

Jesús Contreras Hernández

Universitat de Barcelona
BARCELONA_CATALUNYA

Professor d'Antropologia Social a la Universitat de Barcelona i director de l'Observatori de l'Alimentació, les seves especialitats són l'antropologia econòmica i l'antropologia de l'alimentació. Ha fet treball de camp als Andes i a Espanya. Darrerament, s'ha centrat en l'estudi dels comportaments alimentaris i de consum.

Joan Ribas Serra

Universitat de Barcelona
BARCELONA_CATALUNYA

Professor d'Antropologia Social a la Universitat de Barcelona, col·labora com a docent en el màster oficial en Innovació de la gestió turística del CETT i és membre de l'Observatori de l'Alimentació. Ha participat en diferents recerques sobre els comportaments alimentaris i especialment sobre els processos de patrimonialització de l'alimentació.

Sobre la construcció social del patrimoni alimentari⁽¹⁾

L'article planteja el creixent interès social que hi ha avui dia per la recuperació, valoració i promoció del patrimoni alimentari com a instrument per al desenvolupament territorial. També té en compte la construcció de la identitat que resulta d'aquest procés i la incidència que tenen la dimensió ecològica, política, econòmica i simbòlica dels processos de patrimonialització de l'alimentació en els comportaments alimentaris.

This article discusses the current growing social interest in the recovery, revaluation and promotion of food heritage as a tool for regional development. It also takes into account the construction of identity that results from this process as well as the impact on food behaviour of the ecological, political, economic and symbolic dimensions of food heritagisation.

Introducció. L'alimentació, entre la naturalesa i la cultura

Alimentar-se és una activitat humana que constitueix per una part biològica i una altre de cultural o social. L'individu necessita satisfer les seves necessitats més bàsiques i ha après a fer-ho de manera més o menys satisfactòria, ha après a reconèixer-se i a reconèixer el medi i a extreure'n els recursos indispensables per garantir-se la vida. I això ha estat possible gràcies al vehicle de la cultura. És, potser, una expressió d'equilibri dins de la ja clàssica discussió sobre la relació entre naturalesa i cultura. La gestió alimentària que duu a terme l'ésser humà es pot entendre com un equilibri de forces entre allò que representa la naturalesa, per desconeguda, i allò que representa la cultura entre els individus, per voler conèixer, aprendre i transmetre.

L'ésser humà és omnívor, la qual cosa significa que té la capacitat de menjar qualsevol cosa, o millor dit, un ampli ventall d'aliments entre animals i vegetals. Tot i així, això no significa que faci del tot efectiva aquesta capacitat, més aviat tendeix a fer una selecció d'allò que considerarà bo o dolent, pertinent o no desitjable. D'aquí se'n deriva una paradoxa fonamental en el comportament alimentari dels éssers humans, el que s'anomena *la paradoxa de l'omnívor* (Rozin, 1976; Fischler,

(1)

Aquest article s'emmarca dins del projecte de R+D concedit pel Ministerio de Ciencia y Tecnología amb referència: CSO2009-08741.

Paraules clau: patrimoni alimentari, homogeneïtzació, diferenciació, valor afegit, espectacle

Keywords: food heritage, homogenization, differentiation, valorisation, performance

1995). Aquesta paradoxa s'explica a través de la necessitat que l'individu té de ser receptiu al canvi, d'innovar, explorar i diversificar el seu repertori alimentari alhora que es veu obligat a respondre de forma prudent i amb desconfiança a qualsevol aliment desconegut. Així, doncs, les decisions que prenem amb referència als aliments, al menjar, estan subjectes a un comportament complex a través del qual ens debatem entre les nostres preferències i aversions alimentàries. «L'acte fonamental en el qual es cristal·litza "l'angoixa de l'omnívoro" es a través del principi d'incorporació» (Fischler, 1995: 65).

Per a la socioantropologia interessada en l'alimentació, el principi d'incorporació permet observar aquest comportament paradoxal, de la mateixa manera que permet observar el vincle que existeix entre la biologia i la cultura en la relació que construeix l'individu amb l'aliment i el menjar. Aquest concepte s'ha d'entendre com «el moviment mitjançant el qual fem que l'aliment traspassi la frontera entre el món i el nostre cos, el de fora i el de dins» (Fischler, 1995: 65), amb totes les conseqüències que això comporta. Incorporar un aliment, diu Fischler, té una conseqüència tant real com imaginària. D'una banda, els aliments ingerits i absorbits ens proporcionen l'energia i els nutrients que necessitem per mantenir la composició bioquímica del nostre organisme i, d'altra banda, l'aliment ingerit tendeix a transferir a l'individu les seves qualitats percebudes, fet que facilita la construcció de la identitat, tant individual com col·lectiva. Si, com afirma Prats (1997: 22), el factor determinant de com i per què es mobilitzen recursos per conservar i exposar el patrimoni resideix en la seva capacitat de representar simbòlicament una identitat, el principi d'incorporació esdevindria fonamental per interpretar la relació entre patrimoni i alimentació.

