

do con un premio Gourmand en el año 2015 como una de las mejores obras gastronómica portuguesas del año, es una obra recomendable y completa, una interesante fuente que permite acercarse a los aspectos culinarios, históricos y culturales de esta región portuguesa.

Antoni GONZÁLEZ NOVELL Y F. Xavier MEDINA<sup>1</sup>  
Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

*Sharing Food*, coordinado por Eric de Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond y F. Xavier Medina. Guadalajara (Jalisco), Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, 2016. (Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación). 299 págs., ilustraciones. ISBN 9786077425557.

Del 30 de marzo al 2 de abril de 2011 la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (ICAF) organizó en dos localidades del Pirineo, Lasseube (Francia) y Panticosa (España), un congreso sobre el sugerente asunto de *Partager la nourriture*. Lo que se vivió allí ya no es fácil volver a sentirlo, debido a que este tipo de eventos académicos genuinos han sido sustituidos por otros organizados de manera industrial y masificada.

Primero en Formigal y luego en Lasseube asistimos a un encuentro artesanal, con pocas ponencias que permitieron a los oradores disponer de tiempo suficiente para exponer sus trabajos —y que los demás los escucháramos— por el placer de compartirlos, planteando las intervenciones de manera humilde y con el propósito de generar discusión, interviniendo sin esperar a cambio el certificado de participación (ni los asistentes el de asistencia). Hubo comidas colectivas pausadas —*compartiendo alimentos*, pensamientos, afectividad y amistad— donde la sobremesa jugaba un papel fundamental en la formación de relaciones. En Lasseube pernoctamos en los hogares de los habitantes del lugar, interaccionando con ellos durante el día. Igor y Valerie de Garine se encargaron de la organización de la

---

1 Antonio González Novell es titulado e investigador en Comunicación. Correo electrónico: agonzalez@uoc.edu. F. Xavier Medina es antropólogo y coordina los programas de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC. Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu. Fecha de recepción de la reseña: 15 de octubre de 2016. Fecha de aceptación: 7 de noviembre de 2016.

totalidad del evento con la ayuda de las gentes del pequeño pueblo pirenaico francés. Los dos etnólogos son un ejemplo de amor por la antropología y por el conocimiento.

Nuestro tiempo actual ha liquidado la esencia de estos eventos. Ahora cualquiera de ellos es caro, está saturado de intervenciones, la multitud de participantes exponen sus trabajos manufacturados a toda velocidad (trabajos que ya han expuesto en congresos anteriores y volverán a hacerlo en posteriores) a través de *powerpoints*, maravillosos eso sí, pero banales. En ellos se construyen relaciones interesadas motivadas por los beneficios que a uno le puedan reportar. Las redes sociales se encargan de contar al mundo entero dónde se halla el congresista subrayando en pocas líneas las excelencias de su discurso, un discurso breve y superficial donde no hay tiempo para el debate, ni se estimula la discusión porque las ponencias se presentan como si fueran un dogma. La motivación fundamental de los participantes, a uno y otro lado de la mesa, es acumular méritos para el curriculum. En el futuro se comprenderá mejor cómo hemos empobrecido el conocimiento gracias a esta forma de proceder, a la burocracia en investigación y a una patología psicosocial, la ‘curriculitis’ académica, que consiste en el ansia desmesurada por acumular lustrosos certificados carentes de contenido.

Sólo una revista y unos responsables editoriales que no han claudicado a la tiranía de los cuartiles y percentiles y que no deciden las publicaciones de acuerdo con la aportación económica que reciben (o el dinero que pueden ingresar por la venta del ejemplar que se edita), podían ser capaces de publicar los trabajos que se presentaron en este congreso transpirenaico. El resultado final es *Sharing Food*, un monográfico de la «Colección Estudios del Hombre», dentro de la serie «Antropología de la Alimentación», que edita la Universidad de Guadalajara, en Jalisco (México) y que ha sido coordinado por Eric de Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond y F. Xavier Medina.

