

**Josefa CARPENA MÉNDEZ**

Departament d'Antropologia Social i Cultural  
Universitat Autònoma de Barcelona.

**ALIMENTACIÓ I DIVERSITAT CULTURAL.**

**UNA APROXIMACIÓ A L'EDUCACIÓ SÒCIONUTRICIONAL A LES ESCOLES  
MULTICULTURALS.**

Informe per a la Fundació Serveis de Cultura Popular (grup FUS).  
Novembre de 1997.

## **ÍNDEX:**

1. Introducció.....	1
2. Els HRAF i la comparació transcultural	
2.1. Origen i desenvolupament històric dels estudis transculturals.....	8
2.2. Els bancs de dades per a la comparació transcultural.....	10
2.3. Els problemes de procediment.....	12
3. Els sistemes alimentaris i els models d'enculturació alimentària a través de sis cultures	
3.1. La mostra etnogràfica.....	13
3.2. El disseny per a la captura de dades.....	15
3.3. La captura de dades:	
3.3.1. Els aymares.....	17
3.3.1.1. Introducció a la cultura .....	17
3.3.1.2. El sistema alimentari .....	18
3.3.1.3. L'enculturació alimentària.....	25
3.3.2. Els khasi.....	32
3.3.2.1. Introducció a la cultura .....	32
3.3.2.2. El sistema alimentari .....	33
3.3.2.3. L'enculturació alimentària.....	37
3.3.3. Els 'kung san.....	40
3.3.3.1. Introducció a la cultura .....	40
3.3.3.2. El sistema alimentari .....	42
3.3.3.3. L'enculturació alimentària.....	50
3.3.4. Els teda.....	56
3.3.4.1. Introducció a la cultura .....	56
3.3.4.2. El sistema alimentari .....	57
3.3.4.3. L'enculturació alimentària.....	62
3.3.5. Els tlingit.....	65
3.3.5.1. Introducció a la cultura .....	65
3.3.5.2. El sistema alimentari .....	66
3.3.5.3. L'enculturació alimentària.....	72
3.3.6. Els trukese.....	76
3.3.6.1. Introducció a la cultura .....	76
3.3.6.2. El sistema alimentari .....	77
3.3.6.3. L'enculturació alimentària.....	82
3.3. Conclusions a partir de la captura de dades.....	91

4. Educació socio-nutricional i escola multicultural.....	95
4.1. El treball de camp etnogràfic de caràcter prospectiu a dos menjadors escolars de la Catalunya central.	
4.1.1. Objectius i tria de les unitats d'anàlisi.....	95
4.1.2. Desenvolupament del treball de camp en el marc escolar i incidències de la recollida de dades.....	96
4.1.3. Anàlisi de les dades sobre el consum alimentari dels infants i el context sociofamiliar dels seus àpats.....	106
4.2. Conclusions a partir del treball de camp en el marc escolar.....	123
4.3. Propostes d'intervenció a partir dels problemes detectats.....	127
5. Annex I: la mostra etnogràfica.....	129
5.1. Variables independents de la mostra etnogràfica.....	130
5.2. Localització de la mostra etnogràfica.....	131
5.3. Descriptors de l'OCM.....	132
5.4. Descriptors sobre infància, adolescència, socialització i educació dels Cross-cultural CD database.....	140
5.4. Bibliografia processada per a cada cultura.....	144
5.5. Bibliografia sobre els HRAF i la comparació transcultural.....	150
6. Annex II: dissenys per a la captura de dades als menjadors escolars.....	151
6.1. Qüestionari.....	152
6.2. Disseny de valoració del dibuix "una família menjant".....	154
6.3. Full recordatori de la ingesta de 24 hores.....	156
7. Bibliografia bàsica.....	157

## 1. INTRODUCCIÓ

Vivim una època de gran interès per l'alimentació. Aquest interès es vincula a camps tan diversos com el de la salut o l'economia, tant en relació a despeses sanitàries de l'Estat com a la producció agrícola i ramadera, les exportacions o l'economia familiar ("la cistella de la compra"). L'abundància extraordinària d'aliments i els avenços científics de les darreres dècades en el tema de la nutrició i de la dietètica, que ens permeten descomposar cada aliment qualitativa i quantitativament en vitamines, minerals, proteïnes, fibra, calories, "additius"..., estableixen una situació sense precedents en el món occidental. Degut a aquest extraordinari interès en les darreres dècades de les ciències biomèdiques i la tecnologia de l'alimentació, la nostra manera de percebre i classificar allò que mengem ha canviat considerablement. La ciència biomèdica ens informa dels efectes dels nutrients al nostre organisme i ens recomana amb detallada precisió què és el que hem de menjar per tenir un estil de vida saludable.

En l'ordenació curricular de la Reforma Educativa en curs es planteja que l'Educació per a la Salut, privilegiant en ella l'educació dietètica, sigui un procés paral·lel al de qualsevol altra intervenció educativa i es preveu que s'incorpori als projectes curriculars de centre i que hi hagi una interacció amb altres programes socio-sanitaris de la comunitat. Malgrat tot això, l'alarma sobre l'estat nutricional de la població en general i en especial dels infants i dels adolescents és cada cop més freqüent. Avui dia, tant els models de consum alimentari relacionats amb els països rics com els relacionats amb els països pobres presenten problemes de salut pública. En l'anomenat Tercer Món la subnutrició generalitzada presenta malalties associades a la carència energètico-proteica i a Occident apareixen patologies vinculades a les millores en el nivell de vida i l'obesitat, com la diabetis, la hipertensió o les malalties cardiovasculars. Les autoritats sanitàries competents es lamenten que cal educar a la gent dietèticament o bé que la població no segueix les recomanacions nutricionals que indiquen els metges i naturòlegs. Resulta molt significatiu que un alumne de bàsica pugui respondre amb exactitud quan se li demana la llista d'aliments rics en vitamines o en calci, però que, en canvi, aquest coneixement no es reflecteixi en el seu propi comportament alimentari.

El problema és extremadament complex doncs l'alimentació no és un fenomen exclusivament fisiològic i nutricional, a més a més, ho és social, psicològic, econòmic, religiós, simbòlic, i en definitiva cultural. Des de l'àmbit de la salut pública s'han constatat els fracassos acumulats històricament en les polítiques públiques i els programes d'intervenció en nutrició de molts països que aplicaven, i continuen aplicant, una concepció unidireccional d'aquesta classe d'intervencions: fer arribar a la població una informació que s'entén com "correcta", procedent de les recerques de les institucions mèdiques de l'Estat. L'eficàcia de les campanyes d'educació nutricional en la modificació dels hàbits de consum alimentari es veu limitada per la confusió amb la que es treballa entre saber nutricional i comportament alimentari. Les actituds i comportament envers l'alimentació tenen connotacions socials, culturals i ètniques que els professionals de la salut no coneixen habitualment. El desconeixement d'aquestes connotacions pot provocar la incomprensió de determinades conductes alimentàries que es qualifiquen d'irracionals en el pla dietètic i econòmic pel fet de no entendre la seva racionalitat específica.

Com analitza Fischler, en l'acte d'alimentar-se l'ésser biològic i l'ésser socio-cultural estan indisolublement

lligats (Fischler, 1995). En definitiva, els comportaments alimentaris d'una societat són una part integrada de la totalitat cultural. I per aquesta mateixa raó un estudi sobre alimentació ens introdueix en una recerca sobre una cultura en un sentit més ampli. En l'acte d'alimentar-se estan presents condicionaments anatòmics i fisiològics, pressions de caràcter ecològic; però també socio-culturals com les categoritzacions dels diferents grups d'aliments, els principis d'exclusió i d'associació entre aliments, les prescripcions i les prohibicions tradicionals i/o religioses, els ritus de taula, la cuina, el nombre d'àpats diaris, horaris, la composició i l'ordre dels plats... tot està codificat culturalment de forma precisa. Si considerem que de tot allò que és potencialment comestible en l'entorn, qualsevol grup humà només consumeix un 10%, la pregunta que ens hauríem de plantejar és per què no mengem tot allò que és biològicament comestible. Moltes espècies animals com els insectes són consumits amb plaer per molts grups humans en determinades regions del planeta, mentre en d'altres grups culturals no és concebible que puguin ésser menjats. La variabilitat de les eleccions alimentàries humanes procedeix, sens dubte, de la variabilitat dels sistemes culturals. No tot allò que és biològicament comestible ho és culturalment. Carrasco va proposar el terme de *sistemes alimentaris* per analitzar els costums alimentaris que exhibeix un grup humà que formen part de sistemes normatius socialment construïts. Cada sistema alimentari està compost per un complex conjunt de regles en relació a la producció i a la distribució, a la preparació d'aliments i al seu consum en funció a d'altres regles de temps, d'espai, de context interpersonal i social: un aliment pot ser més adient per a ancians que per a infants, per a homes que per a dones, en circumstàncies festives o ordinàries. La idea de sistema alimentari que defensa Carrasco inclou: "un conjunt de normes i creences que un grup de persones comparteix en relació amb els aliments i la manipulació d'aquests. Inclou totes les pràctiques de decisió, elecció, emmagatzematge, preparació, ordre, combinació i forma de consum. Inclou també la relació de les activitats anteriors amb cadascun dels individus del grup. Articula aquestes pràctiques en relació a les diferents categories d'individus en funció dels significats i definicions socials de relació entre aquests individus. Prescriu les ocasions en què cada significat ha d'expressar-se en termes de temps, lloc, participants i comportament esperat. La seva utilització com a mitjà d'expressió és universal, però tant aquesta com el grau d'estructuració que exhibeixi poden variar en funció de les condicions d'organització social o de les condicions de supervivència física del grup" (Carrasco, 1992:104).

Els éssers humans també es nodreixen de l'imaginari, els aliments no només nodreixen sinó que també signifiquen. L'alimentació és un fenomen universal però els sistemes alimentaris són diversos. La ciència de la Nutrició concebeix la naturalesa humana de forma universal i no contempla el fet que la variabilitat cultural interactua amb els processos biològics i que això crea com a resultat una variabilitat nutricional a nivells de grups socials i no només d'individus. La Nutrició treballa amb la idea d'un "ciutadà mitjà" extrapolant els seus models dietètics a tots els grups socials. L'antropologia, en canvi, parteix d'un marc conceptual en el qual l'alimentació té un valor de fenomen social total i ha desenvolupat plantejaments metodològics amb l'objectiu de contextualitzar, a nivell socio-cultural, les pràctiques alimentàries, interpretant la variabilitat. Les unitats d'anàlisi són els aliments en sí mateixos (no el conjunt de nutrients i les seves funcions sinó els seus atributs morals i materials i les seves funcions) i els individus en termes de rol (fases del procés alimentari en les que participen) i d'estatus (nivell d'accés de cada individu als diferents aliments).

Cada moment de la vida social té la seva pròpia expressió alimentària, per això no sorprèn gens que els àpats

siguin un dels elements preponderants de cohesió social. Si mengem no és només per alimentar-nos, sinó també, en bona mesura, per raons cerimonials i socials. Pensem, per exemple, en els cicles festius i en les particularitats culinàries que els acompanyen, o inclús que els identifiquen (el torró per Nadal posem per cas). A més, l'ésser humà, a diferència d'altres espècies animals, sembla ser que està mancat de senyals físiques de sacietat i que aquestes són fàcilment manipulades per pressions culturals ("un dia és un dia!", "no en vols una miqueta més?"). Inclús els complexos gustatius de cada cultura són adquirits mitjançant un aprenentatge cultural: Douglas parla que només existeix una preferència innata pel dolç i una aversió també innata per l'amarg; però, és a través de l'aprenentatge cultural que productes no agradables al gust pels nens no són rebutjats pels adults (Douglas, 1977). Així, per entendre un tabú alimentari (com la prohibició de la carn de porc entre els musulmans o la carn de gos entre els nordamericans o europeus) cal situar-lo en el context global de la societat que aplica aquesta prohibició. Des de la nutrició i la dietètica, en ocasions, els criteris que es proposen sobre la conveniència de determinats aliments respòn a bases racionals òbvies; en d'altres, la racionalitat pot ser menys aparent i estar relacionada amb un sistema de creences mèdiques, que es basen en punts de vista etnocèntrics i que són històricament canviant.

D'ençà que Europa i més concretament Catalunya és un país receptor de migrants no europeus cal considerar els problemes múltiples d'aculturació dels individus de les minories culturals i el fenomen de la *heterogeneïtat de la cultura alimentària resultant*. Els estils alimentaris en una situació de migració sofreixen un procés de reorganització a tots els nivells. L'experiència sanitària quotidiana en àrees d'immigració recent constata l'increment del risc en la nutrició i la salut en general, situacions agreujades per l'aïllament respecte a les relacions de parentiu. És el cas, per exemple, de les dones embarassades procedents del Magrib que s'han establert a Catalunya que, en no poder seguir les dietes habituals de la cultura d'origen ni les recomanacions especials que aquella cultura associa a l'estat d'embaràs, simplement tendeixen a deixar de menjar. Com hem vist, si ens remetem a la comparació inter-cultural descobrim que les diferències de classe social, de cultura, els diferents valors i creences són factors que influeixen en els processos de salut. Una conclusió que es deriva d'aquestes consideracions és que cal, doncs, desembarassar les tendències etnocèntriques del model mèdic integrat en la pràctica educativa escolar (continguts curriculars, pràctiques pedagògiques, menjadors escolars...) que es basen en la idea utòpica, però molt generalitzada, que el professional de la nutrició pot elaborar una dieta humana perfecta, encara que desconegui la existència dels sistemes alimentaris i no compregui el seu àmbit d'actuació. En aquest sentit, com vaig plantejar en el meu projecte d'investigació, *és fonamental veure com l'educació nutricional a les escoles influeix en el fet que els alumnes de les minories culturals i de diferents grups socio-econòmics no dominants siguin agents de canvi en l'adaptació alimentària del seu entorn socio-familiar*. Pensem que la socialització del nen té efectes de rebot en les pràctiques alimentàries de la seva família. En els grups migrants o en les minories culturals els infants actuen com agents vectors del canvi alimentari, important i imposant a la família pràctiques alimentàries pertanyents a la cultura d'acollida que ells mateixos han adquirit en contacte amb el seu grup d'iguals. En els continguts curriculars cal integrar el reconeixement que cada sistema de pensament i en cada sistema alimentari es postulen diversos models de salut, doncs totes les societats tenen una percepció determinada dels aspectes nutricionals, positius i negatius (diferents graus de sacietat, imatge corporal valoritzada...). Per això, si l'Educació per a la Salut a l'escola vol contribuir al benestar nutritiu ha de procurar no destruir altres valors culturals, prioritzant allò que ja està organitzat -el sistema alimentari basat en un sistema de

relacions socials- per introduir-hi millores nutricionals. Tots els autors insisteixen a remarcar l'existència d'una relació d'interdependència entre els components biològics i socials en l'alimentació, però no hi ha cap acord sobre com cal entendre aquesta relació. Parlar d'aliments en lloc de nutrients no soluciona res. Els antropòlegs estudien l'alimentació, no la nutrició, i aquest estudi és el que pot arribar a comprendre com han de ser els plantejaments dels programes nutricionals perquè tinguin incidència, ja que en la mesura en que les creences i valors que estructuraven les pràctiques són fonamentals per comprendre el fenomen alimentari humà, també ho són per establir canals de comunicació entre sistemes de pensament diferents. Com estableix Carrasco (1992:102): "la feina del nutròleg és diferent quan investiga quines deficiències nutritives incideixen en el desenvolupament neuronal durant el creixement de quan propugna una ingestió més elevada de làctics per tal d'aconseguir la talla mitjana dels nordamericans". També cal reconèixer que entre les ciències biomèdiques no hi ha cap acord sobre la composició dietètica equilibrada, i que els diversos models que es propugnen coexisteixen amb d'altres procedents de les alternatives mèdiques i entren, a la vegada, en contradicció amb els models presents a les imatges i missatges publicitaris.

D'altra banda, ens trobem en una situació sense precedents en el món occidental: juntament a l'abundant disponibilitat d'aliments es dona un *procés de desorganització de les claus socio-culturals relacionades amb les pràctiques alimentàries*. Carrasco proposa el concepte de *deculturació alimentària* per a definir una pèrdua sense substitució dels propis referents alimentaris i culinaris caracteritzada pels efectes nutricionals adversos que provoca i les alteracions en el comportament alimentari (anorèxia i bulímia) (Carrasco, 1993). Com a conseqüència de la Revolució Industrial apareixen progressivament les noves tecnologies alimentàries per mantenir les masses d'obrers industrials i urbans. L'aparició d'aquestes tecnologies ha tingut conseqüències decisives en l'alimentació i la cuina. Els diferents autors destaquen l'estandarització dels plats (ja només en les ocasions festives s'exigeix l'atribució de "fets a casa"); una participació parcial en la preparació dels aliments i una participació nul·la en la producció; el fet que els "menjars preparats" afectin als jocs de rol que acompanyen als hàbits familiars; la desestructuració dels àpats (Fischler (1995) parla de "snacking") per caracteritzar a l'alimentació continua (amb conseqüències desastroses per a la salut) -els cicles de menjar segons les divisions temporals dia-setmana-estació estan perdent sentit-; i una ingestió més individualista, menys interactiva, que dessocialitza el menjar. Com a conseqüència d'aquestes consideracions els individus perden autonomia vers la seva alimentació, el fet de menjar està patint un procés de redefinició i canvi del seu significat, com també ho fan el treball i el lleure. Aquest fenomen afecta especialment als infants i adolescents. Jerome (1979) en el seu estudi sobre aprenentatge alimentari en una societat complexa -l'occidental- destaca que els infants mostren una conducta social molt dependent en el pla alimentari (desinterès per aprendre, no col·laboració en les tasques relacionades amb el menjar) a la vegada que l'entorn socio-familiar es revela com no coercitiu perquè permet als nens d'alimentar-se segons els seus gustos personals, atorgant als infants una especificitat alimentària tant en el contingut dels seus àpats com en el tipus d'ocasions en què es prenen. En aquest sentit és possible parlar d'una *reducció important del coneixement alimentari en els infants occidentals*.

En una investigació precedent, Silvia Carrasco realitzà un estudi empíric d'aproximació a la cultura alimentària d'un grup d'infants d'una població del cinturó industrial de Barcelona (Sant Joan Despí). En aquest estudi d'*enculturació alimentària* (procés de transmissió i d'incorporació dels trets culturals específics del grup en el què creix

l'infant referents a la conceptualització i l'organització de l'alimentació, per exemple que és "comestible", com i en quina ocasió i per part de qui, etc.) arriba a la conclusió que el lloc on dinen els infants és diferenciador de la seva experiència comensal. El tipus d'escola es descobreix llavors com un factor decisiu en el procés d'enculturació alimentària, segons l'experiència simbòlica dels nens entorn a la comensalitat intrafamiliar (Carrasco, 1993). Com a conseqüència dels actuals canvis econòmics, socials i demogràfics, les dones occidentals troben dificultats per complir amb el seu "rol nodridor" respecte a l'àpat del migdia. Aquest fet ha generat la necessitat d'assumir, per part de l'escola, la tasca d'enculturació alimentària i com a conseqüència, cada cop són més els nens que fan ús del menjador escolar. És important destacar, en aquest sentit, que sembla ser que alguns pares deixen els seus fills en el menjador escolar no tan sols per motius laborals sinó perquè a casa "no mengen" i al menjador de l'escola "mengen més" i aprenen a menjar aliments que a casa ni tasten. És en aquest àmbit dels menjadors escolars de Catalunya on s'observa una interessant diversitat de comensals de grups ètnics i classes socio-econòmiques diferents. Aquesta heterogeneïtat s'ha de tenir en compte si les escoles volen assumir el repte de *l'educació socio-nutricional*, això és l'aprenentatge de les pautes alimentàries atenent tant als aspectes nutricionals com a la forma de relacionar-se entre els comensals. Només tenint en compte les variables socio-culturals poden arribar a establir-se amb èxit condicions de canvi del comportament alimentari allà on el desequilibri nutricional planteja intervencions en el camp de la salut pública urgents. En aquest sentit, el menjador escolar es revela com un nou espai *d'aprenentatge del comportament alimentari* a tenir en compte en els programes d'intervenció socio-sanitària.

En la primera fase del projecte de recerca, estava previst construir un marc teòric que permetés analitzar el fenomen de l'adaptació alimentària de les minories ètniques a Catalunya (població magribina i gitana fonamentalment) i el paper que en aquest procés pot jugar l'eix transversal d'Educació per a la Salut a les escoles multiculturals. Aquesta part no s'ha pogut portar a terme degut a la manca de bibliografia sobre alimentació i minories ètniques que hi ha a l'Estat espanyol. Resta, doncs, pendent de realització. Cal dir, en aquest sentit, que hi ha varies investigadores a Catalunya que estant realitzant etnografia en el marc escolar amb gitanos, magrebins i guineans en aquests moments (sent els aspectes relatius a alimentació una de les variables observades) i es preveu que a curt o mig termini aportin els primers documents bibliogràfics sobre el tema. La Carme Méndez, que treballa amb gitanos, la Rosa Valcárcel, amb els magrebins de Vic i la Virginia Fons, amb guineans, desenvolupen el seu treball d'investigació dins el projecte de Formació de Formadors en Relacions Interculturals dins el Marc Escolar que es va engregar amb el conveni entre la Divisió d'Antropologia de la Universitat Autònoma de Barcelona i el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

Basant-me en els punts anteriorment esmentats he plantejat un treball a dues vessants per aproximar-me a la complexitat del fenomen alimentari en la nostra societat moderna industrial i multicultural. Amb l'objectiu de generar propostes d'aplicació en l'àmbit educatiu que són imprescindibles en el desplegament del Decret sobre menjadors escolars i en el disseny curricular de l'eix transversal d'Educació per a la Salut de la reforma educativa en curs, des d'una perspectiva que tingui en compte les variables socio-culturals i no exclusivament a partir de l'assessorament de les ciències biomèdiques, he realitzat:

1. En primer lloc, l'explotació prospectiva dels Cross-Cultural CD Database adquirits amb finançament



d'infraestructura bibliogràfica disponibles a la UAB per les 60 cultures més ben descrites, base de dades específica en el marc de l'associació als Human Relation Area Files, constitueix el primer suport empíric per a aquest desenvolupament. En aquesta base de dades, la part dedicada a enculturació, infantesa i adolescència encara no ha estat buidada exhaustivament. Malgrat l'escassetat de dades descriptives de les dietes i preparacions d'aliments als informes etnogràfics tradicionals degut a que els aspectes quotidians han estat infrarrepresentats a les etnografies a favor de les ocasions cerimonials, és possible recollir dades sobre com les diferents cultures organitzen la seva alimentació i introdueixen el tema alimentari als infants. Per a la captura d'aquestes dades s'ha dissenyat una mostra etnogràfica de sis cultures atenent a la màxima variabilitat cultural i geogràfica i un disseny per a la captura en funció d'un llistat de descriptors.

En tant l'alimentació humana té una dimensió cultural inseparable del fet biològic (nutrició) poden compararse els sistemes socials que donen lloc a una determinada manera d'organitzar l'alimentació i els sistemes de significats que se'n deriven i veure quines conseqüències tenen per a la nutrició i la salut. En aquest buidat del fons etnogràfic transcultural em proposo:

1) Relacionar els hàbits alimentaris amb les restriccions concretes del medi i les estratègies d'adaptació tecnocològiques de què disposi cada grup cultural de la mostra, i com afecta aquesta a la manera d'organitzar la producció, la distribució i el consum.

2) Aproximar-me a la relació entre la producció d'aliments i les necessitats nutritives de cada grup social (homes, dones, nens, ancians...) segons l'estructuració social del consum.

3) Veure l'accés als aliments de cada segment social (edat, sexe, estatus, ocupació...) i quins grups socials els manipulen, o la vinculació entre les relacions socials i l'estructuració dels menjars.

4) Idees del grup relatives als aliments i a la salut.

5) Pautes i estratègies que configuren els diferents models d'enculturació alimentària (agents enculturadors, continguts i estructuració dels àpats infantils, relació amb els altres comensals, transmissió de creences i habilitats...).

2. En un segon nivell de comparació intercultural i intracultural, a partir de la realització de treball de camp d'orientació prospectiva en dos menjadors escolars de la Catalunya central, intento contrastar la impressió d'homogeneïtat que se'n desprèn de les pràctiques alimentàries i enculturadores en el context de la societat occidental moderna segons la bibliografia bàsica sobre el tema, doncs aquesta impressió d'homogeneïtat pot derivar en una manca real d'informació etnogràfica sobre processos alimentaris a la nostra societat. D'ençà que Catalunya és una realitat multicultural, la institució escolar i els agents socialitzadors que hi treballen (mestres i monitors) s'han trobat amb el repte de tractar amb la variabilitat sòcio-cultural i pensar-se ells mateixos i els seus sabers com a subjectes i productes culturals. La producció d'informació etnogràfica sobre els processos alimentaris és imprescindible per generar propostes d'aplicació en el camp educatiu i sanitari. De fet, no disposem de moltes generalitzacions d'ampli abast sobre l'alimentació a les societats occidentals i encara sabem molt poc sobre les normes, valors, experiències i sobre el sentit que l'alimentació adquireix per als infants en una societat que es defineix globalment com canviant.

En aquesta primera prospecció de camp a dos menjadors escolars de la Catalunya central, on la variabilitat

sòcio-cultural és alta (alumnes gitanos, magribins, de la pagesia tradicional catalana i de segones i terceres generacions d'immigrants andalusos), les tècniques emprades han estat: l'observació participant al llarg de tot el procés, l'enquesta, el full recordatori de la ingesta de les 24 hores, les tècniques projectives (dibuixos) i l'entrevista oberta.

## 2. ELS HRAF I LA COMPARACIÓ TRANSCULTURAL

### 2.1 ORIGEN I DESENVOLUPAMENT HISTÒRIC DELS ESTUDIS INTERCULTURALS

La comparació transcultural no és un mètode científic ni una orientació teòrica, sinó una tècnica d'investigació que permet establir correlacions entre dades culturals formulant hipòtesis inductives o bé posant a prova hipòtesis prèviament formulades. La tècnica de la comparació transcultural és utilitzada des de diferents orientacions teòriques.

Els HRAF (Human Relations Area Files) constitueixen una col·lecció d'arxius de dades etnogràfiques que va tenir el seu punt de partida en un projecte de l'Institute of Human Relations de la Universitat de Yale que s'inicià als anys trenta amb el propòsit de reunir informació etnogràfica de qualitat contrastada que facilités els estudis antropològics comparatius. En Antropologia s'han realitzat estudis comparatius de base estadística des de fa més d'un segle. El clar precedent dels HRAF el trobem a les 350 societats de les quals Tylor va prendre dades per al seu article del 1889 ("*On a method of investigating the development of institutions, applied to law, marriage and descent*"). L'objectiu explícit de Tylor en aquest treball va ser mostrar que l'ús de mètodes científics era possible en Antropologia. Li interessava el desenvolupament de les institucions i al llarg de molt anys va dedicar-se a obtenir dades sobre dos temes a partir dels quals volia establir lleis: el matrimoni i la filiació. Va recollir dades relatives a aquests dos temes d'unes 350 societats. Els trets que va seleccionar d'aquestes societats va correlacionar-los d'acord a una tècnica estadística senzilla, postulant que si entre ells es donaven més associacions que les esperades per atzar, podríem estar davant de relacions causals. L'eix central dels temes abordats per Tylor va ser el metodològic; per a ell, tan aviat com es fa un estudi estadístic de la conducta humana apareixien les regularitats i aquest era el punt on començar l'explicació especulativa. Tylor va tenir especial cura en assenyalar el caràcter especulatiu -és a dir, hipotètic- però científic, de les explicacions que oferia. Aquesta línia de treball es proposava recollir la més gran quantitat possible de materials etnogràfics al voltant d'un cert nombre de societats i cultures d'arreu del món per establir inductivament correlacions entre trets culturals i tractar d'explicar-los. Aviat Galton li va respondre que el valor del mètode proposat depenia per complet del fet que les unitats que es comparessin fossin equivalents. Les crítiques sobre la independència i l'homogeneïtat de les unitats comparades van suposar un repte al treball transcultural posterior; és el que es coneix com el "problema de Galton": la possibilitat que diversos trets culturals apareixin simultàniament en més d'una societat a causa d'un origen històric comú i no de connexions causals.

En efecte, l'elecció d'una mostra representativa de l'univers de variabilitat cultural és un dels problemes que apareixen en la contrastació d'hipòtesis interculturals o transculturals (aquests termes poden usar-se indistintament). Degut a que no disposem d'una descripció de la cultura de cada una de les societats que han existit i existeixen, s'ha de reduir l'univers a l'àmbit de variació cultural coneguda. La determinació d'una mostra representativa d'aquest univers ha de resoldre el problema de l'homogeneïtat de les unitats comparades. Si acceptem l'univers de variabilitat cultural coneguda proposat per Murdock de 1264 societats o 412 tipus culturals ben descrits, s'ha d'establir una mostra representativa que descarti la difusió dels trets culturals per contacte històric o origen comú de les societats escollides per garantir el caràcter funcional de les correlacions. Al comentari de Galton va respondre Tylor que inclús quan

l'origen comú està ben establert és difícil proposar un criteri per eliminar societats perquè de vegades, com succeeix a la regió malaia, hi ha societats amb sistemes matrimonials suficientment diferenciats perquè no es classifiquin juntes, malgrat que les connexions històriques entre elles són evidents.

D'altra banda Tylor no va especificar les fonts etnogràfiques a la publicació del text, i ni tan sols va precisar el nombre de societats de les quals va extreure les dades (al voltant de 350!). De manera que el primer catàleg de "tribus" i cultures del món va ser publicat entre 1898 i 1899 per l'holandès S.R. Steinmetz: es proposava catalogar entre 1000 i 1800 pobles, classificant-los d'acord a la seva etapa de desenvolupament (recordem que en aquesta època estem sota el paradigma evolucionista), recollint dades sobre organització econòmica, social, situació demogràfica, organització política i religiosa... Al final del segle XIX hi havia una creixent demanda d'un corpus de coneixement etnogràfic complet i organitzat sistemàticament que permetés utilitzar un mètode inductiu i comparatiu. La intervenció de Boas l'any 1896, que assenyalava les limitacions de l'ús de mètodes comparatius a l'Antropologia, va conduir a un desprestigi de les investigacions interculturals del qual no s'han recuperat encara avui. Boas critica la idea comú de que trets similars apareguin com a conseqüència de processos similars, defensa que un mateix fenomen pot ser el resultat de desenvolupament diversos ("no debemos dar por supuesto que el mismo fenómeno se deba siempre a las mismas causas" i "antes de hacer extensas comparaciones debemos asegurarnos de que los fenómenos son comparables") (citado por González, A., 1990: 28). Boas ataca les projeccions etnocèntriques i les especulacions evolucionistes dels autors precedents. Critica a aquests autors la poca fiabilitat en la qualitat de les dades etnogràfiques emprades, la distorsió a la qual les sotmet qualsevol classificació, les discrepàncies en l'ús del terme "tribu" per part dels diferents autors, i la manca de precaucions a l'hora de considerar la possible influència de la difusió de trets culturals quan totes les dades d'una correlació procedeixen d'una única part del món. El principal problema que tractaven d'abordar els evolucionistes era l'origen de les institucions, per això Boas assenyalava les limitacions del mètode comparatiu rebutjant directament la possibilitat d'un estudi científic dels orígens per la impossibilitat de posar a prova els postulats i hipòtesis implicats. A partir de Boas, el descrèdit d'aquella comparació intercultural inicial dels evolucionistes va ser deguda a la crisi de l'orientació teòrica que es va servir d'aquest procediment (l'evolucionisme). Quan Murdock, a final dels anys trenta, va donar un nou impuls a aquesta forma de comparació, ho va fer a partir de postulats teòrics renovats, als quals Boas i Radcliffe-Brown van contribuir en gran part, però els problemes tècnics als quals van haver d'enfrontar-se eren els que es van posar de relleu en la crítica als evolucionistes.

L'any 1937 Murdock inicià un gran projecte comparatiu, el Cross-cultural Survey amb l'objectiu d'elaborar una teoria del comportament humà i de la cultura. En aquest arxiu, més tard anomenat Yale Cross-cultural Files, va recopilar i codificar material etnogràfic que fes possible la formulació i verificació de generalitzacions empíriques de caràcter universal o intercultural. Per organitzar per temes sistemàticament la informació disponible, Murdock i els seus col.laboradors va preparar l'any 1938 un Outline of Cultural Materials amb més de 600 categories agrupades en 80 temes principals. (L'any 1954 Pike va posar aquesta obra com a exemple de "classificació ètic" en antropologia) (citad per González, A, 1995 : 91). El pressupost teòric en el que es basava el Cross-Cultural Survey era que totes les cultures humanes, malgrat la seva diversitat, tenen una part en comú i que aquests aspectes comuns són susceptibles d'anàlisi científica. El suport teòric comprenia els següents punts:

- 1) La cultura s'aprèn (en conseqüència ha d'obeir a les lleis d'aprenentatge que els psicòlegs havien descrit).
- 2) La cultura és inculcada mitjançant tècniques, coneixements i disciplina dels impulsos innats del nen per ajustar-los a la vida social. En conseqüència hi ha regularitats en el comportament que són degudes a la forma en que aquests impulsos són controlats i reconduïts durant els anys formatius.
- 3) La cultura és social, la seva supervivència depèn de la del grup que la comparteix; cal doncs, sentiments de cohesió grupal, mecanismes de control social, organització per a la defensa contra veïns hostils i producció de provisions per a la perpetuació de la població.
- 4) La cultura és ideacional: en gran mesura, els hàbits del grup que integren la cultura són conceptualitzats com normes ideals o pautes de comportament. Les cultures, doncs, revelen certes similituds que neixen de les lleis universals que governen els processos simbòlics mentals.
- 5) La cultura és gratificant: necessàriament satisfà -en termes relatius- les necessitats biològiques bàsiques i les necessitats secundàries.
- 6) La cultura és adaptativa i dinàmica perquè s'adapta al medi geogràfic, a l'entorn social i a les demandes biològiques i psicològiques de l'organisme humà, sense que això impliqui una idea de progrés ni una teoria d'etapes evolutives de desenvolupament.
- 7) La cultura és integrativa com a resultat d'ajustament interns (Murdock parteix d'un model de cultura funcional).

El 1949 va formar-se una corporació interuniversitària, Human Relation Area Files, Inc., per tractar de resoldre un doble problema. D'una banda la inexistència de còpies d'aquest arxiu que s'estava construint es volia solucionar facilitant l'accés a l'arxiu per mitjà de còpies que tindria cada una de les institucions participants. De l'altra, es tractava també d'evitar una marcada dependència dels ajuts econòmics per part de l'administració nordamericana, que introduïa importants biaixos polítics pel que feia a la selecció de materials arxivats. Així va arribar-se als Human Relation Area Files, que anys més tard va començar a reproduir-se en microfítxes i van posar-se a disposició d'altres entitats associades, avui en dia, més de tres-centes a tot el món. La UAB es va associar a l'HRAF Inc. l'any 1989 com a part de l'esforç realitzat des de l'Àrea d'Antropologia Social per reunir documentació etnogràfica que facilités els estudis transculturals. L'Àrea va adquirir una part de l'arxiu i aquest es va poder completar l'any 1992 gràcies a un ajut del Vicerektorat d'Investigació. La UAB es converteix així, en la primera institució de l'Estat espanyol on poden consultar-se els HRAF i que, com a membre associat, rep cada any els protocols que es continuen editant.

## 2.2. ELS BANCS DE DADES PER A LA COMPARACIÓ INTERCULTURAL

Els arxius dels HRAF contenen informació sobre cultures particulars, societats, nacions, grups ètnics, períodes històrics, etc. Aquesta heterogeneïtat es correspon amb la diversitat de les unitats que estudien els antropòlegs. Les unitats són arxius que recullen informació sobre diferents cultures reproduint les pàgines de les fonts (publicacions o manuscrits). La informació està organitzada en 600 categories agrupades al voltant de 80 temes principals segons el sistema de classificació de l'OCM. En les revisions posteriors al 1938 l'OCM divideix la informació cultural en 79 divisions principals o categories de 2 dígits numerats del 10 al 88 i en 637 divisions menors o categories de 3 dígits

(s'afegeix de l'1 al 9 als nombres de les categories majors que les encapçalaven). Així, per exemple, 12: Metodologia; 26: Consum d'Aliments; 58: Matrimoni; 76: Mort; 85: Infància i Adolescència; 124: Entrevistes; 266: Canibalisme; 588: Unions Irregulars; 769: Culte als Morts; 858: Estatus del Nens (veure codis de l'OCM a l'Annex 1). L'OCM esgota els materials de tota una monografia etnogràfica tradicional. Es va crear amb el propòsit d'ajudar a classificar els materials culturals i a ajudar als investigadors a localitzar els materials transculturals amb facilitat als HRAF. Només ocasionalment els codis de l'OCM s'han utilitzat com a guia per a la recollida de materials etnogràfics. La tercera edició de 1950, després que la utilització de l'OCM en projectes del govern dels EEUU durant la II Guerra Mundial revelés les seves deficiències per classificar informació sobre societats complexes modernes, en particular les Repúbliques d'Amèrica Llatina i l'Imperi Japonès, va modificar els codis originals amb l'aspecte que tenen ara. Un altre objectiu d'aquesta modificació va ser que els HRAF fossin accessibles a altres científics socials, i així també es va afegir un índex de matèries que recollien termes usuals en Psicologia, Sociologia, Economia... Des del 1985 els HRAF es distribueixen només en microfítxes. Els textos de les obres processades dins de cada protocol que contenen informació sobre un dels temes inventariats es reproduïxen a l'entrada corresponent de cada un dels temes de manera que cada pàgina d'una monografia pot reproduir-se diverses vegades sota diverses entrades. L'entrada 116 (Texts) inclou la reproducció complerta de la font etnogràfica (detall important per no perdre el context de les dades que es capturen). Totes les fonts processades estan traduïdes a l'anglès. L'1 de Gener de 1993 els HRAF inclouïen 23.836 microfítxes (cada microfítxa reproduceix una entrada temàtica -segons l'OCM- per cultura amb un màxim de 240 pàgines reproduïdes).

El propòsit inicial dels HRAF va ser que les cultures arxivades constituïssin una mostra representativa de la variabilitat cultural a tot el món. Per això era necessari contruir un univers de referència, és a dir, una guia de les cultures del món. L'any 1954 Murdock publicava l'Outline of World Cultures (OWC) que agrupava les cultures contemporànies o històriques conegudes (unes 3500) en vuit regions geogràfiques: Àsia, Europa, Àfrica, Orient Mitjà, Amèrica del Nord, Oceania, Rússia i Amèrica del Sud. Les cultures seleccionades als HRAF pretenien incloure al menys un 10% d'aquestes, ordenades i distribuïdes segons aquestes vuit àrees culturals. L'OWC classifica les societats o cultures d'acord a un sistema d'una o dues lletres, seguides de nombres: A. Àsia, E. Europa, F. Àfrica, M. Orient Mitjà, N. Amèrica del Nord, O. Oceania, R. Rússia i S. Amèrica del Sud. Una segona lletra representa una subdivisió general (FA: Àfrica Occidental) i finalment el nombre identifica el grup cultural (FA8: Bambara). El 1957 Murdock opera en aquest univers de variabilitat cultural conegut vàries restriccions, després d'argumentar les deficiències que suposaria una elecció aleatòria. Senyala que una elecció a l'atzar podria incloure informacions deficientes i deixar fora bons informes etnogràfics. D'altra banda, no respectava la distribució de tipus culturals i s'excluirien cultures úniques com els Aimú del Japó o els Guanches de les Illes Canàries. Al 1957 Murdock no dona excessiva importància al paper de les connexions històriques, limitant-se a evitar la inclusió de dues cultures de la mateixa àrea si són adjacents o parlen llengües mutuament intel·ligibles, i això sempre que no mostrin diferències bàsiques clares. Opta per construir una mostra estratificada reestructurant en sis les vuit grans regions de l'OWC agrupant Orient Mitjà, Europa i Àsia en dos àmbits, Circummediterrani i Euràsia Oriental. Així divideix el món en sis regions -Àfrica, Circummediterrani, Euràsia Oriental, Pacific Insular, Amèrica del Nord i Amèrica del Sud- i cada regió en sis àrees. De cada àrea selecciona aproximadament deu cultures. La World Ethnographic Sample resultant conté informació sobre 565 societats (veure

Annex 1).

En aquest moment el projecte dels HRAF iniciat a Yale als anys trenta continua en marxa, es disposa de 354 arxius -cultures- formats per més de cinc milions de pàgines que reproduïxen prop de 6500 textos o fonts etnogràfiques. A partir de 1994 els HRAF van canviar el suport en microfites i van començar a editar-se en CD-ROM, fet que n'ha facilitat molt més la consulta (electronic HRAF). També s'han editat paral·lelament els Cross-Cultural CD Database que apleguen informació sobre deu grans àmbits temàtics referents a les 60 primeres cultures de l'HRAF Probability Sample: matrimoni, família, crims i problemes socials, ancianitat, mort i pràctiques funeràries, infància i adolescència, socialització i educació i creences i pràctiques religioses. Aquestes noves bases de dades en suport informàtic tenen per a l'investigador avantatges evidents com l'espai menor que ocupa la informació, l'agilitat i la rapidesa de les búsquedes, així com la major facilitat en l'ordenació del material recopilat.

### 2.3. ELS PROBLEMES DE PROCEDIMENT

Treballar amb els arxius dels HRAF i amb els nous bancs de dades en projectes d'investigació transcultural continua tenint els problemes que ja es plantejaven al Cross-Cultural Survey: el de la representativitat de les mostres, la qualitat de les dades, les discrepàncies entre font de diverses èpoques i els biaixos que poden introduir les interpretacions dels comparativistes, etc. La primera dificultat és que des de Murdock s'han tractat les unitats de cultura i societat indistintament. El problema creix quan s'inclouen nacions com unitats de la mostra. Un altre problema que impedeix que les unitats que es comparen siguin equivalents és que no es té en compte ni el temps que ha existit una cultura ni el nombre de persones que l'han adoptat (així tenim pesos extrems si comparem Xina i els Tikopia). Subjau a aquests problemes l'eterna qüestió de si les cultures són delimitades o "sense pell", o sigui, si les cultures existeixen en la naturalesa i poden dibuixar-se els límits en un mapa o bé si són construccions analítiques (un observador veu similituds entre la gent i les conceptualitza com cultura o inversament gent amb sentiments d'identitat poden mostrar fortes diferències culturals). Com que mai podem confiar en que estem manipulant unitats homogènies i equivalents, abans haurem de definir els criteris per l'elecció de la mostra en funció dels factors teòrics implicats en la nostra recerca transcultural.

Els HRAF i els Cross-Cultural CD Database són útils per a la investigació comparativa i per a la construcció del coneixement transcultural independentment de les orientacions teòriques que van marcar el seu inici.

### 3. ELS SISTEMES ALIMENTARIS I L'ENCULTURACIÓ ALIMENTÀRIA A TRAVÉS DE SIS CULTURES

#### 3.1. LA MOSTRA ETNOGRÀFICA

Per realitzar aquesta aproximació comparativa als sistemes alimentaris i els models d'enculturació alimentària en sis cultures tenim com a precedent més directe el treball de Whiting i Whiting (1974), basat en un estudi anterior de Whiting i Child (1953). En aquesta obra es realitza la primera comparació intercultural sobre enculturació i socialització dels infants, i el més interessant és que es basen en l'observació d'accions (treball de camp). La informació etnogràfica relativa als infants no és en l'actualitat, ni era llavors, gens abundant en els documents disponibles, però feia pensar en una gran variabilitat en les característiques del medi físic i cultural en el que es formaven els infants. L'objectiu final d'aquest estudi fou mostrar les relacions entre el tipus de cultura i els medis d'aprenentatge infantil, que donaven lloc a personalitats i comportaments adults diferenciats socio-culturalment.

Les cultures escollides en el treball dels Whiting es localitzaren a Nyansongo (Kènia), Juxtlahuaca (Mèxic) i Tarong (Filipines) entre les més simples; i Taira (Okinawa), Khalapur (Índia) i Orchard Town (EEUU) entre les més complexes. Els autors varen realitzar una anàlisi de la rutina diària dels infants a cada una de les sis cultures, intentant especificar els mecanismes segons els quals les característiques d'una cultura podien influir la conducta social dels infants. Malauradament, poques de les variables observades feien referència al comportament alimentari, però no obstant això, Children of Different Worlds (1974) i el seu precedent Children of Six Cultures (1953) constitueixen el model més directe per a la meua aproximació transcultural a l'enculturació alimentària.

Per estudiar cada una de les cultures mitjançant el treball de camp els Whiting van seleccionar una mostra de diferents comunitats locals. De la totalitat de les dotze comunitats estudiades pels Whiting, cinc estaven localitzades a l'est d'Àfrica (Kènia) i una a Àfrica occidental (Libèria), dues comunitats al nord de la Índia i la resta a Okinawa (Japó), Filipines i els EEUU. Nou de les dotze comunitats eren agricultores, malgrat estiguessin immerses en el sistema econòmic del seu país i fossin dependents en gran mesura dels productes industrials (venien part de la producció agrària per comprar alguns aliments, roba i eines). Les tres comunitats restants de la mostra formaven part de contextos urbans on els pares treballaven al sector industrial o com a professionals a canvi d'un sou. Les variables independents que manejaven eren la composició de la unitat domèstica, els patrons de residència i matrimoni, la divisió sexual del treball i les idees sobre la natura dels infants i adolescents, les diferències entre sexes i les concepcions sobre el comportament ideal segons el gènere.

Els criteris que he seguit per a l'elecció de la mostra etnogràfica a l'hora d'explotar els arxius dels HRAF han estat diferents als que van tenir en compte els Whiting. Per poder veure la diversitat de models d'enculturació alimentària que se'n deriven de la diversitat de formes d'organitzar el sistema alimentari, les **variables independents** més significatives són:

1. **les diferents arts de subsistència com a adaptacions tecnoccològiques al medi físic,**
2. **l'organització i composició de la unitat domèstica (matrimoni, residència postnupcial, organització**



del parentiu),

3. la divisió sexual del treball,
4. l'estructura social i política,
5. els sistemes de creences (valors, universos simbòlics...)

(Veure graella de variables independents a l'annex I).

Calia, doncs, considerar cultures que no només fossin agricultores. Els criteris per a la selecció de la mostra han estat:

1. Escollir sis cultures atenent a la màxima variabilitat cultural i geogràfica, distribuïdes per les sis àrees culturals establertes per Murdock a la seva "Mostra etnogràfica mundial"<sup>1</sup> (Àfrica, Circummediterrani, Euràsia Oriental, Pacífic Insular, Amèrica del Nord i Amèrica del Sud). (Veure localització de la mostra al mapa d'àrees culturals a l'annex I).

2. Escollir una cultura per a cada art de subsistència (caça i recol·lecció, pesca, pastoreig, agricultura de tala i crema, de tubercles o de roces, agricultura d'arbres fruiters i agricultura de cereals).

3. Escollir sis cultures que mostrin la màxima variabilitat en els patrons d'assentament i organització de la comunitat: bandes nòmades, comunitats semi-nòmades, veïnatsges de vivendes disperses, aldees o ciutats.

4. Escollir sis cultures atenent a la màxima variabilitat en les formes d'organització de la procreació i de les estructures domèstiques (famílies nuclears i extenses; residència patrilocal, matrilocal, avunculocal, uxorilocal o neolocal; matrimonis monògams i poliginics). No ha estat possible incloure una cultura poliàndrica de les seixanta cultures més ben descrites, doncs la mostra quedava descompensada en altres variables.

5. Escollir cultures amb diferents patrons d'organització política i estructura social.

6. Escollir sis cultures de la mostra de les *Sixty Cultures* (les seixanta cultures més ben descrites), que són a la vegada les primeres a ser processades en suport electrònic (eHRAF i Cross-cultural CD database).

La mostra escollida ha estat: els aymares (Amèrica del Sud), els khasi de l'Índia (Euràsia Oriental), els !kung san (Àfrica), els teda (Circummediterrani), els tlingit (Amèrica del Nord) i els trukese (Pacífic Insular). Els !kung san s'han inclòs a la mostra malgrat no ser una cultura processada als HRAF - en substitució dels bambuti (Àfrica) que sí estan inclosos als HRAF - perquè existeixen diverses monografies recents de qualitat sobre aquesta cultura que posen l'accent en els mecanismes de socialització i en la infantesa (fet no gaire comú en les monografies de caçadors-recol·lectors). En aquest cas s'han explotat directament les monografies.

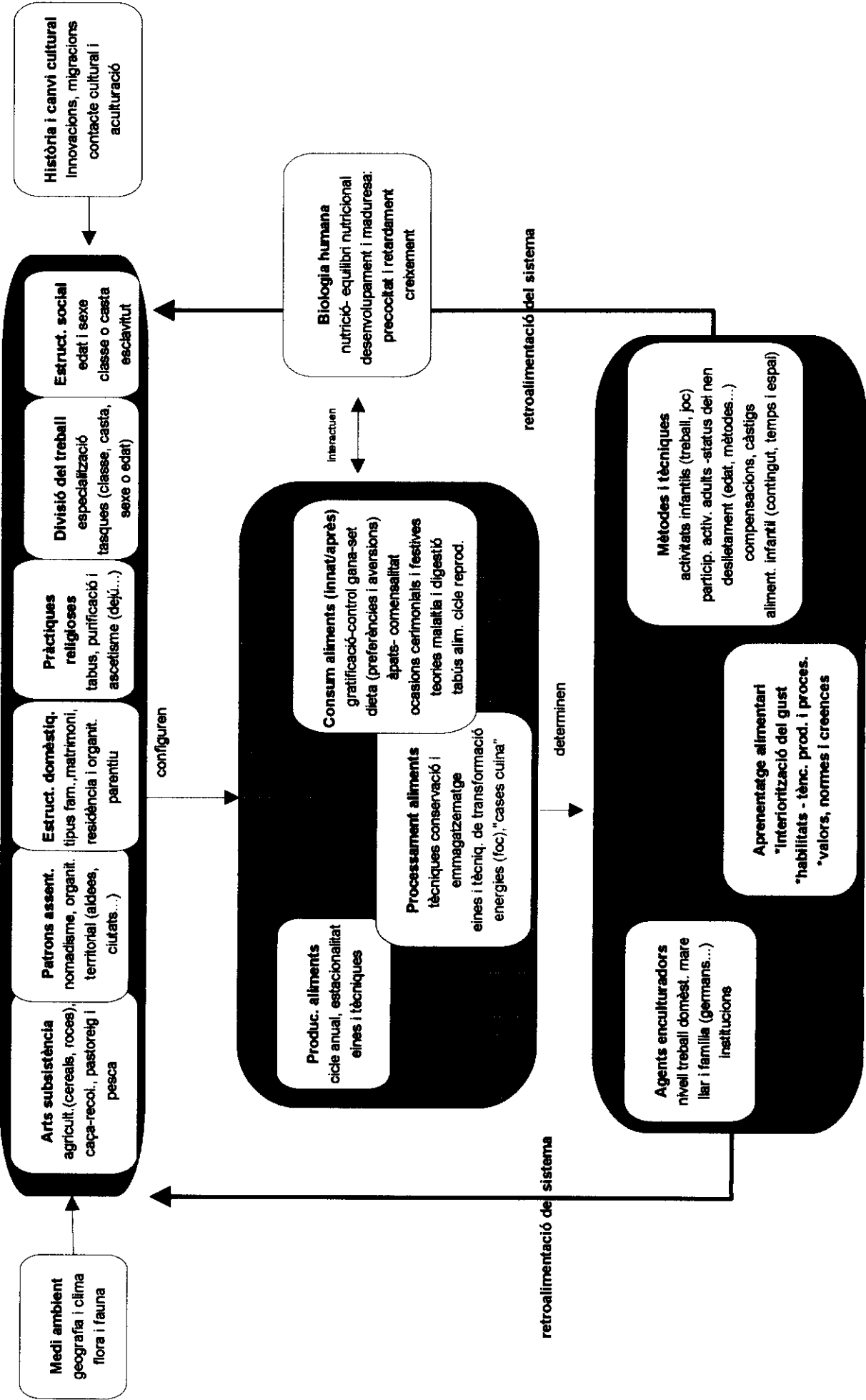
---

<sup>1</sup> MURDOCK (1975), "Muestra etnogràfica mundial", a LLOBERA, *La antropologia como ciencia*, Anagrama, Barcelona.

### 3.2. EL DISSENY PER A LA CAPTURA DE DADES

Per a la captura de dades s'ha fet un disseny (mapa conceptual) en funció de les variables dependents i independents i els descriptors de l'*Outline of Cultural Materials* (OCM), que es detalla a continuació.

# Disseny per a la captura de dades: ALIMENTACIÓ I DIVERSITAT CULTURAL



### 3.3. LA CAPTURA DE DADES:

#### 3.3.1. ELS AYMARA (SF5) - (Amèrica del Sud)

##### 3.3.1.1. **Introducció a la cultura**

Els indis aymara viuen majoritàriament a l'altiplà de Bolívia i Perú, concentrant-se al voltant del llac Titicaca. La seva distribució al Perú s'ha anat gradualment contraient a causa de l'expansió dels indis queixua especialment, però no exclusivament, durant els temps de l'Imperi Inca. Igual que en altres grups, la conquesta espanyola, i a conseqüència d'aquesta, la introducció d'epidèmies, guerres i l'explotació colonial, van fer disminuir la població de forma evident malgrat hi ha una manca important de materials censats acurats. La història dels aymara s'ha caracteritzat per suportar les pressions de grups dominants. Abans de ser conquerits pels inques, al voltant del 1430, es creia que estaven organitzats en un seguit d'estats independents o subgrups, els quals probablement eren també grups dialectals. La seva incorporació a l'Imperi Inca va tenir com a resultat un important grau d'aculturació per part dels inca fins a la conquesta espanyola, a començaments del 1535. Des del voltants del 1820 fins al present, els aymara han estat sota el control de les Repúbliques de Bolívia i Perú, i les pressions per l'occidentalització han estat contínues. Molts canvis dramàtics han succeït en els darrers 25 anys, i és que ambdós governs de Bolívia i Perú han engegat programes de "desenvolupament rural", reforma de la terra i la incorporació de la població indígena a la nació.

Els aymara basen la seva subsistència en l'**agricultura de tubercles**. Les espècies més conreades són les patates, la quinoa i la civada, tot i que existeixen grans variacions regionals. Els xais, llames i alpaques són els animals domèstics principals. No obstant, en algunes àrees del llac Titicaca la pesca esdevé l'activitat dominant.

