



# COCINA Y COLONIALISMO. ENCUENTROS CULINARIOS EN LA FRANCIA MEDITERRÁNEA PROTOHISTÓRICA

*Michael Dietler*

## RESUMEN

En este artículo se expone una serie de reflexiones entre prácticas alimenticias, identidad, comensalidad y política. Si utilizamos estrategias de investigación y marcos teóricos adecuados, el alimento ofrece un aspecto fructífero para estudiar los cambios identitarios y la economía política de contextos coloniales. Expondré algunos ejemplos que proceden de mi investigación arqueológica sobre antiguos encuentros coloniales en la Francia mediterránea y a partir de mis trabajos etnográficos entre los Luo en África oriental. Sin embargo, aunque haré referencia a ellos puntualmente, mi objetivo en este artículo no es estudiar estos casos concretos en detalle, sino más bien plantear algunas reflexiones provocativas y productivas sobre la una cuestión teórica más amplia: la relación entre comida, identidad y colonialismo. Obviamente, este es un tema demasiado vasto y complejo que no permite acercarse a él de manera comprensiva en un corto artículo. Por ello, mis comentarios pretenden ser propuestas selectivas que apunten hacia algunos caminos prometedores que merecen atención

**PALABRAS CLAVE:** Alimentación, alcohol, colonialismo, consumo, Francia, protohistoria

## ABSTRACT

Contemporary foodways and identities around the world are in large measure the product of a long history of colonial encounters. Reciprocally, food has been a consistently prominent material medium for the enactment of colonialism. The intimate links between food practices and the embodiment of identity, and between commensality and politics, have made the domain of food a central arena for the working out of colonial struggles over the colonization of consciousness and strategies of appropriation and resistance. Hence, a focus on food holds great analytical promise for archaeologists in their attempts to penetrate and understand ancient colonial situations and their transformative effects on identity. To help realize the potential of this avenue of investigation, this chapter examines the relationship between food, identity, and colonialism within a broader theoretical context in the course of pursuing a set of fundamental questions: why and how do people sometimes change their food habits in situations of colonial contact — in particular, why and how do they adopt alien foods and food practices? And when they do, what consequences (intended and unintended) does this entail, and what implications does it have for understanding colonialism? The discussion draws particularly upon ethnographic and archaeological research conducted in Kenya and Mediterranean France, respectively, to develop theoretical points and to demonstrate the utility of this approach for the archaeology of colonial encounters.

**KEYWORDS:** Foodways; alcohol; colonialism; consumption; France; protohistory

## INTRODUCCIÓN

Este artículo ofrece algunas reflexiones sobre la relación entre alimento, colonialismo e identidad. Es éste, en mi opinión, un tema importante para una reunión sobre perspectivas arqueológicas al análisis social de la alimentación en el primer milenio a.C., ya que durante este periodo la historia del Mediterráneo en general, y de España en particular, fue transformada por una serie de encuentros coloniales entre gente diversa. La cuestión es, pues, de relevancia por varias razones. En primer lugar, el colonialismo ha sido una fuerza omnipresente en la historia mundial durante, al menos, los últimos

cinco milenios, con una fuerte influencia en la formación y transformación de la identidad. En segundo lugar, las estrechas relaciones entre prácticas alimenticias y la encarnación de la identidad, y entre comensalidad y política, hacen que la comida sea un ámbito importante en el marco de las luchas coloniales sobre la colonización de las conciencias y las estrategias de apropiación y resistencia. En efecto, conviene dejar sentado que los modos contemporáneos de alimentarse y las identidades alrededor del mundo son en gran medida el producto de una larga historia de encuentros coloniales y que, al mismo tiempo, la comida ha sido un medio material sistemáticamente destacado en el des-



Fig. 1. Mujeres luo preparando maíz para la producción de cerveza.

arrollo del colonialismo. De ahí que la atención por la comida tenga una prometedora fuerza analítica para los arqueólogos en sus intentos de entender las situaciones coloniales de la Antigüedad y sus efectos transformadores sobre la identidad. Con todo, a pesar de este prometedor potencial, esta relación no es en absoluto fácil de advertir, ya que para pasar de generalizaciones banales a perspectivas interpretativas útiles se requiere tanto cierto ingenio metodológico como una atención rigurosa a la contextualización de la comida dentro de un marco teórico amplio.<sup>1</sup>

Mi interés sobre este tema viene de antiguo, surgido a partir de mi investigación arqueológica sobre encuentros coloniales durante la Edad del Hierro en la Francia mediterránea; encuentros que implicaron a gente nativa de la región y a colonos griegos, etruscos y romanos. El interés surge también a partir de mis trabajos etnográficos con los Luo en África oriental (en colaboración con Ingrid Herbich), que es necesario entender en el marco de la historia de su encuentro con el colonialismo británico. En ambos estudios, inmediatamente se puso de manifiesto que la comida era importante para la articulación de las sociedades indígenas y coloniales y en la construcción de la identidad, y que entender el papel de la alimentación en estas situaciones era crucial para comprender como operaba el colonialismo –y viceversa. Sin embargo, aunque haré referencia a ellos puntualmente, mi objetivo en este artículo no es estudiar estos casos concretos en detalle, sino más bien plantear algunas reflexiones provocativas y productivas sobre la

una cuestión teórica más amplia: la relación entre comida, identidad y colonialismo. Obviamente, este es un tema demasiado vasto y complejo que no permite acercarse a él de manera comprensiva en un corto artículo. Por ello, mis comentarios pretenden ser propuestas selectivas que apunten hacia algunos caminos prometedores que merecen atención.

## ALIMENTOS Y COLONIALISMO

Antes de entrar en esta cuestión, elaboraré un poco más algunas de las afirmaciones que acabo de hacer y ofreceré definiciones de los conceptos que serán utilizados. En primer lugar, quiero dejar bien claro que utilizo el concepto ‘alimento’ en su sentido más amplio para incluir también cosas como las bebidas alcohólicas. Éstas, después de todo, son simplemente formas específicas de comida con propiedades psicoactivas que derivan de técnicas alternativas de tratamiento culinario (Dietler 1990a, 2006): el mismo grano de cereal puede convertirse en gachas, pan, cerveza o whisky, dependiendo simplemente de las técnicas aplicadas al mismo (fig. 1). Algunos estudios etnográficos indican que en ciertas sociedades la gente recibe una considerable nutrición, y hasta un tercio de su aporte calórico, en forma de cerveza (Platt 1955, 1964; Steinkraus 1995). Además, en sociedades agrarias, hasta el 15-30% del suministro familiar de cereal se dedica a la producción de bebidas alcohólicas (de Garine 1996; Dietler 2001; Jennings 2005; Platt 1964). Debido a esto, y junto a otras consideraciones que he argumentado ampliamente en otros trabajos (ver Dietler 1990a, 2001, 2006), no tiene sentido no considerar el alcohol como comida sólo por el hecho de que las bebidas que contienen etanol han sido vistas como ‘droga’ en el discurso occidental, bajo una influencia de los movimientos decimonónicos a favor de la abstinencia.

Y ahora el problemático término colonialismo. Junto con ‘cultura’, ‘colonialismo’ se ha convertido en uno de esos conceptos omnipresentes en las humanidades y en las ciencias sociales, y sobre el cual hay amplio consenso respecto a su importancia pero muy poco sobre su precisa definición. Sin querer embarcarme en una larga discusión semántica (ver Dietler 2005a, 2010), clarificaré mi propio uso del término colonialismo: los proyectos y las

prácticas de control desplegadas en interacciones entre sociedades vinculadas por relaciones de poder asimétricas, y los procesos de transformación social y cultural resultantes de dichas prácticas. Por consiguiente, no entiendo el colonialismo como un fenómeno trashistórico cosificado ni como un proceso uniforme explicable desde una única 'teoría del colonialismo'. Al contrario, soy profundamente escéptico de que tal proyecto sea posible (ver también Ahmad 1992; Comaroff 1997; Cooper 2005; Dirks 1992; Slemon 1990; Thomas 1994), lo cual no significa en absoluto que el colonialismo no sea un concepto útil para el análisis. 'Colonialismo', en el sentido en que lo empleo, es un término práctico general (y plural en sí mismo) utilizado para facilitar el análisis comparativo de un espectro amplio de prácticas y estrategias por medio de las cuales algunos intentan hacer súbditos a otros en una variedad dispar de situaciones históricas, y para entender mejor las diferencias y similitudes en estos procesos a lo largo de la historia.

¿Por qué el estudio comparativo del colonialismo es útil? No se puede dudar del significado del tipo de prácticas agrupadas bajo la etiqueta de colonialismo, dado que antes de las décadas iniciales del siglo XX la mitad de la superficie terrestre estaba bajo alguna forma de dominación colonial y que casi dos quintos de la población mundial (más de 600 millones de personas) vivían bajo una autoridad colonial (Girault 1921; Osterhammel 1997: 25). Además, otras regiones (como Latinoamérica) habían sufrido largos periodos de dominación colonial en siglos anteriores, antes de liberarse del control europeo durante los siglos XVIII y XIX. Hoy en día, el término 'post-colonial' se ha convertido en una etiqueta popular para la situación del mundo contemporáneo, a resultas del rápido colapso de todos los imperios europeos ante la resistencia indígena durante las décadas centrales del siglo XX. Sin embargo, entender el estado actual de la situación, incluyendo las diversas formas emergentes de neocolonialismo cultural y económico y la globalización, es sencillamente imposible sin hacer referencia a la historia y a los efectos que aún persisten del colonialismo. De hecho, esta es precisamente la esencia del campo de estudios poscoloniales y de buena parte de la antropología cultural de las últimas dos décadas.

Este legado colonial, por supuesto, se retrotrae mucho más que los recientes ejemplos euroameri-

canos de los últimos siglos. De hecho, razonablemente se podría pensar que los últimos cinco mil años de historia humana han sido testigos de una incesante serie de encuentros coloniales que han tenido una influencia global significativa en la reestructuración continua de la cultura, la sociedad y la identidad. A resultas de ello, entender el presente en un contexto particular requiere una exploración comparativa del amplio espectro de estrategias y prácticas empleadas en el esfuerzo de ejercer control sobre otras sociedades alrededor del mundo y a través de la historia, y de las variadas y complejas repercusiones de esas prácticas. Apropiadamente abordada, esta estrategia comparativa es un paso necesario para 'provincializar Europa', en palabras de Chakrabarty (2000): sirve para relativizar el colonialismo moderno Europeo y sacarlo del casi papel de monopolio que ocupa como generador de teoría colonial.

