

## INTRODUCCIÓN

# El significado de lo cocinado: aproximación antropológica al mundo de la cocina prerromana

¿Qué se comía y cómo se cocinaba entre los pueblos protohistóricos que habitaron el solar hispano antes de la aculturación romana? Los romanos introdujeron, ciertamente, una cultura culinaria de la que somos herederos, pero cabe preguntarnos: ¿qué comían antes de que ellos llegaran y los pueblos peninsulares se romanizaran? La respuesta no es fácil ya que existe una gran diversidad de posibilidades. Hoy, al igual que entonces, hay pueblos comedores de insectos mientras que a otros les repugnan; hay pueblos a los que les apetece la carne cruda, mientras que a otros les apetece la carne muy cocida; hay grupos humanos que viven de la leche y de sus derivados, mientras que otros la aborrecen; también hay pueblos que consideran a los reptiles un manjar exquisito aun cuando otros los consideran inmundos; unas culturas hacen del cerdo el centro de sus refinamientos culinarios y otros, por el contrario, lo prohíben como un animal repugnante e insano. El perro no es objeto de consumo en una parte del mundo, pero en otra parte se acepta como un alimento insustituible; hay pueblos que viven de la pesca y del marisco, mientras que a otros les da asco. Ni que decir tiene que hay pueblos casi vegetarianos, que hacen del cereal y de los vegetales la base de su alimentación, y, sin embargo, sus vecinos solo consumen carne roja. Lo cierto es que no hay nada más variado que la alimentación humana. Una hormiga o un insecto hallados en una ensalada o en una sopa en un restaurante europeo obligan a retirar el plato, mientras que en determinadas partes del mundo, lo más exquisito que se puede comer son los insectos fritos. Y es que lo que comemos es tan solo un aspecto de la cultura.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Sobre la diversidad de la comida y de su significado, consúltese M. Harris: *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y culturas*, Madrid: Alianza, 1989.

No solo comemos cosas diferentes; también cocinamos de forma diferente. Hay pueblos que mezclan la carne con el pescado; otros lo separan ritualmente; hay grupos humanos que jamás mezclan el queso con la carne, mientras que, para otros grupos, esta mezcla es normal. Muchos pueblos solo conciben los asados, mientras que los comedores de carne cruda aborrecen los alimentos excesivamente cocidos. De forma similar ocurre con los fermentados; hay grupos humanos que provocan la fermentación de alimentos tales como la leche, el queso o la cebada, mientras que otros, simplemente, rechazan los alimentos fermentados. Y si hablamos de lo picante y lo salado, la gama de variedades es muy amplia, desde pueblos que comen muy picante a otros que no lo aceptan. Puede decirse, por lo tanto, que las formas de condimentar también son infinitamente variadas.

Finalmente, los rituales del comer pueden diferir mucho de unos grupos a otros; unos comen sentados en el suelo y otros usan sillas y bancos; hay pueblos en los que los hombres comen solos, recostados, estrictamente separados de las mujeres, pero, para muchas culturas, el auténtico placer de la comida responde a que se comparta con personas del otro sexo.

Esta enorme y extraordinaria variedad en la alimentación y en los rituales de la mesa se da no solo a lo largo del espacio, sino también a lo largo del tiempo; lo que hoy se come y se cocina puede diferir muchísimo de lo que se comía hace siglos.<sup>2</sup> Hoy difícilmente aceptaríamos las comidas que se podían comer en la época de Augusto y, probablemente, ningún romano antiguo aceptaría comer los platos que se ofrecen en un lujoso restaurante japonés. La razón de esta diversidad reside en que la cocina es una parte de la cultura humana y los elementos que componen la cultura se integran unos con otros de forma que el resultado final es un sistema complejo en el cual cualquier aspecto se interrelaciona con los demás. Esta interdependencia de cada aspecto de la cultura con todos los demás es lo que hace que la alimentación no sea un factor indepen-

<sup>2</sup> La diversidad en las formas de alimentarse a lo largo del tiempo ha sido tratada por muchos autores, aun cuando no es fácil hallar, en español, trabajos bien documentados y completos sobre la alimentación humana a lo largo del tiempo. En este sentido, uno de los más completos es el de J.-L. Flandrin y M. Montanari (dirs.): *Historia de la alimentación*, 2.<sup>a</sup> ed., Gijón: Ediciones Trea, 2011.

diente del complejo cultural. Por lo tanto, no es una cuestión banal la cocina de un pueblo; lo que comemos, la forma como lo cocinamos o las circunstancias que rodean el ritual del comer están relacionados con aspectos muy importantes de la cultura; no es indiferente el cómo se come, ni el lugar en que se come, ni con quién se come, ni de qué forma nos sentamos en la mesa. Comer con la mano derecha o con ambas manos puede tener significados muy diversos según en qué cultura nos hallemos. Tampoco las horas de comer son aleatorias, ya que constituyen variables dependientes de elementos tan diversos como la economía, la forma de vida o la visión del cosmos. Y es que la cocina de los pueblos se relaciona con la visión del mundo y con la religión de los pueblos; hay alimentos sagrados, alimentos pecaminosos y otros estrictamente prohibidos. Por el contrario, es bien sabido que hay alimentos que constituyen ofrendas privilegiadas para determinados dioses y espíritus. Por otra parte, la religión determina, a veces, no solo lo que se puede comer y lo que no y cómo se puede cocinar o no, sino incluso en qué días se puede comer y en qué periodos se debe ayunar.

Si la relación entre la cocina y la religión es evidente, también lo es la interacción con el sistema productivo —somos lo que comemos—, con la estructura social —no comen igual los ricos que los pobres— y con la salud y la enfermedad. Por todo ello, estudiar la cocina y la alimentación de los pueblos prerromanos de Hispania es tener presente estas características antropológicas de la alimentación, sin las cuales el estudio de la gastronomía antigua se transformaría en una obra de diletantes, sin más sentido que la mera curiosidad. Y también es muy importante tener presente que, tal como se ha dicho, la alimentación de los pueblos prerromanos tan solo se concibe en el seno de un sistema cultural en el que todos sus elementos se integren. La alimentación de estos pueblos primitivos de la península ibérica en vísperas de la romanización no fue, sin duda alguna, una variable independiente de su tecnología culinaria, de su religión, de su sistema productivo, de las formas de recolección y transformación de alimentos y de su visión del mundo; por ello, es bien cierto y conocido que, para los pueblos de origen pastoril, su dios se concibe como un pastor, mientras que para los pueblos guerreros, el dios

principal es un dios guerrero; los espíritus de los animales salvajes anidan en el corazón de los pueblos cazadores, mientras que las diosas madres de la fertilidad cubren con sus alas los campos de cultivo de los pueblos agricultores. Por todo ello, puede afirmarse que el estudio de la cocina es una parte muy importante de la cultura de los pueblos. En el fondo, quizá todo se reduce en saber en qué consiste lo *sagrado* y lo *abominable* en la cocina de los pueblos.