En les darreres dècades s'han produït importants canvis en l'estructura de les activitats econòmiques. Prèviament als programes de reforma de la terra, la majoria de les terres de l'altiplà estaven a mans dels posseïdors de grans extensions (hisendes o latifundis). Molts aymara depenien d'aquests estats i canviaven el treball o les collites per l'usufructe dels drets a treballar les terres. La naturalesa explotadora del sistema d'hisenda està ben documentada en la literatura llatinoamericana. Altres aymara vivien en comunitats lliures, on eren els posseïdors de les terres, però sovint van ser subjectes de l'usurpació per part dels latifundistes. La tinença de la terra ha canviat molt amb la ruptura i redistribució de les terres d'hisenda als seus anteriors propietaris, però l'agricultura ha esdevingut una activitat de mercat i la migració (temporal o permanent) per aconseguir treballs assalariats està creixent. L'organització social dels aymara és altament variable doncs ha anat adaptant-se a l'economia local, les forces polítiques i als canvis en les activitats econòmiques i al sistema de tinença de la terra. La forma més comuna d'unitat domèstica és la **família patrilocal extensa**. La composició d'aquesta unitat canvia amb el temps: les filles tendeixen a casar-se fora, mentre els fills acabats de casar tendeixen a residir amb el seus pares fins que poden establir-se per separat. Tradicionalment, les noves cases eren construïdes en terres oferides pels pares (patrilocalitat), però l'increment de l'accés a economies alternatives ha retallat el període de dependència i ha incrementat la residència neolocal. La cooperació econòmica entre els membres de diverses famílies extenses és un fenomen molt comú. Existeixen llaços de parentiu fictici a través de formes de *comparatge*, que pot ser horitzontal (entre iguals) o vertical (llicant al pobre i al ric i traspasant els límits ètnics). Entre les persones vinculades per comparatge està prohibit el matrimoni. La forma tradicional del matrimoni, on els

parens fan arranjaments ha disminuït, mentre que el rapté ha esdevingut la forma més comuna. La monogàmia és la regla, però hi ha una espècie de matrimoni en període de prova, en el qual la parella viu plegada abans de passar per la cerimònia formal de casament. El matrimoni marca l'edat adulta: després del matrimoni un home pot participar en els processos de decisió de la comunitat. L'infanticidi i l'avortament estan mal vistos però són sovint practicats.

L'organització de la comunitat i els lligams amb el govern nacional són variables. Hi ha diferències substancials al llarg de les comunitats del Perú i Bolívia: comunitats-hisenda, comunitats-ex-hisenda i comunitats lliures, i ciutats i pobles.

Les creences que practiquen els aymara són una barreja de trets aymara i quechua amb elements derivats dels missioners cristians. La imposició del catolicisme espanyol va ser el més poderós i el més influent dels esforços de conversió religiosa i cultural, però també es noten fortament les irrupcions dels missioners protestants al llarg del segle XX. Els trets aborígens inclouen creences en esperits de la naturalesa. Mags que ho esdevenen sent "cridades per Deu", serveixen com a mediadors amb el regne sobrenatural realitzant rituals màgics. Els rituals privats i les festes marquen els moments més importants de la vida, essent els més importants el baptisme, la primera tallada de cabell, el matrimoni i la mort.

La literatura etnogràfica processada sobre els aymara (14 fonts) pot ser dividida regionalment entre les fonts que es centren en el Perú i les que es centren a Bolívia. Aquesta divisió reflecteix importants diferències entre aquests dos països, en termes de lligams polítics i política governamental, que afecta els aymara. La literatura també pot ser dividida temporalment, centrant-nos principalment en dos períodes, de 1900-42 i entre 1950-60. Aquesta divisió temporal és important en dos aspectes: des del punt de vista de la política governamental envers el aymara i també en relació als canvis en els interessos i mètodes etnogràfics (Lagacé (1977), *Sixty Cultures: a guide to the HRAF Probability Sample Files*, Vol. A. HRAF, Connecticut).

### 3.3.1.2. **El sistema alimentari**

Per entendre l'organització de l'agricultura que practiquen els aymara s'ha d'entendre el clima dels Andes i el seu medi ambient. Els Andes tenen una gran variació de geosistemes naturals, però les possibilitats de l'agricultura andina estan limitades per factors com sequeres extremes, gelades o baixa humitat. A la regió andina es diferencien dos grans àrees: els Andes tropicals i els Andes equatorials. La regió de l'Altiplà, on viuen principalment els aymara, té una posició especial entre les dues àrees, sense tenir un accés immediat als diferents pisos ecològics verticals, doncs és una planície ubicada al voltant del llac Titicaca (el llac de muntanya més gran del món, situat a 3808 m.s.n.m). La característica ecològica més rellevant de la regió és la presència de gelades nocturnes alternant amb insolacions diürnes també molt fortes; com a conseqüència, la variació de temperatura entre el dia i la nit pot ser d'uns 30°C. La presència de gelades, grans diferències de temperatura al llarg del dia i la poca humitat ambiental provoquen temps no productius en el cicle anual i fan indispensable una rigorosa **economia d'emmagatzement**. Les gelades no fan possible una

agricultura de regadiu, així doncs tenim una **agricultura de secà limitada pel règim de pluges**: de desembre a març tenim l'època de pluges, de maig a agost es dona el temps sec d'hivern i de setembre a novembre i el més d'abril són períodes de transició. A més, la conca del llac Titicaca pateix catàstrofes climàtiques periòdiques com sequeres, inundacions o calamarsades que sovint destrueixen la producció total agropecuària (Vokral, E., 1991:37).

Degut a aquests factors climàtics, geogràfics i geològics només és possible el conreu de certes plantes que resisteixin a les gelades, a la manca d'aigua i a la forta radiació solar. **Els aymares conreen especialment tubercles**, com les diferents classes de patata, l'oca, l'olluco, la quinua, la civada i l'ordi (va ser a partir del segle XVII, durant el període colonial, que aquests darrers conreus van ser introduïts a l'altiplà). Es coneixen dues subclasses de patates: *ruki* o patata amarga i *queñu* o patata dolça, la primera conté tòxics característics dels tubercles. Ambdues classes necessiten 180 dies de maduració. La patata amarga és utilitzada per al consum diari mentre la dolça es reserva per a les festes (Vokral, E., 1991:53).

Una altra de les dificultats de la regió és la disponibilitat de mà d'obra. Si tots els membres masculins d'una família migren per anar a treballar com a temporers a les plantacions o a la construcció de carreteres o a les mines, la producció agrícola recau només sobre les dones. Elles preparen els camps i miren d'assegurar la subsistència de la família amb el seu treball, la qual cosa s'aconsegueix millor si es conrea la patata amarga que resisteix més a les gelades. Però, el treball agrícola en general el realitza el grup familiar (Bouroncle, A.C., 1964: 31).

A diferència dels tubercles, la producció de cereals com la quinua no ha estat constant i ha canviat al llarg de la història. En els primers temps de la colònia es sembraven amb més freqüència moltes varietats de quinua però a partir del segle XVII aquestes van disminuir constantment sota la influència de la producció de l'ordi. Moltes persones grans recorden que fa només quaranta anys la quinua constituïa la major part de l'alimentació (Vokral, E., 1991:54). A l'hivern també es conreen blat, ordi i civada. Pel que fa al sòl i a la cura, l'ordi exigeix poc produint molt en sòls molt salinitzats. Només a partir de la recent construcció de carreteres es consumeixen fruites i llegums fresques portades de les ciutats, de Cuzco, Arequipa o de Sant Juan del Oro i adquirits als mercats. Abans de disposar d'aquesta infraestructura vial, només en l'època de les pluges es recol·lectaven llegums silvestres i algues dels rius, productes que es consumien frescos (Vokral, E., 1991:55). Actualment el conreu d'hortalisses es practica de manera experimental, promogut pel govern i els tècnics agrònoms. Es conreen bledes, espinacs, pastanagues, julivert i raves. Malgrat les gelades i la calamarsa, totes aquestes plantes tenen relativament bons rendiments, però en canvi **el seu consum és limitat perquè no existeix entre la població el costum de menjar hortalisses crues. La col-i-flor i els espinacs pràcticament no són mai consumits perquè es desconeix les possibilitats de preparació** (Vokral, E., 1991:55).

Degut a que el cicle agrari en aquesta regió depèn del règim de pluges, **només es pot obtenir una collita a l'any**. Per al moment de la sembra es té en compte la predicció del temps i la posició de la lluna, i especialment la sembra de la patata té un determinat sant protector. També es posa molta atenció a la disposició de les parcel·les i especialment les plantes sensibles a les gelades es sembren a les vessants. Un factor important per a totes les parcel·les és la seva orientació respecte al curs del moviment del sol. El procés de la sembra de la patata varia depenent de si la terra estava en guaret o no. En el primer cas, quan finalitza l'època de les pluges, l'humitat de la terra permet una millor

penetració de l'arada. Les famílies que no posseeixen una arada la lloguen a d'altres famílies i sovint es paga amb aliments, alcohol, coca o també diners. Les petites famílies també fan ús de la *mink'a* (treball remunerat amb alimentació) durant la sembra, que es sollicita amb un o dos dies d'anticipació. En aquest treball les dones són menys remunerades que els homes. Per a la sembra de patates en un camp es necessita un o dos homes per portar l'arada i varies dones, ancians i nens que dirigeixen el curs de l'arada i sembren al mateix temps. Una o dues persones més escampen els adobs (cendres i guano).

En algunes localitats a la vora del llac Titicaca s'ha desenvolupat un sistema d'irrigació: en els camps del voltant del llac es caven canals perpendiculars al llac; a l'estiu, quan el nivell de l'aigua puja, s'omplen els canals i el rec és efectiu per difusió lateral (Bouroncle, A. C., 1964:31).

Es sembren diferents classes de patates en un mateix camp per reduir el risc d'una mala collita a conseqüència de condicions climàtiques inesperades o inundacions. Per tal de que els tubercles es desenvolupin fàcilment sota la superfície de la terra cal calçar, generalment un mes després de la sembra. En aquest treball, en el que participa tota la família, els homes utilitzen arades andines de peu mentre que les dones fan servir el pic. Posteriorment i fins al moment de la collita, ja no es desenvolupen més feines pesades en el cicle agrari. es té cura dels camps i es mira de mantenir sota control les males herbes i els paràsits. La principal preocupació és en relació al temps i es mira de mantenir les gelades i la calamarsa allunyades cremant deixalles amb sal i disparant coets. De vegades s'insulta i es colpeja amb bastons els fenòmens climàtics que s'apropen o es col·loca menjar a les cantonades dels camps perquè se la mengin i s'atipin sense "xuclar" les plantes (Vokral, E., 1991:61). Durant el carnestoltes també es realitzen "pagaments a la terra" que és un ritual d'agraïment. Quan ha finalitzat el carnestoltes es poden recollir les patates de manera selectiva, utilitzant-les només per al consum immediat. Les primeres collites arriben a finals de març i mitjans d'abril. Malgrat en aquesta època les plantes no han madurat prou, es fa la collita abans de temps per por a que els veïns d'altres pobles, que no tenen terres a les vessants, les robin. Aquest "robament" és comú al Divendres Sant, doncs es pensa que en temps de Quaresma Deu és mort i no pot veure res. Per altra banda, existeix la creença que les collites realitzades a la matinada del Divendres Sant estan beneïdes i posseeixen una força guaridora especial (Vokral, E., 1991: 62).

La collita dura tot el mes de maig i es pot perllongar fins a mitjans de juny. **Tota la família, amb l'ajuda de parents i amics, col·labora en l'extracció dels tubercles i en el seu transport.** Tots comencen per l'extrem d'un solc i treballen en la mateixa direcció encara que es diu que la collita de patates es feina de dones. **Les dones i els nens s'encarreguen de seleccionar les patates i posar-les al sol perquè perdin la humitat de la terra.** Durant les feines de la collita predomina l'ambient festiu, el qual s'accentua amb l'àpat comunitari. El dia de la collita finalitza amb la *t'inka*, la libació amb l'alcohol donat per l'amo del camp i en la qual tothom hi participa. Amb la *t'inka* es pretén assegurar també la productivitat de la terra per al pròxim any.

La quinua es sembra, igual que la patata, en diferents llocs i en diferents dies. La primera sembra de la quinua, la civada i l'ordi es realitza a l'octubre depenent de les pluges. La collita dels cereals requereix un treball intensiu. Per evitar en el possible alguna pèrdua de grans de quinua és necessari arrencar la planta amb les mans. La civada i l'ordi es tallen amb una falç i són col·locades en arcs en llocs secs a prop de les cases. L'ordi pot mantenir-se als arcs fins al

juny, juliol o agost, si es remou constantment per evitar l'humitat i la putrefacció dels grans. La palla de l'ordi s'utilitza com a farratge. Totes aquestes feines són realitzades exclusivament per membres de la família.

L'ús de recursos ramaders està determinat tant per la producció agrària com per la producció artesanal. El ramat d'ovelles compleix en l'actualitat la mateixa funció que tenien el ramat de llames en l'estat Inca: **aquests ramats constitueixen una reserva per als temps d'escassetat**. Si hi ha mala collita es sacrifiquen alguns animals per vendre'ls i comprar aliments addicionals. **L'alimentació diària dels camperols és bàsicament vegetariana. La carn es reserva per als dies de festa i l'alimentació de les classes altes.**

Com animals domèstics es posseeixen principalment ovelles i ramaderia bovina i com animals de càrrega les llames i els ases. Però aquests darrers animals estan sent reemplaçats per bicicletes i vehicles motoritzats. Els porcs s'engreixen per la seva venda al mercat igual que la cria de gallines (per vendre els ous). D'altra banda, **l'adob d'ovella i de boví són de gran importància tant per a l'organització de la cuina com per als cicles agraris. L'adob d'ovella s'utilitza com a tal i el de les vaques com a combustible**. Com a mitjana una família pot tenir de 6 a 15 ovelles, mentre que les famílies riques poden tenir-ne més de cinquanta. **La rutina diària de les dones i els nens Aymara de l'Altiplà està determinada essencialment pel pastoreig d'ovelles (es diu que les dones entenen més de qüestions relacionades amb el pastoreig i els homes d'agricultura)**. Les ovelles són portades cada dia a un camp diferent en guaret. En les famílies que tenen grans ramats es degolla en un promig de cada dos mesos, al gener, maig, juny, agost i novembre; normalment es fa en un dia de festa ( Carnestoltes, la festa de la Creu, Sant Joan, Tots Sants). També es degollen animals en moments importants del cicle vital, com naixements, casaments, construcció de noves cases o enterraments, o quan es reben visites de familiars llunyants, al quals se'ls obsequia amb carn. Les famílies pobres, en canvi, es veuen obligades a sacrificar animals només per poder comprar ordi, quinua, patates o blat de moro. El degollament de les ovelles és feina d'homes, generalment el cap de família. En una família de 5 persones, una ovella de 10 kg pot durar 3 o 4 setmanes. Després de matar l'animal, es penja la carn perquè s'assequi durant les fredes nits a l'altiplà. La sang s'aprofita per fer una sopa a la qual s'afegeix ordi i altres parts de l'animal molt apreciades com el cor i la llengua. Als nens petits no se'ls hi dona d'aquesta sopa. En les cases de classe mitja i alta de la regió es preparen embutits de sang que es mengen a l'esmorzar (Carter, W. E., 1965: 87). Munyir és feina de dones dones es diu que les vaques no es deixen munyir pels homes. La llet s'utilitza per l'elaboració de formatges, per l'esmorzar i per les sopes dolces. No es fa mantega perquè no hi ha suficient producció de llet (per obtenir 1 kg es necessiten 30 l.) (Vokral, E., 1991:86).

La caça i la pesca són activitats masculines. **La recol·lecció és una activitat de dones i nens que realitzen al mateix temps que vigilen els ramats d'ovelles**. Els recursos de la recol·lecció s'aprofiten molt més en anys de mala collita, sequeres o inundacions. Els camperols molt pobres, al juny es dediquen a l'emmagatzemament de llegums silvestres. No obstant, la recol·lecció mai es practica sistemàticament sinó que les dones i els nens mengen i recol·lecten el que troben mentre vigilen els ramats. L'única excepció és el Divendres Sant, quan es recol·lecten les herbes medicinals per tot l'any; també aquesta una feina exclusiva de dones i nens (Vokral, E. 1991:91).

En les darreres dècades, el fenomen de la migració afecta principalment a la població masculina, que un cop



finalitzades les feines de la collita es traslladen cada any als centres urbans per treballar coma jornalers en les plantacions o com obrers en les fàbriques. La majoria tornen a la comunitat per l'època de la sembra. Les dones joves també emigren però en menor nombre; generalment troben feina com a treballadores domèstiques a les ciutats o a les fàbriques tèxtils. Aquesta migració, en canvi, es diferencia de la masculina perquè es dona a llarg termini i no està planificada dins el cicle agrari. La dona és un element estable en la comunitat aymara, s'ocupa de les feines domèstiques, dels fills, dels ramats, d'algunes de les feines agrícoles i de complementar els ingressos familiars amb feines artesanals. La producció artesanal és l'única possibilitat per la dona d'assegurar ingressos setmanals per adquirir aliments als mercats. Els ancians, però, també s'ocupen d'algunes feines del camp i dels ramats.

**La dieta al llarg de l'any varia segons la quantitat de recursos alimentaris obtinguts a les collites.** Si la collita ha estat bona hi ha una eufòria general, el menjar es serveix amb enerositat i la Mare Terra reb el seu tribut. Si la collita és escassa o s'ha perdut, es restringeix la quantitat d'aliments que es serveixen en els àpats i en casos documentats de fam extrema fins i tot es poden arribar a menjar les llavors reservades per la pròxima collita. En aquestes ocasions es protesta contra els deus però mai s'ofèn a la Mare Terra (Bouroncle, A.C. 1964:32).

**L'economia d'emmagatzemament és fonamental a l'altiplà perquè degut a les limitacions ambientals es depèn d'una sola collita i d'una varietat limitada de productes.** Per analitzar els processos de conservació d'aliments s'ha de distingir entre tubercles i cereals, degut al diferent contingut d'humitat. Després de la collita de patates hi ha diverses opcions: emmagatzemar-les, utilitzar-les com a farratge o vendre-les. Però en aquesta societat la venda de productes agrícoles no té importància econòmica, doncs els recursos monetaris s'obtenen principalment de la mà d'obra i la venda de productes artesanals. El consum animal de patates fetes malbé durant la recol·lecció generalment no es dona doncs aquestes són sotmeses als mateixos processos de conservació, i només les peles de les patates cuinades serveixen de farratge (La Barre, W., 1947: 90). **L'emmagatzemament de tubercles és més difícil que el dels cereals i exigeix de tècniques més especialitzades, doncs degut a la seva pròpia humitat comencen a brollar a una temperatura aproximada de 4° C.** En l'època de l'estat Inca s'han documentat construccions de base rectangular cobertes de palla on es guardaven les patates i altres tubercles. En l'actualitat es donen similituts sorprenents en aquest tipus de construccions (Morris, 1982, citat per Vokral, E., 1991: 110). L'emmagatzemament es realitza en les cases en dipòsits rectangulars de tova on es col·loquen sacs de cotó i palla creant una espècie de niu. S'intercalen capes de patates i palla consecutivament fins a tres nivells: la darrera capa es tapa amb fang i palla. Els cereals, en canvi, poden guardar-se, si estan secs, en grans recipients de fang en un lloc ben airejats. Cada família té diverses habitacions per guardar objectes i aliments: una habitació per als fems de vaca i la llenya, una altre per als cereals i una altra per als tubercles. **El nombre d'habitacions per a l'aprovisionament indica el nivell de riquesa de la família.** Una parella jove, al principi de la seva vida en comú només té dues habitacions a la casa, una cuina i un dormitori. Mica en mica es van construint altres habitacions quan es tenen diners. Una família pobre només disposa d'aquestes dues habitacions durant tota la seva vida. Si el nivell de riquesa ho permet, els aliments no es guarden mai a la cuina, sinó en altres habitacions especialitzades (Vokral, E., 1991:126). **La casa del nou matrimoni es construeix prop de la casa paterna d'un dels dos cònjuges (residència tant uxoriocal com virilocal).** Si la parella migra, les habitacions són utilitzades per altres membres familiars, però es consideren propietat de la parella absent. Els ancians sempre dormen a la cuina degut al calor. Les parelles joves que viuen a casa dels pares tenen, no obstant, una cuina separada, per que la pròpia economia

és una senyal d'independència per part de la parella. Encara que la parella no tingui casa pròpia, compraran els aliments i col.laboraran així en el cost dels àpats. El lloc per cuinar pot ser un simple forat a terra de fang on es col.loquen les olles. Els forats no són completament plans i rodons a la base perquè no quedin coberts per les olles i pugui sortir el fum del foc. Les olles queden a una alçada molt baixa, de manera que les dones han de posar-se a la gatzoneta per cuinar. Els informants diuen que d'aquesta manera els genitals de les dones no reben molta calor i s'eviten els avortaments i l'esterilitat (Vokral, E., 1991: 140).

Gairebé totes les famílies tenen un forn on es poden preparar pa i rostits, construït també amb tova; però només s'utilitza a les festes perquè consumeix gran quantitat de combustible. La vaixella d'alumini només s'utilitza a les festes (conduïx la calor ràpidament, però amb la mateixa rapidesa també es refreda); la vaixella d'argila necessita més temps per escalfar-se però manté la calor més temps i és utilitzada a diari, el procés de cocció és més lent i permet a les dones treballar al camp i vigilar els ramats sense haver de controlar el menjar de manera permanent. Les famílies pobres no tenen olles d'alumini. Les olles es troven dipositades al pis de terra piconada (el terra de la cuina es neteja sense massa feina amb un feix de palla esquitxant a la vegada una mica d'aigua) i les paelles es pengen a la paret de la cuina. Les paelles s'utilitzen només per fregir ous i peix. Els únics coberts que s'utilitzen a diari són les culleres (segons la posició econòmica de la família es poden tenir fins a tres dotzenes de culleres). Cada família pot tenir un o dos ganivets per tallar patates i hortalisses. Poques famílies tenen forquilles i aquestes s'utilitzen exclusivament en les festes. Les forquilles i els ganivets no s'utilitzen mai en els àpats diaris. Les llaunes d'oli o de llet en pols que les famílies reben com a donacions d'aliments s'utilitzen per transportar aigua o per cuinar els aliments als porcs (Vokral, E., 1991:148).

**En el mercat s'obté l'aprovisionament durant la setmana. La família compra pa, llegums, fruites, sucre i estimulants com la coca.** Depenent de l'estació de l'any també es compra ordi i civada. **Quan es tenen suficients diners es compren crispetes i fruita per als nens o com a regal per a algun parent que s'ha quedat cuidant els ramats o la casa.** Aquestes compres es fan en petites quantitats i depenen dels ingressos procedents de les artesanies.

**La cuina o tecnologia de preparació dels aliments és un procés determinat pel medi ambient i la cultura.** Les receptes del menú típic, a la pràctica estan determinades per una banda, a la disponibilitat específica i estacional d'aliments i, d'altra banda, a la creativitat i el treball de la cuinera. **Entre els aymares es diferencia la cuina de les classes altes i mitges de la cuina de les classes baixes. La cuina dels camperols té una relació molt directa amb el cicle agrari i amb la disponibilitat de combustible, temps i diners. En l'altre extrem hi ha la cuina "tradicional" i criolla, que a la vegada constitueix un model ideal per a la cuina festiva de la població camperola** (Vokral, E., 1991:150). En un estudi d' Edita Vokral (1991) sobre estructures simbòliques i organització de la cuina entre els aymares es classifiquen els diferents procediments tècnics d'elaboració dels aliments segons un gràfic piramidal on en la cúspide es troben formes de preparació poc comuns com rostir al forn o fregir i a la base es troben menjars que es repeteixen a diari com les sopes i "mazamorres". El condiment més utilitzat és la sal (un plat que no tingui sal és considerat insípid). Les hortalisses també són considerades condiments i s'afegeixen a les sopes per donar color i substància. La ceba és un dels ingredients principals de la cuina andina, però en canvi els aymares desprecien l'all degut al seu sabor "massa amarg i fort" (Vokral, E., 1991: 155). La cuina diària es realitza en les olles d'argila on

els aliments desenvolupen el seu propi sabor a través d'un llarg procés de cocció: es pensa que els menjars fets en olles d'alumini són insípids i s'han d'utilitzar més condiments.

Es menja sopa dues vegades al dia. La sopa i el mate (infusió) proporciona la quantitat d'aigua que necessita el cos humà. La preparació de les sopes sempre segueix un mateix model, canviant només l'ingredient principal, que és el que dona nom a la sopa. Els ingredients addicionals varien segons els recursos econòmics de cada família. Una família benestant pot preparar una sopa amb carn i greix. Les sopes diàries de les famílies més pobres són bàsicament de patates amargues. Els primers dies de la setmana, després de les compres, la sopa porta més quantitat de llegums. a les nits, la sopa mai es cuina amb llegums perquè són més difícils de digerir. La regla principal per a la preparació d'una sopa és que cada ingredient s'afegeix després de que l'anterior hagi bullit.

La preparació de les patates a la *watya* (en un forn cobert de terra) és un menjar exclusiu per al dinar en el temps de la collita, per agrair als hostes i per a les *m'inkas*, és a dir, que es menja en grups perquè la seva preparació només per a una persona exigeix molt de temps, patates i combustible. Les restes de *watya* es porten als familiars que es van quedar a casa. Qualsevol conegut que passi quan s'està preparant *watya* pot exigir una porció encara que no sigui convidat sempre que doni un equivalent en patates fresques. La construcció del forn és feina d'homes perquè es creu que les dones no ho fan bé. Aquest forn, que pot contenir aliments per a 20 persones es construeix només en 5 o 10 minuts.

**Els plats anomenats "segons" són més desitjats com plats de festes o quan s'ha de preparar un àpat amb rapidesa, sempre que es disposi de diners, perquè la majoria dels seus ingredients s'adquireixen al mercat.** Els segons es preparen amb arròs o fideus i poden anar acompanyats d'ous, carn o peix fregits, especialment a la cuina criolla. **El rostit de pollastre és un segon clàssic dels casaments.** En els àpats diaris, en canvi, s'ha difós molt el segon de fideus, també anomenat simplement "segon". Quan es tenen convidats s'ofereixen ous en senyal d'estimació quan no es disposa de carn (Vokral, E., 1991: 185). **A la cuina criolla la patata pot ser un entrant fred, per als camperols pot arribar a ser un segon a les festes.**

A la cuina criolla hi ha una gran varietat i riquesa d'ingredients. S'utilitzen molt els estofats de carn de xai, pollastre, xoriço, vedella... A l'estofat se li afegeix vi i es condimenta amb xocolata, ceba, tomàquet i orenga. L'enciam i altres vegetals de fulles verdes s'utilitzen per a decorar els plats. **Però tant els camperols com els criolls gairebé mai consumeixen amanides o vegetals crus.** "... Es va tractar de difondre el seu consum, degut a una sembra experimental a la zona.. El dia de la degustació bufava un vent fred del sud i les noies que preparaven l'amanida van dir (...) que en menjar aquesta amanida una persona podria refredar-se. Així doncs es va esfumar l'entusiasme" (Vokral, E. 1991:193).

Pel que fa a les begudes, els mates (infusions de plantes) són típics de la zona. Les plantes es classifiquen en femenines i masculines i han de ser barrejades al mate en una determinada mesura perquè hi ha gi un equilibri en la beguda. Segons els informants els mates es beuen amb molt de sucre, però si es volen utilitzar com a avortius no se n'hi posa gens. **La llet fresca només es beu en l'estació de les pluges, però en l'actualitat hi ha un augment de llet en pols i llet condensada degut a l'"ajuda al desenvolupament" de diferents organitzacions.** Els aymares diuen que aquesta llet és *freda* i que produeix diarrea -perque se la dilueix en aigua- i normalment no es beu sinó que la

venen al mercat, es guarda per fer formatges o es dóna als xais orfes. (Vokral, E., 1991: 200) La llet de vaca també es classifica com a *freda* i mai es beu freda sense bullir; però, en canvi, se la donen als nens directament munyida.

**La societat aymara és una societat jeràrquica i aquesta jerarquia es manifesta clarament en l'ordre de servir el menjar.** En aquest sentit, es poden diferenciar diverses categories: els membres de la família, la comunitat i els foranis. L'esfera de la comunitat està separada de la dels foranis, a la vegada aquesta es diferencia de la de la família i l'esfera dels homes és diferent de la de les dones. Hi ha idees clares i ben definides de l'ordre dels plats i les quantitats de cada àpat. **El menjar es serveix començant per les persones de més alta categoria: primer el cap de la família, després la seva dona -si no ha cuinat- després les altres parelles que integren la família i, finalment, els membres solters (segons l'edat, primer els homes i després les dones) i els nens (sense consideració de sexe); la cuinera es serveix sempre al final.** Un cop els comensals han acabat de menjar el contingut dels seu recipient de fang, la cuinera ha d'interrompre el seu àpat per tornar a servir. En els àpats diaris només es serveix sopa o "mazamorra", els dies festius a més hi ha un "segon". **Tant els homes com els convidats mengen 3 o 4 plats de sopa mentre dos són suficients per als nens i les dones. Mentre més alta sigui la categoria d'una persona, més consistent i variada serà la seva sopa; si el comensal és una dona o una criatura, la sopa serà més aigualida.**

**En els banquets matrimonials, les diferents categories de persones es defineixen per la ubicació espacial dels comensals.** Els convidats més propers a la família poden menjar dins de casa, la resta de convidats mengen a fora, (els homes asseguts en bancs o recolçats a la paret, les dones assegudes en grups al terra de la cuina). **En els banquets, homes i dones mengen separats.** Quant més alta sigui la categoria de la persona convidada, més a prop menjarà de la parella de nuvis. Diàriament es prenen begudes com mates o llet en l'època de les pluges; a les festes es serveixen begudes fredes com alcohol, licors, cervesa o coca-cola (Vokral, E., 1991:215).

**El cicle d'àpats diaris no està relacionat amb una hora fixa, l'hora dels àpats pot variar depenent del temps de que disposi la cuinera i dels ingredients que es tinguin.** La vaixela es renta sempre abans de menjar, però a les àrees urbanes s'ha canviat aquest costum i es renta immediatament després de menjar. **Aproximadament es fan quatre o cinc àpats diaris.** L'esmorzar té lloc entre les 5 i les 7 del matí (mate, café o llet amb cacau); a les 8 o les 9 es pren una sopa o "mazamorra"; a la una del migdia es pren un àpat sec i fàcil de transportar com pa o patates; a les sis de la tarda la família torna a casa de les feines del camp i es torna a prendre mate; abans d'anar a dormir es pren una sopa. **En les famílies més pobres el menú diari pot reduir-se a dos àpats (al matí i a la tarda)** (Vokral, E. 1991:219).

### 3.3.1.3 L'enculturació alimentària

El naixement d'un infant és atès per una llevadora professional o per un parent femení de la mare. Vint dies abans del part i vint dies després d'aquest la dona evita menjar aliments amb sal per prevenir les malalties i les febres. Immediatament després del part la llevadora talla el cordó umbilical al nadó i li posa terra al malic per prevenir

hemorràgies i excrements darrera les orelles per prevenir els refredats (Bouroncle, A.C., 1964:53-54). Entre unes sis i dotze hores després del naixement el nen és apropiat al pit de la mare i a partir d'aquest moment sempre estarà en contacte físic amb ella, fins que pugui caminar. Després del naixement l'infant es embolcallat i lligat fortament deixant només el cap lliure fins al quart mes de vida per protegir-lo del fred i assegurar el creixement correcte dels membres i perquè dormi tranquil. **Malgrat no s'utilitzen els bressols, els bebés es porten lligats en un cabestrell a l'esquena de la mare fins a l'edat de 8 o 9 mesos.** Vells draps dins el cabestrell fan de bolquers, els quals són canviats dos o tres cops al dia. La mare el portarà sempre amb ella als mercats, als camps i a les festes. Encara que de vegades la mare el pugui deixar a l'ombra d'un arbre quan estigui treballant als camps, l'infant sempre està dins el camp visual de la mare i ella sempre l'atèn quan aquest plora. **Fins que els infants no poden caminar gairebé mai se'ls deixa sota l'atenció de sibilings i reben atenció exclusiva de les seves mares.**

Gairebé tots els infants reben el pit de la mare fins als dos anys d'edat, encara que recentment alguns migrants que marxen a les ciutats els alimenten amb biberó. L'infant es alletat sempre que vol fins que comença la introducció de sòlids aproximadament als vuit mesos. **Els intervals de l'alletament són irregulars, en teoria depenent de quan el nen plora i a la pràctica depenent del grau d'ocupació de la mare en les feines domèstiques i del camp. Des dels vuit mesos d'edat fins a l'any i mig, aproximadament, hi ha un procés gradual d'introducció a la ingestió d'aliments sòlids amb patates bullides xafades principalment.** Durant aquest període de transició als sòlids els infants reben, juntament amb la llet materna, suplementes de cafè, suc de fruites, patates bullides, bananes, pa i carn premastegada a la boca de la mare. Aquest és un **procés gradual excepte si la mare està esperant un nou fill,** llavors el deslletament es realitzarà de forma abrupte aplicant pebre, sang d'animal o suc d'arrels amargues als mugrons. De vegades, la mare fins i tot pot posar-se una rata morta entre els pits per dissuadir els intents de l'infant de xuclar (Buechler, H.; Buechler, J.M., 1971: 24). Quan els infants són deslletats se'ls hi dona una tija de blat de moro perquè masteguin (La Barre, 1948:122).

Igual que l'alletament, els horaris de dormir no estan estructurats en un esquema preestablert i els infants són sovint molestats i despertats quan la mare balla a les festes amb el nen a l'esquena o quan s'aixeca molt d'hora per anar als mercats (Tschopik, H. Jr., 1951:166). Els infants dormen en el mateix llit que els seus pares fins que poden caminar i parlar (Tschopik, H. Jr., 1946: 550). Com s'ha comentat en l'apartat anterior, la casa dels aymares només té una cuina i una habitació on tota la família dorm en un mateix llit, per tant hi ha molt poc espai per la privacitat. En aquestes circumstàncies els infants aymares són conscients de la sexualitat genital des de la primera infància.

La Barre (1948:127) cita unes dades sorprenents en relació a l'atenció als infants: en l'any de publicació de la seva obra la taxa de mortalitat infantil dels aymares era una de les més altes de tot el continent americà. abans de l'any d'edat morien un de cada set nens nascuts; l'autor busca algunes de les causes per aquesta alta mortalitat en la duresa del clima i el mode de vida d'aquest grup, en la pobresa de l'alimentació i en certes pràctiques d'atenció als infants com portar-los lligats a l'esquena durant llargs viatges o durant els balls de les festes. La dada més sorprenent és que diu tenir notícies de bebés que moren exhausts degut a que la seva mare èbria ha estat ballant tota la nit sota la pluja amb l'infant carregat a l'esquena. Sense més dades que contextualitzin quantitativa i qualitativament aquesta informació, haurem de posar-la entre parèntesi.

Els aymares tenen un conjunt de medicines específiques per als infants. Una malaltia anomenada "boca de tortuga" (que consisteix en que les dents que neixen es podreixen a prop de les genives) es tracta fregant les dents amb sal i orina. Per la diarrea es dona una infusió astringent de flors de plantes silvestres i un determinat líquen anomenat *pampa untu* (no s'identifica el nom llatí de les espècies). Pels costipats també es fan infusions de flors. D'altra banda, hi ha les malalties de l'esperit. Es pensa que l'ànima dels infants no està tan ben enganxada al cos com la dels adults i que són particularment propensos a perdre-la, per aquest motiu els pares pengen al voltant del seu coll una petita bossa que conté all, ají i un ganivet per protegir l'infant dels mals esperits. (Tschopik, H Jr., 1946: 550). Quan una mare que porta una criatura lligada a l'esquena surt d'un poble crida "vine, no t'hi pots quedar", per tal de que l'ànima del nen no es quedi enrera. Igualment, quan un nen esdevé malalt es diu que la seva ànima ha estat atrapada per l'esperit d'un camí, una església, un riu, llac o muntanya. Si ha estat atrapada per la terra se li fa una ofrena de llana i fulles de coca per tal de guarir al nen. De vegades, quan el nen entrebanca i cau en un cert lloc, els pares agafen una mica de terra d'aquest lloc i la donen per menjar a l'infant perquè no esdevingui malalt (La Barre, 1948:122). Altres pràctiques medicinals relacionades amb els infants són: posar una libèl.lula viva sota el barret de l'infant per curar-li el mal de cap, o situar-la sota la llengua perquè la seva picada el faci créixer més ràpidament. La femta d'alguns animals s'utilitza també com a remei medicinal: la femta dels porcs, torrada i barrejada amb vi s'utilitza per la tos, la femta de porc fresca, empastifada sobre la cara de l'infant, s'utilitza per guarir el mal de queixal. L'orina humana també té molts usos medicinals entre els aymara. Als nounats se'ls hi dona culleretes d'orina d'altres infants més grans fins que li arriba la llet a la mare (La Barre, 1951:174).

No hi ha un entrenament conscient de les necessitats excretòries del nen. Els pares orinen en públic als camps o a qualsevol carrer. Les dones despleguen les seves fardilles i s'ajupen en mig del mercat per orinar. Els nens defequen a qualsevol lloc sense por de ser reprimits pels pares. Quan són a casa, els membres de la família orinen en una gerra especial on es guarda l'orina per propòsits medicinals o per rentar el cabell (La Barre, 1948:89).

Molts dels aspectes bàsics de l'atenció als infants i de les tècniques d'enculturació són expressió de la situació total en la que viuen els aymara. La vida en un medi ambient hostil és molt dura. La indulgència, la tendresa i el prescindir de l'ajuda dels infants són luxes que no es poden permetre. **L'organització socio-econòmica actual, per tant, directament sobre les tècniques d'enculturació i en les primeres experiències de la infància** (Tschopik, H. Jr., 1951:163).

Una dada important és que hi ha **poques famílies nombroses entre els aymares, de més de quatre fills** (Forbes, D. 1870: 224). El nombre mig de fills per família és de 2,5 (Tschopik, H.Jr., 1951:163), predominant les famílies nuclears pare-mare-fills. Els infants només tenen contacte amb altres parents femenins quan venen visites.

**El naixement, la lactància i el deslletament marquen l'entrada física a la comunitat. El baptisme, la rutucha i la cerimònia del tall del cabell marquen l'entrada social a la comunitat. El deslletament coincideix amb la cerimònia del tall del cabell, perquè aquest és un dels canvis més abruptes, junt amb el matrimoni, en el cicle vital. Paral·lelament al deslletament hi ha un canvi d'estatus que es manifesta en l'assignació d'un nom apropiat segons el sexe de la criatura.**

La cerimònia del tall del cabell conserva moltes analogies amb la que es feia en el temps dels inques. L'Inca Garcilaso, en una obra de 1869 diu que els infants eren deslletats a l'edat de dos anys aproximadament i aquest era el moment en que se li tallava el cabell i se li donava nom. El padrí de la cerimònia era seleccionat entre els parents de l'infant per tallar-li el cabell amb una fulla de ganivet. La resta de parents portaven regals al nen. Fins al moment de la tallada del cabell cada criatura té un nom anomenat *rutuchicu*, amb independència del seu sexe. Després d'aquest ritual cada infant reb un nom en funció del seu sexe que li durarà tota la vida. (Citat per La Barre, 1948:124). Actualment no se li talla el cabell a la criatura -anomenat "cabell de l'estómag"- fins que no té un any i mig o dos, o sigui, fins que no pot parlar i caminar. El padrí comença la cerimònia afeitant un tros del cabell i el diposita junt amb unes monedes en una peça de roba, després la madrina fa el mateix, i la segueixen la resta de parents i amics. Al final es compta la suma total de diners arregats. Els pares de l'infant serveixen conill amb xili als convidats. (La Barre, 1948: 124). **Aquesta cerimònia subratlla el pas d'una situació comparativa de confort, protecció i gratificació de la primera infància a una altre de més inseguretat en la ingesta i menys atenció per part de la mare. És extremadament interessant que la cultura aymara sigui una de les poques cultures en el món que doni reconeixement formal mitjançant una cerimònia al pas de la primera infància (0-2) a la segona etapa de la infantesa ( a partir dels 2 anys)** (Tschopik, H.Jr. 1951:164).

Cada any, quan s'icicia la collita de patates es realitza un ritual anomenat *sukulu* per a tots els bebés nascuts durant l'any anterior. En aquest ritual s'ungeix la cara de les criatures amb sang de vicunya a la plaça central del poble. Els nens són portats al ritual pels seus oncles paterns, les nenes per les seves tietes paternes. Els nens i nenes són presentats amb vestits decorats segons el seu sexe. (Tschopik, H Jr., 1946: 550). Entre les dones adultes, la riquesa i l'estatus social es mostra segons el nombre de fandilles que es portin a les festes. Després de la cerimònia de tallar el cabell, a l'edat de tres anys (aquest ritual no es pot realitzar abans que els infants puguin parlar i caminar), els infants comencen a portar complements en el vestit que denoten el seu sexe. Fins aquest moment nens i nenes han portat fandilles perquè es pensa que els pantalons no permeten el creixement de les cames (La Barre, 1948:89).

**En canvi, a la societat aymara, la pubertat no reb cap reconeixement social formal** (tampoc hi ha cap evidència a la literatura existent del període de conquesta que aquest tipus de ritual fos present en temps anteriors). **L'estatus d'adult s'assoleix en el matrimoni; de fet, el verb "casar-se" significa literalment "esdevenir una persona"**. El matrimoni suposa el pas d'un individu a l'estatus adult. Fins que no es passa pel matrimoni, a un noi no se li considera un "home" i a una noia una "dona". Però, malgrat l'estatus adult comença al matrimoni, la independència econòmica haurà d'esperar fins la mort dels pares. Es per aquest motiu que entre els aymares es dona una edat molt tardana al matrimoni en comparació amb altres pobles indígenes (vint anys com a mitjana per ambdós sexes). Es per aquests mateixos motius socio-econòmics que hi ha la tendència dels homes pobres a casar-se amb dones més grans que ells (15 anys o més) (Tschopik, H. Jr., 1951:168).

**Segons l'anteriorment esmentat, es diferencien tres fases marcades per diferents status en les persones, des del naixement fins al matrimoni, que tenen una correlació en el pla alimentari: *wawa* o nadó sense diferenciació de sexe -que mama del pit de la mare-, *yokalla* i *imilla* o infant masculí i femení -un cop l'infant ha estat deslletat-, i *waynito* i *tawayo* o adolescent masculí o femení -ocupen un rol productiu determinat segons**

el sexe (Buechler, H.; Buechler, J.M., 1971: 22).

**Quan els infants comencen caminar i ja estan deslletats (2 anys) -fet que normalment coincideix amb un nou embaràs de la mare o bé un part que incrementa la demanda de temps d'aquesta- s'encarrega la seva cura a un germà o germana només dos o tres anys més gran (4 o 5 anys), el qual experimenta una gran càrrega de responsabilitat i una limitació en la seva llibertat. El deslletament significa un nou estatus per l'infant marcat per períodes on experimentarà la sensació de gana, doncs haurà de menjar segons un esquema preestablert després dels altres membres de la família, sense l'atenció constant i gratificadora de la mare. Als infants se'ls diu que han de respectar i obeir als seus germans grans, però aquests germans que fan de cangur seran castigats (encara que ells no siguin culpables o no tinguin res a veure amb la desgràcia) si l'infant sota el seu càrrec pren mal. Això provoca amb el temps fortes rivalitats i agressivitat entre els germans, les manifestacions de les quals són fortament reprimides pels pares. El germà que fa de cangur d'un infant més petit sovint alimenta a aquest escassament i de mala gana, tenint ell també gana de menjar més; quan no es creu observat fa intents d'ignorar el petit i gairebé mai té ganes de divertir-lo o entretenir-lo amb estimació (Tschopik, H. Jr., 1951:165).**

Malgrat a aquests infants no se'ls hi denega el joc, hom els anima a imitar les activitats útils dels adults. Així, els nens juguen a construir cases mentre les nenes juguen amb nines o a cuinar. Infants d'ambdós sexes juguen junts sense supervisió dels adults, però només ho podran fer sempre que el temps/espai del joc sigui compatible amb les responsabilitats productives assignades (principalment vigilar els ramats). **Efectivament, els jocs i les joguines aymares tendeixen a imitar les activitats dels adults i la majoria de les situacions de joc es donen mentre els infants vigilen els ramats.** Els infants també cuiden animals domèstics per entretenir-se com gossos, gats o xais orfes que els nens alimenten fins que són madurs. Hi ha altres animals amb els quals no es juga encara que siguin cadells, com els porcs, perquè són considerats animals per menjar. En moltes regions de l'Altiplano els nens juguen amb tota classe d'insectes. **Els infants d'ambdós sexes comencen a pasturar els ramats a l'edat de 4 o 5 anys. Una nena d'aquesta edat ja carrega al seu germà petit de dos anys a l'esquena i el vigila tot el dia** (La Barre, 1948: 126). **Després de l'edat de sis o set anys s'espera que els infants deixin de jugar i se'ls hi assigna més tasques d'adult.** Les expectatives són que comencin a treballar als camps i que pasturin els ramats i tan aviat són físicament capaços de desenvolupar altres activitats econòmiques dels adults, se'ls hi ensenya a fer-les. És en aquest moment, a l'edat de sis o set anys, quan les famílies pobres que tenen dificultats per mantenir els seus fills, poden entregar-los a d'altres parents que es trobin en millors circumstàncies econòmiques o també poden ser empleats en cases de mestissos com a servents i per això se'ls educa perquè aprenguin un comportament adient i siguin obedients (Tschopik, H. Jr., 1951:165).

Malgrat el pare juga un rol relativament poc important en la primera etapa de socialització, després esdevindrà el primer agent disciplinari de la família. Generalment, la disciplina de la parla és erràtica i inconsistent. Degut a que l'obediència és esperada i donada per descomptat, el comportament "bo" no és recompensat de cap manera, només és acceptat com una cosa natural (Tschopik, H. Jr., 1951:165). Una gran varietat de sancions són utilitzades per educar una criatura. El càstig físic, encara que no és freqüentment utilitzat pot arribar a ser molt sever. Els adults recorden vivament haver estat picats pels seus pares. La idea que subjau al càstig no és educar pel bé de l'infant sinó



demostrar que la família ha patit com a conseqüència de l'acció mal feta del nen. La vergonya també és utilitzada per promoure el bon comportament i a l'infant se li diu constantment que la gent parlarà malament d'ell si no es comporta adequadament. A més, els pares prenen el pèl als infants, els ridiculitzen i els escridassen. Els mètodes disciplinaris també contenen els agents del món sobrenatural i se li fa saber a l'infant que els guardians de l'esperit l'estan observant (Tschopik, H. Jr., 1951:165). Als infants se'ls hi ensenya a obeir i respectar als seus pares. **Han d'exhibir un comportament deferencial i sotmetiment davant dels avis, la gent gran en general, els germans grans i els mestissos. A una edat molt temprana els infants aymara aprenen que les relacions socials estan estructurades en termes de dominació i submissió. Es reprimeix qualsevol expressió d'agressió per part de l'infant; la pròpia iniciativa i l'auto-confiança són minimitzades a favor del conformisme i l'obediència, de manera que el nivell d'autoestima de l'infant és molt baix.** L'infant aviat descobreix la poca operativitat de la protesta i esdevé passiu. Llavors, congraciarse amb els pares i apaciguar-los és una tàctica adoptada pels infants, que mai poden oblidar que els seus pares els proporcionen allò que necessiten per viure. **El menjar, per exemple, sempre és escàs, i excepte en el moment dels àpats, és donat de mala gana. Els infants ocupen una posició inferior a la dels adults a la llar.** El seu estatus inferior es fa palès amb la roba, els termes graduats segons l'edat que s'utilitzen per dirigir-se a les persones i per les tasques menors que desenvolupen. Fins que una persona no es casa no pot disposar de pertinences pròpies sense els permís del pare. **Durant els àpats, els infants reben menys quantitat d'aliments i són servits els darrers. Quan la família es reuneix per menjar es considera de mala educació que el nen amb gana exigeixi aliments i aquesta actitud es fortament reprimida. Els infants hauran d'esperar que els adults mengin primer** (Tschopik, H. Jr., 1951:166). Els infants aprenen a obtenir allò que se'ls hi nega, per exemple robant, malgrat són castigats si els descobreixen. **Quan la presència dels adults bloqueja l'accés dels infants al menjar, gemeguen i afalaguen els seus pares per obtenir el seu favor.** Sovint també intenten calmar l'enuig dels pares, gastant els seus petits estalvis en regals de pa, alcohol i coca. El fet de donar regals com un gest de fer les paus és molt comú a la cultura aymara. (Tschopik, H. Jr., 1951:166).

Les nenes són criades per la mare, igual que els nens - però només fins als 7 anys d'edat (llavors és el moment quan el pare es fa càrrec de la seva educació). Els infants d'ambdós sexes comencen a treballar tan bon punt estan en condicions físiques de fer-ho. Als 4 o 5 anys comencen a pasturar els ramats (principal contribució econòmica dels infants) i després aprenen els treball agrícoles. Al principi els infants gairebé mai pasturen els animals tot sols, quan són petits acompanyen les seves mares, àvies, sibilings i cosins. Sovint paasturen els ramats amb altres infants del poble de la mateixa edat. Primer aprenen a vigilar els porcs, més tard s'encarregaran de les ovelles. Quan tinguin vuit o nou anys ja poden anar sols a les muntanyes a pasturar les vaques. És llavors quan els nens i nenes passen molt de temps sols, observant els animals en silenci, llençant-lis pedres ocasionalment per evitar que es dispersin. Pasturar ramats pot ser una experiència isoladora, però als nens entrevistats els hi agradava fer-ho. En general, la pastura és una activitat adaptada a les necessitats estacionals de la família. Al no ser estrictament graduada per l'edat, quan els nens marxen a l'escola, els adults -homes i dones- porten la càrrega de l'activitat. Les mares, àvies i infants es lleven a les 5 de la matinada i marxen a les muntanyes amb els ramats. Les mares cuinen abans patates per emportar-se, no tornaran a casa fins a les sis de la tarda.

**L'experiència comú de la pastura i una edat similar són les dues consideracions principals a l'hora**

**d'escollir company de joc.** Els adolescents es citen de vegades a les muntanyes i apleguen els ramats. Amb freqüència els infants aposten els seus magres dinars i les seves escasses possessions personals, malgrat aparentment els adults mai ho fan. **Existeixen certs tabús a l'hora d'escollir company de joc: s'esquiven els infants orfes que no tenen joguines o menjar per compartir** (Buechler, H; Buechler, J.M., 1971:26-29).

Normalment a l'adolescència, el percentatge de nenes que treballen al camp és més gran que el de nens, que sovint passen més anys a l'escola que les nenes. En temps de la hisenda els infants pertanyien a tres esferes de relacions socials diferents: els membres de la família, els parents que els visiten en ocasions cerimonials i festives i els parents llunyans. Actualment s'afegeix una quarta esfera que inclou els professors i els amics de l'escola. Les principals assemblees polítiques del poble tenen a veure amb el tema de l'escola. Hi ha una junta permanent que supervisa que els infants assisteixin a l'escola, la feina dels professors i la preparació i distribució de llet del govern i Càritas per l'esmorzar que els alumnes fan a l'escola (esmorzar que s'ha introduït en època recent) (Hickman, J.M., 1964:55).

**Infants i adolescents participen només marginalment en les festes dels adults.** Ells tenen les seves pròpies celebracions segregades del món adult, com la del 29 de novembre, a l'inici del calendari aymara, moment en que les collites comencen a créixer. Es toquen flautes i tambors i es conviden els adolescents d'altres comunitats. Les noies porten aliments com formatges, ous ferrats, pa, carn i fruita. Els nois porten coca i dolços. Llavors hi ha un intercanvi ritualitzat entre els nois i les noies. **Els nois i les noies mengen per separat**, obtenint els primers més quantitat d'aliments. Finalment les noies serveixen alcohol, primer als nois que han convocat la festa, després als flautistes, finalment la resta. Després de menjar es balla. Buechler i Buechler (1971:77-78) interpreten aquest ritual com un ritual de fertilitat on s'intercanvien aliments i hi ha rols diferenciats en funció del sexe. D'altra banda, les diferents comunitats competeixen pel prestigi portant tot l'aliment que poden.

### 3.3.2. ELS KHASI (AR7)- (Euràsia Oriental)

#### 3.3.2.1. Introducció a la cultura

Els khasi viuen a la zona nord-est de la Índia, al Districte de United Khasi Jaintia Hills, sota el control del govern de l'estat d'Assam. Els khasi propiament viuen al centre del districte, mentre els jaintia habiten la part sud-est, i el afiliats lyngam viuen a la frontera oest del Turó Khasi, a prop del turó Garo. La geografia de les diferents àrees on viu aquest poble és molt variada i l'ecologia canvia en curtes distàncies de la selva al sotabosc o la terra de prats d'herba. Aquest és un dels factors que ha contribuït a les diferències culturals, dialectals, econòmiques, de vida social i d'organització política entre aquests grups, tot i que comparteixen bàsicament la mateixa llengua i estructura social.

Els khasi parlen una llengua Mon-khmer de la família austroasiàtica. El 1842, l'escriptura va ser introduïda pels missioners metodistes, que van aplicar l'alfabet romà al dialecte cherrapunji del khasi. D'acord amb el cens de 1951 de l'Índia, la població total khasi en aquest districte era de 363.000 habitants. Els poblats khasi estan situats entre turons per tal d'evitar els forts vents. A cada poble, es poden trobar els diferents camps de cremació, bosc d'arbres, el mercat, la casa del sacerdot del poble i la casa del cap del poble. En el passat, alguns pobles es van agrupar en un de més gran per motius de defensa. Avui dia aquestes villes s'han integrat a través de les escoles i els serveis públics.

Els khasi tenen una economia de mercat basada en l'agricultura. La majoria dels khasi no tan sols participen en la producció de bens sinó també en el comerç com a venedors i intermediaris. Conreen arròs, patates, blat de moro i mill. La patata va ser introduïda en aquesta àrea cap al 1830 pels anglesos. A les terres altes dels khasi hi podem trobar jardins de carbasses, albergínies, patates dolces, etc. La caça amb arc i fletxa és només una pràctica esportiva, i la pesca com a mitjà de subsistència només es dona als peus dels turons del sud. Als poblats khasi, les dones porten petits comerços familiars. Els mercats es celebren en diferents llocs un cop a la setmana, a excepció del mercat de Shillong que s'obre diàriament. La utilització de paper moneda ha reemplaçat el sistema de bescanvi. Existeixen algunes arts industrials, algunes d'aquestes són especialitats d'alguns pobles, per exemple, la forja de ganivets i espases a les terres altes khasi. La introducció de la màquina de cosir ha fet possible augmentar la producció de roba i vestits.

**L'arròs bullit i el peix sec són els aliments principals dels khasi; la carn de vedella, el porc i el pollastre estan per sobre de les possibilitats de la majoria de la gent però l'ús d'estimulants com el whisky i el tabac és molt comú.**

En la societat khasi, la descendència és matrilineal; una persona és un membre del seu matrillinatge desde el moment del seu naixement. El màxim matrillinatge és el sib i el matrillinatge mínim és el grup local de descendència o *iing*. En el passat, aquest grup s'extenia fins a sis generacions, avui en dia però, s'ha reduït fins a quatre. El terme *iing* també indica una família extensa, una família nuclear o una casa. La unitat domèstica bàsica és la família nuclear, però aquesta unitat pot incloure temporalment altres parents. La residència neolocal és comuna avui en dia, tot i que tradicionalment la residència era matrilocal, uxorilocal o ocasionalment virilocal. El rapte passa freqüentment tant en els cristians com en els no cristians, però alguns khasi encara prefereixen casar-se seguint la cerimònia tradicional. El

divorci es pot produir per consentiment mutu. Tradicionalment, la filla més jove heretava totes les propietats de la seva mare; aquesta pràctica està canviant per incloure les filles més grans i també els fills.

**El poble o aldea és la unitat bàsica d'organització política.** Una assemblea d'homes adults del poble, i el cap elegit per aquesta assemblea governen el poble. Els 25 comptats khasi probablement van sorgir per l'associació voluntària dels pobles. Els caps tenen funcions executives i judicials, però abans de que puguin actuar han de gaudir de l'aprovació d'un consell executiu. Existeix una **estratificació social complexa en castes: nobles, plebeis i servents.** La majoria de la gent són plebeis, encara queden alguns llinatges de servents, i la gent que hi pertany ha de desenvolupar certes tasques de caràcter obligatori a la casa del cap. Les posicions de sacerdot, cap del poble o estat i altres alts càrrecs només poden ser ocupades per membres dels llinatges nobles.