La arqueología puede contribuir a este proyecto de varios modos. En primer lugar, puede ayudar a entender la historia de la expansión del sistema mundo capitalista euroamericano que, desde el siglo XVI en adelante, ha sido responsable de la mayor puesta en marcha del colonialismo en la historia mundial (Braudel 1984; Ferro 1997; Wallerstein 1974; Wolf 1982). Puede hacerlo proporcionando pruebas que son cualitativamente diferentes e independientes de los textos coloniales que constituyen la mayor parte de los datos disponibles para los historiadores. Como muchos poderes coloniales estaban alfabetizados mientras que muchos súbditos de la dominación colonial no lo estaban (al menos en un principio), las pruebas textuales de esos encuentros tienden a ser altamente parciales, en ambos sentidos del término.

Lo que la arqueología ofrece es acceso a la dimensión material del encuentro a los procesos de vida cotidiana a través de los cuales la gente experimentó y entendió la situación colonial. Por razones que expondré más adelante, la comida resulta ser una de las dimensiones materiales más importantes y un elemento con excelente potencial para la visibilidad arqueológica. Con todo, no ofrece un acceso directo a la experiencia indígena de la situación colonial: la arqueología es una práctica interpretativa con serios problemas con los datos y la epistemología que limitan el alcance y calidad de la información que podemos generar. Pero la arqueología ofrece al menos un medio potencial para inte-

rrogar las vidas de aquellas voces que no han quedado registradas.

Por supuesto, se debe ser cauteloso y no hacer de la necesidad arqueológica virtud adoptando la táctica extrema de fetichizar la cultural material de tal modo que las relaciones entre las personas se mistifiquen y conviertan en relaciones entre personas y objetos. Hacer esto, como mostraré más adelante, equivale a pasar por alto uno de los frecuentes conceptos ideológicos del colonialismo, o tratar de entender el colonialismo a través de sus propios productos discursivos. Gosden, por ejemplo, cae en esta trampa al definir el colonialismo como 'un asidero particular que la cultura material toma en los cuerpos y la mente de la gente' (2004: 3), y señalar que 'colonialismo es una relación de crucial importancia con la cultura material' (2004: 4); de ese modo desplaza la agencia, e ignora importantes relaciones de poder entre la gente y a la larga dificulta la comprensión del más sutil y complejo papel que la cultural material juega en los procesos coloniales. Sin embargo, y sin sucumbir a esta seductora posición reduccionista, es crucial reconocer el profundo significado de la cultura material en el desarrollo de las estrategias y los procesos coloniales. Afortunadamente, de todo ello han surgido recientemente nuevas críticas en antropología cultural, historia y estudios poscoloniales, lo que promete nuevas posibilidades de sinergias de colaboración provechosa con arqueólogos en la investigación de la arqueología histórica (por ejemplo ver Comaroff y Comaroff 1991, 1997; Howes 1996; Thomas 1991; Turgeon 1998; Turgeon et al. 1996).

Pero otra contribución igualmente relevante de la arqueología al estudio del colonialismo deriva del hecho de que es el conducto primario para los encuentros coloniales antiguos, pre-capitalistas, donde los textos contemporáneos están incluso más limitados o son inexistentes. Y, como se ha señalado arriba, es especialmente necesario estudiar comparativamente las numerosas situaciones coloniales que preceden a la expansión capitalista euroamericana para determinar los rasgos singulares y compartidos de este reciente proceso colonial que ha generado mucha de nuestra antropología teórica sobre el colonialismo –o sea, 'provincializar' la moderna experiencia europea y su papel hegemónico en la producción de teoría (Chakrabarty 2000; Cooper 2005; Dietler 2005a).

## ALIMENTOS E IDENTIDAD

Una vez expuestos brevemente los argumentos a favor de la importancia de una arqueología del colonialismo, pasaré ahora a la trascendencia del alimento y sus relaciones con el colonialismo. Empezaré planteando algo que debe parecer obvio pero que en modo alguno importa repetir. Aunque el consumo de alimentos es esencial para el mantenimiento de la vida, ese consumo no implica simplemente abastecerse de combustible. La gente no ingiere calorías o proteínas: más bien come *alimentos*, una forma de cultura material sujeta a ilimitadas posibilidades de variación en cuestiones como ingredientes, técnicas de preparación, pautas de relación y exclusión, modos de servicio y consumo, valoraciones estéticas, etc. Además, podríamos denominar el alimento 'cultura material encarnada': esto es, un tipo especial de cultura material creado específicamente para su destrucción inmediata, eliminada a través del proceso transformador de su ingestión en el cuerpo humano (Dietler 2001). De ahí que tenga una relación inusual con la persona y con la inculcación y simbolización de los conceptos identitarios. De hecho, aunque suelo ser cauteloso ante las explicaciones psico-analíticas, el sociólogo Pasi Falk (en un libro que, de paso, encuentro muy problemático por diversas razones) ha hecho una observación interesante y que merece la pena considerar sobre el significado del alimento en la ontogénesis. Señala que la primera percepción de la diferencia en un niño, del límite que define el yo entre sujeto y objeto, se percibe a través de la boca en el pecho de la madre, mucho antes del desarrollo de la vista. Entonces, según Falk, la boca actúa como el modelo para la futura recepción sensorial y como la puerta que regula la incorporación de materia ajena en el cuerpo, a través del sentido del gusto, que está culturalmente codificado (Falk 1994). Además, dado que comer es un hecho social que debe repetirse cada día para la supervivencia biológica, ocupa un lugar destacado entre las prácticas rutinarias que, como Bourdieu (1990) ha estudiado ampliamente, sirven para inculcar el *habitus*; esto es, un grupo de disposiciones encarnadas que estructuran la acción y que inconscientemente construyen percepciones de identidad y diferencia (fig. 2).

Todo esto para enfatizar por qué el alimento está tan estrechamente relacionado con la forma-



Fig. 2. Madres y niños luo comiendo juntos.

ción y la expresión de la identidad y por qué es un medio simbólicamente tan cargado y tan versátil. Sin embargo, esto también debería servir para subrayar una importante advertencia: ni el alimento es sólo un sistema de signos, ni su consumo implica sólo el consumo de signos. Alimentarse también es una construcción material del yo, en un sentido mucho mayor que el metafórico. Por ello debemos tener en cuenta que si nos centramos exclusivamente en el consumo, particularmente en el sentido que se utiliza, por ejemplo, en algunas investigaciones de orientación semiótica que siguieron a los primeros trabajos de Baudrillard (1996), corremos el riesgo de alejar el alimento de otros ámbitos de análisis tradicionales, pero igualmente imprescindibles: la producción y el intercambio (fig. 3). Este punto sería especialmente delicado en un contexto colonial, en el que las cuestiones de explotación y el contexto político de la articulación de la producción y el consumo deben ser objetivos siempre presentes en el estudio.

Por supuesto es cierto que, de muchos modos, el consumo es siempre anterior a la producción analíticamente (aunque temporalmente posterior). Basta con recordar la afirmación de Sahlins 'la explotación del medio americano, la forma de relación con el paisaje, todo depende de un modelo de comida que incluye un elemento central de carne con el apoyo periférico de carbohidratos y vegetales (Sahlins 1976: 171). Como señaló este investigador, toda la estructura de la producción agrícola, y su articulación en los mercados mundiales, cambiarían espectacularmente si los americanos comieran perros o caballos, que por cierto son totalmente comestibles. La construcción cultural del consumo,

con sus tabús y valoraciones simbólicas, es la que determina la producción, y no al revés. Por lo tanto, mis reflexiones girarán en torno a la esfera del consumo, que es crucial para comprender el significado social y cultural del alimento y su papel en el colonialismo. Con todo, quiero llamar la atención respecto a un uso abstracto del término consumo, que lo entiende como la circulación de meros signos sin relación alguna con las relaciones de poder entre las que está enraizado; o respecto a un uso que ignora la materialidad del alimento que se consume. Mi objetivo es, más bien, integrar el consumo con el análisis del poder, y por ello mi insistencia en introducir el colonialismo en el debate de la comida y la identidad.

Por consiguiente, hay que tener en cuenta que el alimento es una necesidad fisiológica humana continua y básica, y que es también una forma significativa de un acto social que encarna relaciones de producción e intercambio y que une las economías política y doméstica de un modo muy personal. Es más, aunque comer y beber son unos de los pocos actos biológicamente esenciales, nunca son simplemente actos biológicos. Más bien están aprendidos y son técnicas de comportamiento corporal (en el sentido que lo define Mauss, 1936) pautadas culturalmente y que expresan de un modo fundamental la identidad y la diferencia.

Llegados a este punto, planteo las preguntas que estructurarán el resto de mis reflexiones. En primer lugar, considerando los estrechos lazos entre alimentación e identidad, ¿por qué algunas personas en situaciones de contacto colonial cambian a veces sus hábitos alimenticios? Y concretamente, ¿por qué se adoptan alimentos y prácticas alimenticias ajenas? ¿Qué consecuencias conlleva cuando se hace esto y qué implicaciones tiene para entender el colonialismo?

### CONSUMO INTERCULTURAL Y LA INDIGENIZACIÓN DE ALIMENTOS EXÓTICOS

Se dice a menudo que los modos de alimentarse se encuentran entre los aspectos más conservadores y permanentes de la cultura. Como sucede con muchos tópicos, no es del todo cierto, pero tampoco falso del todo. Son innumerables los ejemplos de la adopción ávida de alimentos exóticos y la mayoría de las *cuisines* del mundo utilizan muchos ingredientes que no son indígenas. A menudo los



Fig. 3. Más que un signo: el duro trabajo de la elaboración de comida.

alimentos foráneos se ‘indigenizan’ hasta el punto de que llegan a ser considerados un indicador fundamental de la cocina étnica local. El tomate en Italia, la harina de maíz en el norte de Italia, el té en Inglaterra, la patata en Irlanda, la batata en las tierras altas de Papúa Nueva Guinea, el maíz y la casa-va de los Luo en Kenia; todos ellos son ejemplos de alimentos de orígenes exóticos completamente indigenizados (fig. 4). No es casualidad que muchos sean también productos de encuentros coloniales y ejemplos de que los préstamos culturales fluyen en ambos sentidos en estas situaciones. Ahora bien, ¿cómo es posible todo esto si la forma de alimentarse es tan estable y la comida algo tan relacionado con la identidad?

