

Dieta campesina: posibilidades e interrogantes

Peasant Diet: Possibilities and Problems

Spicoli, Marianela Ivana- FaHCE- UNLP

marianela.spicoli@gmail.com

Profesora en Historia por la Universidad Nacional de La Plata.

Resumen:

En el presente trabajo intentaremos revisar las obras de los agrónomos latinos (Catón, Varrón y Columela) relativas al campo y “Sobre las propiedades de los alimentos” de Galeno con el fin de evaluar la pertinencia de su análisis en el estudio de la alimentación del campesinado romano desde la perspectiva de la nutrición. Se partirá de un concepto amplio de campesinado. Se puntualizará sobre dos productos considerados “famine foods” de modo de establecer sus implicancias en la nutrición y dieta campesina.

Luego se planteará una reflexión sobre aspectos del análisis del campesinado basados en la obra de Horden y Purcell “The Corrupting Sea” (2000) para plantear la necesidad de emprender estudios históricos desde perspectivas holísticas. Los actuales análisis provenientes de la arqueología, pero basados en el trabajo interdisciplinario, son recuperados como estrategias interesantes que nos pueden permitir conocer aspectos de la vida campesina silenciadas por las fuentes clásicas.

El trabajo se presenta como una primera aproximación al tema de la alimentación del campesinado y como una exploración de sus posibilidades de estudio, entendiendo que el recorrido futuro implica un gran trabajo de reevaluación de los conocimientos disponibles.

Palabras clave: Campesinado, Alimentación, Nutrición, Dieta Campesina, Roma

Abstract:

In the present work we try to analyze the work of the Latin agronomists (Cato, Varro and Collumela) related to the countryside and “On the Properties of Foodstuffs” by Galen, evaluating their appropriateness to the study of peasant diet in Ancient Rome in the context of nutrition. We propose a wide concept of peasantry. Then we will focus on two products considered “famine foods” in order to establish their implications on peasant diet and nutrition.

Afterwards we will reflect upon several aspects of peasant analysis based on Horden & Purcell's “The Corrupting Sea” (2000), to establish the need for holistic historical studies. Current archaeological analysis combined with strong interdisciplinary work is highlighted as an interesting strategy to assess aspects of peasant life silenced by the classical sources.

The work is a primer on the subject of peasant food and diet and is also exploratory of the future possibilities, shedding light to the hard work that the task entails.

Keywords: Peasantry, Food, Nutrition, Peasant Diet, Ancient Rome

“...we do not think it helpful to regard them (the peasants) as dull people of monochrome obsessions. But is useful to begin by quoting this (...) stereotype because is unfortunately common in historical imagination of Mediterranean scholars”

(Horden and Purcell, 2000: 270).

1. Introducción

La apelación a un estereotipo sobre el campesinado formulada por Horden y Purcell (2000) hecha luz sobre una cuestión espinosa: ¿de qué hablamos cuando hablamos de campesinado? Existen muchas definiciones al respecto, pero todas dependen de la perspectiva desde la cual son formuladas. Entre todas las formas en que se ha reconocido al campesino de la Antigüedad (pequeño propietario, granjero, arrendatario, trabajador libre) existe una característica en común a todos que es la relación directa con la tierra que trabajan. Esta tierra, en sociedades precapitalistas, basadas en la explotación de los productos del suelo, es la que provee el sustento vital al conjunto de la sociedad que sobre ella se desarrolla. La razón por la cual se considera riqueza a los productos de la tierra es porque de ella se espera el sustento que garantice la continuidad y prosperidad del conjunto social. Podemos establecer, de manera amplia y general, que campesino, entonces, refiere a todo aquel (o aquella) que habita y trabaja en el medio rural¹.

La imagen formulada por las fuentes romanas sobre la esencia de su sociedad refiere a los inicios humildes y rurales de los primeros habitantes de la región (Garnsey, 1999: 94; Horden y Purcell, 2000: 271). Las obras de los agrónomos latinos nos han permitido (o eso hemos creído) establecer ciertos conocimientos sobre el campesinado romano y su forma de vida. Estas fuentes, puesto que han sido producidas por un sector social no implicado directamente en el trabajo de la tierra, sino interesado en sus resultados como parte de la clase alta terrateniente cuyo objetivo era alcanzar la mejor administración posible de los recursos naturales y transformar su tierra en riqueza, deben ser leídas a través de esta pertenencia social particular de sus autores. Es por ello que, al comenzar las inquisiciones históricas sobre la sociedad romana a través de la lectura de estos textos, los conocimientos formulados en torno a la vida cotidiana han estado tamizados por las preocupaciones e inquietudes de las clases sociales dominantes, usualmente cercanas al ámbito urbano, y claramente diferenciadas del campesinado.

La alimentación es interpretada como un “fenómeno social total” (Sholliers, 2007). Esto significa que en relación al comer intervienen una multiplicidad de factores que atraviesan a la existencia

¹ El término latino *rusticum*, definido como “perteneciente o relativo al campo” parece ajustarse a nuestra definición amplia. *rusticus*, a, um, adj. rus, **I**.of or *belonging to the country, rural, rustic, country-* (very freq. and class.; syn. *agrestis*; opp. *Urbanus*) en: Charlton T. Lewis, Charles Short, *A Latin Dictionary*

humana desde diferentes aristas. Existen muchas variables a tener en cuenta al momento de analizar las formas en que una sociedad decide, moldea, ordena, y significa el acto de ingerir alimentos. Todas estas dimensiones pueden ser muy útiles para conocer aspectos medulares de la sociedad a la que se estudia. Es cierto que cada configuración social genera significados alrededor de los alimentos que consume. Es cierto también que la forma en que organiza y despliega el consumo de los mismos guarda estrecha relación con las formas que adoptan en cada caso las relaciones sociales. Pero lo que es cierto, también, y aún más importante, es que comer es un acto que todos los seres humanos hacen y que tiene como fin primero y último (aunque a veces sea menos evidente) la nutrición.