De totes maneres, tot i la importància que té l'alimentació per a qualsevol grup humà i la seva capacitat de modelar l'estructura i l'organització social, aquest no ha estat un dels camps clàssics dins de la disciplina de l'antropologia. Segons Igor de Garine (1999), fa relativament poc temps que els antropò-

legs posen atenció en l'alimentació com a objecte d'estudi de les seves recerques.⁽²⁾ La relació entre l'alimentació i el patrimoni com a camp d'estudi de l'antropologia és encara més recent. No ha estat fins a la dècada dels anys noranta del segle XX que va aparèixer un nombre significatiu de treballs que han tingut com a referència un interès sobre el patrimoni alimentari. L'interès en aquest àmbit possiblement estigui fomentat per les primeres recerques que van conduir a la publicació de diversos Inventaris dels Productes de la Terra, orientades a identificar en una regió determinada, un conjunt de productes susceptibles de ser considerats com a patrimoni de les regions observades.

En aquesta línia, a França, a través del Consell Nacional de les Arts Culinàries, varen ser pioners amb la recerca *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France: produits du terroir et recettes traditionnelles*, duta a terme entre els anys 1992 i 1996, sota la direcció de L. Bérard, J. Froc, M. Hyman, P. Hyman i P. Marchenay. De manera gairebé simultània, entre 1993 i 1997, també es va posar en marxa, dins d'un marc europeu, la recerca *Les produits de terroir en Europe du Sud: caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité; stratégies de valorisation*, en aquest cas dirigida per Bérard i Marchenay, que es va centrar en un conjunt de regions com ara Roine-Alps (França), Catalunya (Espanya), Emília-Romanya, Piemont i Ligúria (Itàlia) i Trás-os-Montes (Portugal). A Catalunya, l'interès per la temàtica va tenir continuïtat amb l'estudi *Inventari, classificació i caracterització dels productes alimentaris i receptes de diferents comarques de Catalunya*, dut a terme entre els anys 1995 i 1998 per Bertran, Cáceres, Contreras i Espeitx, finançat pel Centre de Promoció de la Cultura Popular i Tradicional de Catalunya. Aquestes recerques varen acabar concretant-se en la publicació de diversos inventaris de productes de la terra, com ara *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France: Rhône-Alpes*, el 1995 o *Inventari dels productes de la Terra a Catalunya*, l'any 2003.

Aquestes recerques han intentat comprendre millor el que són realment els productes

(2)

L'autor considera que amb *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*, el 1932, i *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba Tribe*, el 1932, Audry Richards aportaria una de les primeres aproximacions al camp de l'alimentació i la relació que hi ha entre aquesta activitat humana i la vida econòmica i social. Però atribuiria a Lévi-Strauss, amb el seu article «Le triangle culinaire», publicat el 1965, el fet de ser el primer a considerar l'alimentació com un camp d'estudi fonamental per a l'Antropologia, en el qual «es pot esperar descobrir en cada cas la manera com la cuina d'una societat opera com un llenguatge a través del qual expressa de manera inconscient la seva estructura» (Lévi-Strauss, 1965: 19-29).



de la terra, conèixer millor la manera com s'elaboren, els sabers i les pràctiques que permeten produir-los, el lloc que ocupen en la societat local i global, sobretot a través dels usos alimentaris en els quals estan integrats. Es tracta d'un conjunt de produccions agrícoles, ramaderes i alimentàries locals que desperten avui dia un interès creixent tant en les institucions i els productors com en els consumidors.

De totes maneres, per tenir una mica de perspectiva sobre l'interès creixent de les societats i les mateixes ciències socials pel fenomen de la patrimonialització de l'alimentació, cal observar tres moments concrets en la història recent sobre la protecció dels productes i les cuines que tenen una incidència, encara que desigual, en aquest procés de patrimonialització. Aquests grans moments es corresponen amb aquests fets:

1. L'aparició de les denominacions d'origen protegides (DOP) de vins al començament del segle xx. França va ser el país capdavanter a reconèixer i legislar l'ús del nom geogràfic per identificar els productes agroalimentaris subjectes a un *terroir* i lligats a unes maneres de saber fer particulars i específiques dels llocs. El concepte

de *denominació d'origen* sorgeix el 1905 arran de l'interès de protegir l'origen i la qualitat de les produccions vitivinícoles respecte de la competència deslleial i del frau. Amb la llei de 1919 es comencen a aplicar les DOP i comencen a expandir-se a altres productes a més dels vins. A partir de 1992, amb la política agrària comunitària (PAC), la regulació de les DOP a Europa va passar a estar controlada per la Unió Europea (Bérard i Marchenay, 2004: 45; Katz *et al.*, 2008: 102).

2. La recerca i redacció dels inventaris dels productes de la terra de la dècada dels anys noranta del segle xx i de principis del XXI. Com ja hem pogut veure, aquests inventaris van permetre definir i identificar els productes de la terra i la seva vinculació amb territoris concrets i la correspondència d'aquests amb les cuines locals i regionals.
3. La constitució del patrimoni cultural immaterial de la humanitat per la UNESCO a la primera del segle XXI, que apareix amb la convenció de 2003 i que obre les portes a considerar aspectes de l'alimentació humana com a patrimoni de la humanitat, tal com veurem més endavant.