En parte puede ser explicado por el hecho de que aquello que llamamos, por conveniencia, cocina étnica es mucho más que una cuestión de ingredientes. Es cierto que algunos elementos alimenticios específicos se convierten a veces en destacados símbolos de la identidad. Los Luo, por ejemplo, se distinguen de los vecinos Kisii porque les encanta el pescado, y los Kisii lo detestan.<sup>2</sup> Igualmente los americanos tienen sus hamburguesas y sus pasteles de manzana, los bávaros su *bratwurst*, los escoceses su *hagis*, los valencianos su paella, y así muchos otros ejemplos. Y en cuanto a las proscripciones, los musulmanes y judíos no comen cerdo, la mayoría de hindúes no come vaca, los americanos no comen caballo, perros o insectos, etc. Tales preferencias y prohibiciones son las clásicas prácticas que marcan fronteras entre grupos. Con todo, como ha mostrado Mary Douglas, los elementos aislados no crean una alimentación étnica. Lo que es incon-

fundible es ‘la pauta de un ciclo completo de combinaciones’ (Douglas 1984: 28), en otras palabras, una serie de menús y los ritmos que estructuran su consumo, o lo que se llama a veces ‘la forma de la comida’.

Este rasgo permite la incorporación de alimentos foráneos en un conjunto de prácticas diarias sin alterar la percepción de continuidad o amenazar la identidad. Por ejemplo, entre los Luo, el plato principal de cualquier comida principal, de hecho lo que la define como tal, es una especie de harina como fécula llamada *kuon*. Diferentes platos de carne, verduras o pescado son fundamentalmente una guarnición del *kuon*. En la época precolonial, el *kuon* se hacía de sorgo, pero tras la incorporación de los Luo al imperio británico hacia finales del siglo XIX, el maíz fue introducido y se hizo aceptable cambiarlo por el sorgo, en parte o totalmente. Lo que es importante en una comida de los Luo es que haya *kuon*, independientemente de donde proceda; e independientemente de lo que coma, un luo dirá que no ha comido si no hay *kuon*.

En realidad no debería sorprender esta persistencia de la identidad y la integridad cultural frente a la experimentación y la incorporación de alimentos foráneos. Sólo es un problema si tenemos una concepción de la cultura como falsamente estática, como un conjunto de rasgos o un todo orgánico aislado. Pero más que ver la cultura como simplemente una herencia del pasado, conviene señalar que es también una especie de proyecto continuo (Hountondji 1994; Sahlins 1999). En otras palabras, la cultura no es un sistema fijo y estático de reglas y rasgos compartidos, sino más bien una serie de percepciones categóricas encarnadas, interpretaciones análogas, disposiciones estéticas y valores que estructuran modos de razonar, resolver cuestiones y actuar en cada ocasión. El funcionamiento de la cultura es siempre un proceso creativo de improvisación estructurada. Entre los problemas y cuestiones a ser resueltos, hay uno siempre presente, que es como tratar gente y objetos exógenos. Este proceso implica la domesticación (o ‘indigenización’) selectiva de bienes, prácticas y gustos antes foráneos, y el rechazo de otros. Esta incorporación selectiva opera de acuerdo con una lógica cultural específica, y también tiene un efecto transformador continuo en la reproducción de la cultura. Además, obviamente, este proceso no ocurre a través de las acciones de las culturas que entran en



Fig. 4. Indígenas y alimentos indigenizados: sorgo, maíz y mijo frente a una casa luo.

contacto (vistas, pues, como una especie de entidades sensibles cosificadas), sino a través de las frecuentes acciones contradictorias de seres humanos particulares y de grupos sociales situados diferencialmente dentro de complejos campos de relaciones de poder e interés.

Este proceso de apropiación selectiva e indigenización no es algo que sea específico de las situaciones coloniales. Ocurre en todas partes y continuamente, dado que las sociedades nunca han estado aisladas, y la gente ha debido siempre negociar sus vidas en relación a condiciones externas. Siguiendo la observación de Ricoeur (1992), la autoafirmación se construye en una relación constante con la alteridad, algo que Jean-Loup Amselle (1998: x) también refiere como 'sincretismo originario'. Las culturas son en esencia relacionales: siempre son productos del *mestizaje* y están en un proceso constante de construcción a través del mestizaje. Lo que diferencia los contextos coloniales es que las configuraciones particulares de las relaciones de poder tienen una fuerte influencia en la naturaleza y estructura del proceso. Además, como mostraré más adelante, precisamente debido a la relevancia del consumo para construir la cultura, la cultura material en general y el alimento en particular están constantemente implicados en el contexto colonial.

Si se percibe la cultura así, se deconstruye la afianzada dicotomía occidental entre tradición y cambio (y la relacionada dicotomía entre sociedades estáticas y dinámicas). También implica asumir que la adopción de bienes y prácticas foráneas, incluyendo la comida, no hace que las culturas

sean incoherentes o no auténticas. Como ha señalado Sahlins (1999: xi), 'los antropólogos saben al menos desde los trabajos de Boas y sus alumnos que las culturas son foráneas en su origen y locales en su pauta'. En este sentido, la continuidad cultural es el modo en que las culturas cambian (Sahlins 1993: 2), lo que nos lleva otra vez a las cuestiones del consumo y la adopción intercultural de alimentos.

No sólo el consumo está estructurado por categorías y disposiciones culturales, sino que 'la cultura se construye a través del consumo, como ha señalado Jean Comaroff (1996: 20). El proceso de construcción cultural a través del consumo implica dos cosas. En primer lugar, que los objetos 'materializan' el orden cultural, es decir que hacen visibles y duraderas categorías culturales abstractas, ayudan a la negociación de interacciones sociales y estructuran percepciones del mundo social. Los 'sistemas de objetos' (Baudrillard 1996) que la gente construye a través del consumo sirven tanto para inculcar la identidad personal como para facilitar a la gente a ubicar a los demás en campos sociales, a través de la percepción de gustos encarnados y de diversas formas de capital simbólico. Pero más que reproducir simplemente sistemas estáticos de categorías culturales, el consumo construye la cultura de una manera más dinámica, y esto es especialmente relevante para la cuestión del consumo intercultural y el colonialismo. En efecto, el consumo es un proceso de improvisación estructurada que continuamente materializa el orden cultural al tiempo que trata con objetos y prácticas foráneas a través de su apropiación transformadora, su rechazo o asimilación. Por consiguiente, el consumo intercultural es un proceso continuo de apropiación selectiva y asimilación creativa de acuerdo con lógicas locales de tal modo que se (re)construye continuamente la cultura.

Esto no significa que el consumo no tenga consecuencias importantes e inesperadas que puedan alterar las condiciones de reproducción cultural. De hecho las tiene. Por ello, desde un estudio que atienda la relación entre alimentos y colonialismo se pretende subrayar este rasgo. Con frecuencia los efectos son graduales y sutiles, y no se perciben por los participantes como indicadores de una discontinuidad cultural (aunque a veces habrá diferencias de género o generacionales en estas percepciones).

Tres cuestiones importantes surgen de este debate para los arqueólogos interesados en el tema de los alimentos, la identidad y el colonialismo. La primera, ¿por qué y cómo algunos alimentos y prácticas alimenticias foráneas se apropian en contextos coloniales mientras otras se ignoran, rechazan o se convierten en elementos de protesta o en símbolos de diferencia? La segunda, ¿cuáles son las consecuencias, con frecuencia inesperadas, de tales préstamos interculturales en términos de identidad, política y relaciones sociales? La tercera, ¿cómo pueden afrontar los arqueólogos estos temas en el registro material del pasado y que sirvan para entender el colonialismo?.

Como he señalado más arriba, *a priori* no hay reglas que nos lleven a precedir estas cuestiones universalmente. Sin embargo, un trabajo teórico detallado sobre el asunto permitirá una mejor formulación de argumentos interpretativos y la valoración de su plausibilidad.

### **¿POR QUÉ SE DESEAN LOS ALIMENTOS FORÁNEOS?**

Empezaré por la cuestión del por qué. Es importante recordar que estos movimientos no suceden a través de la acción de las culturas u otras entidades abstractas sino a través de las acciones contradictorias de seres humanos y grupos sociales situados en espacios diferentes de complejos campos de relaciones de poder e interés. De igual modo, la identidad no es algo que resida sólo, ni siquiera ante todo, al nivel de grupos étnicos, de naciones o de otras comunidades imaginadas de gran escala. Está más bien situada en redes de afiliaciones de parentesco, categorías sociales, pertenencias de clase o de grupo, y otras de este tipo que puedan tener relevancia situacional. Y el proceso de apropiación intercultural de la comida, normalmente tiene mucho más que ver con las relaciones en estos niveles que con grandes conciencias étnicas. Por ejemplo, a menudo las dinámicas de clase y la creación de distinciones y fronteras internas explican estas adopciones, y sólo mucho después los ítems se convierten en destacados indicadores étnicos. Esto es lo que denomina Appadurai (1986) el “efecto molinete” de la élite, según el cual una clase superior adopta constantemente alimentos exóticos que tienen que sustituir a medida que la emulación por parte de clases inferiores anula su

valor simbólico diacrítico. Sin embargo, como muestra la historia de la expansión del tabaco en Europa, bienes y prácticas pueden ser introducidas tanto por clases inferiores como superiores y moverse arriba o abajo de la jerarquía social (van Gernet 1995). De igual modo, las luchas generacionales contra la autoridad pueden crear potentes incentivos para introducir exóticas novedades, igual que puede suceder con los retos de los cambios en las relaciones de género.