De totes les deïtats del panteó khasi, el Deu i la Deesa Sense Nom són els més importants. Aquest deu es prepresentat com poderós i misericordiós a la vegada, malgrat ser una divinitat passiva en relació amb la vida dels homes; la deesa, en canvi, és molt més propera a l'individu. Es practica l'adivinació llegint closques d'ou i entranyes d'animals. Es practiquen sacrificis per explicar i posar remei a l'adversitat. Els khasi creuen en els dimonis, en els auguris dins la naturalesa, els somnis i els nombres i colors místics. Les cerimònies adreçades als avantpassats es duen a terme en els moments importants de la vida, en els rites de pas com el matrimoni, el divorci i la mort. Molts comptats també tenen una religió estatal, en la qual la cerimònia Pomblang es duu a terme un cop l'any per assegurar la benedicció dels avantpassats per tot el comptat. Molts missioners estrangers han estat molt actius amb els khasi, amb gran èxit aculturador. Els missioners calvinistes i metodistes van ser els primers en establir-se cap al 1832; els unitaris, els adventistes del Setè Dia, els catòlics i altres els segueixen.

Les fonts processades en aquest arxiu sumen 21 etnografies que es centren principalment en l'organització socio-econòmica i el parentiu, malgrat també hi ha algunes dades sobre canvi cultural i sistema de creences. Aquesta és la cultura de la mostra més pobre en informació sobre infància i adolescència degut a que gran part de les fonts processades als arxius provenen d'informes sobre producció agrària de funcionaris colonials. La informació continguda es refereix al període 1870-1950. (Lagacé (1977), *Sixty Cultures: A Guide to the HRAF Probability Sample Files*, Vol. A. HRAF. Connecticut).

### 3.3.2.2. **El sistema alimentari**

**La major part de la població khasi viu de l'agricultura (el 75% de les famílies) (Assam, 1963:6). Les principals collites són l'arròs de secà i l'arròs d'aigua, diverses espècies de mill, blat de moro, patates, taronges, nous de betel i productes d'horta.**

Tant les terres baixes com la dels turons es conreen amb les mateixes tècniques manuals: parcel·les de 3x6 peus entre passadissos són cremades lentament i les cendres de les herbes s'escampen per fertilitzar la terra; les llavors es sembren a eixams o s'enterren amb l'aixada. Les parts més càlides de les terres altes poden arribar a produir dues collites l'any. Actualment cada cop és més freqüent veure camps d'arròs als turons, on hi ha un sistema construït de

terrases i irrigació. La majoria dels khasi dels turons tenen horts on produeixen una gran varietat de vegetals com la col, la carbassa, els raves, les patates dolces, les albergínies i molts altres; conreus que són protegits amb tanques per evitar que els animals com les vaques i els porcs se'ls mengin (McCormack, 1964:108). En algunes àrees dels turons es conreen taronges (una espècie autòctona a diferència de la patata que va ser importada pels europeus) (Gurdon, 1907:41).

**Es conreen dues varietats d'arròs: una que es cria com a collita de secà a les terres altes i les collites de les valls irrigades artificialment mitjançant un sistema de canals.** Les collites de secà es sembren a les terres altes dels turons. Cada dues collites el sòl s'exhaureix i cal deixar les parcel·les en guaret durant quatre o cinc anys (Assam, 1963:5). L'arròs de les terres baixes és molt més productiu i de qualitat superior (Gurdon, 1907: 43). Els camps d'arròs s'omplen d'aigua per compartiments mitjançant diferents canals d'irrigació de més d'una milla de longitud. A part de les cendres de la crema de les parcel·les no s'utilitza en aquests camps cap altre mètode de fertilització com els adobs animals o químics. Al començament de l'hivern es treuen les herbes dels camps amb l'aixada i es deixen que el sol les assequi per llavors fer-ne munts i cremar-les. La terra es converteix en una pasta densa mitjançant l'ús de l'arada o, en algunes ocasions, també amb el treball de l'aixada. Es passa l'arada amb els bous diverses vegades fins que el fang adquireix la consistència adequada. Les llavors no es sembren en planter i després es transplanten al camp sino que es sembren a l'aixam en el fang humit. Quan les plantes han crescut unes vuit polzades es deixa anar l'aigua un altre cop; llavors arriba el desherbament, el qual s'ha de realitzar unes quantes vegades abans de la collita. Quan el conreu és madur es tallen les tije amb falç. El gra es recull en enormes recipients de bambú (Gurdon, 1907:40).

A l'hivern hi ha la recollecció de la collita de l'arròs i les collites de taronges, nous de betel, patates... (que són **conreus principalment per a la venda en els mercats**). Durant aquest període la gent obté ingressos de la venda de les collites i comparativament gasten més quantitat de diners en comprar aliments. Quan s'apropen els mesos "magres" i la gent no té prou diners per gastar en menjar, acostumen a portar una vida molt austera. Aquest període és particularment dur per la gent de la frontera perquè, a diferència de la gent de les altres àrees, aquests no tenen arròs emmagatzemat (Assam, 1963:100). *Les llàgrimes de Job* és un cereal conreat en substitució de l'arròs entre els camperols pobres. El blat de moro també es conrea amb freqüència en sistema de rotació amb la collita de patates. El mill, juntament amb l'arròs, són els cereals més conreats i constitueixen la base de l'alimentació dels khasi. Altres collites menors són el sèsam, la canya de sucre i l'arum (un dels principals aliments entre les classes pobres). Com es veurà més endavant hi ha **diferències ben marcades entre l'alimentació i l'accés als productes entre els diferents estrats socio-econòmics**. La tija de l'arum de vegades s'utilitza com a vegetal per alimentar els porcs (Gurdon, 1907:47).

Les patates s'obtenen en dues collites anuals: la collita de l'hivern, sembrada a l'agost o al setembre i collida al desembre, es cria principalment amb el propòsit d'obtenir llavors per a la collita d'estiu, sembrada al febrer i collida al juny, ja que és difícil conservar les patates collides a l'estiu en bones condicions fins la sembra de la primavera següent (Gurdon, 1907:44). Per la collita de la taronja (de desembre a febrer) es contracten collidors de Jantia. Altres treballadors semi-permanents -generalment hindús- són contractats per la collita dels camps d'arròs. Aquests treballadors se'ls proveeix d'allotjament perquè hi visquin amb les seves dones i fills (Gurdon, 1907: 175).

Les eines agrícoles utilitzades pels khasi són l'aixada, la falç, l'arada tirada per bous en en els camps d'arròs, el rascle i la palanca que és utilitzada en la **construcció dels canals d'irrigació que recullen l'aigua dels turons**. No es construeixen pous. La **rotació de conreus** és una pràctica molt difundida i el **conreu amb terrasses** als turons es va popularitzar als anys quaranta i cinquanta (Assam, 1963:6).

La pesca es realitza enverinant els rierols, però aquesta només és una activitat de subsistència a la part sud dels peus dels turons. Antigament la caça es realitzava amb arc i fletxes i trampes, però en l'actualitat només constitueix una pràctica esportiva. Els khasi continuen recol·lectant unes 150 espècies de plantes, la major part com a aliment, la resta per a usos medicinals (McCormack, 1964:108).

**Els khasi crien animals domèstics com les gallines, les cabres, els porcs i les vaques tant per menjar la seva carn com per sacrificar-los a les ocasions cerimonials. La llet no és considerada un aliment ni fresca ni en forma de mantega o formatge, perquè es considera un excrement de l'animal.** Els porcs es tenen a les cases perquè es mengin les restes de menjar i les deixalles, encara que en algunes llars també se'ls hi prepara algun aliment específic i generalment volten lliurement pel poble. Les vaques i les cabres pasturen lliurement en els camps durant l'hivern però durant l'època de les collites es paga a un pastor perquè vigili dels ramats de la comunitat. Moltes famílies crien gallines i ànecs per menjar-se els ous (McCormack, 1964:108).

**La base de l'alimentació dels khasi és l'arròs bullit i el peix sec. Carns com la vedella, el porc o el pollastre són aliments molt estimats però només a l'abast d'uns pocs. Generalment es fan dos àpats al dia, un al matí i l'altre al vespre, encara que molts camperols també prenen un àpat al migdia al camp com pa d'arròs o patates dolces fredes i un te.** El gos és un animal tabuat en el pla alimentari perquè es considera un "amic de l'home" (Gurdon, 1907: 51). Els estimulants com la nou de betel són consumits a diari tant per homes, dones com infants. Cada poble té una o dues tavernes on es pot demanar whisky d'arròs destilat i prendre opi (McCormack, 1964:108).

Globalment es pot dir que els khasi són un poble benestant. Els habitatges dels més rics es construeixen amb pedra i morter, sostre de palla i terra de fusta i tenen dues o tres habitacions: un porxo on els vells s'asseuen a veure passar la gent i es guarda llenya i utensilis diversos, una cuina i un dormitori. Només hi ha una única finestra en tota la casa que permet l'entrada de la llum i l'aire en les habitacions plenes de fum (a la cuina sempre hi ha una llar encesa al centre però no hi ha xemeneia i el fum s'escapa per la porta i la petita finestra deixant una cortina negra a l'ambient de l'habitació). El mobiliari consisteix en un llit, una o dues cadires, i alguns estris de cuina. Els porcs, les gallines i els vedells es tenen en petites construccions de materials diversos al costat de l'habitatge principal (Gurdon, 1907:30). La gent més pobre construeix les seves cabanes de planxes de fusta i sostre de canya. Planxes de fusta al terra també serveixen de llits. Paral·lelament **l'alimentació diària també varia entre els diferents estrats socio-econòmics: els més rics mengen arròs, peix sec, i fresc en algunes ocasions, carn d'au, porc o cabra, curry, vegetals diversos, oli i begudes alcohòliques. Una família pobre menja diàriament arròs bullit, peix sec i ocasionalment una mica de car d'au i oli.** Les nous de betel, en canvi, són consumides per tots els khasi com a estimulants, constantment les porten a la boca i les mastegen durant llargues hores, inclús els infants (Hunter, 1897:220). Un aliment bàsic per a tots els khasi s'obté de la part interior de l'escorça de la palmera, que creix silvestre als boscos. L'arbre es tala i amb

una destral es treu l'escorça i la part interior es talla en tires, es deixa assecar al sol, es trinxa en un morter i es passa per un sedàs molt fi de bambú. Mitjançant aquest procés s'obté un farina rogenca que bullida amb arròs forma una pasta molt dolça. Aquesta mateixa farina serveix per fer pastissos al forn (Gurdon, 1907:52).

Els desastres naturals com les inundacions no són gaire comuns al districte Khasi però de vegades apareixen **plagues d'insectes que maldeten les colites. En aquestes ocasions els preus dels cereals als mercats pugen dràsticament i es produeixen onades de fam, sobretot entre les classes més pobres.** Els khasi gairebé no mengen patates, el gruix de la producció és per a l'exportació, però **en cas de que hi hagi un alça en els preus dels cereals, les patates constituïran la base de l'alimentació** (Hunter, 1897:230). Com analitza Hunter (1897:226), **els khasi no poden ser considerats agricultors estrictament, docs generalment no produeixen la suficient quantitat de gra per a la seva pròpia subsistència i depenen en gran mesura de les importacions i intercanvis comercials de gra i altres articles alimentaris amb els districtes veïns.** Entre una família bengalí d'estrat socio-econòmic mig, deu acres de terra és considerada una propietat que permet viure confortablement; entre els khasi aquesta mateixa propietat no permet una subsistència autònoma i independent. Una família que no tingui arada tirada per bous es considera molt pobre ja que ha de realitzar totes les feines agrícoles a mà. En el districte khasi cinc acres de terra constitueix el tamany mitjà de les propietats i la seva producció es complementa amb els sous monetaris que guanyen els homes en treballs temporals.

Els khasis del turons són un estrat econòmicament benestant i tot el que necessiten per a la seva subsistència ho produeixen ells mateixos o bé ho obtenen als mercats. La gent de les valls, en canvi, sovint han d'emigrar temporalment per treballar com a assalariats a les plantacions de te de Cáchár i Sylbet (Hunter, 1897:122). Hi ha un estrat social entre els khasis (els servents) que mai han posseït terres ni les han llogat i treballen com a temporers en les terres dels altres. Les dones i els nens, especialment, obtenen treballs com assalariats fora de casa de tot tipus. Es pot dir que entre els khasi no existeix diferents sistemes de tinença de la terra. Les terres, com a norma són propietat ancestral de les comunitats i són conreades per les diferents famílies mitjançant acords no-escrits (Hunter, 1897:228).

A l'interior dels turons no hi ha immigració de població d'altres àrees i aquesta és una de les raons -juntament amb l'aïllament geogràfic de la regió- per la qual els khasi no han patit fortament els processos d'aculturació per part de l'hinduisme, repudiant l'autoritat dels brahmans i els sistema de castes. En canvi, en altres aspectes els khasi han cedit davant alguns trets culturals de l'hinduisme com és l'escala de puresa dels aliments. (Hunter, 1897:122). **Certs aliments estan tabuats per a alguns grups socials. Per a alguns clans hi ha prohibicions alimentàries:** els Cherra Siem no poden menjar peix sec; els Siem de Myllem no poden menjar la carbassa; les famílies del clan Siem-lih no poden menjar un peix anomenat *ka'khu-lani* i el clan Khyrim tenen tabuat el porc (Gurdon, 1907:52).

El menjar es cuina en olles de terrissa, però no es serveix en plats individuals sino en fulles d'arbre que es llencen després de ser utilitzades. L'arròs s'espellofa en un morter de fusta (generalment aquesta és una feina de dones) i es guarda en un **magatzem separat de la resta de la casa** en petits receptacles circulars de bambú (Gurdon, 1907:175).

Moltes dones khasi es dediquen a teixir roba de seda i cotó, doncs existeix una petita indústria textil no

mecanitzada en el districte. **Les dones també formen la majoria del personal que ven els productes al mercat i en produeixen la major part de les provisions.** Els homes participen activament en el mercat, però només tracten amb articles que ells produeixen com utensilis de ferro, o animals (cabres, vedells...). En general, però, **el mercat és considerat un espai femení**, on dominen i dirigeixen l'activitat les dones i per aquesta raó un home que tingui filles grans i muller sovint deixarà que siguin elles les que venguin els seus productes. Els homes es cuiden de transportar els productes perquè les dones els venguin als mercats. Les provisions alimentàries són els principals productes que es venen al mercat: arròs, peix sec, patates, canya de sucre, mill... (Stegmiller, 1928:60).

**Els homes khasi exerceixen la seva autoritat en el seu matrillinatge natal (*iing*) i controlen les activitats econòmiques que s'hi puguin desenvolupar, inclosa la del mercat. En canvi, en la seva unitat domèstica, com a marit, treballa per a la seva dona i el seus fills però no té cap autoritat sobre les activitats econòmiques de la seva dona.** La divisió sexual del treball entre els khasi estableix que les dones s'ocupen de la producció en els horts i sobretot de les activitats comercials. Els homes treballen el camp o emigren temporalment als districtes veïns com treballadors temporers i transporten els béns dels camps als mercats fent de transportistes de les seves mullers. No obstant, les activitats econòmiques i mercantils de les dones són controlades i dominades per els seus germans del matrillinatge o oncles, encara que pertanyin a unitats domèstiques diferents. Així, **els homes tenen un rol dual en la societat: un home gasta el seu salari o el seu esforç laboral en mantenir els seus fills i la seva muller però controla i decideix sobre les activitats i l'economia de les unitats domèstiques de les seves germanes i la seva mare.** Entre els khasi l'autonomia residencial no sempre es correlaciona amb l'autonomia econòmica. Malgrat tot, els bens que adquireix un home són per al benefici de la seva unitat domèstica i no per al seu *iing* natal. (Nakane, 1967:133).

**En les ocasions festives** es fan banquets on participa tota la comunitat, com per exemple després d'una competició de tir amb arc. En aquestes ocasions **no es menja arròs, sinó només carn**, i es beu brandy. Es sacrifiquen tres porcs i tres cabres a cada comunitat (grup de cabanes que formen llogarrets). El treball de preparació del menjar es reparteix entre diversos grups. Un grup s'encarrega de trossejar els animals, separant la carn de les parts greixoses en dues piles diferents. Uns deu homes s'asseuen en cercle al voltant de la pila de carn i comencen a tallar-la en daus petits. La resta de la carn, els ronyons, els pulmons, el cor, el cervell... es posen junts en una olla. Les noies i les dones formen un altre cercle, agafen el llard i el pengen de pals de bambú a prop del foc perquè es rosteixi. La resta dels homes ballen mentre es fa el menjar. Quan els homes que preparen la carn es cansen són relevats per altres (Stegmiller, 1925:29).

### 3.3.2.3. L'enculturació alimentària

Malauradament, com s'ha esmentat a la introducció, les fonts processades a l'arxiu sobre la cultura khasi pràcticament no contenen dades específiques sobre alimentació infantil, atenció a la infància o agents enculturadors. No sabem quin és el període d'alletament ni els mètodes d'introducció dels aliments sòlids en els infants, si hi ha diferències per sexe o classe social. Es podia esperar informació molt important d'aquesta cultura doncs es suposen



pràctiques enculturadores diferents en les diverses castes, segons l'estatus socio-econòmic simbòlic i ritual dels pares. Aquest és un dels problemes de treballar amb suports empírics construïts pels interessos i les orientacions d'altres autors, com és la base de dades dels HRAF. A continuació es descriuran les poques dades que s'han trobat que poden donar una idea aproximada de l'entorn domèstic i socio-cultural d'aprenentatge dels infants i adolescents khasi.

Una característica que alguns autors destaquen pel que fa a les relacions afectives entre els matrimonis khasi és l'estimació que es profesen. Els marits es preocupen de les seves dones i les tracten amb estimació i respecte. Nakane (1967:76) considera que "no és correcte dir que això és el resultat natural de la residència uxorilocal i la successió matrilineal (...) Sembla ser que el codi moral conreat en el matrimoni és el resultat de la totalitat de la dinàmica estructural de la societat". La dona és completament dependent del seu marit en la seva vida diària però la relació amb el seu marit és molt diferent de la que es dona entre els matrimonis d'altres societats patrilineals. **Si el marit no es troba a casa quan el menjar és a punt, la dona començarà a menjar amb els seus fills sense esperar-lo, reservant-li la seva part en fulles de banana.** Si la dona està ocupada en donar el pit a l'infant quan el marit demana el menjar, ella simplement contesta " ara no puc, estic ocupada"; o també pot dir "ara estic cansada, me'n vaig a dormir". **L'autoritat del marit no s'exerceix en les qüestions domèstiques** (Nakane, 1967:76). Nakane cita que entre les trenta llars que hi havia en un poble on va realitzar treball de camp, en dues hi havia baralles constants entre la parella i les dones escridassaven als seus marits en públic si la collita no havia estat bona. Els fills, especialment les noies, feien costat a la seva mare.

Nakane descriu casos de **matrimonis pologínics**, malgrat diu que encara que en temps antics eren més freqüents, en el moment del treball de camp el nombre d'aquest tipus d'unions estava decreixent ràpidament degut a la influència de les missions (Nakane, 1967:136). **La primera dona té més estatus que les altres esposes:** amb la primera esposa es realitza una cerimònia matrimonial legal amb la resta d'esposes no. No obstant, la distinció entre primera esposa i esposes secundàries és més una distinció social que legal (com l'existent en els sistemes patrilineals). **En un sistema matrilineal, la distinció entre primera esposa i esposa secundària no afecta l'estatus dels fills i els seus drets a la herència i la propietat doncs l'estatus social d'aquests està determinat per el matrillinatge de la mare.** Els fills (particularment la filla menor) tenen el dret a heretar les propietats acumulades pel seu pare (que pertany automàticament al llinatge de la seva esposa). Si un pare d'una família poligínica ha adquirit propietats treballant a les terres de les seves esposes, aquestes propietats pertanyen als fills de les seves esposes, amb independència de si són la primera o les secundàries. **El marit poligínic alterna la residència entre les llars de les diferents esposes,** per aquest motiu la poliginia dels khasi no pot ser una institució distingible i no té -per al marit- cap avantatge operatiu tant el camp social com en l'econòmic (Nakane, 1967:136). Per a la dona significa un cert desavantatge en tant les activitats econòmiques del seu marit no es concentren en la seva llar.

D'altra banda, alguns autors parlen de la tendència entre els homes khasi a ser grans bebedors d'alcohol i a no fer cas de les seves dones i fills. Els informants de Nakane (1967:138) es queixaven que tots els seus guanys i les seves pertinences anaven a parar a la seves esposes i a les seves germanes, deixant-los a ells sense res. Els homes sovint es passen el dia a la taverna bevent alcohol i amb altres dones. Al contrari, les dones han de vigilar molt el seu comportament (hi ha regles molt estrictes que determinen el comportament de les dones khasi, com no fumar, beure,

jugar a les tavernes...), doncs són elles les que heretaran les terres i propietats del matrillinatge.

En moltes famílies ha esdevingut una pràctica rutinària enviar els fills a l'escola, al menys fins als catorze anys; després d'aquesta edat s'espera dels nois, especialment, que comencin a treballar i guanyar diners per aportar una ajuda a la llar. **És una costum molt difosa entre els khasi preparar els infants desde molt petits per al treball, per guanyar el necessari per mantenir-se ells mateixos tan aviat com puguin** (Hunter, 1897:248).

**Els plàtans són una fruita molt preuada entre els khasi i es reserva per donar-la com a aliment als infants triturada** (Gurdon, 1907:45).

### 3.3.3. ELS !KUNG SAN (FX10)- (Àfrica)

#### 3.3.3.1. Introducció a la cultura

Fa uns 300 anys els !kung san havitaven la totalitat d'Àfrica del Sud. És impossible estimar el nombre d'habitants en l'època de l'arribada dels europeus. Avui dia ja no viuen !kung san a Sudàfrica com a conseqüència de la depredació territorial dels colons europeus. Al desert del Kalahari, els nou-vinguts varen ser en major part bantus ramaders com els herero. No van ser encontres sense violència, però el fenomen del genocidi no s'ha donat i en algunes parts del Kalahari s'ha desenvolupat una coexistència basada en l'intercanvi de bens i en matrimonis mixtes entre !kung i no-!kung. Al sud del Kalahari els !kung van esdevenir serfs dels tswana. En aquest sistema semifeudal els !kung han treballat en les granges ramaderes i el treball domèstic. No hi ha dubte que els !kung han estat subordinats als bantus, la discriminació encara continua al present, però en comparació amb els !kung san de Sudàfrica, els del Kalahari van poder sobreviure cultural i físicament, en part per les dures condicions de vida al desert. És important assenyalar que la major part dels !kung del Kalahari han estat mínimament afectats pel contacte amb europeus o altres grups africans fins anys recents. També és important destacar que els !Kung del Kalahari no són refugiats d'altres àrees (Lee, R.B 1979: 33).

El desert del Kalahari s'estén entre la República de Botswana (amb una població d'uns 24.000 San), Namíbia (11.500), la República d'Angola (4.000), Zàmbia i Zimbàbue. El Kalahari és una depressió de la meseta meridional d'Àfrica, entre 700 i 1000 metres més baixa que les terres altes que l'envolten, que forma una gran planura de sorra fina, vermellosa, grisa i blanca. No hi ha aigua superficial permanent. Nombroses depressions poc profundes concentren l'aigua durant breus períodes a l'estació humida. El clima és molt sec. La pluja és capritxosa, impredecible tant en la seva variació anual com local. La primera impressió de la regió és la d'una immensa planura on el cel domina el paisatge. Durant gairebé tot l'any cau un sol de justícia amb pocs núvols que mitiguin la calor. Les temperatures de l'estiu empitjoren degut a l'alta reflectivitat de la sorra (s'han registrat temperatures a la sorra de fins 72°C). Les temperatures de superfície sota els arbres o a cel obert difereixen fins a 30°C. (Silverbauer, 1983). El règim climàtic convina estius calurosos a l'estació de les pluges (4 a 6 mesos) amb hiverns moderats sense pluges. Els !kung divideixen l'any en 5 estacions: les pluges de primavera, les principals pluges de l'estiu, la tardor, l'hivern i l'estació seca de la primavera.

El Kalahari no és un desert despallat de vegetació: la sorra permet una variada- però escassa- coberta d'herbes gramínees, herbes de fulla ample, arbustos i arbres (l'arbre mongongo és molt important a la dieta). Aquestes plantes es salven de la sequera complementant els seus cicles reproductius durant l'estació de les pluges i permaneixent en vida latent a l'estació seca. Malgrat la duresa del clima el Kalahari presenta una impressionant varietat d'animals que hi viuen: unes 50 espècies de mamífers (la rata, la mangosta-gemsbok, el kudu, l'esteenbok, el lleó, el lleopard, la guineu, la girafa, la zebra...), 90 espècies d'ocells, 25 de rèptils i 90 d'invertebrats proveeixen d'una sòlida base per a la subsistència.

Els !kung són caçadors i recol·lectors (cacen animals salvatges i recol·lecten arrels, plantes i fruits). Aquest mode de producció no només inclou un art de subsistència sinó també la propietat dels factors de producció (la terra,

el treball, les eines). **La divisió sexual del treball és un element central en l'economia !kung: els homes cacen, les dones recol·lecten. Però no és una divisió del treball rígida, les dones també aporten considerables quantitats de carn amb la caça d'animals petits durant la recollecció i a l'inrevés, els homes recol·lecten tornant al campament si la cacera no ha estat fructífera.** La tecnologia és simple. la propietat de la terra i els recursos és col·lectiva i compartir el menjar entre la resta de membres del grup segons el principi de la reciprocitat generalitzada és un fet central en la vida diària (regles per a l'accés recíproc als recursos). Degut a les variacions anuals i regionals dels recursos l'estructura dels grups dels caçadors-recol·lectors ha de ser suficientment flexible per adaptar-se a les condicions canviants. **La mobilitat és una característica important d'aquest sistema de producció on l'utilització de la terra i els seus recursos és extensiva.**

La **banda** és la unitat social més gran dins la qual existeix una interacció econòmica i política sostenida, oscilen entre els 25 i els 85 membres. Una banda és una comunitat nòmada que ocupa i controla un territori i els seus recursos. Malgrat les bandes estan perfectament separades les unes de les altres i han de controlar les seves dimensions per adaptar-se als recursos del territori, no són comunitats tancades, les bandes presenten una marcada tendència cap a l'exogàmia local sense tenir l'estructura concreta dels clans. No existeix cap factor estructural clar que determini la procedència dels seus components.

Les llars !kung estan formades normalment per **unitats maritals independents** o, només temporalment, per agrupaments familiars (més d'una família nuclear). Normalment una parella casada ocupa un únic allotjament amb els seus fill/es solter/eres. **La residència postnupcial és uxori-patrilocal, és a dir, es resideix amb els pares de la dona fins després del naixement del primer fill, però després, la residència permanent és a la banda dels pares del marit.**

**El sistema de parentiu !kung està mancat d'estructures de llinatge o altres grups de parents més enllà del nucli familiar estricte i és bilateralment simètric en tant no hi ha discriminació terminològica o normativa entre parents paterns o materns.** La poligàmia és permesa però no és freqüent. La majoria dels matrimonis són monògams. El servei de la núvia està institucionalitzat, doncs el matrimoni implica una consideració material important.

**La llar és el grup més estable i durader de la societat !kung. No es divideix quan la banda es dispersa a l'hivern i és la unitat bàsica de migració i formació de bandes noves. Es la unitat de consum dels aliments que ha proporcionat la seva pròpia mà d'obra. Les bandes són comunitats locals autònomes i políticament independents, obertes i igualitàries (no hi ha una estratificació social significativa).** La dependència d'un sistema polític centralitzat inhibiria el procés d'adaptació ecològica de la dispersió de les bandes. Les decisions que afecten el conjunt de la banda es prenen a través de discussions en les que participen els membres adults.

Per entendre el material cultural que segueix és molt important mencionar quin tipus d'eines, materials i pràctiques són absents entre els !kung. Els !kung no fabriquen contenidors de cistelleria ni de ceràmica i les poques olles que tenen les obtenen dels bantú mitjançant comerç. No cacen amb xarxes i no practiquen el pasturatge d'animals. No tenen armes de guerra i cap de les seves eines són modificades per lluitar. Quan lluiten amb algú altre ho fan estrictament amb les eines de caçar: l'arc i les fletxes, la llança i el bastó (Lee, R.B 1979).

### 3.3.3.2. El sistema alimentari

El desert del Kalahari és un exigent i capritxós medi ambient. La pluviositat pot variar de més de 40 a menys de 5 polzades [2,54 cm] d'un any a l'altre. A l'estació de les pluges s'omplen d'aigua les depressions del terreny formant petites basses que permaneixen plenes durant setmanes o inclús mesos. En aquesta època viatjar és fàcil i la gent es dispersa en petits grups per l'àrea buscant aliments. Les plantes floreixen però alguns dels aliments més bàsics s'ofeguen. Les contínues pluges poden provocar que les riques en proteïnes nous mongongo es podreixin, o inclús si les pluges arriben massa aviat poden fer malbé les flors del mongongo abans de que produeixin el fruit. En canvi, a l'època de sequera, les plantes comestibles més comuns recol·lectades per les dones són difícils de trobar. Severes sequeres es donen un any de cada quatre. En aquesta època les famílies es reuneixen en un campament al voltant de fonts permanents d'aigua.

L'estacionalitat en l'ús de l'espai per part dels !Kung revela diferents estratègies de subsistència i d'adaptació al medi. Generalment els !kung ocupen un campament durant un període de varies setmanes menjant els aliments disponibles en aquesta àrea. Per exemple, un campament situat en un bosc d'arbres mongongo exhaurix les nous en un radi d'1,5 km. la primera setmana, les nous d'un radi de 3 km. la segona setmana i les d'un radi de 4.5 km la tercera setmana. Quant més temps la gent viu en un campament, més distància ha de viatjar per aconseguir aliments. Aquesta característica de la subsistència diària es dona tant a l'estiu com a l'hivern. Per exemple, Lee va observar que al campament d'hivern al juny de 1964 els !kung feien viatges diaris de 9 a 14 km. per recol·lectar nous mongongo. A l'agost, aquest viatges diaris havien incrementat a 19 km. Aquest increment progressiu de les distàncies que s'han de caminar diàriament és degut a que els !kung són altament selectius en els seus hàbits alimentaris. Ells no mengen tots els recursos comestibles que hi ha en un àrea donada. Comencen per menjar-se les espècies més apreciades i quan aquestes comencen a escassejar mengen les altres espècies menys desitjables. En les seves estratègies alimentàries els !kung tenen dues alternatives: 1) caminar més lluny per menjar les espècies preferides i 2) permanèixer prop del campament i explotar les espècies menys desitjables. De fet, ambdues alternatives es practiquen simultàniament (Lee, R. B. 1979: 175).

En les societats que practiquen l'agricultura els cicles estacionals produeixen grans variacions en les provisions d'aliments, amb un període d'abundància en els mesos següents a la collita i un període d'escassès que culmina amb el període immediatament precedent a la collita anual. Hi ha clares evidències que aquestes marcades fluctuacions es reflecteixen en el pes corporal: els agricultors guanyen pes en l'època següent a la collita i en perden en l'estació precedent. Igualment, els caçadors recol·lectors també depenen de variacions estacionals. Malgrat el seu mode de vida no està basat en l'agricultura hi ha una idea generalitzada en la literatura clàssica etnogràfica sobre el fet que l'escassès estacional d'aliments en els caçadors i recol·lectors excedeix a la dels agricultors. En el cas dels !kung de Dobe estudiats per Lee, l'estació seca (octubre-novembre) és el període més dur. L'estació de les pluges a l'estiu (desembre a març) és l'època on tant els animals com les plantes són més abundants. Aliments estacionals, especialment els fruits i les verdures de fulles, són abundants i l'existència de fonts d'aigua permet una major mobilitat i facilita que la gent pugui arribar a recursos d'aliments d'altra manera inacessibles. També és l'estació en la que els animals es reproduïxen i tant les cries com els adults són caçats amb més facilitat. La caiguda de l'estiu també sembla ser una estació d'abundància,

es recullen les nous mongongo, les mongetes tsin i moltes espècies de baies del bosc. L'hivern (juny a agost) és una època on l'aliment continua sent abundant, la caça és bona i moltes arrels són afegides a la **dieta de carn i nous mongongo**. Al setembre comencen a declinar els recursos alimentaris. Es mengen els vegetals que es troben al voltant dels punts d'aigua i les nous mongongo només estan disponibles si es caminen llargues distàncies. En aquesta època de l'any la distància entre els aliments i l'aigua arriba al màxim anual i el clima és extremadament calorós i sec. Inclús quan les primeres pluges arriben al novembre, les dificultats continuen. **L'única debilitat nutricional en la dieta !kung és l'escassetat calòrica durant l'època seca.**

**Les dones proveeixen més quantitat d'aliments per dia mitjançant la recollecció que els homes mitjançant la caça.** Les dones tornen al campament més aviat que els homes i s'ocupen de que els ous d'estruç per contenir aigua estiguin plens i de preparar el menjar tant si l'home com la dona han estat fora del campament buscant aliments. Lee va calcular la **quantitat de treball** que exigeix el mode de vida dels !kung durant un mes, tenint en compte només els dies que una persona passa fora del campament per caçar o recol·lectar [no es té en compte els desplaçaments del campament per anar a visitar altres campaments], i considerant que el nombre de persones que habiten un campament pot variar cada dia entre 23 i 40 persones (una mitjana de 30,9 persones, 20,1 adults i 10,8 infants): els dies treball per persona van ser 37 la primera setmana, 22 la segona, 42 la tercera i 77 la quarta. **El nombre de dies de treball per adult per setmana variaven entre 1,2 a 3,2, això suposa només del 24 al 64% de la setmana laboral de 5 dies d'un treballador industrial** (Lee, R.B. 1979: 256).

La **tecnologia** és un element bàsic de qualsevol mode de producció. Les característiques centrals de l'economia !kung -l'autosuficiència, la mobilitat i la reciprocitat- imposen certs criteris de disseny a les eines que utilitzen per produir i transformar els aliments. Les eines !kung són poques en nombre, lleugeres, fetes de materials locals disponibles i multiusos. Tanmateix, no s'ha d'exagerar l'element de simplicitat de les eines !kung: algunes com les pedres trenca-nous són poc més que pedres recol·lectades sense modificar, altres com l'arc de caçar exhibeixen tal complexitat de disseny que es requereix una considerable habilitat per al seu maneig.

L'escassetat d'aigua és un dels principals constreyniments ecològics a la vida dels !Kung. La gent organitza les seves vides al voltant de fonts d'aigua permanents i temporals i el viatge als "forats d'aigua" és un fet diari durant tot l'any. L'ecosistema on habiten els !kung té una jerarquia de les fonts d'aigua: a la zona estudiada per Lee (Botswana) hi ha 10 forats d'aigua permanents durant tot l'any que gairebé mai s'assequen, varis forats d'aigua semipermanents, que poden exhaurir-se en èpoques de molta sequera i els bassals d'aigua de l'estiu que contenen aigua durant unes setmanes o un parell de mesos a l'estació de les pluges. També s'aprofita l'aigua continguda en el buit dels arbres mongongo durant l'estació de les pluges. Al cap d'abaix de la jerarquia de les fonts d'aigua hi ha les arrels excavades durant l'estació seca en àrees amb una manca absoluta de pous i basses. Però aquesta és la font d'aigua menys desitjada degut al treball afegit que implica la recerca i l'excavació de les arrels. Treure aigua és feina de dones. Normalment el viatge als forat d'aigua té lloc al vespre i és una ocasió agradable per rentar-se i conversar per les dones i les criatures. Quan les dones baixen als forats d'aigua es posen a la gatxoneta a l'herba alta de la vora de la superfície de l'aigua i omplen els seus contenidors de closca de tortuga, o en anys recents una tassa de llauna obtinguda per comerç. Els ous buits d'estruç continuen sent els contenidors d'aigua més ampliament usats pel transport del preciat líquid, també són comuns

els sacs fets amb l'estómag dels antílops.

Els homes i les dones gairebé sempre estan segregats per les activitats d'obtenir aliments. Generalment les dones d'un campament surten en grups de tres a cinc amb un objectiu predeterminat de recol·lectar certes espècies de plantes. Passen una part del dia treballant en una àrea i tornen al campament al vespre amb el menjar. Mai passen les nits fora del campament.

Només una eina, el bastó d'excavar s'utilitza en la recol·lecció. Aquest bastó fa entre 100 i 140 cm. de llarg i uns 20 mm de diàmetre. s'obté d'una tija recta i llisa de *Grewia flava* o *Dichrostachys cinerea* que es pel·la i s'allisa. L'extrem és afilat i en forma de cunya. Per extreure una arrel el bastó s'utilitza amb una sola mà, amb un precís moviment cap avall per afuixar la sorra, mentre amb l'altra mà se la retira del forat. Depenent del tamany i profunditat de l'arrel i de la duresa de la terra, per extreure una arrel es requereix uns 20 minuts de treball. Aquesta versàtil eina també és utilitzada en la caça, per excavar mamífers que viuen en llodrigueres, per obtenir aigua de les arrels o inclús per transportar arrels enroscades en un extrem. Per la part restant de la dieta vegetal (fruita nous, gomes, melons, verdures amb fulles) no s'utilitza cap eina de recol·lecció específica.

Entre les eines de transport està el kaross (*chi !kan*). Aquesta eina convina formidablement la seva funció de transport amb la de peça de roba, doncs també s'utilitza com a manta per dormir. Els homes la fabriquen per les dones amb la pell d'un kudu femella, d'un gemsbok, un wildebeest o un eland. Quan es mata l'animal la pell fresca és estreta i assecada al sol. Les virtuts de carn de l'interior són comestibles. Quan la pell està seca se la frega vigorosament entre les mans per donar-li una flexibilitat permanent. Llavors la pell és entregada a la dona que la tenyeix d'un tint vermell extret de l'arbre *Pterocarpus angolensis*. La peça de roba resultant que ara té el color i la textura de l'ant es porta lligada a l'esquena. Lligada a la cintura amb una corretja, la meitat inferior del kaross oculta la part baixa de l'esquena i la meitat superior forma una bossa per transportar vegetals, ossos d'estruç plens d'aigua, llenya pel foc o criatures. El kaross és ideal per transportar càrregues pesades; el centre de gravetat està enganxat al cos i el pes pot ser distribuït en un arc al voltant de la cintura. Els homes no porten kaross: alguns homes vells porten capes de pell però no les utilitzen per transportar objectes. Una gran varietat de bosses de pell són utilitzades tant pels homes com per les dones. Aquestes bosses són fetes pels homes amb les pells de l'esteenbok i el duiker. Per transportar aliments s'utilitzen grans bosses anomenades *tansi* de entre 3 i 10 litres de capacitat.

La xarxa dels homes, anomenada *wisi* també s'utilitza com a eina de transport. Els tendons del gemsbok i el kudu s'entreteixeixen enrollant-los a la cuixa amb una forma geomètrica d'hamaca d'uns 100 per 40 cm. Aquesta xarxa de malla és apte per transportar vegetals i nous i baies petites. Es penja de les espatlles per mitjà de corretges en forma de llaç lligades al seu extrem. Aquest disseny té dos avantatges: quan està buit és compacte i quan està carregat es pot transportar de manera que és fàcil despenjar-lo si es divisa una presa de caça.

El balancí és fet d'una branca forta d'arbre o arbust, es fa un buit per situar l'espatlla i poder ser balancejat amb facilitat. S'hi lliguen els animals caçats que penjen sota el balancí mentre són transportats al campament. Degut a que l'essència de l'adaptació dels !kung al medi és la mobilitat i a que la dieta diària consisteix en la seva major part en centenars de petites nous, baies i arrels, la vida dels !kung no seria possible sense aquests mitjans per transportar

aquests petits aliments al campament base (Lee, R.B. 1979: 127).

Sis armes grans i varies eines de caçar subsidiaries constitueixen l'arsenal tradicional dels caçadors !kung. Vuit materials diferents són usats per fabricar i reparar l'equip de caça. L'arc està fet d'una branca flexible escollida cuidadosament de la *Grewia flava* o la *Grewia bicolor* i tensada als extrems amb corretges per lligar-hi la corda (80 cm de llarg), aquesta és feta dels tendons de l'esquena d'un gemsbok o un altre antílop. Un arc acabat de fer reb la força mitjançant un ritual on s'unta amb la sang fresca d'un antílop. Amb un manteniment adequat, l'arc per caçar té una vida útil de varis anys. Les fletxes fan entre 35 i 40 cm. de longitud i estan fetes amb la tija de l'herba perenne *Phragmites australis*. En un extrem s'inserta un àstil d'unió fet d'os trinxat de l'húmer o fémur d'una girafa, kudu o gemsbok. Al'astil d'unió s'hi insereix una punta de fletxa de metall (obtingut a cop de martell de les tanques de filferro dels veïns agricultors). Quan els primers ranxers europeus van començar a posar tanques a les seves parcel·les al voltant del canvi de segle, els San van aprendre aviat que amb un curt tros de la tanca de filferro, picat amb martell, podia esdevenir una punta de fletxa efectiva amb millor poder de penetració que els antics esqueixos d'os. (Com és evident, les tanques espatllades a cop de pedra pels San van esdevenir un problema crònic amb els ranxers. Actualment les tanques de ferro han esdevingut gairebé un recurs natural lliure) (Lee, R.B. 1979: 133). Les puntes de fletxa són enganxades amb resina i lligades amb tendons d'animals. El poder mortífer de les fletxes es complementa amb el verí extret de la pupa de tres espècies d'escarbats. Quan es manipula el verí per sucar les puntes de fletxes es va molt en compte per si hi ha petites ferides als dits. Un cop la punta de fletxa és sucada amb verí se la posa a secar a prop del foc. Després d'uns minuts està a punt de ser utilitzada. Les fletxes són transportades al quíver (!kuru), una ingeniosa ma'niga de pesada escorça tapada amb una coberta de pell per un extrem. El quíver simbolitza el rol masculí a la vida econòmica dels !kung, de la mateixa manera que el kaross simbolitza el rol femení. La llança de punta de ferro, com altres eines importants com el ganivet, el ganxo springhare, la destrat i les olles per cuinar són fetes de ferro, un material que no era utilitzat pels !kung abans del contacte amb societats agrícoles. En un primer moment els !kung van haver d'importar aquests productes manufacturats, però ràpidament van aprendre a desenvolupar les seves pròpies habilitats en el treball del ferro. La llança no és utilitzada com un arma d'atac erò serveix per rematar una animal debilitat pel verí de les fletxes o les ferides dels gossos de caça. L'espringhare probe és una arma especial doncs està dissenyada per matar una espècie única: l'springhare o *Pedetes capensis*. El probe consisteix en un ganxo de ferro unit amb pega (goma) i tendons d'animal a un àstil de 4 metres de llarg fet de fusta flexible i lleugera. Ell llaç resultant pot resistir-se a la força d'una persona. L'springhare és una animal nocturn que dorm en una llodriguera llarga i estreta durant el dia. El probe es pot ficar en una llodriguera fins a 3,5 metres de profunditat i si nota la presència de l'animal l'enganxa i estiva amb un moviment ràpid i ascendent. El probe - que fa unes dues vegades l'alçada d'una persona- és una arma difícil de manejar al bosc, però proporciona al caçador un alt grau d'èxit trobant un animal i caçant-lo (el 50% dels dies que va a caçar, en comparació amb un grau d'èxit del 20% amb altres espècies) (Lee, R.B. 1979:139).

Entre tota la varietat de plantes i animals coneguts pels !kung només les baies i les resines es mengen tal qual es recol·lecten. La major part dels aliments vegetals i tota la carn que s'obté han de ser processats d'alguna manera per ser comestibles (Lee, R.B. 1979:151). **Gran part dels aliments són barrejats per incrementar la seva palatabilitat. Esclafar i esberlar, aixafar i cuinar amb foc són els tres tipus més importants de processament d'aliments.**



Un dels aspectes centrals del treball domèstic és la **feina d'esberlar nous mongongo durant una hora o més per proveir-se de la ració diària d'aquest aliment. Els nens i nenes amb edats superiors als 8 anys i els adults d'ambdós sexes realitzen la seva pròpia tasca d'esberlar nous.** Els nens entre 4 i 7 anys mengen quantitats més petites de nous i aquestes són esberlades per a ells per els seus pares o per els germans més grans. **Els nens de pit i els que comencen a ser deslletats no mengen nous ja que són difícils de digerir, a menys de que siguin premasticades o aixafades amb altres aliments.** La majoria d'aquestes nous que mengen els infants són esberlades per les dones. **Tant les dones com els homes, però, fan activitats de cuina:** els animals i les peces de caça petites són preparades majoritàriament per les dones, i les peces de caça gran (d'uns 5 kg o més) són esquarterades i cuinades principalment pels homes (Lee, R.B. 1979:277-278).

Sense l'ajuda de les **pedres d'esclafar nous** seria impossible per als !kung explotar l'abundant però extremadament dura nou mongongo. Gràcies a aquestes pedres els !kung han fet de les nous mongongo un aliment corrent en la dieta. La pedra-martell amb la que es golpeja és del tamany d'un puny i la pedra base o enclusa pot ser de qualsevol tamany i forma però pot pesar entre 5 i 10 kg. Aquestes pedres no són treballades per millorar la seva forma i si no fos per les marques dels cops no mostrarien evidència de l'ús humà. La nou es situa a la pedra enclusa amb la mà esquerra i s'esberla amb entre dos a cinc cops de la pedra martell, que es fa servir amb la mà dreta. Les pedres d'esberlar també es fan servir per esclafar òssos llargs per extreure la valuosa mèdula. Els bosquets de nous estan localitzats en terres de dunes i sorra, on hi ha una gran manca de pedres. A través de generacions, parelles d'aquestes pedres han estat distribuïdes pels !kung a través dels boscos de l'arbre mongongo. Quan s'estableix un nou campament al bosc, els !kung simplement agafen les pedres deixades pels anteriors campaments abandonats. Només en ocasions puntuals una dona té necessitat de carregar les seves pedres d'un campament a un altre.

Es diu del **foc** que és un dels invents més importants en la història de la humanitat doncs fa que aliments indigestibles siguin comestibles. Entre els !kung la seva importància no ha de ser sobreestimada. Hi ha una altra eina gairebé igual en significat que el foc, el **morter i el mànec de morter**. Es tracta d'una eina extremadament útil per aixafar aliments, reduir el tamany de les partícules de fibra i per barrejar diferents aliments alhora. El morter és un contenidor de fusta, profund, de base rodona i parets verticals, tallat en un tronc de l'arbre *Peltophorum africanum* de 40 cm d'alçada i 20 de diàmetre. El mànec fa uns 50 cm de longitud i 5 de gruix. (Lee, R.B. 1979: 153). A diferència dels morters més grans de les societats d'agricultors bantú, on els aliments s'aixafen amb mànecs gegants manejats amb les dues mans i en posició erguida, el morter !kung es maneja en posició asseguda i amb una única mà. És portàtil i pot ser carregat d'un campament a un altre al kaross de les dones. La gran avantatge de l'ús del morter és que permet barrejar i pulveritzar aliments. Per exemple, la saborosa i nutritiva nou mongongo té una clofolla interior indigesta molt enganxada a la carn de la nou i que fa difícil pelar-la. Aquesta clofolla interior fa que la nou sigui difícil de mastegar i digerir, un problema particularment important per a la gent gran i els infants. Pulveritzant les nous al morter es redueixen els fragments de la clofolla en petites partícules que faciliten la mastegació i la digestió. A més, la carn de la nou menjada sola és extremadament estrenyidora (Lee, R.B. 1979: 153). Per contrarestar aquest problema els !kung aixafen i barregen les nous amb arrels rostides, carn i verdures de fulles. El fet d'afegir aquests aliments més digestius ajuda a promoure moviments intestinals més regulars i proporciona combinacions de sabors molt interessants. Aquestes receptes de morter són freqüentment preparades perquè se les mengin les persones grans i els infants, amb dents i

digestió dèbil. Finalment el morter té un significat cultural com a senyal de llar i com a mitjà per localitzar altres grups.

Tammateix, el foc per cuinar (*da*) és un element central en la subsistència, en la vida domèstica i simbòlica dels !kung. Al voltant del foc passen la major part de les hores en que no treballen. Cada família en té un; al voltant d'ell tenen lloc les converses del vespre, abans d'estedre les seves estores de dormir. A la vida diària rarament és necessari encendre un foc per cuinar de nou. Quan s'estableix un nou campament, s'encèn un foc nou amb una barrina o pedra de fer foc i un pal per treure espurnes. Quan una dona arriba al campament a la tarda després d'un dia de recol·lecció, construeix una petita pila de fusta sobre les cendres velles i busca entre aquestes una brasa encesa que situa hàbilment en un llit d'herba esca que ràpidament crema en flames. Si desafortunadament el foc s'apaga del tot, es crida a un veí i un nen portarà un carbó enoés (Lee, R.B. 1979:154). **El menjar es rosteix o es bulleix.** En el primer cas, un tros de carn és cuidadosament enterrat en una barreja de sorra calenta i brases al roig viu al final de l'espai on el foc és situat. Quan el baf s'eleva per sobre el munt de sorra indica que el menjar és a punt. Després de entre 5 i 30 minuts, depenet del tamany de la peça, se la treu de sota terra i se la golpeja amb força contra una pedra per desadherir la terra i les cendres. Inevitablement es menja una mica de sorra i cendres amb la carn rostida, fet que probablement té conseqüències tant negatives com positives per la digestió i la nutrició. Per aquest motiu les dents dels vells són gastades i llises en les superfícies de tancament (Lee, R.B. 1979:154). Per treure els aliments del foc quan estan cuits es fa servir una paleta. **Bullir aliments, en canvi, és un procés relativament recent que data de la introducció de les olles de ceràmica bantú a mitjans de segle passat.** Encara se n'utilitzen unes quantes però la terrissa ha estat substituïda en gran part per les olles de ferro obtingudes amb el comerç europeu. A la majoria de les llars !kung hi ha olles de ferro de tres potes i una nansa, d'una gran varietat de tamany d'entre 1 a 80 litres. En aquestes olles bulleixen qualsevol tipus de carn, doncs prefereixen la carn bullida a la carn rostida. També couen les nous mongongo, però en canvi, aquestes s'estimen més rostir-les que bullir-les (Lee, R.B. 1979:155).

**L'emmagatzemament d'aliments està mínimament desenvolupat entre els !kung.** La majoria dels aliments són consumits en 48 hores després de ser portats al campament. Es podrien construir fàcilment magatzems de nous mongongo durant l'època de la collita (abril i maig), però això no passa. La recol·lecció diària de la nou es apilada en un cantó de la cabana. Algunes famílies tenen una petita àrea de magatzem construïda a nivell de la vista en una forqueta d'arbre al darrera de la cabana. S'intercalen branques i es tapissa amb herba per fer un contenidor relativament tancat. En aquest lloc també es guarden les armes dels caçadors i el verí per mantenir-les fora de l'accés dels nens i els gossos. Quan es fa una gran cacera, part de la carn es talla en tires per ser assecada. Per a aquest propòsit es construeixen penjadors que consisteixen en un pal horitzontal que descansa en uns altres dos amb forma de forca situats verticalment. La carn es talla en tires d'uns dos metres de llarg i es penja perquè s'assequi. Després d'unes hores de sol intens es forma una capa a la part exterior de la carn completament impenetrable per les mosques. Després de tres dies la carn està completament seca i es pot conservar en aquest estat durant dos mesos o més. La carn seca atrau l'atenció tant de la gent com de les mosques, i la major part de la carn seca es distribueix entre els parents i els veïns en pocs dies. El que queda és menjat per la família i finalment tota la carn s'ha consumit després d'un mes de la cacera. L'explicació pot ser tant ecològica com sociocultural. La carn seca pot conservar-se durant mesos en un lloc sec sense fer-se malbé, però una tempesta de pluja podria transformar les tires seques de carn en una massa de carn xopa i envoltada de mosques. És millor distribuir la carn entre parents i veïns que se't podreixi a les mans. A més, no compartir

una porció substancial de la carn provocaria l'hostilitat de la gent. Contràriament, la gairebé total distribució de la carn provoca bons sentiments entre els veïns i més tard es veurà recompensada amb el contradó. Per tant, **la manca de pràctiques àmplies d'emmagatzemament entre els !kung es deguda, en part, a les circumstàncies ecològiques, però també, perquè la pràctica de compartir i distribuir els aliments forma part dels valors centrals del sistema ideològic que envolta al sistema de producció de la caça i la recollecció** (Lee, R.B. 1979:156).

**La ingesta d'aliments diària té lloc en un període de varies hores a la tarda i al vespre i està constituïda per petites porcions de les provisions de diferents famílies que són distribuïdes equitativament entre tota la gent del campament.** Si durant el dia els caçadors han tingut èxit en caçar un animal aquest serà cuidadosament esquarterat i portat al campament. Allà la carn serà distribuïda d'acord a regles de comensalitat i redistribució del menjar. Tothom rebrà una porció directa o indirectament. **La carn és un aliment altament valorat -la gent parla de "fam de carn" inclús quan altres aliments són abundants- i la carn amb molt de greix és especialment preuada perquè la majoria dels animals del desert tenen la carn molt magra. Degut a que la disponibilitat de carn és tan incerta (dependent de la sort de la cacera), les distribucions de carn són acontereiments amb una gran càrrega emocional.** El tamany de les porcions que a cadascú pertorquí dependrà de qüestions relatives al parentiu i a d'altres tan sutils com la contribució en la cacera. La tradició obliga als caçadors a carregar als seus quivers les fletxes d'altres campamys, de manera que la fletxa que mata l'animal no pertany al caçador que l'ha disparat. Segons aquest costum, el propietari de la fletxa és considerat el "propietari" de la carn i de la prestigiosa tasca de distribuir-la. Un caçador mai menjarà la carn que ell mateix ha matat, així s'asegura que la repartició i la distribució de carn sigui constant i tothom del campament en mengi, sigui qui sigui el caçador afortunat. Gairebé tots els homes !Kkung són molt hàbils en la caça, però els diferents nivells d'èxit no es corresponen amb diferències d'estatus social. La modèstia i la precaució són les actituds socialment normativitzades que s'esperen d'un caçador després d'un dia d'èxit. El caçador afortunat entra silenciosament al campament i seua prop del foc amb l'altra gent i espera. Quna la gent l'interrogui, ell dirà: "No, avui no he vist res". Els altres, que es coneixen bé les regles, pressionaran per obtenir detalls: "Has estat a punt de matar alguna cosa?". Així la conversa poc a poc revelarà que un eland, un gemsbok o fins i tot una girafa ha estat morta. El caçador ha après a explicar i representar els detalls i les escenes de la cacera amb molta prudència, sense provocar enveja o ràbia entre ls altres. Aquesta norma es reforça amb el fet de compartir les fletxes, la qual cosa ajuda a difuminar la responsabilitat de la mort de l'animal. La majoria dels caçadors alternen dies de cacera amb llargs períodes d'inactivitat, oferint així als altres l'oportunitat de portar carn al campament i de rebre les felicitacions i l'atenció del grup (Shostak, M. 1983:86).

**Entre els aliments més preuats està la carn greixosa, la mel i les orugues (que es recollecten dels troncs dels arbres i després es rosteixen), aliment especialment apreciat per part dels infants.**

**A la dècada dels 60's els plats, o els seus equivalents, eren desconeguts pels !kung. La gent que es reuneix al voltant del foc mengen tots del mateix bol. Hi ha una excepció amb l'estofat de la nou mongongo: l'olla és primer oferida a una persona, que menja fins que n'està tipa, i després l'olla va passant de persona en persona al voltant del foc. La gent normalment menja amb les mans encara que moltes famílies tenen una cullera i una forquilla per servir. Un branquilló de fusta recte i afilat en un extrem és sovint utilitzat per punxar i agafar la carn**

de l'olla. Aquest branquilló també té un significat ritual: l'utilitzen les noies recluides durant la cerimònia de la menarquia, quan no els hi està permès tocar els aliments directament. Dos utensilis de servir tradicionals encara s'utilitzen: la closca d'una tortuga lleopard (un litre de capacitat) - la carn i l'estofat de nou mongongo són repartits als comensals al voltant del foc en aquest bol- i una gran cullera tallada de fusta que és utilitzada per servir (Lee, R.B. 1979:155).