Trepitjada de raïm en la 39a Festa de la Verema d'Alella (2013). FOTOGRAFIA CEDIDA PER LAJUNTAMENT D'ALELLA

La modernitat alimentària: el patrimoni alimentari com una resposta a la globalització i homogeneïtzació dels repertoris alimentaris

L'alimentació ordinària s'ha homogeneïtzat progressivament com a conseqüència del fet que hem passat, en poc temps, d'uns ecosistemes molt diversificats a d'altres d'hiperespecialitzats i integrats en grans sistemes de producció agroalimentària a escala internacional. D'aquesta manera, ha augmentat considerablement la producció mundial d'aliments al mateix temps que han desaparegut nombroses varietats vegetals i animals que havien constituït la base de dietes d'àmbit més o menys localitzat. Paral·lelament a aquest procés, les tasques de la cuina domèstica han estat transferides en gran mesura a la indústria. Com a conseqüència d'això, cada vegada es consumeix una quantitat més gran d'aliments processats industrialment. Així mateix, la mundialització dels intercanvis econòmics ha estès el repertori dels aliments disponibles i la mundialització dels intercanvis culturals ha contribuït a l'evolució de les cultures alimentàries i, consegüentment, dels hàbits, preferències i repertoris, amb un desenvolupament dels mestissatges gastronòmics. Aquest fenomen no té lloc tan sols als països més industrialitzats, sinó que també, encara que amb concrecions, matisos, graus i conseqüències diferents, a tots els països del món. Tot això ha suposat, alhora, una ampliació i una homogeneïtzació del repertori alimentari. Avui, en qualsevol país del món, allò que és essencial de la seva alimentació prové d'un sistema de producció i de distribució l'escala del qual és planetària (Fischler, 1995; Ariès, 1997; Gracia i Contreras, 2005).

Amb aquest panorama, els gastrònoms es queixen amb freqüència, o es queixaven fins no fa gaire, que les cuines havien perdut identitat i que s'havien desvirtuat, havien desaparegut virtualment o havien abandonat els vells plats tradicionals. Segons Ariès (1997: 38), a França, a la fi del segle xx, la restauració *tradicional* efectuada a partir de matèries primeres brutes tan sols representava el quatre per cent del mercat. La premsa, la massificació, la dificultat per trobar matèries primeres de

qualitat serien algunes de les causes de la pèrdua d'identitat de les cuines i que actualment s'homogeneïtzin progressivament i es caracteritzin per «sabors indiscernibles, d'insípida malenconia, monòtonament repetits» (Luján, 1990: 15-16).

Aquestes veus d'alarma encaixen en un estat d'opinió que ha donat com a resultat la crítica de l'estandardització i la massificació del model capitalista i la crítica a la inautenticitat. Precisament, la pèrdua d'autenticitat es refereix essencialment a una uniformització o pèrdua de la diferència entre els éssers humans i els objectes. L'estandardització dels objectes condueix a l'estandardització dels seus usos, i també a una estandardització i massificació del consum que s'estén amb el desenvolupament del màrqueting i de la publicitat (Boltanski i Chiapello, 2002: 552-554). És aquest el marc, doncs, en què s'esdevé una demanda de diferenciació i de desmassificació per part dels individus, i en què prenen sentit les preocupacions dels gastrònoms i la tendència a patrimonialitzar els productes, les cuines o la gastronomia. El capitalisme se sobreposa a la crítica i mira de donar resposta a la demanda de diferenciació i a la recerca de béns i serveis susceptibles de satisfer els consumidors. Com indiquen Boltanski i Chiapello (2002: 558), els horitzons del capitalisme varen ampliar-se i varen descobrir noves oportunitats de negoci, en què la demanda d'autenticitat passava per oferir béns i relacions humanes autèntiques en forma de mercaderies. Aquest és l'escenari en què la indústria del turisme i de l'oci ha trobat en l'alimentació, a través de la seva patrimonialització, recursos per poder ser explotats i comercialitzats.

És, precisament, la progressiva homogeneïtzació i globalització alimentària el que provoca una certa nostàlgia relativa a les maneres de menjar i als plats que han anat desapareixent, suscitant un interès per retornar a les fonts dels patrimonis culinàries. La insípidesa de tants aliments oferts per la indústria agroalimentària ha provocat el record més o menys mitificat de les *delícies* i *varietats* d'ahir. I, d'aquesta manera, el mercat sembla que aprofiti, també, la frustració

ÉS, PRECISAMENT, LA PROGRESSIVA HOMOGENEÏTZACIÓ I GLOBALITZACIÓ ALIMENTÀRIA EL QUE PROVOCA UNA CERTA NOSTÀLGIA RELATIVA A LES MANERES DE MENJAR I ALS PLATS QUE HAN ANAT DESAPAREIXENT, SUSCITANT UN INTERÈS PER RETORNAR A LES FONTS DELS PATRIMONIS CULINARIS

i la insatisfacció que provoquen els aliments industrials i els cada cop més estesos serveis de càtering per reivindicar el plaer de la taula, el dret a gaudir dels sabors i de la qualitat, la necessitat de mantenir els productes propis de la terra, així com els coneixements i les tècniques, el saber fer que els acompanya, les varietats locals, la riquesa i la raó de ser de la tradició, la identitat que ens confereixen els gustos particulars a través de les preparacions culinàries particulars i el fet de consumir-les en dates senyalades. A partir de la consciència de pèrdua de la cuina tradicional, regional o nacional, s'han emprès autèntiques operacions de *rescat* de varietats vegetals i de races d'animals locals o regionals, així com de productes locals artesanals, de plats tradicionals, etc. En efecte, estem assistint a una eclosió de la gastronomia i del patrimoni culinari i gastronòmic caracteritzada per una valoració inèdita del fenomen culinari. Aquesta eclosió valora simultàniament l'aspecte hedonista del menjar, l'estètic i creatiu, el valor dels productes o matèries primeres de caràcter local i/o tradicional, i el nexa amb un territori i una cultura determinades.