El tema que vertebra la reflexión se centra en los seres humanos y el compartir alimentos. El texto de casi 300 páginas tiene la riqueza de reunir capítulos escritos en inglés, francés y español sobre sociedades del Camerún, Italia, España, Francia, Chile, Zimbabwe, Chad, Irlanda, India, etc., de hacer confluir perspectivas biológicas, geográficas, nutricionales, etnobotánicas, históricas y antropológico-físicas y culturales (a través de hermosas etnografías). Un conglomerado estupendo de visiones sobre distintas culturas realizado por especialistas muy diversos —y también por estudiosos locales de Lasseube— que escriben con rigor metodológico,

interpretando datos pacientemente recogidos y originales sobre el individuo y el acto de compartir alimentos, convirtiendo al texto en una obra única, en una joya intelectual tanto por el tema que se trata como por el modo de abordarlo.

El libro es bueno para el amante de la lectura pausada que reconoce el trabajo riguroso, lento, a largo plazo, alejado de la moda y de los medios de comunicación de masas. Ni los egoístas alimentarios ni los lectores autómatas encontrarán en él ninguna sugerencia. Precisamente, la minoría a la que va destinado el libro es el aspecto que le confiere mayor valor.

En la introducción del texto Eric de Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond, F. Xavier Medina, Igor de Garine y Valerie de Garine se preguntan sobre si compartir alimentos es una opción libre o un deber. Además, se describen las ideas fundamentales de cada uno de los dieciséis capítulos por lo que mi intención no es tanto reseñar de nuevo cada aportación sino motivar la lectura de la obra resaltando algunas ideas de los autores.

Después de estas primeras páginas el libro ha sido estructurado en cuatro partes. En cada una de ellas, autores de diferentes nacionalidades escriben sobre sus trabajos llevados a cabo sobre alimentación en variadas culturas y en momentos históricos actuales y pretéritos. Como conozco personalmente a la inmensa mayoría de los firmantes creo poder decir que son personas con una larga experiencia en antropología e historia, verdaderos investigadores que han realizado trabajo de campo largo en los lugares de los que hablan o han dedicado numerosas horas de archivo al descifrado de manuscritos:

- *Human and Nonhuman: Which Sharing?* Alain Froment y Wulf Schiefenhövel abordan el compartir los alimentos desde una visión microbiótica —intercambiamos los microbios, lo cual tiene un interés antropológico enorme para comprender la historia de la humanidad— y evolucionista —se entiende la evolución del hombre gracias a la reciprocidad: dar, recibir y compartir lo hicieron ya los primeros homínidos. Eric de Garine, Vito Teti e Isabel González Turmo exponen su visión antropológica sociocultural y sus amplios conocimientos literarios describiendo la realidad de los Duupa en el norte de Camerún, narrando la convivialidad y la tradición en Calabria y reflexionando sobre el compartir en distintas religiones, en cooperación al desarrollo y en Marruecos. Los cinco son textos muy trabajados, ricos en matices, repletos de cultura, muy sugerentes para ser estudiados y releídos una y otra vez. Son intemporales.

