la inequidad social en su momento planteó: “...yo deseaba poder encontrar un día a mis verdugos para eliminarlos [...] después vi que la mejor forma de pelear en incluso de vengarme, era organizarnos mejor, concientizar a la gente y luchar...” (Viezza, 1986:179)

La visión contestataria de Domitila, como la de miles de mujeres más, se comprende porque sin mediar explicación o transición alguna fueron arrancadas de las tareas tradicionales en general –pausadas, estables, seguras– y en particular de las domésticas, con el hogar como eje del microcosmos familiar ancestral. En este sentido acierta Lipovetsky cuando señala que durante el último medio siglo se han introducido más cambios en la condición femenina que todos los milenios anteriores (2000: 1); o en palabras de Esquivel, “...el progreso arrebató a las mujeres el fuego creativo y generador de vida para sacarlo de la casa y utilizarlo en las fábricas.” (1998: 74) Aún más. En muchos lugares, como el citado caso de Pajapan, Veracruz, la producción y la reproducción se mantuvieron aglutinadas, de tal suerte que el hogar dejó de considerarse un espacio privado (Vázquez 2000: 11).

Con todo, debido a que los cambios generados por la sociedad moderna no se han esparcido de la misma manera por todas partes, algunas actividades tradicionales resisten aún las innovaciones, que es el caso de las culinarias, aseguradas especialmente por las damas. Esto es así por dos razones, al menos: por el apego que las personas tienen a las formas tradicionales de sociabilidad familiar y casera, y porque la restauración en casa resulta más barata y concierne prácticamente a toda la familia, aunque en particular al sexo femenino. Esto es lo que se lee entre líneas en el argumento de Domitila; es decir, la reivindicación organizativa del ámbito social donde opera debe darse desde dentro, desde los núcleos familiares, donde se hallan los fogones, las cocinas. Y esa perspectiva es, *mutatis mutandis*, la que han asumido las mujeres que han sacado sus cocinas a las calles en Guadalajara, así como a las de otras ciudades de México. Sin reivindicar lucha de clase alguna y asumiendo saberes y prácticas ancestrales, ayudan a sobrellevar o soportan solas el mantenimiento y mejora de sus hogares y familias, por una parte, pero por otra, participan en la tarea esencial de conservar a la especie.

Es probable que en la práctica la mayor parte de las mujeres que han debido salir de casa para ganarse la vida se hayan alejado de sus cocinas. Pero este no es el caso de las mujeres que asumen su reproducción por medio de la venta de comida, al menos no lo es en el caso de las cocineras de la calle que conocemos, todas ellas siguen ligadas al hogar, en sentido estricto y general. El hecho de vender comida en la calle les ha permitido mantenerse en casa o cerca de ella, dar de comer a sus familias, literalmente, y hacer desarrollar a su prole: conocemos casos de hijos de cocineros de la calle que, gracias al negocio de sus madres, han logrado realizar estudios universitarios, hito de orgullo para ellas. Es decir, muchos negocios de comida callejera permiten mantener, no sólo a las familias nucleares sino a las extensas. En este sentido, una de nuestras cocineras nos reveló que era madre soltera y que de su negocio vivían sus hijos y su nuera, además de mantener a su madre quien la inició en tal negocio y de quien se reconoce orgullosa heredera.

También es motivo de afectación el hecho transmitir sus saberes culinarios a sus hijos o familiares. Y como se ha dicho, muchas de ellas hacen de su oficio una práctica lúdica, ya que, luego de haber asumido y enfrentado la crudeza de generar sus propias condiciones materiales de subsistencia y aun las de la familia inmediata –en este caso mediante las artes de cocina–, así

como de haber superado la vergüenza pública de reconocerse factualmente como necesitadas, gozan cocinando e inventando “cosas” –platos, guisos–, como más de una de ellas afirmó. De hecho, se puede decir que la mayoría de las cocineras de la calle, a decir de las que entrevistamos, sigue en el oficio/negocio porque les gusta, a algunas de ellas mucho.

Cocinar, como se sabe, no sólo es sumar ingredientes o seguir una receta como si se tratara de instrucciones de orden técnico. Según nuestras informantes, cocinar como es debido es “hacer con amor lo que se prepara.” En este caso el término amor significa involucrarse intelectual y emocionalmente en lo que se elabora, en lo que se crea, pues al fin y al cabo cocinar es crear y toda creación lleva mucho de sí mismo. Las mujeres saben de su capacidad creadora; crear es su papel principal en la vida. Crear en la cocina implica estar consciente, de alguna manera, de la selección de productos y su preparación, así como de los instrumentos que ayudan a convertirlos alimentos. Al respecto Laura Esquivel ha dicho que las mujeres “... tenemos contacto directo con los elementos que conforman el mundo [...] sabemos transformar y purificar estos elementos a través del fuego.” (Esquivel, 1998: 79)

Más allá de la necesidad elemental que para las cocineras de la calle implica vender comida para subsistir, existe su inclinación y gusto por compartir algo propio, por agradar al comensal ofreciéndole el sabor sus platos; a su vez, las cocineras disfrutan los halagos de aquéllos por el agrado de su comida. La cocinera, en cada uno de sus actos creativos, interpone su mejor empeño en la preparación de sus guisos y alimentos, imprime destreza y vehemencia cuando combina sabores, colores y olores. Estas mujeres saben que en la cocina, sin importar que ésta se encuentre en la calle, “se concilian los cuatro elementos de la naturaleza de un plato, más un quinto [...] que es la carga afectiva, sensual [...] que cada persona transmite a la comida en el momento que la prepara...” (Esquivel, 1998: 82) Y si de sensualidad se trata, los productos de las artes de cocina, aun las más elementales y errabundas, son capaces de propiciar placer: “la energía de la mujer, mezclada en los olores, los sabores, las texturas, penetra el cuerpo del hombre, calurosa, voluptuosa, haciendo uno el placer gastronómico y sexual.” (Esquivel, 1998: 79)

En los asuntos de carácter trascendente que competen a ese micro estado que es la familia, la mujer –sobre todo la que no trabaja fuera de casa– sigue siendo una pieza auxiliar, pero en los asuntos de la cocina son las

mujeres las que imponen sus prerrogativas; son ellas las que aplican los criterios y dictan las reglas del juego (Crespillo, 1990: 84); y aunque conocen su papel secundario en el ámbito del micro estado familiar, también saben que éste no funcionaría correctamente si esa retaguardia vital que es la cocina no trabaja como se espera. La situación difiere entre las mujeres que trabajan, pues en general “son más efectivas [cuando cuestionan] sus roles de subordinación [en el] ámbito doméstico.” (Safa, 1998: 3) Es decir, su fortaleza no sólo se expresa en la igualdad laboral, sino en otras varias facetas: la del trabajo mismo, la de la dinámica familiar, la de la composición del hogar, así como en el desarrollo de ésta en el ámbito social (Safa, 1998: 3-4).

Hay mujeres, sobre todo en el ámbito de la militancia política, que consideran que su “liberación” transita primero por hacerle la guerra al varón hasta “igualarse” con él, para después, conjuntamente, “liberarse” en el ámbito social (Viezzler, 1986:221). El caso de las mujeres que trabajan para el sustento de hijos y familia —y a pesar de que todos los días resienten sus condiciones de trabajo, la doble jornada en ocasiones y la irresponsabilidad financiera de los padres de sus hijos— demuestra que han ganado autonomía y autoestima al saber que son económicamente independientes y capaces de tomar decisiones. Específicamente en el caso de las cocineras de la calle que entrevistamos, no percibimos necesidad alguna de luchar contra sus hombres y menos frente a los hombres en general. Por el contrario, lejos de detectar beligerancia, notamos una suerte de empatía hacia sus hombres, al orientar su fortaleza al ámbito familiar y asumiendo deferencia para con sus compañeros, sobre todo si se encontraban en circunstancias difíciles, como se ha mencionado.

Las manifestaciones de fortaleza de las mujeres en general son múltiples, se expresan de diversas maneras. En el caso de las mujeres que preparan y venden comida en la calle, encontramos varias formas de pujanza. Un ejemplo es el caso de La Bully quien rechazó una invitación para convertirse en cocinera de uno de los hoteles más reputados de Guadalajara. Al respecto dijo: “A mí no me gusta trabajar para nadie, prefiero ser mi propia patrona.” Otra evidencia de la fortaleza de nuestras cocineras es su convicción y vocación de autonomía, de libertad, pues enfrentar la vía pública material y emocionalmente no es cosa fácil. Sin embargo, ellas están convencidas y han actuado en consecuencia en el sentido de enfrentar solas el ámbito público en vez de domeñarse a la “seguridad” de un trabajo intramuros, ya sea en

una fábrica o en un local comercial. Al respecto una de ellas nos decía que nunca se pensó trabajando en un recinto, encerrada, y siempre con la misma gente. Y agregaba: “En la calle veo gente diferente cada día.”

En fin, tal vez las cocineras de la calle, las que ayudan con su trabajo a mantener a sus familias y que con sus platillos dan de comer y hacen saborear a mucha gente, sean las mejores adaptadas para resistir el cambio social, pues siguen sobreviviendo en una sociedad que muta vertiginosamente y que por su naturaleza inequitativa ofrece pocas oportunidades.