Segons càlculs de l'antropòleg Richard B. Lee, **la nou mongongo constitueix el 28% de la ingestió diària d'aliments. La part restant de vegetals de la dieta diària (el 69% de la ingesta diària són vegetals), consisteix en petites quantitats d'unes 20 espècies d'arrels, melons, bulbs i fruits secs. El 31% restant de la dieta està constituïda per la carn de la caça.** El consum mitjà de carn per persona i dia es situa entorn els 230gr., que signifiquen uns 34,5 gr de proteïnes i unes 690 calories; el de nous suposa una mitjana per persona i dia d'uns 210 gr. diaris i el d'altres vegetals significa uns 3.0 gr de proteïnes i unes 300 calories. **Els resultats són unes 2355 cal. i 96,3 grs diaris de proteïnes per persona.** Degut a l'alt valor proteïnec de la nou mongongo, la ingesta de proteïnes és alta inclús pels standards nordamericans. **També és inesperat que els caçadors obtinguin un nivell tant alt de proteïnes dels vegetals i no de la carn** (Lee, R.B. 1979:270).

Els !kung són petits d'estatura i lleugers de pes (157cm i 46kg de mitjana els homes i 147cm i 41kg de mitjana les dones). Donat un règim d'activitat que varia des de l'exercici moderat a l'intens (incloent una hora d'esberlar nous diària i 32 km de viatge per la subsistència a la setmana) els requeriments calòrics poden ser estimats en 2250 cal. pels homes i 1750 per les dones, per dia treballat, segons càlculs per a adults de 30 anys. (Lee, R.B. 1979:271). Clarament la ingesta cobreix i excedeix en 380cal dia els requeriments energètics. **Aquestes dades confirmen que el modest esforç per a la producció de la subsistència (2,4 dies de treball per setmana) és més que suficient per proporcionar una dieta adient en el període estudiat per Lee.** Els gossos mengen les sobres quan la gent ja n'està tipa i sembla que l'estat físic dels animals mostra més variació estacional que l'estat dels humans. Els gossos absorbeixen els efectes de les variacions marginals en l'abundància d'aliments. El plus d'ingesta calòrica és utilitzat en la demanda energètica de les dances que duren totes la nit i es celebren d'una a quatre vegades al mes. La possible acumulació de greix és metabolitzada durant l'època de sequera. Així, el pes tant dels homes com de les dones no augmenta amb l'edat després dels 40 anys, fet que contracta amb la situació als països occidentals (Lee, R.B. 1979:272). Segons els estàndards occidentals els !kung no només són baixos i prims sinó que fins i tot són prims per al seu pes. Alguns autors com Phillip Tobias diuen que la petita alçada dels !kung representa una adaptació eficaç a les exigències d'un clima àrid i una vida de caça i recol.lecció (la gent de climes freds tendeixen a pesar més que les de climes càlids) (Citat per Lee, R. B. 1979:289). L'alçada, el pes i l'acumulació de greix dels Ssn són inferiors als estàndards occidentals, però si tenim en compte el bon nivell dietètic i nutricional això ens ha de portar a qüestionar-nos, no el seu estil de vida, sinó la validesa i l'aplicabilitat dels estàndards occidentals. Els !kung que treballen a les granges i adopten l'essència de la dieta bantú, llet i cereals, són generalment més obesos. Però malgrat aquest !kung consumeixin més calories no hi ha evidència de que la seva salut sigui millor que la dels seus parents que viuen al bosc. (Lee, R.B. 1979:292).

### 3.3.3.3. L'enculturació alimentària

Les dones !kung tenen un rol dual dins la seva cultura: com a **productores** de la major part de la dieta (ja hem vist que la recol.lecció no només és molt més productiva que el treball dels homes -la caça- sinó que també significa el 70% dels aliments ingerits), i com a **principals agents enculturadors dels infants** (les majors proveïdores d'atenció als infants).

El mode de producció basat en la caça i la recol.lecció es caracteritza per la **gran necessitat de mobilitat**, però els desplaçaments diaris de les dones com a productores principals en la societat !kung contrasten amb la necessitat com a **reproductores de reduir aquesta mobilitat** en les etapes d'embaràs, part i lactància i el període d'infantesa dels fills, quan encara no poden caminar al costat de la mare i han de ser transportats a coll. Lee parla d'una intersecció crítica dels dos rols de la dona a la cultura !kung. El **sistema de producció** i el **sistema de reproducció** en aquesta societat caçadora i recol.lectora s'articulen estretament de forma que un canvi en les variables d'un sistema porta a l'altre a ajustar les altres respectives variables. És en aquest punt d'articulació entre els dos sistemes on l'**interval de quatre anys entre els naixements i el patró d'alletament prolongat dels !kung** juga un paper determinant.

L'interval resultant de 4 anys de mitjana entre naixements és essencial al mode de vida dels !kung. **Les dones !kung són les majors proveïdores d'atenció als infants** i carreguen els nens petits a qualsevol lloc que vagin - una estimació de 1500 milles l'any. Les dones són també les majors proveïdores d'aliments i caminen entre dos i dotze milles dos o tres cops a la setmana per anar a recol.lectar, quan tornen al campament porten -a més de carregar el nen- de 15 a 33 lliures de vegetals, malgrat càrregues de més de 40 lliures també han estat registrades. També fan freqüents viatges diaris de varies milles a altres campaments i altres més llargs quan el grup sencer mou el campament o visita gent que viu a distàncies de 60 milles. En aquests llargs viatges les dones també carreguen les seves poques possessions - un morter amb la mà de morter, utensilis de cuina, un bastó per cavar, ornaments i peces de roba i aigua - afegint unes altres 2 o 4 lliures a la seva càrrega. Per a dones que pesen elles mateixes una mitjana de 90 lliures, mantenir les seves activitats de subsistència pot ser difícil, si no impossible, quan l'interval entre naixements és massa curt. Un nen de 4 anys és capaç de mantenir el pas caminant amb els adults, al menys en viatges curts, o pot estar-se al campament mentre la seva mare va a recol.lectar durant el dia. Un nen més petit seria més dependent; la mare l'hauria de portar a coll, al mateix temps que al més petit, allà on ella anés. **Inclús 4 anys és un compromís, i no és genys estrany veure una dona tornar d'una expedició recol.lectora carregada amb aliments del bosc, un nen de 4 anys -que pot pesar unes 28 lliures, sobre la seva espatlla, i un bebé -que pesa unes 13 lliures- penjant de la bossa de la seva esquena** (Shostak, M 1983:67). **Degut a que els nens han de ser carregats en un sistema de producció on la mobilitat és constant i vital, un llarg interval entre naixements té avantatges evidents.** Una dona amb fills que han nascut amb 4 anys de diferència només ha de carregar un sol nen en els desplaçaments (quan neix el fill petit, l'altre infant ja pot caminar llargues distàncies). **En condicions de nomadisme una alta fertilitat no és adaptativa** (Els !kung diuen que "una dona que dona a llum com un animal, un part darrera l'altra, sempre té un permanent mal d'esquena") (Lee, R.B 1979:312). Amb intervals entre naixements més curts, el nombre d'infants i el pes a ser carregat augmenta. Un interval entre naixements de dos anys suposa un límit per a la supervivència.

**Els nens !kung passen la major part dels primers anys en un gairebé constant contacte amb les seves mares.** Tenen un accés continu al pit de la mare, durant el dia i la nit, com a mínim durant els tres primers anys, mamant varies vegades en una hora si així ho desitgen. L'infant dorm al costat de la mare durant la nit i durant el dia és transportat en un cabestrell en contacte amb la pell del maluc de la mare, allà on vagi aquesta (és una posició ideal per l'alçada dels infants més grans, a qui els encanta entretenir als nadons). Quan l'infant no és al cabestrell, la mare l'entreté gronxant-lo, cantant-li o parlant-li. En cas de separació física aquesta és sempre durant curts períodes quan el pare, els germans, els cosins, avis, oncles i ties o amics de la família estan jugant amb el nadó mentre la mare seu aprop (Shostak, M 1983:45). Els pares !kung -indulgents, afectius i dedicats- també tenen una unió molt intensa amb els seus fills. No obstant, els homes passen només una petita part del seu temps, en comparació amb les dones, amb els infants, i eviten la majoria de les tasques menys agradables en l'atenció als infants com la neteja i el bany, mocar el nas, etc. Normalment donen els nens plorosos o irritats a les seves mares perquè els consolín. **La separació de la mare esdevé més freqüent després del segon any, però fins i tot llavors aquesta sempre és iniciada casi exclusivament per part del nen que s'apropa als grups de nens jugant a prop del campament.** No obstant, la mare sempre està disponible en cas de que el nen la necessiti (Shostak, M 1983:45).

Donar el pit requereix una gran quantitat de calories. Malgrat la dieta !kung és adient per a això (la llet ha estat analitzada i s'ha vist que és nutricionalment adequada i comparable en composició a les mostres preses de dones occidentals) podria ser debilitador i inclús impossible per a una dona produir suficient llet per a dos nens. **Sense fonts alternatives de llet (no es disposa d'animals domèstics com cabres o vaques), un infant hauria de ser deslletat amb aliments del bosc, que són aspres i difícils de digerir.** La dieta !kung, que com hem vist és bona en el seu nivell de calories, proteïnes i vitamines, és deficient en aliments tous i fàcilment digeribles com els cereals per fer farinetes. Per sobreviure amb aquests aliments del bosc un nen ha de ser bastant més gran de dos anys. **Malgrat els suplementes d'aliments sòlids comencen als sis mesos d'edat (tant premastegats com molts al morter) l'alletament contiu en una mitjana de varies vegades a l'hora durant els primers anys de vida.** La relació extremadament propera dels nens amb les seves mares sembla que els dona fermesa: l'infant té l'atenció exclusiva de la mare durant un temps mitjà de 44 mesos, 36 dels quals amb un accés ilimitat a l'aliment i el confort que ofereix l'alletament (Shostak, M. 1983:48).

**A l'edat de quatre anys, quan la mare torna a ser embarassada, el nen és deslletat del pit de la mare, i al mateix temps se'l fa fora del cabestrell. A partir d'aquest moment haurà de caminar al costat de la mare en els seus desplaçaments o bé començarà a tenir cangurs, es quedarà al campament amb els avis o amb els germans més grans quan la mare vagi a recollectar amb el fill nou nat.** Quan el campament es trasllada el nen fa part del camí a peu i quan es cansa, el pare o un germà més gran el puja a coll. A l'edat de 6 o 7 anys, però el nen deixa de ser transportat i ha de caminar per ell mateix allà on el grup vagi. La primera ruptura de l'ideal de confort i seguretat infantil arriba amb el moment del deslletament. **Quan la mare esdevé embarassada de nou s'obliga a l'infant a alimentar-se exclusivament d'aliments adults** dient-li: "la llet dels meus pits ja no et pertany a tu, ara pertany al teu germanet que ha de neixer". Es pensa que tant el nen que ha de neixer com el seu germà poden prendre mal si aquest darrer continua prenent el pit. **Es considera essencial deslletar ràpidament, però la forta resistència del nen pot provocar un retard de mesos en aconseguir-ho.** El procediment usual és aplicar una pasta d'una arrel

amarga (o més recentment resina de tabac) al mugró, amb l'esperança de que aquest sabor desagradable deturi la succió del nen. També s'utilitzen pressions psicològiques dient: "si tu continues mamant el teu germà petit et mossegarà i et picarà quan neixi". Si un nen ha estat deslletat recentment i la mare avorta, o si el bebé mor poc després del naixement, a l'infant se'l tornarà a permetre prendre el pit de nou. Però aquesta situació està bastant allunyada de l'ideal (Shostak, M 1983:46).

Degut al confort físic i emocional que ofereix l'alletament i el contacte permanent amb el cos de la mare dins el cabestrell, la majoria dels infants no ho deixen tan fàcilment. **Els infants, sense fonts substitutives de llet, se senten miserables durant aquest període de transició i sovint expressen el seu disgust de forma bastant dramàtica, les enrabiades són típiques, i en general l'estrés psicològic és obvi.** Un home recordava: "jo volia mamar després de que el meu germà petit hagués nascut, però la meua mare ho rebutjava. Jo plorava i la meua àvia em va portar a un altre campament perquè m'oblidés de mamar. Jo tenia un gran dolor...". (Shostak, M 1983:47). Els infants deslletats ploren durant dies. Rebutgen els aliments sòlids enrabiats i gelosos dels seus nous germans. De vegades, quan les mares dormen acaronant als nadons, els infants deslletats s'apropen sense fer soroll i prenent el germà i posant-lo en un cantó de l'habitació es posen a mamar de la mare mentres aquesta pensa que és el nou nadó. Els infants enrabiats "roben" la llet als seus germans nou nascuts (Shostak, M 1983:57). Per consolar un nen que plora perquè vol mamar la mare li promet que demà el pare li portarà un springhare o un altre animal per menjar (Shostak, M 1983:53).

Com a conseqüència del conflicte psicològic i personal que provoca l'etapa del deslletament, els nens diuen que tenen gana i acostumen a robar aliments. Algunes vegades, quan els nens són deixats al campament roben els aliments que han guardat els adults com nou mongongo, bulbs o baies. Quan les mares van a recol·lectar, els infants busquen els aliments que elles han deixat en el sac de pell penjat d'una branca dins la cabana, agafen el contingut, tornen la bossa al seu lloc i van a menjar a l'ombra. Quan la mare torna renyia a l'infant dient-li que no té seny, que han de menjar més persones del contingut de la bossa. "Un dia, després de que marxessin, vaig pujar a l'arbre on havien penjat el sac, vaig agafar algunes arrels, vaig tornar la bossa al seu lloc i vaig xafar-les amb aigua amb un morter. Vaig posar la pasta en una olla i la vaig cuinar. Quan va ser a punt, m'ho vaig menjar tot" (Shostak, M 1983:59).

L'últim fill nascut d'una mare d'uns 40 anys s'estalvia el dolor d'un deslletament abrupte. **Si la mare no queda embarassada de nou, un infant pot mamar fins als 5 o més anys, parant només quan la pressió social del ridícul fa difícil continuar. Entre els !kung es pot veure la imatge insòlita, per al model occidental, però molt interessant d'una dona a prop d'entrar en l'etapa de la menopausa alletant al seu fill de 5 o 6 anys** (Shostak, M. 1983:47).

Quan neix el nou bebé l'infant més gran ha de deixar l'espai per dormir immediatament al costat de la mare. Malgrat encara dormirà entre els seus pares durant un temps, un germà més gran haurà de traslladar-se al costat llunyà del seu germà més petit. No sorprèn que el ressentiment i la ràbia s'expressin amb freqüència cap als pares i inclús contra el nou infant (Shostak, M 1983:59). "Després de pelar el duiker mascle, el meu germà gran em va donar els peus. Els vaig posar a les brases per rostir. Després em va donar també carn de la part tova de les potes i la vaig posar a les brases. Quan va ser apunt vaig menjar i menjar i menjar. La mare em va demanar que li'n donés una mica, però jo vaig refusar. No vas posar-te picant als mugrons?. Jo no vaig dir-te que volia mamar?. Jo sóc l'única que es menjarà aquesta

carn. No te'n donaré ni una mica. Ella va dir: La llet que tú vols pertany al teu germà. Per què encara vols mamar?. Jo vaig dir: El meu germà gran va matar aquest duiker. Tu no el tastaràs. Tu no. Ell tallarà a tires les restes i les penjarà perquè la carn s'assequi i me la pugui menjar. Tu no em vas permetre mamar i ara dius que t'hauria de donar carn?" (Shostak, M 1983:57). La ràbia i el ressentiment ocasionat pel naixement d'un germà es reflecteix en tensions entre els germans adjacents durant mesos i anys. Als nens !kung no se'ls anima perquè s'esbarallin o lluitin entre ells, però la ràbia es reconeix com quelcom que han d'aprendre a manejar per ells mateixos. Tractar amb la ràbia és difícil tant pels adults com per els nens. Les tensions diàries sovint esclaten en conflictes i amargs antagonismes. Els nens !kung han d'aprendre que no sempre poden obtenir el que volen quan ho volen. **Els infants rarament tenen gana, inclús en ocasions en les quals el menjar és escàs, ells obtenen un tracte preferent.** Els aliments de vegades són retinguts com una forma de càstig per malgastar-los fer-los malbé, però aquest càstig passa sempre de seguida.. No obstant, molts adults recorden haver robat menjar de petits. Aquests episodis reflexen l'ansietat general dels !kung sobre el menjar, així com el plaer que obtenen del menjar -ambdues emocions ja presents durant la infantesa (Shostak, M. 1983:49).

**L'economia !kung es basa en compartir i s'encoratja als nens a fer-ho des de la infància.** Entre les primeres paraules que un nen aprèn a dir hi ha: *na* ("dóna-m'ho") i *ihn* ("prèn això"). Però compartir és una cosa difícil d'aprendre pels nens, especialment quan s'espera que comparteixin amb algú amb qui estan enfadats o no s'agraden. **Donar o retenir aliments o possessions pot ser una manera poderosa d'expressar ràbia, gelosia, ressentiment i també estimació** (Shostak, M 1983:48-49).

Els pares !kung són tolerants amb les mostres de ràbia dels nens. La majoria de les transgressions dels nens són exculpades amb frases com "els nens no tenen seny" o "encara no tenen intel·ligència". El comportament és judjat, comentat i ocasionalment criticat i però no es renya als nens amb freqüència: els pares bàsicament creuen que els nens són absolutament irresponsables. No dubten que quan els nens creixin aprendran a actuar amb seny, amb entrenament deliberat o sense ell, simplement com a resultat de la maduresa, les pressions socials i el desig de respondre als valors del grup. Malgrat els !kung diuen que els nens necessiten ser disciplinats, els seus esforços per aconseguir-ho són mínims. Els nens més grans senten una pressió social més forta per comportar-se. Una noia jove estava convençuda que la manca de resposta d'una dona a l'atac verbal del seu fill jove és tan "poca solta" com el comportament del noi.: "La seva mare no li va fer res a ell. Així és com són els adults, sense seny. Quan un nen els insulta, es limiten a seure i riure" (Shostak, M 1983: 49-50). No obstant, aquest primers anys són freqüentment recordats com temps d'intens conflicte entre pares i infants, malgrat l'observació participant ha mostrat que els pares !Kung són molt indulgents amb els nens de totes les edats, i gairebé mai es recorre al càstig físic.

L'interval de 4 anys entre naixements no només facilita el treball diari de les dones i està vinculat a un determinat patró d'alimentació infantil i d'atenció als infants sinó que també funciona com a mecanisme de control del creixement de la població, per tal de que el nivell de població es mantingui en equilibri amb els recursos alimentaris en el mode de producció basat en la caça i la recol·lecció. Alguns autors (Lee and De Vore, Shostak) es demanen quins són els mecanismes que permeten un interval entre naixements de quatre anys donat que és evident l'absència de mesures contraceptives entre els san. Els !kung afirmen conèixer plantes que causen l'avortament si són ben preparades



i begudes, però no hi ha evidències que siguin efectives - o inclús que siguin utilitzades. Un tabú que impedeix reprendre les relacions sexuals es diu que es manté almenys sis mesos després d'un naixement, però moltes parelles comparteixen les mantes immediatament després del part i no aguanten aquesta restricció molt de temps (Shostak, M. 1983:66).

L'infanticidi també ha estat suggerit com una explicació. Les lleis bantus ara prohibeixen aquesta pràctica, però inclús en temps passats probablement només passava en ocasions comptades -en cas de deformitat congènita, interval entre naixements massa curt, o bessons, sense consideració de gènere. Lee sembla confirmar que en el cas dels !kung la tasa d'infanticidi és inferior al 2%. (Lee, R. B. 1979:320). Es pensa que l'explicació està en el **patró d'alletament !kung: vigorós (quan el nen supera l'any degut a la seva capacitat de xuclar), segons petició de l'infant, tant a la nit com al dia (més d'una vegada a l'hora)**. La constant estimulació del mugró es pensa que inhibeix el nivell d'hormones responsables de l'ovulació (el que s'anomena amenorrea postpartum). Cal qüestionar-se explicacions que posen èmfasi en l'enorme despesa de calories en l'alletament que convingut amb un nivell nutricional de subsistència no permet el necessari nivell de greix al cos perquè l'ovulació es reestableixi. doncs hi ha evidències clíniques que l'estat nutricional de les mares lactants !kung indica nivells adients de vitamina B12, ferro i de nutrients en general. El **patró d'atenció constant als infants fins als 4 anys** sembla ser-ne el responsable, doncs si l'infant fos deixat al campament amb cangurs- coesposes o altres dones- (com passa amb els aborígens australians d'Arhem Land, també caçadors-recllectors) durant sis hores de treball al dia, l'efecte contraceptiu de la lactància segurament es veuria reduït (Lee, R.B 1979:329).

Hi ha evidències que amb el procés d'emigració fora del bosc i de sedentarització cap a un sistema agrari aquest patró d'alletament canvia i també l'interval entre naixements. Entre 1963 i 1974 Lee va observar que en les famílies que emigraven per treballar com a assalariats a les granges l'interval entre naixements va baixar de 61 mesos a 28 mesos; amb el recurs alternatiu de llet de les vaques i cereals conreats per fer farinetes, ja no hi ha necessitat d'alimentar-se constantment del pit fins als 4 anys i, conseqüentment, aquest baix nivell de lactància i d'estimulació del mugró fa que l'ovulació es repregui més aviat, en un sistema productiu on les condicions de mobilitat reduïdes eliminen, en part, els efectes negatius per les mares d'una alta fertilitat (Lee, R.B. 1979:330).

Els infants !kung, a partir dels 6 o 7 anys juguen allunyant-se de les mares durant la recol·lecció i no és estrany que de vegades es trobin animals morts pels lleons o altres depredadors i contribueixin aquell dia a aportar carn al campament. De vegades, a l'època de cria dels animals atrapen cadells fàcilment amb les mans: "Una vegada jugava sota l'ombra d'un arbre. Amagat entre l'herba i les fulles vaig veure un petit steenbok, un que acabava de néixer.(...) Em vaig tirar a sobre d'ell i vaig intentar atrapar-lo. Però ell corria i corria i xisclava. Finalment em vaig apropar tant que vaig poder posar-li el peu a sobre i el vaig atrapar. El vaig agafar per les potes i ell cridava Ehn...ehn...ehn... La seva mare va sentir la seva crida i va venir corrent. Tan aviat com la vaig veure vaig arrencar a córrer portant el cadell steenbok. Quan la seva mare ja no em seguia el vaig agafar pels peus i amb força el vaig golpejar contra la sorra fins que el vaig matar. Estava mort. Jo era feliç. Li vaig donar a la mare perquè ho carregués. (...). Mentre la meua mare recol·lectava, jo vaig seure a l'ombra de l'arbre esperant i vaig jugar amb l'esteenbok mort" (Shostak, M. 1983:95). Les habilitats caçadores d'un home comencen a la infància, sent només un nen deslletat. Se'ls hi dona arcs i fletxes de

joguina, sent els seus primers blancs objectes estàtics. Aviat els blancs passen a ser mòbils: escarbats i llagostes. La seva maestria en localitzar empremtes d'animals i la seva habilitat per localitzar centenars de plantes i espècies animals del seu medi és un lent procés adquirit a través de la pràctica i l'observació. Gran part del coneixement necessari per tenir èxit en una cacera és après de les converses sobre caceres presents i passades dels adults. A l'edat de 12 anys els pares els donen les primeres fletxes, quivers i arcs i comencen a caçar ocells i conills. També aprenen a posar trampes acompanyant als seus pares, oncles i germans grans al bosc (Shostak, M., 1983:83).

No obstant, es pot dir que els infants !kung no suposen una contribució econòmica rellevant a la subsistència del grup. En comparació amb altres societats agràries, els nens i nenes !kung triguen molt a ser responsables de les tasques de subsistència. Les nenes no comencen a recol·lectar regularment fins als 14 anys d'edat. Els nois tenen més de 16 anys quan comencen a formar part dels grups de cacera. Els infants normalment no acompanyen als adults en la seva feina sinó que es queden al campament sota la vigilància d'altres adults, un cop són deslletats als 4 anys. (Draper, P., a Lee & De Vore, 1976: 209-211).

### 3.3.4. ELS TEDA (MS 22)- (Circummediterrani)

#### 3.3.4.1. Introducció a la cultura

Els teda viuen principalment al Tibesti, massís de la part nord de la República del Txad, per això la traducció del seu nom significa "gent del massís". El massís està situat a la part Sudest del Sahara. La població de l'àrea s'estima en unes 12.000 persones. Els teda parlen diferents dialectes de les llengües tebu, que pertanyen a la família lingüística Nilo-Sahariana. Els teda són musulmans des de finals del segle XVIII, quan una secta islàmica puritana va establir una missió a l'àrea del Tibesti amb l'objectiu de convertir-los eliminant les característiques pre-islàmiques de la seva cultura.

Els teda són principalment **pastors nòmades**, però sempre que les condicions siguin favorables practiquen una **important agricultura subsidiària**. El Tibesti és una terra tan estèril i àrida que es fa necessària l'emigració estacional dels ramats, principalment cabres i camells. Es conreen alguns cereals com el blat i el mill, fruites com els dàtils, les figues, els melons i les síndries i altres vegetals com les pastanagues, cebes, tomàquets i cotó. No es practica la rotació de conreus ni s'utilitza l'arada, els camps es fertilitzen amb femta animal i es reguen amb aigua de pou. **La llet i la mantega són els productes principals a la dieta.**

Hi ha **sis classes socials diferenciades**: els nobles (els sibs Arna, Gunda i Tomaghera), que menyspreen el treball físic; els plebeus, que comprenen els membres de la resta de sibs; els vassalls dependents; els artesans (ferrers, curtidors, ceramistes, músics,...) que formen un grup segregat, endògam i itinerant i rendeixen tribut anual de carn seca i pells curtidors; els serfs o captius de guerra i els esclaus, principalment negres.

La **divisió del treball** està en funció de l'estratificació social i el gènere: els homes condueixen els ramats de camells i les caravanes comercials de Fezzan a Cirenaica, les dones vigilen les cabres i conreen la terra, encara que la majoria del treball agrícola el realitzen els esclaus negres.

La principal riquesa dels teda són els ramats. Els ramats, les palmeres i les terres de regadiu constitueixen propietats privades, però les terres de pastura, els pous i els arbres silvestres són propietat col·lectiva dels llinatges. Els teda es divideixen en **patrillinatges** que a la vegada formen patriclans. Aquests clans estan agrupats en certes àrees, encara que no constitueixen unitats territorials. Els clans varien en rang i estatus segons les condicions d'assentament al territori i la reputació aconseguida a la guerra. Els clans considerats d'alt estatus són preferentment endògams. No obstant, la distinció entre els clans és més una qüestió de prestigi que de poder.

L'herència és patrilineal. Una desena part de la propietat d'un home és per la seva vídua, la resta pels fills (les noies reben la meitat de la part dels varons). Els **matrimonis poligínics** estan permesos fins al límit de quatre esposes, però no són abundants al Tibesti. Les co-esposes ocupen diferents habitatges i inclús viuen a diferents localitats. El levirat és obligatori. El matrimoni implica un substancial preu de la núvia en bestiar (que pot variar des d'una ovella a més de deu camells). El ritual de la captura fingida es dona bastant sovint. Els teda viuen en **famílies extenses patrilocals que constitueixen els campaments més freqüents**. El pare exerceix l'autoritat sobre els seus fills casats fins al moment de la seva mort, moment en el qual l'autoritat passa al fill casat més gran. La residència marital generalment és patrilocal, ocasionalment neolocal. Un home evita els pares de la seva esposa, però no hi ha tabús entre

una dona i els pares del seu marit.

Existeix una marcada tendència a l'exogàmia local. El matrimoni està prohibit amb qualsevol cosí primer i el tabú s'extén a tots els ascendents i descendents directes fins al quart grau en les línies colaterals. Els teda tenen un sistema de llinatges segmentaris patrilineals amb sub-tribus, fraccions i llinatges dividits en quaranta patri-sibs àgams associats amb animals tabuats. Es reconeixen relacions de parentiu, per propòsits de venjança de sang, fins al grau desè per part paterna i fins al quart grau per part materna.

Hi ha unes quantes ciutats enmurallades a l'extrem nordoest del Tibesti, però en general les comunitats són molt petites, mai superen els varis centenars d'habitants i els habitatges estan molt dispersos. **Dues terceres parts de la població és semi-sedentària**, ocupant un assentament només durant una part de l'any. De vegades, alguns membres de la família romanen a l'assentament per conrear els horts mentre la resta busca pastures pels ramats; altres vegades, els assentaments queden deserts, excepte dues visites a l'any per pol·linitzar les palmeres i recollir els dàtils. **Els teda nòmades** algunes vegades utilitzen coves com a abrics temporals, però normalment construeixen tendes d'estructura de fusta cobertes amb fulles de palmera o pells. Les parets són verticals i el sostre a dues vessants. Els Teda sedentaris, en canvi, viuen en cabanes rodones de parets cilíndriques de pedra seca coberta amb fang amb sostre cònic de branques de palmera o acàcia sostingut per un post central.

Cada campament està governat per el cap del clan i un consell d'ancians. Aquest cap local és essencialment autònom, però sovint es donen aliances i s'escull un cap principal, càrrec rotatiu entre els quatre llinatges nobles principals, que serà assistit per un consell d'ancians. No obstant, aquest cap principal té una limitada autoritat i no realitza recaptació de tributs.

Malgrat no hi ha una extensa literatura sobre els teda, l'arxiu conté deu fonts. La informació es centra fonamentalment en la història d'aquest poble, la descripció del medi ambient, els patrons d'assentament, el sistema de llinatges i els clans, la cultura material i les pràctiques rituals. Algunes de les fonts són obres de coronels de l'exèrcit francès produïdes durant els anys d'ocupació.

#### **3.3.4.2. El sistema alimentari**

El clima de la regió del massís del Tibesti és extremadament àrid, amb llargues estacions sense precipitacions, considerables variacions de temperatura i vegetació segons l'altitud i fluctuacions diàries abruptes de la temperatura. Entre desembre i febrer el clima és fred i sec, amb vents molt violents del nord-est; març i abril són mesos calurosos i secs, amb un cel permanentment ennuvolat; maig i juny són secs i calurosos i registren les màximes temperatures; juliol és humit amb freqüents tempestes de pluja i tornados; agost i setembre són mesos de pluja però molta calor, i octubre i novembre tornen a ser mesos molt secs amb fluctuacions diàries extremes en la temperatura (uns 30°C).

El massís del Tibesti està format per altiplans d'una mitjana de 1800 m. d'alçada dissecionats per canals de drenatge i valls on creixen acàcies i herbes silvestres. Un dels principals recursos minerals del massís és la sal, que ha

estat utilitzada com a moneda de canvi en les caravanes comercials que el creuen durant segles.

Els teda són majoritàriament i per preferència cultural **pastors nòmades**, però el Tibesti és una terra tan àrida que requereix moviments estacionals dels ramats cercant noves pastures, i fins i tot en els millors anys, **el pastoreig no proporciona un mode de subsistència autosuficient**. A més, el pastoreig, per si mateix, no proveeix d'una dieta adequada per a les necessitats humanes. Al centre i al nord-est del Tibesti hi ha àrees de terra conreable on sectors **semi-sedentaris i sedentaris de la població conreen petits horts d'hortalisses i arbres fruiters, camps de cereals i palmeres de dàtils**. El comerç i l'intercanvi entre els sectors nòmades i els sectors agricultors és essencial per a la subsistència i la dieta d'ambdós. Es pot parlar d'un continuum en les estratègies de subsistència i en els patrons d'ús de la terra i mobilitat que va del menor estatus social vinculat a l'agricultura sedentària al més alt estatus social vinculat al pastoreig nòmada exclusivament.

Els sectors exclusivament nòmades de la població (una tercera part de la població del Tibesti) (Cline, 1950:23) no practiquen l'agricultura perquè aquesta es considera una activitat menyspreuada, però obtenen aliments vegetals del grups sedentaris i semi-sedentaris. Una gran proporció dels teda del Tibesti són semi-nòmades; o sigui, les famílies estan dividides gran part de l'any: alguns membres deixen els assentaments permanents i marxen a les pastures dels altiplans amb els ramats d'ovelles, cabres i ases mentre la resta dels membres romanen als pobles tenint cura de l'hort. Els membres de la família que marxen a les pastures estan, no obstant, en estret contacte amb els habitants del poble: de tant en tant envien mantega, llet per als nens i pells amb les rutes caravaneres de comerç i, a canvi, reben productes agrícoles del poble. A més, gràcies a aquest sistema d'intercanvi i comunicació també s'intercanvien les poques cabres que es queden al poble: als assentaments permanents sempre es deixen algunes cabres per proveir de llet als nens, però a prop d'aquests assentaments no hi ha pastures suficients; per evitar que aquests animals s'aprimin massa són enviats de tant en tant a les pastures perquè s'engreixin i són reemplaçats per altres animals "frescos".

Per transportar les seves pertinences, els sectors semi-nòmades de la població utilitzen ases (les dones els utilitzen per al transport d'aigua i de llenya). Els seus moviments estacionals estan regulats amb tanta precisió que no necessiten transportar tendes o altres objectes domèstics. Als altiplans hi ha parets de pedra d'un metre i mig d'alçada, de manera que quan s'arriba al campament només s'han d'estendre les estores en forma de sostre sobre les parets de pedra i l'habitatge està a punt. A part, cada família té una casa permanent al poble. A finals d'abril, en el temps de la collita del blat, els sectors semi-nòmades tornen als pobles perquè comença l'estació seca i els animals no troben suficients pastures i aigua als altiplans. Romandran al poble fins després de la collita de dàtils i el setembre tornaran a portar els ramats a l'altiplà. En anys de molta sequera, quan no hi ha suficients pastures, tota la família romandrà als assentaments a prop dels boscos de palmeres (Cline, 1950:23).

Segons dades dels anys quaranta, al Tibesti hi havia aproximadament unes 25.000 palmeres que produïen una mitjana d'un milió de lliures de dàtils a l'any (100 lliures per persona). El districte de Borku, on la qualitat del sòl és millor i hi ha abundant aigua subterrània, produeix més quantitat de dàtils i la majoria de famílies poden arribar a posseir fins a un centenar de palmeres. Les palmeres són fecundades artificialment al febrer, portant pol·len d'una flor

mascle a una flor femella. Els sectors de població sedentaris realitzen l'operació ells mateixos, però les famílies nòmades, que consideren l'activitat agrícola degradant, tenen esclaus que la realitzen. La collita de dàtils té lloc entre maig i setembre. Hi ha un tipus de palmera molt preuada que produeix dues collites l'any (Cline, 1950:26).

Els tedes nòmades viuren gairebé sempre en tendes d'estores i posseeixen grans ramats de camells (d'una mitjana de 200 animals). No obstant, els nòmades no només tenen camells, també tenen ramats d'ovelles i cabres que són pasturades per pastors contractats (com a pagament reben una part de la llet produïda i per garantir que fan bé la seva feina també se'ls hi dona una part dels animals que neixen) (Kronenberg, 1958:14). Des d'una perspectiva cultural i històrica es pot dir que aquests ramats d'animals petits no pertanyen al patró de nomadisme permanent sinó al de semi-nomadisme. Segons Kronenberg (1958:7-8) la riquesa i el domini econòmic dels nòmades es basa en el fet que els camells permeten un mode de vida sense estar lligats a cap assentament permanent: realitzen viatges comercials de llarga distància, les ràtzies els fan un grup molt temut entre els pobles veïns i van prendre part en el comerç d'esclaus de la zona. Durant l'etapa colonial van llogar els seus camells als convois administratius.

El camell és un animal molt preuat entre els teda, siguent indispensable pel comerç a llarga distància i les ràtzies (que van ser l'origen del prestigi dels teda entre els pobles veïns). Al 1924 hi havia uns 2000 camells al Tibesti. Entre els teda un home no es considera un individu complet si no té un camell. Un home que en tingui uns cinquanta és considerat ric (Cline, 1950:46). Hi ha dos tipus de camells al Tibesti, els de les terres altes muntanyoses i els de les terres baixes. Ambdós mostren característiques físiques diferencials adaptatives als medis en els que viuen. En els desplaçaments per portar els ramats d'ovelles i cabres a les pastures o en les caravanes comercials, els teda intercanvien els dos tipus de camells. El camell, animal resistent i veloç, és indispensable en les incursions depredadores dels teda a altres comunitats. Abans de l'ocupació francesa, les ràtzies eren una activitat molt freqüent. La majoria es donaven a l'agost o al setembre, després de la collita dels primers dàtils. Durant els mesos d'estiu, els promotors de les ràtzies visitaven els diferents campaments per reclutar els homes i posar-se d'acord en els detalls. Hi havia només un líder o cap a les ràtzies. Viatjaven a les nits, a la caiguda del sol i paraven només per repostar aigua i donar aliment als camells. Els teda actuaven molt ràpidament i miraven de capturar tants camells i esclaus com era possible en un atac per sorpresa. Aquests hàbits depredadors es van dissuadir amb la "pacificació" francesa (Cline, 1950:47).

Els teda nòmades s'orienten en el desert mitjançant les estrelles. Obtenen sal a la part sud del Tibesti i *ediseru* (planta aromàtica) i les permuten a d'altres parts del massís per roba, cereals (mill i blat), cabres, ovelles i dàtils. Moltes famílies nòmades passen la major part de l'any viatjant per propòsits comercials i d'intercanvi. **Viuen de la llet dels ramats, els cereals i els dàtils fins que arriba l'estació de les pluges.** Per creuar l'àrid desert moltes vegades han de transportar les cabres exhaustes dalt dels camells, l'aigua que beuen i el seu farratge. Els ramats de vegades d'intercanvien per dàtils i aquests per roba i mill (Kronenberg, 1958:8). La riquesa entre els teda no és una sinecure. És per aquest motiu que no és hereditària. Si el fill d'un home ric no és capaç de mantenir els ramats en bones condicions, anant a pasturar a les millors pastures (certes pastures són prioritats de certs clans), sabent on hi ha els pous i les bases d'aigua, realitzant amb destresa els intercanvis comercials... els ramats en poc temps cauran en la mediocritat. "...els francesos no ho van entendre i van dir als nòmades ganduls i ociosos perquè els veien sempre sense fer res, la qual cosa no vol dir sense pensar res" (Kronenberg, 1958:8). Les principals raons per les migracions estacionals que

practiquen els tedar són la recerca de pastures i la collita de dàtils; les activitats comercials es realitzen al llarg de l'any. Cal tenir en compte, però, que **tant els moviments estacionals cercant pastures per als ramats, com les activitats comercials i d'intercanvi de productes com dàtils, cereals i pells operen de manera conjunta i formen part d'un mateix patró de subsistència.**

**Inclús entre els nòmades tres quartes parts de la dieta consisteixen en productes agrícoles adquirits a través de comerç o d'intercanvi. Els nòmades autosuficients sense un sistema de simbiosi amb els agricultors seria impensable.**

La majoria dels nòmades també posseeixen palmeres, que cuiden els esclaus. Quan arriba l'època de la collita pràcticament tota la població del Tibesti es reuneix als pobles i els nòmades també proveeixen els seus **magatzems de dàtils. Als pobles hi ha sitges per als dàtils i els cereals.** Les normes culturals estableixen que qualsevol persona pugui menjar dàtils dels arbres encara que no siguin de la seva propietat<sup>2</sup>, però si els agafa per emportar-se'ls a un altre lloc, llavors es considera culpable de robament (Cline, 1950: 26).

Els horts dels sectors semi-sedentaris són petits bancals quadrats a prop dels assentaments permanents. Inclús en els oasis el sòl és tan pedregós i poc fèrtil que sovint és necessari millorar la qualitat del sòl portant terra des de considerables distàncies. Mentre una persona (normalment la dona) treu aigua del pou i l'aboca en els canals, els homes obren i tanquen els canals que envolten els bancals, controlant el temps del rec. Els horts han de ser regats aproximadament durant sis hores cada dia (Kronenberg, 1958:9).

El cicle agrari es divideix en la sembra d'hivern i la d'estiu i en les collites d'hivern i estiu. El blat (sembra: novembre; collita: abril), l'ordi (sembra: novembre; collita: març/abril) i el mill són els cereals conreats més importants. Al Tibesti normalment el mill es planta tan bon punt s'ha recollit la collita de blat en els mateixos camps. Els tedar no practiquen la rotació de conreus sistemàtica i les successives collites es sembren en el mateix camp i es fertilitzen amb fems dels ramats. El rendiment mig d'un camp de blat és de 15 a 20 kg. per cada 100 m<sup>2</sup> (Cline, 1950:30). **És un fet bastant comú que just abans de la collita hi hagi un període de fam, és llavors quan el gra encara immadur es recoll i es menja.** Això provoca que la pròxima collita no es pugui sembrar la suficient quantitat de llavors i s'inicia un cercle viciós de decreixement de la producció de cereals fins que un any d'excel·lent collita posa fre a aquest desenvolupament (Kronenberg, 1958:9). **No s'ha documentat l'ús de l'arada entre el tedar del Tibesti, tots els conreus es fan amb una aixada de mànec curt que és l'eina associada als esclaus.**

A part del conreu de cereals, alguns arbres fruiters i dàtils també es recullen llavors de plantes silvestres com la *colocynth*. Aquestes llavors tenen un gust molt amarg i es necessita un llarg procés de preparació per fer-les comestibles. Després d'estendre-les per a que s'assequin es posen en sacs de fibra molt resistents i es trepitgen per a que es separin parcialment de la pellofa; després es venten, es barregen amb cendres de fems de camell i es passen entre dues pedres fines per xafar-les. Després de bullir-les amb fulles fresques de tamarix es tornen a assecar. Els tedar

---

<sup>2</sup>La totalitat de palmeres del Tibesti són propietat privada de les famílies tedar, igual que els pous d'aigua i les pastures, però les normes estableixen que la primera persona que arribi als pous o a les pastures puguin fer-ne ús dels recursos, encara que les famílies propietàries hagin d'esperar pacientment el seu torn (Le Coeur, 1950:60).

nòmades poden viure llargues temporades només amb aquestes llavors barrejades amb dàtils prensats quan faltin altres aliments o durant els viatges o desplaçaments llargs (Cline, 1950:32). Els ramats de cabres i ovelles, en èpoques de molta sequera poden alimenta-se amb pinyols de dàtils trinxats com a farratge i en temps de fam també s'utilitzen com a suplement en la dieta humana (Cline, 1950:29).

Els camells femella són munyits al matí i al vespre, igual que les cabres. Normalment la llet es beguda just després de munyir-la perquè els contenidors on es recull mai es renten ni es fa bullir el seu contingut. No es fabriquen formatges, però els teda deixen la llet que s'assequi al sol i quan s'evapora l'aigua queda una massa àcida molt dura que resulta molt adequada per transportar-la durant els viatges. Per menjar-la es tritura i es disol en aigua calenta (Kronenberg, 1958:15).

**Els pastors nòmades mai sacrifiquen els seus ramats per menjar-se la carn, llevat de les ocasions festives (circumcisió, el final del Ramadan, casaments...) o de l'arribada d'hostes especials. La carn es prepara rostida en un forn excavat a terra o bullida. En aquestes ocasions també poden sacrificar-se camells per menjar, però només els més vells, invàlids i mutilats. Tant les cabres com els camells són animals molt preuats com a mercaderies i no s'utilitzen com a recurs alimentari excepte en ocasions rituals i cerimonials. No obstant, hi ha excepcions a aquesta norma i de tant en tant es pot matar algun camell massa vell o massa malalt per continuar creuant el desert. La carn es tallarà en tires i es deixarà assecar al sol. Aquesta carn seca es guarda indefinidament i per menjar-la només caldrà trinxar-la en trossets ben petits. S'aprofiten totes les parts de l'animal com a aliment: els ossos i els tendons s'esclafen amb pedres per fer-los comestibles. No hi ha masses animals domèstics que s'utilitzin per menjar -només algunes gallines- doncs els cereals són escassos i aquests animals entrarien en competència amb les persones per al seu consum. Els aliments procedents de la caça tenen poca importància a la dieta. Es mengen alguns rèptils, alguns peixos de les basses d'aigua i algunes cabres salvatges, però es pot dir que els teda nòmades no són caçadors: la caça es practica principalment per la casta dels ferrers negres. Els gossos són menjats en situacions molt especials de significat ritual i màgic-medicinal. El consum de gats per part de les dones també té un significat terapèutic específic: es pensa que milloren la salut i la fertilitat (Briggs, 1958:41). La dieta dels teda és bàsicament vegetariana, més per motius econòmics que per preferències culturals, depenent de la producció de cereals i vegetals del sector de població sedentari (Cline, 1950:29).**

**Les dones teda preparen els cereals bullint-los en forma de cous-cous o els torren, però mai no utilitzen el forn per fer pa, com el coneixem a Occident. En època recent han adoptat el molí de mà (dues pedres llises) procedent de cultures situades al sud del Tibesti, i cada família en té un per moldre el gra i fer pa àzim sobre pedres calentes (Cline, 1950:28). La llet és un recurs escàs al Tibesti, malgrat el mode de vida es basa en els ramats, perquè les pastures també ho són. La majoria de la llet que consumeixen els adults és àcida, la llet fresca es reserva als infants.**

**La dieta dels teda sedentaris consisteix bàsicament en vegetals dels horts, fruita ocasional, dàtils, mill, ordi, llet de cabra i te molt ensucrat. La dieta dels nòmades de les classes socio-econòmiques altes sovint és més variada, doncs a través del comerç i l'intercanvi tenen accés a més productes (sobretot productes de luxe com les**



espècies, el café, el sucre, la sal i el blat), però els diferents autors de les obres processades als HRAF qualifiquen ambdues d'escasses quantitativament, malgrat no hi ha dades acurades sobre la ingesta calòrica<sup>3</sup>. Tanmateix, **la ingesta està determinada, tan quantitativa com qualitativament, per l'estacionalitat** i això suposa que les deficiències d'una estació són compensades pels excessos de l'altre (Briggs, 1958:159). S'han documentat una sèrie de malalties associades a les deficiències de la dieta dels teda (principalment de vitamines A, B i C i proteïnes) com la ceguesa nocturna o xeroftàlmia, les malalties bronco-pulmonars, la càries dental, pell seca... (Briggs, 1958:141-150).

#### 3.3.4.3. **L'enculturació alimentària**

A la literatura etnogràfica processada no s'han trobat massa dades relatives a la infància i l'adolescència entre els teda. No hi ha informació comparativa entre l'enculturació alimentària dels sectors semi-sedentaris i els nòmades. Es pot dir, però, que alguns autors dediquen força espai en les seves obres als problemes de salut infantil de l'etapa del deslletament.

**El període del deslletament desencadena alteracions nutricionals i de salut més o menys severes entre els infants de tots els grups del Sàhara** (Briggs, 1958:148). Mentre els infants són alletats no mostren alteracions de l'estat de salut significatives, però a partir dels dos anys d'edat, quan comencen a ser introduïts a les pràctiques alimentàries dels adults mostren un empitjorament ràpid amb l'aparició d'infeccions bronco-pulmonars i gastrointestinals. **El raquitisme és una malaltia infantil causada per una deficiència en calci i vitamina D molt freqüent entre els infants dels sectors sedentaris i pràcticament desconeguda entre els infants dels sectors nòmades**. Briggs diu que la mitjana d'edat per la menarquia entre les noies teda és d'uns 15 anys i que això és degut a la manca de greixos i proteïnes en la dieta.

Aproximadament un mes després del naixement la mare practica tres cicatrius verticals i paral·leles a cada galta que constitueixen marques tribals per a tots els teda. En aquest mateix ritual amb un ganivet especial (*yurto*) es talla el cabell del nen doncs els teda pensen que amb aquesta operació és més fàcil per al nen absorbir la llet (Nachtigal, 1974:436).

Normalment **els nens són alletats fins que tenen dos anys, les nenes un any i mig**. Durant aquest temps la mare porta un ornament al front de plata com a protecció contra el mal d'ull (Kronenberg, 1958:21). En qualsevol cas, els infants seran deslletats si hi ha un nou embaràs, doncs es pensa que l'infant podria esdevenir malalt.

**En alguns casos, les normes i lleis dels teda relatives a la relació entre els homes i les dones, el matrimoni i el divorci poden afectar a la manera com es realitza la lactància i el deslletament**. L'home que desitja divorciar-se demana al germà de la seva dona que li porti a ella una peça petita de fusta. La dona immediatament es desprèn dels seus collarets i després de tres dies els substitueix per una peça de roba, marxa amb la seva família

---

<sup>3</sup>Segons un proverbi local, els teda poden viure només amb un dàtil tres dies: el primer es mengen la pell, el segon la carn i el tercer el pinyol trinxat (Abadie, *La Colonie du Niger*, 1927:174. Citat per Nachtigal, 1974:385).

emportant-se els seus efectes personals, però deixant a la cabana dels marit les culleres, les estores i els bols. Si és la dona la que desitja el divorci, la seva família haurà de retornar al marit el preu de la núvia i l'home que vulgui casar-se amb ella haurà de pagar al primer marit una elevada quantitat. Els fills nascuts d'un matrimoni pertanyen al pare i qualsevol fill nascut en els cinc primers anys després del divorci són considerats legítimament del primer marit (Briggs, 1960:175). Els fills d'una parella divorciada podran marxar amb la mare fins que tinguin dos anys d'edat (fins que siguin deslletats) i després hauran de tornar amb la família del seu pare. Malgrat aquesta llei, és possible que un pare divorciat no deixi marxar al seu fill menor de dos anys, però haurà de compensar a la mare amb el pagament d'un camell (encara que no constitueix una pràctica massa freqüent). Generalment, si l'infant encara mama la mare l'haurà d'alletar o si el deixa amb el marit haurà de pagar sis cabres a la família del seu marit com a indemnització (Le Coeur, 1950:168).

**Durant els tres primers dies de vida l'infant és alimentat amb llet de cabra bullida que és donada amb una espècie de biberó anomenat *ca*, que consisteix en un petit bol de fusta amb un galet de set centímetres que s'introdueix a la boca del nadó. També s'utilitza en situacions en les que la mare no pot donar-li el pit (mort, divorci, malaltia...) i no hi ha altres parents femenins en disposició de fer-ho (Le Coeur, 1950:36). En aquests casos, quan arriba l'estació seca i escasseja la llet degut a la manca de pastures els nens els nens beuen llet rebaixada amb aigua.**

**A l'edat d'un any els infants d'ambdós sexes comencen a rebre suplementes d'aliments alternatius com la llet de cabra fresca. En aquesta edat els infants no reben llet agre o seca. Al matí i a la nit també reben farinetes de mill i llet de cabra fresca, que la mare posa amb la mà a la boca de l'infant. A partir del deslletament, les nenes mengen amb la mare i les altres dones, els nens mengen sols fins a l'edat de sis o set anys, en que el pare li permetrà menjar amb els homes. En la majoria dels àpats quotidians, però, els homes, les dones i els infants mengen en grups diferents i per separat (Chapelle, 1957:227).**

**A la literatura etnogràfica processada s'han trobat altres normes que afecten les relacions de comensalitat entre infants i adults en el moment dels àpats. Com ja s'ha comentat a la introducció, un home evita els pares de la seva dona (malgrat no hi ha cap tabú en aquest sentit entre una dona i els seus sogres -la residència és patrilocal). Per tal de mitigar la tensió entre els pares de la dona i els fills del marit (en el cas que aquests visquin amb la mare), o sigui, avis materns i néts, els hi està prohibit parlar-se o romandre a prop físicament o a la mateixa habitació. Aquesta regla és estrictament observada especialment entre l'àvia materna i el nét: mai podran menjar junts i en cas de que la presència física d'ambdós a la mateixa habitació sigui inevitable el nen haurà de tapar-se amb un vel (Kronenberg, 1958: 48).**

**Un cop l'infant ha estat deslletat sovint són les àvies paternes les que se'n fan càrrec d'ell fins als set anys d'edat o fins el moment de la circumcisió. Els vells i els infants sovint viuen junts en les mateixes tendes, especialment quan els pares marxen en les rutes caravaneres comercials o a les pastures les tendes són deixades al càrrec dels ancians i els infants (els infants es mouen relativament poc); però això és més una tendència que una norma i molts altres nens també viuen amb els seus pares (Chapelle, 1957:69).**

**Mares i àvies ensenyen als infants a respectar les coses per menjar, a no robar aliments de les altres tendes**

**i reprimeixen fortament la golafreria dels infants** (entre els adults està molt mal vist menjar amb voracitat). Excepte en aquests punts, els infants **teda** gaudeixen de molta independència i rarament són castigats físicament. Només el pare té dret a castigar o renyar un nen abans de la circumcisió; la mare pot fer-ho amb la filla fins el moment del seu casament (Chapelle, 1957:265). **Hi ha alguns aliments que pertanyen a la categoria dels infants i que estan prohibits per als adults com les tortugues, els coloms i els ous d'aus (que els infants cacen en els seus grups de joc)** (Chapelle, 1957:226).

Els nois adolescents ajuden els adults a pasturar els ramats a partir del moment de la circumcisió (als quinze anys), les noies ajuden a les mares a cuinar i preparar els cereals, cercar llenya, trinxar els pinyols dels dàtils per al bestiar i cuidar dels infants més petits. Les noies també poden encarregar-se de vigilar els ramats si no tenen germans per fer-ho. Els nois ajuden als homes a pasturar les ovelles, mentre les cabres romanen als assentaments permanents sota la vigilància dels infants varons més petits i les noies (Kronenberg, 1958:23).

Quan un infant neix es sacrifica una ovella (dos si el nadó és el primer fill d'una parella). **tos els homes, dones i infants de més de set anys d'un campament s'esbatussen, si guanyen les dones cuinen la carn bullida; si guanyen els homes la fan ells mateixos rostida, perquè les dones no els deixaran les olles per cuinar. Homes (i infants varons més grans de set anys) i dones menjaran per separat** (Chapelle, 1957:265). **Amb aquest ritual es reforça el rol i la diferenciació dels gèneres a la societat teda que queda palès especialment en les situacions de comensalitat.**

### 3.3.5. ELS TLINGIT (NA12)- (Amèrica del Nord)

#### 3.3.5.1 Introducció a la cultura

Els tlingit (o Kolosh) són indis americans que viuen a la costa nordoest i a les illes d'Alaska. El seu territori d'exten desde la boca del Canal de Portland, al sud, fins a Chilkat, a la Controller Bay, al nord. Són del tipus cultural de la Costa Nordoest i estan culturalment emparentats amb els Haida i els Tsimshian. La costa d'Alaska és bastant muntanyosa, i el clima és humit i temperat. En aquesta àrea hi ha abundant vida animal marina i de bosc. Els tlingit, igual que altra gent de la Costa Noroest, eren capaços de portar a terme un nivell relativament complexe de vida social i cultural sobre la base d'una economia no agrícola, fonamentalment basada en la pesca, i en segon lloc en la caça i recol.lecció.

Després de l'epidèmia de verola del 1836, la població total de Tlingit es va estimar sobre els 6.000 habitants. Alguns autors estableixen que en els darrers anys del segle XIX la tendència de la població tlingit va ser la de conscentrar-se en els pobles. Les raons d'aquesta concentració la dona en el canvi d'una economia de subsistència basada en la pesca a una economia basada en treball assalariat i en el comerç amb les comunitats més grans.