- *The Food We Share, Food To Be Sold, Food That Are Kept For The Self...* Antonia Leda Matalas, Varvara Yiangou y Nikalaos Xirotyris; Arthur Perrotton, Aurélie Binot, Sébastien Le Bel y Michel De Garine–Wichatitsky; Christine Raimond y Eric de Garine; Frédéric Duhart y F. Xavier Medina; y Paul Scott Collinson escriben sobre las comunidades agrícolas en Chipre, presentan un estudio de un caso en Zimbabwe, aportan datos sobre la biodiversidad agrícola en el Tchad, cuentan un sugerente estudio comparativo sobre la paella en Francia y en España y disertan sobre la hospitalidad en Irlanda. Son capítulos únicos, muy tentadores porque, como si fueran libros de aventuras, te trasladan a otras culturas, a mentalidades que desconocemos.
- *Sharing Food But Not With Everyone*. María Luz Rodrigo Estevan; Ricardo Ávila, Martín Tena y Martha Ocegueda; y Brigitte Sébastia hablan sobre la sociedad medieval rompiendo tópicos, abordan abiertamente la muerte y la alimentación en México y analizan la hospitalidad en la India. Todos ellos son artículos que proporcionan datos hasta ahora desconocidos, imprescindibles para seguir profundizando en nuevos estudios. Son científicamente incontestables.
- *Sharing Live Experiences*. María José Tubiana; y Maryse Laborde y Christine Cabon piensan sobre la cultura musulmana en el norte de África y la agrícola montañesa en Lasseube y su entorno. El punto y final lo pone, como no podría ser de otro modo, un Epílogo lírico de Ricardo Ávila, el máximo responsable de la edición de este número monográfico y de todos los anteriores de la revista de Estudios del Hombre. De manera muy emotiva y ejemplar, por su originalidad, hace un estupendo recorrido por los eventos de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (ICAF) unos acontecimientos donde el pensamiento y la amistad han ido de la mano a lo largo de varias décadas.

Sabemos que nuestro *yo* se forma en la interacción social. Compartir alimentos es interactuar y por lo tanto nos hace humanos. En la mesa se construye nuestra subjetividad: surgen y cambian filias, fobias, actitudes, manera de pensar y de sentir gracias al lenguaje que fluye al comer con otros. Deberíamos ser conscientes de que esto es así para procurar evitar las comidas rápidas y solitarias que se dan en los puestos de trabajo, en los comedores escolares (no hay nada más antipedagógico que algunos de estos comedores) e incluso en casa, previniendo los daños psicológicos y educativos que se hace a la persona. Los ensayos del libro reseñado apun-

tan en esta dirección. Por eso su lectura es tan interesante y porque, además, son textos científico literarios rigurosos, disciplinariamente plurales, repletos de datos bien documentados y de una excelente bibliografía sobre el compartir alimentos en distintas culturas alrededor del mundo.

Luis CANTARERO ABAD<sup>2</sup>  
Universidad de Zaragoza

*Las terapias-placebo. Posibilidades, limitaciones, perspectivas*, de Eduardo Aznar Martínez. Arre-Pamplona, Pamiela, 2016. 239 páginas. ISBN 9788476819319.

«La Universidad de Valencia no ofrecerá el próximo curso su polémico Máster en Medicina Naturista, Acupuntura y Homeopatía, tras nueve ediciones a un precio de 3.000 euros por alumno. “Los promotores no han presentado la solicitud dentro del plazo que tenían”, confirma un portavoz de la institución. La decisión es otro clavo en el ataúd de esta pseudociencia en España. Justo hace un mes, la Universidad de Barcelona —otra de las pocas públicas que todavía impartía un posgrado sobre esta pseudociencia— decidió fulminar su máster en homeopatía por “falta de base científica”». Esta noticia publicada recientemente en el periódico *El País* (Ansedo, 2016, en línea) muestra la posición que van tomando las instituciones académicas frente a algunas de las llamadas terapias alternativas o «prácticas médicas no validadas» (Sánchez González, 2012: 99). La obra de Eduardo Aznar Martínez ve la luz en un momento propicio, en el que el debate sobre la repercusión de estas terapias en la salud humana también está muy presente en los medios de comunicación.

Durante la segunda mitad del siglo xx, especialmente desde fines de los años 60, la sociedad occidental ha ido aceptando sin reparos toda una serie de terapias alternativas. Esta actitud se explica por las limitaciones de la medicina convencional que, como ciencia, sigue siendo incapaz de resolver muchos de los problemas sobre la salud del ser humano, a lo que se suma las discutibles políticas del mundo farmacéutico, la masificación de la sanidad pública o la excesiva agresividad de algunos tratamientos.

---

2 Profesor e investigador del Departamento de Psicología y Sociología de la Universidad de Zaragoza. Correo electrónico: lucan@unizar.es. Fecha de recepción de la reseña: 3 de noviembre de 2016. Fecha de aceptación: 12 de diciembre de 2016.