La demanda de alimentos ajenos es un producto del juego variable de categorías y gustos encarnados; de decisiones estratégicas sobre el alcance potencial de la comida en papeles sociales concretos; de interpretaciones analógicas creativas de usos nuevos instrumentales y sociales; entendimientos semióticos sobre la relación entre el alimento en ‘sistemas de objetos’ (en el sentido que le da Baudrillard 1996) y otros factores de este tipo. Conviene reiterar que la demanda no es una propiedad o un producto uniforme de las culturas. Está socialmente situada y construida, lo que implica que aunque sigue una lógica cultural específica, varía entre clases y categorías de gente como resultado del juego de los factores señalados arriba en las políticas internas e improvisadas de la vida social. Esto queda claro, por ejemplo, en el análisis de Bourdieu (1984) sobre la distribución diferente de los gustos y el capital cultural según los campos sociales en la Francia de finales del siglo XX, aunque es importante recordarlo al estudiar sociedades precapitalistas de pequeña escala. La demanda de bienes y prácticas foráneas puede variar según la posición o categoría social, y las diferencias pueden generarse en gran medida debido a las dinámicas relacionales entre grupos y campos sociales. Obviamente, en los contextos arqueológicos no podemos detallar el alcance de todos estos factores; pero podemos identificar la demanda como una fuerza selectiva que estructura el consumo en un mundo de opciones e intentar detectar lo mejor posible la lógica de las pautas de las elecciones que se hicieron (Dietler 1998, 2010).

### **¿CÓMO SE INDIGENIZAN LOS ALIMENTOS FORÁNEOS?**

Una vez ofrecidas algunas indicaciones que explican la apropiación de alimentos exóticos, conviene señalar *cómo* ocurre, o sea, cuáles son las



prácticas y contextos responsables de que se introduzca una innovación, y de que se llegue a la validación social necesaria para hacerla generalmente aceptada. En este sentido, es importante distinguir en el análisis las prácticas cotidianas de consumo diario, que podríamos llamar comidas, y los rituales de consumo más dramatizados y conscientes, que podríamos llamar fiestas o celebraciones. Ambos existen en una relación semiótica compleja y forman parte de un campo semiótico común que les otorga significado (see Dietler 2001; Douglas 1984; Elias 1978). Para que las fiestas destaquen como representaciones rituales (por ejemplo, a través de excentricidades temporales, de marcos espaciales o arquitectónicos, del uso de cantidades o tipos extraordinarios de alimentos, del uso de servicios especiales de servicio, mecanismos teatrales, etc.) deben depender de una relación con las comidas cotidianas (fig. 5). Conviene destacar que, además de los fines políticos a los que sirven (ver Dietler 2001; Hayden 2001), las celebraciones son también ruidos excelentes para la construcción y transformación de valores y la validación de novedades exóticas. Y ello es especialmente cierto para los nuevos alimentos. Polly Wiessner (2001) ofrece un modélico análisis de este fenómeno en Nueva Guinea, donde los grandes hombres locales usan las fiestas para promocionar sus intereses introduciendo y dando importancia a nuevos tipos de alimentos (como cerdos) y objetos. Los alimentos y las prácticas de consumo que se hayan introducido y validado de este modo pueden pasar a las comidas cotidianas y al final convertirse en prácticas típicas normales indigenizadas. Otras vías para su introducción podrían venir en el sentido contrario a través, por ejemplo, de la extendida práctica colonial del matrimonio mixto con la inserción gradual de los alimentos exóticos en las recetas diarias por parte de las mujeres foráneas.

La introducción de la patata en Finlandia ilustra perfectamente la complejidad de la relación entre esferas cotidianas y rituales, y entre ingredientes y técnicas. La patata se introdujo en el siglo XVIII desde Suecia como parte de una campaña auspiciada por el estado para disponer de una alternativa al pan para el campesinado en tiempos de escasez, pero no se impuso hasta que la gente no la adaptó al sistema alimenticio local. Fue primero asimilada a los tradicionales *turnip* y *rutabaga* y cocinada de la misma manera (patatas hervidas,

gachas y sopa), y bajo esta forma se ha perpetuado en el sistema alimenticio cotidiano. Sin embargo, las patatas cocinadas con una técnica culinaria nueva (al horno o en ensaladas) nunca llegaron a formar parte del ciclo alimenticio diario sino que fueron incorporadas a las celebraciones y a las comidas festivas (Talve 1981).

## LAS CONSECUENCIAS DE LOS PRÉSTAMOS

Esta cuestión nos lleva inevitablemente a considerar el significado de la cultura material, y de la comida en particular, en las estrategias del colonialismo, algo que ha suscitado una atención creciente entre antropólogos e historiadores en los últimos años. Dada la importancia del consumo en la construcción de relaciones sociales, no debería sorprender que los bienes, incluyendo especialmente los alimentos, no sólo se apropian e indigenizan, sino que también se utilizan por ambas partes en situaciones coloniales para intentar controlar al otro, 'haciendo súbditos mediante objetos' (Comaroff y Comaroff 1997: 218). Ello implica que se den no sólo intentos de crear deseos para bienes nuevos, sino también intentos de que la gente utilice objetos importados de un modo concreto, así como la creencia (equivocada) de que el uso de bienes o tecnologías particulares induce inherentemente a ciertos tipos de comportamiento deseado.

Por ejemplo, es obvio que la vestimenta jugó un importante papel instrumental en las estrategias de los misioneros europeos para colonizar las conciencias de los indígenas en diversas partes del mundo e instigó nuevos conceptos de disciplina en el trabajo, temporalidad y relaciones de género. Entre los tswana en Sudáfrica, tanto la vestimenta como la arquitectura sirvieron como vehículos de los intentos de los misioneros de inculcar conceptos europeos de domesticidad y disciplina corporal; y fueron espacios de lucha, pues los tswana utilizaron estos nuevos materiales como lenguajes expresivos para estructurar la identidad de forma diferente, y rechazar categorías coloniales y estéticas (Comaroff y Comaroff, 1997). Como sugiere este ejemplo, las estrategias que utilizan los objetos materiales como vectores de control siempre tienen consecuencias imprevisibles para todas las partes implicadas.

Esto es igual de válido para el alimento. Por ejemplo, los luo cuentan historias en las que los ingleses "les persiguen con el té". Es una alusión a



Fig. 5. Celebración de un funeral luo.

los intentos de los misioneros coloniales para instaurar conceptos burgueses ingleses de domesticidad y sobriedad al querer que los luo sustituyeran el té por la cerveza como lubricante social. Ahora los luo sólo beben té en raras ocasiones, pero las mujeres luo lo consideran la bebida apropiada para recibir ciertos tipos de visitas en casa, que suelen servir con rebanadas de pan blanco, otra *delicatessen* foránea que no se consume de otra manera. El té también requiere la adquisición de azúcar refinada (algo que los luo no utilizan para nada más) y leche fresca (otro uso específico, pues generalmente prefieren leche agria). Como vemos, contra los deseos de los misioneros, el té no ha sustituido a la cerveza. No se usa en rituales o en comensalidades masculinas. Tampoco ha tenido mucho impacto en los hábitos domésticos de los luo. Lo que ha hecho es contribuir a vincular a las mujeres a la economía nacional al crear una necesidad periódica para la compra de un conjunto de ingredientes (hojas de té, azúcar, pan) y objetos especializados (teteras y tazas) de orígenes no locales.

Fumar tabaco fue una práctica foránea que tuvo mucho mayor éxito, y que no fue auspiciada por los misioneros (fig. 6). Resultó ser una pauta de consumo definida por el género, según la cual las mujeres fuman cigarrillos sirviéndose de una rara técnica, con la parte encendida dentro de la boca, mientras que los hombres fuman con la parte encendida fuera. Tanto los hombres como las mujeres fuman también en pipas de arcilla, una forma ajena introducida en el repertorio de los ceramistas, pero que están siendo reemplazadas por los cigarrillos. Si fumar es hoy en día una conspicua práctica de con-

sumo indigenizada, los intentos del Gobierno por animar a los luo a cultivar tabaco para obtener beneficios han sido algo ambivalentes. Los luo consideran que ganar dinero con la venta de tabaco es 'dinero amargo', peligroso de utilizar en transacciones que son socialmente importantes, como en dotes o en la adquisición de ganado (Shipton 1989).

Como muestran estos casos, conviene reiterar que (a pesar de las creencias y deseos de muchos agentes coloniales), cuando un objeto cruza fronteras culturales, rara vez llega a tener los mismos significados ni tiene las mismas prácticas asociadas de sus contextos de origen. Uno de los casos contemporáneos más llamativos, el consumo de la Coca-Cola, puede traer a colación: una botella de esta bebida consumida en el ámbito rural de África oriental no tiene el mismo significado que otra idéntica consumida en Chicago. En Chicago es una bebida trivial y omnipresente que se disfruta cotidianamente, especialmente por los jóvenes, y relacionada con el consumo de comida rápida. Sin embargo, para los luo, que viven en el campo en Kenia occidental, la Coca-Cola es una bebida preciada y lujosa. Cuando se consume, está reservada a visitantes distinguidos y a veces se incorpora a la comensalidad ceremonial (según una pauta que recuerda al uso de vino francés importado en las casas burguesas de Chicago, donde sería impensable utilizar la Coca-Cola así). Por ello, la presencia de botellas de Coca-Cola en la Kenia rural no es un signo de la 'americanización' de África, sino más bien de la 'africanización' de la Coca-Cola (Dietler 2002). Además, sería equivocado asumir que se puede medir un pretendido proceso, o el relativo grado, de 'americanización/aculturación' sólo contando la cantidad de botellas de Coca-Cola consumidas en un espacio dado (como han hecho con frecuencia los arqueólogos, por ejemplo, con las cerámicas griegas en yacimientos indígenas de la Edad del Hierro en Francia). En cambio, es mejor entender los contextos específicos de consumo para reconocer el significado y relevancia de tales alimentos importados. Después de todo, se dice que en Rusia la Coca-Cola se usa para eliminar las arrugas, en Haití se cree que revive a los muertos y en Barbados se dice que transforma el cobre en plata (Howes 1996: 6; Pendergrast 1993: 245-247). Es más, en ocasiones la Coca-Cola se valora precisamente por su origen foráneo (de hecho, a veces por

su relación con un concepto imaginado de Estados Unidos), y en otras es vista como una bebida claramente local sin ningún aura de exotismo, como Daniel Miller señala para Trinidad (Miller 1998).