En termes alimentaris, tot és patrimoni?

Si tenim en compte la definició de *patrimoni* Si tenim en compte la definició de *patrimoni*

Catalans, advertirem que es tracta d'aquells béns que una persona hereta dels seus ascendents. Si interpretem la definició sense restricció, podem arribar a pensar que qualsevol cosa, mentre hagi estat heretada a través dels ascendents, s'ha de pensar en termes de patrimoni. Des del punt de vista del patrimoni alimentari, hauríem de pensar, doncs, que tots aquells coneixements i pràctiques vinculats a la producció, distribució i consum dels aliments que han estat transmesos a la generació següent formen part del seu patrimoni que els ha de permetre satisfer les seves necessitats més bàsiques, encara que siguin simplement nutricionals. Una altra cosa és si aquest patrimoni vol ser mobilitzat o no.

Els treballs acadèmics sobre el patrimoni alimentari no discuteixen des d'un punt de vista teòric el significat del concepte *patrimoni*, sinó que més aviat l'usen prestat de diversos autors per poder analitzar els casos concrets en què aquest es manifesta vinculat a l'alimentació. Així doncs, els postulats que plantegen tant Prats com Kirshenblatt-Gimblett o Frigolé no han generat oposició entre els investigadors del patrimoni alimentari. Per a Prats (1997), el patrimoni es una construcció social que es fonamenta en els valors del temps (la idea del passat), la naturalesa (espai) i el geni o l'excelsioritat (diferència). Per a Kirshenblatt-

ELS PRODUCTES RECUPERATS APAREIXEN COM A HÍBRIDS, QUE RECORDEN MÉS O MENYS ELS ORIGINALS. ES TRACTA DE "REPRODUCCIONS" MÉS O MENYS "MESTISSES", PRESENTADES, PERÒ, COM A "TRADICIONALS" I COM A SIGNE DE LA CONTINUÏTAT DELS LLOCS, DE LES COSES, DELS SABERS, DELS PROCEDIMENTS I DE LES PERSONES (BROMBERGER I CHEVALLIER, 1999: 15-16)



Mostra gastronòmica de la 39a Festa de la Verema d'Allella (2013).

FOTOGRAFIA CEDIDA PER LAJUNTAMENT D'ALLELLA

Gimblett (2001), el fet de considerar com a patrimoni uns béns determinats significa donar-los un valor; significa dotar-los d'uns valors afegits que poden ser el passat, l'exposició, la diferència i la indigenitat. Aquesta capacitat de conferir valor a determinats béns es pot identificar com el procés de patrimonialització. I per a Frigolé la «patrimonialització és un terme que es refereix al procés de producció del patrimoni cultural o natural. La patrimonialització és compon de representacions i de pràctiques que conformen estratègies i ideologies» (Frigolé, 2008: 48).

La patrimonialització suposa, doncs, activar uns recursos concrets identificant-los com a béns patrimonials. Segons Prats (1997), l'activació dóna com a resultat tres figures possibles: l'objecte, el lloc i la manifestació. D'altra banda, segons Frigolé, «les formes més característiques de la patrimonialització en l'àmbit de la cultura i la naturalesa són el museu i el parc amb les seves diverses variacions, però la patrimonialització adopta també altres formes no menys importants i significatives, com festes i festivals relacionats tant amb la cultura com amb la natura. Encara que les categories museu, parc i festa semblin implicar l'existència d'objectes diferents i autònoms, considero que caldria examinar-los com una resposta a factors econòmics, demogràfics, polítics i culturals globals. Això faria que ens fixéssim en les seves interrelacions» (2008: 51).

Lluny d'oposar-se, les conceptualitzacions que fan Prats i Frigolé dels elements resultants de la patrimonialització sembla que tendeixin a complementar-se. La singularitat del patrimoni alimentari resideix clarament en aquesta capacitat transversal que dóna com a resultat la identificació d'objectes, llocs i manifestacions, o, si es vol, museus, parcs i festes, i, a més a més, evidencia el grau d'interrelació que hi ha entre ells. Pot posar en relació alhora un objecte, un lloc i una manifestació, com, per exemple, en el cas de la Festa de la Verema d'Alella, o bé pot correspondre's amb un museu, un parc i una festa, com seria el cas de la Ruta de la Carxofa al parc agrari del Delta del Llobregat.⁽³⁾ D'altra banda, i tenint en compte

l'ús que es fa avui dia del concepte, el patrimoni es pot relacionar, entre moltes altres possibilitats, amb quelcom que és un llegat del passat –més o menys *passat*– que es vol conservar. *Patrimonialitzar* vol dir 'convertir en patrimoni', 'construir patrimoni', a partir de determinats elements preexistents, seleccionats entre d'altres que no s'inclouen en aquest procés. La veritat és que avui dia, pràcticament, no hi ha aspecte de la vida social que no tingui ja un tractament en termes patrimonials (Poulain, 2007). Convertir *allò que és propi* en patrimoni, vol dir perpetuar la transmissió d'una particularitat, d'una especificitat que es considera pròpia i, per tant, identificadora. És a dir, permet que un col·lectiu determinat pugui continuar veient-se, d'una banda, idèntic a si mateix i, per una altra, diferent als altres.