Paul Fieldhouse afirma que:

Los seres humanos alrededor del mundo comparten una necesidad común de alcanzar ciertas condiciones fundamentales para la supervivencia. Una de estas necesidades es asegurar la dieta adecuada que provea la energía y los varios nutrientes necesarios para el funcionamiento metabólico (...) El rango de requerimientos nutricionales es estrecho, pero las formas en que estos requerimientos similares son alcanzados son enormemente diversas. Patrones dietarios ampliamente diferentes, la utilización de miles de comidas y diversas combinaciones alimentarias son capaces de alcanzar el mismo fin: el de la supervivencia. (Fieldhouse, 1995: X)

La supervivencia, a la que se arriba a través de una adecuada nutrición, entonces, es el fin fundamental por el cual nos alimentamos. Más allá de que, de acuerdo a nuestras posibilidades, gustos, restricciones sociales y personales, consumamos determinados alimentos y no otros. Cuando se hace referencia a la alimentación en la Antigua Roma, usualmente se parte de la obra de Apicio, la cual presenta una considerable cantidad de recetas de cocina identificadas con el período Imperial. Acto seguido se aclara que los ingredientes y preparaciones tienen que ver con consumos refinados y exóticos de las elites romanas y no con la dieta del romano promedio (Flores Santamaría, P y Torrego Salcedo, E., 1985). Otra fuente de información, menos directa, pero no por ello inútil, son los tratados sobre agricultura de Catón, Varrón y Columela, estrechamente relacionados entre sí en su contenido. Las obras, en general, tienen como objetivo exponer las indicaciones y recaudos que todo buen terrateniente romano debe tener en cuenta para llevar por el buen camino y volver fructíferas sus propiedades (incluyendo tanto a las tierras como a los animales y seres humanos que la habitan). Escritas para la aristocracia terrateniente, estos tratados no exploran directamente la cuestión de la alimentación, y mucho menos dan información precisa sobre la alimentación de quienes trabajan la tierra. Sin embargo, deben ser tenidos en cuenta pues constituyen una mirada al entorno rural que, de otra manera, permanecería ausente de los registros escritos. Otra fuente asiduamente consultada, en orden de definir una dieta romana, es el tratado de

Galeno, médico y fisiólogo cuyos conocimientos han influenciado fuertemente a la medicina occidental, sobre las propiedades de los alimentos. En él, el autor explora, con criterio médico y voluntad descriptiva, las propiedades, beneficios, perjuicios y usos de una amplia gama de alimentos, tanto cultivados como silvestres, animales como vegetales, de la tierra como del agua. Puesto que sus escritos son resultado de su práctica médica, sus propias vivencias tiñen el tratado de humanidad, asociando los alimentos a cuerpos concretos que los consumían. Esta obra tanto para Wilkins como Garnsey permite encontrar al campesino romano a partir de referencias puntuales de Galeno respecto a diversos productos.

Existen, además, interpretaciones sobre la alimentación y el rol o valoración de ciertos productos que tienen más que ver con las ideas y preconcepciones de quienes analizan las fuentes antiguas que con referencias puntuales por ellas provistas o con conclusiones relativas a los estudios científicos actuales.

Dado el estado difuso de estos conocimientos, proponemos a continuación retomar algunas consideraciones sobre la dieta y la alimentación campesina presentes en la bibliografía para contrastarla con la información que nos proveen las fuentes mismas. Para ello nos centraremos en las dos obras principales que recogen información sobre alimentación en la Antigüedad: “Food and Society in Classical Antiquity” de Peter Garnsey (1999) y “Food in Antiquity” de John Wilkins (2009). Cabe aclarar que la mayoría de los trabajos no refieren al campesinado en particular, sino que, en orden de analizar la sociedad greco-romana (Garnsey) o la comida en la antigüedad (Wilkins), formulan comentarios sobre ese grupo social.

2. Las fuentes

Los tratados de Galeno, sobre todo *De Alimentorum Facultatibus* (Galeno, 2003 trad.), son utilizados como fuente principal en el estudio de John Wilkins sobre la comida en la Antigüedad. De acuerdo con él: “Galeno estaba interesado en la dieta de una amplia población y registró los cereales consumidos por el campesinado, junto a comentarios sobre las formas de procesarlos y cocinarlos, además de los cereales que podrían suplantarlos en momentos de escasez” (Wilkins, 2009: 117). Si bien es cierto que, afortunadamente, Galeno refiere en sus pasajes a “los rústicos” y “la gente del campo”, no es precisamente su objetivo delimitar qué es lo que entiende por “gente del campo”, a qué “campo” se refiere o cuál es la “dieta de los rústicos”. Por el contrario, su objetivo es presentar de manera unificada los conocimientos adquiridos, a través de otros autores y de su propia experiencia, acerca de las propiedades médicas y nutricionales de los alimentos. Aclara en una suerte de introducción que cada persona tiene un organismo distinto y que la clave es proveer al cuerpo de los nutrimentos que necesita de acuerdo a sus particularidades. Partiendo desde esta concepción de la alimentación humana, por lo tanto, podemos asegurar que los cuerpos que tiene en

mente Galeno están considerados en relación a sus características físicas y tipos de actividad, más que al lugar que ocupaban dentro del circuito productivo o de las configuraciones sociales de su entorno². Por lo tanto, cuando refiere a “la gente del campo”, podemos asociar de una manera general a toda persona relacionada al campo, pero no podemos inferir al tipo específico de campesino o habitante rural al que Galeno refiere.

Por otra parte, de acuerdo con Wilkins, Galeno registró los cereales consumidos por el campesinado, pero, en verdad, no existe ninguna aclaración por parte del autor de que los cereales que presenta sean los que consumía el campesinado en particular. De hecho, la referencia más asidua tanto por Wilkins como por Garnsey respecto a las comidas campesinas es un pasaje bajo el subtítulo “Sobre el trigo hervido en agua” (Galeno, 2003 trad., 499-500). En él Galeno describe el encuentro con unos campesinos que habían detenido su trabajo y se disponían a comer lo que las campesinas cocinaban (trigo hervido). Galeno resalta que “nadie come el trigo de esta forma” y, por ello no hubiera creído que alguien podría consumir el trigo hervido en agua, si no lo hubiera probado él mismo. La experiencia para Galeno resultó desagradable, sufriendo posteriormente, tanto él como sus compañeros de viaje, una fuerte indigestión. Sin embargo, acto seguido aclara que, aunque difícil de digerir, tiene un gran potencial para las personas que lo consumen.