* * *

Con nuestras indagaciones y por concluir nuestras disquisiciones, volvemos a nuestro motivo primigenio, las enseñanzas de Annie Hubert. Ella nos mostró la pauta para recorrer el camino cotidiano que nos nutre de los saberes y sabores del arte culinario, en particular de México, así como la comprensión más profunda del elemento femenino, al cual la reproducción, la inmanencia, la cocina, le son inherentes.

Hemos constatado cómo se han transgredido sentencias y mandatos conductuales ancestrales: las cocinas salieron a la calle. La oposición se manifestó no sólo en la esfera de los roles de género, sino como *contradictio* de la moderna producción de alimentos compactos, rápidos, “light”, mediáticos... La mujer y su cocina nos ofrecen la abundancia, la saciedad de todos los sentidos, la recreación de la dinámica familiar fuera del hogar. Ahí, en la calle, la mujer y su cocina hacen que perviva el elemento que nos mantiene vivos, la comida: “Uno es lo que se come, con quién lo come y cómo lo come.” (Esquivel, 1998: 164)

Mientras cocina en la calle o en su casa, la mujer –la entidad femenina– destaca como guardiana y transmisora de la cultura popular, a la vez que encarna la fertilidad y la riqueza de la madre tierra. Resiste y permanece con dignidad y sabiduría inmemoriales.*

* Deseamos dejar constancia de nuestro profundo agradecimiento y reconocimiento a cuatro grandes cocineras de la calle: doña Soco[rro], de Cajitlán; doña Cecilia, de San Juan Cosalá; doña Luz, de San Juan Ocotán; y doña María Elena, mejor conocida como La Bully, del barrio de Santa Teresa, en Guadalajara.

REFERENCIAS

- Ávila, Ricardo, Rodolfo Fernández y Guillermo Gómez
 1995 “Meat Gluttons of Western Mexico”, en A. Hubert y R. Ávila (coords.) *Man and meat*, Estudios del Hombre 19, Guadalajara, Universidad de Guadalajara, pp. 105-125.
- Ávila, Ricardo y Ma. Teresa Ruíz
 1998 “Menudo, birria y pozole: Hitos de identidad jalisciense”, en R. Ávila, D. Fournier y T. Ruíz (coords.) *Ensayos sobre alimentación y cultura*, Estudios del Hombre 7, Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, pp. 163-181.
- Crespillo, Manuel *et al*
 1990 *Indagaciones sobre lo femenino*, Madrid, Universidad de Málaga.
- Esquivel, Laura
 1998 *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina*, Madrid, Ollero y Ramos.
- Hubert, Annie
 1986 *L'alimentation dans un village yao de Thaïlande du Nord*, París, Éditions du CNRS.
 1989 “Alimentation et Espace chez les Yao de Thaïlande du Nord”, en C. Thouvenot y J. Peltre (eds.) *Alimentation et Régions*, Presses Universitaires de Nancy, pp. 245-260.
 1997 “Choices of Food and Cuisine in the Concept of Social Space among the Yao of Thailand”, en H. Macbeth (ed.) *Food Preferences and Taste: continuity and change*, Oxford, Berghahn Books, pp. 167-174.
 1998 “Identidades culinarias en el sureste de Asia”, en R. Ávila, D. Fournier y T. Ruíz (coords.) *Ensayos sobre alimentación y culinaria*, Estudios del Hombre 7, Guadalajara, México, Universidad de Guadalajara, pp. 183-197.

Lipovetsky, Gilles

2000 *La tercera mujer. Permanencia y revolución de lo femenino*,
Barcelona, Anagrama.

Pilcher, Jeffrey M.

2001 *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*, México, Ediciones de la Reina Roja / CIESAS / CONACULTA.

Safa, Helen Icken

1998 *De mantenidas a proveedoras: mujeres e industrialización en el Caribe*, San Juan de Puerto Rico, Editorial de la Universidad de Puerto Rico.

Vázquez García Verónica

2000 “Género y desarrollo capitalista: las trabajadoras domésticas y vendedoras ambulantes del sur de Veracruz”, en: Hubert C. de Grammont (coord. gral.), *El Ajuste en el Campo Mexicano. Efectos y Respuestas*, tomo III. *Nueva Ruralidad, Migración y Empleo: Una Realidad Cambiante*, Othón Baños Ramírez (coord. del tomo), México, Asociación Mexicana de Estudios Rurales / SAGAR / IICA / UNAM, septiembre (versión en CD-Rom).

Viezzer, Moema

1986 *Si me permiten hablar... Testimonio de Domitila*, México,
[1977] Siglo XXI.

Wilson, Fiona

1990 *De la casa al taller. Mujeres, trabajo y clase social en la industria textil y del vestido*, Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán.

Nutritional ways of French alpinists and their cultural refuge

Virginie Masdoua

To Annie, the lady leader of the first ascent...

THE AIM OF THE STUDY

Ascertaining the nutritional supplies of ten alpinists, during their days spent in the mountains, and evaluating concordances or gaps between their food practices and the standards, is the approach chosen for this exploration.

The “food act” is in its real dimension. It is set in the mountains, in the cold, the snow, with or without the presence of ice; with rations of primary biological necessity, and at the same time, in a context of representations.

Their physical exploits often result in a loss of weight, thus, the evaluation of the energy intake seems essential, because for some, the body is a tool, a real “tool”, and for others it is a means of expression, freedom (Mauss, 1950).

The alpinists set out with their food and water planned out for several days, which according to them facilitates heading into the mountains. Water intake is watched because of possible dehydration, which reduces their physical performance and is potentially harmful to their health.

METHODOLOGY

Newspaper articles were reviewed, revealing the food incorporated during their ascents, and thus, absorbed nutrients; these were compared to French nutritional recommendations (Martin, 2001). At first, sample alpinists were recruited via the internet and a method of forward-looking, individual food-inquiry with use of a diary was proposed for the data collection.

Then, on the return from the ascent, a planned dietary reminder with an interview, given at once, after taking notes, contributed to a more precise evaluation of their food intake. Consumed quantities were collected using portions, plates, spoons, and photos of food.

A textbook of photos for the estimation of the quantities, undertaken by the French study Su.vi.max was used to compare the images. The climbers indicated in images, the eaten portion, which with Su.vi.max allows for the direct conversion in grams. Finally, the daily food consumption was entered into software for the calculation of the rations, containing the French composition table: Regal.

For a second time, the recommended daily energy is calculated by proceeding with the sum of the basic metabolism and the sum of the physical activities of the race day – including home activities. The values of energy spent, during the physical, sport, or leisure activities for this evaluation were taken into account from Passmore and Durnin.

The spent energy is calculated from anthropometric individual elements reported by the alpinists on their size, their weight, and their age, but also notes, photos, written or realized by them on their own timetable during the day of race (the duration of the ascent and the descent, the summit height). Adaptations to the energy spending calculations are made because the participants report accurate weather, clothing and equipment information. At the same time physical activity increases, water requirements rise and to complete the approach of the nutritional standards, it is necessary to define the water loss. The difficulties met to measure the losses of water in the context of a race in the mountains led to the choice of the using the energy ration as a base, fixing the recommended adequate intake for water to 1ml per 1kcal ingested (Dupin, Abraham, Giachetti, 1992). Indeed, for the daily water requirements in the mountains, it is “within each to know their own bearable limits with the scheduled race” writes Dr. J. P. Herry.

The recommended allowance of water, as we show here, signifies the current lack of distinctions in the nutritional standards.

RESULTS

Ten climbers (only one woman) sent back their completed food report. In this group, the average age is 41 years; indications of body mass fell into the category of “the slightest risk for the health”, in other words, none were under or overweight. The average Recommended Daily Allowances (RDA) for the alpinists, amounts to 5570 kcal. In light of the accomplished physical effort, they are not surprising. The energy spent in a race varied greatly (kcal minimum 4400 and kcal maximum 8000) and shows the variation of the physical activities (ascent of a waterfall of ice, climbing, walking) and various levels of difficulties according to the technique. The average energy consumption of the alpinists is 3750 kcal, which is lower than the recommended standards. It is situated well below the recommended allowance which explains alpinists’ weight loss: “their donation in the mountain”, as some say.

The analysis of the comparison between the standards and the practices show that there is a deficit between the recommended calorie contributions and the calories consumed on the race day (Figure 1).

The energy level experiences, “an excellent return”: however if the energy balance does not return in the same day, it can be made up over the course of a week or a month. The human body adapts, all the more if it is pushed, conditioned by its cultural environment (Batard, 1993).

To understand the distances between the energy standards and the practices, it is worthwhile to look at the alpinist with the highest RDA, who at the same time, eats the least. His running is effectively at a high physical level, for a long period of time, in difficult environmental conditions, which explains his low ingestion of food during this period (Jorasses, Figure 1).