Aquesta tendència a consumir el passat (Urry, 1996) té diversos aspectes destacables: per una part, es produeix una proliferació d'enclavaments i llocs especialitzats en l'exploació del patrimoni; per una altra, aquests llocs o conjunts patrimonials exploaten així un dels hàbits culturals característics de certs sectors socials, que és el gust per la restauració i reconstrucció dels llocs tant rurals com urbans. Així, el patrimoni és recreat no tant, o no necessàriament, a partir d'un referent autèntic o real del passat, com sustentat en ambients simulats, en els quals la «còpia», moltes vegades, és més «perfecta» que l'original que representa.

Les accions de recuperació, sovint, estan associades a les de patrimonialització. Acostumen a comportar nombroses modificacions tant en les formes d'elaboració com en els sistemes de representació de les produccions. Els productes recuperats apareixen com a híbrids, que recorden més o menys els originals. Es tracta de "reproduccions" més o menys "mestisses", presentades, però, com a "tradicionals" i com a signe de la continuïtat dels llocs, de les coses, dels sabers, dels procediments i de les persones (Bromberger i Chevallier, 1999: 15-16).

La tradició no és el producte del passat, "una obra d'un altre temps que els contemporanis

(3)

El cas de la Festa de la Verema d'Alella permet observar la conjunció de les tres figures resultants de l'activació patrimonial tal com les identifica Prats; és a dir, l'objecte, el lloc i la manifestació. En aquest cas, la festa s'inicia cap al començament de setembre, té una durada de tres dies i s'organitza al voltant d'un conjunt d'activitats, com ara la celebració de l'obtenció del primer most, que situa el focus en el procés de transformació del raïm en vi, beguda que, en definitiva, és l'objecte principal de la celebració. El vi de la DO Alella es pot degustar durant els tres dies en el marc de la celebració de la mostra gastronòmica. La Festa de la Verema no fa referència només al producte, a l'objecte, sinó també al lloc, en aquest cas a través del paisatge i de la seva indústria. Així doncs, durant els tres dies de celebració es duen a terme activitats que visibilitzen l'espai de producció del vi, com ara visites guiades per les vinyes o visites guiades als cellers. I, finalment, el marcat caràcter festiu i lúdic de la celebració es constata a través de les activitats que s'hi duen a terme: la mateixa celebració de l'obtenció del primer most, el corefoc, la cercavila de gegants, els trabucaires o els concerts de música.

El cas de la Ruta de la Carxofa ens permet observar com es posen en relació les tres categories que Frigolé indica: el museu, el parc i la festa. La Ruta de la Carxofa és una activitat que se celebra pels volts de novembre en el Parc Agrari del Llobregat, un parc d'unes 3.000 hectàrees de cultius d'horta i fruita. La ruta consisteix en una passejada amb carros i cotxes de cavall pels camins del parc. És una activitat amb un marcat caràcter festiu, com és el cas també, en l'època de la collita, cap a l'abril, de la celebració d'una carxofada popular al Prat de Llobregat. A l'interior del parc, a més a més, es pot visitar l'oficina situada a la masia de Can Comas, que disposa d'un espai per fer exposicions itinerants, i també es poden visitar altres equipaments satèl·lits, com són el Museu Agbar, dedicat a l'aigua (Cornellà de Llobregat), el Museu de Gavà, dedicat al patrimoni històric i natural de la zona (Gavà), i el Museu d'eines del pagès (Sant Climent de Llobregat).

reben passivament, sinó, un “punt de vista” que els homes del present desenvolupen sobre allò que els ha precedit, una interpretació del passat conduïda en funció de criteris rigorosament contemporanis” (Lencud, 1987: 118). La tradició, com a creació, no deixa de ser el producte d’una invenció (Hobsbwan, 1989). No és el passat el que construeix el present, sinó el present que conforma el seu passat (Zonabend, 1980: 5).