Otra polémica se abre en torno a la dupla trigo/cebada presentada por la bibliografía actual. Existe una idea general de que la cebada ha sido el cereal más importante en la civilización griega, mientras que la historia romana es asociada al trigo³. Si bien es cierto que las características ecológico-ambientales de cada región favorecen la abundancia del cultivo de ese cereal, existe una atribución de sentido a uno y a otro que no parece tener asidero real. Para el período romano la cebada está asociada a los pobres⁴ y considerada de menor calidad⁵.

En numerosas ocasiones, Galeno, en los primeros dos libros de su obra *Sobre el poder de los*

² Por ejemplo en la introducción dice: “...el atriplex, la malva, la calabaza redonda, al ser pegajosos y húmedos pasan más rápidamente que lo que no lo son, sobre todo en la gente que anda apaciblemente sobre la tierra después de comer, moderadamente trabajando la tierra. Pues la comida pasa mejor en aquellos que se mueven que en aquellos que se quedan quietos” (Galeno, 2003 trad., 463)

³ “La división entre trigo y cebada es en parte una división entre Grecia y Roma. La cebada era más valiosa en Grecia de lo que era en Roma e Italia. Era un cultivo más resistente a la sequía, y funcionaba bien en regiones semi-áridas como Ática y las islas del sur y sureste. La cebada perdió terreno frente al trigo, sólo gradualmente. Numerosos textos del período romano apuntan, a la vez, al bajo status de la cebada y a su continuo consumo en el medio rural a fines del segundo y a principios del tercer siglo D.C. La idea de que ya en la Grecia Clásica, alrededor de 500 años antes de este período, la cebada era esencialmente una comida para esclavos y forraje para animales ha sido probada como equivocada. En esta época el trigo era más precisamente descrito como una comida prestigiosa antes que una comida básica, mientras que la cebada sí lo era para la mayoría de los griegos.” (Garnsey 1999:119)

⁴ “El trigo estaba presente en forma de varias preparaciones, todas las cuales eran demasiado caras para las clases pobres que tenían el mijo y la cebada como pilares.” (Wilkins, 2009: 2)
“Pero Galeno y varios textos antiguos proponen a la cebada como muy inferior al trigo, principalmente por su falta de gluten que es lo que impide la hechura de un buen pan.” (Wilkins, 2009: 53)

⁵ Galeno dice sobre la cebada “Este grano, además, es de gran servicio para los hombres aunque no tenga el mismo potencial que el trigo” (This seed also is of great service to men although it has not the same potential as wheat” (Galeno, 2003 trad.: 501) y luego “Por lo tanto es claro, para cualquiera que se haya puesto a pensar sobre estos asuntos que la torta de cebada es inferior al pan de cebada de la misma manera que este último respecto del pan de trigo en proporcionar nutrimento al cuerpo.” (Galeno, 2003 trad.: 509)

alimentos, discute sobre la jerarquía de los cereales y otras plantas alimenticias, de acuerdo a sus consumidores. No hace lo mismo con los animales y los peces, probablemente, creo yo, porque éstos no conformaban una parte significativa de la dieta de la mayoría de la población. Para Galeno primero está el trigo. Éste es el grano favorito para las personas de status, y es llevado por los campesinos hacia el pueblo ya que obtienen por él un mejor precio, y ellos pueden alimentarse con granos inferiores. Luego viene la cebada, trigos de menor calidad, y luego la vicia. En este punto la comida sólo es apta para animales. (Wilkins, 2009: 120)

Más allá de la valoración y jerarquía de cada especie y clase de cereales, tal como muestra Powell, el traductor y comentarista de la obra de Galeno que hemos consultado, remarca respecto a esta cuestión, que el trigo y la cebada eran ambos consumidos y proveían considerable nutrimento al cuerpo, más allá de las situaciones y formas específicas en que eran consumidos: “...tanto Hipócrates como Galeno estaban equivocados, ya que la cebada es claramente superior al trigo, especialmente como fuente de energía.” (Powell, 2003: 167)

Tal como lo afirman Wilkins⁶ y Garnsey⁷ las legumbres ocupaban un lugar importante en la dieta romana:

Los cereales eran la base de la dieta. Junto con las legumbres, ellos proporcionaban la mayor parte del requerimiento diario de calorías y nutrimento. Tal como los cereales, las legumbres y cultivos de menor importancia reciben un completo análisis en la obra de Galeno. Ellos eran ampliamente utilizados pero, usualmente, considerados de menor importancia, con algunas propiedades medicinales pero también algunas desventajas, tales como la producción de flatulencias. Se preparaba una harina con garbanzos y frijoles; propietarios de esclavos la utilizaban, los gladiadores comían frijoles para aumentar su musculatura. (Wilkins, 1999: 133)

A continuación del comentario hecho por Wilkins sobre el escrito de Galeno respecto a las legumbres, puede encontrarse una referencia al consumo de porotos (o frijoles), no sólo por gladiadores y esclavos, sino por parte de campesinos, quienes los mezclan con carne de cabra y cordero. La definición del público consumidor de porotos es amplia y variable. Galeno habla de “la mayoría de los hombres” y sus ejemplos resultan de lo más variados, por lo que no podemos asociar este alimento a una clase o status social puntual, sino a la elección de esta comida de acuerdo a las necesidades nutricionales de esas personas.