Can we speak in this context of stress and food limitation? The man is in an environment hostile to his nutrition (physical fatigue, the extra effort needed to cook, eat, push the alpinist to negate physiological needs) and there is still no provisions office; even if on its passage, the presence of snow or brooks can relieve the weight of the bag containing the water. Furthermore, his attention is on his path and not on his biological necessities. Contrasting with the behaviour of Jorasses, a food supply is a duty for the mountain guides whose objective is the success of their activity. Interested in

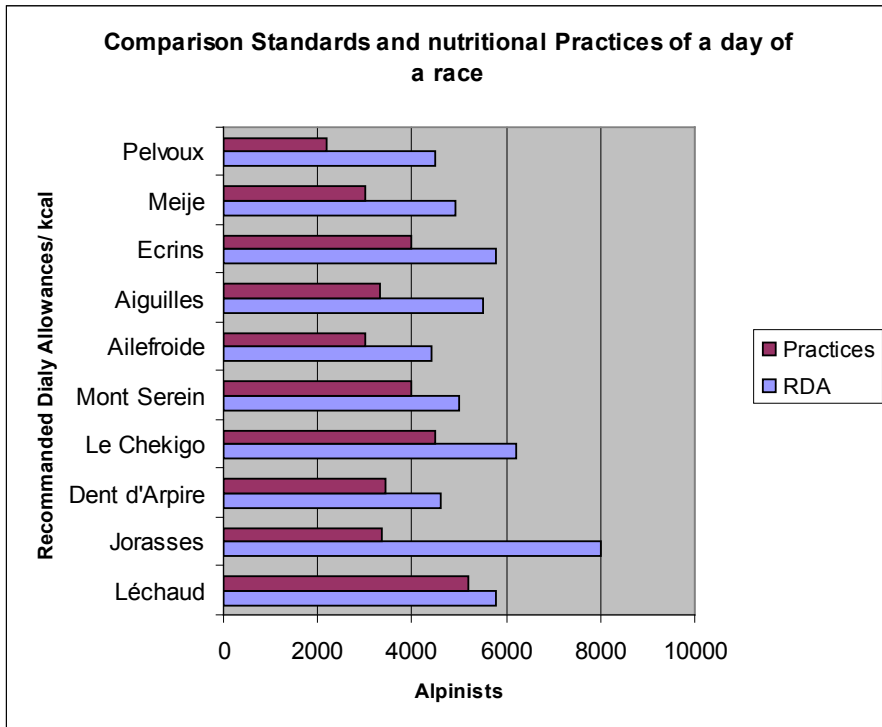


Figure 1: The energy intakes during the running in each case is under the RDA.

their physical posture, they ration their food supply because they are forced to chain summits and have to support repeated efforts.

They look for an “optimal” nutrition adequate for their activity, for both performances and fast recovery. They want to control their food and to check their bodies. Even for imaginary heroes in the mountains, the function of food is not simply to supply energy but also to answer these specific needs. To adapt their food to the effort, they make a focused choice of food. They can ingest only simple drinks because of nausea. They take little: because it is necessary to carry it and thus, they bring only the minimum, most vital food. Besides, the RDA is on principle, above the vital needs, which additionally highlights the differences between the practices and the recommended energy standards.

The alpinists push to limit food and energy provisions while the RDA exceeds the minimal needs of a man.

At the same time, a mountain guide speaks of his appreciation of the purifying fast. The loss of weight is, in this context, scheduled. His ascent joins in a ritual practice identical to a pilgrimage. He transposes his philosophy, his sense of purity regarding his food practices. “When two look at the mountain, do they see the same thing? The answer is no, there are those who see a space offering certain number of technical and sports possibilities, and those who see a sublime entity, even sacred”.

The mountain breaks down into two spheres. On one side, the territory and sanctuary – on the other, a scene or a stadium. Finally the symbolic qualities of food play just as much a fuel role as a biological value because even with weak calorie rations they realize their intentions.

THE WATER, THE RESEARCH FOR THE LIMITS

For the majority of the climbers of the study, the daily water requirements are not covered. The situation becomes even more critical when the race takes place over several days. The testimonies on thirst, at the end of course, were very eloquent.

Indeed, Léchaud succeeded to cover half of “his needs” while Ailefroide balances his on the same day. We can formulate the hypothesis that the professional status of a mountain guide has an impact on the water consumption here. He has better perception of his thirst because of experience, and thus, he stays more in tune to his body. The territory also has an influence: in the refuge, water is purchased and the price bounces up to 6 euros for 1.5L.

At present, he returns home in the evening. In treks in the Himalayas, the environment is different; the efforts are such as he needs to reason with himself in order to melt some snow. By account, the situations are sometimes more limited for the amateurs; nevertheless the conditions are not those we have just described. “It is even worse: last summer [...] In 30 minutes of the car park by returning, we crossed a brook and I put myself face downward to drink, I was so thirsty!” writes Mont Serein. The anchoring of

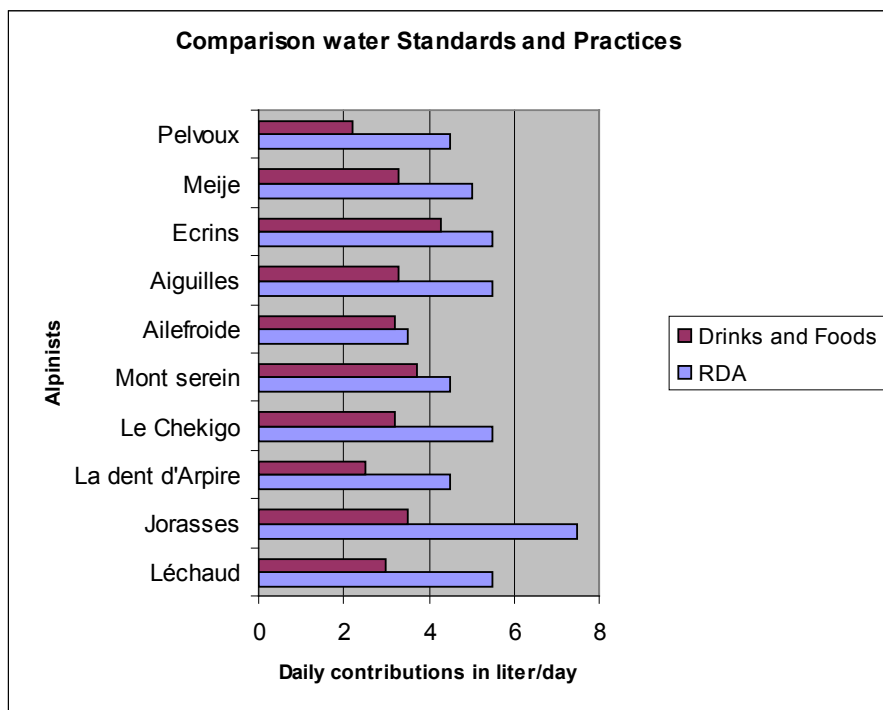


Figure 2: The water intakes during a day (the race) are under the RDA.

this behaviour is socio-historic. The legend “do not drink during the effort: it cuts legs”, is firm and continues. According to the commentators of the nineteenth century, training consisted in removing “any superfluous weight by reducing, through extreme limitation, possible cellular tissue, the greasy tissue and the abundant water contained in the body”. In the 1980s, the sportsmen fought dehydration as we fight against an enemy (Mondenard, 1986). When overcome by thirst, they begin drinking in an unlimited way.

Nowadays, climbers reproduce this attitude: to fulfil a big race they bear the thirst; they deny it; they continue nevertheless. “The end of the race is for us a true marathon. Thirsty, we suck all the ice we can find. [...] at the summit at 7:30 pm, the sight is magnificent in the evening light, and especially in view of the effort put forth to reach there”. Thirst is culturally accepted, and physically supported in the process of attaining a dream. On

the way back, they drink large quantities, once the effort is accomplished, because during the race they do not drink enough. The physiological thirst detectors are not successful and the thirst appears only during a state of dehydration, which does not facilitate ingesting water for nutritional security. In the results described above, the water and calorie intake are, in the majority of the cases, lower than the RDA; food and water attentiveness are weak. They impose on themselves a practice of deprivation. Here we encounter a moral principle of the high-level sportsmen: asceticism.

The frustration makes for an act of purification. The mountain remains a sacred place where we can pray (not eat) as human beings. This is inaccessible territory, such as the mountain of the Sinai where the God of the Jews and the Christians comes down to meet Moses, and some of the peaks of the Mountain Olympus (at 2650 m) for the Greeks of antiquity, or the static snows of Fuji Mountain perceived as the country of the Gods by the Japanese. Jorasses writes: “it is necessary to be a masochist: get up very early—be cold or too warm [...] Carry heavy loads, be often hurt in the hands by abrasions, in the shins, in the feet, the head, when there are not graver accidents!” He tells that it is sometimes impossible to change or to wash oneself and that sleep is in the discomfort of a crammed refuge, or an icy bivouac on a mattress of stones. It is also the fear felt under the hanging vertical slopes: of taking a stone to the head; getting lost; and the thunderstorms forever threatening. He concludes that: “food is finally a very minor issue”. It is their spirit which pushes them to the limits and they rise without water, without oxygen, without eating. They are relieved of all material constraints to feed their spirit and exceed their human condition.