Molts exploradors en la recerca del "passadís" del Nordoest van visitar l'àrea dels tlingit. Els interesos occidentals es van intensificar amb el comerç de pells. Els comerciants russos s'hi van establir cap el 1775 i hi van romandre al llarg del segle XIX. El 1867, Alaska va ser cedida als Estats Units. Els Americans estaven en primer lloc interessats en "desenvolupar" l'àrea econòmicament, i els indis eren sovint tractats amb menyspreu. Les comunitats d'avui dia són usualment definides com heterogènies degut al diferent grau d'aculturació, i sovint hi ha gran confusió en temes com l'herència i els drets territorials.

Quan els tlingit vivien a la costa, la seva subsistència es basava principalment en el mar. Foques i peix com el salmó i les arengades s'agafaven amb hams i arpons. La caça era el suplement a la pesca, però era duta a terme principalment per les pells. Mataven óssos en rares ocasions degut a que creien que estaven estretament emparentats amb els humans. Els tlingit eren sedentaris gran part de l'any, però al llarg de l'estiu feien una vida seminòmada, i era en aquesta època de l'any en que es duia a terme la major part de l'activitat de subsistència, i la gent deixava els pobles pels campaments en els territoris de caça i pesca. L'hivern es reservava per les activitats a casa, com teixir. També era aquesta l'època ceremonial. **La pesca i la caça marítima era una activitat dirigida principalment pels homes. En canvi, en la caça i la recol.lecció es produïa una divisió regular del treball: els homes caçaven i les dones recol.lectaven.**

Els tlingit estaven dividits entre 11 o 16 **agrupaments territorials anomenats quan**, no obstant, aquests grups tenien poca cohesió interna i no formaven autoritat tribal. Aquests pobles usualment estaven construïts al voltant de cales o badies, i les cases eren construïdes en ringleres, ben aprop unes de les altres. Els tlingit estaven aparentment dividits en tres fratries, Yehl (Corbs), Goch (Llop), i Nehadi (Àliga). Aquests darrers haurien estat els gran oblidats pels investigadors degut al seu baix nombre i, sovint, les referències que apareixen són dels altres dos grups. Cada fratria estava composta per uns 20 clans, alguns dels quals tenien divisions locals en dos o més pobles. Els clans

eren classificats d'acord amb la riquesa dels seus membres i la glòria dels seus avantpassats. L'home més gran en una família era el cap d'aquella família, i el cap de la família de rang superior era el cap del clan. En tant que no existia el cap del poblat, els caps de clan servien d'àrbits de les disputes. Si bé els membres dels clans eren per tot arreu de l'àrea tlingit, eren els grups de clans locals els de major importància en termes de clarificació de disputes, cerimonials, i de la propietat del territori de caça i pesca. Les fratries i els clans eren totèmics.

Les unitats domèstiques estaven formades per **famílies extenses** que normalment comprenien l'unitat marital de l'individu de la generació més gran i dos individus solters de la generació següent i el fill de la germana del cap de la família amb la seva muller i els seus fills, doncs la forma de residència més comú era l'**avunculocal**. Es practicava la **poligínia limitada** generalment als homes rics o d'estatus elevat. La majoria dels matrimonis, no obstant eren monògams. Els grups de parentiu eren de **filiació matrilineal** amb una marcada tendència a l'exogàmia local.

Hi havia una **aristocràcia hereditària** o classe noble diferenciada dels homes lliures i una **esclavitud** també hereditària (constituïnt els esclaus un estrat social diferenciat).

Els tlingit són coneguts per les seves activitats cerimonials, principalment el **potlatch**. Les ocasions per les que es podien celebrar són diverses i hi ha discrepàncies entre els autors: en tot cas una ocasió remarcada seria la del respecte per la mort. D'acord amb el costum estricte, el potlatch durava quatre dies i consistia en festejar, dances, cançons, obres teatrals, i la presentació d'ofrenes cerimonials. Anteriorment aquesta exhibició de riqueses consistia en la matança d'esclaus i entrega de coure (petites peces de metall que eren símbol de riquesa). Més tard els diners i les mantes de llana les van substituir. Un potlatch sempre era ofert d'una fàtria a una altra, i la reciprocitat era necessària.

Hi ha 19 fonts processades a l'arxiu dels Tlingit en els HRAF. La majoria dels autors són etnòlegs, i el període en el que es centren els treballs de camp són entre el 1880 i el 1920, sent els aspectes culturals més ben descrits els cerimonials i les relacions de parentiu (Lagacé (1977) *Sixty Cultures: A Guide to the HRAF Probability Sample Files*. Vol. A. HRAF. Connecticut).

### **3.3.5.2. El sistema alimentari**

L'economia de subsistència entre els tlingit seguia un patró comú per tota l'àrea de la costa nordoest, era altament estacional amb una divisió sexual del treball molt marcada. El **principal recurs econòmic i alimentari era el salmó**. Tradicionalment, durant els mesos de juliol, agost i setembre, pescar salmó i conservar-lo, era la principal activitat i per aquest motiu **les famílies es traslladaven dels poblats d'hivern als campaments temporals a prop dels rierols i cales salmoneres**. En general, **els homes agafaven el peix i les dones el netejaven i el fumaven o l'assecaven per conservar-lo durant l'hivern**. Igualment, les dones recol·lectaven algues i baies, les quals conservades seques proporcionaven major varietat en la dieta de l'hivern. L'oli (de peix o de foca) era un dels principals ingredients en la majoria de les conserves. Les foques i altres mamífers terrestres eren caçats a la tardor i la seva carn assecada o fumada com el peix. El marisc era recol·lectat per les dones, però degut a que és un producte altament

perible i no es pot conservar era consumit en el moment, normalment cuinat al vapor. **En un estiu normal una família podia obtenir i preparar suficient aliment per passar l'hivern i obtenir suplementes per al comerç amb altres tribus i per celebrar els potlatch. L'estacionalitat dictava un període d'obtenció i preparació d'aliments de maig a novembre i una estació centrada en la celebració festiva i cerimonial, la resta de l'any. En l'àrea dels tlingit no es donava cap pràctica agrícola significativa ( Klein 1988:96).** El treball tradicional dels tlingit de pescar, caçar, recol·lectar i conservar els aliments és essencialment una activitat d'estiu. Els homes pesquen, les dones processen els aliments, i en les hores lliures, els homes caçen i les dones recol·lecten. Però, la divisió sexual del treball malgrat presenti aquests patrons definits, no és absoluta (Klein, 1988:119).

Així doncs, com altres habitants de la costa nordoest, els tlingit eren un **poble semi-sedentari**. A l'estiu portaven una vida semi-nòmada pels territoris del clan caçant i pescant, o iniciaven viatges extensius, que de vegades duraven mesos, per comerciar amb els blancs o amb les tribus veïnes. Amb l'arribada de l'hivern les famílies de cada clan reocupaven els poblats. La decisió de l'assentament depenia de la proximitat de bons bancs de peix i cales tranquil·les per a les canoes (Krause, 1956:85). La vida al poblat era molt diferent a l'estiu que a l'hivern. Molt poca gent es quedava a l'estiu i les viles estaven pràcticament desertes. A la tardor tornaven al poblat per començar les festivitats. L'hivern és l'època cerimonial dels tlingit, l'estiu és l'època del treball. A l'hivern gairebé cada nit es celebra alguna cosa, hi ha dances, es fan festes o el cap ofereix una "festa de fumar". La gent gran explica històries als nens i tota la família es reuneix al voltant del foc després de sopar (Jones, 1914:59.181).

A més de recol·lectar baies, marisc i conservar el peix, les dones també proveeixen les provisions necessàries d'herbes i fibres vegetals per teixir durant l'hivern, doncs aquest és llarg i podria esdevenir molt aburrit si no es realitzessin moltes artesanies. En aquest període de tancament a la llar es fabriquen els estris per pescar o es reparen per al seu ús posterior. Les cistelles i les xarxes són teixides amb les tiges d'arbres, algues, o altres fibres vegetals. Les arrels o les tiges d'arbres gegants buidades esdevenen excel·lents ampolles per conservar l'oli de peix (Jones, 1914:97).

Per qüestions religioses el greix de balena és un aliment tabuat. L'oli de peix s'obté bullint la carn de l'animal parcialment putrefacte, escumant el greix de la superfície, que presenta la textura i el color de la mantega. L'oli s'utilitza com una salsa en la qual qualsevol aliment es suca abans de menjar (Jones, 1914:89).

Malgrat les badies on els tlingit construeixen els seus assentaments són extraordinàriament riques en peix, no es practica la pesca durant totes les estacions de l'any. Han de seguir els bancs de peix, per a la qual cosa estableixen primer un campament a l'estiu a les boques dels rius, després a les badies poc profundes, i finalment seguiran als peixos amb canoes, hams i canyes, al mar obert. Aquesta pràctica fa de la canoa una segona casa durant setmanes i fins i tot mesos, en ella transporten les seves pertinences domèstiques, a més de les seves eines de pesca. Les canoes són construïdes durant l'hivern amb troncs de cedre roig (Krause, 1956:118). Els tlingit dominen diverses tècniques de pesca. Una forma de pescar salmó a prop de la costa, en aigües poc profundes, és llançar a l'aigua un llarg pal amb un ganxo de ferro en l'extrem, arrossegant-lo pel fons codolós de manera semblant a la rasclada. Els salmons, que es mouen en enormes bancs, sovint s'atrapen ells mateixos al ganxo. Potser la tècnica més comú és la trampa, la qual consisteix en una tanca que es situa al curs dels rierols, preferiblement als ràpids, situant davant d'aquestes unes cistelles de fibra vegetal. Un altre mètode de pesca es practica mitjançant una llança plena de puntes de fletxa a cada banda que

és propulsada a l'aigua com si fos un rem, de manera que el peix és empès cap a les urpes i si és un dia de sort es pot obtenir un peix amb cada punta de fletxa. Amb un cop ràpid es deixen caure sobre la canoa on es transportaran cap al campament (Krause, 1956:123).

**El peix capturat és obert de dalt a baix treient-li les vísceres, el cap i la cua. La neteja i preparació del peix és feina de dones. El peix net es penja obert d'una estructura de fusta protegint-lo de la pluja amb branques d'arbre. A l'hivern per preservar-lo de l'humitat es penja dins de casa i si és necessari s'asseca sobre el foc. El salmó sec és lligat en feixos que s'emmagatzemen per al seu consum posterior. Un cop ja s'han emmagatzemat les provisions necessàries per l'hivern, la resta de les captures s'utilitzen per obtenir oli: per aquest propòsit es prefereix el salmó blanc, que és especialment greixós (Krauser, 1956:121).**

Malgrat les conserves i emmagatzemament ocupa una part important del treball de l'estiu i proporciona la base de la supervivència a l'hivern, els tlingit no semblen tenir una mesura acurada dels seus recursos. No és inusual que les provisions no arribin fins a la primavera i si no fós per la recollecció d'arrels, de xirivies, i de lliris silvestres, disponibles a inicis d'aquesta estació, moltes vegades passarien gana (Jones, 1914:88).

A l'economia tradicional tlingit hi ha diversos **mecanismes de redistribució. La redistribució de la producció col·lectiva té lloc en el grup de la llar. Els aliments bàsics es produeixen col·lectivament i es consumeixen col·lectivament pels seus membres.** El menjar és cuinat i menjat al voltant del foc central de la casa, agafant cada persona la part que li pertoca de la gran olla. Malgrat això, no tots els aliments que es consumeixen a la llar són produïts i consumits comunament. Alguns individus van pel seu compte a caçar o pescar especialment aliments poc comuns, com la carn de gall, i els cuinen i els consumeixen l'home i la seva família, mentre els altres membres del grup no han de tenir ressentiment doncs són lliures per anar a caçar-los també pel seu compte. **El principi que determina la quantitat que consumeix cada individu és la gratificació de la seva pròpia gana. Cada persona satisfà la seva pròpia necessitat d'aliment, malgrat es diu que els grans caps es reserven per a ells les millors porcions de peix i de caça. Una manera de mostrar respecte pels homes ancians és oferint-los les millors porcions d'aliments (Oberg, 1937:79). Els xamans estaven subjectes a certes restriccions, com menjar només dos dies de cada cinc.** Per als xamans les cloïsses, les algues i els musclos eren aliments tabuats. Mentre ell menegés, especialment quan el seu àpat consistia en peix fresc, la gent del voltant havia d'estar absolutament quieta. Es diu que si un infant es mogué per l'habitació el xaman moriria (Jones, 1914:140).

Els homes marxen amb les canoes al matí i durant el dia només prendran salmó sec (aliment molt apte per al transport) si no troben baies madures per afegir a la dieta. **L'àpat principal es pren a la tarda, quan els homes tornen de la feina.** Part del menjar que es transporta durant la feina de la captura es diposita en petits amagatalls que es protegeixen contra la depredació dels ossos (Krause, 1956:135). **La principal activitat de les dones durant el dia és la preparació de menjar.** Degut a que a la majoria de les cases hi viuen varies famílies -sumant al voltant d'uns trenta individus- tots utilitzen una única llar de foc (aquesta és constantment utilitzada tant pels homes com per les dones, per preparar el menjar). El plat principal de cada dia és sempre peix, bullit, rostit o sec, però mai cru. Antigament la cuina es feia amb olles de fusta o amb cistelles de fibra vegetal teixides d'una forma tant

**tupida que podien contenir aigua. Preparaven el seu menjar ficant pedres calentes sobre les peces de peix dins les cistelles.** D'aquesta mateixa forma es preparen les sopes de peix i de baies. Actualment però, els tlingit utilitzen olles de coure o de ferro, i les cistelles només es reserven per a la preparació de l'oli de peix. La carn de cèrvol es rosteix a la llar de foc, sostenint-la amb bastons de fusta (Krause, 1956:107).

Entre les etnografies processades s'han trobat importants dades sobre la valoració nutricional de la dieta tradicional dels tlingit i estudis recents sobre els canvis culturals i alimentaris que des de mitjans del segle XIX ha experimentat aquest poble com a conseqüència de l'aculturació en el mode de vida occidental.

El peix tant sec com fumat proporcionava als tlingit tradicionals una important font de proteïnes, calci, riboflavina i niacina. Altres aliments rics en proteïnes, a més del salmó, són: la carn de foca, les arangades, el bacallà, els crancs, les cloïsses, les algues, la carn de cèrvol, d'ós, de gall, d'ànec i el marisc. Els mamífers marins proporcionen una important font de ferro, proteïnes i vitamines B. L'oli de foca sovint és utilitzat per conservar aliments i com a condiment i suposa una excel·lent font de vitamina A, D, i àcids grassos essencials (Follett, 1988:17). Els ous de salmó i arangada també constituïen una part important de la dieta. Els ous d'arangada eren agafats ficant branques d'abet del Canadà a l'aigua durant un llarg període de temps. Després d'assecar-los al sol aquests ous es menjaven crus, servits en un plat d'oli de foca o bé s'emmagatzemaven en aquest oli per al seu futur ús. Els ous de salmó es conservaven durant l'estació de pesca de l'estiu. Tant els ous de salmó com d'arangada proporcionaven un elevat nivell de proteïnes, calci i vitamina A (Follett, 1988:18). La carn de cèrvol era la principal carn d'animal que es menjava. Aquesta carn es servia fresca, seca o fumada, o bé conservada amb oli de foca. La carn de cèrvol és abundant en riboflavina, niacina i altres vitamines B. Segons Hooper (1984) la carn de cèrvol proporciona els mateixos nutrients en la meitat de calories en una porció similar de l'actual carn de vedella. Altres aliments que eren recol·lectats al llarg de l'any en intervals específics és el marisc, com les cloïsses, les escopinyes i els musclos ( citat per Follett, 1988:18). Les escopinyes i les cloïsses són extremadament riques en ferro i estan disponibles gairebé tot l'any excepte el mes d'abril. Aquest marisc era servit al vapor o rostit al foc (Follett, 1988:19). Dos tipus d'algues marines eren recol·lectades a les costes del sud-est d'Alaska. L'alga vermella és recol·lectada al final de la primavera i al principi de la tardor. Després d'un procés llarg d'assecat al vent i al sol, es conserva en mel. Per contrast, les algues negres són collides al maig i al juny i igualment assecades al sol. **Les algues seques i emmagatzemades s'utilitzen per fer sopes amb el peix o es mengen en petites porcions per picar entre hores. Els infants sovint en menjaven com a "snack".** Aquestes algues contenen importants quantitats de ferro, proteïnes i vitamina A (Follett, 1988:19). Els Tlingit també recol·lectaven més de trenta varietats de baies en diferents estacions. Es cuinaven al foc i es cobrien amb oli de salmó o de foca conservant-les en contenidors de fusta. Altres baies eren assecades al sol per ser utilitzades posteriorment en sopes que es preniën com a postres. La majoria d'aquestes baies són una important font de vitamina C. Ja en les primeres dècades del segle XX els tlingit havien incorporat fruites que eren importades per la gent blanca. Certes fruites en conserva com les pomes, els préssecs, les peres i els albercocs, són molt populars en l'actualitat (Follett 1988:22).

**Com a resultat del creixent contacte amb "l'home blanc" la dieta nadiua ha patit un dràstic canvi, actualment els carbo-hidrats refinats i altament ensucrats comencen a suposar la major part de la dieta. Aliments estranys al tlingit fins al segle XIX com els cereals, aliments amb gran contingut de fècules, la llet en**



**pols, el sucre, les begudes excitants o les conserves s'afegeixen a la dieta bàsica de peix, algues i baies. Aquest canvi dietètic és un important factor en l'augment de malalties d'origen nutricional.** Des de mitjans del segle XIX fins les primeres dècades del segle XX hi va haver un període d'intens canvi cultural i alimentari entre els Tlingit. Russos i americans van establir indústries pesqueres a la zona i els estils de vida de la gent van canviar considerablement: els homes van començar a pescar per diners, els infants anaven a les escoles de les missions, i les famílies senceres assistien a la missa dominical (Follett 1988:26). A finals del segle passat gran part de les dones i els infants tlingit eren empleats en les indústries de conserva de peix, amb els immigrants xinesos (Jones, 1914:73).

Els hàbits dietètics juguen una important part en l'estat de salut dels individus. **Pelto atribueix la deficiència de ferro (anèmia ferropènica) dels infants tlingit als canvis de la dieta des d'un patró tradicional d'aliments nadius a una alimentació basada en una baixa densitat de nutrients** (Follett, 1988:34 en una cita de Pelto 1982). Un estudi retrospectiu sobre els infants entre 6 mesos i 8 anys correlaciona el nivell d'hemoglobina a la sang amb el tipus de dieta consumida (tradicional versus compra de provisions en conserva). L'autor (Follett, 1988:34), familiaritzat amb els infants i els hàbits dietètics de les seves famílies categoritzà a aquests en funció de si eren comprats en els magatzems o bé seguien els patrons tradicionals. El nivell d'hemoglobina en els infants que seguien una dieta tradicional era de 14,3 gr./dl. mentre que els nens que seguien una dieta d'aliments adquirits als magatzems mostraven un nivell d'hemoglobina de 12,5 gr./dl. Les edats dels infants d'aquest reestudi de Follett oscilaven entre els 5 mesos als 5 anys. **L'actual dieta, on predominen els greixos, el sucre refinat i els aliments processats o en conserva, ha contribuït als creixents nivells, en general entre els indis d'Alaska, de diabetis, hipertensió i malalties cardíaco-vasculars.**

Els costums i maneres de viure de les famílies estan canviant com a conseqüència també que els nens assisteixen a les escoles i importen nous valors i comportaments. Els tlingit comencen a sentir-se menys orgullosos -de vegades avergonyits- de la seva cultura i intenten incorporar l'estil de vida dels occidentals. La devallada de la indústria pesquera i l'alt nivell d'atur amenacen en l'actualitat les expectatives del rol dels homes tlingit. Degut a l'explotació industrial dels recursos marins, la pesca i la caça han esdevingut ràpidament exhaurides. Nous productes són consumits per la majoria dels tlingit, que abans eren inexistents en la dieta, com la llet, el formatge, el iogur. A la llum d'aquestes dades la qüestió d'una veritable prevalència de la deficiència de la lactosa entre els indis nordamericans cal ser investigada amb més profunditat (Follett, 1988:56). Com a grup ètnic, la dieta dels tlingit continua estant formada principalment per peix, però ara s'han incorporat també fruites importades, cereals i conserves d'aliments de baixa densitat nutritiva i alt nivell de greixos. **Una dada molt interessant és que els adolescents entre 13 i 18 anys, unànimament consumeixen aliments de baix contingut nutritiu i alt nivell de greixos, però el peix continua essent una part important de la dieta.** Resulta molt significatiu que la conclusió d'un estudi sobre morbiditat i mortalitat entre els indis d'Alaska, mostri la disparitat existent entre el nivell de mortalitat dels ciutadans d'Alaska en funció de si són nadius o no ho són. **Clarament els nadius d'Alaska tenen nivells de mortalitat més elevats en relació amb malalties cardíaco-vasculars, hipertensió i mortalitat infantil** (Follett, 1988:38).

Actualment la majoria dels tlingit miren d'aconseguir aliments estacionals tradicionals. **La majoria afirmen que menjarien més d'aquests aliments nadius si els poguessin aconseguir amb més facilitat. Un factor prohibitiu és la pèrdua de coneixement de com obtenir i preparar aquests aliments nadius** (Follett, 1988:56). En temps

antics, els animals, els peixos i els ocells proporcionaven tot allò que la gent menjava, els vestits que portaven i els materials per les seves eines i armes. Avui en dia, la caça de la foca i la pesca del salmó proporcionen les úniques fonts de recursos monetaris dels Tlingit. L'estacionalitat i els moviments migratoris d'aquests animals marins determinaven el mode de vida de la gent i els llocs de residència (al poblat a l'hivern i al campament de pesca i caça a l'estiu) i afectaven a la divisió del treball entre homes i dones. El cicle anual original ha estat modificat per la imposició de les lleis federals sobre la pesca comercial, però gran part dels vells patrons de vida encara persisteixen. Podem resumir el cicle anual modern d'aquesta manera: el novembre, quan comencen les primeres neus, els homes surten a caçar visons i llúdries, al desembre marxen a la ciutat però alguns homes cacen foques al voltant de les illes; quan arriba la primavera, marxen a treballar a les vies del ferrocarril treient la neu que pot romandre fins a mitjans de juny. Al maig comença el període de captura de la pesca, que dura només fins al setembre, degut a l'exhauriment del salmó. Antigament tots els terrenys de caça i pesca eren propietat dels sibs o dels sub-sibs (branques locals del sib o llinatges majors). El cap del sib determinava quina quantitat de caça i pesca podia obtenir cada família, controlant d'aquesta manera el nivell global d'explotació del territori (Laguna, 1972:361). Durant l'estiu es fuma el peix i a finals de novembre la gent torna a la ciutat, quan arriba el vent i la neu. Algunes famílies romanen tot l'hivern a les cabines practicant la caça, però la majoria marxen a les ciutats perquè els infants han d'assistir a les escoles (Laguna, 1972:361). La pesca comercial i la indústria de conserves són els equivalents moderns dels patrons de subsistència tradicional entre els Tlingit i hi ha una tendència a continuar amb els rols sexuals del passat: la pesca continua sent una activitat masculina avui dia (Klein, 1988:119). Actualment algunes famílies romanen a l'estiu a les ciutats i no canvien de residència. En altres famílies, l'única diferència significativa amb el passat és que els campaments d'estiu reben la visita dels infants i els nés. Amb freqüència les dones i els nens romanen a la ciutat mentre els homes se'n van als campaments amb les seves barques i visiten a la seva família durant curts períodes en els quals no poden pescar (Klein, 1988:213). Actualment a la costa nordoest es poden veure els cavallons d'horts extensos al llarg de la platja on es conreen patates introduïdes entre els tlingit a finals del segle passat. Aquesta ha esdevingut una feina femenina (Krause, 1956:105).

El rang i la casta jugaven un rol molt important en el passat en cada comunitat tradicional tlingit. Aquesta estratificació social ha anat desapareixent a la vida moderna de la ciutat i l'estatus social i la influència política basada en el naixement i en el nivell de riquesa només es conserven bàsicament en els afers rituals (Klein, 1988:95).

Jones ens ofereix dades molt interessants sobre l'organització de la comensalitat i els àpats a principis de segle. després dels canvis culturals degut al contacte i l'assimilació d'occident i que val la pena de contrastar amb les descripcions de l'organització de l'alimentació tradicional (veure més detalls a l'apartat sobre enculturació). **En el canvi de segle s'introdueix l'ús de la taula a les llars tlingit.** Inclús quan a una casa hi ha una o més taules sempre hi ha més famílies que taules, i molts han de menjar a terra. Generalment l'ús que se li dona a la taula és per acumular els plats bruts. **Les taules s'utilitzen més per posar-hi els estris de la cuina que per fer-hi l'àpat, i el menjar freqüentment és dispersat pel terra. No hi ha horaris regulars pels àpats i tothom és lliure de cuinar en el moment que tingui gana, tant el dia com a la nit. Els homes es preparen els seus plats tantes vegades com les seves dones cuinen per a ells.** Segons els patrons occidentals a les llars tlingit hi ha un gran desordre doncs varies famílies viuen en una mateixa habitació. Els tlingit també dormen sempre que en tenen ganes. Podem trobar gent al llit

a totes les hores del dia, dormint amb la mateixa roba amb la que surten al carrer. Els plats de fusta i els estris de cuina sempre estan bruts. **Cada família de la llar cuina i menja en diferents hores, i els plats que s'embruten els utilitzen la següent família sense netejar-los prèviament** (Jones, 1914:48). Poques cases tenen cadires, i com que mai n'hi ha per tothom, les dones i els nens seuen a terra (Jones, 1914:47). Per menjar s'utilitzen culleres tallades en fusta o en os. Els plats es sostenen amb la mà esquerra mentre les peces de carn o de peix s'agafen amb la mà dreta. Normalment es menja amb els dits. Les sobres de l'apat, com els osos o les espines, es llencen al foc (Krause, 1956:107).

### **3.3.5.3. L'enculturació alimentària**

El part d'una dona és assistit per les germanes del marit. Només les dones atenen els parts, però en cas de dificultats, es sol·licita l'ajuda d'un xaman. La forma tradicional de donar a llum era cavant un clot poc profund, revestint-lo de molsa, i clavant-li una estaca al centre. La parida s'ajupia agafant-se a l'estaca i donava a llum al nen. les dones que l'atenien cantaven al seu voltant i tallaven el cordó umbilical al nen amb puntes de fletxa de pedra. El nadó era eixugat amb molsa i embolicat amb escorça de cedre abans de ser donat a la mare. Després d'un dia o dos la mare tornava a la casa i aquesta petita cabana de part era destruïda (Krause, 1956:152).

**El període d'alletament és considerablement llarg, normalment dura una mitjana d'entre 10 i 30 mesos, però observacions fetes durant el treball de camp, indiquen que aquest període pot allargar-se fins als quatre anys.** Fins que el nen no pot caminar, se l'embolica amb pells i molsa i se'l lliga amb un tauló que la mare transporta als braços o bé és penjat mitjançant cordes de les bigues del sostre de la casa com si fos un bressol. **A l'edat d'un any el nen comença a rebre suplementes d'aliments sòlids, aquestes primeres queixalades sempre són premastagades a la boca de la mare, i sempre són de peix sec (de vegades també s'ha documentat l'ús de greix de balena com a aliment de transició a la ingestió de sòlids)** (Krause, 1956:103).

Tant aviat com el nen aprèn a caminar se'l banya diàriament al mar o al riu. **El primer bany el donen els pares, però després d'aquest el rol de la mare és agafat per un oncle matern perquè es pensa que no és tant considerat amb els nens que no paren de plorar.** Aquesta pràctica actualment s'ha deixat de realitzar, doncs els occidentals interpretaven que era l'origen de l'alta mortalitat infantil. Blasechke (el qual va estar entre els tlingit al 1836), en canvi, va fer comentaris favorables sobre l'estat de salut dels nadius, que ell atribuïa al fet de viure constantment a fora de casa i al seu costum de banyar-se diàriament al mar, inclús a l'hivern. No obstant, la mortalitat infantil era molt alta degut a que eren exposats als canvis climàtics i als banys freds, fins i tot amb l'aigua gelada. Segons aquest autor, aquells que sobreviuen a aquest tractament creixien forts i saludables (Citat per Krause, 1956:103).

El bressol era construït teixint cistelleria amb forma cilíndrica. L'interior era recobert amb molsa esponjosa i pells d'animal. En aquest bressol l'infant passarà la major part dels seus quatre primers anys de vida. Quan aquest bressol ja no s'utilitza la mare l'amaga al bosc, doncs es creu que si el bressol es destrueix o l'utilitza algú altre el nen podria morir (Emmons, 1903:258).

Just després del naixement l'infant rep el nom d'un avantpassat matern. Més tard, en la celebració d'una gran

festa d'honor per als seus parents morts, un tlingit obté el dret d'adquirir un segon nom, aquesta vegada de la família paterna. Els caps rics donen el segon nom als seus fills just després del naixement, doncs estan obligats a celebrar grans festes. Els tlingit obtenen el tercer nom quan tenen un fill, anomenant-se ells mateixos pare o mare d'aquesta criatura. Un gran cap que no tenia fills va ser anomenat el pare del seu gos (Krause, 1956:109).

**Aproximadament a l'edat de deu anys un noi és portat a casa del seu oncle matern (avuncolocalitat).** Es pensa que si el noi es cria amb els seus pares es malacostumarà i esdevindrà mandrós. A casa de l'oncle aprèn a arreglar-se-les per ell mateix, es cria amb altres nois (fills d'altres germanes de l'oncle) fins que arriba a ser un home (Durlach, 1928:37). Els infants són tractats amb estimació i tendresa, però de vegades se'ls pot castigar físicament per corregir el seu comportament. Krause (1956:110) destaca que els infants només reben càstigs corporals quan refusen banyar-se en l'aigua freda a l'hivern, llavors són castigats per el seu oncle matern. **En canvi, les filles sempre permaneixen a casa dels pares fins el moment del matrimoni** i es posa especial èmfasi en la seva formació en les activitats domèstiques i l'aprenentatge del comportament social i cerimonial. **Quant més estatus tingui la família d'origen de la noia, menys treball domèstic se li assignarà i més important serà la seva formació en les qüestions cerimonials. A les llars dels caps més rics, les filles tenen una esclava com a serventa** (Oberg, 1937:21).

Oberg (1937:21) ens informa de la relació entre els infants i adolescents i els **principals agents enculturadors a la societat tlingit, a part de la mare. El germà major de la mare** sempre és un home de gran importància a la societat tlingit: **sobre ell recau la responsabilitat de l'educació dels nois i a aquests transmetrà la seva posició econòmica, cerimonial i política.** Per aquest motiu, els interessos de l'oncle matern i el nebot són coincidents: a la mort de l'oncle, el jove heretarà la seva propietat i posició a la llar. Aquesta relació entre l'oncle matern i el nebot és complexa i forta però vehiculada per un element bàsic que és la diferència de generació, on el primer basa la seva autoritat. El germà de la mare a la societat tlingit té la mateixa autoritat sobre el fill de la seva germana que el pare té sobre el fill en les societats patrilineals. **La germana de la mare** també és un agent enculturador de gran importància (literalment *tlaku* significa "mare petita" i, de fet, aquesta és la seva posició). Un noi ha de tractar a la germana de la seva mare amb el mateix respecte que a la seva mare; ella, al seu torn, té l'obligació de donar-li consells, defensar-lo en les baralles i fer d'intermediària en la selecció de la parella (actuant sovint de missatgera entre els pares de la noia i els del noi). En tercer lloc en importància tenim al **germà del pare (sani)**. Un noi ha de tractar al seu *sani* amb el mateix respecte que se li deu a un ancià de la fratria oposada. D'altra banda, un matrimoni preferencial a la cultura tlingit és el d'una noia amb el germà del seu pare, o el seu *sani*. De la mateixa manera, el matrimoni d'un noi amb la **germana del seu pare** és considerat un dels més desitjables entre els tlingit. Aquesta vegada, en canvi, la relació que s'estableix entre un noi la seva tieta paterna és lliure i informal, coneixent tots dos des del començament que són parella potencial pel matrimoni.

**Tan aviat com el nebot se'n va a viure amb el seu oncle matern, comença una rigorosa formació tant a nivell físic com intel·lectual.** L'oncle portarà a l'infant a la platja o als rius cada matí i el forçarà a llençar-se a l'aigua gelada. Si la superfície del riu està completament gelada, l'oncle practicarà un forat perquè el seu nebot s'hi pugui banyar; quan surti de l'aigua, li fregarà la pell fins que aquesta esdevingui vermella. Llavors el farà correr tant com pugui al llarg de la platja. **Després d'aquest entrenament diari, l'infant podrà menjar i, mentre, l'oncle l'instruirà**

sobre la història del seu clan, els costums i les normes socials. La resta del dia el noi observarà les activitats domèstiques dels ancians. De vegades, un grup d'infants juguen a caçar ocells disparant-los amb arc i fletxes (Swanton, 1908:445). Alguns vespres oncle i nebot s'asseuen al voltant del foc per explicar els mites i els emblemes sagrats del clan. **Generalment, als nois no se'ls hi assigna una funció en les activitats econòmiques important fins a la pubertat. Durant la infància, realitzen algunes activitats específiques com portar missatges, servir menjar als potlachs o entregar els regals de l'oncle a les visites.**(Oberg, 1937:27). Els infants i adolescents estan, per tant, constantment sota l'estricta autoritat dels seus oncles materns, però, per contrapartida, obtenen una sèrie de drets a la llar directament d'ells: la posició socio-econòmica que el germà de la mare deixarà vacant a la seva mort, el dret d'utilitzar les seves eines de pesca sense demanar-li permís i, fins i tot, el dret a casar-se amb la seva vídua. Els rols del germà de la mare i el fill de la germana són complementaris i la relació que s'hi estableix vehiculada per l'eix autoritat-obediència (Oberg, 1937:28).

**A la pubertat les noies eren amagades en una petita cabana feta de branques durant un període que anava de quatre mesos a un any. A més estatus de la família de la noia més temps durava el període de reclusió. Només la mare -i en el cas de les noies de famílies nobles el seu esclau- podia visitar a la noia i portar-li menjar. Durant aquest període la noia estava sotmesa a grans privacions i només se li permetia xuclar aigua a través d'un os d'àliga.** La mare li ensenyava cançons, llegendes i el rol de la dona a la societat. En aquest temps de reclusió la noia havia d'observar certs tabús alimentaris i no li era permès veure cap home, mirar el mar, les eines de pescar o les armes, doncs es creia que podia portar desgràcies a la llar. Al final d'aquest període de reclusió la noia estava a punt pel casament, i els seus pares guardaven la seva castedat (malgrat hagués tingut relacions sexuals ja a la infància), doncs era altament valorada per assegurar un alt preu de la núvia; si la noia pertanyia a una família important, els seus parents oferien una gran festa en la qual la noia es presentava als convidats, si un home desitjava una noia com a esposa, enviava un missatger als seus pares o als seus parents i si tant la noia com aquests acceptaven, el futur marit enviava regals al seu futur sogre (Krause, 1956:152). La funció d'aquest rite femení de pubertat és marcar un canvi abrupte en la seva posició i relacions socials. Durant la infància, les relacions entre els nens i les nenes són de gran llibertat i familiaritat i els adults no fan cap intent per prevenir les relacions sexuals que es donen entre ells. Després de la pubertat, aquesta situació canvia dràsticament i especialment a la noia no se li permetrà cap tipus de relació sexual. **Les relacions entre germà-germana estan determinades per la més estricta evitació després de la pubertat** (Oberg, 1937:28). El matrimoni amb un cosí creuat era preferit entre els Tlingit. L'oncle ajudava al seu nebot a aconseguir els regals necessaris per validar el matrimoni. El preu de la núvia només era retornat per la família de la noia en cas que aquesta morís poc després del matrimoni sense cap germana en edat de casar-se (Oberg, 1937:18).

Oberg (1937:99), altre cop ens proporciona dades molt interessants sobre els àpats diaris. **Normalment només es feien dos àpats al dia (esmorçar i sopar).** El grup-llar produeix i consumeix els aliments en comú. Al matí les dones bulleixen salmó fresc, truita o bacallà al foc central de la cabana. Cada membre de la llar n'agafa la seva part de l'olla i la posa al seu plat de fusta. Tothom bebia aigua d'un mateix contenidor que anava circulant entre la gent. Si hi havia hostes que venien d'un llarg viatge al final de l'àpat es servien baies conservades (en oli o seques). Al vespre, els homes tornen de les seves feines diàries i és llavors quan té lloc l'àpat principal del dia que consisteix en peix sec o fumat sucats en un plat d'oli que es situa al centre del grup, al terra. Després d'aquest plat principal es mengen baies,

algues seques i arrels fresques. **Els infants mengen sempre que en tenen ocasió i de vegades es dona una alimentació continua al llarg del dia.** A l'estiu, quan els vespres són llargs, tant els adults com els infants es passegen per la cabana i mengen tot allò que troben. **En aquesta estació d'abundància de baies, herbes i arrels fresques, els infants passen moltes hores menjant el que troben als terrenys al voltant del poble** i els joves realitzen petits viatges amb canoa a les illes properes on nidifiquen les gavines i porten ous en grans quantitats que es preparen bullí-los.

El **potlach** ha estat sempre una institució que ha cridat molt l'atenció dels occidentals. En moltes societats tribals es donen formes d'acumulació de menjar per a la seva posterior distribució entre parents, aliats o bé el conjunt de la comunitat, constituint aquest comportament una estratègia necessària per aquells que aspiren a ser considerats "grans homes" o "caps". Per portar a terme un potlach s'havien d'acumular prèviament gran quantitat de menjar i d'altres béns. Segons el costum, el potlach era una celebració que durava quatre dies. El primer dia, es feien discursos per part dels anfitrions i els convidats, **es menjava en abundància i es ballava. Els nebots de l'amfitrió feien de "cambrers" i passaven amb plats a amb oli perquè els convidats hi suquessin les seves porcions de peix rostit.** El convidat de més estatus sempre es servit primer. El segon plat consisteix en cloïsses, musclos i eriçons de mar cuinats al vapor, i al final de l'àpat es serveix arrels, tiges fresques i sopa de baies. En total, unes cinc hores d'àpat intercalades amb discursos i acudits. **Les dones mengen entre els homes, callen i escolten en silenci. Els nens estan en un segon pla, intentant atrapar alguna cosa.** El segon dia, els convidats interpreten els balls del seu clan i despleguen els seus emblemes. El banquet continua. El tercer dia es celebren competicions de diversos tipus: de beure oli de peix, de menjar carn i d'imitar els balls i els costums dels altres clans. També es celebren importants competicions entre xamans rivals que consisteixen a disparar amb arc i fletxes o caminar sobre brases. La culminació del potlach esdevé al quart dia quan l'amfitrió ofereix regals als seus convidats (el valor del regal dependrà de l'estatus de cada home). **Els nebots de l'amfitrió distribueixen els regals a cada convidat** (Oberg, 1937:107).

La divisió del treball es realitza en funció del sexe, l'edat i l'estatus social. Els homes i dones nobles només participen activament en les activitats cerimonials, doncs les activitats productives es releguen als esclaus. La pesca i la caça és una activitat fonamentalment masculina, la neteja, conservació i emmagatzemament dels recursos marins és una activitat femenina. **Als infants se'ls hi assigna tasques menors -però que contribueixen significativament al treball domèstic- com anar a buscar aigua i llenya o vigilar els prestatges on es guarda el peix sec.** Hi ha també feines i tècniques especialitzades com les dels xamans (Oberg, 1937:134).

Hagués estat interessant poder trobar dades més acurades relatives a l'enculturació alimentària i les activitats infantils dels diferents estrats socials i especialment dels fills dels esclaus que vivien a les cases dels nobles (els esclaus eren comprats a tribus veïnes al sud del territori dels tlingit, doncs rarament prenien part en les ràtzies per fer captius) (Oberg, 1937:29).

### 3.3.6. ELS TRUKESE (OR 19)- (Pacífic insular).

#### 3.3.6.1. Introducció a la cultura

L'atol de les Truk, a les Illes Carolines Centrals a Micronèsia (Oceà Pacífic) comprèn una barrera d'escull, varies illes coralines volcàniques i una albufera cobrint unes 212.897 ha. de les quals només 9.842 representen àrees de terra seca. Localitzat a la **zona tropical** aquest grup d'illes experimenten **poques variacions estacionals** en el seu clima. La temperatura mitjana anual és de 26,7<sup>a</sup> C. Tot i que les pluges són més fortes del juny a l'agost, no existeix un marcat contrast entre l'estació humida i la seca i la pluviositat es distribueix regularment al llarg de l'any.

Els trukese són **agricultors d'arbres fruiters i pescadors**. Els productes principals de la seva dieta inclouen varies espècies de fruites del pa, bananes, cocos i taro, mentre la canya de sucre, nyams, cassaves, mangos, papaies i altres fruites tropicals constitueixen collites menors. El peix, moluscos, crustacis i tortugues eren les principals fonts de proteïnes, i eren extretes del llac i de les profunditats del mar mitjançant una gran varietat de sistemes, incloent-hi xarxes, preses i hams. Es practicava, però amb una importància relativa, la caça d'aus, la cria d'animals domèstics i la recol·lecció. Abans del període de contacte amb Occident, els illencs trukese mantenien relacions comercials dins de l'atol i amb altres regions externes. Aquest sistema de comerç característic de l'àrea de Micronèsia s'esvai després del contacte amb Occident. Aquest contacte va alterar les relacions econòmiques, ja que els europeus, japonesos i americans van introduir l'economia de moneda, nous productes agrícoles i noves espècies animals, van incrementar la producció de bens exportables, especialment copra i peix, establint una nova forma de treball, el treball assalariat.

La unitat fonamental de l'organització social Truk era el **llinatge**, un grup de parentiu organitzat per **descendència matrilineal**. L'autoritat dins del llinatge es basava en una **jerarquia en funció de l'edat**, recaient aquesta en el membre masculí de més edat. Aquests llinatges no només posseïen els drets de propietat, sinó que també formaven **grups de treball cooperatiu**. Els trukese estaven localment organitzats en districtes polítics, que contenien més d'un llinatge (conglomerats de llogarets o villatges que no excedeixen els 1500 habitants). Cada districte tenia un cap, un cap de llinatge al que se li reconeixien els drets de les terres del districte. Com a propietari titular dels terrenys, aquest cap rebia i redistribuïa els fruits de la terra d'altres llinatges, els quals tenien garantit drets d'usufructe provisional sobre aquestes mateixes terres. Aquesta redistribució es complia a través dels banquetes que el cap oferïa quatre cops a l'any.

**El matrimoni era monògam**. La tria de parelles matrimonials estava limitada per exogàmia de sib. La forma més comuna de matrimoni era l'arrangament patern. Un cop obtingut el permís de matrimoni del llinatge, la parella començava a conviure junta, habitualment amb el llinatge de l'esposa. Abans del neixement d'una criatura, el matrimoni era fàcilment dissoluble, però un cop s'havia produït el naixement existien pressions més fortes per mantenir el matrimoni. Es practicava el sororat i el levirat, però aquests costums van abandonar-se després del contacte. La poliginia i la poliandria no estaven prohibides fins que els europeus van pendre el control de l'àrea, tot i que la poliandria era rarament practicada. Les unitats domèstiques dels Truk estaven formades per **famílies extenses** que normalment comprenien les unitats maritals de varies generacions i els seus fills/filles (**famílies extenses matrilocals**).

**La divisió del treball en les tasques rutinàries seguia criteris de sexe. Els homes feien gran part del treball agrícola, la pesca principal i la caça marítima, les tasques més feixugues de preparació dels aliments i la manufactura d'estrís per la llar. Les dones feien la pesca menor de la costa, l'escull i la pesca del marisc, tenien cura de les criatures i de les tasques domèstiques rutinàries, feien alguns dels menjars, teixien cistelles, xarxes i ventalls de palma. A més a més existien els especialistes religiosos que s'ocupaven d'assegurar l'èxit en les activitats com construir cases i canoes, curar, navegar i treballar la màgia.**

Entre els trukese destaca l'**absència d'estratificació social significativa**, es diferenciaven caps polítics i sacerdots sense que arribin a formar-se classes socials diferenciades.

Tot i que l'origen dels Trukese encara és un tema de debat, se'ls situa dins la família lingüística austronèsia. Malgrat l'atoló va ser descobert per Alonso de Orellana el 1665, va tenir pocs contactes fins al segle XIX. Els primers contactes incloïen comerciants europeus, balleners i missioners. La intervenció cultural directa va ser limitada fins a finals de segle, quan Alemanya es va anexionar l'àrea i va introduir canvis, particularment en el marc econòmic i en les relacions polítiques. El Japó va controlar les Truk del 1914 al 1945 convertint l'àrea en un proveïdor-exportador cap al Japó. Les truk van servir tant com a base militar com a camp de batalla al llarg de la II Guerra Mundial. Després de la guerra, l'administració de les truk va ser assignada als EEUU. Avui en dia encara es manté en aquest estatus.

Alguns autors suggereixen una població nadiua al 1825 de 35.000 persones, que es va anar reduint degut al contacte amb població europea i la introducció de noves malalties a 10.334 habitants cap al 1935. Tots els autors estan d'acord en dir que la II Guerra Mundial va reduir la població nadiua al 1946 a 9200 habitants. A partir d'aquesta data hi ha hagut una forta immigració a les illes procedent dels EEUU. És obvi que degut a la història del contacte de la cultura trukese amb Occident, el fenomen de l'aculturació s'hagi donat de forma notable. És per aquest motiu que de les 25 fonts etnogràfiques sobre els trukese processades als Cross-cultural CD's i els HRAF gairebé la totalitat siguin recerques de finals dels anys 1940's y principis dels 1950's. Això suposa una debilitat de la literatura etnogràfica en algunes àrees com la dels canvis introduïts pel contacte cultural i aspectes com el de la infància i l'enculturació. Els aspectes millor descrits de la cultura Truk és l'organització social; moltes de les fonts processades tracten aquest tema, així com del sistema de creences i el sistema mèdic nadiu. (Lagacé (1977). *Sixty Cultures: a guide to the HRAF Probability Sample Files*, Volum A. HRAF, New Haven, Connecticut).

### **3.3.6.2. El sistema alimentari**

**Els illencs trukese no són agricultors d'arada**, les illes de l'atoló truk estan formades per un gran contrast entre les terres sorrenques de vora mar i les terres altes montanyoses, però el fet d'estar situades en una àrea tropical d'abundant pluviositat durant tot l'any fa que sigui necessari tècniques de conreu i espècies determinades que evitin l'erosió del sòl i l'exhauriment dels seus minerals.

**Es conreen gran varietat d'arbres fruiters i tubercles.** Els arbres fruiters que creixen a les terres altes de l'interior de les illes es planten al gener o febrer. Es crema una parcel·la de terra al bosc per netejar d'herbes el sotabosc.



Després de deixar el foc tres dies cremant i després de talar els arbres més grans, amb l'ajuda d'un bastó d'excavar de fusta o, des de l'arribada dels europeus, de ferro es fa un forat al terra i es planten les tiges, enterrant-les amb el peu, en mig dels troncs dels arbres cremats i les roques, que es deixen a la parcel·la per prevenir una crossió accelerada. D'aquesta estratègia de conreu se'n diu **agricultura de tala i crema**, molt diferent de l'agricultura extensiva de cereals o intensiva de regadiu. La majoria dels conreus es planten de brots o esqueixos de plantes mares, com per exemple l'arbre del pa. El brot ha de tenir almenys dos peus d'alçada i algunes fulles. Un cop la planta ha arrelat, es retorna periòdicament a la parcel·la per netejar les males herbes. El grau de treball invertit en aquesta feina i el grau en que el sòl es netejat depèn del tipus de planta conreada: per l'arbre del pa i les bananes és suficient netejar l'herba més alta fins que la planta ha assolit una alçada determinada, per la canya de sucre, les patates dolces i la cassava cal mantenir el sòl completament net d'herbes. Després de la collita, a la parcel·la es deixa que torni a créixer el bosc, i es tala una altra parcel·la més enllà.

L'estació de la collita, de maig a agost, és de gran activitat i de gran disponibilitat d'aliments, doncs es recull la fruita de pa i és també l'època quan el nivell d'aigua a l'escull és més baix i el peix es pot pescar amb més facilitat. De fet, hi ha dues collites de fruita de pa a l'any, una menor de març a abril i la principal entre el mes de juny i agost. (Hall & Pelzer, 1946:85). En gran part, el ritme de treball dels trukese estan determinats pels cicles de les collites. Per recollir la fruita del pa, els homes s'enfilen dalt dels arbres amb l'ajuda d'unes cordes i talla els fruits deixant-los caure perquè la seva família els reculli. Aquesta feina ocupa a unes 20 persones de cada família. **Els arbres fruiters més comuns són l'arbre del pa, el cocoter, la papaia, el taronger, el mango i el llimoner.** Aquests darrers van ser introduïts al 1880 per missioners de la Boston Mission i les plantacions més antigues a les Truk estan situades a la US Naval Air Base. Els cocoters, molt importants a l'economia de subsistència tant com a aliment com a font d'aigua per beure fins a principis del segle XX, són ara un conreu per a l'exportació de copra.

**Seguint al conreu d'arbres fruiters, el conreu de tubercles és el més important per a l'economia trukese. El tubercle per excel·lència és el taro (Colocasia esculenta),** tant en la varietat de terra seca, com de terra pantanosa. Hi ha moltes varietats de taro, la més preuada és la que creix als aiguamolls o terres pantanoses (entre les platges de vora mar i les terres altes de l'interior). Aquest conreu es planta d'un esqueix d'arrel, i un cop la planta creix (triga uns dos o tres anys a fer-se adulta) continua desenvolupant tubercles durant anys, fent-se contínuament més gran i amb més palatabilitat. Mentre la planta es desenvolupa durant anys, les fulles s'assequen i es renoven, enriquint el sòl de l'aiguamoll. **El taro proporciona un mitjà indefinit de reserva d'aliment contra temps d'escassetat, i a la vegada ajuda a millorar la fertilitat dels sòls arenosos de les terres baixes.** No obstant, és una planta molt vulnerable a les inundacions d'aigua de mar procedents dels tifons, i com que és un vegetal de creixement lent això suposa que una plantació inundada per un tifó no es recuperarà en varis anys. La varietat "orella d'elefant" es conrea a les terres altes. Té fulles enormes i desenvolupa un tubercle de gran tamany, però no és considerat tant bó per menjar com el taro d'aiguamoll.

La II Guerra Mundial va afectar tant els recursos vegetals com animals de l'illa. La població d'animals de caça es va veure seriosament reduïda (això significà menys disponibilitat de carn). El mateix ha passat amb conreus com el taro: els japonesos van utilitzar els aiguamolls per conrear arròs o bé els van drenar per plantar-hi patates dolces i

cassaves. Poblats i illes senceres van perdre un alt percentatge de cocoters i arbres del pa durant la guerra, doncs van ser tallats per fer lloc a les plantacions de patates i cassaves, amb la creença de que aportaven més calories per unitat de terra que els conreus originals. Una altra raó per tallar aquests arbres va ser la necessitat de fusta per construir fortificacions defensives. La destrucció dels boscos de cocoters i les plantacions de taro no només va malmetre el consum domèstic, sinó que també va fer minvar les exportacions de copra, per exemple. Les plantacions de grans extensions de bananers, arròs, patates dolces i cassaves per part dels japonesos per mantenir la guarnició establerta a l'atoló ha provocat que un cop es va donar la repatriació dels japonesos a finals de la II Guerra Mundial, hi hagués una sobreproducció d'aquestes varietats vegetals, que no constitueixen aliments preuats per als trukese, en detriment de la producció de fruita de pa i taro, fonamentals a la seva dieta (Hall & Pelzer, 1946:77). Mentre la quantitat de terra conreada de patata dolça i cassava -també anomenada mandioca o tapioca- abans de la II Guerra Mundial era molt petita, quan la guarnició japonesa va haver d'enfrontar-se al bloqueig econòmic entre 1944-45, grans quantitats de terreny van ser dedicades a aquest conreu. Excepte a l'illa de Param -que va ser pràcticament escombrada dels seus recursos tradicionals d'almidó, com l'arbre del pa i el taro- la resta de comunitats de les illes truk no depenen en la seva alimentació d'aquests dos conreus: "el cap del poblat de Param diu que la gent no està massa contenta amb el canvi sofert en els seus recursos alimentaris" (Hall & Pelzer, 1946: 61). Els trukese classifiquen aquestes dues espècies com aliments inferiors, només es consideren comestibles en èpoques de fam, i molta gent s'estima més menjar fruita del pa conservada després de fermentar que la mandioca fresca, malgrat ser una varietat que creix sense requerir massa cura i la seva preparació pel consum no és gens difícil, doncs cap de les varietats amargues o verinoses van ser introduïdes a l'atoló.

L'*arrel de sageta* és una planta que desenvolupa rizomes almidonosos fàcilment digestibles però que és utilitzada bàsicament com aliment d'emergència, quan escasseja el taro i la mandioca. Creix tant a les terres altes com a les baixes. Els rizomes s'extreuen quan la planta s'asseca a l'octubre i és netejat, pelat, ratllat i rentat amb aigua repetidament fins que perd l'amargor. La quantitat de treball que implica extreure una petita part d'almidó d'una única planta explica que aquest aliment no sigui una important font d'alimentació, i la seva extremada delicadesa el faci només adient per als infants i els malalts (Gladwin & Sarason, 1953: 55). Estudis d'autors alemanys basats en observacions fetes amb anterioritat a la I Guerra Mundial es refermen en la importància del conreu d'un altre tubercle, de turmèric (*Curcuma domestica*), a les illes volcàniques. Segons el folclore, aquest vegetal era conreat pel seu almidó fins que un deu els va ensenyar a preparar-lo per utilitzar-lo com a cosmètic. Els illencs van comercialitzar-lo a canvi de cordes de fibra de coco a les illes baixes de corall, on el turmèric no pot créixer. A finals del segle XIX i principis del XX els missioners van lluitar contra l'ús del turmèric com a cosmètic, però no van ser ells directament els que van fer devallar els seu ús sinó la difusió entre els illencs de la roba de cotó, que feia impracticable la pintura corporal. Ara només s'utilitza com a aliment en èpoques d'escassetat. En èpoques de fam es consideren comestibles les arrels de la papaia, i el cor de la palmera cocotera (la base on creixen les fulles); això, per suposat, mata la palmera.

Al fons etnogràfic existent, centrat com ja hem dit en torn als anys quaranta i cinquanta, es constata que els agricultors trukese també conreaven en petites quantitats, en horts prop de les vivendes, altres espècies. Entre aquests conreus menors està la canya de sucre, la pinya, el meló, la carbassa, els cogombres i el tabac (aquests darrers introduïts pels japonesos). Els trukese construeixen els seus poblats vora la mar, poques famílies viuen a les muntanyes (Boiling

En aquesta societat matrilineal, on el marit se'n va a viure amb la família de la seva dona, són freqüents les pressions dels seus parents perquè aquest es divorciï de la seva muller, quan es considera que dedica més temps a satisfer els interessos de la seva família política que la d'ell mateix ("ells només pensa en la seva dona", remarquen els seus parents quan creuen que no els recolça completament en el treball) (Glavin & Sarason, 1953:223). **Els homes són els principals productors d'aliments en la ingesta diària i els que porten a terme la majoria de les feines agrícoles. El marit, el pare i els germans d'una dona han de proporcionar-li aliments i serveis. Només dos tipus de feines fetes per les dones estan directament relacionades amb l'obtenció d'aliments: porten a terme els grups de pesca a l'escull i ajuden en els conreus de l'hort, prop de les vivendes, que requereixen una atenció activa.**

Les dones pesquen en grups a les aigües de l'escull i a la llacuna. Només els homes traspassen la barrera de l'escull per la pesca major i la caça marítima, però aquesta no contribueix regularment a la dieta. Les dones pesquen durant el dia amb dues xarxes de mà cadascuna, amb forma d'ales de papellona. Bategen l'aigua i fan un cercle amb els seus cossos concentrant els peixos al centre. Llavors els agafen amb les xarxes com si fossin una cullera. Els homes pesquen amb llances durant la nit amb torxes enceses en cocos.