Una proposta de classificació dels béns patrimonials alimentaris

Quan ens referim al patrimoni alimentari en particular, convé tenir en compte, en principi, com es categoritza aquest amb relació a la resta de patrimoni, o, dit d’una altra manera, amb relació al conjunt del patrimoni. Si atenem a la classificació que fa una institució mundial com és la UNESCO, observarem que hi ha una primera distinció entre patrimoni natural i patrimoni cultural. En aquest cas, l’alimentació s’emmarcaria en el segon tipus de patrimoni, el cultural. Aquest, al seu torn, es divideix entre material i immateria; i l’alimentació s’interpretaria des d’un punt de vista immaterial. Així doncs, segons l’organisme mundial, davant la possibilitat que quelcom referit a l’alimentació pugui ser convertit en

patrimoni, aquest s’interpretarà com a patrimoni cultural immaterial (PCI), encara que aquesta activitat humana respongui a unes necessitats tan biològiques com culturals i pugui ser pensada en termes de naturalesa i cultura, la qual cosa la situaria tan propera del patrimoni natural com del cultural. La convenció de 2003, que considera el PCI com a patrimoni viu, el defineix més concretament com els usos, representacions, expressions, coneixements i tècniques que les comunitats, els grups i, en alguns casos, els individus reconguin com a part integrant del seu patrimoni cultural i que es transmeti de generació en generació. És una classificació amb vocació universal, que se situa en una posició de classificació “normativa” li que qualsevol iniciativa a qualsevol racó del món té en compte en el moment que identifica uns determinats béns culturals com a béns patrimonials. I encara que la classificació del patrimoni de la humanitat per la UNESCO serveixi per identificar un nombre restringit de béns culturals, cosa que implica que no tot el que sigui considerat patrimoni per les comunitats socials hagi de ser acceptat o reconegut per l’organisme, és un criteri que en qualsevol administració pública o privada que gestioni el patrimoni local es tindrà en compte.

TOT AQUEST ENTRAMAT TÉ UNA DIMENSIÓ I UNA FUNCIONALITAT TANT IDENTITÀRIA COM ECONÒMICA. LA POSADA EN ESCENA, O ACTIVACIÓ, DELS BÉNS PATRIMONIALS RELACIONATS AMB L’ALIMENTACIÓ PERMET QUE L’INDIVIDU S’EXPRESSI, DE MANERA INDIVIDUAL O COL·LECTIVA, EN TERMES DE PERTINENÇA I ADSCRIPCIÓ, PERÒ TAMBÉ CONTRIBUEIX A GENERAR ACTIVITAT ECONÒMICA



Botiga de productes artesans elaborats amb llet i mantega a la localitat turística de Padstow, al sud d’Anglaterra (2008). JOAN RIBAS



Mostra de plats típics de la gastronomia marroquina preparats en un restaurant de Merzouga, Marroc (2008).

MAX SERRA

La cuina tradicional mexicana, la dieta mediterrània, l'àpat gastronòmic dels francesos el 2010, però també, en el mateix any, els *Krakelingen* i el *Tonnekensbrand*, festivitats del pa i del vi del final de l'hivern a Geraardsbergen, o la *HoutemJaarmarkt*, fira hivernal anual i mercat de bestiar a Sint-Lievens-Houtem (ambdues a Bèlgica), o la tradició cerimonial del *keşkek* (plat tradicional turc a base de carn i blat) i el *Mibuno Hana Taue*, ritual del transplantament de l'arròs a Mibu (Japó), el 2011, són tots els béns patrimonials que la UNESCO, de moment, reconeix com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat i que tenen algun tipus de relació, més o menys estreta, amb l'alimentació.

L'ampli ventall de béns patrimonials existents relacionats amb l'alimentació que s'escapen de la classificació que fa la UNESCO, ens obliga a mirar d'ordenar-los i classificar-los. El patrimoni alimentari, doncs, pot ser agrupat en diferents conjunts d'elements. Un es correspondria amb aquell que fa referència als mateixos productes i/o ingredients, tant transformats com no transformats, i aquest grup de béns seria el dels elements més bàsics del patrimoni alimentari. Són l'expressió del coneixement i classificació del medi natural per part dels éssers humans. Són elements

que s'inclouen en una taxonomia determinada a través de la qual els individus perceben allò que és comestible i allò que no, però també allò que té més o menys qualitat, allò que té un gust més bo o més dolent, i sobretot en quin moment o en quina activitat és més adequat d'ingerir-lo.

Un altre conjunt d'elements es correspondria amb la cuina i la gastronomia; estaria basat en la combinació dels productes, ingredients i/o aliments que acaben conformant un corpus culinari i gastronòmic amb el qual es pot caracteritzar l'alimentació d'un grup humà, com seria el cas del *Corpus del patrimoni culinari català*, publicació que a manera d'inventari reuneix nombroses receptes de la cuina catalana.

Com a conseqüència d'aquests conjunts—els productes i les cuines— se'n podria deduir un altre que ha tendit a patrimonialitzar les pràctiques i les tècniques humanes més pròpies de l'extracció, producció, elaboració, distribució i consum dels productes que conformen la seva alimentació, tant si són obtinguts mitjançant la pròpia producció com mitjançant el comerç. En aquests cas, estariem fent referència als usos i costums i al saber fer dels actors implicats en la gestió dels recursos naturals.

Tot i que podria formar part d'aquest tercer conjunt, per la significació particular que té, hauríem d'identificar-ne un de quart. Seria aquell que promouria un conjunt d'activitats, en alguns casos comercials, en d'altres festives, o totes dues juntes, i que es podrien concretar amb el que coneixem com a fires, festes i mercats.

S'hi podria afegir, fins i tot, un cinquè conjunt, que faria referència als paisatges i les infraestructures resultants de l'activitat agrària i ramadera que sustenta la producció d'aliments i que ha tendit a modelar de manera significativa els entorns ecològics.