Table 1 : Anthropometrical and nutritional data

	Sexe	Date	Age (ans)	Poids (Kg)	Taille (cm)	MB* (kcal/j)	AJR	Consumation Energ.	% P	% L	% G	Apports hydriques recommandés	Eaux Consommées**
Léchaud	H	04/06	33	62	1,74	1560	5800	5200	12	32,5	55,6	5,5 l	3 l
Jorasses	H	Rétro-spectif	52	67	1,75	1500	8000	3350	13	38	49	7,5 l	1 l 3
Dent d'Arpire	H	04/06	30	64	1,85	1600	4600	3450	13,3	39,8	43,3 et 3,6 alcohol	4,5 l	2 l 5
Le Chek-igo	H	02/06	48	75	1,80	1450	6200	4500	13,3	32,1	52,5 et 2,1 alcohol	5,5 l	3,2 l
Montsercin	H	04.06	35	70	1,85	1700	5000	4000	10,3	34,1	54 et 1,6 alcohol	4,5 l	3,7 l
Ailefroide	H	03.06	37	56	1,73	1440	4400	3000	10,3	48,3	41,2	3,5 l	3,2 l
Aiguilles	H	04.06	51	73	1,69	1460	5500	3320	18,9	47,3	32 et 5,4 alcohol	5,5 l	3 l 3
Ecrins	H	05.06	50	73	1,74	1580	5800	4000	15,2	20,4	64,5	5,5 l	4,3 l
Meije	F	Retrospective	36	63	1,67	1375	4930	3047	17,5	22,6	56,2	5 l	3,3 l
Pelvoux	H	08.06	65	68	1,75	1450	4500	2310	24,2	31,8	44	4 l 5	2,2 l

* MB: Basic metabolism ** Water for drinking and water in food

CONCLUSION

In an observation of food consumed during an alpine event, conducted at the beginning of the twenty-first century, big differences continued to exist between nutritional and practical recommendations.

A variety of carbohydrates are encountered on the plates of those eaters: rice, quinoa, semolina, pastas, farm-house bread. Carbohydrate intakes are transcribed in as many languages as there are cultures. The dietetics is determined by the cultural worlds. So, the culture puts a limit on the nutritional science. Finally, food is the portrait of the rationality and the irrationality of the man. When at the end of race, while morale is at its lowest and the body is suffering, pleasure and emotion return at the sight of a sausage. It transports them far from the storm; far from the inhospitality of the mountains. The food is a Refuge. Rationality fades and the imagination invades the present. Our culture which praises the pleasures of the table, supported by the medical profession, ought to make an effort to represent these feelings felt by one on the journey up to the summit of mountains.

REFERENCES

- Batard, M.
1993 *Sports de montagne et nutrition*, Paris, Artulen.
- Corbeau, J.-P. and J.-P. Poulain
2002 *Penser l'alimentation, entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat.
- Dupin, H., J. Abraham and I. Giachetti
1992 *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris Tech et Doc-Lavoisier.
- Hubert, A.
1995 « Destins transculturels » in S. Bessis (ed.) *Mille et une bouches, Cuisines et identités culturelles*, Paris. Col. Autrement, Série Mutations, pp. 114-118.

Le Breton, D.

2000 *Anthropologie du corps et de la modernité*, Paris, PUF.

Martin, A.

2001 *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, Paris, Tech et Doc-Lavoisier, 3^e Ed.

Mauss, M.

2004 *Sociologie et anthropologie*, Paris, Quadrige, 11^e. Ed.
[1950]

Mondenard, J.-P.

1986 « Les erreurs nutritionnelles des sportifs, facteurs d'accidents et de défaillances », in *Cah. de Nut.*, fasc. 2, vol. 21.

Poulain, J.-P.

2002 *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF.

Web sites:

www.camptocamp.com

http://montagnechambery.free.fr/grimpe/index_fichiers/taquets.htm

blog : <http://chaps.canalblog.com>

www.nutri-site.com

<http://www.cascades-infos.com/>

http://www.jclafaille.com/chapitre10_fr_7_15.html

<http://sylvain.poitrat.free.fr/Saison2006/Saison2006.html>

www.ice-fall.com

To Annie
Aurélie Rousselot-Pailley

In the circumstances that life sometimes imposes, and thanks to Annie's friends' initiative, those who love her and respect her, assemble and open their hearts in the course of these pages. To us also, admiring students, is given the opportunity to express in simplicity a tribute to our dear Professor.

To be Annie's student is a chance. To receive her teaching is also to receive a lesson of life; a lesson of humanity; a lesson of confidence and enthusiasm. Her slightest words and advice are an encouragement. She knows how to be an exact echo within the personality of each of us and our aspirations. Maybe we are not Annie's students accidentally! She is much more than a professor; her route is rich and surprising. Her person shines with the life she led, which makes her beautiful. She is a woman who knew how to live both a personal and professional life. This is an important factor in the relation which can become established between a professor and their students.

THANK YOU ANNIE

If I was able to integrate the master's degree, preparing to be a researcher of biological and cultural anthropology at the Faculty of Medicine at the University of the Mediterranean (Marseille, France), it is partially because of her. While I was ending a research contract in neurophysiology at the University of Concordia in Montreal, we came in contact. The year of my master's in Montreal was the occasion to notice two things: first, that I did not wish to lead any more research in a space determinedly confined between four walls where the lighting is the whitish and constant light of laboratories; secondly I discovered, finally, the scientific discipline which answered my questioning and vision of existence. This domain of study

was named *Biocultural Anthropology*. For the first time, my dream as a little girl, “to harmonize relations between people and nature”, received an echo. I understood that man is everywhere: *Homo sapiens* was made master of the art of permanently occupying almost all environments, and more occasionally those extreme ones. Consequently, nature cannot be conceived without considering “anthropos” and “anthropization”. So, if I wanted to work on the interactions between people and their environment, it was necessary for me to be interested at first in the human.

To do it, the laboratory of Marseille turned out to be one such location, and I met Annie there. In fact, Annie attended my meeting with Gilles Boëtsch, then director of the research unit. She answered positively to my candidacy and the presentation of my proposal. It was thus agreed that I would do the master’s program under her direction, but events decided otherwise. The training course was reoriented to a theme different from that of foodways. On the other hand, it took place on a ground which became the source of inspiration of a thesis project, and afterwards, thanks to the support of Gilles Boëtsch and Annie Hubert, my field of doctoral research. It is in this context, with Annie’s support, that the project came to realization and is for me, as a research work, more than just a subject of study defined by a problem and a sample population. Naturally and spontaneously, Annie always understood and encouraged my thesis research question and how I wished to approach the terrain. I believe that it was possible because we share the same vision of human beings, in a holistic perspective. I am infinitely grateful to Annie for her tolerance and confidence while I made my first steps in the discipline of the Anthropology of Food. *Tolerance* because she is capable of empathy and perfectly apprehended the psychology of each of us. It is for these reasons that she understands us profoundly and knows how to make us listen to her beneficial advice. *Confidence* because she never makes us feel ill-at-ease, and always grants us attention and consideration while encouraging us on our way. She does not hold the role of the mentor which knows best and imposes her views, she is the friend who listens subtly and the teacher who gives unsparingly, with lots of kindness.

Thank you for yesterday, for today and for tomorrow

For each of us, I am convinced, she played an important role in our determination to become anthropologists. And it seems that above all it is necessary to be an anthropologist in order to do anthropology. What is amazing is that with Annie, we have the possibility to build our skills while staying true to ourselves. Our profession becomes then much more than the strict application of methodology and scientific reflection, leaving room for a personal subjectivity which considerably enriches the apprehension of the subject of study. I believe firmly in it and it is thanks to Annie that I dare assert it today. This consideration involves many things: first of all, as anthropologists, we have to go towards those who lend themselves to our scientific initiative. Far from the rigor and the coldness of a scientific discipline; far from the Cartesian and academic partitions which block and obstruct research and researchers; she communicates a breath of passion which can be expressed through the study and the understanding of human beings in their variety and complexity. Her papers as much as her oral interventions, express her competence in the field of Food Anthropology but also all the sensibility and the intelligence she mobilizes in the contribution for the understanding of the stakes which man faces today and which he will have to face tomorrow.

Even if geographical distance makes those moments spent with Annie too rare, working with her is a huge pleasure for all of the reasons described above. Also because her approach to anthropology really makes her stand out from many other directors of research in biological and human sciences. When we went over my work, it was always in a pleasant context, suggestive of life and its passions. A working meeting with Annie is two or three days spent in one of her homes, in Bordeaux, or in the Lot. The reception is so warm and refined, sitting in an office with thousands of books and souvenirs brought back from journeys, discussing aspects of the research, or a totally different subject. The discussions become philosophic exchanges. Standing in her kitchen, which is magnificently equipped, sharing the secrets of recipes such as her walnut cake or “cynorrhodon” jam from the alpine area, we study food both in the books of anthropology and in the cookbooks! Working sessions being interrupted with delicious meals.

I still do not know all of Annie's work, but little by little, in the course of time, I am still discovering it. Her life seems to me an exalting one, which expresses itself in the consciousness of others. Happiness and misfortunes are necessary for it. I do not doubt she lived that way to become the person that she embodies. Multicultural and fascinated, she bequeaths us an important work which investigates man and woman through the prism of foodways and the body. She also bequeaths us more personal papers, those of an accomplished and serene woman. To all those who crossed paths with her or knew her more, she leaves something, small or big. By this very fact she exists through us all. In one thousand manners, she contributed to humanity. She had children, she wrote many books, and I do not doubt for a single moment, she planted trees.

From Pablo Neruda

Muere lentamente quien no viaja,
quien no lee,
quien no oye música,
quien no encuentra gracia en sí mismo.

Muere lentamente
quien destruye su amor propio,
quien no se deja ayudar.

Muere lentamente quien se transforma en esclavo del hábito
repetiendo todos los días los mismos trayectos,
quien no cambia de marca,
no se atreve a cambiar el color de su vestimenta
o bien no conversa con quien no conoce.

Muere lentamente quien evita una pasión y su remolino de emociones,
justamente éstas que regresan el brillo
a los ojos y restauran los corazones destrozados.