Els aiguamolls i les terres pantanoses són molt importants en l'economia trukese. com hem vist, als aiguamolls d'aigua dolça hi planten grans quantitats de taro, un dels aliments preferits juntament amb la fruita de pa. Als aiguamolls d'aigua salada, coberts per manglars, s'obtenen importants quantitats de crancs i musclos, i a la vegada proveeixen de fusta per a la construcció de vivendes i per cuinar.

**La paraula general que designa "aliment " en trukese s'aplica més específicament només als aliments almidonosos cuinats.** La producció agrària d'aquests vegetals i la seva preparació són bàsicament responsabilitat dels homes. **El més important dels aliments és la fruita del pa, tant en la contribució quantitativa a la dieta diària com en el fet de simbolitzar per als illencs "l'aliment trukese" per excel·lència.** En l'època de la collita, l'abundància d'aquest aliment almidonós excedeix la capacitat immediata de consum del grup, i els trukese s'afanyen a conservar-la abans que maduri, caigui a terra i es faci malbé. Per anar a recol·lectar aquest fruit es porten cistelles i un estri per tallar la fruita (*ias*). Les cistelles plenes es carreguen a sobre les espatlles i les porten a les "cases cuines" -cabanes independents d'altres dependències on es realitza la preparació dels aliments. A mitjans d'aquest segle cada família en tenia una però en temps més antics era freqüent que dues o més famílies d'un mateix llinatge compartissin una mateixa "casa cuina". Aquesta dependència consisteix en una coberta de fusta i fulles que proporciona ombra i refugi. Al mig hi ha un forn de terra (*um*), una o dues olles de ferro on la fruita del pa i els tubercles es rosteixen o es couen al vapor, un rallador pels cocos (*poiker*), varis taulons per xafar (*nif*), morters (*usus*) i bols de fusta (*sepi*). **Varis homes treballen junts a la casa cuina del llinatge de les seves dones.** Allà els productes agrícoles són netejats, pelats i trossets i es couen al vapor, tant al forn a terra com a les olles de ferro. Quan els tubercles i la fruita del pa ja estan cuinats, els homes els esclafen als taulons fins que tenen la consistència d'una massa pastosa a la que donen una forma ovalada de barres de pa que s'envoliquen amb grans fulles de l'arbre del pa, de banana o de taro. Aquesta preparació es coneix amb el nom de *kon* i és un aliment que es menja dues vegades al dia durant tot

l'any. El *kon* és transportat a les vivendes on és emmagatzemat al terra a unes de les vigues del sostre. (Hall & Pelzer, 1946: 32). La fruita de pa, quan es vol conservar, es pela i es llença a un forat a terra, no gaire profund cobert amb fulles. Quan el forat està ple la fruita pelada i amontegada es cobreix amb més fulles i tot es tapa amb pedres per mantenir els porcs allunyats. Després d'uns dies la fècula fermenta i la fruita es pot conservar en un estat comestible. Es treu petites quantitats d'aquest aliment segons se'n té necessitat. La fermentació ha deixat la fruita en un estat molt tou i ja no és necessari esclafar-la i maxacar-la. Els trukese prefereixen el sabor de la fruita de pa fresca, però no s'ofenen tant com els europeus pel fort olor de la fruita fementada. **Aquesta conserva de fruita del pa no només proporciona un important recurs alimentari fora de l'estació de la collita sinó que també en permet el transport en llargs viatges i és un excel·lent aliment d'emergència en unes illa periòdicament devastada pels tifons** (Gladwin & Sarason, 1953: 54).

**La idea trukese del que ha de ser un àpat és que totes les fècules han d'anar acompanyades d'un aliment proteïnica; d'una altra manera es pensa que l'iment de fècula s'enganxa a la gola i sense proteïnes no es sentirien completament satisfets al final de l'àpat. El peix és la principal font d'aliment animal que els trukese mengen i és un aliment culturalment molt preuat;** el costum de que un àpat no és un aapat sense que hi hagi almidons i peix fa que "es puguin morir de gana abans de menjar vegetals sense acompanyar-los de peix sino es disposa d'aquest, encara que les fècules siguin molt abundants" (Boillig, 1927: 162). **Els porcs, els gossos i els pollastres són animals domèstics de les illes, però no es crien amb abundància i només són menjats en ocasions festives, en els banquets que els caps del llinatge ofereixen als altres poblats.** Les aigües dels esculls i de la llacuna són molt riques en pesca. Les espècies verinoses hi són absents, només una espècie és considerada incomedible, però algunes persones la mengen després d'haver-li llevat les vísceres. Es mengen totes les espècies de peix i marisc sense consideració de la seva forma o color. **Els japonesos van encoratjar als trukese perquè criessin cabres per obtenir llet per les criatures, però un cop els japonesos van marxar de l'illa aquesta pràctica va caure en desús i només romanen un grapat de cabres.** A la dècada dels quaranta ja es menjaven algunes carns de llacuna d'importació d'un alt cost econòmic per l'economia de subsistència trukese, però ells s'estimen més la carn de peix.

**Com hem vist, la dieta trukese, malgrat pertànyer a un ecosistema tropical, pot resultar bastant estacional dependent de la disponibilitat dels conreus de vegetals i fruites.** És molt abundant en aliments d'alt contingut en carbohidrats -fruita de pa, taro, sucre. Tant la fruita de pa com el taro són ingerits en grans quantitats, aportant ambdós aliments elevats nivells de vitamina B1, calci i fòsfor si ho comparem amb l'arròs blanc i la farina blanca refinada. La fruita del pandanus també és una font molt important de provitamina A. La dieta dels illencs també conté molt de peix marí (es mengen també les espines), que constitueix una font excel·lent de calci i fòsfor.<sup>4</sup> (Murai, 1956: 158). **Els trukese no mengen vegetals de fulles verdes i productes com la llet i els ous estan completament absents de la seva dieta.** Hall i Pelzer valoren positivament l'estat nutricional dels illencs, comparant-lo amb el d'altres grups que depenen de l'arròs com a principal font de carbohidrats, basant-se en l'indicador de la càries dental: els grups que mengen fonamentalment arròs tenen una incidència molt més elevada de càries que els trukese que consumeixen

---

<sup>4</sup>Murai esmenta que va fer analitzar els continguts nutricionals d'un àpat a la Universitat de Hawaii, Agricultural Experiment Station, organisme sota la supervisió del United States Department of Agriculture.

taro i fruita de pa (Hall & Pelzer, 1946: 85).

**La fruita que creix a les illes en abundància (papaies, taronges, mangos, pàndanus, llimones, bananes...) no són considerades suficientment nodridores i en conseqüència només són menjades com a "snack", "per picar", particularment els nens quan juguen a l'interior de l'illa i trigarán una estona en arribar al poblat vora mar. La canya de sucre també cau sota aquesta matixa classificació. Es talla en porcions i es xucla el dolç contingut durant un passeig o unaigdiada després d'unes hores de treball als horts. Cuinar bananes és un fet bastant comú a les illes truk però es creu que és una aliment que "no alimenta molt" i només és servit en banquets i ocasions especials. Per fer-les madurar, es construeix un gran forat a terra que es cobreix amb fulles de l'arbre del pa o bé de cocoters i un cop ple de bananes es tapa amb fulles i una capa de terra. Després de quatre dies les bananes estan a punt de servir al banquet (Hall & Pelzer, 1946:57).**

Després de l'arribada dels europeus a l'atoló, una quantitat creixent de farina importada és cuita als forns pels homes que han establert petits comerços per aquest propòsit, però potser el més important dels nous aliments feculents importats és l'arròs. Aquest, després de que els japonesos abandonessin les truk, ha estat consumit regularment malgrat tenir una economia dèbil per permetre's pagar les importacions. Els trukese s'han acostumat a l'arròs i el consideren un aliment de luxe, ja que pot preparar-se ràpidament simplement bullint-lo i ràpidament se'l va considerar superior a qualsevol altre aliment excepte la fruita de pa fresca. El seu cost, en una economia no monetària fa que només sigui accessible a les famílies més riques (és de suposar que l'arribada dels europeus i l'exportació de productes com la copra o el peix va significar l'aparició de diferències de riquesa entre els illencs). No obstant, l'arròs també ha jugat un rol important com aliment d'emergència a les terres baixes malmeses pel tifó. Com que la majoria de la població no pot permetre's menjar-lo regularment durant molt temps, només és donat als vells, als nens i als malalts que no poden menjar altres aliments substitutius menys digestius.

### **3.3.6.3. L'enculturació alimentària**

Els bebés trukese neixen tots sense excepció a casa de les seves mares, on passaran els primers mesos de vida. El naixement és atès per una llevadora, una dona vella parent de la mare, i dues o tres dones més, parent igualment de la mare. El nounat és rentat amb aigua tèbia i friccionat amb cúrcuma i oli de coco amb un teixit de fibra d'hibisc. Es pensa que la cúrcuma és una substància que fa més fort al dèbil i realça l'aparença.

La mortalitat infantil a la dècada 1940 era molt alta, molts infants morien minuts o hores després del part: "el nombre de nounats morts podria indubtablement reduir-se amb tècniques d'estimulació de la respiració, s'espera que el bebé respiri espontàniament i si això no passa no es fa cap esforç per provocar-la" (Gladwin & Sarason, 1953:71). El reconeixement d'aquesta alta proporció de mortalitat en els nounats queda palès en el costum de no donar nom al nounat fins que no hagi mostrat senyals de salut i fortalesa (sembla ser que si el bebé no és suficientment fort per sobreviure no cal donar-li l'estatus de membre de la família i el llinatge). Si el bebé mor és enterrat sense cerimònies pel pare o llançat al mar desde la canoa, sense que hi hagi associat cap comportament formal de dol. Després del part

els parents li duen a la mare cocos i altres aliments que ella desitji perquè la seva llet flueixi més ràpidament. Es pensa que per tal que aparegui el calostre cal friccionar el pit amb llet de coco abans de donar-lo al bebé perquè mami. Tan aviat com ha xuclat una mica se li retira el pit per evitar la diarrea que resulta de consumir molts calostres. **Si la llet de la mare triga a fluir un dia o dos, se li dóna aigua a través de la boca d'un adult, mentre espera l'arribada de la llet (inclús l'aigua dels cocos o el suc de la canya de sucre és considerat massa fort per al nounat)** (Gladwin & Sarason, 1953:72). **Si finalment, després d'uns dies, la llet de la mare no arriba, començaran a nodrir l'infant amb aquests líquids. No obstant, es reconeix que aquests no poden proporcionar una alimentació adequada i es busquen substàncies més nodradores, com la saba fresca de brots de palmera, que és molt digestiva i hi ha molt casos documentats de bebés que sobreviuen només amb aquest aliment.** Durant el període d'ocupació japonesa, els trukese van ser encoratjats a criar cabres, per aquest propòsit; les cabres eren munyides en una galleda i el bebé era nodrit a través de la boca d'un adult. Gladwin i Sarason diuen que a principis dels cinquanta l'ús del biberó era molt usual, malgrat mai s'esterilitzava ni es netejava. Si la mare mor després del part o no és capaç d'alletar l'infant es considera que les possibilitats de supervivència són minses i es busca una mare adoptiva, preferiblement una "germana" de llinatge de la mare. Si no es troba cap parent en situació d'alletar el bebé és preferible entregar-lo a qualsevol dona que el vulgui; això té com a resultat una adopció completa per part d'aquesta dona. Amb aquesta única excepció, la mare romandrà sempre amb el bebé fins que sigui deslletat, fins i tot en cas de divorci o adopció, o altres canvis que afectin la relació de l'infant amb els seus pares. El pare de la criatura és el que té la jurisdicció última sobre ella si vol exercir aquest dret.

Com ja hem esmentat, es tracta d'una societat matrilineal, on la situació social del nen en el llinatge i el grup social més ampli depèn del llaç amb la mare. Els trukese no paren atenció a qui és el pare biològic de la criatura, encara que això sigui perfectament obvi. Malgrat les mares solteres puguin trobar-se en una posició social entujosa, cap estigma caurà sobre el nen. Els infants fruit d'unions adúlteres igualment són considerats fills del marit que la mare té en el moment del naixement i són tractats com qualsevol altre infant. En una societat matrilineal la mare és la transmissora de la posició social i la identitat; per tant la paternitat biològica no és considerada, el marit de la dona és el pare social dels infants, amb independència de si ho és biològicament o no.

**Durant les primeres setmanes de vida l'infant és amamentat tantes vegades i estona com desitji, i generalment rep una atenció i un tracte amb una consistència com mai ho tornarà a experimentar.** Durant aquestes setmanes la mare no realitza cap tasca i passa tot el temps estirada en una estora al costat del seu fill, alletant-lo i donant-li estimació i tenint cura d'ell. **No obstant, no es para atenció en alternar amb regularitat els pits o en el temps durant el qual l'infant mama de cada un d'ells, i és freqüent que el nadó es trobi amb frustracions en xuclar d'un pit buit de llet.**

**Quan la mare es troba més forta després d'unes setmanes de descans la seva atenció vers l'infant deixarà de ser constant, i deixarà de satisfer amb aquesta constància les necessitats orals del bebé.** Si l'infant plora, algú vindrà a atendre'l, però la resposta no serà immediata. Es deixarà que plori un parell de minuts o més. Si la mare ve i el nadó para de plorar quan comença a mamar, només el deixarà xuclar uns pocs minuts i el tornarà a deixar per retornar a la tasca que estava realitzant o a la conversa amb algú altre. "Alletar un nadó,

és una cosa secundària per a ella, i només tindrà lloc si el bebé fa saber les seves necessitats" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:73). Evidentment, el bebé ràpidament comença a plorar altra vegada. Aquest **patró d'alletament, inconstant i irregular, aviat condueix a una insuficiència en la producció de llet, fent de seguida necessària una ingestió suplementària de fruita de pa o peix, sense ser un procés planificat en l'alimentació infantil. Així, als sis mesos d'edat un nadó menja de tot el repertori alimentari dels adults.** Ann Fischer a *The Roles of the Trukese Mother and its Effect on Child Training* diu que mentre els patrons d'alletament occidentals es basen en un interval d'unes 4 hores, en el cas dels nadons trukese semblen demanar el pit amb ansietat només durant les hores que estan desperts (citat per Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:74). **Existeix la creença entre les mares trukese que l'alletament les debilita i això té com a conseqüència que mirin de fer el període d'alletament el més curt possible. Aquesta pràctica provoca constants frustracions en el bebé doncs les preses d'extremada curta durada, que només tenen lloc quan protesta sorollosament, i es paren quan sembla calmar-se, el deixen insatisfet.**

**Quan la mare es considera recuperada del part després d'unes setmanes, torna a les seves tasques, però, fins que el nadó no camini a quatre grapes es mantindrà sempre a prop de casa o el portarà en braços allà on ella hagi d'anar. No obstant, la mare va perdent constància en l'atenció al nadó i quan arriba l'habilitat de caminar aquesta condició arriba al punt més crític. La mare deixa al nadó sol durant períodes d'una hora o més, o bé el deixa sota la supervisió d'una "germana", un sibling més gran del nen o amb el seu pare. Aquesta gent també es distrauran o aniran a fer altres tasques, deixant, a la vegada, el nadó amb altres persones. És freqüent veure una nena de 7 o 8 anys portant un bebé, cama aquí, cama allà en el seu maluc voltant per les cases del poblat. Els adults també transporten les criatures segons aquesta postura o bé, a l'esquena, amb les mans abraçades sota les natges del nen. Inclús quan la mare està present, la seva responsabilitat vers el nadó està completament en funció del seu grau de preocupació per altres tasques.** L'observació ha mostrat repetidament nadons ensopegant i caient dolorosament; malgrat ploren amb violència i ràbia, les mares continuaran amb les seves tasques o converses després de donar una ullada per veure que no estan realment ferits. D'altra banda, també és cert que en altres ocasions, quan la mare o un altre adult no està ocupat, l'infant serà atès immediatament si ha pres el més mínim mal o entrebanc, acaronent-lo i fent-li petons tendres fins que s'oblidi del petit accident.

Acariciar i parrupejar un infant és un fet molt comú tant per part dels pares com de les mares. Els infants són besats amb un gest xuclador dels llavis, balancejats sobre els genolls, parlats i sostinguts a l'alçada del cap per jugar amb els genitals dels nens amb la llengua i la boca. Però, a la vegada, l'infant pot ser empipat, oferint-li un objecte i prenent-li immediatament, o tenint un cigarret encès davant del seu nas fins que plora i retrocedeix. "Observant l'actitud dels adults jugant amb els infants es té la impressió que els nens són un juguina divertida per l'adult i potser també un objecte sensual, més que un individu a qui se li fa una expressió d'afecte real. Evidentment, no podem afirmar que sigui aquesta la veritable motivació, però certament aquesta atenció es dirigeix menys a l'infant com individu del que podria ser el cas d'un pare americà jugant amb el seu fill" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:75).

**Malgrat el bebé pot sentir la manca d'una atenció personal consistent, aquesta condició el beneficia, d'altra banda, amb el fet de no estar subjecte a cap restricció.** El període de la primera infància (fins que el nen aprèn a parlar) és identificat amb l'expressió "no comprèn". Pràcticament qualsevol actitud i comportament és excusable

i els pares trukese porten la tolerància vers el comportament dels infants a extrems considerables.

Els infants volten tot el dia nus, però els pares no fan pràcticament cap intent d'ensenyar-los a no fer el pipi i la caca a casa o a qualsevol altre lloc. La femta és simplement netejada de l'estora que cobreix el terra de la cabana o de les cames de l'adult sense cap aparent disgust. Les natges del nen es netegen amb la mà de l'adult i aigua. Més tard, quan pugui caminar i parlar se'l conduirà fora de casa quan ha de fer les seves necessitats, però si no ho demana mai serà renyat o castigat. Igualment, tocar-se els genitals només provoca per part dels adults que ho observen amb un somriure indulgent i no és considerat un comportament impropï per al seu estatus encara que ho faci davant d'un sibling de sexe oposat, la persona vers la que s'aplicaran els tabús sexuals més rígids en l'etapa adulta. "Altra vegada, es té la sensació de que els infants no són considerats persones sinó que el seu estatus pot ser considerat el d'un animal domèstic, per jugar amb ell o ignorar-lo segons convingui, sense ser massa ensenyable, se l'ha de tolerar com una molèstia menor" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:76). Els infants trukese sovint juguen amb ganivets o altres objectes tallants, però gairebé mai se'ls diu que els deixin; altres vegades perden els objectes però no se'ls renya o castiga. **Mai són exclosos dels grups d'adults**, malgrat s'estigui discutint una cosa seriosa. De la mateixa manera, els adults no fan cap intent per regular els hàbits relatius a la son i les hores de dormir. Les criatures se'n van a dormir quan volen encara que el lloc no sigui del tot apropiat (un adult el mourà gentilment a un lloc millor).

El bany de les criatures és una tasca de les mares que es realitza dos cops al dia durant tota la infància. Per aquest afer s'utilitza la mateixa paella o olla per fer el menjar. No s'utilitza sabó, només l'aigua i les mans de la mare. Es renta tot el cos del nen excepte el cap, que es frega amb un oli també utilitzat pels adults. Com a resultat d'aquesta pràctica molts nens mostren al cap una mena de casquet endurit, barreja de brutícia i oli pel cabell.

**Sovint, és en el moment del bany on l'infant rep la seva primera introducció als aliments sòlids. La mare deixa al costat del recipient pel bany una porció de fruita de pa cuinada al vapor i embolicada amb una gran fulla i cada petita mossegada és immersa a l'aigua abans d'introduir-la a la boca de la criatura. Aquesta forma d'introduir els primers aliments sòlids suplementaris té lloc a una edat molt temprana, normalment als sis mesos.** Fischer afirma que tots els nens de 8 mesos del poblat on va realitzar l'observació ja menjaven de tots els aliments del repertori dels adults (excepte la fruita de pa fermentada, que és molt difícil de digerir) a més de mamar del pit (citat per Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:77). Quan l'infant pot caminar la mare el porta a banyar-lo a una font i el procés d'ingestió d'aliments és el mateix, excepte quan l'aigua és massa freda. **Inclús abans de la primera ingestió de sòlids l'aigua de coco i el suc de la canya de sucre constitueixen suplementes a la llet materna en els primers mesos de vida. La canya de sucre ha de ser xuclada i preparada prèviament a la boca de la mare o el pare, però l'aigua de coco pot ser beguda directament pel nadó, malgrat es vessi part del contingut.**

**Pràcticament la totalitat dels infants són deslletats abans de l'edat de dos anys i molts a l'edat d'un. Normalment la mare decideix deslletar completament el nadó quan apareixen les primeres dents i l'impetu per mossegar el mugró de la mare.** Els embarassos tenen intervals de dos anys o menys; quan un nou embaràs és evident la mare força a l'infant a deixar el pit untant-se pebre als mugrons. Les entrevistes fetes a diverses mares per Gladwin i Sarason feien palès que només calien dos o tres aplicacions de pebre perquè el nadó deixés d'intentar mamar.



**Aquestes mares asseguraren -segons els autors- que els nadons no mostraven cap estrés o conflicte en el seu comportament durant el període crític del deslletament; però cal tenir en compte que els propis autors deixen clar que són dades procedents d'informació oral i que no es van fer observacions regulars i serioses.**

L'adopció d'infants és un fet bastant comú entre els trukese: un germà o una germana d'un pare o d'una mare pot demanar un bebé si aquests tenen molts fills i la parella que fa la petició només en té un o no en té. El tracte es fa just després del naixement, però el nadó romandrà amb la seva mare biològica fins que arribi el moment del deslletament. Aquest mai és accelerat o retardat per aquesta raó i com hem dit coincideix amb el naixement de les primeres dents. El nadó ja menja en aquests moments aliments sòlids des de fa temps i és llavors el moment adequat per fer efectiva l'adopció; sent el nen, per aquesta raó, automàticament deslletat.

El percentatge de mortalitat infantil durant els períodes de treball de camp (durant la II Guerra Mundial i els primers anys de la posguerra) era molt alt: un 22'5% durant el primer any i un 36'8% durant els tres primers anys de vida. Però cal tenir en compte que en aquest període hi va haver una considerable manca d'aliments a les illes. No obstant, l'infant està constantment exposat a la infecció dels paràsits intestinals i altres malalties. Després dels primers mesos de vida gairebé la totalitat dels infants tenen paràsits intestinals i mostren una panxa inflada característica. Aquesta és una de les primeres causes de mort infantil (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:80).

**Quan l'infant creix se'l considera capaç de tenir cura de si mateix en moltes situacions i aconseguir un elevat grau d'independència a una edat molt temprana.** A l'edat en la que un infant pot enraonar amb raonable competència, a l'edat de tres anys aproximadament, s'espera que reguli les seves activitats diàries i necessitats corporals per si mateix. Dorm quan vol i si li ve de gust estar despert tota la nit per mirar alguna activitat dels adults ningú li dirà que se'n vagi a dormir. A l'edat de dos o tres anys pràcticament la totalitat dels nens han après, sense necessitat d'una disciplina severa, a anar fora de casa per defecar i orinar. El bany ja no requereix la supervisió adulta, malgrat normalment els pares s'emporten les criatures quan van a banyar-se. Però és freqüent que els pares li diguin a un nen massa brut que vagi a la font a rentar-se i aquest no torni durant hores perquè s'ha entretingut pel camí fent alguna altra activitat.

**S'espera que el nen vingui a menjar a casa quan tingui gana; els adults de la llar no esperaran al nen quan es disposin a menjar i no intentaran cridar-lo perquè vingui.** D'altra banda existeix el pensament de que un infant ha de menjar amb regularitat i si és absent durant un llarg temps jugant se'l renyerà i castigarà quan torni. A més, si el nen s'allunya de la llar tindrà més dificultats per obtenir aliments quan tingui gana. Frances ho diu així en la seva història de vida: "Quan era petit plorava molt quan no em donaven menjar. Després de menjar tornava a marxar a jugar (...). Quan tornava a casa per menjar perquè tenia gana, si no s'afanyaven a donar-me menjar, començava a plorar. Si estaven treballant, ells continuaven amb la seva activitat i em deien que m'esperés. Si estaven cansats de fer feina, em picaven. Però jo no parava de plorar fins que em donaven menjar" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:81). **Fins a l'edat de 10 anys totes les hores que estan desperts, els nens trukese les passen jugant amb el seu grup d'iguals a la platja.** Els nens i les nenes juguen en grups diferents, encara que als mateixos jocs, compostats per infants de la mateixa edat. A la nit, en canvi, es constitueix un sol grup on es barregen nois i noies de totes les edats (infants i adolescents, però no adults). Els infants són conscients, des de ben petits, de la importància de les relacions de parentiu i tendeixen

a seleccionar els seus "germans" i "germanes" com a companys de joc. **El seus jocs preferit és la imitació de les converses i activitats dels adults.** Algú suggereix fer un viatge i llavors segueix una elaborada conversa sobre a on anar, quines canoes s'utilitzaran i quines preparacions es necessitaran. Altres vegades, els pilonets de sorra esdevenen porcions de fruita del pa embolicada en fulles per a un banquet, mentre el "cap" del poblat crida la gent i intenta impressionar-los per compensar les moltes ofenses. De vegades la fruita de pa és real. Els nens demanen als seus pares fruita del pa i peix, encenen fogueres a la platja i rosteixen els aliments. Mengen plegats i canten cançons fins que la son els venç o els pares venen a buscar-los. Els pares mai venen a buscar als nens més grans i aquests poden passar-se la nit a la platja si així ho desitjen.

**Són escenes freqüents les baralles d'infants pel menjar:** "una vegada estava jugant amb una altra nena a la platja. Em va dir que anéssim a casa seva a beure coco que em donaria la seva mare. Ens ho vam beure entre totes dues i després ella es va menjar tota la carn. Jo estava furiosa i ens vam barallar. El seu pare va venir i ens va demanar per què estavem lluitant. (...) Ella va dir que volia menjar-se tot el coco sola" (citada per Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:85).

**Hi ha molts records a les històries de vida que parlen de la retenció d'aliments per part dels pares com a càstig per allunyar-se massa del poblat o passar masses hores jugant:** "Quan el pare anava a preparar fruita del pa em deia que vingúes després d'una estona per portar-li cigarrets, però jo anava a jugar i no me'n recordava més. Quan tornava a casa, el meu pare m'esperava enfadat (...). Em picava i em deia que era molt dolent i que si tant m'agradava jugar, que mengés joc, perquè ell ja no em donaria més menjar" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:88).

**Quan els nens/es s'apropen a la pubertat, al voltant dels nou anys, s'espera d'ells/es que comencin a aprendre les tasques dels adults.** Els nens aprenen a pujar als arbres, obtenir aliments i preparar-los; també aprenen a pescar, encara que no es pretén que coneguin totes les tècniques que aniran aprenent mica en mica. Les noies acompanyen a les seves mares en les tasques diàries com rentar, netejar la cabana, i les tècniques de pescar de les dones. Però el grau d'aprenentatge i assistència que requereixen els pares dels nens/es d'aquesta edat està en funció del nombre de gent disponible a la llar i el llinatge per fer aquestes tasques. No obstant, mai se'ls demana que deixin de jugar completament per treballar. A mesura que creixen s'espera que "comprenguin" una mica més i que mostrin més fortalesa emocional (que no plorin encara que els provoquin). Però es tracta d'un procés continu on no hi ha un tall bruscat i abrupte, un abans i un després.

**Per tots els nens i nenes hi ha una gradual introducció a les activitats de subsistència dels adults,** però alguns han de treballar més que altres, els que no tenen pare perquè aquest és mort i han de compartir el pes de la producció d'aliments per al llinatge amb els seus germans grans. Recordem que la producció d'aliments és principalment responsabilitat dels caps de família d'un llinatge i en la majoria dels llinatges hi ha suficients homes adults per realitzar el treball sense massa ajuda dels adolescents.

**Quan els adolescents aprenen a produir aliments ho fan com a membres d'un determinat llinatge i han d'aprendre a compartir-los com ho faran la resta de les seves vides.** Durant l'adolescència no ho fan amb gaire entusiasme: "Un dia vaig anar a pescar, però només vaig pescar un pop. El vaig dur a la meua mare i ella em va dir

que ho portés a un dels seus "germans" (...). Ell em va demanar qui ho havia pescat i li vaig contestar que jo mateixa. Em va demanar perquè no m'ho havia menjat i li vaig respondre que la mare m'havia dit que li portés a ell. Em va donar les gràcies. Ell s'ho va menjar i jo no" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:98).

**No obstant, els adolescents veuen aquest aprenentatge molt positivament, doncs és un camí cap a l'autosuficiència:** "Quan el meu germà i el meu pare eren fora pescant feia el menjar tot per mi sol. Jo tenia setze anys. M'agradava fer el menjar, perquè sinó no en tindria cap per menjar. Per això m'agrada, perquè la gent sent el morter i saben que sóc fort i que ho faig bé. Sento que si vull casar-me, però no sé com fer el menjar els pares de la noia no m'aprovaran. Per tant hi poso molt interès, pensant en casar-me" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:99).

Com hem dit, **no hi ha un canvi d'estatus brusc a l'adolescència, hi ha un procés gradual que culmina amb la menarquia en les noies i l'aparició de pèl púbic en els nois. Els nois se'n van a viure a la casa dels homes (on viuran fins el dia del seu casament i després d'aquest hi continuaran anant durant els períodes en els que la seva dona menstrua).** "El meu pare em va portar a la casa dels homes i em vaig estar allà. Un dia vam agafar molta fruita de pa, la vam cuinar i la vam trinxar: llavors vam anar a pescar amb llances. Vam pescar peixos molt grans. Els vam portar a la casa dels homes i el meu pare em va demanar que li dugués un a la seva esposa. Vaig anar allà, carregant-lo en la meva espatlla; era tan gran com els meus braços. El van tallar a trossos i el van rostir en unes graelles. També hi havia fruita de pa, per tant vam començar a menjar. Vam menjar i menjar; quan vam estar tips ens vam estirar per dormir. Quan ens vam despertar, vam menjar més i més. El meu pare va venir i em va dir que no m'atipés tant o em posaria malalt. Vaig tornar a la casa dels homes per dormir. La casa dels homes pertany a l'home més vell del llinatge del meu pare; ell i nou homes més, inclòs el meu pare, viuen allà" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:99). **Quan arriba la menarquia, les noies no marxen de casa, però existeixen tabús molt estrictes respecte als seus "germans": s'han de mantenir allunyades d'ells i no pot haver-hi contacte físic. Quan menstruen no poden tocar aliments. Els seus "pares" o els seus "germans" o el seu marit -quan estigui casada- li prepararan el menjar.**

La major part del temps de les activitats diàries dels adults es dediquen a la producció i preparació d'aliments, aquesta és la principal responsabilitat i funció dels adults durant els anys de vida activa. L'habilitat de treballar significa l'habilitat de produir menjar: quan un noi pot pujar a un arbre, no té necessitat de passar gana. Mirant enrera a la seva infantesa veuen la seva dependència vers els pares per aconseguir menjar i mirant cap a la vellesa veuen també la seva dependència vers els futurs fills: "Quan era petit i arribava a casa i el menjar no era a punt, plorava (...). Ara ja no hi ha problema, perquè sóc gran i fort i puc obtenir menjar per mi mateix. Ja no em preocupo més per el menjar" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:137). Als homes es reserva les feines agrícoles més productives i la major part de la preparació del menjar. Un home trukese és veritablement autosuficient i pot viure molt bé sol. **Els joves viuen durant llargs períodes a la casa dels homes sense assistència dels seus parents femenins. D'altra banda, les dones no pugen als arbres per obtenir fruita de pa i són dependents respecte als homes del seu llinatge per obtenir provisions d'aliments contínues. Des de la pubertat les noies ajuden a les seves mares a fer les tasques de la llar. Quan es casen i tenen fills, la relació del marit i els fills amb la llar està mediatitzada a través d'ella, i així ella pot mantenir el control sobre les provisions d'aliments. Amb el naixement d'una criatura la contribució de les**

**dones a la producció d'aliments per la llar, es redueix materialment durant un any o més, però sempre serà alimentada adequadament gràcies als homes del llinatge. Per tant, mentre els homes es senten segurs de la seva autosuficiència aquesta només és real mentre són joves i forts; la posició de la dona, en canvi, està protegida tota la vida per els homes del seu llinatge:** "Quan era petita un dia vaig voler vi de palmera. No hi havia cap home a casa excepte el pare de la meva mare, que era un home molt vell. Les seves cames eren tan dèbils que gairebé no podia caminar. La meva mare li va dir que volia vi de palmera i ell va contestar que intentaria pujar a l'arbre (el vi de palmera es recull en tasses que pengen dels troncs). Vaig aplaudir i vaig riure perquè pensava que cauria (...). Però la meva mare em va renyar. Ell va baixar i vam beure el nostre vi de palmera en la meitat d'un coco buit. (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:171).

**L'etapa més conflictiva, però, de l'enculturació alimentària és la del deslletament i la introducció de sòlids.** Les mares o altres parents femenins troben dificultats en alimentar els infants amb sòlids malgrat utilitzin estratègies com les de donar de menjar en el moment del bany, estovant els aliments a l'aigua, doncs els infants ofereixen resistència: "Estava molt prima perquè no volia menjar "aliments de veritat", només bananes i mangos". (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:170). Quan un infant passa massa temps jugant a la platja els pares poden renyar-lo o picar-lo, però després es senten malament i per compensar a l'infant que plora li diuen que li cuinaran un peix especial per a ell i molta fruita del pa. Aquests àpats no poden reparar el mal que l'infant ha patit. És un acte simbòlic on mitjançant l'aliment els pares volen donar seguretat i consol. Menjar en aquesta situació no respon a una necessitat biològica.

A partir de les històries de vida d'alguns informants veiem que a la infantesa s'experimenta una frustració considerable en relació a les provisions alimentàries. Això no significa que els infants estiguin mal alimentats, sinó que mengen de forma molt irregular, amb llargs intervals entre àpats, en una etapa de dependència material i emocional respecte als pares.

**La inconsistència en l'alimentació infantil, com a resultat de la frustració oral i l'ansietat sobre el menjar, és àmpliament documentada a les dades etnogràfiques** (on a més de les històries de vida i l'observació participant es van emprar altres tècniques de recollida de dades com el Rorschach i el Thematic Apperception Test). L'equació que es pot establir entre els aliments, la seguretat i l'estimació que ofereixen els pares i altres agents enculturadors es reforça amb la retenció del menjar com a sanció per un comportament desaprovat (especialment marxar molta estona fora de casa) o l'oferiment com a mitjà per la resolució d'una crisi en les relacions pares-fills (si el nen o nena ha marxat al bosc després de ser castigat severament).

**Els pares, per descomptat, també comparteixen aquesta ansietat pel menjar, doncs han estat enculturats en el mateix model; els seus temes de conversa es centren constantment en el menjar, les escasses ocasions en què s'ofereix menjar a persones que no siguin de la llar o l'afirmació de que no hi ha menjar quan un parent passa davant de casa, són aspectes ràpidament apresos pels infants.** Malgrat gairebé mai hi ha una veritable escassetat d'aliments a les illes, un pare que torna de l'hort dirà a casa que no porta res per menjar amb un to de desesperança. L'infant haurà d'aprendre que sempre hi ha estratègies alternatives per obtenir-lo malgrat s'ha anunciat

que no n'hi ha, com demanar-ne a un parent del llinatge. Aquesta ansietat s'accentua amb la definició cultural d'un àpat, que no pot ser satisfactori si no inclou fècula i proteïnes. Els infants aviat ho aprenen i com els seus pares, no menjaran si els manca l'aliment proteïnica, convençuts de que per molta fècula que mengessin, mai s'atiparien.

L'únic moment en què els trukese es senten completament despreocupats respecte al menjar és en l'estació de la fruita de pa, quan es celebren els banquets, situació idíllica d'abundància tant pels adults com pels infants. Els banquets són freqüentment el resultat de lluites entre llinatges per demostrar la seva capacitat productiva. En un banquet es prepara tant menjar que se sap que sobrarà encara que es convidi a un altre llinatge. D'aquesta manera el menjar esdevé també un mitjà d'expressió d'hostilitat (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:251).

Com diu en Gladwin i Sarason. "Inclús en aquesta "terra d'abundància" l'ansietat per les provisions d'aliments estarà present en la vida de les persones des del naixement. Els efectes de les frustracions de la infància esdevenen més complexes quan s'aprèn a utilitzar els aliments com a un mitjà d'expressar hostilitat i càstig o com a símbol de perdó i solidaritat, ambdós entre els adults i contra els infants" (Gladwin, T. i Sarason, S., 1953:251).

### 3.4. CONCLUSIONS A PARTIR DE LA CAPTURA DE DADES

Les investigacions transculturals sobre pràctiques socialitzadores i educatives han estat marcades per l'interès d'analitzar les relacions entre el conjunt d'aquestes pràctiques, les característiques de la personalitat adulta i els patrons bàsics de la vida social. En l'estudi de Whiting i Whiting (1974) arribaven a la conclusió que la complexitat del sistema socio-econòmic i la composició de la unitat domèstica es revelaven com dues característiques culturals amb un alt valor predictiu per a la conducta social dels infants.

Les **variables dependents** que s'han analitzat en relació als **processos d'enculturació alimentària**, per a cada cultura, han estat principalment:

1. **els agents enculturadors:** nivell de treball domèstic de la mare, llar i família (germans, altres parents...) i institucions (escola...),

2. **els mètodes i tècniques emprats per aquests:** mètodes i edats de deslletament, alimentació infantil (contingut, temps i espai), activitats infantils (joc, treball...) i l'estatus de l'infant (participació en les activitats i els espais dels adults).

S'espera dels infants de qualsevol cultura que imitin la conducta i interioritzin els sabers dels seus **agents socialitzadors**, però aquest procés variarà segons la percepció que l'infant tingui de l'estatus i el poder d'aquest agent. Així, per exemple, els infants tlingit varons aprenen el comportament i els sabers dels seus oncles materns, doncs heretaran la seva posició social i les seves pertinences, però les noies pertanyents a l'aristocràcia que tenen com a principals responsables de la seva atenció a les esclaves, no s'espera que aprenguin o interioritzin els sabers i comportaments d'aquestes. En algunes cultures la mare és el principal agent enculturador en la primera infància (0-4 anys), essent la implicació del pare o altres parents envers l'infant poc relevant (els teda, els aymara, els tlingit); en altres, els infants reben l'atenció d'una gran varietat de membres del grup domèstic o del grup total (els !kung, els trukese).

Els **mètodes i les estratègies d'aprenentatge** emprades per cada un d'aquests agents estan determinades pel seu rol i estatus social i el que es vol transmetre a l'infant: no és igual el poder i l'estatus d'una mare teda respecte a un infant varó que el de les mares !kung respecte al mateix; en el primer cas l'estricta separació entre el món femení i masculí i el baix estatus social i la subordinació de les dones marca una forta distància entre els infants varons i les mares que, evidentment, es correspon amb una separació en les situacions de comensalitat familiar. Entre els tlingit, un infant varó reb aliments del seu oncle com a recompensa per un dur entrenament cada matí (els infants no tenen preferència en l'accés als aliments i aquests s'obtenen només quan l'infant se'ls guanya segons les expectatives dels adults); entre els !kung els infants tenen preferència en l'accés als aliments inclús en èpoques en les quals aquests són escassos i accedeixen als grups de comensals adults amb facilitat i llibertat, essent utilitzat el càstig si l'infant no actua en conseqüència a les normes de reciprocitat i redistribució dels aliments.

Gairebé tots els informes etnogràfics processats, per a les sis cultures de la mostra, coincideixen a perfilar el procés del deslletament com el més traumàtic en l'aprenentatge alimentari, sent una font a totes les societats de

conflictives i tensions dels infants en relació als aliments i en les relacions infants-adults. Els patrons i tècniques d'alletament i deslletament marquen la introducció d'aliments sòlids com l'etapa més conflictiva de l'enculturació alimentària sent el pas d'una situació comparativa de confort, protecció i gratificació constant de les necessitats de la primera infància a una altre de més inseguretats en la ingesta i menys atenció per part de la mare. Recordem que en algunes societats hi ha un reconeixement formal a aquest canvi abrupte, fent coincidir el deslletament amb la celebració d'altres rituals molt importants dins el cicle vital (entre els aymares coincideix amb l'assignació del nom i la tallada del cabell). No obstant, hem pogut constatar l'existència d'importants variacions en aquest procés. Entre els aymara, els trukese i els teda el deslletament es dona entre l'any i els dos anys d'edat, havent-se iniciat la ingestió de sòlids abans d'aquest moment. En aquestes societats el repertori alimentari dels adults conté aliments tous i fàcilment digeribles (cereals i llet per fer farinetes i, en el cas dels agricultors trukese, tubercles i fruites que bullides o al vapor són aliments suaus o no problemàtics). Recordem que en el cas dels teda (pastors nòmades) l'existència de fonts animals de llet alternativa al pit de la mare permet que en cas de divorci l'infant pugui ser alimentat amb biberó per els membres de la família del marit (els teda són l'única cultura de la mostra que utilitza un recipient alternatiu al pit per alletar a les criatures). Al contrari, els !kung i els tlingit tenen els patrons d'alletament més prolongats (entre tres i quatre anys). El repertori alimentari de caçadors-recol·lectors i pescadors està compost per aliments que requereixen molta mastegació i són difícils de digerir (fruites del bosc, arrels, carn i peix, moltes vegades secs). Malgrat la transició als sòlids és problemàtica a totes les cultures, la literatura etnogràfica mostra un nivell de conflicte més important en els caçadors i pescadors, que coincideixen amb un procés més abrupte. Entre les societats agrícoles o d'economia mixta com els teda, el deslletament és un procés més gradual, de manera que la ingestió de sòlids comença als 4-8 mesos d'edat amb farinetes i en el moment del deslletament ja estant acostumats a part del repertori alimentari dels adults. Entre els caçadors i pescadors la transició als sòlids a través de premastegats es dona com un procés més abrupte.

Per entendre els diferents patrons de deslletament cal també tenir en compte els **diferents models d'atenció als infants**. Entre els trukese els homes realitzen la major part del treball agrícola que requereix un desplaçament fora del poblat; tanmateix el patró d'atenció als infants per part de la mare ha aparegut en les descripcions com inconstant i irregular (les preses del pit són de curta durada i només es donen quan el nen protesta sorollosament i els nadons poden passar constantment als braços d'altres adults del poblat o a infants més grans, estant llargues estones sense l'atenció de la mare). Entre els aymares també es donen intervals irregulars en l'alletament depenent del grau d'ocupació de la mare en les feines domèstiques i el camp; l'infant és "deslletat" també a partir dels dos anys del cabestrell i l'esquena de la mare i posat sota l'atenció d'un germà-cangur de quatre o cinc anys d'edat. Entre els !kung, en canvi, els infants acompanyen a les seves mares en tots els viatges diaris fora dels campaments, estant en permanent contacte amb el pit de la mare durant els quatre primers anys de vida. Això dona com a resultat un patró d'alletament continu i a petició de l'infant (més d'una presa per hora).

Entre les societats on s'ha documentat una alimentació infantil com una categoria diferenciada tant a nivell de contingut (aliments específics per a infants que no es consideren apropiats per als adults) com a nivell de participació en els àpats adults (situacions de comensalitat) tenim a les que exhibeixen diferències de riquesa entre els estrats socials

o una estratificació complexa en tres o més classes socials o castes. Així tenim un continuïm que va d'una forta estratificació social entre els teda o els khasi a una més dèbil entre els tlingit o els aymara. Els aymara reserven la llet de vaca per als infants deslletats i hi ha certs aliments com la sang que entren dins la categoria exclusiva d'adults. Hi ha una gradació jeràrquica del gènere en l'accés als aliments en els àpats familiars: els homes són servits els primers i en més quantitat, a les dones i els fills els hi arriben les restes. Entre els teda, homes i dones mai mengen plegats i els nens entre dos i set anys mengen sols, doncs no és apropiat que ho facin amb les dones i encara no tenen l'estatus suficient per compartir els àpats del grup d'homes. En aquestes societats jeràrquiques es transmet als infants els valors de l'obediència i el sotmetiment, essent objecte de càstigs si intenten violar la jerarquia espacial i d'accés als aliments establerta.

Contràriament a la tipologia anterior, entre els !kung i els trukese no existeix una estratificació social significativa ni una jerarquia d'estatus tan marcada segons l'edat (els ancians són més aviat una càrrega econòmica). En el cas dels !kung els campaments són espais socials indiferenciats i estan formats per grups de gent interaccionant que inclouen ambdós sexes i diferents edats. Els infants mai són exclosos dels espais o activitats dels adults i obtenen un tracte preferent en els àpats. Els infants trukese mengen quan tenen gana fent àpats irregulars perquè gaudeixen de gran llibertat, però els ancians del linatge (recordem que són els homes els encarregats de la cuina i de proporcionar els aliments a les dones de la seva família) arriscaran la seva vida pujant a un arbre per satisfer el desig de fruita d'una nena petita. En aquestes societats poc diferenciades internament els valors que han d'interioritzar els infants són els relatius a la redistribució i el compartir els aliments.

En relació a l'**aprenentatge de les habilitats** per obtenir i processar els aliments que suposen una major o menor independència dels infants respecte als adults hauriem de considerar el **nivell de treball infantil** que exigeix cada grup. En les societats que han desenvolupat una tecnologia complexa i una economia important d'emmagatzemament, cal un alt nivell de treball per a la subsistència i el treball domèstic exigeix una gran quantitat d'hores de treball. Els aymares tenen habitacions-rebost diferenciades per guardar-hi les patates i els cereals, els tlingit assequen peix per a tot l'hivern i els caps acumulen queviures per obtenir més prestigi als potlach, els khasi tenen una important economia de mercat. En aquestes circumstàncies el treball infantil suposa una ajuda imprescindible per a la subsistència (cuiden els ramats, vigilen els magatzems i alleugeixen la càrrega del treball domèstic de la mare cuidant dels germans petits, portant aigua o llenya o vigilants el menjar). Les edats en les que els infants comencen a practicar les principals activitats de subsistència dels adults són molt temperanes, estimulant així des de la primera infància conductes més responsables.

Entre les societats mancades d'una estratificació social significativa, com els trukese o els !kung, tenim una tecnologia senzilla i un baix nivell d'emmagatzemament d'aliments (degut a la predictibilitat dels recursos alimentaris), el nivell d'hores de treball diari per a la subsistència és menor i es requereix poc treball domèstic. El treball adult fora del campament i, en el cas dels !kung lluny de les fonts d'aigua, fa poc útil l'ajuda infantil. En aquestes societats els infants no tenen una contribució significativa a la subsistència (no hi ha ramats per vigilar, ni edificis que mantenir o magatzems que vigilar i no cal ser un germà-cangur doncs la càrrega de l'atenció als infants més petits és compartida



per tots els adults del grup) i mostren un comportament més dependent i una edat més tardana d'incorporació a les tasques productives dels adults.

A partir de l'anàlisi comparativa de les variables dependents que he anat comentant referents a **l'enculturació alimentària** (procés de transmissió i aprenentatge dels trets culturals específics del grup en el qual creix l'infant referents a la conceptualització i l'organització de l'alimentació, per exemple què és comestible, com i en quina ocasió i per part de qui, etc.) en les sis cultures de la mostra (els aymares, els khasi, els !kung san, els teda, els tlingit i els trukese) podriem dir que **l'aprenentatge del comportament alimentari -considerat a tres nivells, el de la interiorització del gust dels adults, el dels valors, normes i creences i el de l'adquisició d'habilitats- depèn principalment de les següents variables:**

- **la naturalesa del treball adult**: les activitats de subsistència, les rutines diàries, la divisió del treball i el nivell de treball domèstic.

-**l'ús i organització de l'espai**: patrons d'assentament i tamany del grup, xarxa de relacions socials i tipus d'unitat domèstica.

-**l'estructura social**: estatus i rols dels infants, contribució infantil a la subsistència, participació o segregació en les activitats i espais dels adults.

**La naturalesa d'aquestes variables configuren models i patrons d'enculturació alimentària diferents,** podent aglutinar les principals diferències que els caracteritzen entorn als **agents enculturadors** (interacció infants-adults) i els **mètodes i estratègies emprats** per aquests. El tipus i característiques dels agents i els mètodes i estratègies emprats per aquests es troben transversalment a les variables "treball adult", "ús i organització de l'espai" i "estructura social"; **caldrà tenir-les molt presents a l'hora d'abordar qualsevol estudi i actuació sobre les condicions i els processos d'aprenentatge de la cultura alimentària en contextos socialment complexos i culturalment diversos.**

## 4. EDUCACIÓ SÒCIO-NUTRICIONAL I ESCOLA MULTICULTURAL

### 4.1. EL TREBALL DE CAMP ETNOGRÀFIC DE CARÀCTER PROSPECTIU A DOS MENJADORS ESCOLARS DE LA CATALUNYA CENTRAL.

#### 4.1.1. Objectius i tria de les unitats d'anàlisi

Com s'ha apuntat a la introducció d'aquest treball, el món occidental està vivint uns canvis vertiginosos i sense precedents en el pla alimentari: abundància generalitzada d'aliments, pèrdua de referents culinaris, conseqüències nutricionals adverses i alteracions en el comportament alimentari. Els continguts dels missatges de la publicitat alimentària apunten en direcció diametralment oposada als de les campanyes d'educació nutricional dels organismes públics i els principals destinataris són els infants i adolescents. En l'estudi de Carrasco (1993) s'arribava a la conclusió que el menjador escolar, com a nou espai d'aprenentatge del comportament alimentari, era un àmbit prioritari a tenir en compte en els programes d'intervenció sòcio-sanitària. Sis anys després d'aquest primer estudi és imprescindible analitzar els processos d'aprenentatge alimentari en aquest marc privilegiat -el menjador escolar- quan aquest ha esdevingut -i la tendència és al creixement- una realitat multicultural. Cal conèixer amb profunditat les variables que intervien en el seu funcionament: com s'organitza l'alimentació (continguts i ordre, acceptació i rebuig per part dels comensals); programes educatius específics en relació al menjador escolar; les ideologies i els sabers que es transmeten pels diferents agents enculturadors (cuiners, monitors, mestres...) segons el seu origen sòcio-cultural i nivell de formació; les normes i sancions que s'hi apliquen; les relacions personals que es donen entre els infants (comensalitat) i entre els infants i els agents enculturadors; les relacions entre els agents i les famílies dels alumnes (relacions interculturals) i els processos aculturadors que se'n deriven, tenint en compte les conseqüències nutricionals per al sector de població en enculturació.

El treball de camp etnogràfic de caràcter prospectiu que he realitzat té com a objectiu prioritari conèixer aquestes variables i obtenir les primeres generalitzacions com a pas previ a un estudi més profund sobre com intervien els continguts i les pràctiques educatives en el procés de transmissió/incorporació dels hàbits alimentaris de la població infantil procedent de minories ètniques i culturals, on caldrà centrar-se en la dinàmica de l'alimentació quotidiana de les unitats domèstiques: tradicions culinàries i culturals, consum real, valoració dietètica, processos d'aculturació... Aquest estudi centrat amb les unitats domèstiques dels infants de les minories sòcio-culturals constituirà l'objectiu de d'una fase següent del projecte de recerca.

A un segon nivell, em proposo perfilar possibles línies d'actuació per tal d'incidir positivament en el procés d'adquisició dels hàbits alimentaris (tenint en compte la importància d'aquests en el manteniment de la salut) implicant activament als responsables (mestres, monitors i pares).

A l'hora d'escollir les unitats d'anàlisi vaig considerar varis factors. D'una banda calia triar escoles on hi hagués alumnes procedents de minories ètniques (gitanos i magrebis principalment), segones o terceres generacions

d'immigrants andalusos i alumnes procedents de famílies pageses catalanes. Aquest darrer grup em va semblar interessant a l'hora de contrastar els resultats amb els de Carrasco, que va treballar a les escoles de Sant Joan Despí (cinturó industrial de Barcelona). És per això que vaig decidir que les escoles més adients per a una prospecció etnogràfica serien el CEIP Pare Ignasi Puig (situat al barri del Xup) a Manresa i el CEIP Joventut, únic centre escolar de Callús (poble de 1300 habitants) i Sant Mateu de Bages (150 habitants on la majoria de famílies viuen de la pagesia). Ambdues escoles estan situades al Bages, àmbit geogràfic i cultural on visc, i per tant tenia una coneixença prèvia. Per l'altra, calia considerar tipologies d'escola diferents: el CEIP Pare Ignasi Puig té servei de cuina, una cuinera contractada del barri i no té contractat servei de monitors sinó que han estat fins ara els alumnes de vuitè (aquest curs 96/97 ha estat el darrer abans d'eliminar el setè i vuitè curs de l'ensenyament primari) els que han realitzat la tasca de monitors dels infants entre 3 i 9 anys; el CEIP Joventut, en canvi, malgrat disposar de cuina, ha contractat el servei d'una empresa de càtering i té tres monitores contractades.

#### 4.1.2. Desenvolupament del treball de camp en el marc escolar i incidències en la recollida de dades.

El treball de camp va començar la primera setmana de maig i va finalitzar amb el curs escolar, la darrera setmana de juny. Cal tenir en compte que en aquestes dates els infants ja porten 7 mesos al menjador i no podem saber com ha canviat el seu comportament en funció de l'aprenentatge de normatives i les relacions amb els monitors i professors; i, d'altra banda, la valoració de la ingesta dels infants pot esbiaixar-se degut a que amb l'arribada de l'estiu es consumeixen certs aliments inusuals a d'altres èpoques de l'any com els gelats. La primera setmana la vaig dedicar a entrevistar-me amb els directors/es dels centres, explicar els objectius i les tècniques a emprar i tenir un primer contacte amb l'organització d'ambdós menjadors i amb els infants. La recollida de dades amb els dissenys que preparà en una investigació precedent la Dra. Carrasco (1991) no va començar fins a la segona setmana de maig. Aquests dissenys consisteixen en un full recordatori de la ingesta de 24 hores atenent no només al contingut (menjar i beure) sinó també al context comensal (acompanyants dels infants en els àpats, forma de menjar, lloc i durada, cuiner de l'àpat i participació de l'infant en la seva preparació); l'enquesta sobre preferències i aversions alimentàries i l'actitud dels infants envers el menjador escolar i un disseny projectiu que consisteix en el dibuix "d'una família menjant" que té com a objectiu recollir informació no verbal sobre les experiències de comensalitat dels infants tal com ells les viuen i les senten, intentant valorar positiva o negativament l'experiència psicoafectiva dels infants en relació al menjar. Aquestes tècniques es valoraran conjuntament i comparativament per reconstruir l'univers alimentari dels infants i descobrir diferents models i perfils, com es veurà a l'apartat "presentació de les dades".