Al utilizar este ejemplo y al hablar de la 'africanización' de su consumo quiero dejar bien claro que no estoy diciendo que el consumo de Coca-Cola en África sea una actividad benévola ni que no tiene potencialmente serias consecuencias económicas y culturales. Es evidente, por ejemplo, que en ciertos contextos las bebidas refrescantes importadas pueden sustituir las bebidas locales, y ello puede tener implicaciones en la nutrición y en las relaciones de dependencia económica (James 1993). No niego tampoco que la disponibilidad de la Coca-Cola en África esté dirigida por estrategias de ejecutivos de empresas en el marco del mercado global, facilitado por una gran infraestructura internacional de producción y distribución (fig. 7). Ni propugno una ingenua visión romántica de la agencia indígena en la cual el consumo se convierte en una forma autónoma de resistencia liberadora. Siempre hay consecuencias esperadas e inesperadas al consumir bienes extranjeros, consecuencias que deberían ser el centro del análisis al estudiar el enmarañado funcionamiento del consumo y las sutiles transformaciones de la consciencia y de la identidad. Con todo, no es éste un simple proceso homogéneo, u homogeneizante, de 'coca-colonización' de sujetos periféricos pasivos. Cualesquiera que sean los esquemas hegemónicos para el control del mercado global por parte de los ejecutivos de Coca-Cola, la demanda de esta bebida en Kenia occidental o en Chicago es un producto de deseos locales y gustos generados de acuerdo a concepciones culturales y prácticas sociales locales. Para que los alimentos exóticos sean deseados y utilizados, éstos deben siempre estar enraizados a nivel local en significados culturalmente relevantes e incorporados en relaciones sociales locales. Estos procesos de redefinición y reorientación deben contextualizarse y entenderse si queremos comprender los efectos transformadores de la incorporación intercultural de alimentos.

Esto conduce a otro punto que conviene remarcar ahora: el consumo de bienes foráneos no es un buen indicador de un pretendido proceso (o grado) de lo que, en un paradigma obsoleto, se solía llamar la 'aculturación' de la sociedad; paradójicamente, los objetos o prácticas importadas pueden incluso convertirse en destacados indicadores sim-

bólicos de las fronteras identitarias entre consumidores y la sociedad de origen.

Esto puede darse incluso en el caso de la adopción de 'formas culturales duraderas', en palabras de Appadurai, aquellas que 'presentan un conjunto de relaciones entre valor, significado y práctica encarnada difícil de romper y costoso de transformar' (Appadurai 1996: 90). La 'indigenización' del juego inglés del cricket en la India (Appadurai 1996) o la adopción del beisbol americano en Japón (Kelly 1997) son ejemplos clásicos. En ambos, estos rituales se representan con los mismos atuendos y objetos y bajo las mismas reglas en espacios construidos similares. Ahora bien, por cosas como el espíritu motivador del juego, el comportamiento esperado de los jugadores, o su origen y su posición social, los juegos se ven muy diferentes en cada contexto cultural. De ahí que estos rituales compartidos sean ámbitos privilegiados para mostrar y cosificar la identidad y las fronteras culturales, y espacios potenciales para refutar valores. Un ejemplo arqueológico que tiene que ver con el alimento en mi propia área de estudio del Mediterráneo antiguo sería el simposio griego, un ritual de bebida de vino que fue adoptado por etruscos y romanos. Sin embargo, las alusiones griegas en contra de la presencia de esposas en los simposios etruscos, una práctica impensable para los griegos, deberían llamar nuestra atención sobre las diferencias de estas prácticas adoptadas y adaptadas por los etruscos. Para los griegos el simposio era una cuestión de hombres y las únicas mujeres presentes eran las que eufemísticamente podemos llamar 'especialistas' en el entretenimiento de los hombres, ya que no eran admisibles mujeres consideradas. Cicerón ofrece datos de una discordancia parecida al relatar un caso en el que unos romanos asistentes a un simposio en casa de un griego propusieron que la hija del anfitrión se les uniera, provocando una reyerta en la que murió uno de los romanos (Cicerón *Verr.* 2.1.26.66; ver Dunbain 1998).

Como muestran estos ejemplos, las consecuencias de la apropiación y asimilación de alimentos y prácticas alimentarias en situaciones coloniales son difíciles de predecir, y las consecuencias inesperadas son a menudo bastante serias. Es especialmente cierto cuando la apropiación produce una interrelación creciente de las sociedades en un contexto mayor de política económica colonial. Por ejemplo, para el caso del consumo inglés del té,



Fig. 6. Mujeres luo fumando en un mercado.

una bebida foránea asiática que se ve como la quintaesencia de lo inglés, Marshall Sahlins (1994) ha mostrado como la creciente demanda de té obligó a los ingleses a comerciar con los reyes hawaianos para conseguir sándalo, la mercancía que los chinos aceptaban a cambio de sus hojas de té, lo que llevó a la completa destrucción de todo el sándalo en las islas Hawai, y finalmente al comercio del opio en la desesperación de los ingleses por encontrar otro producto deseado por los chinos para asegurarse el suministro de té. Igualmente, Sidney Mintz (1985) ha mostrado como la espiral de demanda de azúcar por la clase obrera británica estaba estrechamente relacionada con la fundación de plantaciones de azúcar en América y el crecimiento del comercio transatlántico de esclavos para las plantaciones. Las relaciones coloniales globales también pueden tener efectos para terceros en la adopción de alimentos: por ejemplo, la introducción de la patata en Irlanda y del maíz en Kenia fueron el resultado paralelo de las aventuras coloniales inglesas en el Nuevo Mundo, en Irlanda y en África.

Traer a colación la consideración del alcohol en África es quizás una muestra más convincente de la importancia de la comida en la política económica, y de la complejidad de las relaciones entre intenciones y consecuencias y los cambios de alianzas en situaciones coloniales (Dietler 2006; Pan 1975). Como en muchas otras situaciones coloniales, los papeles que ha jugado el alcohol son complejos e incluso contradictorios, abarcando, a veces simultáneamente, ser un instrumento de seducción y control, un imaginado vector de desorden, una importante fuente de renta para el estado colonial y poscolonial, o un componente central de una economía alternativa subversiva (producción de contrabando, piratería, etc...). En África oriental, los licores destilados (coñac, ron y ginebra) jugaron un importante papel en el tráfico de esclavos atlántico desde su origen, sirviendo de mercancía, de moneda y de lubricante para las relaciones de intercambio (Ambler 2003; Pan 1975). Tanto como el azúcar, los licores fueron objetos clave de comercio en el triángulo que unía Europa, África y América: los gobernantes africanos los intercambiaban por esclavos, que iban a trabajar a las plantaciones americanas de azúcar, que a su vez proporcionaban la materia prima para el ron, que se usaba para conseguir más esclavos. Además, la creciente economía esclavista del azúcar por primera vez abarató el ron y lo hizo accesible a las clases obreras de Inglaterra y Holanda en el siglo XVII (Matthee 1995: 44).

Después de la incorporación de África a diversos imperios europeos en el siglo XIX (y antes en Sudáfrica), el alcohol se convirtió en un elemento de discursos encontrados, ambivalencias y cambios de alianzas y políticas, y siempre del mayor interés. Por un lado, el estado colonial en muchas zonas empezó a gravar el alcohol sustancialmente (Akyeampong 1996; Crush y Ambler 1992; Pan 1975). A principios del siglo XX en el África occidental francesa, por ejemplo, un 70% de las rentas procedían de las cargas sobre el alcohol (Pan 1975: 16). Estos estados también dependían del alcohol para la pacificación y reclutamiento de fuerza de trabajo nativa (Crush y Ambler 1992; Holtzman 2001; Suggs y Lewis 2003). Por otro lado, había una generalizada preocupación sobre los efectos del alcohol al agravar la indisciplina de la población subordinada y al perturbar el orden en el trabajo. El predominio de una fuerte ideología antialcohol entre los misioneros protestantes llevó a agitaciones políticas a favor de la limitación



Fig. 7. Anuncio de Coca-Cola en la Kenia rural.

estatal del alcohol y a intentos de modificar las prácticas de bebida y creencias africanas mediante la conversión religiosa.

El resultado de estas fuerzas en conflicto hizo que el alcohol se convirtiera en un elemento sujeto a constante legislación y a control (normalmente sin éxito) de su consumo y producción entre los nativos al tiempo que se fomentaba la venta de variedades importadas que otorgaban impuestos o de monopolios estatales. No es sorprendente que el alcohol también fuera un objeto de lucha entre el estado colonial y los líderes africanos y los cerveceros locales, lucha que continua en algunos estados poscoloniales (Akyeampong 1996; Colson y Scudder 1988; Crush y Ambler 1992; Dietler y Herbich 2006; Gewald 2002; Partanen 1991; Willis 2002) (fig. 8). La creciente mercantilización del alcohol en estos contextos desencadenó frecuentes conflictos generacionales y de género (ya que los hombres adultos sentían amenazado su poder por el acceso liberalizado a un instrumento político muy potente simbólicamente) y, por ejemplo, entre tradicionalistas y cristianos conversos. A veces también se han dado curiosas alianzas de interés, como en el caso de mujeres adultas y jóvenes bebedores masculinos unidos por oposición a las restricciones oficia-

les (Gewald 2002); o en el caso de los oficiales coloniales que promulgaron leyes restrictivas para los licores en Ghana a pesar de la pérdida de altos beneficios, con el objetivo de apoyar las demandas de los jefes locales por un acceso selectivos al alcohol y reforzar el control social de estos hombres de los que dependía el estado (Akyeampong 1996). Como mostraré a continuación, el consumo intercultural de alcohol ha sido igualmente importante y complejo en la articulación de las relaciones coloniales en el Mediterráneo antiguo.

#### REFLEXIONES SOBRE UN CASO DEL MEDITERRÁNEO ANTIGUO

Tras examinar estas cuestiones a partir de algunos conceptos teóricos clave sobre la relación entre alimentos, colonialismo e identidad, concluiré este artículo con una breve consideración de este tema en el contexto de mi investigación en el Mediterráneo occidental, y la importancia del análisis arqueológico.

El encuentro colonial en Francia comenzó a finales del siglo VII a.C., cuando comerciantes en barcos mercantes empezaron a llevar bienes desde ciudades-estado etruscas de Italia occidental a los nativos



Fig. 8. Mural en una sala para beber cerveza en el territorio de los luo, abandonada después de su prohibición por el gobierno. La escena muestra una fiesta tradicional con cerveza.

de habla céltica que habitaban en la costa meridional francesa (ver Dietler 1997, 2005b, 2010). Aproximadamente hacia el año 600 a.C., la colonia de Massalia (la actual Marsella) fue fundada en la costa de la Provenza por habitantes de la ciudad griega de Focea, en la actual Turquía, como el primer asentamiento colonial permanente de la zona. A lo largo de los siguientes siglos, Massalia empezó a fundar subcolonias a lo largo de la costa, tanto hacia el este como hacia el oeste (en Niza, Antibes, Hyères, Agde, además de otros puntos). Durante siglos, el alcance del territorio controlado por Massalia fue muy pequeño (prácticamente un pequeño círculo de tierra destinada a la agricultura alrededor de la ciudad y unos pocos establecimientos costeros), pero se embarcó en un floreciente comercio con los nativos de la zona, con esporádicas hostilidades.