Muere lentamente quien no gira el volante cuando está infeliz
con su trabajo, o su amor,

Quien no arriesga lo cierto ni lo incierto para ir detrás de un sueño
quien no se permite, ni siquiera una vez en su vida,
huir de los consejos sensatos...

Dear Annie

We met during summer school in the Alps, in 2003, which carried the course: “Plants which nourish, plants which cure in the mountains”. On this occasion I was presenting my research about neo-rural people from Cevennes, and you questioned me as to what had become of their children. I later learned that you were visiting these people thirty years ago, in the 1970s!

Your sympathy encouraged me to contact you when I was searching for a research supervisor for my thesis (initially envisaged in Mexico) and your “Yes”, was a true gift for me. As the Mexican project fell into water, I visited you in the Lot to look for a new research project, and you insufflated me: studying the evolution of the food practices of the young people in Syria. The word “Syria” resonated with my fascination for Arab culture. I have often thought that you were my good fairy, thanks to whom fragments of dreams become reality.

My thesis then gently set itself up, under your skilful orchestration, remotely on the phone; by way of a Marseilles taxi, in the red wing of the Timone, and of course in your so-pretty house in the Lot. What happiness to profit from a calm framework and your excellent advice, to remake the world with you, to listen to your wisdom and your knowledge. Among the many recommendations that you gave me, those which will remain unforgettable are: “Never get discouraged”; “One held is better than two you might have”; “Infuse yourself to the maximum, garner all that you can”; “It takes time to let mature all that you have observed and collected”; “It is as photography: several stages are necessary before the image appears”; “Be patient and do not envisage all in advance”.

What touches me more in you is your incredible humanism, the love which emanates from your person, your force, your art never to complain and your elegance in the pain which crosses your path.

I deeply thank you for all these lessons in humanism that you sign in us, your inexhaustible enthusiasm and your sunbeam ... provided that its trajectory is still long before the twilight.

Mille bises.
Sophie Anne

Annie Hubert's Bibliography

REVUES À COMITÉ DE LECTURE

- 1969 Annie-Lemoine "Histoires de Pantar", dans *L'Homme*, t. IX, no. 4: 5-23.
- 1971 Annie-Lemoine "Le Nouvel An Yao", dans *Bulletin des Amis du Royaume Lao*: 82-121.
- 1974 "Agriculture sur Brûlis en Thaïlande du Nord", dans *Journal d'Agronomie tropicale et de Botanique appliquée*, t. 5. XXI, 7-8-9: 251-257.
- 1975 "La Maison des Mien", dans *Asie du Sud-Est et Monde Insulindien*, v, 2: 89-145.
- 1978 "Introduction à la Cuisine Mien", dans *Asie du Sud-Est et Monde Insulindien*, vol. IX, 3-4 (linguistique et technologie) A. 89-99.
- 1980 "Rites à Mae Posop en Thaïlande du Centre", dans *Péninsule/2*, 1er semestre: 5-20A.
- 1981 "Sur les Traces du Chien", dans *Asie du Sud Est et Monde Insulindien*, vol. XI, 1-4: 397-401.
- 1982 ... et G. de Thé. "Comportement alimentaire, Mode de vie et Cancer du Rhino-pharynx", dans *Le Bulletin du Cancer/69*: 476-482.
- 1983 "Epidémiologie: Approche ethnologique", dans *Table Ronde Ethnoscience*, CNRS, Sophia Antipolis: 42-51.
- "Cancer du Rhino-pharynx et Facteurs environnementaux: une approche anthropologique", dans *Ethnographie*, décembre, Paris.

- 1985 “Epidémiologie et Anthropologie: La Preuve du Pouding, c’est quand on le mange”, dans *Sciences Sociales et Santé*, vol. 11, 3-4: 62-78.
- 1987 Poirier, S. *et al.* “Volatile Nitrosamine Levels in Common Foods from Tunisia, South China and Greenland, High Risk Areas for Nasopharyngeal Carcinoma (NPC)”, in *International Journal of Cancer*, 39: 293-296.
- Poirier, S. *et al.* “Occurrence of Volatile Nitrosamines in Food Samples Collected in 3 Areas at High Risks for NPC”, in Proceedings of the International Meeting on N.nitroso compounds, Vienne, September, 1987.
- Poirier, S. *et al.* “Volatile Nitrosamines in Food Samples Collected in 3 High Risks Areas for Nasopharyngeal Carcinoma”, in *Proceedings of the 2nd International Symposium on EBV and Associated Malignant Diseases*, Saint Petersburg, Florida.
- 1988 “Cancer du Rhino-pharynx et Facteurs environnementaux au Groenland”, dans *Tidsskriftet Gronland de Det Grolandske Seklskalpa*.
- “A propos d’Anthropologie et Epidemiologie : note critique”, dans *Etudes Rurales*.
- Compte rendu de l’ouvrage de M. Toussaint-Samat “Histoire naturelle et morale de l’Alimentation”, dans *Food and Foodways*.
- “Nourrir les Hommes et les Ancêtres chez les Yao de Thaïlande”, dans la *Revue Française de Diététique*, 125, 2^e trimestre: 61-65.
- ... et J. Robert-Lamblin “Apport de l’Anthropologie aux enquêtes épidémiologiques: le cas du cancer du rhino-pharynx”, dans *Bull. et Mém. de la Soc. d’Anthrop. de Paris*, t.5, Série XIV, 1-2: 35-46.

- 1989 "Undersoogelse af naesesvaelgkraeft (rhino-phryn) i Gronland, Kina og Maghreb", dans *Gronland, det grondlandske Selskab*, 7.
- 1990 "Applying anthropology to the epidemiology of cancer", in *Anthropology Today*, vol. 5, October, London: 7-11.
- "Alimentation et Prévention Primaire des Cancers", dans *REED SRETIE INFO*, 31, novembre: 10.
- 1991 "L'anthropologie nutritionnelle: aspects socio-culturels de l'alimentation", dans *Cahiers d'études et de recherche francophones, SANTE*, 2, vol. 1: 165-168.
- 1992 ... et Hélène Sancho-Garnier "Anthropologie et épidémiologie nutritionnelle" dans *Cahiers des Sciences Humaines de l'ORSTOM*, vol. 28, 1: 57-65.
- "L'idée de prévention dans notre système médical et sa traduction dans la culture", dans *Revue de Géographie Alpine, série Nature de la Santé, Santé de la Nature, Collection Ascendances*, n° hors: 193-199.
- 1993 Giacosa, A. *et al.* "Progetto Medhea: un modello futuro per una dieta sana", in ADI Notiziario, Nutrizione et Cancro, supplemento an, 2, Aprile Maggio Juno, Nuova serie Anno IX: 57-58.
- Jeannel D. *et al.* "Increased risk of nasopharyngeal carcinoma among males of French origin born in the Maghreb (North Africa)", in *Int J Cancer*, 1993 Jun 19; 54 (4): 536-9.
- Crognier, E., M. Ghnassia et ... "Incidence de la migration sur la susceptibilité au cancer du rhino-pharynx: problèmes méthodologiques et résultats préliminaires", dans *Anthropologie et Préhistoire*, 104: 103-110.
- Mahieux, R. *et al.* "Seroepidemiology, viral isolation and molecular characterization of human T-cell leukemia/

- lymphoma virus type I from La Reunion Island, Indian Ocean”, in *Aids Research and Human Retroviruses*, 10, 6: 745-752.
- 1993 Hamdi Cherif *et al.* “Enquête qualitative sur les facteurs environnementaux liés au cancer du rhino-pharynx dans la région de Sétif, Algérie”, in *XIXth Workshop of Cancer registries*, Granada, Spain, 12-13 Mai: 43-47.
- 1994 “Cancer du rhino-pharynx, virus d’Epstein-Barr et facteurs environnementaux”, dans *Toxicorama/* 13: 60-66.
- Yuming Zheng *et al.* “Environmental and dietary risk factors for nasopharyngeal carcinoma: a case-control study in Zangwu county, Guangxi China”, in *British Journal of Cancer*, 69: 508-514.
- 1995 Chichlo, B, C. Malet, et ... “Enquête sur les rétrovirus HTLV-I en Sibérie: apport de l’anthropologie”, in *Cahiers d’Anthropologie et de Biométrie Humaine*, vol XIII, 3-4: 309-334.
- Compte rendu “Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux”, M. Aymard, C. Grignon et F. Sabban. Editions de la Maison des Sciences de l’Homme, 1993, VII, 326 p. dans *L’Homme*, 134, Avr. Juin: 241-242.
- 1996 Gessain, A. *et al.* “Serological evidence of HTLV-I but not HTLV-II Infection in Ethnic Groups of Northern and eastern Siberia, Letters to the Editor”, in *Journal of Acquired Immune deficiency Syndromes and Human retrovirology*, vol 11, 4: 413-414.
- 1997 ..., *et al.* “Patient information about radiotherapy: a survey in Europe”, in *Radiother Oncol.*, Apr, 43 (1): 103-107.
- 1998 “Khao Soy and other noodles”, in *SLOW*, 8, Milan: 45-48.
- “The convict’s diet”, in *SLOW*, 10: 42-49.