En primer lloc, cal reconèixer que els objectius prefixats per al desenvolupament de la recollida de dades no es van poder seguir de la manera desitjada. Estava previst obtenir dos dibuixos per cada nen entre 4-6 anys d'ambdues escoles, un en els primers dies del treball de camp i l'altre al final, després d'haver activat la memòria i la consciència dels infants respecte al repertori alimentari i les situacions de comensalitat a partir dels qüestionaris i fulls recordatoris. Això no va ser possible a l'escola Pare Ignasi Puig degut a la manca d'espais adients per treballar amb els nanos, fet que va endarrerir el treball, i a l'escola Joventut el segon dibuix es va obtenir un cop finalitzades les classes, el dia 25

de juny en una sessió extraordinària de recollida de dades que es va organitzar amb l'ajuda i la col·laboració de pares (que em van portar els infants segons un ordre i horari preestablert) i els professors (que em van donar una aula i el material per poder treballar-hi). Pel que fa als fulls recordatoris de la ingesta, també estava previst obtenir-ne uns cinc per infant i només em vaig poder obtenir un degut a les limitacions temporals, materials i d'infraestructura que comentaré més endavant. La recollida de dades a l'escola de Callús es va fer durant una setmana i mitja, la resta del temps es va treballar al Xup.

En el moment que vaig proposar fer aquesta recerca prospectiva a la direcció d'ambdós centres em vaig trobar amb una resposta immediata d'interès per obtenir un informe d'avaluació externa de la qualitat del servei i dels aspectes educatius que hi estan vinculats amb el menjador escolar, especialment a l'escola Joventut que té contractat el servei d'una empresa de càtering. Aquestes primeres entrevistes amb la direcció de les escoles em varen ser molt útils per descobrir la percepció que en tenien del funcionament dels menjadors, dels problemes i actuacions que es donaven, del grau d'importància que es donava a la necessitat de continguts específics en relació a l'educació socio-nutricional i especialment la percepció de l'alumnat i les seves famílies en relació a aquest tipus d'educació.

### ESCOLA JOVENTUT

El total d'alumnes a l'escola és 169; els alumnes que dinen al menjador escolar sumen 50 (23 dels quals tenen beca de menjador). Dels 23 alumnes becats, 16 són alumnes provinents de cases de pagès de les rodalies que utilitzen diàriament el transport escolar per anar al centre. D'aquests 50 alumnes que dinen al menjador, 20 alumnes tenen edats compreses entre 4 i 6 anys (franja d'edat on s'ha aplicat els dissenys per a la obtenció de dades: dibuixos, enquestes i fulls recordatoris).

Aquella primera presa de contacte amb el menjador del centre Joventut a través de l'entrevista amb la seva directora em va posar al corrent d'alguns aspectes sobre el seu funcionament que ella considerava importants destacar. Aquesta escola va contractar el servei d'una empresa de càtering fa aproximadament uns dos anys, abans -i des de feia aproximadament uns vint anys- el menjar el preparava la cuinera "de tota la vida", una dona del poble que a més també rep l'encàrrec de fer el menjar en les festes de tardor del poble i a les xocolatades populars. Aquesta dona és coneguda per tothom com "la cuinera del poble". Les mares anaven a parlar directament amb ella de tant en tant per veure si els seus fills menjaven i aquesta actuava com una mena d'autoritat moral quan les mares amenaçaven amb "si no t'ho menges tot la cuinera m'ho dirà!". El motiu del canvi va ser principalment econòmic, Callús és un poble petit que ha anat perdent població en els darrers 20 anys i es "perdien diners", tanmateix es veuen obligats a mantenir el servei degut a que reben els alumnes de pagès de Sant Mateu de Bages que no poden desplaçar-se a casa a migdia per anar a dinar. El contracte de l'empresa de càtering va permetre recuperar la solvència econòmica però la qualitat del menjar ha perdut molt: la majoria dels plats arriben precuinats, hi ha un excés de carn i peix arrebossats i fregits, una absència gairebé total de verdura bullida i plats tradicionals que exigeixen més elaboració com l'olla, la paella, els estofats, l'escudella... i un excés de bolleria i pastissos industrials per postres. En la setmana i mitja d'observació en aquest menjador, només un dia no es va servir "ketchup" en el primer o segon plat. Les ampolles industrials de dos litres de

“ketchup” presideixen la taula cada dia i són l’acompanyament habitual de la majoria dels plats.

En paraules de la directora “com que el menjar el fan al matí i l’han de transportar molts kilòmetres, li posen molts additius i tot fa el mateix gust. Si tanquéssim els ulls i ens posesin menjar a la boca no diferenciaríem les bledes bullides amb patates de les mandonguilles, perquè tot té el mateix sabor”. Un dia es va trobar amb una protesta dels alumnes de Sant Mateu, els de pagès, que van arribar amb tot d’entrepanes dient que el menjar que els servien era molt dolent. La directora creu que les mares d’aquests alumnes preparen plats molt elaborats i té por de perdre’ls, malgrat les monitores diuen que els de pagès són “de mena” i són els únics que s’ho acaben tot. Actualment l’escola també té 12 alumnes de Manresa i Sant Joan de Vilatorrada provinents de famílies de classe mitja que han preferit aquesta escola en un entorn rural perquè hi ha pocs nens per classe (entre 8 i 16 alumnes), l’atenció pot ser més personalitzada i és una escola privilegiada perquè té jardins i parc infantil, un hivernacle i un hort que conreen els infants. Per a l’escola és doncs molt important mantenir aquests alumnes de fora doncs contràriament hauria de tancar degut al baix nivell de natalitat i la pèrdua de població al poble (en els últims 20 anys s’ha passat d’una població de gairebé 1700 habitants a una altre de no gaire més de 1300). Donat aquest problema que suposava el baix nivell de qualitat en el menjar que feia pensar en la pèrdua d’alumnes, la direcció va proposar a l’empresa de càtering que encara que continuessin portant els aliments i planificant els menús setmanals, la cuina s’encarregués a la cuinera de sempre. L’empresa va accedir fent-li un contracte a aquesta senyora com a cuinera-monitora i sembla que la qualitat ha millorat una mica encara que continua rebent molts aliments congelats i de baix nivell nutritiu com les salsitxes de frankfurt o les patates i els canelons congelats i precuinats.

El menjador és de tamany ajustat al nombre de nens que hi dinen, ni gran ni petit, però espaiós. Una monitora s’encarrega de la taula dels petits (uns 20 infants entre 3 i 7 anys) i l’altra monitora, amb l’ajuda de la cuinera s’encarrega de les taules dels més grans (taules de 4 o 5 comensals).

Les monitores paren les taules, serveixen el dinar i les despren. Abans existia la figura del “cap de taula” que s’encarregava (per torns setmanals) de parar i desparar i servir el menjar, però ara l’empresa no ho creu convenient doncs diu que això és feina de les monitores, “que per això cobren”. Els nens i nenes no col·laboren en res.

Hi ha una única taula pels petits i les cadires són molt grans i pesades (no són les cadires que tenen a les aules de preescolar) i estan molt juntes, de manera que els impedeix la mobilitat. La monitora els ha de treure de la cadira en acabar l’àpat perquè ells no la poden arrossegar enrere i més d’una vegada he vist nens desplomant-se enrere en intentar aixecar-se. Hi ha una normativa molt estricta en relació al fet d’aixecar-se durant l’àpat i gairebé mai es permet als infants que vagin al lavabo. No obstant això, hi ha molt de xivarri, els grans s’aixequen constantment per anar a buscar més tovallons o per anar a xafardejar a la cuina què hi ha de segon o de postres. De vegades les monitores es desesperen i escridassen els alumnes o els castiguen anant a menjar a la cuina sols o de cara a la paret. Només hi ha una certa tranquil·litat a la taula dels petits que, en general, creuen molt a la seva monitora i no s’aixequen si no tenen permís per fer-ho.

Els petits comencen a dinar abans que els grans, doncs triguen més estona. En aquesta escola no es dóna importància al parament de la taula: el got, el tovalló, la cullera i la forquilla es posen sobre el plat. Els petits no tenen ganivets i la monitora ha d'anar tallant la carn o el peix i pelant la fruita. Hi ha infants que mengen més ràpid que d'altres i la monitora ha de recollir els plats bruts i anar servint els nous, de manera que els infants s'han d'esperar bastant perquè els hi tallin els aliments. Constantment aixequen el braç per demanar aigua, tovallons o perquè els hi tallin la salsitxa i la monitora no dóna a l'abast a donar voltes a la taula mentre els infants s'esperen. Alguns es cansen d'esperar i agafen el tall de carn o l'ou ferrat amb la mà. Altres es fiquen els bistecs sencers a la boca i com que no poden mastegar-ho tot a la vegada, ho tornen al plat, així diverses vegades, fins que els arriba el torn del ganivet de la monitora. La monitora renya als infants si els descobreix en un intent de servir-se ells mateixos aigua de la gerra o aixecar-se per anar a deixar els plats bruts als carros. Cal tenir en compte que hi ha molta diferència entre un nen de 3 anys i un de set i que aquesta conducta tan proteccionista de la monitora impedeix als infants aprendre a fer servir correctament els coberts i els hi nega qualsevol participació en el procés de preparar o servir els aliments. Les monitores que s'encarreguen de controlar els més grans (fins a 14 anys) també retiren els plats i serveixen els segons i es posen nervioses si algú s'aixeca per anar a buscar les safates.

Fa dos anys van arribar dues famílies del Marroc al poble i ara hi ha 6 alumnes magribins a l'escola (3 i 3 germans pertanyents a les dues famílies). Els professors han treballat molt positivament aquest tema i han intentat normalitzar la seva presència a l'escola. Aquest curs una de les germanes de 14 anys ha fet el ramadan per primera vegada i els professors ho han aprofitat per treballar el tema de les diferències culturals en el plà alimentari. El dia que hi ha carn de porc, aquests alumnes reben peix o ous i per decisió del consell escolar es va eliminar per tothom els brous fets amb os de porc. Com a conseqüència d'aquest tractament positiu de les diferències, no he vist cap cara de sorpresa en cap alumne quan aquests nens reben aliments alternatius. Alguns infants m'ho explicaven sense demanar-ho quan ells rebien truita de pernil dolç i els seus companys musulmans truita francesa: "saps? aquest nen no menja porc perquè és musulmà".

La germana gran d'una de les dues famílies és l'única alumna que s'aixeca per anar a la cuina a buscar els plats alternatius per a ella i els seus germans. Aquesta noia actua com a responsable i supervisora de l'alimentació dels seus germans i cada dia a l'hora del pati treu el nas per la cuina per assegurar-se que en cas d'haver-hi porc per dinar els hi prepararan plats alternatius. Curiosament, a l'altre grup de germans, fills d'una parella mixta (pare marroquí i mare espanyola) que tot i ser musulmans no segueixen amb rigidesa els preceptes alimentaris, la germana gran ha començat a imitar la conducta de l'altra noia i exigeix a les monitores que a ells també els serveixin plats alternatius. Les monitores s'enfaden: "si a casa mengeu porc, perquè a l'escola no en podeu menjar?".

En general, aquests alumnes de pares marroquins només rebutjen l'escudella i la sopa (serren les dents i es neguen a ficar-se-la a la boca i sovint són castigats i els posen a la cuina fins que en mengen una part). En canvi, no tenen problema amb les verdures, aliment que suposa un trauma per a d'altres infants.

Depenent del menú del dia l'àpat dura més o menys temps. El dia que hi ha pastes (macarrons o espaguetis)

tothom menja ràpid, el dia que hi ha ensaladilla russa, els pèsols i les pastanagues provoquen rebuig, en general, i es despara taula mitja hora més tard de l'habitual (normalment l'àpat dura 3/4 d'hora). Els petits beuen molta aigua perquè el menjar és sec i insípid (4 o 5 gots per cap és una xifra molt freqüent) i la monitora els dona glops d'aigua per passar els aliments que no volen menjar (especialment les verdures) i es fan "bola" a la boca. Alguns dels infants més petits s'adormen a la taula i la monitora els desperta i els renya tot dient-los que continuïn mastegant. La monitora fica a la força cullerades a la boca als nens que no volen menjar, d'altres vegades, l'estratègia utilitzada és dividir el contingut del plat en dues parts i dir que almenys han de menjar-ne una. Això moltes vegades crea conflictes entre els infants quan comparen les grandàries de les porcions a ser menjades ("a fulanito li has posat menys cullerades que a mi!").

Un problema que en aquesta escola es va generar a diari era el fet que uns nens s'afanyen més a menjar que d'altres i reben immediatament el segon plat i les postres, de manera que si hi ha pastissos de postres, la monitora porta la capsa a la taula, encara que alguns nens estan al primer plat. Aquests infants es posen impacients per si es queden sense pastisset i comencen a menjar molt de pressa o a amagar porcions de menjar sota la taula. Malgrat aquesta ansietat, molts trossos de pastisset acaben a les escombreries. Als petits mai se'ls hi serveix pa en el moment de l'àpat (perquè diuen que llavors no menjarien res més); moltes vegades els infants, en acabar l'àpat diuen que s'han quedat amb gana i llavors la cuinera treu la safata del pa i en reparteix les porcions. Els infants marxen contents al pati menjant el seu tros de pa. Sovint succeeix que la meitat dels infants ja han marxat al pati i l'altra meitat encara estan menjant el primer plat.

La fruita com a postres generalment no té massa èxit i no s'espera dels infants que aprenguin a pelar-la amb ganivet. Les monitores pelen la fruita, posant les peles al segon plat buit o només en la meitat consumida del plat i trossegen la fruita sobre el tovalló de paper. Si el tovalló, quan arriben les postres, ja està destrossat, els trossets de fruita es posen directament sobre la taula en una muntanyeta relliscosa. Un dia vaig demanar a les monitores si algú volia rentar la fruita i em van mirar amb cara de sorpresa: "és pelada i feta trossets i no hi ha manera que la mengin, imagina't sense pelar!".

En aquesta escola hi ha pocs infants que tinguin beca de menjador i, a part dels alumnes de Sant Mateu que s'han de quedar perquè no disposen de transport al migdia, la majoria es queden "perquè aprenguin a menjar aliments que no volen a casa". Contràriament a aquesta expectativa hi havia una taula de nens de 10-12 anys que només s'omplia els dies que hi havia pastes, patates fregides i pastisset de xocolata, el dia que hi havia sopa o verdures es quedaven a dinar a casa ("el dinar de casa ens agrada més perquè els pares no ens obliguen a acabar-nos-ho tot").

### ESCOLA PARE IGNASI PUIG

El total d'alumnes de l'escola és de 180. Entre 90 i 100 alumnes es queden diàriament al menjador escolar (entre ells, 8 gitans i 10 magribins). 43 alumnes tenen beca de menjador escolar. 40 dels alumnes que es queden a dinar a l'escola tenen entre 4 i 6 anys d'edat.

Aquesta escola està situada als afores de Manresa, en un barri construït a finals dels anys 50 i ocupat per immigrants andalusos i murcians. Les noves generacions han anat marxant d'aquest barri, que queda massa lluny del centre, i als pisos ara hi viuen famílies magribines, gitanes i els avis que queden de les primeres generacions ocupants.

Aquest centre ha modificat el seu horari de manera que les classes acaben a les 12:30 al matí i a les 16:30 a la tarda. Això va suposar un alentiment del treball, doncs era impossible treballar amb els nanos abans de l'hora de dinar (13 h.). Com ja s'ha dit, no hi ha monitores de menjador contractades. Tres professors (dues dones i un home) fan torns cada dia per fer de monitors i supervisar el treball dels alumnes de vuitè. Els alumnes més grans de l'escola dinen a les 12:30 i s'encarreguen de parar les taules, fer de monitors durant l'àpat i desparar les taules. El director del centre, en el moment de la primera entrevista, em va dir que "no esperés veure meravelles en aquest menjador" donada la situació dels alumnes del barri, que va definir com "molt precària i problemàtica amb tants moros i gitanos". No va estar gaire convençut de la utilitat de l'estudi que proposava, però em va demanar si podia ajudar a fer de monitora mentre feia observacions en el moment de l'àpat, degut a "la necessitat de personal que tenien". A canvi, podia quedar-me a dinar amb els professors a les 14 h., fet que va significar una molt bona oportunitat per accedir amb naturalitat a les converses dels mestres, a les seves opinions sobre els alumnes, els problemes del menjador i les relacions amb els pares. D'altra banda, això significà també una reducció del temps disponible abans de començar les classes de la tarda per treballar amb els infants, passant els qüestionaris, les enquestes i el disseny projectiu.

En aquesta escola no hi havia cap aula disponible per poder treballar amb els infants (seleccionats en grups de quatre) i vaig haver de fer-ho a la biblioteca, sent interrompuda constantment per els alumnes més grans que venien a xafardejar què feiem. De vegades vaig haver de sol·licitar l'ajuda dels mestres per controlar la situació, però no sempre hi havia algú que pogués ajudar-me i vaig prendre la decisió de tancar-nos amb clau a la biblioteca. El treball va ser lent i difícil i sovint va posar a prova les meves capacitats físiques i mentals. Els detalls els comentaré més endavant.

L'espai del menjador és molt gran i té dues parts diferenciades formant dues ales perpendiculars, de manera que des d'una punta del menjador no es pot veure l'espai que hi ha a l'altra ala; al mig queda un espai buit sense taules. Una ala del menjador està ocupada per 10 taules de 4 persones on dinen els més petits (entre 3 i 6 anys), les taules de l'altra part són per a 6 comensals. Al sector dels grans hi ha penjats dos cartells que diuen: "no crideu" i "no us aixequen". Aquesta diferenciació en dos espais permet controlar millor els petits i evitar que siguin destorbats pels més grans.

Malgrat els infants fan cua al pati, un cop arriben al menjador ja no guarden cap ordre i entren en desbandada, saltant i cridant. Els petits sovint es barallen perquè algú els hi ha prè la cadira de sempre. Els alumnes de vuitè -cal dir que excepte un dia que va participar un noi, durant tot un mes d'observació sempre eren noies- ja estan situats en els seus llocs: una persona per cada dues taules, dretes, recolzant una cama a la paret o sobre el radiador, amb cara d'avorriment. Una professora ajuda a les cinc noies a servir els petits i controlar-los. L'altra professora serveix als alumnes entre 7-11 anys i el professor es passeja entre les taules dels grans fent sonar el seu xiulet quan els nens fan



massa xivarri. Aquest professor designa els caps de taula que han d'aixecar-se per anar a buscar les safates, però ho fa improvisadament, sense acords o planificacions prèvies.

Les relacions entre els infants i entre aquests i els seus agents educadors són molt complexes en aquesta escola i estan mediatitzades en gran mesura pels prejudicis i els estereotips dels professors. Potser caldria començar per aquest punt per entendre la resta de relacions. El fet de poder integrar-me en l'àpat dels professors encarregats del menjador em va suposar poder accedir a les concepcions que tenen sobre la seva feina, sobre els alumnes i sobre el menjador. La majoria de les converses que es van donar als àpats van girar entorn als nens més "problemàtics", que ells deien sempre eren gitanos i magribins (encara que sovint vaig observar molts més infants que no pertanyien a aquestes categories ètniques que es tancaven en banda serrant les dents i no volien menjar res). Es parlava de la degradació física i social del barri, però no des d'una postura crítica i conscient dels processos que generen les desigualtats socials sinó d'un punt de vista plè de prejudicis i mancat de coneixement. Els professors deien que molts alumnes de l'escola tenen beca de menjador perquè "a casa no mengen adequadament" i en molts casos el dinar a l'escola és l'únic àpat que fan al dia (les tres famílies gitanes que hi ha a l'escola participen del programa de servei despertador de Serveis Socials i fan l'esmorzar i el sopar en un pis amb monitors, a casa només van a dormir), però els pares dels alumnes magribins, en tots els casos tenen contractes de treball estable i són famílies estructurades. Tanmateix el desconeixement i els prejudicis dels professors portaven a categoritzar tots els alumnes en el mateix sac. Destaca en aquest sentit, l'actitud de racisme explícit d'aquests professors i el seu ressentiment vers els alumnes magribins degut a que "reben beca pel fet de ser moros encara que no la necessiten".

Algunes cites del diari de camp ajudaran a justificar les afirmacions anteriors: el professor afirmava que hi havia dos tipus de moros "els que estan més civilitzats que venen de Tànger -però que són males persones doncs roben i són mentiders- i els que abans vivien com animalons -però no tenen intencions tan dolentes- que són els tuareg". Ell s'estimava més tenir nens "tuareg" a classe que tenir-ne de Tànger. Em va sorprendre molt aquesta manca de coneixement -i d'interès- per l'origen geogràfic i socio-cultural dels seus alumnes. La professora deia que ella no havia estat mai racista, però que tractar amb moros i gitanos durant anys l'havia portat a ser-ho. Deien obertament que no sabien com tractar-lo i que al menjador portaven molts problemes perquè no volien menjar res. El professor m'explicava que els alumnes li deien "maestro" i assegurava que no es tractava d'una norma imposada des de l'escola sinó d'un costum de la gent del barri de tota la vida i que els professors no tenien cap intenció d'abolir-lo perquè calia tractar els infants i les famílies establint una distància, "sense donar-los-hi confiança perquè sinó et prenen el pèl i abusen de tu". M'explicaven escenes de violència simbòlica -que d'altra banda, vaig observar diverses vegades- com: "si no volen menjar tall de porc, els hi poso dos i si el llencen els torno a posar un altre, per això un dia va venir un pare amb un representant del "sindicat dels moros" a queixar-se del que menjaven els seus fills i a exigir que no els féssim menjar allò que no volien". El professor els va contestar que "això és una escola i al menjador escolar s'ha de menjar de tot, qui no vulgui menjar el que es serveix que es quedi a casa seva". Aquests professors, subjectes culturals en definitiva, tenen grans dificultats per tractar la diversitat cultural al menjador fruit de la manca de coneixement en aquests temes i de reflexió per pensar-se ells mateixos com a productes de la seva pròpia cultura; veuen la seva feina al menjador com un càstig i no com una oportunitat per tractar les diferències positivament i introduir normalitat.

Sempre vaig intentar intervenir el mínim possible en tots els processos que es donaven al menjador i no oposar-me verbalment als professors encarregats, però haig de dir que la meua actitud va generar petits conflictes amb aquestes persones quan semblava subvertir la jerarquia establerta. Quan escollia infants gitanos i magrebins per a fer el dibuix o els qüestionaris, el professor m'advertia: "tu ves seguint-los el rotllo, que després no te'ls podràs treure de sobre". O bé quan m'aixecava per dur els meus plats a la cuina, m'advertia que no ho fes -cercant la meua complicitat- doncs tenien ben ensenyada a la cuinera -que els servia- i si em veia fer-ho a mi, passaria de recollir els plats i de parar taula. La meua participació al menjador es limitava a ajudar a servir i controlar els infants, però vaig advertir que no podria netejar o anar a buscar els carros a la cuina perquè la meua feina principal era observar el comportament dels infants i les relacions personals que es donaven. Malgrat aquest aclariment, la professora sovint es va escaquejar del menjador per anar a avançar feina al despatx i les noies de vuitè també relaxaven la seva atenció dedicant-se més intensament a la conversa amb les seves companyes. Un dia la professora, que havia estat treballant al despatx, va arribar en el moment de desparar taula. Aquell dia de primer hi havia lleties amb xoriço, plat que no va tenir gaire èxit i els infants van trigar més a menjar. Quan la mestra va veure que a un quart de tres no havíem recollit les taules ens va dir, a mi i a les noies de vuitè, cridant: "tantes dones i la casa sense fregar!". Altres vegades, el professor venia a la biblioteca quan estava treballant amb els infants i m'interrompia descaradament: en preguntar a una nena que viu amb els seus avis per què es quedava a dinar al menjador, ell contestà: "perquè la teva àvia no vol molestar-se a fer-te el menjar, oi?".

Vull aclarir que no vaig escollir fer la prospecció etnogràfica en aquesta escola perquè conegués per endavant que les relacions personals i educatives fossin tant conflictives sinó perquè era un centre amb més diversitat d'alumnes que d'altres. Segurament no tots els professors del centre tenen la mateixa actitud i preconcepcions, però aquesta experiència em fa pensar que no és un cas aïllat i que continuen havent-hi molts professors racistes i etnocènrics amb una gran manca de formació en diversitat cultural i relacions educatives.

Els menús setmanals els organitza una de les professores encarregades del menjador i degut a les deficiències en l'alimentació familiar de molts alumnes té una cura especial en que aquests siguin el màxim de variats i equilibrats possibles, posant dosis extremes de verdura, llegums i peix. Comparativament, en aquest menjador es serveixen aliments en més quantitat i qualitat que al Joventut i posen més èmfasi en l'ús dels coberts i el parament de la taula (a cada infant se li posa cullera, ganivet i forquilla gran i petits de postres, un tovalló, un got i unes estovalles individuals de paper, a cada taula també hi ha una panera i pinces per servir). Curiosament la cuinera del Pare Ignasi Puig m'explicava que una empresa de càtering no els sortiria a compte, en canvi fent ella el dinar se'n poden sortir amb baix pressupost i alt nivell de qualitat en els menús. Cada dia es serveix amanida amb el segon plat, un cop a la setmana hi ha pastes, un altre verdura bullida, dos cops per setmana llegums i un altre arròs. No s'aplica una normativa estricta en relació al pa o a l'aigua, que es troben a disposició dels infants des del moment en què seuen a taula (en altres centres no deixen menjar pa o beure aigua fins al segon plat). Els infants, en general, esperen que les noies de vuitè o les professores els serveixin de la safata i gairebé mai fan intents d'aixecar-se amb intenció d'agafar ells mateixos els aliments. Els infants gitanos i magrebins, però, sovint s'aixequen de la cadira i van a visitar les taules veïnes, fet que fa perdre la paciència de les professores. Generalment les taules on seuen païos són més tranquil·les que les dels gitanos, on sempre cauen cadires

per terra (amb les conseqüents mirades acusadores i crits dels professors).

Els petits es distribueixen a les taules segons els seus patrons d'amistat, que sovint coincideixen amb la procedència socio-cultural i familiar. Hi ha una taula on sempre seuen tres germans gitanos i una altra on seuen dues nenes magribines i dos nens d'integració. Els professors procuren no deixar asseure junts gitanos i marroquins perquè normalment s'esbarallen; ambdós grups tenen forts prejudicis vers l'altre (un dia vaig descobrir una nena gitana de 4 anys que donava patades a una magribina i intentava agredir-la verbalment dient-li "calla tú, niña, gitana-mora").

Cada noia de vuitè s'encarrega de dues taules. Aquesta feina la fan voluntàriament, segons diuen elles "per ajudar als professors perquè ells sols no poden amb els petits", però darrera no hi ha un projecte educatiu planificat i conscient. El fet d'involucrar activament als alumnes més grans en el servei de menjador podria ser una acció educativa molt positiva si formés part d'un projecte global més ampli amb un seguiment no només dels aspectes dietètics sinó també de les relacions de comensalitat i les implicacions psico-afectives que suposa el fet d'alimentar-se. Però, en aquest cas, és més aviat una activitat que suposa un esbargiment o una excusa per no anar a la biblioteca a fer deures. Aquestes noies sovint s'entretenen en petar la xerrada amb la companya i no ajuden als més petits a tallar els aliments. Quan veuen que a les altres taules ja es serveix el segon plat, recullen els primers encara que estiguin plens i els llencen a les escombreries sense cap remordiment per l'infant que no l'ha tastat. D'altres vegades es fiquen amb els infants que les insulten, dient-els-hi "gordes", i els fan plorar. Un dia una d'aquestes noies que portava un carro plè de safates de la cuina va enfilarse a ell com si fos un patinet i amb l'impuls va atropellar la cadira d'un infant que es va girar espantat. Les companyes van riure escridassant a la conductora. Les noies gitanes de quart i sisè serveixen exclusivament a les seves germanes petites i procuren controlar que passin assegudes el major temps possible. Una d'aquestes nenes es gira d'esquena a la taula i no vol tastar res que no sigui bistec o salsitxa, la sopa, les verdures i les pastes no vol ni mirar-les i aquesta escena es repeteix a diari. La professora dels petits en aquest cas diu que és "impossible" i que no es pot fer res, però en canvi amb altres infants que tenen el mateix comportament, però no es fan notar tant, els tracta amb paraules consoladores d'estima ("vinga, una mica més", "tasta-ho i veuràs com t'agrada"). En canvi, quan la seva germana gran li treia aquella oliva del plat que li molestava o jo li ficava una mica a la boca i li demanava què li passava, la majoria dels dies acabava menjant-se, al menys, una part del plat. Cal ser conscients que hi ha infants que són realment molt lents menjant i rebutgen la majoria dels aliments als quals no estan acostumats en el seu àmbit familiar; però d'altres vegades només reclamen una mica d'atenció personal fent-se donar el menjar, establint per un moment una relació de prioritat amb un adult, que potser els hi manca o que en aquella fase de la seva vida personal necessiten més.

Una altra noia gitana de 10 anys procura proporcionar sempre més aliment per repetir a la seva germana petita de 5 anys. Aquesta nena literalment "devora" tot allò que li cau al plat i sempre és la primera de la taula en acabar perquè els seus pares no li permeten anar al Cassalot (pis amb monitors del programa de Serveis Socials) i el dinar a l'escola és el seu únic àpat al dia. Moltes vegades aquest infant rep per part de la seva germana un suplement de sopa que ha trobat en una sopera o els trossets de xoriço que no han volgut els altres nens, després d'haver-se menjat les postres.

En les entrevistes obertes que vaig realitzar a quatre noies de vuitè, entre elles dues germanes gitanes, les que més valoraven el fer de monitores eren les gitanes. Segons deien, aprenien a fer servir els coberts i a servir el menjar amb les safates i les pinces, les seves mares valoraven molt positivament aquest aprenentatge com quelcom útil quan es casessin. Les altres dues noies trobaven que era més divertit que anar a la biblioteca o al pati i quan vaig demanar per què els nois no estaven interessats en fer de monitors com expressió d'obvietat, que les noies tractaven millor als infants i sabien estar més per ells. Contràriament, l'únic dia que vaig veure a un noi cuidant-se d'un parell de taules d'infants, semblava gaudir molt d'aquesta activitat i prendre-s'ho amb molta seriositat, fins al punt que em va renyar per tallar-li el bistec a un infant dient-me: "deixa que ho intenti ell o no n'aprendrà mai".

Pel que fa a les preferències i aversions alimentàries dels infants observades en aquest centre, els aliments que tenen més èxit són les pastes i les patates fregides i per postres la llet amb galetes. La fruita és un aliment molt apreciat per la majoria dels infants, sobretot la que es donava en els mesos del treball de camp (albrecocs, cireres...), però alguns reivindicaven menjar-se només una peça, dos els hi semblava inusual i excessiu. L'amanida és un acompanyant diari del segon plat, fet que afavoreix l'entrenament en la seva ingesta. Els gitanos generalment no volen l'enciam i es limiten a sucar pà en l'oli i el vinagre d'amanir i els magribins treuen les fulles amb la mà perquè no suporten que acompanyin la carn, el peix o l'ou. Cal ser conscients que part d'aquestes aversions no són aversions a l'aliment en sí mateix o a les seves característiques organolèptiques sinó a la transgressió en la gramàtica culinària del seu entorn familiar (ordre i composició dels plats, valors associats als aliments...). La manca de conscienciació en aquest fet per part dels educadors provoca rebuig en l'infant i el desenvolupament d'estratègies per part de la família per tal de superar aquests entrebancs: les professores es queixaven que els pares dels alumnes magribins deien que no li donessin als seus fills sopa o iogur o flam perquè el metge havia dit que no en podien menjar, quan en realitat es tracta d'una oposició a la normativa del menjador que transgredeix els seus costums i pràctiques alimentàries.

Caldria refermar-se en aquest punt en la importància del caràcter de les interaccions dels actors amb la persona que realitza l'observació. A diferència de l'escola Joventut, on els infants es limitaven a demanar-me "com et dius" o passaven de la meua presència, especialment els magribins, a l'escola Pare Ignasi Puig, la competència dels gitanos i magribins per atreure la meua atenció i el meu interès em va desbordar durant els primers dies. Competien entre ells per ser els primers en anar a la biblioteca a fer els dibuixos i per ser els primers en ser servits per mi, cada dia volien mostrar-me com havien après a utilitzar el ganivet. Vull explicar una escena en la que em vaig veure involucrada que em va impactar molt per la violència simbòlica que conté. Un dia que hi havia hamburguesa de porc de segon, una noia magribina va demanar més patates per compensar la buidor del seu plat. Quan li van dir que no n'hi havia més i que mengés més pà si tenia gana, ella es va negar a menjar l'amanida i el pà. El professor em va dir que a la cuina hi havia una safata a part amb hamburgueses de pollastre i li vaig fer prometre a la nena que si li'n portava una es menjaria tota la verdura. Ella va confiar en mi i va menjar-se-la. Més tard, quan desaparàvem taula, el professor va riure-se'n de la meua inocència, tot orgullós de la efectivitat de la seva estratègia: "aquella safata també tenia hamburgueses de porc!". La realitat és que, per anar bé, els infants s'haurien d'estranyar de veure una persona no habitual en el seu entorn. Els infants aprenen, com els adults, amb l'ensinistrament, però sense relació no hi ha acció educativa possible. Els infants són com els adults i els agents educadors sovint ho ignoren.

#### 4.1.3. Anàlisi de les dades sobre el consum alimentari dels infants i el context socio-familiar dels seus àpats.

En aquest apartat intento reconstruir el consum alimentari dels infants estudiats a partir de les dades obtingudes dels qüestionaris, fulls recordatoris i dibuixos. El treball amb els nanos del CEIP Joventut va ser més àgil, doncs disposava d'una aula per fer-ho; i les monitores de menjador, abans i després de dinar, m'ajudaven a organitzar equips de quatre infants, a acompanyar-los del pati a la classe on treballàvem i de la classe altre cop al pati quan acabaven. El primer disseny que es va passar va ser el dibuix (la consigna donada era "dibuixa una família menjant", sense cap altre comentari). Un altre dia es tornava a agafar els mateixos equips d'infants i es passava els fulls recordatoris i els qüestionari. Al CEIP Pare Ignasi Puig, com ja s'ha comentat, el treball va ser més lent i difícil perquè no tenia un espai poropi per treballar tranquil·lament i perquè no disposava de l'ajuda dels professors a l'hora d'organitzar els equips d'infants i havia d'enfrontar-me diàriament a les baralles dels nanos per ser els escollits. Altres alumnes que jugaven al pati entraven a la biblioteca atrets per la curiositat de saber què feien els petits i volien ajudar-los a dibuixar o a contestar les preguntes. Però potser l'aplicació del full recordatori va ser la tasca més difícil, lenta i carregosa. La principal dificultat ha estat aconseguir l'atenció de l'infant per uns minuts, doncs a la segona o tercera pregunta ja volien marxar a fer altres coses més divertides i del seu interès. Molts es cansaven de fer memòria per recordar els àpats del dia anterior (què havien menjat, on i amb qui). Evidentment, el treball amb les dades procedent de la informació verbal obtinguda directament dels nanos, presuposa una certa confiança en aquesta. No m'interessa tant saber si el nen ha respost exactament allò que ha menjat sense oblidar-se res sinó reconstruir el seu univers alimentari, tal com ell el viu i el pensa. Per aconseguir-ho, es van assajar una sèrie de tàctiques com mostrar-se coneixedor i seguidor de les seves preferències alimentàries més populars, utilitzant sempre el seu llenguatge particular sobre el menjar; parlar -sempre que va ser possible- en l'idioma matern dels infants; personalitzar acuradament el tracte; posar-se un mateix com a exemple esperpèntic de comportament alimentari per activar la seva memòria i espontaneïtat; evitar preguntes tancades (si/no)... No obstant, amb alguns infants marroquins va haver-hi certes dificultats, que no deixen de ser significatives. Una nena de 5 anys, en demanar-li què havia esmorzat a casa el dia anterior, va contestar "llet amb cereals amb el meu germanet d'un any"; per dinar havia menjat paella de primer i macarrons de segon, també amb el germanet d'un any. Els seus pares eren a treballar. Quan li vaig demanar quina llengua parlava a casa va dir català, els pares no sabien parlar "marroquí", només parlaven català. La seva professora em va dir que no tenia cap germà i que la seva mare era mestressa de casa i només parlava àrab. També m'advertí que "aquesta nena sempre menteix descaradament". Posteriorment vaig tornar a passar-li el full recordatori, aquesta vegada sola, sense la presència de cap company, i va dir que havia menjat sopa de verdures, "sumel", ous i te que havia preparat el seu pare. Aquesta sembla una mostra de la inseguretat que provoca la manca de valoració i reconeixement dels propis trets culturals per part de companys i professors. Sense tenir models alternatius clars aquesta nena buscava la "normalitat".

A l'hora del recull de les dades es va treballar amb els infants d'entre 4 i 6 anys (franja d'edat en ple procés d'enculturació). Es va intentar obtenir tots tres dissenys de cada nano entre els 4 i els 6 anys de cada centre per valorar les dades conjuntament, però això no sempre va ser possible perquè sempre faltava algú per malaltia o altres raons i en alguns casos falta un o dos dels dissenys. També es van obtenir dissenys dels nanos que es quedaven puntualment al menjador però que normalment dinaven a casa. L'objectiu principal és copsar la variabilitat i no la representativitat

de les freqüències.

El QÜESTIONARI que s'aplicà (veure annex II) recull informació verbal (aparentment no problemàtica) sobre les preferències i aversions alimentàries dels nanos, la seva participació en les tasques domèstico-alimentàries, la percepció de la seva pròpia imatge física i la seva actitud envers el fet de quedar-se a dinar a l'escola. La informació censal sobre la unitat domèstica es va obtenir principalment de les fitxes dels professors.

Es van obtenir 28 qüestionaris a l'escola Pare Ignasi Puig i 20 a l'escola Joventut. En total, els aliments que més agraden són: les pastes (es citen com macarrons, espaguetis i fideus) en un 40% dels enquestats; la sopa i l'escudella es cita en un 32% dels enquestats; la carn (es parla, sobretot, del pollastre a l'ast) en un 28% dels casos; segueix l'arròs a la cubana i les patates fregides amb "ketchup" en un 18%; la fruita (principalment plàtans i pomes) també en un 18%; els ous (només ferrats) en un 14%; la llet la citen un 7% dels nanos igual que la reposteria (magdalenes, "donuts" i "bollicaos"); finalment, les begudes gasoses i ensucrades ("fanta" i "cocacola") són citades en un 3% dels casos com els aliments que més agraden, igual que les verdures (preferiblement en forma d'amanida i mai bullides). La llet la citen només els més petits (4 anys). Només dues nenes gitranes han citat com a aliment que més agrada les lleties i els cigrons. Alguns marroquins diferencien clarament els aliments que més agraden a casa (la carn de xai, la sopa, l'arròs...) dels que més agraden a l'escola (els espaguetis i els canelons); i igualment passa amb les aversions (l'aliment que menys agrada de casa és el te i el que menys de l'escola la carn de porc i algunes verdures com l'enciam).

Pel que fa a les averisons alimentàries, els aliments que menys agraden són: les verdures en general (pèsols, espinacs, mongetes tendres, bledes o pebrots), a les quals es refereixen sovint com "aquellas cosas verdes" citades en un 54% dels casos; la carn de pollastre, xai, les hamburgueses i el xoriço citat en un 39% dels casos; el peix en un 17%, les lleties i cigrons en un 14%; les patates bullides en un 10% i les pastes en un 7% dels enquestats. Alguns alumnes marroquins també citen el gelat i les natilles. I en general, molts infants es refereixen a aliments d'adults quan diuen "carn que pica" o simplement "picant". Dues alumnes gitranes van citar com a aliments que no agraden la closca d'ou, les pedres i els "bichos".

Les begudes més desitjades són la "fanta" i/o "cocacola", citades per un 57% dels nanos, l'aigua per un 28%, i la llet i els sucus de fruita citats en un 21% dels casos. Alguns (d'ambdós sexes) citen begudes d'adult com el café amb llet, el vi, el cava o la cervesa.

Quan demanes per les coses que acostumen a menjar per picar entre hores la majoria parla de lllaminadures i donen detalls precisos de la forma i el color ("ossitos de cocacola", "dentadura de chuche", "mores de chuche", "núvols", "plàtan de chuche", "xupa-xups", sugus i xiclets). Un 28% dels nanos citaven els gelats i un 10% els "crispis" (cereals ensucrats), les pipes i el blat de moro; només un 3% de la mostra citava les galetes. El 50% dels nanos enquestats deien rebre diners dels pares o avis per comprar lllaminadures (25-100 ptes. al dia o 1000 ptes. a la setmana

eren les quantitats més freqüents). Un 7% deia rebre diners diàriament per comprar l'esmorzar ("donuts", "bollicaos"...).

En relació a la participació en les tasques domèstiques vinculades amb el menjar, un 42% dels nanos enquestats diuen que ajuden a les seves mares o àvies a rentar els plats; un 3% diuen que ajuden a preparar l'esmorzar o els entrepans; un 7% destaca ajudar a parer taula i un altre 7% diuen que sovint van a comprar el pa. En alguns casos es citen activitats com ajudar a tallar l'enciam, netejar musclos o fer mandonguilles. Un nen de 6 anys va dir, tot orgullós, que ell sempre li feia la lasanya al seu germà gran i una nena gitana de 5 anys deia que sabia fer arròs a la cubana per sopar. Un 32% dels nanos diuen clarament que no participen mai en cap tasca relacionada amb l'alimentació o la cuina ("no me dejan porque me puedo hacer daño", "em diuen que em puc cremar", "no, no em deixen rentar els plats i la taula ja està parada quan arribo" o "només a casa de l'àvia em deixen parer taula perquè a la mare l'enredo" són explicacions freqüents). Un 11% de les nenes (♀) i un 70 % dels nens (♂) enquestats diuen que mai ajuden a casa o bé mostren desinterès per fer-ho.

Quan se'ls demana què els agrada més, el menjar de l'escola o el de casa, un 57% dels alumnes diuen el de l'escola (les raons són "perque alimenta més", "perque em quedo amb els amics", "perque em puc quedar a jugar al pati", "perque posen més coses" o simplement "el menjar de l'escola és més bo" o "perque tinc beca"). Un altre 28% s'estimen més el de casa ("perque la verdura del cole no m'agrada", "porque me dan lo que quiero", "perque dino amb joguines" o "perque miro el *Bola de Drac* a la tele"). Un 14% diuen que els agrada tots dos. Dels sis alumnes magrebins enquestats d'edats compreses entre 4 i 7 anys, tres van escollir el menjar de l'escola (algunes explicacions eren "en casa sólo como sopa marroquina" o "en casa me dan te"), dos el de casa ("perque no em fan menjar allò que no m'agrada, o "perque donen més coses") i un altre va dir que li agradaven tots dos.

Respecte a allò que no agrada del menjar a l'escola hi ha respostes per a tots els gustos. Alguns diuen la verdura, les lleties, el peix, el flam, els canelons... Altres diuen que "el que no m'agrada del menjador és que no hi ha la mare" o bé que "no posen cocacola".

En segon lloc, s'aplicà el FULL RECORDATORI DE LA INGESTA DE LES 24 HORES referent al dia anterior (veure annex II). En aquest full es demanava a l'infant que reconstruís els àpats del dia amb ítems referents tant al contingut com al context en què s'havia produït. Quan a la variable CONTINGUT es va procurar obtenir informació tant dels aliments en sí com dels plats que constituïen per tal d'aprofundir en la valoració del consum alimentari a nivell dietètic. El tipus de valoració que es pot realitzar amb les dades obtingudes és, lògicament, qualitatiu i no quantitatiu. Per tant, s'ha intentat classificar l'alimentació de cada infant segons l'equilibri alimentari (nivell d'organització en la distribució dels àpats i el seu contingut) i la variació alimentària dels productes consumits.

Es va enregistrar la ingesta de 43 infants entre 4-6 anys en total (14 a l'escola Joventut i 29 al centre Pare Ignasi Puig). Hem de tenir en compte, però, que la majoria dels infants de la mostra dinen sempre o gairebé sempre

a l'escola. Només en un 34% dels casos s'ha pogut apreciar una ingesta distribuïda amb regularitat al llarg del dia. Alguns infants manifesten no haver sopat res el dia anterior o haver picat alguna cosa, argumentant que allò que sopaven els pares no era dels seu agrat o bé que no tenien gana. També, només en un 34% dels casos s'aprecia una dieta variada. La resta d'infants sembla mostrar un perfil de dieta deficitària en nutrients bàsics (fruita, verdures, llegums, peix i hortalisses) i una ingesta excessiva d'aliments ensucrats (llaminadures, cereals per esmorzar o begudes gasoses) i reposteria ("donuts", "bollicaos"...). Aquesta és una xifra important tractant-se només d'una aproximació al repertori i no a les quantitats ingerides realment. Destaca la substitució generalitzada de la fruita pels postres làctics (flam, iogurt o natilles) o per sucus industrials.

Un tema a tenir en compte dins d'aquest apartat serien els esmorzars al matí a casa, molt pobres (un got de llet i prou o un cacaolat en molts casos) o inexistents (els infants diuen que quan es lleven no tenen gana o és molt tard i ja han d'anar a classe i es compren un "donut", magdalenes o croissants per esmorzar a l'escola. Alguns infants de 5 i 6 anys diuen que les seves mares els duen un "bibi" (biberó) al llit per esmorzar.

Pel que fa a l'aspecte relacional del menjar (en l'àpat del sopar, doncs excluïm l'àpat del dinar que realitzen a l'escola), només un 2% dels infants sembla que mengen sols, un 10% ho fan amb acompanyants no comensals i un 88% amb acompanyants comensals. Les distribucions són les següents:

Infants que mengen amb acompanyants comensals (total = 88%):

Família----- 60%  
Germans----- 15%  
Avis i altres parents--- 13%  
Només el pare----- 2%  
Només la mare----- 5%

Infants que mengen amb acompanyants no comensals (total =10%):

Família----- 41%  
Germans----- 8%  
Mare----- 8%  
Pare----- 8%  
Avis----- 25%

Els infants que mengen sols normalment tenen la mare a la cuina preparant el menjar per a la resta de la família. Sembla que en bastants casos els adults mengen a diferents hores que els petits en l'àpat d'esmorzar i sopar. Malgrat cal tenir en compte que la majoria dels infants de la mostra dinen amb els companys de l'escola, el nivell de comensalitat intrafamiliar global resultant és una mica més alt que en l'estudi precedent de Carrasco a diversos centres escolars de Sant Joan Despí (1993) on el 12% dels nanos sopaven sols, un 20% amb els germans com acompanyants



comensals i un 40% amb la família.

Pel que fa a les persones que s'encarreguen de preparar el menjar, en un 67% dels casos és la mare, en un 14% les àvies o tietes, en un 4% germans més grans i només en un 2% el menjar l'han preparat el pare i la mare. Un 4% dels infants manifesten haver participat en l'elaboració dels àpats, ajudant a les seves mares.

Un 58% dels nanos diuen que sempre miren la televisió mentre mengen i un 32% diuen que parlen amb els pares i que no poden veure la televisió fins que no han acabat. Un 4% diu que juguen amb els videojocs de la consola mentre sopen o esmorzen. Aquesta dada també és significativa si la comparem amb l'estudi de Carrasco on un 80% dels infants miraven la televisió durant els àpats.

Es va recollir una mostra de 73 DIBUIXOS D'UNA FAMÍLIA MENJANT (41 d'alumnes del CEIP Pare Ignasi Puig i 22 d'alumnes del CEIP Joventut -amb 10 d'aquests alumnes es va organitzar una sessió extraordinària el dia 25 de juny de 1997 i es va obtenir un segon dibuix que va permetre veure, malgrat que fos només en aquesta petita mostra, si l'activació de la memòria de la ingesta i les relacions de comensalitat a partir del treball amb els fulls recordatoris i les enquestes es reflectien en una major sensibilització de l'infant vers la seva alimentació. El que es va obtenir en alguns casos va ser una millora de la representació de la consigna en tant a la complexitat i la riquesa dels detalls; en la majoria, però, els dibuixos es repetien a sí mateixos, així com els conflictes que representaven. En acabar el dibuix es va demanar a cada infant que expliqués el que havia dibuixat, formulant una sèrie de preguntes que principalment pretenien obtenir respostes sobre les identificacions positives i negatives de les relacions dels infants envers els personatges i a qui representen ("qui és més simpàtic?", "qui està més content?"...). Veure el disseny per a la interpretació dels dibuixos a l'annex II.

Entre els dibuixos obtinguts al CEIP PARE IGNASI PUIG només un 56% dels nanos representen ítems de menjar i objectes relacionats (culleres, plats, tovallons...); un 48% representa un escenari ritual complet (taula, cadires, i altres elements de l'espai interior i/o exterior), un 21 % només representa la taula i un 11% no en representen. Quan a les relacions de comensalitat, un 24% dibuixen una família nuclear, un 14% una família extensa (en la majoria dels casos no es tracta d'un àpat extraordinari sino de la pròpia unitat domèstica), un 12% representen infants sols, i en la mateixa proporció germans sols sense adults i parents femenins sols (mares, tietes o àvies). Un 21% dels nanos representen distorsions en relació a la consigna donada: dibuixen animals, persones alienes a la seva família o paisatges. En aquest sentit, és molt interessant fixar-se en les omissions de certes persones que componen la unitat domèstica dels infants (pares, germans...) i d'objectes i elements que acostumen a estar presents en els àpats. També és molt significatiu per entendre l'experiència comensal dels infants la posició en la qual aquests es situen a les representacions -si es dibuixen a sí mateixos- en relació a la resta de comensals (com a cap de taula, en mig del pare i la mare o a altres llocs).

Al CEIP JOVENTUT, un 75% dels infants dibuixen menjar i objectes relacionats; un 43% representen un

escenari ritual complet, un 31% només dibuixen una taula i un 18% no dibuixen escenari ritual. Pel que fa a les representacions de les relacions de les relacions de comensalitat, un 31% dibuixa famílies nuclears, un 12% famílies extenses (en àpats extraordinaris segons comenten els nanos), un 3% representen a la mare dinant sola, un 9% al pare dinant sol, un 15% es representen amb el pare (ego i pare) i un 6% es representen menjant sols. També apareixen distorsions en relació a la consigna donada: un 3% dels infants només dibuixen l'escenari ritual (taula i cadires) però no apareixen persones (malgrat tenir tot el temps que volien per acabar el dibuix). En tant a la petita mostra obtinguda en aquest centre de dobles dibuixos (dos dibuixos d'una mostra de 10 infants), en 3 casos hi ha una millora en relació als detalls de l'escenari ritual i les relacions personals en el segon dibuix respecte al primer; en els altres set casos es repeteix la representació de la mateixa escena i/o conflictes. Sorprenentment només un d'aquests segons dibuixos fa referència a un àpat d'una ocasió festiva, que no apareixia al primer dibuix, contràriament al que s'esperava ( que treballar els dibuixos un dia després de la celebració de Sant Joan esbiaixaria les representacions en aquest sentit).

Només un 9% dels dibuixos totals d'ambdós centres representen un àpat extraordinari (celebracions d'aniversaris, dies de picnic...), dada que contrasta amb les conclusions de Carrasco: la majoria dels infants estudiats en aquella ocasió interioritzaven el menjar en família com un aconteixement fora del que és quotidià (només una petita proporció del total representaven una família nuclear o extensa). Tot i això, no podem oblidar que els infants occidentals han estat educats per dibuixar la "família" d'una determinada manera, així com la disposició de la taula i les persones en l'espai; possiblement, amb infants no escolaritzats la diversitat existent entre les representacions seria molt més gran.

A continuació es mostren alguns exemples dels dibuixos obtinguts i un breu comentari a cada un d'ells, tenint en compte les variables per a la interpretació, detallades en el disseny de valoració.

#### EXEMPLE 1

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nena

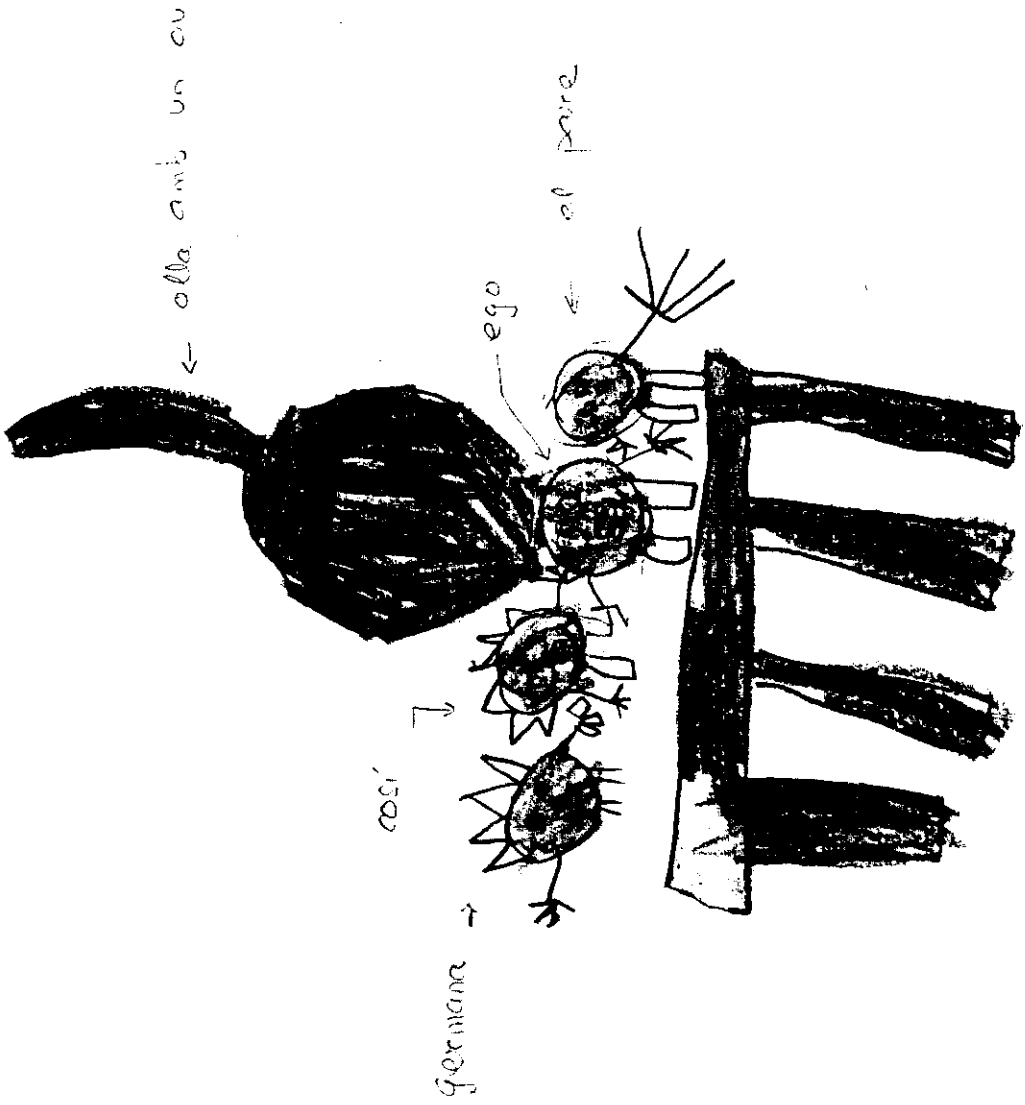
Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a casa

L'autora diu que "el meu pare va fer el menjar". Hi ha una taula i quatre persones "cefalòpodes" (sense tronc) i indiferenciats (no hi ha atributs específics pel sexe o l'edat): la germana, un cosí, el pare i ella. No hi ha cadires ni plats, ni menjar sobre la taula, però una "olla amb un ou" presideix l'escena. La mare no hi és. És l'únic cas on apareix el pare cuinant.