El final del siglo II a.C. supuso un cambio espectacular en la historia de la situación colonial. A finales del siglo III a.C., ejércitos de la expansiva República romana ya habían arrebatado el control de España a colonos cartagineses y a los indígenas iberos en el marco de la Segunda Guerra Púnica. Al

menos dos veces a lo largo de la primera mitad del siglo II a.C., Roma acudió a las llamadas de socorro de su aliada Massalia, en conflicto con sus vecinos indígenas. En el año 125 a.C., otra llamada de Massalia desembocó en una intervención romana a gran escala y en el control romano. Los romanos lanzaron una conquista militar rápida de la Francia mediterránea, creando un puente entre sus recientes adquisiciones en el norte de Italia y en España. A continuación se apagaron varias revueltas y se impuso gradualmente una infraestructura administrativa imperial en lo que sería la provincia romana de la *Gallia Narbonensis* que duraría medio milenio.

La participación romana en Francia fue muy diferente de la llevada a cabo por los anteriores agentes coloniales. Roma fue el primero de los estados mediterráneos en tener una capacidad militar y administrativa, y quizás las ambiciones imperialistas, para imponer un control político más allá de un pequeño territorio alrededor de una ciudad portuaria. Las técnicas de dominación cultural utilizadas por los romanos fueron muy efectivas. Sin embargo, aunque al final los efectos sociales y culturales de la

dominación romana fueron profundos, no fueron ni inmediatos ni uniformes, y los pueblos colonizados tuvieron una marcada influencia en el desarrollo regional distintivo de las culturas coloniales y las prácticas imperiales (Wells 1999; Woolf 1998). Con todo, para citar sólo la más obvia de las transformaciones que desencadenó esta situación colonial, la ocupación romana supuso la gradual extinción de las lenguas indígenas a lo largo y ancho de la zona (y en el resto de Francia, España e Italia) y su sustitución por versiones mestizas del latín.

Pero, ¿qué papel jugó el alimento en esta serie de encuentros coloniales y qué nos puede enseñar en relación a las prácticas alimenticias y los cambios identitarios? En primer lugar, es obvio que los nativos del sur de Francia desarrollaron rápidamente un ávido, pero altamente selectivo, deseo por el consumo de vino etrusco y masaliota y por sus servicios de bebida de cerámica. Fragmentos de ánforas vinarias y copas para beber se hallan por millares en prácticamente todos los asentamientos en un margen de 50 km de la costa (Dietler 1990b, 2005b, 2010; Py 1993). Sin embargo, al menos durante los dos primeros siglos, los indígenas parecen no haber estado interesados en absolutamente nada más de los griegos y etruscos. Por ejemplo, no hay pruebas de la importación de aceite de oliva, y en el siglo I a.C. Posidonios señala que los galos estaban aún poco acostumbrados al gusto del aceite y que no les gustaba. Tampoco mostraron interés por otras cerámicas de cocina o de mesa utilizadas por los masaliotas. Por ello, la sed de vino no está en absoluto relacionada con un interés por la cocina griega. Otros aspectos de la cultura griega, como la escritura, la acuñación de moneda, la vestimenta, el armamento, o la religión también fueron ignorados durante siglos (Dietler 2010). Los masaliotas, por su parte, eran cada vez más dependientes de los galos para abastecerse de cereal. Posidonios señala que el territorio de Massalia era muy bueno para la vid y el olivo, pero demasiado árido para el cereal; de ahí que los masaliotas utilizaran sus viñas para adquirir cereal mediante el intercambio.

Para los galos, el vino era una forma externa de bebida alcohólica que rápidamente adaptaron a las celebraciones y prácticas indígenas. Si bien nunca sustituyó a la cerveza o el hidromiel indígena, sí que aumentó su consumo. Era especialmente valorado por su mayor capacidad de conservación. Las cervezas nativas se agriaban fermentando pocos días y se

hacían para su inmediato consumo, mientras que el vino podía guardarse en ánforas durante años. A diferencia de las cervezas indígenas, el vino tenía un gran potencial como mercancía para el intercambio ya que podía ser almacenado, acumulado, y transportado a lo largo de grandes distancias. Además, conviene destacar que el vino se apropió y adaptó a las celebraciones locales más que ser parte de la adopción del simposio, el ritual social de bebida griego. La gran cantidad de datos materiales y contextuales indica que su consumo no puede interpretarse como un intento de emulación cultural, sino más bien como una creativa indigenización de un alimento foráneo (Dietler 1990a, 1998). Tampoco puede interpretarse como una forma ‘híbrida’, en el sentido que este término tiene en la teoría poscolonial, según Bhabha (1985) y su adaptación de la metáfora biológica de Bakhtin (1981) a la lingüística.<sup>3</sup> La estructura política de la situación colonial es radicalmente diferente del tipo de contexto imperial analizado por Bhabha, y no tiene sentido imaginar una imitación intencionalmente subversiva entre los grupos políticamente autónomos del sur de Francia que comerciaban con vino etrusco y masaliota. Aunque forman parte de la historia colonial de la zona y aunque todos ellos estaban implicados en intentos de controlar a otros, las relaciones entre Etruria y Massalia con los grupos indígenas no fue inicialmente una relación de dominación y resistencia; las apropiaciones culturales por parte de los galos estuvieron motivadas por sus propias relaciones sociales y sus propias lógicas culturales más que por una relación enfrentada a Massalia.

Esta pauta de consumo continuó durante siglos sin que los indígenas produjeran vino propio: durante unos cinco siglos, el vino fue en la Galia una mercancía que tenía que obtenerse mediante el intercambio –con Etruria, Massalia y al final con Roma. La única excepción a esto procede de la ciudad portuaria de Lattes, en la costa cerca de Montpellier, donde hay datos para plantear una producción de vino para consumo local a finales del siglo III a.C. (Buxó i Capdevila 1996).

Esto parece que no se dio en ningún otro sitio hasta la conquista romana excepto en Massalia<sup>4</sup>. Curiosamente, hay pruebas de la producción indígena de aceite de oliva desde el siglo IV a.C. en varios yacimientos del hinterland de Massalia y en Lattes (Brun 1993). Sin embargo, parece que fue destinado a servir la demanda de Massalia y sus nuevas

subcolonias más que al consumo indígena. Por consiguiente, aunque la adopción de vino no produjo mayores cambios en la identidad o en la cultura, sí desencadenó un proceso de interrelación económica creciente que tuvo un impacto serio en la estructuración de la economía política de la zona.

Con la llegada de los romanos, un estudio detallado de los datos contextuales del yacimiento de Lattes señala que, a pesar de la conquista militar de la zona y el establecimiento de una colonia romana a tan sólo 90 km, en Narbona, a lo largo del siglo II a.C., el impacto inicial de la presencia romana en los modos de vida indígenas de la zona no fue repentino ni drástico. La fuente de vino importado cambió desde Massalia a Roma y el volumen del comercio creció exponencialmente, hasta el punto que mercantes con cargas de unas 10.000 ánforas introdujeron en la Galia de 550.000 a 650.000 ánforas cada año (Tchernia 1986). También llegaba de Italia vajilla de mesa, ahora con una ligera mayor variedad de formas. Pero poco cambió al principio. Por ejemplo, no se adoptó la vestimenta romana o el armamento, ni tampoco hubo un cambio rápido del paisaje urbano que reflejara concepciones romanas de la organización del espacio o el uso de materiales o técnicas constructivas romanas (como tejas, frescos o mosaicos). La única transformación importante detectable es una rápida monetización de la economía; las acuñaciones fueron ahora por primera vez parte de la vida cotidiana aunque es revelador que tuvieran un papel minoritario en este fenómeno (Dietler 2004).

Al final, hubo cambios bastante drásticos, pero no tuvieron lugar hasta el periodo augusteo, alrededor de un siglo después de la primera incursión de los ejércitos romanos en la zona. En gran parte, un ciudadano de Lattes de los siglos precedentes se hubiera sentido bastante bien durante un par de generaciones tras la conquista, incluso con el tema del alimento. Por ejemplo, a pesar del incremento espectacular de la importación de vino romano en la Galia, los textos greco-romanos contemporáneos confirman el consumo de bebidas nativas (cerveza e hidromiel) junto al vino. Y la excavación de estructuras domésticas muestra que no hay una transformación importante de las pautas culinarias a cambio de las romanas. Como sucedía en los siglos anteriores, había una destacada apropiación selectiva y se indigenizaba parte de los ingredientes exóticos.

Sólo durante el periodo augusteo, que empezó cerca del final del milenio, se empezó a utilizar una mayor variedad de cerámicas romanas y se observa una destacada transformación de las prácticas culinarias, acompañado de una drástica reestructuración del paisaje urbano y la arquitectura. Por lo que respecta a la identidad, y antes del periodo augusteo, es muy probable que, independientemente de la visión que se tuviera desde Roma, los residentes de Lattes aún no se percibieran como parte de un mundo imperial con centro en Roma. En el contexto local esto significó que los habitantes de Lattes siguieron siendo sobre todo lattenses. En otras palabras, aún no se habían convertido en pececillos de un gran estanque, sino que seguían siendo un pez grande en su propio estanque. Esto es obvio debido a la continuidad del adorno corporal y la inexistencia de indicador alguno de una apropiación mimética de la cocina o del atuendo romano (Dietler 2004). Sólo a partir del momento en que se impusieron las nuevas técnicas de control augusteas (censo, tasaciones, proyectos urbanos constructivos, etc.) observamos un cambio en esta pauta, que indica la formación de una nueva identidad provincial romana, y que se llevó a cabo implicando primero a las élites locales en el proyecto imperial. Con todo, esto no dio como resultado una mera copia de Roma, sino más bien la emergencia de una sociedad colonial mestiza en la que los elementos culturales se mezclaron en fusiones y sincretismos complejos (Wells 1999; Woolf 1998).