Tots aquests conjunts s'expressen de forma interrelacionada i a través d'uns indicadors/atributs, els quals permeten que el bé patrimonialitzat es doni a conèixer i sigui objecte de consum. Aquests indicadors/atributs es concreten a través de la idea del passat, de la diferenciació, de la capacitat d'exposició, de la qualitat i del lloc.

La capacitat d'exposició es relacionaria amb l'accessibilitat, la facilitat en la comercialització i el consum, i la capacitat de promoció,

que afavoririen la visibilitat del bé patrimonial i la seva capacitat d'atracció.

El passat seria associat a l'origen, la tradició, l'herència i la transmissió, sobre la base d'una interpretació particular d'una història particular.

La diferenciació ens remetria a la característica de mantenir un caràcter autòcton, propi, de mostrar-se més o menys autèntic als consumidors, de ser una expressió particular i única des d'un principi en què es valora l'especificitat, en contrast amb l'homogeneïtzació.

El lloc ens indicaria l'espai, el territori, el paisatge on es localitzen els béns patrimonials, tant pel que fa a una extensió cultivada o forestal com pel que fa a equipaments i infraestructures.

I la qualitat, potser el més subjectiu de tots, ens indicaria i ens permetria emetre judicis en termes gustatius a través de la percepció sensorial. Facilitaria una classificació, col·lectiva i/o individual, de les qualitats sensorials i organolèptiques, que ens permetria

(4)

Els exemples identificats en el quadre són una mostra representativa de productes, ingredients i/o aliments; paisatges i infraestructures; pràctiques i tècniques; cuina i gastronomia; fires, festes i mercats, d'entre els molts que existeixen a Catalunya i que són promociats des de diferents institucions com ara el Govern, els municipis, els consells comarcals o els consorcis de turisme, entre d'altres. Una bona plataforma per poder observar la diversitat d'aquests tipus de patrimoni que hi ha a Catalunya és la pàgina web: www.gastroteca.cat

Proposta de classificació del patrimoni alimentari

CONJUNTS	TIPUS D'ELEMENTS	EXEMPLES ⁽⁴⁾
Productes, ingredients i/o aliments	Animals: <i>carn, peix marisc i d'altres</i> Vegetals: <i>fruites, verdures, hortalisses, llegums i cereals</i> Begudes: <i>naturals o fermentades</i>	Musclos del Delta All de Banyoles Vi de la DO Alella
Paisatges i infraestructures	Camps de conreu Camps de pastures Indústries agroalimentàries Equipaments i maquinària	Catedrals del vi Paisatges de l'horta
Pràctiques i tècniques	Sembra, conreu, poda, collita, elaboració, transformació, emmagatzematge, transport	Salaó de l'anxova Segar i batre
Cuina i gastronomia	Plats Maneres de menjar Receptes	Bacallà a la llauna Dieta mediterrània
Fires, festes i mercats	Jornades gastronòmiques, fires comercials, festes típiques, mercats ocasionals	Fira de l'embotit a Olot Festa de la Verema

ELABORACIÓ PRÒPIA

fer una valoració de les nostres preferències, però també, i de forma molt significativa, les qualitats simbòliques atribuïdes als béns patrimonials, que serien claus per determinar les nostres preferències i afeccions.

Tot aquest entramat té una dimensió i una funcionalitat tant identitària com econòmica. La posada en escena, o activació, dels béns patrimonials relacionats amb l'alimentació permet que l'individu s'expressi, de manera individual o col·lectiva, en termes de pertinença i adscripció, però també contribueix a generar activitat econòmica. L'oci i el turisme emmarquen avui dia la major part de les activitats associades a la promoció i difusió del patrimoni alimentari.

Conclusió: el patrimoni alimentari com a espectacle

El procés de patrimonialització de l'alimentació és, doncs, una resposta al resultat de l'homogeneïtzació de les pràctiques i comportaments alimentaris que s'ha esdevingut a partir del segle xx, i una característica de les societats modernes, porugues de perdre allò que es considera símbol de la seva pròpia i particular història. La resposta es produeix, en definitiva, a través de l'apropiació d'objectes i missatges

significatius. El pont que permet superar l'abisme, que traça una línia de continuïtat entre el passat i el present, entre allò que és conegut i allò que és desconegut, entre allò que és propi i allò que és aliè, és la simbolització, recurs que permet la prolongació d'una realitat més enllà de la seva pèrdua aparent.

D'aquesta manera, els béns patrimonialitzats sofreixen una descontextualització progressiva de les maneres de viure particulars dins de les quals varen tenir el seu origen i adquirir la seva particular significació. Avui, la major part dels objectes patrimonialitzats que tenim ocasió d'observar estan poc o gens integrats en un *lloc* i/o en una *manera de viure* particulars. En aquest procés, unes manifestacions han desaparegut sense que ningú les reivindiqui; i d'altres (sobretot aquelles que tenen una major dimensió estètica i/o espectacular) han tingut tant d'èxit que, fins i tot, poden ser imitades en nombrosos llocs. Sembla que, avui, la *tradició* es descontextualitza, es desglossa o es fragmenta cada vegada més en *especialitats* diferents i concretes, i és mantinguda o recuperada no tant per individus que pertanyen a una societat o a una cultura particular sinó per altres agents molt diversos, com ara associacions,



Coent calçots en un restaurant de Valls (2009).