- 1998 "Evolution of food consumption and life styles in France in the past 50 years", in *Rivista di Anthropologia*, vol. 76, Roma: 229-235.
- "Identidades culinarias en el sureste de Asia", en *Estudios del Hombre*, 7, Universidad de Guadalajara: 183-199.
- 1999 "Autour d'un concept: l'alimentation méditerranéenne", dans *Dynamique des pratiques alimentaires, Techniques et Culture*, 31-32: 153-160.
- "Le goût du ferment", dans M.-C. Bataille-Benguigui et F. Cousin (dirs.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris: Éditions Sépia Musée de l'homme. 10-13.
- "Consommation alimentaire et modes de vie en France 1950-1998", dans *Ecologie et Politique, Sciences Culture et Société: Alimentation et Ecologie*, 23, 1998/99: 13-25.
- Jeannel, D., G. Bouvier and ... "Nasopharyngeal Carcinoma: an epidemiological approach to carcinogenesis", in *Cancer Surveys, Infections and Human Cancer*, vol. 33: 125-155.
- ... et Marie Pierre Estager "Anthropologie de l'alimentation: quelle utilité pour la nutrition humaine?", dans *Cah. De Nutr. Et Diét.*, 34, 5: 283-286.
- Salis, N. *et al.* "Ichiesta socio-antropologica sull'alimentazione dell'area mediterranea: imagine preliminare", en Antonio Guerci (ed) *Il cibo et il corpo. Dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo*. Genova: Erga edizioni, Biblioteca di Etnomedicina. 363-369.
- 2000 Hoarau, H. *et al.* "Approche anthropologique du vécu de la radiothérapie", dans *Cancer/Radiother*, 4, Elsevier: 54-9.
- Barrau, B. *et al.* "Approche anthropologique des représentations de la ménopause dans une population de femmes invitées au dépistage de masse organisé des cancers du sein

- Bouches du Rhone et Charente ”, dans *Gynécol. Obstét. fertil*, 28, Editions scientifiques et médicale Elsevier SAS: 309-16.
- 2000 “Cuisine et politique: le plat national existe-t-il?”, dans *Revue des Sciences Sociales*, 27, Strasbourg: 8-11.
- “Alimentation et santé: la science et l’imaginaire”, dans *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 35, 5: 353-356.
- “Un dimanche matin à Limogne”, in *SLOW*, 5: 78-84.
- “Construction des identités culinaires en Asie du Sud-Est”, dans *Bastidiana*, 31-32: 125-147.
- “Cultures vegetals i animals en la cuina yao: influències sobre els grups de llengua thai?”, in *Revista d’etnologia de Catalunya*, 17, nov. Francisco Xavier Medina (trad.). 48-55.
- 2001 ..., et al. “La consommation de thé en France: phénomène culturel et social et contribution à l’équilibre nutritionnel et à l’état de santé ”, données préliminaires de l’étude de SU.VI.MAX, dans *Cah. Nutr. Diet*, 35, supplément 1: 65-70.
- ... auteur associé à *Standards Options et Recommandations: Cancers du sein infiltrants non métastatiques* (2^e édition mise à jour), John Libbey Eurotext.
- “Contexte anthropologique”, dans D. Serin, B. Kouchner (ed.) *Face au cancer: au-delà des mots*, ed. Aventis: 28-33.
- “Pourquoi une anthropologie de l’alimentation en cancérologie”, dans *Actes de la Journée Scientifique du 27 Mars 2001 ; Le Nord pas de Calais et le Cancer*: 44-49.
- 2002 Barreau, B. et al. “L’anthropologie comme interface entre la santé publique et les femmes invitées au dépistage de masse organisé des cancers du sein: étude qualitative des facteurs de déclenchant, des contraintes et des variations bio culturelles de la participation”, dans *Actes du XVI^e Congrès de*

- la Société Française de Psycho-oncologie: Les Acteurs de la Psycho-Oncologie*: 114-120.
- 2002 “Systèmes agroalimentaires localisés: réflexions d ‘une anthropologue”, dans *Post face de Systèmes agroalimentaires localisés: terroirs, savoir-faire, innovations, Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 32: 207-211.
- “Rationalité ou irrationalité des comportements alimentaires”, dans *NAFAS*, vol. 6, Editions de Santé, Paris, 2002: 69-72.
- Fourquet, A. *et al.* “Standards, options and recommendations 2001” for radiotherapy in patients with non metastatic infiltrating breast cancer, FNCLCC, in *Cancer Radiother*, Jun, 6 (4): 238-58.
- “Cancers et Sciences Humaines”, dans *ONCOLOGIE*, vol. 4, Sup. 9, septembre: 221-224.
- 2003 Hoarau, H. *et al.* “Représentations et interactions en situation cancérologique”, dans J. M. Boiron, et J. Marty (eds.) *Eurocancer*, Paris, John Libbey Eurotext: 423.
- “Nourritures et émotions”, dans *Cahiers de l'Ecole/1*, Ecole Doctorale des Sciences Humaines et Sociales, Bordeaux 2: 66-78.
- Mauriac L. *et al.* « Summary version of the standard options and recommendations for non metastatic breast cancer (updated January 2001)” in *Br J Cancer*, suppl. 1: 517-531.
- 2004 “Cancers, conditions de vie et habitudes alimentaires”, dans *Pourquoi ce lourd tribut payé au cancer? Le cas du Nord pas de Calais*, Editions de l'Ecole Nationale de Santé Publique Rennes: 134-141.
- Barreau, B, *et al.* “Histoire de dissonance entre communication et classification ACR = Doctor-woman communication

- and Breast Imaging Reporting And Data system (ACR) ”, dans *J Le Sein*/14: 184-8.
- 2004 Barreau, B, S. Tastet et ... “Réflexions anthropologiques sur la santé, la prévention et le dépistage à partir d’une expérience de terrain dans les Bouches du Rhône et la Charente: Anthropological study about health, prevention and breast cancer screening in Bouche du Rhône and Charente (France)”, dans *J Le Sein*/14: 247-57.
- 2005 Barreau, B, S. Tastet and ... “Psychological adjustment of short interval follow-up mammography: a French study about 129 patients”, in N. Colombus and F. Colombus (eds.) *Psychology of stress*, Hauppauge, NY, Nova Science Publishers, Inc.
- ... et M. De Labarre “La dictature de la minceur”, dans *Les Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 40, 6: 300-306.
- Soum-Pouyalet, F. *et al.* “Prise en compte de l’entourage des patients atteints de cancer: un aperçu mondial des programmes et des actions d’information et de soutien”, dans *Oncologie*, 7: 323-328.
- 2006 “Les proches: point de vue de l’anthropologue”, dans *La revue Francophone d’Oncopsychologie*, Springer, vol. 5, 4: 227-229.

AUTRES

- 1982 “Rapport sur l’Alimentation en Tunisie dans le Cadre du Projet de Recherche sur le Cancer du Rhino-pharynx”, 300 p. (“littérature grise”).
- “Rapport sur l’Alimentation de Familles cantonaises ayant eu un cas de Cancer du Rhino-pharynx”, 120 p. (“littérature grise”).
- ... et J. Robert-Lamblin “Environmental Factors and NPC in Greenland”, Enquête sur l’alimentation de 20 familles

- eskimo ayant eu un cas de cancer du rhino-pharynx, 30 p. (littérature grise, diffusé au personnel de santé publique danois et groenlandais).
- 1983 "Environnement et Cancer du Rhino-pharynx au Groenland", 220 p. ("littérature grise")
- 1984 "Epidémiologie, Cancer du Rhino-pharynx et Facteurs environnementaux", dans *Bulletin d'Ethnomédecine*, avril: 22-34.
- 1985 "L'Ethnologie dans une Enquête sur le Cancer du Rhinopharynx", dans *Tribune médicale*, juin 1985: 12-14.
- "La Cuisine Réunionnais: une vieille tradition française", dans *Cahiers de la SODEXHO*.
- "Le Repas en Angleterre", dans *Cahiers de la SODEXHO*
- "Manger en Asie du Sud Est", dans *Publications de la SODEXO*, 20 p.
- 1987 Séminaire CURRIER, "Une nouvelle approche dans la maîtrise de certains cancers", dans *DIPLOMEES*, février, 14 p.
- 1988 Rapport sur l'enquête pilote "Modes de Vie et Cancers dans le Languedoc-Roussillon", 180 p. diffusion limitée.
- "Nous mangeons des symboles", dans *Psychologies*, 60, Décembre: 82-87.
- 1997 "Du Corps pesant au Corps léger: pour une anthropologie des formes", dans *Diététique et Médecine*, Juin: 83-89.
- "De la difficulté de définir une définition", dans *Prévenir*, 32, 2^e semestre: 1-4.
- 2005 "Historique du manger ensemble", dans *L'Ecole des Parents*, février-mars: 36-38.