⁶ Sobre la importancia de las legumbres como proveedoras de proteínas Wilkins afirma que: “El vegetarianismo voluntario (sic) era usual en la dieta de muchas personas pobres, si no de la mayoría que no podía acceder a la carne, excepto en ocasiones especiales. No sorprende al nutricionista moderno que los hombres pudieran permanecer saludables por cuatro años con una dieta de cereales, legumbres y saborizantes, puesto que ellos probablemente proveyeran los aminoácidos vitales y la licina complementaria del cereal” (Wilkins, 2006: 133)

⁷ “...las legumbres o pulses, conocidas como “la carne de los pobres” ha jugado tradicionalmente un rol central en la dieta de las gentes mediterráneas. Las más significativas para el consumo humano eran los frijoles, garbanzos, lentejas y arvejas.” (Garnsey, 1999: 15)

Sobre el consumo de carne por parte de la gente del campo, las afirmaciones de los autores son ambiguas. Para Garnsey en el contexto de una economía agrícola, como la mediterránea, la carne y otros productos derivados de los animales ocupaban un lugar menor en la dieta de la mayoría de la población. E incluso afirma que, si bien la elite tenía acceso a toda clase de carnes, no eran ávidos consumidores de la misma⁸. De la misma manera, John Wilkins refiere a los mayores costos que supone mantener el ganado para su consumo respecto del cultivo de cereales y la contemplación de la carne como un elemento de alto status⁹. Para ambos autores, entonces, la carne era costosa y su consumo era indicador de riqueza. Respecto al consumo campesino de carne, sin embargo, aceptan alguna forma de incorporación de carne animal a la dieta a través de la caza de aves salvajes¹⁰ y como parte de la utilización de ganado en las tareas rurales:

En contextos rurales mediterráneos, los campesinos que tenían ganado deben haber consumido algo de carne, como corolario de la tarea usual de crianza de animales. Los cerdos eran el único animal criado solamente para el consumo de su carne (además de su uso en sacrificios), y eran los animales de más fácil crianza. (Garnsey, 1999: 126)

Se plantean dos polos de consumo del alimento (ritual/ordinario) que afectan la forma en que los historiadores de la alimentación consideran el consumo de carne: “La ambigüedad básica es que la carne era un alimento de prestigio, pero otros por fuera de la elite tenían acceso a ella de algún modo.” (Garnsey, 1999: 126)

Esta ambigüedad fue resaltada tiempo atrás por Mireille Corbier (1989), quien planteaba una tensión entre un consumo banal y un consumo excepcional (ritual)¹¹ de la carne en Roma. Ella señala, además que:

Todo régimen a base de cereales precisa, en efecto, de complementos en materias grasas, en proteínas (animales o vegetales) en azúcares, en vitaminas y en sales minerales. Pero la elección de esos complementos deja un margen de maniobra. Pueden ser baratos o caros. Especialmente las proteínas faltantes pueden ser satisfechas ya sea con legumbres (frijoles, garbanzos, etc), queso y productos lácteos, pescado o carne” Y a continuación agrega: “más allá de la frugalidad por elección, atletas, soldados y trabajadores manuales están obligados a comer carne. (Corbier, 1989:

⁸ “Respecto a la carne y derivados: en el contexto de una economía agrícola en la región mediterránea (de manera diferente a la Europa central), la carne y otros alimentos de origen animal eran, relativamente hablando, escasos, y por lo tanto de menor importancia en la dieta de la masa”. Ello está ligado a que “la cría de ganado implica un uso no económico de la tierra; las plantas producen mucha mayor cantidad de comida por unidad de área que los animales”. Y sobre la elite se expresa de la siguiente forma: “La elite tenía acceso a toda clase de carnes, pero aún así no eran grandes consumidores de la misma”. “La carne era altamente valuada y relativamente escasa, pero también accesible en cierto grado tanto para el pueblo como para el consumo de la elite.” (Garnsey, 1999: 16-17-123)

⁹ “La carne y el pescado eran frecuentemente comidas de alto status en la antigüedad” (Wilkins, 2006: 142)

¹⁰ “Tanto los ciudadanos ricos como pobres tenían acceso a los animales salvajes”. “La más común de las carnes disponibles para los ciudadanos más pobres eran ciertamente las aves. Una amplia gama de aves eran consumidas, y los pollos no eran el ave preeminente que es hoy. Numerosas aves eran mantenidas en cautiverio, tal como roedores y pescado.” (Wilkins, 2006: 150)

¹¹ Esta pertenencia de la carne al contexto sacrificial y su lugar marginal en la dieta del campesinado es observado también por Frayn (1979: 39)

En el texto de Galeno, el tercer y último libro está dedicado a las carnes, tanto de animales terrestres, como aéreos y acuáticos. En esta parte de su obra las referencias al campesinado se vuelven aún más escasas, de la misma manera que la apelación a experiencias o vivencias propias, dando lugar a un texto de carácter más técnico. Sobre las carnes de animales terrestres menciona la superioridad de la carne de cerdo y las formas y partes que las personas suelen consumir. Sobre los derivados de animales menciona la leche y el queso, principalmente, pero sin referencias en particular. Para los peces y otros animales acuáticos discrimina aquellos criados en aguas claras y frescas, de otros criados en aguas estancadas y las que bordean las ciudades. Una pequeña anotación refiere al consumo de productos en conserva (salmuera y garum) notando que, de esa manera, proveen mayor nutrimento al cuerpo.

El hecho de que Galeno observara su sociedad desde un punto de vista médico y nutricional implicó la incorporación (quizás no intencional y planificada) de referencias a prácticas alimentarias llevadas adelante por personas que no pertenecían a la elite. Esto no es igual a afirmar, como lo ha hecho Wilkins, que Galeno analizara la dieta campesina. De hecho, debemos interpretar que “la gente que vive en el campo”, desde la perspectiva del autor, incorpora a una mucha mayor cantidad de individuos que bajo la idea tradicional de “campesinado”.

Los tratados sobre agricultura poseen una racionalidad y un mensaje que se mantienen a pesar de haber tenido lugar en escenarios sociales, políticos y geográficos, diferentes. Partiendo del punto de que el objetivo común es transmitir a otros los conocimientos necesarios para llevar adelante, de manera rentable, una propiedad que excede la posesión familiar, donde intervienen un numeroso personal con tareas determinadas y donde el producto del trabajo es percibido por parte del titular de las tierras, debemos considerar que la forma en que se refiere a “la gente que habita o trabaja el campo” se ve fuertemente influenciada y sesgada¹². El trabajo sobre la tierra es llevado a cabo por alguien más; los autores no están implicados, sino en ejercer su rol de dueños de la manera más beneficiosa para su ganancia.