En conclusión, espero que este rápido repaso a una compleja cuestión haya servido al menos para someter a consideración la naturaleza de la relación entre alimento, identidad y colonialismo, y del valor heurístico del alimento para la arqueología del colonialismo. Las estrechas relaciones que hay entre las prácticas alimenticias y la encarnación de la identidad, y entre comensalidad y política, convierten al alimento en un ámbito importante para el desarrollo de luchas coloniales sobre la colonización de las conciencias y estrategias de apropiación y resistencia. Con perspectivas de investigación y marcos teóricos adecuados el alimento es un punto de partida muy productivo para estudiar los cambios identitarios y la economía política de contextos coloniales. Si somos lo que comemos, entonces prestar atención a lo que consumimos puede ser revelador de las fuerzas que estructuran lo que nos transforma –y de las experiencias cotidianas locales y de la historia global del colonialismo.



## NOTAS

- 1.- Ver Dietler 2007. El presente artículo es una traducción al español de aquel trabajo.
- 2.- Todas las alusiones a los Luo derivan del trabajo etnográfico llevado a cabo por Ingrid Herbich y yo mismo en Kenia occidental desde 1980 hasta 1983 (ver, por ejemplo, Dietler y Herbich 1993; Herbich y Dietler 1991, 1993). La financiación provino de la National Science Foundation, la L.S.B. Leakey Foundation, The Wenner-Gren Foundation, y el Boise Fund de la Universidad de Oxford, por lo que estamos enormemente agradecidos. Nuestro agradecimiento también a los Museos Nacionales de Kenia, la Oficina del Presidente de Kenia, y el Instituto Británico en África oriental. *Erokamano maduong'* a los Luo y a nuestros ayudantes de campo Monica Oyier, Elijah Oduor Ogutu, y muy especialmente a Rhoda Onyango.
- 3.- La hibridación es un concepto que se ha hecho popular recientemente entre los arqueólogos que desean aplicar la teoría poscolonial a las situaciones coloniales antiguas. Aunque ha sido utilizado con provecho en algunos casos (por ejemplo, van Dommelen 2005; Vives-Ferrándiz 2008), a veces se usa vagamente, como si todas las adopciones culturales son fácilmente descritas como procesos de hibridación, anulando el concepto de su especificidad y poder analítico. En los estudios poscoloniales, Homi Bhabha ha sido el primero en definir este concepto. Su conceptualización está basada en la distinción hecha por Bakhtin (1981) entre hibridación 'orgánica' e 'intencional' aplicando esta metáfora biológica al lenguaje. La primera representa un tipo de fusión inesperada e incosciente de elementos de diferentes lenguas, mientras la segunda representa una acción intencional, contestatoria y potencialmente subversiva que permite desmascarar la diferencia y desafiar la autoridad lingüística. Este último sentido es el que utiliza Bhabha y se aplica a los fenómenos culturales en un intento de explicar la manera en que la imitación del colonizado sirve para retar significados culturales unívocos establecidos por el colonizador (ver Young 1995 para una discusión crítica). Los usos del término que ignoren la distinción fundamental de Bakhtin distorsionan el concepto y lo dejan como una simple metáfora descriptiva.
- 4.- El contraste con España es llamativo. Aquí los indígenas ibéricos empezaron a producir vino en el siglo VII a.C. con técnicas adoptadas de los colonos fenicios, y rápidamente comenzaron una producción a gran escala destinada a la exportación en ánforas derivadas de tipos fenicios (Guérin y Gómez Bellard 1999). De hecho, en la Galia, en el Rosellón y Languedoc occidental predominan las ánforas ibéricas sobre las masaliotas, aunque éstas también se importaban en significativas cantidades (Gailledrat 1997; Ugolini y Pezin 1993).

**Michael Dietler**

*University of Chicago*

*Department of Anthropology*

*1126 East 59<sup>th</sup> Street. Chicago, IL 60637*

*m-dietler@uchicago.edu*

## BIBLIOGRAFÍA

- AHMAD, A. (1992): *In Theory: Classes, Nations, Literatures*, Verso, Londres.
- AKYEAMPONG, E. (1996): *Drink, Power, and Cultural Change: A Social History of Alcohol in Ghana, c. 1800 to Recent Times*, James Currey, Oxford.
- AMBLER, C. (2003): Alcohol and the slave trade in West Africa, 1400-1850, *Drugs, Labor, and Colonial Expansion* (W. Jankowiak y D. Bradburd, eds.), University of Arizona Press, Tucson, 73-87.
- AMSELLE, J.-L. (1998): *Mestizo Logics: Anthropology of Identity in Africa and Elsewhere*, Stanford University Press, Stanford.
- APPADURAI, A. (1986): Introduction: commodities and the politics of value, *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, (A. Appadurai, ed.), Cambridge University Press, Cambridge, 3-63.
- APPADURAI, A. (1996): *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*, University of Minnesota Press: Minneapolis.
- BAKHTIN, M. M. (1981): *The Dialogic Imagination: Four Essays*, University of Texas Press, Austin.
- BAUDRILLARD, J. (1996): *The System of Objects*, Verso, Londres.
- BHABHA, H. K. (1985): Signs taken for wonders: questions of ambivalence and authority under a tree outside Delhi, May 1817, *Critical Inquiry* 12, 144-165.
- BOURDIEU, P. (1984): *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*. Harvard University Press, Cambridge, Massachussets.
- BOURDIEU, P. (1990): *The Logic of Practice*, Stanford University Press, Stanford.
- BRAUDEL, F. (1992), *The Perspective of the World. (Civilization and Capitalism 15th-18th Century, Vol. 3)*, University of California Press, Berkeley.

- BRUN, J.-P. (1993): L'oléiculture et la viticulture antique en Gaule: instruments et installations de production, *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, (M.-C. Amouretti y J.-P. Brun, eds.), Boccard, Paris, 307-341.
- BUXÓ I CAPDEVILA, R. (1996): Evidence for vines and ancient cultivation from an Urban area, Lattes (Hérault), southern France, *Antiquity* 70, 393-407.
- CHAKRABARTY, D. (2000): *Provincializing Europe: Postcolonial Thought and Historical Difference*, Princeton University Press, Princeton.
- COLSON, E.; THAYER S. (1988): *For Prayer and Profit: The Ritual, Economic, and Social Importance of Beer in Gwembe District, Zambia, 1950-1982*, Stanford University Press, Stanford.
- COMAROFF, JEAN. (1996): The Empire's old clothes: fashioning the colonial subject, *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities*, (D. Howes, ed.), Routledge, London, 19-38.
- COMAROFF, JEAN; COMAROFF, JOHN L. (1991): *Of Revelation and Revolution: Christianity, Colonialism, and Consciousness in South Africa*. Vol. 1, University of Chicago Press, Chicago.
- COMAROFF, JOHN L. (1997): Images of empire, contents of conscience: models of colonial domination in South Africa, *Tensions of Empire: Colonial Cultures in a Bourgeois World* (F. Cooper, A. L. Stoler, eds.), University of California Press, Berkeley, 163-197.
- COMAROFF, JOHN L.; COMAROFF, JEAN (1997): *Of Revelation and Revolution, Vol.2: The Dialectics of Modernity on a South African Frontier*, University of Chicago Press, Chicago.
- COOPER, F. (2005): *Colonialism in Question: Theory, Knowledge, History*, University of California Press, Berkeley.
- CRUSH, J.; AMBLER C. (1992) (eds.): *Liquor and Labor in Southern Africa*, Ohio University Press, Athens, Ohio.
- DE GARINE, I. (1996): Food and the status quest in five African cultures, *Food and the Status Quest: An Interdisciplinary Perspective* (P. Wiessner, W. Schiefenhövel, eds.), Berghahn, Oxford, 193-218.
- DIETLER, M. (1990a): Driven by drink: the role of drinking in the political economy and the case of Early Iron Age France, *Journal of Anthropological Archaeology* 9, 352-406.
- DIETLER, M. (1990b): *Exchange, Consumption, and Colonial Interaction in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy*. Tesis Doctoral, University of California, Berkeley.
- DIETLER, M. (1997): The Iron Age in Mediterranean France: colonial encounters, entanglements, and transformations, *Journal of World Prehistory* 11, 269-358.
- DIETLER, MICHAEL (1998): Consumption, agency, and cultural entanglement: theoretical implications of a Mediterranean colonial encounter, *Studies in Culture Contact: Interaction, Culture Change, and Archaeology* (J. Cusick, ed.), University of Southern Illinois Press, Carbondale, 288-315.
- DIETLER, M. (2001): Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts, *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, (M. Dietler, B. Hayden, eds.), Smithsonian, Washington, 65-114.
- DIETLER, M. (2002): L'Archéologie du colonialisme: consommation, emmêlement culturel, et rencontres coloniales en Méditerranée, *Regards croisés sur le métissage* (L. Turgeon, ed.), Laval University Press, Quebec, 135-184.
- DIETLER, M. (2004): La société lattoise à l'aube de la conquête romaine: Réflexions sur le colonialisme et la vie quotidienne dans une ville portuaire indigène, *Lattara 17. Le quartier 30-35 de la ville de Lattara (fin IIIe - Ier siècles av. n. è.): Regards sur la vie urbaine à la fin de la Protohistoire* (M. Py, ed.), ARALO, Lattes, 403-412.
- DIETLER, M. (2005a): The archaeology of colonization and the colonization of archaeology: theoretical challenges from an ancient Mediterranean colonial encounter, *The Archaeology of Colonial Encounters: Comparative Perspectives* (G. Stein, ed.), SAR Press, Santa Fe, 33-68.
- DIETLER, M. (2005b): *Consumption and Colonial Encounters in the Rhône Basin of France: A Study of Early Iron Age Political Economy*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne 21, Lattes, Francia.
- DIETLER, M. (2006): Alcohol: anthropological/archaeological perspectives, *Annual Review of Anthropology* 35, 229-249.
- DIETLER, M. (2007): Culinary encounters: food, identity, and colonialism, *The Archaeology of Food and Identity*, (K. Twiss, ed.), University of Southern Illinois Press, Carbondale, 218-242.
- DIETLER, M. (2010): *Archaeologies of Colonialism: Consumption, Entanglement, and Violence in Ancient Mediterranean France*, University of California Press, Berkeley (en prensa).
- DIETLER, M.; HERBICH, I. (1993): Living on Luo time: reckoning sequence, duration, history, and biography in a rural African society, *World Archaeology* 25, 248-260.
- DIETLER, M.; HERBICH, I. (2006): Liquid Material Culture: Following the Flow of Beer Among the Luo of Kenya, *Grundlegungen. Beiträge zur europäischen und afrikanischen Archäologie für Manfred K.H. Eggert* (H.-P. Wotzka, ed.), Francke Verlag, Tübingen, 395-408.