OUVRAGES ET CHAPITRES D'OUVRAGE

- 1984 *Le Pain et l'Olive, Aspects de l'Alimentation en Tunisie.* Lyon/Paris: Editions du CNRS. 250 p.
- 1985 ... and J. Robert-Lamblin "Food Habits and Nasopharyngeal Carcinoma in Greenland: an Anthropological Approach", *Proceedings of the 1984 Symposium on Circumpolar Health.* Seattle/London: University of Washington Press. 177-197.
- 1986 *L'Alimentation dans un Village Yao de Thaïlande du Nord.* Paris: Editions du CNRS. 380 p.
- — — ... et J. Robert-Lamblin "Cancer du Rhino-pharynx au Groenland: Facteurs alimentaires et autres Facteurs socio-culturels", dans D. Lemonnier et Y. Ingenbleek (eds.) *Les Malnutritions dans les Pays du Tiers Monde.* INSERM, vol. 136: 495-500.
- 1987 "Alimentation et Cancer du Rhino-pharynx: Approche anthropologique", dans Anne Retel-Laurentin (ed.) *Etiologie et Perception de la Maladie dans les sociétés modernes et traditionnelles.* Paris: L'Harmattan. 335-349.
- — — "L'opium en Asie du Sud Est: Aspects historiques", dans *De la Voûte Céleste au Terroir, du Jardin au Foyer, Mosaïque sociographique.* Paris: LACITO.
- 1988 ... et Guy de Thé *Modes de Vie et Cancers.* Paris: Editions Robert Laffont/ La Fontaine des Sciences.
- 1989 "Alimentation, Espace et Société", dans *Santé, Environnement et Modes de Vie, Quelles démarches de prévention?* Actes du 1^{er} Forum de Val d'Aurelle, Montpellier: 31-35.
- — — "Alimentation et Espace chez les Yao de Thaïlande du Nord", dans C. Thouvenot et J. Peltre (eds.) *Alimentation et Régions.* Presses Universitaires de Nancy. 245-260.

- 1990 "Gustav Izigowitz et son oeuvre", *Encyclopédie Philosophique*, vol.3, Presses.
- "Diet, environment and society: cultural and social aspects of diet in nutritional anthropology", in G. Ziant (ed.) *Lipids and Health*. Amsterdam/New York/Oxford: EXCERPTA MEDICA. 207-213.
- H. Sancho Garnier and ... "Nutritional epidemiology: the contribution of anthropology", in G. Ziant (ed.) *Lipids and Health*. Amsterdam/New York/Oxford: EXCERPTA MEDICA. 213-219.

UNIVERSITAIRES DE FRANCE

- 1990 "L'Alimentation comme pratique culturelle: une étude chez les Yao de Thaïlande", dans D. Fassin (ed.) *Santé Développement et Société*. Paris: Editions Ellipse/AUPELF: 259-272.
- Jeannel, D., ..., and F. de Vathaire "Diet, Living Conditions and Nasopharyngeal Carcinoma in Tunisia: a case/control study", in *Int. Journ. of Cancer*, 46: 421-425.
- "Alimentation et Cancer, vers une prévention", Actes du colloque EUROMEDECINE 1990, Montpellier, 6^e rencontres Internationales de Recherche et de Technologies médicales et pharmaceutiques: 330-331.
- De Thé, G., Y. Zeng et ... "The interplay between viral, chemical, environmental and genetix factors in the pathogenesis of NPC", dans *Actes du 4th International Symposium on EBV*, Hualien, Taiwan, Sept: 23-29.
- 1991 *Le Manger Juste*. Éditions JC Lattès. 320p.
- ... et G. de Thé *Stratégies anti-cancer*. Éditions Marabout. 320p.
- 1992 ... et S. Scotto *L'Héritage de la Cuisine Française*. Paris: Hachette.

- 1992 Ouvrage collectif. F. Cousin et S. Monzon (eds.) *Cuisines du monde, gestes et recettes*. Paris: presses du CNRS. 150p.
- 1993 ... *et al.* 99 *reponses sur l'hygiène alimentaire*. CRDP de Montpellier.
- “Les Salaisons et leur rôle dans l'étiologie du cancer du rhino-pharynx en Asie du Sud Est”, dans *Le Sel de la Vie en Asie du Sud-Est*. Bangkok: Prince of Songkla University/ White Lotus Press. 438p.
- “Le Goût du Sel chez les Yao d'Asie du Sud-Est”, dans Pierre Le Roux et Jacques Ivanoff (eds.) *Le Sel de la Vie en Asie du Sud-Est*. Bangkok: Prince of Songkla University/ CNRS. 437p.
- ... *et al.* “Anthropology and epidemiology: a pluridisciplinary approach of environmental factors of Nasopharyngeal Carcinoma”, in T. Tursz *et al.* (eds.) *Epstein-Barr Virus and Associated Diseases*. INSERM/John Libbe Eurotext. 775-788.
- 1994 Zheng, Y. M. *et al.* “Environmental and dietary, risk factors for nasopharyngeal carcinoma: a case control study in Zangwu County, Guangxi, China”, in *Br J Cancer*, March, 69 (3): 508-14.
- Mahieux, R. *et al.* “Seroepidemiology, viral isolation and molecular characterization of human T celle leukemia/ lymphoma virus type I from La Réunion Island, Indian Ocean”, in *AIDS Res Hum Retroviruses*, Jun, 10 (6): 745-52.
- “Les dînettes des enfants Yao de Thaïlande”, dans J. Koubi et J. Massard (eds.) *Enfants et sociétés d'Asie du Sud Est*. Paris: L'Harmattan: 119-129.
- 1995 “Destins transculturels”, dans Sophie Bessis (sous la direction de) *Mille et Une Bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris: Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, 154, Mars: 114-119.

- 1995 "Anthropologie et recherche bio-médicale. De quoi parle donc l'anthropologie médicale?", dans Jean François Baré (dir.) *Les applications de l'anthropologie*. Paris: Kartala. 221-243.
- *Pourquoi les Eskimo n'ont pas de cholestérol*. Paris: Editions Générales First. 426p.
- 1996 Gessain, Antoine *et al.* "Serological evidence of HTLV-I but not HTLV-II infection in ethnic groups of Northern Eastern Siberia", in *J Acquir Immune Defic Syndr Hum Retrovirol*, Apr 1, 11 (4): 413-4.
- "Saucisses, boucané et autres andouilles à La Réunion", dans M. C. Bataille et F. Cousin, (eds.) *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris: Editions Sépia/Musée de l'Homme. 187-199.
- "El sureste asiático y el mediterráneo: dietas comparables en sus efectos sobre la salud y la enfermedad?", en I. González Turmo y P. Romero de Solis (eds.) *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*. Sevilla: Fundación Machado. 257-265.
- 1997 "Alimentation et Culture", dans L. Legrand *et al.* (eds.) *Education Nutritionnelle: équilibres à la carte*. Paris: CFES. 13-25.
- "Yao Houses", in Paul Oliver (ed.) *Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World*, vol. 2, *Cultures and Habitats*, 2.1.11.P. Cambridge University Press. 1063-64.
- "Hmong Houses", in Paul Oliver (ed.) *Encyclopedia of Vernacular Architecture of the World*, vol. 2, *Cultures and Habitats*, 2.1.11.E PP Cambridge University Press. 1052.
- "Choices of Food and Cuisine in the Concept of Social Space Among the Yao of Thailand", in Helen Macbeth (ed.) *Food Preferences and Taste: Continuity and change*. Oxford: Berghahn Books. 167-174.

- 1998 Boisvert, Clotilde et... *L'ABCdaire des Epices*. Paris: Flammarion.
- 2000 ... et Philippe Le Failler (eds.) *Opiums: plantes de la convivialité et du pouvoir en Asie*. Paris: L'Harmattan.
- ... rubrique "Alimentation", dans D. Bonte et M. Izard (eds.) nouvelle édition du *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*. Ars. 750-751.
- "Le repas Yao", dans J. L. Flandrin et J. Cobbi (eds.) *Tables d'ici tables d'ailleurs*. Paris: Odile Jacob. 421-437.
- "Penser son corps dans la culture Thaï", dans F. Moreau et B. Andrieu (eds.) *Le Corps Pensant*. Eurédit. 91-109.
- 2001 "Du corps pesant au corps léger: une approche anthropologique des formes", dans G. Boëtsch et D. Chauvé (dirs.) *Le corps dans tous ses états*. Paris: Éditions CNRS. 53-63.
- "Drinking in La Reunion; between Living, Dying and Forgetting", in Igor de Garine et Valerie de Garine (eds.) *Drinking: anthropological approaches*. NewYork/Oxford: Berghahn. 228-234.
- 2002 *Pas de Panique ! (alimentaire)*. Paris: Marabout.
- 2003 "Cancers, conditions de vie et habitudes alimentaires: un point de vue anthropologique", dans P. Aïach, M. Marseille et I. Theis (eds.) *Pourquoi ce lourd tribut payé au cancer : le cas exemplaire du Nord Pas de Calais*. éditions de l'ENSP.
- "Qualitative Research in the Anthropology of food: A Comprehensive Qualitative/Quantitative Approach", in H. Macbeth and J. MacClancy (eds.) *Researching Food Habits: Methods and Problems*. Oxford: Berghahn.
- 2004 "Alimentation au Laos", in Massimo Montanari & Françoise Sabban (eds.) *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, 2 vols. Turin: UTET.