Las advertencias sobre los más convenientes cultivos para cada tipo de suelo, tienen menos que ver con las necesidades de los hombres que los trabajan y apuntan a la maximización de la producción de ciertas especies estratégicas para el propietario. No obstante era conveniente que una buena parte de los alimentos consumidos por el personal fueran labrados dentro de la propiedad.

Por otra parte, si bien observamos que se nombran numerosos productos de los que habla Galeno, no podemos conocer el objetivo de su cultivo. Algunos de ellos son señalados como posible alimento tanto para los hombres como para los animales de la propiedad. Otros de los mencionados

¹² Esto es destacado por Frayn, quien afirma que: “Los agrónomos Catón, Varrón y Columella discuten la administración de una granja o propiedad individual” (Frayn, 1979, Pág 14 El subrayado es nuestro)

son tipos de hierbas, vegetales, árboles y tubérculos cuya utilización en la alimentación puede ser supuesta, como lo han hecho Frayn (1979; 64) y André (1961), mas no corroborada.

En el capítulo LXXXIV de Catón encontramos, sorprendentemente, una serie de recetas para pan, tortas, potajes y otros alimentos. Estas recetas, sin embargo, no explican los contextos de consumo, ni las personas que podían o solían hacerlo. No existe, tampoco, ninguna aclaración sobre la alimentación de quien escribe o de cómo debe alimentarse el propietario de las tierras. Un aspecto curioso de este pasaje es que, a continuación de las recetas de comida, encontramos indicaciones de preparaciones para el engorde de ciertas especies animales (gansos y otras aves). Columella trata las cuestiones relativas a los humanos de manera separada a la del ganado¹³; sin embargo, los mismos productos pueden ser utilizados para los primeros y para los segundos, atendiendo a las circunstancias¹⁴. No existe, por lo tanto, una división estática y rotunda de los alimentos de unos y otros. De la misma manera Catón en los libros LIII-LX se dedica a determinar qué tipos de alimentos deben proporcionarse a los animales (donde encontramos cebada, trigo, legumbres, bellotas, entre otros productos asociados al consumo campesino) y, a continuación, las raciones alimentarias y de vestimenta para la “familia”, en referencia a los trabajadores manuales de la propiedad. Esta continuidad en el tratamiento de la cuestión de la alimentación de los seres vivos que habitan las tierras, sean éstos animales o humanos, está presente, de alguna manera en los tres tratados. Podríamos pensar que todos son parte formativa de la tierra y su trabajo.

Respecto a las raciones apuntadas por Catón, éstas sólo refieren a cantidades de trigo, pan, higos, vino, sal, olivas y aceite. Mientras que las propuestas para el ganado proponen lupines, bellotas, heno, tréboles, frijoles y vicia (Catón, s.f. LIII-LX). Sin embargo, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales humanas, una dieta, por más pobre que sea, no puede circunscribirse a la escasa cantidad de alimentos presentados en las raciones, sin comprometer seriamente la vida de los sujetos que los consuman. Es difícil de creer, pues, que la alimentación de los que trabajan las tierras pueda ser deducida de las raciones sugeridas por Catón como parte de las obligaciones del patrón.

Las fuentes permiten conocer un amplio espectro de productos considerados alimentos que, asumimos, eran pasibles de ser consumidos. Sin embargo, la información recolectada no nos permite constatar las formas, cantidades o combinaciones efectivas en que los alimentos eran incorporados, y por lo tanto no hacen posible, por sí mismas, caracterizar satisfactoriamente la dieta del campesinado.

¹³ “...Y estas son las que creemos deben sembrarse para el uso de los hombres: las que siguen se siembran para los ganados” (Columella, s.f: 71)

¹⁴ “Sin embargo el criterioso padre de familia no debe contentarse con las comidas que la tierra produce por sí misma, sino que en las temporadas del año donde las tierras no proveen comida, debería asistir a los animales con los frutos de la cosecha que hubiere guardado, y alimentarlos con cebada o comida a base de trigo o legumbres, y especialmente, también, con piel de uvas; en una palabra, debe darles lo que cueste menos” (Columela, s.f.: L IX- I)

3. Famine foods

El término “famine foods” aparece con frecuencia tanto en la propuesta de Garnsey como en la de Wilkins¹⁵. Las fuentes antes referidas les permiten, a partir de sus múltiples referencias, dar cuenta de una amplia variedad de alimentos que eran consumidos en circunstancias de carestía. Sin embargo, dado que el acento está puesto en situaciones excepcionales, podemos caer fácilmente en el reduccionismo de pensar que su consumo estaba limitado a esos momentos. Es cierto que tanto Galeno como Catón, Varrón y Columela mencionan productos consumidos en períodos de escasez, pero también existen pasajes donde esta visión es matizada.

Algunos de los alimentos referenciados como “famine foods” son: la vicia¹⁶, la avena, el yero, la almorta o chícharo, las nueces, los brotes de diversas plantas; productos que Galeno en ocasiones aclara que también eran consumidos fuera de los momentos de escasez. Por ejemplo, el autor comenta que el yero era consumido también como medicamento, la vicia, el níspero, el hinojo y otras hierbas aromáticas y floradas eran consideradas alimento incluso cuando no había escasez (Garnsey, 1999: 623).

No obstante esto, existen dos productos, fuertemente asociados a las “famine foods” y al campesinado, que valen la pena observar con detenimiento. Por un lado, el mijo es reconocido por los autores como un cereal de menor importancia nutricional¹⁷. Esto tiene que ver, quizás con la reseña que hace Galeno del mismo donde lo caracteriza como poco nutritivo. Sin embargo a continuación dice que en el campo, luego de hervir la harina hecha con sus granos, lo mezclan con grasa de cerdo o aceite de oliva y lo comen. Incluso a veces, dice Galeno, mezclan la harina con leche antes de hervirla, como hacen con la de trigo. También colabora con la imagen negativa la presencia del mijo (en sus variedades broomcorn y foxtail) en los textos de Catón, Varrón y Columela en relación a las comidas provistas al ganado. Esto lleva a establecer una dualidad entre alimentos de humano/alimentos de animales que, como hemos visto no es presentada como tal en las fuentes¹⁸, pues sobre el mijo también se dice que de él “se hace un pan que se puede comer sin fastidio antes de ponerse frío” (Collumella, s.f.: L2- CX).