ARXIU DE L'OBSERVATORI DE L'ALIMENTACIÓ

corporacions, administracions públiques, empresaris turístics, etc.

Els processos de patrimonialització tenen quelcom de paradoxal, ja que, sorgint d'un cert rebuig dels processos d'uniformització cultural, derivats de la lògica pròpia de l'economia de mercat, sembla que hagin estat ràpidament *assimilats* i més o menys *estereotipats* dins d'aquesta mateixa lògica econòmica. Els valors del passat, la diferència, la qualitat, el lloc i l'exposició es conjuguen per afavorir la visibilització dels béns patrimonials alimentaris en el mercat de consum. Així, per exemple, moltes *tradicions*, les gastronòmiques incloses, han estat considerades i revalorades com a *recursos* culturals i/o econòmics en forma d'espectacles per al turisme, nacional o internacional, en forma de llibres curosament editats i il·lustrats, en forma de restaurants *típics*,

de tallers d'artesanía i *d'animació cultural*, comerços especialitzats en el subministrament de materials, idees o en la compra de productes artesanals per a ús ornamental, etc.; o, també, en cadenes de distribució, algunes d'abast internacional, de productes «artesans tradicionals». Podria dir-se que allò que és tradicional *es posa de moda* i que, en la mateixa mesura, la *tradició* constitueix un *valor afegit* des del punt de vista econòmic, anima la demanda i augmenta el preu. El que és *típic*, el que és *tradicional*, el que és *rural* resulten ara globalment idealitzats *subsumits* en la lògica de l'economia de mercat i per a consumidors urbans. ■

BIBLIOGRAFIA

- Ariès, P. (1997) *La fin des mangeurs. Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. Paris: Desclée de Brouwer.
- Bérard, L.; Contreras, J.; Marchenay, P. (ed.) (1996) «Los productos de la tierra en Europa del Sur». *Agricultura y Sociedad* (número monográfico), 80-81, p. 3-4.
- Bérard, L.; Marchenay, P. (2004) *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements*. Paris: CNRS Editions.
- Bérard, L.; Marchenay, P. (2005) «Sobre los productos de la tierra en las cocinas de carácter local: Algunas observaciones sobre la herencia compartida y la denominación». A: Contreras, J.; Medina, F.X.; Riera, A. (ed.). *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed.
- Bérard, L.; Marchenay, P. (2007) *Produits de Terroir. Comprendre et agir*. Bourg-en-Bresse: CNRS.
- Boltanski, L.; Chiapello, E. (2002) *El Nuevo espíritu del capitalismo*. Madrid: Akal.
- Bromberger, C.; Chevallier, D. (ed.) (1999) *Carrières d'objets*. Paris: Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme (Ethnologie de la France, cahier 13).
- Contreras, J.; Cáceres, J.; Espeitx, E. (2003) *Productes de la terra*. Barcelona: Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca.
- De Garine, I. (1999) «Antropología de la Alimentación: entre naturaleza y cultura». A: *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional, 1998*, vol. 1. Huesca: Ed. La Val de Onsera, p. 13-34.
- Fischler, C. (1995) *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Frigolé, J. (2008) «Processos de patrimonialització, ideologia i poder. Un exemple de l'Alt Urgell». *IBIX*, 5 (Centre d'Estudis Comarcals del Ripollès), p. 47-59.
- Gracia, M.; Contreras, J. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Hobsbawn, E. (1989) *L'invent de la tradició*. Barcelona: Eumo Editorial.
- Katz, E.; Robert, P.; Van Velthem, L.; Almeida, M.; Santilli, J.; Eloy, L.; Rizzi, R.; Emperaire, L. (2008). «La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las indicaciones geográficas». A: Medina, X.; Álvarez, M. (ed.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, ps. 97-117 (Observatori de l'Alimentació).
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2001) «La cultura de les destinacions. Teoritzar el patrimoni». *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 19, p. 44-61.
- Lenclud, G. (1987) «La tradition n'est plus ce qu'elle était». *Terrain*, 9, p. 110-123.
- Lévi-Strauss, C. (1965) «Le triangle culinaire». *L'Arc*, vol. 26, p. 19-29.
- Luján, N. (1990) Pròleg. A: Vázquez Montalbán. *L'art de menjar a Catalunya. Crònica de la resistència dels senyals d'identitat gastronòmica catalana*. Barcelona: Edicions 62, p. 11-18.
- Poulain, J. P. (2007) «Los patrimonios gastronómicos y sus valoraciones turísticas». A: Tresserras, J.; Medina, F. X. (ed.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el mediterráneo*. Barcelona: Ibertur, p. 39-72.
- Prats, L. (1997) *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- Rozin, P. (1976) «The selection of foods by rats, humans, and other animals». A: Rosenblatt, Hinde, Shaw, E.; Beer, C. (ed.). *Advances in the study of behaviour*, vol. 6. Nova York: Academic Press.
- Urry, J. (1996) «How societies remember the past». A: Macdonald, S.; Fyfe, G. (ed.). *Theorizing museums*. Oxford: Blackwell, p. 45-65.
- Zonabend, F. (1980) *La mémoire longue*. Paris: PUF.