- 2004 (sous a direction scientifique de...) "Corps de Femmes sous influence: questionner les normes", *Les Cahiers de l'OCHA/10*.
- "Cancers, conditions de vie et habitudes alimentaires", dans Marie Marseille, Ivan Theis et Pierre Aïach (dirs.) *Pourquoi ce lourd tribut payé au cancer? Le cas exemplaire du Nord pas de Calais*. Rennes: ENSP. 134-141.
- 2005 "Les soupes Claires", dans *L'Eau à la Bouche*. Vevey: Editions de l'Alimentarium. 87-89.
- "Alimentacion y salud: la ciencia y el imaginario", en A. Millan (comp.) *Arbitrario cultural: racionalidad e irracionalidad del comportamiento comensal. Homenaje a Igor de Garine*. Huesca: La Val de Onsera. 427-433.
- ... et Françoise Sabban "Des produits traditionnels en Asie du Sud-Est : Des aliments fermentés et des poissons en particulier", dans M. C. Montel, C. Béranger, J. Bonnemaire (coords.) *Les fermentations au service des produits du terroir*. Paris: Éditions Quae. 47-56.
- 2006 ... et G. Cazes-Valette "Introduction", dans G. Cazes-Valette (dir.) *Faire la Cuisine: Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*. Paris: Cahiers de l'OCHA/11. 5-8.
- ... et Michel Figeac (dirs.) *La table et les ports: cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*. Bordeaux: Presses Universitaires de Bordeaux.
- 2007 Gilles Boëtsch et ... (eds.) *L'alimentation en montagne*. Éditions des Hautes Alpes.
- *La santé est dans votre assiette*. Coll. Même Pas Vrai. Toulouse: érès.
- 2008 "Cancers et sciences de l'homme", dans P. Ben Soussan et C. Julian-Reynier (eds.) *Cancer et Recherches en Sciences Humaines*. Toulouse: érès. 18-33.

ABOUT THE AUTHORS

MABEL GRACIA ARNAIZ. Antropóloga. Departamento de Antropología, Filosofía y Trabajo Social, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona, España.

Email: maga@correu.urv.es

FRANCOISE AUBAILE-SALLENAVE. Chargée de Recherches au Centre National de la Recherche Scientifique, Unité Mixte de Recherche 7206, Centre National pour la Recherche Scientifique / Muséum National d'Histoire Naturelle, France.

Email: aubaile@mnhn.fr

RICARDO ÁVILA. Antropólogo e historiador. Departamento de Estudios Mesoamericanos y mexicanos, Universidad de Guadalajara, México.

Email: riavila@cencar.udg.mx

CHANTAL CRENN. Maîtresse de conférences. Laboratoire UMI 3189 « Environnement, Société, Santé », Centre National de la Recherche Scientifique / Université de Bordeaux, France, et Université Cheik Anta Diop, Dakar, Senegal.

Email: crenn.girerd@wanadoo.fr

ANNE-ELÈNE DELAVIGNE. Unité Mixte de Recherche 7206, « Eco-anthropologie et Ethnobiologie », Centre National de la Recherche Scientifique / Muséum National d'Histoire Naturelle, France.

Email: delavigne@mnhn.fr

FRÉDÉRIC DUHART. Doctorant en Anthropologie. École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, France.

Email: frederic.duhart@wanadoo.fr

BÁRBARA GAMA. Estudiante de Historia. Universidad de Guadalajara, México.

Email: bagaru8@hotmail.com

IGOR DE GARINE. Président honoraire de la Commission Internationale d'Anthropologie de l'Alimentation (ICAF). Chercheur émérite du Centre National de la Recherche Scientifique, France.

Email: garine@wanadoo.fr

ISABEL GONZÁLEZ TURMO. Antropóloga. Investigadora del Departamento de Antropología Social de la Universidad de Sevilla, España.
Email: igturmo@telefonica.net

CAROLE LEMEE. Docteur en anthropologie sociale et culturelle. Chargée de cours à l'Université de Bordeaux 2, France. Membre de l'Unité Mixte de Recherche ADES, et chercheuse associée au Social Anthropological Researches Center, Kaunas University, Lituanie.
E-mail: carolelemee@yahoo.fr

HELEN MACBETH. Emeritus researcher. Oxford Brookes University, United Kingdom. President of the International Commission of Anthropology of Food, International Union of Ethnological and Anthropological Sciences.
Email: hmacbeth@brookes.ac.uk

VIRGINIE MASDOUA. Anthropologue. Université La Timone, Marseille, France.
Email: virginie.masdoua@wanadoo.fr

F. XAVIER MEDINA. Director Académico del área Food Systems, Culture and Society, Instituto Internacional de Postgrados, Universitat Oberta de Catalunya, España. Presidente de la Sección Europea de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (ICAF).
Email: fxmedina@gmail.com

JEAN-PIERRE POULAIN. Professeur de sociologie, Université de Toulouse Le Mirail, Unité Mixte de Recherche 5044 du Centre National de la Recherche Scientifique (CERTOP) France.
Email: poulain@univ-tlse2.fr

AURÉLIE ROUSSELOT-PAILLEY. Doctorante en Anthropologie Biologique et Culturelle. Unité Mixte de Recherche 6578, Centre National de la Recherche Scientifique / Université de la Méditerranée, France.
Email: a.rousselotpailley@gmail.com

SOPHIE ANNE SAUVEGRAIN. Chercheuse associée. Unité Mixte de Recherche 6578, Centre National de la Recherche Scientifique / Université de la Méditerranée, France.
Email: sasauvegrain@yahoo.fr

GRACIELA SCHWARTZ. Etno-arquéologa. Investigadora asociada al equipo del Centre de Recherche sur les Mondes Antiques, l'Histoire de la Ville et de l'Alimentation (Cermaha). Université François Rabelais, Tours, France.

Email: schwartz.g@free.fr

FLORENCE STRIGLER. Secrétaire générale de l'Institut Français pour la Nutrition, France.

Email: strigler@ifn.asso.fr

ISABELLE TÉCHOUEYRES. Anthropologue. Membre du Comité d'Édition de la Revue *Anthropology of Food*.

E-mail: i.techoueyres@orange.fr

MARTÍN TENA. Agrónomo y etno-botánico. Departamento de Botánica, Universidad de Guadalajara, México.

Email: mtenam@cucba.udg.mx

Colección Estudios del Hombre

Director: Ricardo Ávila

Comité Editorial

Patricia Arias	Universidad de Guadalajara, México
Maurice Aymard	EHESS, Francia
Francisco Barbosa	Universidad de Guadalajara, México
Gerardo Bernache	CIESAS Occidente, México
Avital Bloch	Universidad de Colima, México
Jean Brunet	Universidad de Guadalajara, México
Tomás Calvo Buezas	Universidad Complutense de Madrid, España
Daria Deraga	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Frédéric Duhart	EHESS, Francia
Andrés Fábregas Puig	Universidad Intercultural, Chiapas, México
Rodolfo Fernández	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Dominique Fournier	CNRS, Francia
Luis Gómez Gastelum	Universidad de Guadalajara, México
Isabel González Turmo	Universidad de Sevilla, España
María del Pilar Gutiérrez	Universidad de Guadalajara, México
Francisco Hernández Lomelí	Universidad de Guadalajara, México
Annie Hubert †	Centre National de la Recherche, Francia
Lothar G. Knauth	Universidad Nacional Autónoma de México
Daniel Lévine	Université de Paris, Francia
Eduardo López Moreno	ONU-HABITAT, Kenia
F. Xavier Medina	Universitat Oberta de Catalunya, España
Hilda Morán Quiroz	Universidad de Guadalajara, México
Joseph B. Mountjoy	Universidad de Carolina del Norte, EUA
Guillermo de la Peña	CIESAS Occidente, México
Américo Peraza	Universidad de Guadalajara, México
Carmen Ramos	CIESAS México
Eduardo Santana	Universidad de Guadalajara, México
Otto Schöndube	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Gabriela Uruñuela	Universidad de las Américas, México
Francisco Valdez	IRD, Francia
Rosa Yáñez	Universidad de Guadalajara, México

Para mayores informes, favor de dirigirse a:

Estudios del Hombre

Universidad de Guadalajara

Teléfono y fax (33) 38 26 98 20 y 38 27 24 46

Correo electrónico: dhombre@csh.udg.mx

Anthropology in a Feminine Key
Essays and thoughts in honour of Annie Hubert
Se terminó de imprimir en diciembre de 2010
en Fondos de Publicaciones de Iberoamérica y Europa
Hidalgo 1282, Col. Americana
Guadalajara, Jal., México.
Tiro: 500 ejemplares, más sobrantes para reposición.

La edición estuvo a cargo de:
Ricardo Ávila y Pastora Rodríguez Aviñoá

Diseño de portada:
Leticia Robles



In the field of the anthropology of nutrition, Annie Hubert worked, for example, on the history of the definition of Mediterranean diet and nutrition and its construction as a scientific concept, and contributed to it reflection on the emergence of regional gastronomies in the global era, and on nutrition in port cities. In addition, she established, through her work, a common ground between nutrition, health, science and social imaginary.

With respect to the anthropology of health, Annie investigated such topics as the socio-cultural factors that may encourage women to participate in campaigns for the detection of breast cancer, and perceptions of menopause among women. Furthermore, she studied the impact of migration on liability to nasopharyngeal cancer.

Turning to the field of knowledge now known as the anthropology of the body, Annie analyzed processes involved in the control of the body's system and denounced the 'religion' of diets, the *diktat* of thin bodies, and new models of the body that lead to eating disorders. Her work posed the following question: does a universal form of the human body exist that is not contaminated by cultural influences?

In summary, we would reiterate our emphasis on the diversity, originality and richness of Annie Hubert's trajectory, always accompanied by her abounding vivacity, while underscoring the fact that, for Annie, anthropology cannot be a discipline that seeks to pigeonhole men and women, as she herself put it. The authors brought together in this book pay homage to Annie Hubert precisely for that originality, and for her unbridled passion and enthusiasm; but, above all, for her human qualities, especially her interest in, and love for, the *other*.

ISBN: 978-607-450-346-3



9 786074 503463

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS MEXICANOS, MEXICANOS Y MEXICANOS