La cuestión problemática respecto del mijo es que, aunque su consumo es minimizado,

¹⁵ “Una jerarquía de alimentos emerge claramente de la revisión de Galeno sobre la dieta, desde las comidas más refinadas de las elites urbanas, a las comidas normalmente reservadas para los animales, que los pobres se veían forzados a comer en los tiempos de escasez” (Wilkins, 2006: 55)

¹⁶ “Son comestibles, pero consumidos por humanos cuando no hay alternativa. Los rústicos de los cuales él habla en el pasaje citado deben haber recurrido a esos ítems cuando sus reservas se agotaban. Existen dos amplias categorías de comidas inferiores: comidas que son forrajes y no alimento y comidas silvestres. Ejemplos de la primera incluyen, para Galeno, cereales inferiores (en una categoría diferente de los aceptables aunque menores) y diversas clases de vicia. La vicia es un alimento de hambruna durante toda la antigüedad.” (Garnsey, 1999: 38)

¹⁷ “Este pasaje ilustra claramente las cualidades de los cereales de valor nutricional limitado.” (Wilkins, 2006: 234)

¹⁸ “Tan impresionante como el rango geográfico y medioambiental de Galeno en su obra es su comentario social. Hemos visto anteriormente sus comentarios sobre el campesinado de Asia quienes fueron forzados por la hambruna a comer avena y mijo, considerados normalmente sólo para el consumo animal.” (Wilkins, 2006: 239)

considerado marginal y excepcional en los humanos, los estudios de isótopos estables realizados por osteoarqueólogos revelan sorprendentes niveles de consumo de mijo y sorgo en poblaciones tanto urbanas como rurales del período romano. De acuerdo con Kristina Killgrove “Las percepciones tanto antiguas como modernas sobre el mijo como un grano inferior han contribuido a la asunción de que no eran asiduamente consumidas por los humanos, pero los análisis de isótopos estables pueden ser utilizados para evaluar críticamente esta asunción.” (Killgrove et al, 2013: 5)

Por otro lado, respecto de las bellotas, las lecturas actuales sobre las fuentes seleccionadas evidencian su función principal como comida para el ganado. Sobre todo para el ganado porcino¹⁹. La referencia al pasaje de Galeno tanto en la obra de Wilkins (2006: 54-55) como en la de Garnsey (1999: 40-41) no es completa. Si bien es cierto que explica que las bellotas eran almacenadas para alimentar a los cerdos, Galeno aclara, posteriormente que, de la misma manera en que lo hubieran hecho muchas veces antes, ante la escasez de otros tipos de alimentos, los campesinos sacrificaban al cerdo, consumían su carne y derivados en el invierno y luego preparaban las bellotas de diversas formas y las comían. A veces, luego de hervirlas y tostarlas, las horneaban, hacían sopas o las mezclaban con leche o miel. Lo curioso es lo que Galeno revela a continuación. Él afirma que el nutrimento de las bellotas es abundante, como nada de lo que ha comentado hasta ese punto de su tratado, pues las bellotas son tan nutritivas como muchos de los cereales. Luego establece una jerarquía dentro de las bellotas, pero reitera hacia el fin del apartado, su carácter de nutritivas. (Galeno, 2003 trad.: 621)

Más allá de las referencias a las “famine foods”, como podemos apreciar, ciertos consumos por parte de los más pobres en contextos de escasez y crisis alimentarias, lejos de demostrar el irremediable empobrecimiento de su capacidad de alcanzar un nivel de nutrición que le permita continuar con su vida, evidencian las estrategias puestas en marcha para garantizar el alimento necesario en relación a las posibilidades de cada individuo. Los campesinos tienen la ventaja, por sobre los habitantes de la ciudad, de ser los productores de los alimentos y de disponer los conocimientos y el margen de acción (además de la creatividad) que les permitirá asegurar su futuro y el de su familia.

4. El medio ambiente

Hasta ahora hemos relevado la escasa información disponible en las fuentes respecto de la posible alimentación de un campesinado definido en términos por extremo amplios. El problema que se presenta es que la alimentación no es un fenómeno inmanente y estático a través del tiempo sino que, por el contrario, entra en estrecha relación con determinadas condiciones de suelo, clima,

¹⁹ “Pero hemos encontrado muchos ejemplos de encuentros con campesinos o reportes de que habían tenido que comer sus cerdos y luego las bellotas reservadas como comida para esos cerdos.” (Wilkins, 2006: 272)

desarrollo de relaciones sociales, comerciales, acontecimientos políticos y usos culturales.

Para poder comenzar a problematizar la dieta campesina necesitamos, por lo tanto, deconstruir la tendencia establecida a generalizar en tiempo y espacio los conocimientos disponibles y supuestos sobre el tema. Por otra parte, respecto a la producción de alimentos y a la relación que existe entre la persona que trabaja la tierra y lo que consume, si bien comprendemos que existen ordenamientos sociales que intervienen en medio de esa relación, creemos, como dijimos antes, que existe un margen de movilidad a través del cual el campesino, por su relación directa con la tierra (y bosques, espejos de agua, huertas, praderas, costa) puede apelar a su creatividad y hacerse de alimentos de manera directa y recurrente. Pensar que los esclavos agrícolas o los empleados (sean libres o no) podían sobrevivir y llevar adelante el arduo trabajo que exige el cultivo de la tierra alimentándose a trigo, pan, higos, vino, sal, olivas y aceite sin incorporar otros alimentos, resulta, al menos, difícil. Respecto a la imagen del campesinado producida por la historiografía de los últimos siglos, creemos que debe ser reevaluada a partir de los aportes de las nuevas corrientes que proponen lecturas ecológicas y holísticas en el estudio de las sociedades en el pasado. Para el período romano, en el contexto climático y geográfico del Mediterráneo se presentan cada vez más trabajos que atienden a la especial configuración de cada ambiente sobre los que proyectamos los relatos sobre las vidas de los habitantes del territorio romano. La más importante y más completa contribución desde esta perspectiva la constituye la obra de Horden y Purcell “The corrupting Sea” (2000). Allí los autores proponen un historia microecológica del Mediterráneo, poniendo el foco en “la historia humana del Mar Mediterráneo”, es decir, en la manera en que “El medio ambiente en cuestión es el producto de una compleja interacción de factores físicos humanos, no simplemente el trasfondo material o un set de constricciones inmutables” (Horden y Purcell, 2000: 10). Las ideas de disrupción, variedad y diversidad de ambientes, conllevan el arduo trabajo de revisar y reformular los conocimientos construidos por la historia en los que han prevalecido el análisis social, económico y político y que han dejado de lado el contexto real en donde se enmarcaban. Es preciso pasar de los mapas planos y vacíos a los mapas físicos.