- DIRKS, N. B. (1992): Introduction: colonialism and culture, *Colonialism and Culture* (N. B. Dirks, ed.), University of Michigan Press, Ann Arbor, 1-26.
- DOUGLAS, M. (1984): Standard social uses of food: introduction, *Food in the Social Order* (M. Douglas, ed.), Russell Sage, Nueva York, 1-39.
- DUNBABIN, K. (1998): Ut Graeco more biberetur: Greeks and Romans on the dining couch, *Meals in a Social Context: Aspects of the Communal Meal in the Hellenistic and Roman World* (I. Nielsen, H. S. Nielsen, eds.), Aarhus University Press, Aarhus: 81-101.
- ELIAS, N. (1978): *The History of Manners* (edición original en alemán de 1939), Pantheon, Nueva York.
- FALK, P. (1994): *The Consuming Body*, Sage, Londres.
- FERRO, M. (1997): *Colonization: A Global History*, Routledge, Londres.
- GAILLEDROT, E. (1997): *Les Ibères de l'Ebre à l'Hérault (VI-IVe a. avant J.-C.)*, Monographies d'Archéologie Méditerranéenne 1, Lattes, France.
- GEWALD, J.-B. (2002): Diluting drinks and deepening discontent: colonial liquor controls and public resistance in Windhoek, Namibia, *Alcohol in Africa: Mixing Business, Pleasure, and Politics* (D. F. Bryceon, ed.), Heinemann, Portsmouth, NH, 117-138.
- GIRAULT, A. (1921): *Principes de colonisation et de législation coloniale*, Larose, París.
- GOSDEN, C. (2004): *Archaeology and Colonialism: Cultural Contact from 5000 BC to the Present*, Cambridge University Press, Cambridge.
- GUÉRIN, P.; GÓMEZ BELLARD, C. (1999): La production du vin dans l'Espagne préromaine, *Els productes alimentaris d'origen vegetal a l'etat del Ferro de l'Europa Occidental: de la producció al consum* (R. Buxó, E. Pons, eds.), Museu d'Arqueologia de Catalunya, Girona, 379-388.
- HAYDEN, B. (2001): Fabulous feasts: a prolegomenon to the importance of feasting, *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (M. Dietler, B. Hayden, eds.), Smithsonian, Washington, 23-64.
- HERBICH, I.; DIETLER, M. (1991): Aspects of the ceramic system of the Luo of Kenya, *Töpfer- und Keramikforschung 2* (H. Lüdtkke, R. Vossen, eds.), Habelt, Bonn, 105-135.
- HERBICH, I.; DIETLER, M. (1993): Space, time, and symbolic structure in the Luo homestead: an ethnoarchaeological study of "settlement biography" in Africa, *Actes du XIIe Congrès International des Sciences Préhistoriques et Protohistoriques, Bratislava, Czechoslovakia, September 1-7, 1991*, Vol. 1 (J. Pavúk, ed.), Archaeological Institute of the Slovak Academy of Sciences, Nitra, 26-32.
- HOLTZMAN, J. (2001): The food of the elders, the "ration" of women: brewing, gender, and domestic processes among the Samburu of northern Kenya, *American Anthropologist* 103, 1041-1058.
- HOUNTONDJI, P. (1994): Culture and development in Africa: lifestyles, modes of thought and forms of social organization. Artículo presentado en la World Commission on Culture and Development, UNESCO, CCD-IV/94REG/INF.9, París.
- HOWES, D. (1996) (ed.): Introduction: commodities and cultural borders, *Cross-Cultural Consumption: Global Markets, Local Realities* (D. Howes, ed.), Routledge, Londres, 1-16.
- JAMES, J. (1993): *Consumption and Development*, St. Martin's Press, Nueva York.
- JENNINGS, J. (2005): La chichera y el patrón: chicha and the energetics of feasting in the prehistoric Andes, *Archaeological Papers of the American Anthropological Association*, vol. 14, American Anthropological Association, Washington, 241-259.
- KELLY, W. W. (1997): An anthropologist in the bleachers: cheering a Japanese baseball team, *Japan Quarterly* 44, 66-79.
- MATTHEE, R. (1995): Exotic substances: the introduction and global spread of tobacco, coffee, cocoa, tea, and distilled liquor, sixteenth to eighteenth centuries, *Drugs and Narcotics in History* (R. Porter, M. Teich, eds.), Cambridge University Press, Cambridge, 24-51.
- MAUSS, M. (1936): Les techniques du corps, *Journal de Psychologie* 32, 363-386.
- MILLER, D. (1998): Coca-Cola: a black sweet drink from Trinidad, *Material Cultures: Why Some Things Matter* (D. Miller, ed.), University of Chicago Press, Chicago.
- MINTZ, S. (1985): *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*, Viking Penguin, Nueva York.
- OSTERHAMMEL, J. (1997): *Colonialism: A Theoretical Overview*, Marcus Wiener Publishers, Princeton.
- PAN, L. (1975): *Alcohol in Colonial Africa*, Finnish Foundation for Alcohol Studies 22, Helsinki.
- PARTANEN, J. (1991): *Sociability and Intoxication: Alcohol and Drinking in Kenya, Africa, and the Modern World*, Finnish Foundation for Alcohol Studies, Helsinki.
- PENDERGRAST, M. (1993): *For God, Country and Coca-Cola: the Unauthorized History of the Great American Soft Drink and the Company that Makes It*, Maxwell Macmillan, Toronto.
- PLATT, B. S. (1955): Some traditional alcoholic beverages and their importance in indigenous African communities, *Proceedings of the Nutrition Society* 14, 115-124.
- PLATT, B. S. (1964): Biological ennoblement: improvement of the nutritive value of foods and dietary regimens by biological agencies, *Food Technology* 18, 662-670.
- PY, M. (1993): *Les Gaulois du Midi*, Hachette, París.
- RICOUER, P. (1992): *Oneself as another*, University of Chicago Press, Chicago.

- SAHLINS, M. (1976): *Culture and Practical Reason*, University of Chicago Press, Chicago.
- SAHLINS, M. (1993): Goodbye to Tristes Tropes: Ethnography in the Context of Modern World History, *The Journal of Modern History* 65, 1-25.
- SAHLINS, M. (1994): Cosmologies of Capitalism: the trans-Pacific sector of "the World System", *Culture/Power/History: A Reader in Contemporary Social Theory* (N. B. Dirks, G. Eley, S. B. Ortner, eds.), Princeton University Press, Princeton, 412-455.
- SAHLINS, M. (1999): What is anthropological enlightenment? Some lessons of the twentieth century, *Annual Review of Anthropology* 28, i-xxiii.
- SHIPTON, P. (1989): *Bitter Money: Cultural Economy and Some African Meanings of Forbidden Commodities*, American Ethnological Society, Washington.
- SLEMON, S. (1990): Unsettling the empire: resistance theory for the Second World, *World Literature Written in English* 30(2), 30-41.
- STEINKRAUS, K. H. (1995) (ed.): *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, Marcel Dekker, Nueva York.
- SUGGS, D. N.; STACY A. L. (2003): Alcohol as a direct and indirect labor enhancer in the mixed economy of the BaTswana, 1800-1900, *Drugs, Labor, and Colonial Expansion* (W. Jankowiak, D. Bradburd, eds.), University of Arizona Press, Tucson, 135-149.
- TALVE, I. (1981): The potato in Finnish food economy, *Food in Perspective* (A. Fenton, T. M. Owen, eds.), John Donald, Edinburgo 277-282.
- TCHERNIA, A. (1986): *Le vin de l'Italie romaine: essai d'histoire économique d'après les amphores*, Boccard, Paris.
- THOMAS, N. (1991): *Entangled Objects: Exchange, Material Culture, and Colonialism in the Pacific*, Harvard University Press, Cambridge, Massachussets.
- THOMAS, N. (1994): *Colonialism's Culture: Anthropology, Travel and Government*, Princeton University Press, Princeton.
- TURGEON, L. (1998) (ed.) *Les entre-lieux de la culture*, Presses de l'Université Laval, Quebec.
- TURGEON, L.; DELAGE, D. ; OUELLET, R. (1996) (eds.): *Transferts culturels et métissages, Amérique/Europe XVIe-XXe siècle*, Presses de l'Université de Laval, Quebec.
- UGOLINI, D.; PEZIN, A. (1993): Un aperçu sur le mobilier du Ve siècle avant J.-C. en Languedoc occidental et en Roussillon, *Documents d'Archéologie Méridionale* 16, 80-87.
- VAN DOMMELEN, P. (2005): Colonial interactions and hybrid practices: Phoenician and Carthaginian settlement in the ancient Mediterranean, *The Archaeology of Colonial Encounters: Comparative Perspectives* (G. Stein, ed.), SAR Press, Santa Fe.
- VIVES-FERRÁNDIZ, J. (2008): Negotiating colonial encounters: hybrid practices and consumption in Eastern Iberia (8th–6th centuries BC), *Journal of Mediterranean Archaeology* 21(2), 241-272.
- VON GERNET, A. (1995): Nicotian dreams: the prehistory and early history of tobacco in eastern North America, *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology* (J. Goodman, P.E. Lovejoy, A. Sherratt, eds.), Routledge, London, 67-87.
- WALLERSTEIN, I. (1974): *The Modern World System*. Vol. 1. Academic Press, Nueva York.
- WELLS, P. S. (1999): *The Barbarians Speak: How the Conquered Peoples Shaped Roman Europe*, Princeton University Press, Princeton.
- WIESSNER, P. (2001): Of feasting and value: Enga feasts in historical perspective (Papua New Guinea), *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* (M. Dietler, B. Hayden, eds.), Smithsonian, Washington, 115-143.
- WILLIS, J. (2002): *Potent Brews: A Social History of Alcohol in East Africa, 1850-1999*, British Institute in Eastern Africa, Nairobi.
- WOLF, E. (1982): *Europe and the People without History*, University of California Press, Berkeley.
- WOOLF, G. (1998): *Becoming Roman: The Origins of Provincial Civilization in Gaul*, Cambridge University Press, Cambridge.
- YOUNG, R. J. C. (1995): *Colonial Desire: Hybridity in Theory, Culture and Race*, Routledge, Londres.