

En el barco se da una estructura social que *desciende* también a tierra, con la siguiente jerarquización: *armador*, *patrón de pesca* y *compañero*. El primero es el dueño del barco y cuando hay más de uno se denominan *socios*, el segundo es el que asume siempre en el barco el papel de patrón de pesca y detenta la máxima autoridad sobre cuantos están en la nave; razón por la que mantiene unas relaciones jerarquizadas con sus compañeros, que le atribuyen el éxito o el fracaso.

Entre *pixuetos* se producen conflictos sociales. La vida social de los pescadores en Cudillero está marcada también por el conflicto, no como fenómeno social aislado sino casi como institucionalizado. La pugna salpica a toda la comunidad por criterios de *ni-cho ecológico*, por métodos y técnicas de pesca, por oposición de intereses, etc. Las denuncias ante la Cofradía de Pescadores o ante la Comandancia de Marina, así como el decomiso del producto de la pesca, son cosas de la vida cotidiana. Las infracciones pueden ser por cinco clases de motivos: uso de la volanta en los caladeros de *pincho*, empleo de palangre en los caladeros próximos a Cudillero, pesca con arrastre en la costa *pixueta*, acceso a las licencias de la CEE y enfrentamiento patrón-compañeros.

En estas y otras situaciones no debe extrañar que aflore la *envidia* como uno de los ingredientes del sistema de valores, junto con el trabajo y la suerte, en cuanto que servirán de «modelos de» y «modelos para». En este abanico de posibilidades la manipulación está ahí; es más, la envidia forma parte del principio ideal o normativo que dirige el comportamiento de los *pixuetos*, que juzgan la conducta humana basándose en esta regla. «La envidia es una reacción emocional, una expresión de los sentimientos más vivos del pescador frente a la naturaleza y la sociedad» (p. 177); así, por ejemplo, se manifiesta a la luz del día en Cudillero que «el pescador debe ser muy envidioso, y, si no, no sirve para pescador» (p. 177). El análisis de este sentimiento como actitud positiva o negativa permite al autor concluir un trabajo, que suponemos ha requerido una amplia y profunda investigación de campo, empleo de métodos y técnicas acordes con el quehacer antropológico, y que se coloca entre las monografías claves a tener en consideración. ¡Ojalá! afloren pronto reflexiones de esta magnitud entre quienes se dedican a lo mismo en el litoral mediterráneo.—CARLOS JUNQUERA RUBIO.

TRIAS MERCANT, Sebastià: *Antropologia de la Cuina Mallorquina* (Palma de Mallorca: Ed. El Calaix d'El Tall, 1993), 90 pp.

En los últimos años, numerosos especialistas están dispuestos a recuperar y poner al día el patrimonio etnográfico y cultural de las diferentes Autonomías en que se configura el actual Estado español. Es más, en opinión de algunos autores, como Elena Ronzón, este quehacer es «una de las versiones más fértiles y recientes de la antropología cultural española»¹. Se trata de la reivindicación, desde la perspectiva semántica, de las diversas tradiciones folklóricas y de las respectivas señas de identidad². En la búsqueda de esta última se inscribe el libro que reseñamos aquí.

La matanza del cerdo, la época en que suele hacerse en los medios rurales, el vocabulario concreto, las pautas observadas, los aspectos socio-económicos, el simbo-

¹ Elena RONZÓN, *Antropología y antropologías. Ideas para una historia crítica de la antropología española. El siglo XIX* (Oviedo: Pentalfa, 1991), pp. 46, 163.

lismo y otros muchos aspectos sirven de punto de partida para una reflexión que permita conocer mejor la cultura mallorquina. Desde posiciones estructuralistas, hay que recordar que, años atrás, Lévi-Strauss manifestó que «la carne de cerdo será cocida por vez primera gracias al fuego obtenido por el jaguar, del cual los mitos cuidan de hacer un cazador de cerdos»². Nos colocamos así en posición de advertir la importancia de aquéllo que cada sociedad considera como alimentos necesarios, cotidianos, excelentes, delicados, etc. El cómo cada grupo humano concibe su cultura particular.

En lo referente al cerdo, los mallorquines, como otros muchos grupos, consideran que su carne es la *carne* por excelencia, y su procesado sirve para explicar correctamente lo que ha venido en llamarse paso «de lo crudo a lo cocido»; es más, el naturalismo sexual puede degradarse, tal como lo manifiesta el mismo Lévi-Strauss, por la violación sexual y culinaria: «la cultura se degrada a naturaleza por ser los cerdos salvajes antiguamente hombres que se portaron groseramente, [porque] no se les ocurrió nada más que gozar sexualmente [de las esposas recibidas de sus cuñados]: tomar según la naturaleza en vez de dar según la cultura»³. La cultura del cerdo se ha configurado también socioeconómicamente; concede una dieta proteínica de cierta calidad y ha representado en las sociedades rurales un signo de prestigio. En este sentido, desde criterios regionales, los mallorquines lo han cuidado con cariño, con el fin de obtener el máximo de recursos, y lo han mantenido «en el corral trasero de la casa o descansa al sol en las callejuelas [y] forma parte inevitable del escenario»⁴. Aunque debe quedar claro que, como manjar, ha estado también en la mesa de los poderosos, a pesar del tabú de la sangre y de los simbolismos negativos a que se ha visto sometido en diferentes pensamientos religiosos, incluido el judeo-cristiano.

Trias Mercant supera los datos puramente etnográficos en el examen de los personajes de las *rondalles* que «cuinen, mangen i s'alimenten» (p. 33). La cocina es algo más que una mera habitación: «es un sistema tecnológico mediador entre el hombre, sujeto de necesidades tróficas, y la naturaleza, única fuente disponible de recursos alimenticios» (pp. 33-34). El estudio de las *rondalles* pretende exponer una serie de costumbres y de tradiciones alimenticias, cuya misión es descubrir aquella tecnología capaz de producir alimentos, de cocinarlos y de conservarlos, en función de un habitat de residencia, de unas condiciones sociales de vida y de un contexto ideológico de comportamiento. Todas estas cosas son descritas por el autor con una minuciosidad encomiable, en cuanto que dispone de todas las fuentes bibliográficas previas.

El trípode culinario del Mediterráneo está dibujado por los cereales, el vino y el olivo. En torno a estos elementos se desarrolla una cultura de los alimentos, con sus posibles combinaciones con otros secundarios. Nada escapa a la agudeza de Trias Mercant.—
CARLOS JUNQUERA RUBIO.

² *Ibid.*, pp. 46, 73.

³ *Mitológicas* (México: FCE, 1972), I, p. 17.

⁴ *Ibid.*, p. 97.

⁵ Luis Salvador HABSBERGO, *Die Balearen in Wort und Bild* (Palma de Mallorca: Ed. Sa Nostra, 1982), V, p. 472.