Como parte de su empresa, Horden y Purcell dedican un pequeño espacio a reflexionar sobre el hombre rural mediterráneo (“The Mediterranean Countryman”). Allí proponen la existencia de “estereotipos antiguos”, a los que hemos hecho referencia en la cita del comienzo, respecto a los campesinos. De acuerdo con los autores existen tres manifestaciones de la teoría sobre el campesinado que entorpecen el análisis de la historia mediterránea. La primera de ellas es la idea de la “subsistencia” asociada al trabajador rural. Allí proponen que:

Es comúnmente asumido que, puesto que los nutricionistas pueden definir (con ciertas dificultades) una línea de fondo de la simple subsistencia, un estado en el cual la mano de obra es suficiente para mantener la demografía humana y no más, algunas sociedades históricas son halladas regularmente

asociadas a ese estado. (Horden y Purcell, 2000: 271)

Sin embargo, se plantea que si esas sociedades vivían en la mera subsistencia ¿cómo llevaban adelante los tiempos difíciles? De acuerdo con ellos la variada interacción humana con las diferentes microrregiones mediterráneas no puede estar sostenida por la mera subsistencia²⁰. Por el contrario la sobreproducción debe haber sido la pauta permanente del trabajo agrícola, siendo la subsistencia el estado que los campesinos se han esforzado por sostener durante las épocas de dificultad.

Otra de las manifestaciones sobre el campesinado se relaciona con el concepto de autarquía o autodeterminación, que puede fácilmente derivar en una idea de un campesinado aislado y autónomo. Dada la impredecibilidad del entorno mediterráneo, existe el “hecho repugnante de que el individuo que provee el trabajo en el proceso productivo se encuentra raras veces en una posición de realizar las decisiones óptimas de acuerdo a su propio interés” y es en ese punto donde la relación con otros individuos, algunos con mejor suerte que aprovechan la situación, introduce a las trabajadoras rurales en medio de relaciones de dependencia con los otros. De acuerdo con Whitcher “En realidad, la dependencia era inherente a través de todo el espectro de relaciones sociales rurales.” (2006: 3)

Por último encontramos el concepto de la “estabilidad inmemorial” a través de la cual se establece la idea de un campesinado inmanente a través de los siglos, siempre conservador y recurriendo a las mismas estrategias. Los autores descartan por completo la posibilidad de pensar esto en el marco de un entorno en constante cambio. “En ocasiones algunos productores afortunados han adquirido una seguridad la cual han legado a la siguiente (o siguientes) generaciones. A veces el ambiente y la ausencia de interrupciones desde el afuera han hecho esto algo normal. Pero nunca por mucho tiempo y nunca en muchas regiones al mismo tiempo” (Horden y Purcell, 2000: 277)

La idea de un medio ambiente fragmentado, interrumpido, cambiante nos permite reflexionar respecto al lugar subsidiario que hemos otorgado al entorno natural donde se han desarrollado las sociedades que estudiamos. El ambicioso trabajo de Horden y Purcell tiene como objetivo desestructurar y repensar la manera en que conceptualizamos los hombres y la historia mediterránea. Puesto que el campesino es quien establece el contacto directo con ese medio ambiente al cual se refieren los autores, sería enriquecedor ejercitar nuestros parámetros de análisis incorporando estos nuevos puntos de partida.

5. Futuras posibilidades

²⁰ “La interacción humana con el medio ambiente Mediterráneo es tan variadamente productiva de medios de existencia que un estado estable de subsistencia de la producción agrícola nos parece difícil que haya formado parte del flujo y reflujo de las estrategias de mantenimiento de la vida dentro de la región durante el período considerado en este libro” (Horden y Purcell, 2000: 272)

Hasta hace poco tiempo los estudios sobre alimentación en la Antigüedad se han llevado a cabo a tientas, sosteniéndose en la escasa y parcial información que hemos atestado en las fuentes.

Afortunadamente en los últimos años se han impuesto, casi como norma en el campo, la realización de estudios interdisciplinarios (casi siempre basados en la excavación arqueológica) que buscan dar cuenta, a partir de los diferentes enfoques y consideraciones, de las múltiples dimensiones que implica el acto humano del comer. En estas incursiones biólogos, arqueólogos, (osteoarqueólogos, zooarqueólogos, arqueólogos botánicos y sociales), agrónomos, historiadores, sociólogos, filólogos, geólogos y todo aquel que pueda y quiera contribuir es bienvenido. Por dificultades operativas y a veces organizativas estos proyectos no son explotados en todo su potencial. Esperamos que en el futuro esta situación se corrija.

Sobre el campesinado romano lamentablemente no existen muchos trabajos al respecto, primero y principalmente porque resulta extremadamente difícil, desde la arqueología, localizar e identificar asentamientos que puedan ser efectivamente catalogados como “campesinos”. Y porque, en muchas ocasiones, sobre las estancias rurales romanas, se encuentran hoy en día campos de cultivo, donde la tierra ha estado en constante movimiento y donde se asientan personas que, aún hoy, extraen del suelo su sustento.

No obstante esto existe un interesante proyecto, llevado adelante por arqueólogos de la Universidad de Pennsylvania, la Universidad de Cambridge y la Universidad de Siena/Grosseto denominado “Excavating the Roman Peasant” (excavando al campesino romano), que se propone como la primera tentativa organizada de excavar las casas y granjas de los campesinos que habitaron el territorio romano entre los siglos II A.C. y VI D.C.²¹. El grupo de trabajo liderado por Kimberly Bowes (actual directora de la British School at Rome) se propone echar luz sobre el 90% de la población constituida por el campesinado. Entre las preocupaciones que guían el trabajo se encuentran cuestiones relativas a la forma de alimentación de los habitantes rurales. Hasta ahora han sido localizados, excavados y analizados (en mayor o menor medida) tres sitios: San Martino, Case Nuove y Pievina situados en la Comuna de Cinigiano, en el sudoeste de la Toscana.

Desafortunadamente, al menos hasta ahora, no se han hallado restos humanos que puedan ponerse en relación con los hallazgos arqueológicos, botánicos, geológicos y zoológicos que ya se están analizando.

El proyecto tiene como objetivo rescatar el contexto real, físico y natural en el cual se desarrollaron las vidas de los campesinos romanos. Sus análisis han permitido poner en cuestión aspectos dados por sentados e incluso obviados desde la historiografía tradicional respecto a las vidas concretas del campesinado, como los que hemos referido anteriormente.

Si bien la propuesta es reciente (iniciada en 2009), creemos que potencialmente puede colaborar en

²¹ <http://www.sas.upenn.edu/romanpeasants/project.html>

la integración de diversas disciplinas en torno a un fin común que permitirá a la historia renovarse y volver a mirar a los cuerpos de los hombres que han formado parte de nuestro pasado.

Referencias Bibliográficas

- Alcock, J. P. (2006). *Food in the ancient world*. Londres. Greenwood Publishing Group.
- André, J. (1961). *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris. Belles Letres
- Beauchesne, P., & Agarwal, S. C. (2014). "Age-Related Cortical Bone Maintenance and Loss in an Imperial Roman Population" En: *International Journal of Osteoarchaeology*, 24 (1), 15-30.
Published online: wileyonlinelibrary.com.
- Cheung, C., Schroeder, H., & Hedges, R. E. (2012). "Diet, social differentiation and cultural change in Roman Britain: new isotopic evidence from Gloucestershire". En: *Archaeological and Anthropological Sciences*, 4(1), 61-73.
- Craig, O. E., Biazzo, M., O'Connell, T. C., Garnsey, P., Martinez-Labarga, C., Lelli, R., ... & Bondioli, L. (2009). "Stable isotopic evidence for diet at the Imperial Roman coastal site of Velia (1st and 2nd Centuries AD) in Southern Italy" En: *American journal of physical anthropology*, 139(4), 572-583.
- Crowe, F., Sperduti, A., O'Connell, T. C., Craig, O. E., Kirsanow, K., Germoni, P. & Bondioli, L. (2010). "Water-related occupations and diet in two Roman coastal communities (Italy, first to third century AD): Correlation between stable carbon and nitrogen isotope values and auricular exostosis prevalence" En: *American journal of physical anthropology*, 142(3), 355-366.
- Curtis, R. I. (2001). *Ancient food technology* (Vol. 5). Leiden. Brill Academic Publishers.
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. London. Psychology Press.
- Fieldhouse, P. (1995). *Food and nutrition: customs and culture* (No. Ed. 2). Manitoba. Chapman & Hall Ltd.
- Flores Santamaría, P y Torrego Salcedo, E. (1985) *La Cocina en la Antigua Roma. Apicio*. Ed. Anaya. Madrid.
- Frayn, J. M. (1979). *Subsistence Farming in Roman Italy*. Sussex. Centaur Press.
- Garnsey, P. (1988). *Famine and food supply in the Graeco-Roman world*. Cambridge. Cambridge University Press.
- Garnsey, P. (Ed.). (1999). *Food and society in classical antiquity*. Cambridge. Cambridge University Press.
- Garnsey, P. (2004). *Cities, peasants and food in classical antiquity: Essays in social and economic history*. Cambridge. Cambridge University Press.
- Horden, P. & Purcell, N (2000). *The Corrupting Sea: A Study of Mediterranean History*, Oxford. Blackwell.

- Killgrove, K. 2014. *Bioarchaeology in the Roman Empire*. In *Encyclopedia of Global Archaeology*, C. Smith, ed., Springer., pp. 876-882. DOI: 10.1007/978-1-4419-0465-2
- Killgrove, K., & Tykot, R. H. (2013). "Food for Rome: a stable isotope investigation of diet in the Imperial period (1st–3rd centuries AD)" En: *Journal of Anthropological Archaeology*, 32(1), 28-38.
- Prowse, T. L., Schwarcz, H. P., Saunders, S. R., Macchiarelli, R., & Bondioli, L. (2005). "Isotopic evidence for age-related variation in diet from Isola Sacra, Italy". En: *American Journal of Physical Anthropology*, 128(1), 2.
- Prowse, T. L., Saunders, S. R., Schwarcz, H. P., Garnsey, P., Macchiarelli, R., & Bondioli, L. (2008). "Isotopic and dental evidence for infant and young child feeding practices in an imperial Roman skeletal sample". En: *American journal of physical anthropology*, 137(3), 294-308.
- Scholliers, P. (2007). "Twenty-five years of studying un Phénomène social total: Food history writing on Europe in the nineteenth and twentieth centuries". En: *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 10(3), 449-471.
- Tykot, R. H. (2004). "Stable isotopes and diet: you are what you eat". En *PROCEEDINGS-INTERNATIONAL SCHOOL OF PHYSICS ENRICO FERMI* (Vol. 154, pp. 433-444). IOS Press; Ohmsha; 1999.
- Wilkins, J., & Hill, S. (2009). *Food in the ancient world*. Oxford. John Wiley & Sons.
- Witcher, R. (2006) *Agrarian Spaces in Roman Italy: Society, Economy and Mediterranean*

A

g

r

i

c

u

l

t

u

r

e

.

E

n

:

A

r

q