5 ANYS 10514

EXEMPLE 1  
escola: Pare Ignasi Puig  
edat: 5 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a casa



EXEMPLE 2

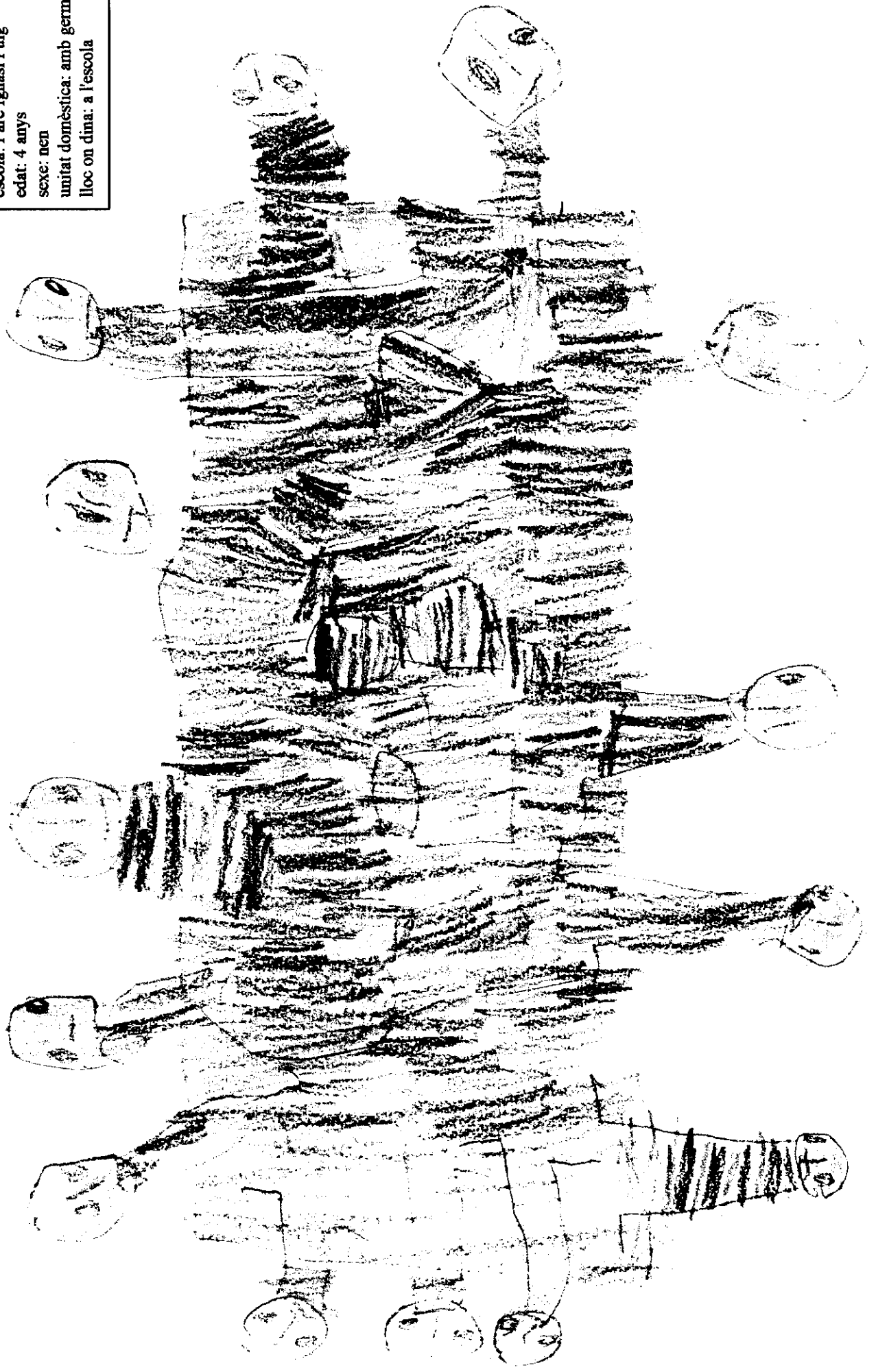
escola: Pare Ignasi Puig

edat: 4 anys

sex: nen

unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola



7/1/10

### EXEMPLE 2

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 4 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

En aquest dibuix hi ha una gran taula amb tot de persones al voltant (indiferenciades i totes del mateix color). El tronc de les persones, sense braços, és del mateix color que la taula, la gerra i els plats: els colors de l'equip del Barça (de fet hi ha el mateix nombre de persones que en un equip de futbol). Quan vaig demanar-li qui eren aquestes persones va dir: "estos señores no los conozco". Ell no hi és representat i està clar que aquesta escena no està relacionada amb la seva unitat domèstica ni representa cap experiència personal.

### EXEMPLE 3

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 4 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

L'autora ha representat una escena exterior amb núvols, tres sols (un en forma de flor), arbres, flors i una casa. Hi ha altres elements com lletres i cors. Hi ha dues figures humanes sense braços -una sense pintar- que "son dos niños que van a casa a comer chicha". La taula, però, està a l'exterior. No s'identifica amb cap dels personatges representats.

### EXEMPLE 4

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

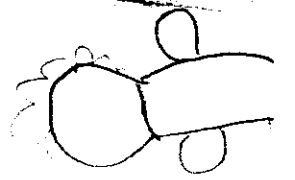
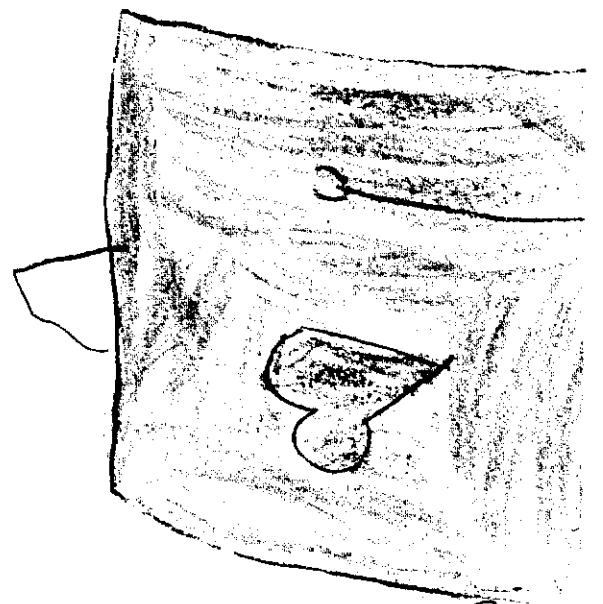
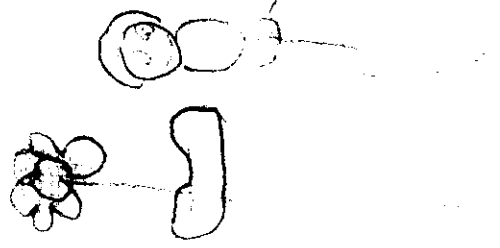
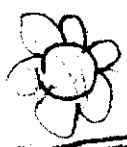
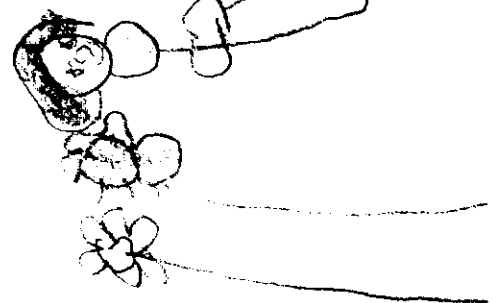
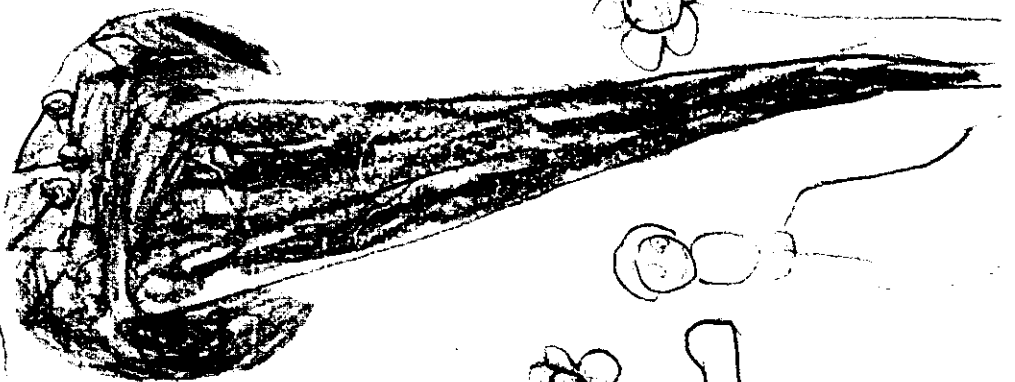
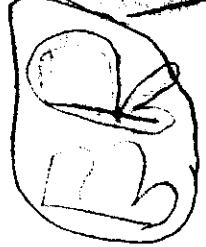
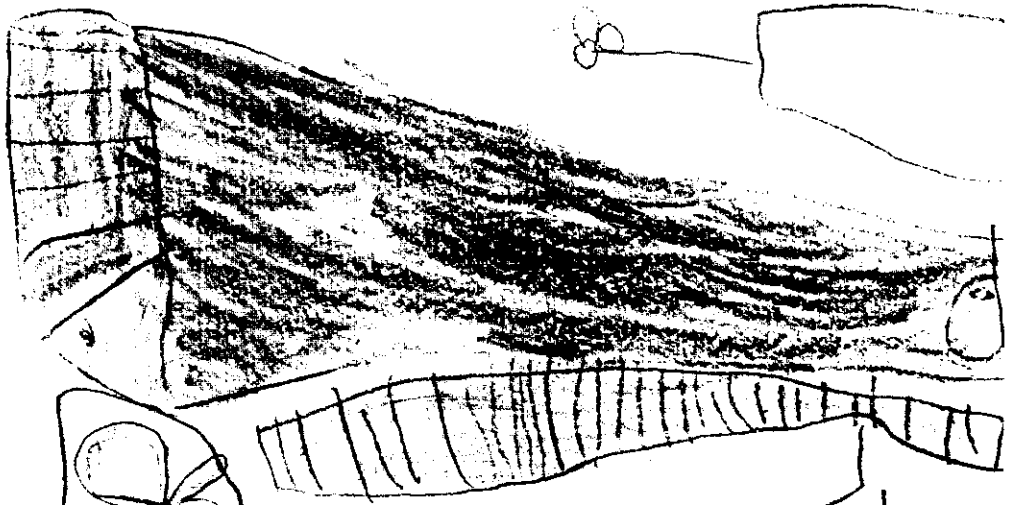
Lloc on dina: a l'escola

El dibuix està desplaçat a la meitat esquerra. No hi ha representació del macroespai i els colors dominants són freds. L'autora representa a la seva germana (més petita) i a ella mateixa amb atributs femenins (cabell llarg, faldilles...). Cada una té la seva pròpia taula representada en transparència (es veuen els cossos a sota) i no s'hi relacionen. Una taula és de color verd i l'altra blava. No hi ha coberts ni menjar. L'autora explica que "la comida la ha hecho la yaya y estamos comiendo sopa" i que els seus pares treballen a Mallorca.

**EXEMPLE 3**  
escola: Pare Ignasi Puig  
edat: 4 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a l'escola



15961



20RRAIA

EXEMPLE 4

escola: Pare Ignasi Puig

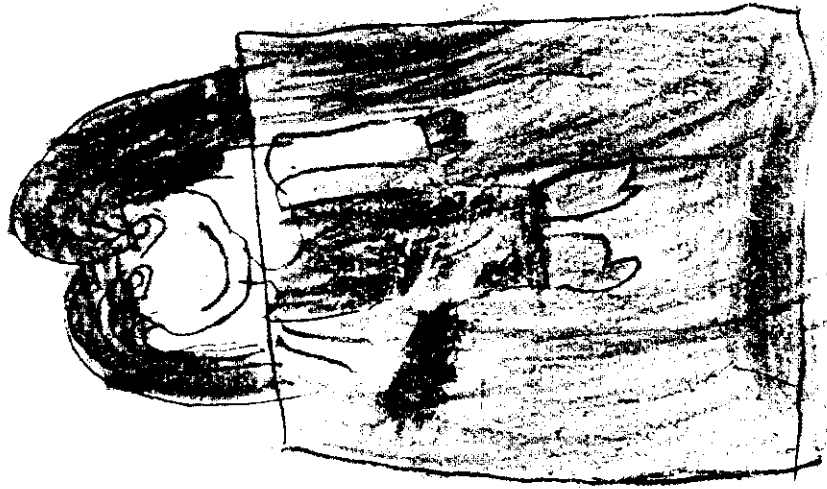
edat: 5 anys

sexe: nena

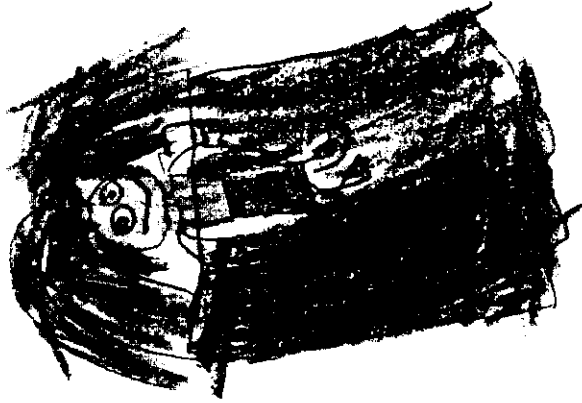
unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola

↓ ego



↓ mi  
hermana  
pequeña



#### EXEMPLE 5

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 4 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: sense germans

Lloc on dina: a l'escola

En aquest cas s'hi representa el pare (a la dreta), la mare (al centre) i l'autora (a l'esquerra). Malgrat les figures no tenen tronc (el cap, el tronc i les extremitats inferiors són una mateixa línia) hi ha atributs que diferencien cada personatge com els cabells. La mare és l'única que té la cara pintada de color crema. Destaquen les llengües vermelles dels tres personatges: "sacaban la lengua a unos niños que me querían pegar". L'autora diu que és "la seva família" i la identifica en una escena on se sent protegida pels pares en una situació conflictiva per a ella. L'autora també va dir que "mi madre hará ahora la comida".

#### EXEMPLE 6

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

El títol d'aquest dibuix és "casa mía". S'hi representa un àpat ordinari on l'autor que ocupa el centre de la taula està acompanyat per la mare i l'àvia. Hi ha transparències però cada personatge té atributs diferenciadors. Ego està dret al costat de la cadira mentre la mare i l'àvia estan assegudes. L'autor diu que ell i la seva àvia "comen garbanzos" però la mare menja un bikini. Els personatges somriuen i el dibuix produeix una sensació agradable.

#### EXEMPLE 7

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 4 anys

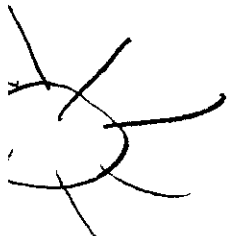
Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans. Gitana

Lloc on dina: a l'escola

En aquest dibuix hi ha flors i cors. L'autora diu que "comen los bichos y las mariposas y también las hormigas y los saltamontes". El nivell de representació és pobre, igual que l'aplicació de color. No hi ha cap element que recordi la

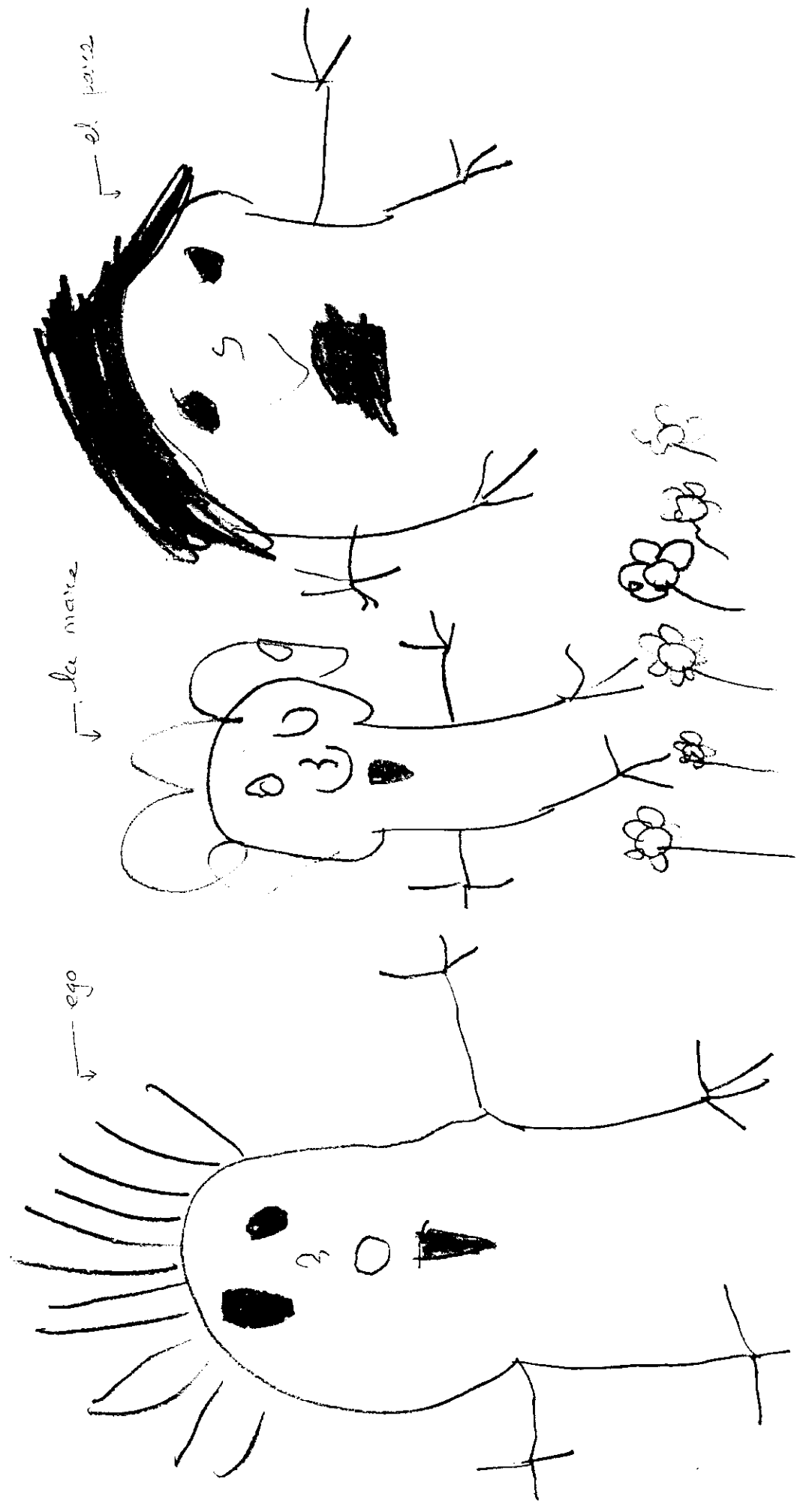




A R Y T T U N A T



EXEMPLE 5  
 escola: Pare Ignasi Puig  
 edat: 4 anys  
 sexe: nena  
 unitat domèstica: sense germans  
 lloc on dina: a l'escola



71 L4/19

EXEMPLE 6

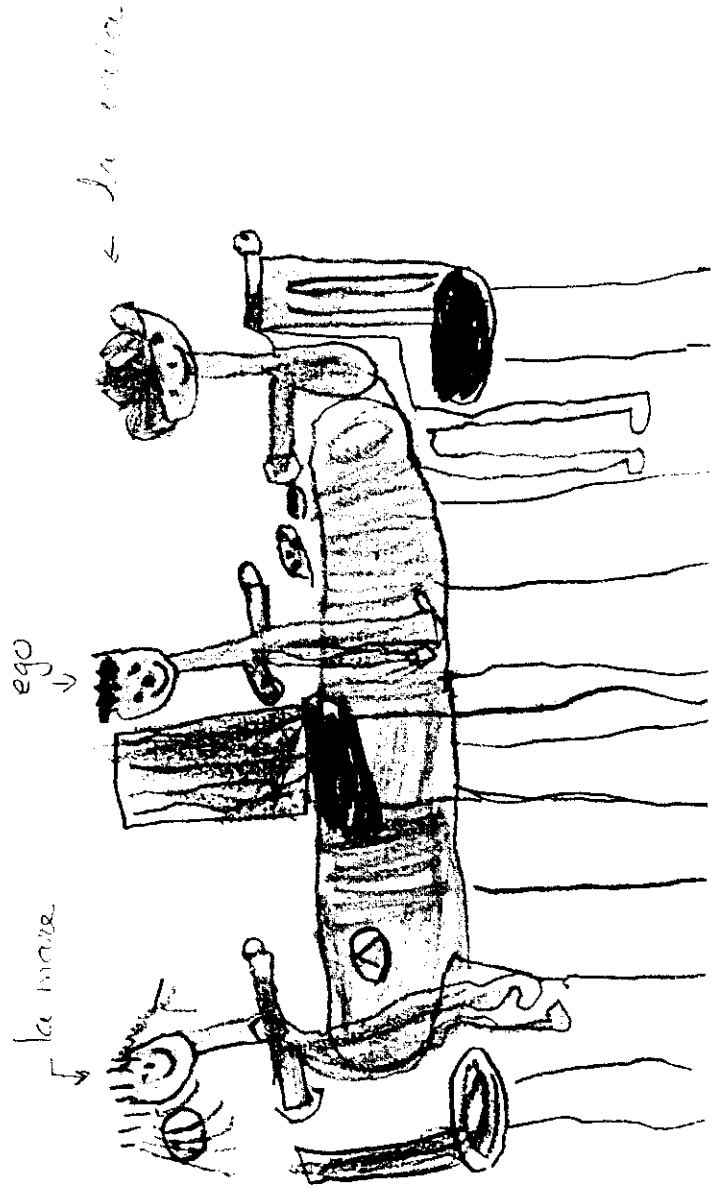
escola: Pare Ignasi Puig

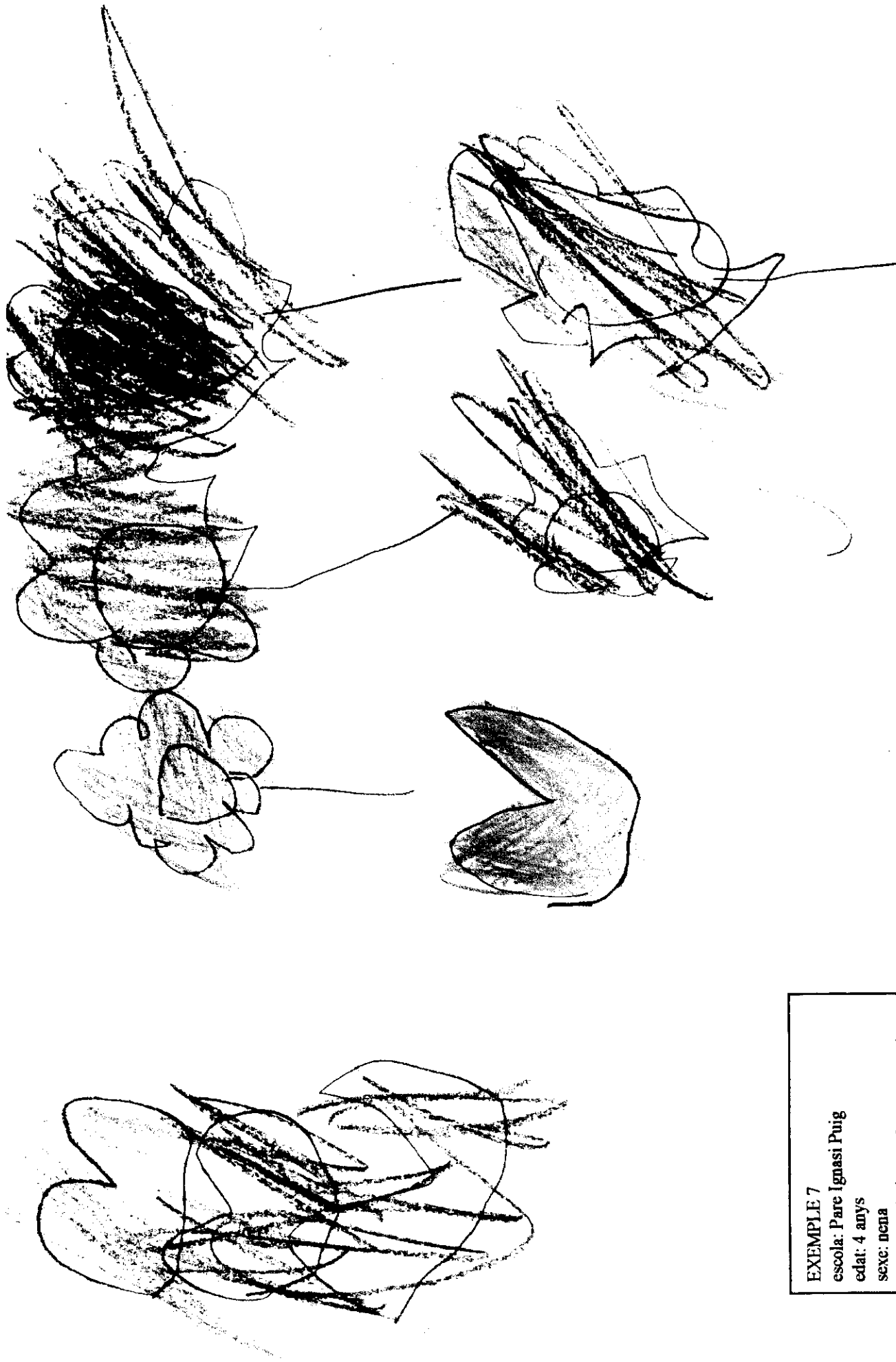
edat: 5 anys

sexe: nen

unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola





EXAMPLE 7  
escola: Pare Ignasi Puig  
edat: 4 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans; gitana  
lloc on dina: a l'escola

“família” de la consigna. Aquesta nena mai menja amb els seus pares, a casa seva només hi va a dormir. El sopar i l'esmorzar sempre el fa amb altres nens i els monitors al “Cassalot” (Serveis Socials).

#### EXEMPLE 8

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

En aquest dibuix s'hi representa la seva família i el gat, cadascú amb el menjar a la mà, però no hi ha taula ni relació entre els personatges. L'autora diu que en el moment de sopar “el meu pare sempre veu la tele i la meva mare s'enfada perquè llavors jo em poso al sofà”. L'autora ha aprofitat l'ocasió per representar un conflicte comú entre els membres de la seva família en el moment dels àpats.

#### EXEMPLE 9

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 6 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

Aquesta és una escena exterior, un dia de picnic al camp. Ell i el seu germà encara “comen lechuga” i els seus pares ja han acabat de dinar i estan fent la migdiada al cotxe. Sembla ser una escena conflictiva per als nens que estan “castigats” perquè no volen acabar-se l'amanida. El motiu principal d'aquest dibuix no és representar un àpat familiar sinó que l'autor ha interpretat la consigna com una oportunitat per expressar les tensions que sovint es donen quan hi ha verdura precisament el dia que més molesta estar castigat, un dia al camp.

#### EXEMPLE 10

Escola: Pare Ignasi Puig

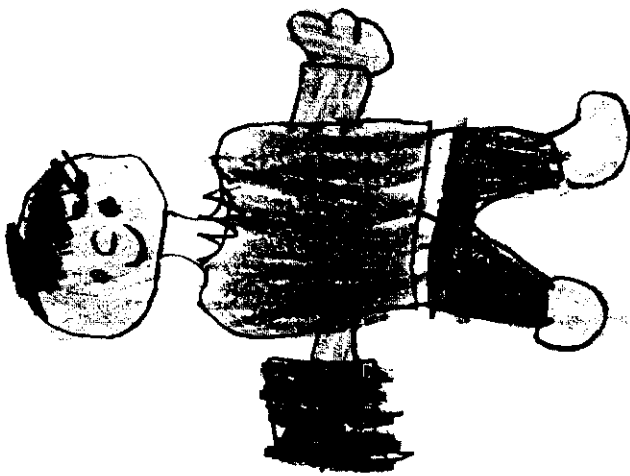
Edat: 6 anys

Sexe: nena

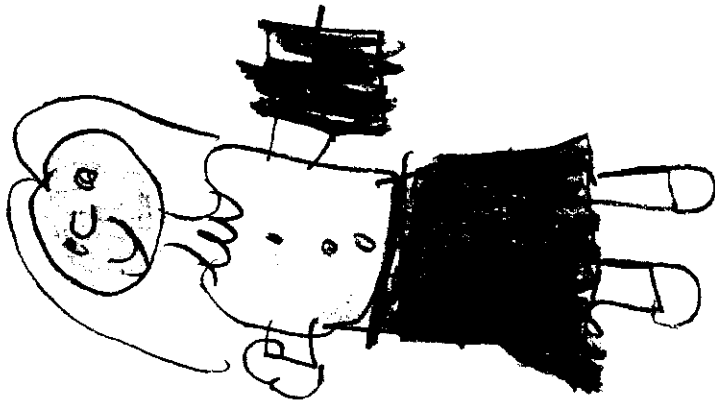
Unitat domèstica: sense germans. Marroquina

Lloc on dina: a l'escola

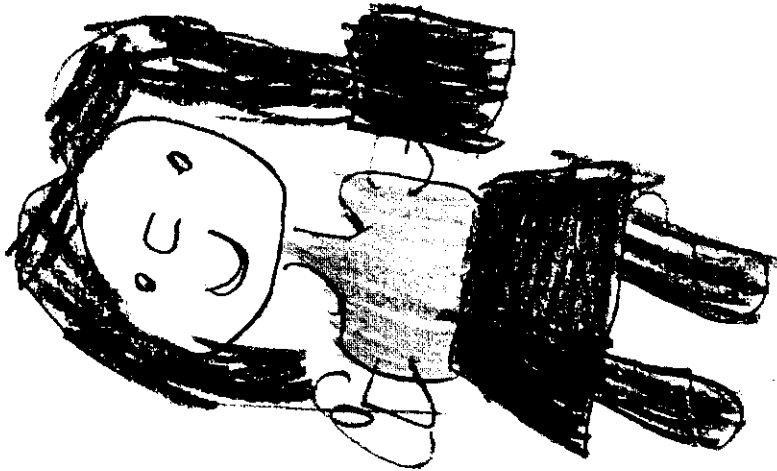
el pare



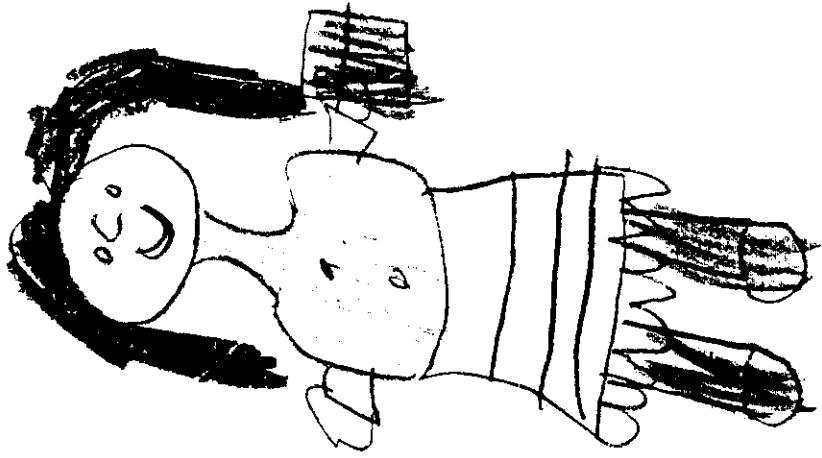
la mare



la germana



ego



el gat



**EXEMPLE 8**

escola: Pare Ignasi Puig

edat: 5 anys

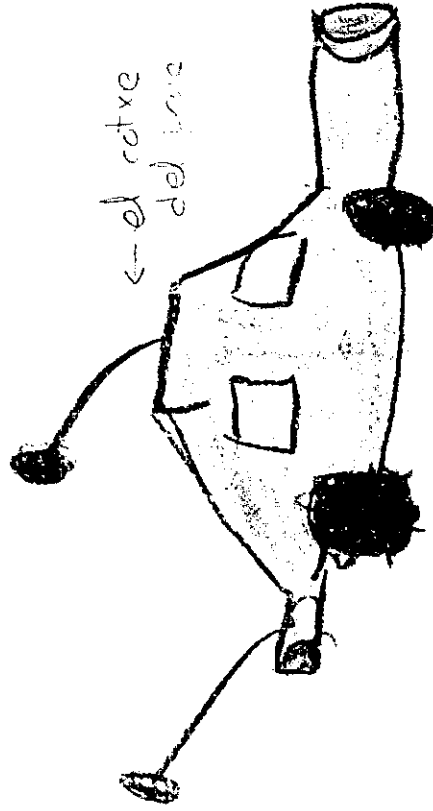
sexe: nena

unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola



A D O



**EXEMPLE 9**  
 escola: Pare Ignasi Puig  
 edat: 6 anys  
 sexe: nen  
 unitat domèstica: amb germans  
 lloc on dina: a l'escola

En aquest dibuix l'autora s'hi ha representat amb una altra "nena", que no és cap amiga, i un "cuiner". Aquesta nena sempre diu que vol una germaneta i aquest probablement és una situació desitjada. Els pares no hi són representats "perquè estan a casa". L'altra nena menja un entrepà i un got de llet però l'autora diu que "yo no como bocadillo porque no me gusta". Plou sobre els caps del cuiner i de ego. L'autora expressa així el seu disgust per un menjar que no li agrada- i probablement no pertany al seu repertori familiar- i que és preparat per un "cuiner" que no coneix.

#### EXEMPLE 11

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a casa

L'autor diu que "un gos i el seu fill mengen menjar de gos" i titula el dibuix "el gos té gana". Els dos colors que utilitza són el marró i el negre. Sembla que a través de la representació d'aquesta família de gossos l'autor expressa una experiència afectiva negativa.

#### EXEMPLE 12

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 6 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans. Gitana

Lloc on dina: a l'escola

L'autora diu que és una nena que està al carrer perquè "ya ha acabado de comer, ha sido la primera". Dibuixa una casa però no hi ha cap referència als altres membres de la família que se suposa estan a dins. Aquesta nena pertany a una família gitana en una situació socioeconòmica molt precària. El pare s'hi nega a que l'autora (la més petita dels germans) mengi al "cassalot" (Serveis Socials) - els altres germans si que hi van- i segons els professors i la treballadora social l'únic àpat que fa normalment al dia és el dinar a l'escola.

#### EXEMPLE 13

Escola: Pare Ignasi Puig

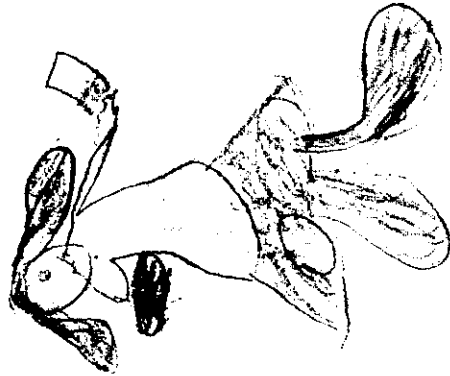
Edat: 5 anys

Sexe: nena

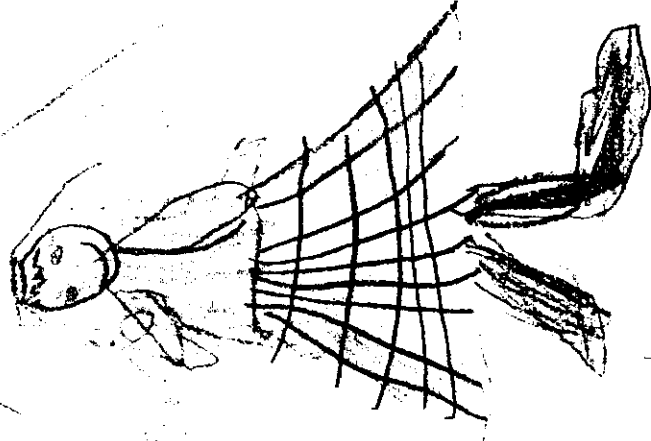
IGNASI PUIG

EXEMPLE 10

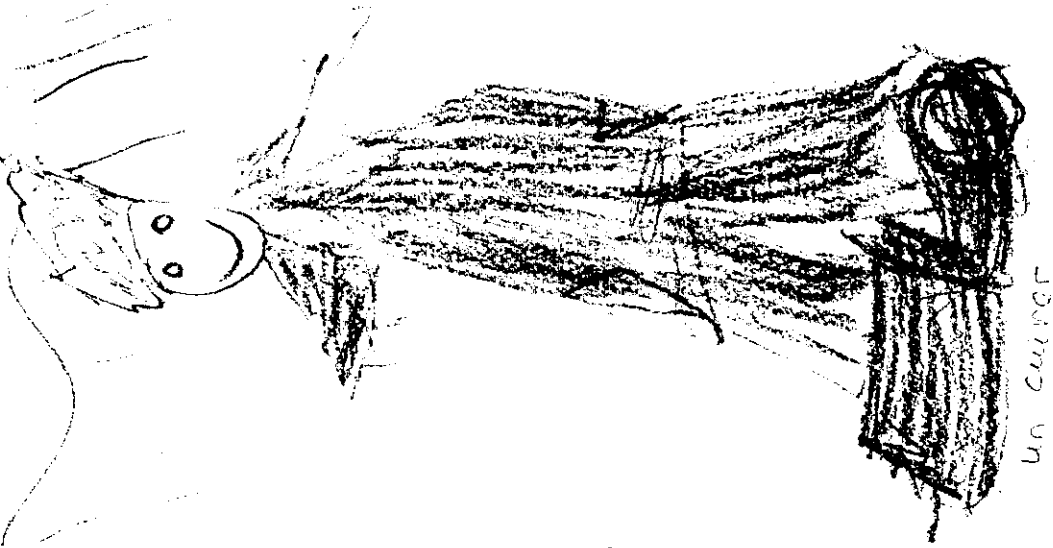
escola: Pare Ignasi Puig  
edat: 6 anys  
sexe: nena  
unitat dom.: sense germans; marroquina  
lloc on dina: a l'escola



↳ una nena



↳ ego



un cuier

IGNASI PUIG



**EXEMPLE 11**

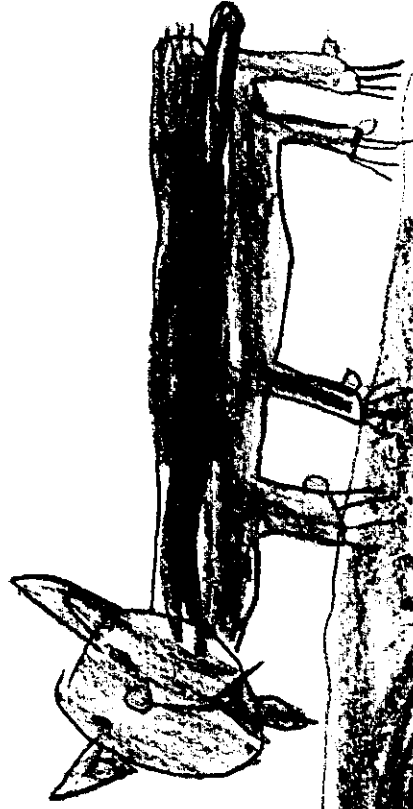
escola: Pare Ignasi Puig

edat: 5 anys

sex: nen

unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a casa



EXEMPLE 12

escola: Pare Ignasi Puig

edat: 6 anys

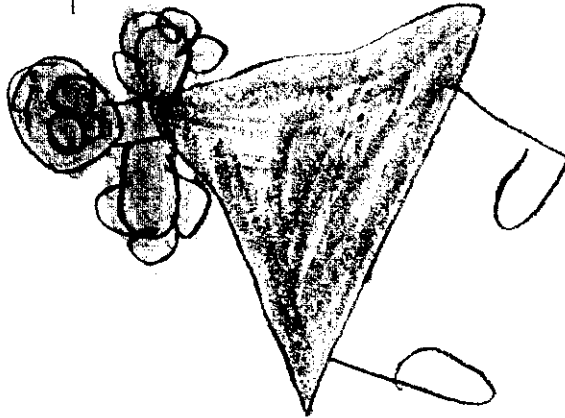
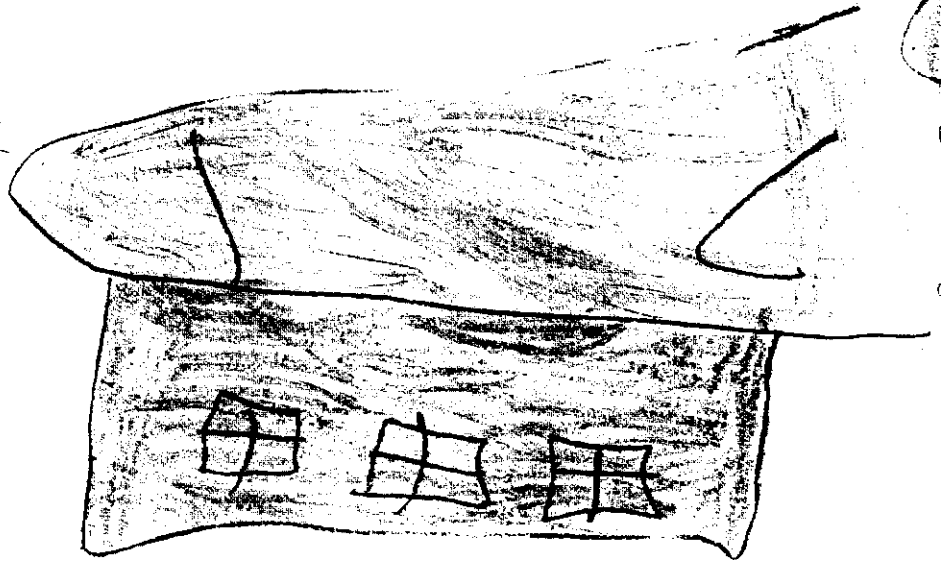
sexe: nena

unitat domèstica: amb germans; gitana

lloc on dina: a l'escola



→ la casa



↑ nena



Unitat domèstica: sense germans

Lloc on dina: a l'escola

En aquest dibuix hi ha una clara separació dels membres femenins de la família (la tietat, l'àvia i la mare) i el pare (separats per la taula). L'autora explica que "Ja han acabat de menjar. La mare ha plegat la taula i l'ha ajudat la tieta. Jo estava jugant a la meua habitació". No sabem si és una situació desitjada o un fet real, doncs la nena viu amb la seva àvia i la seva tieta a un altre barri de la ciutat i els pares viuen sols. Els personatges somriuen i hi ha cors.

#### EXEMPLE 14

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

Aquest dibuix mostra una escena conflictiva i l'enuig de l'autor vers la seva família. El seu pare, la mare i la germana estan representats de forma gegantina en relació a la taula. Diu l'autor que "ya han acabado y están contentos porque tienen mucho dinero". Ell, assegut en un extrem de la taula, encara menja sopa. L'autor apareix representat una altra vegada a fora de casa, a la porta.

#### EXEMPLE 15

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 5 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: sense germans

Lloc on dina: a l'escola

Aquest dibuix és un exemple agradable, amb una excel·lent representació on hi ha personatges reals de la família de l'autor i on els detalls representats són múltiples: hi ha una enorme plata d'amanida al centre de la taula i els personatges porten els coberts a la mà. El pare està al centre i porta una safata amb ou ferrat, pollastre i rovellons i serveix el menjar a la seva dona i el seu fill. Les tres persones somriuen obertament. El més destacable, però, és que aquest nen dina a l'escola.

EXEMPLE 13

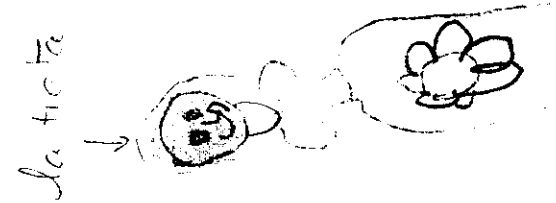
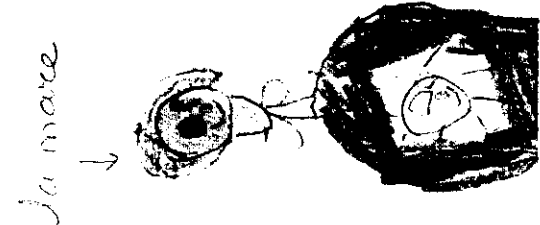
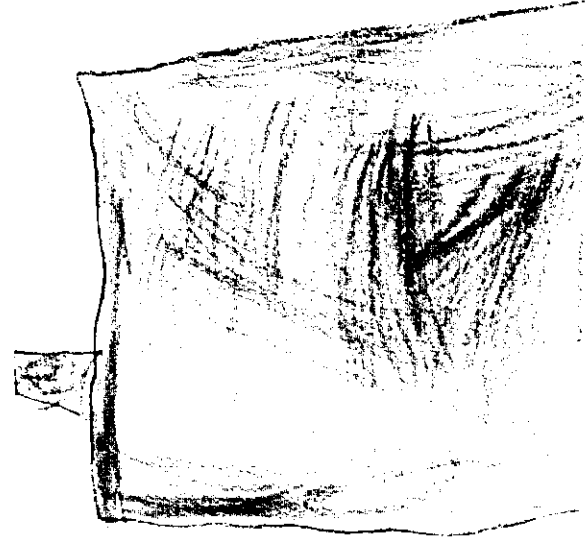
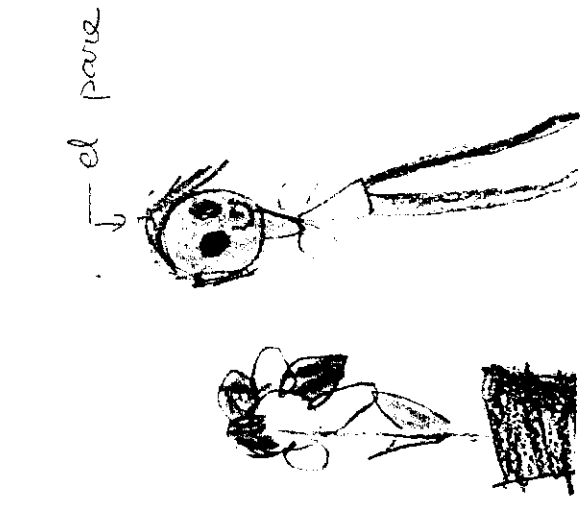
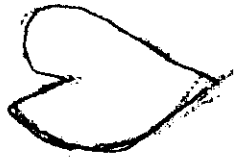
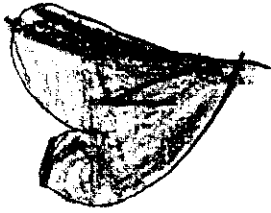
escola: Pare Ignasi Puig

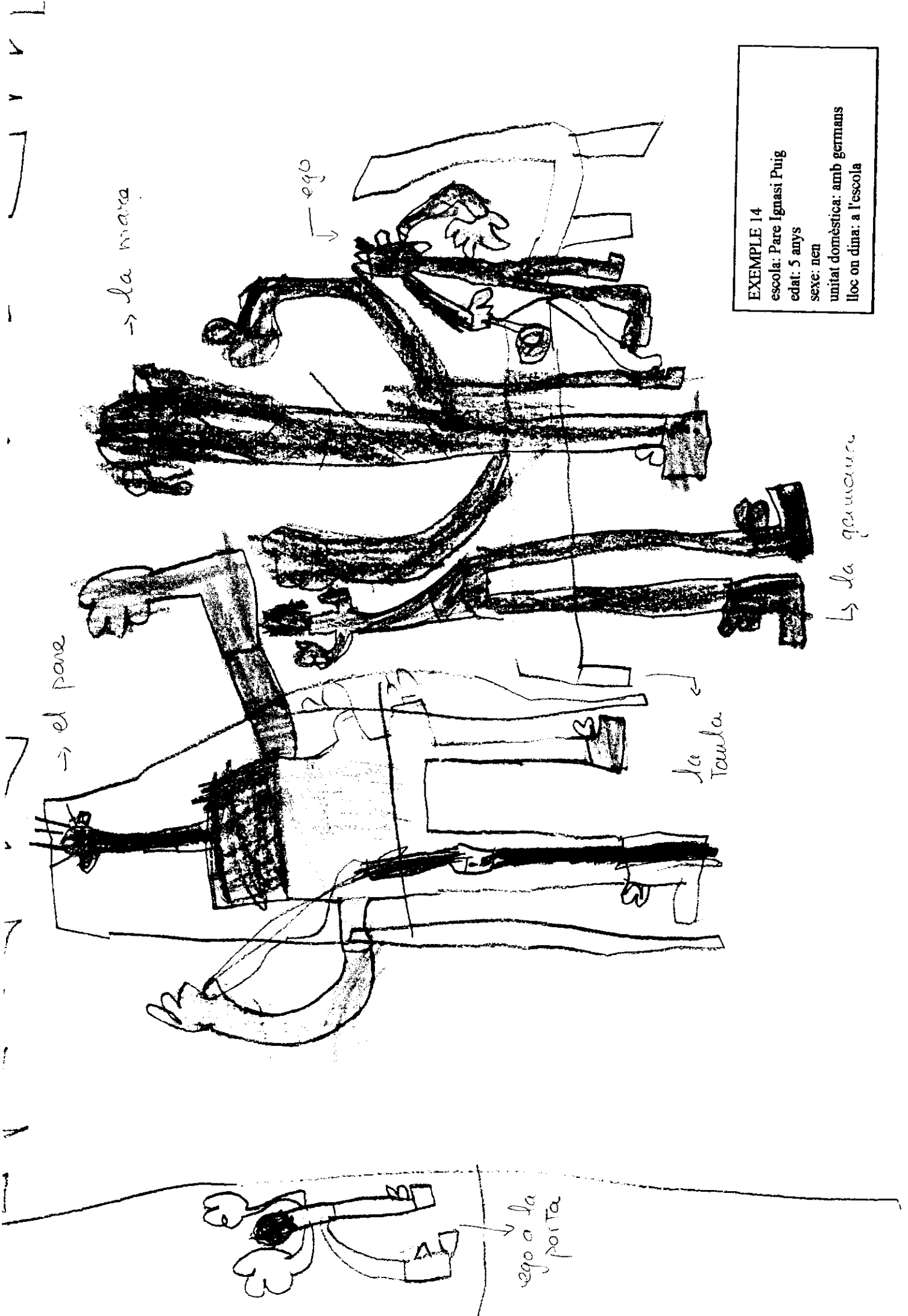
edat: 5 anys

sexe: nena

unitat domèstica: sense germans

lloc on dina: a l'escola





**EXEMPLE 14**  
 escola: Pare Ignasi Puig  
 edat: 5 anys  
 sexe: nen  
 unitat domèstica: amb germans  
 lloc on dina: a l'escola

↳ la germana

1-1-VIE

EXEMPLE 15

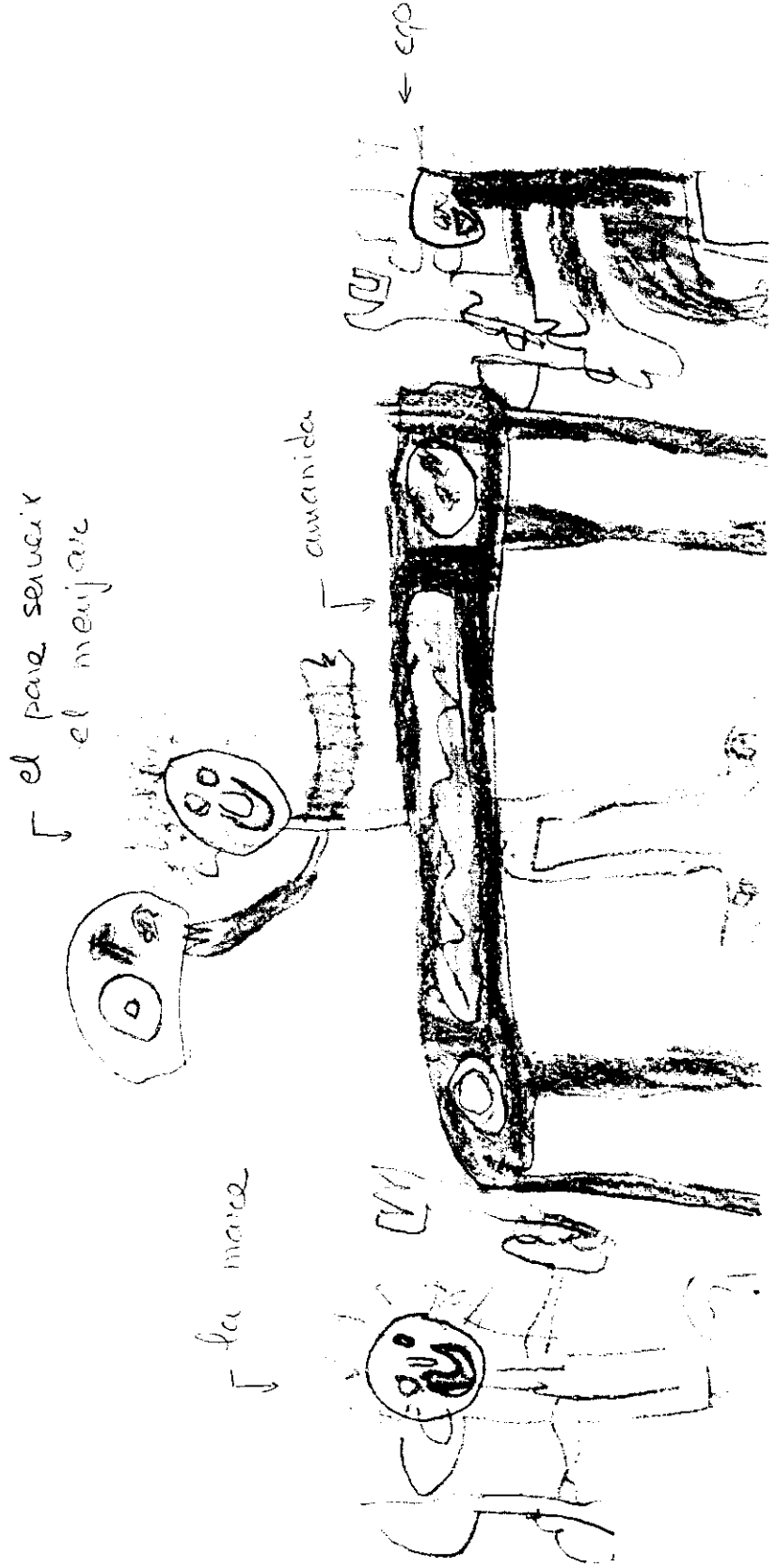
escola: Pare Ignasi Puig

edat: 5 anys

sexe: nen

unitat domèstica: sense germans

lloc on dina: a l'escola



### EXEMPLE 16

Escola: Pare Ignasi Puig

Edat: 6 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

Aquest dibuix representa tres germans que estan sols a casa escoltant música, amb un entrepà a la boca i segons comentaris de l'autor " los niños tiran la comida por el suelo y beben champan: A las cuatro llegan los padres y lo tienen que recoger todo" (hi ha el nombre 4 dibuixat a la teulada). Aquest dibuix evoca una forma de menjar adolescent que s'està extenent: es prescindeix de la taula i de la resta de familiars per concentrar-se en dues activitats simultànies, menjar i mirar la tele asseguts al sofà. També és el model d'àpat al vespre que realitzen els joves a les pel·lícules. Aquest dibuix també incorpora un símbol dels àpats adults, el cava.

### EXEMPLE 17

Escola: Joventut

Edat: 4 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

1 i 2. Ambdós dibuixos són un excel·lent exemple d'estereotípia, en el qual no es dona una diferenciació significativa dels atributs físics dels diversos membres de la família. Ambdós dibuixos són molt semblants, malgrat es van realitzar amb un mes de diferència. En tots dos s'hi representa la família extensa (pares, avis, tiets, cosins) però hi ha algunes diferències. Al primer dibuix la representació de la taula és molt simple i no està pintada, no hi ha menjar ni coberts però l'autora diu que "mengen sopes al menjador" i apareix el sol, un element no esperat en aquesta escena. Curiosament, a la banda dreta, on hi ha representada la família nuclear (pare, mare i fills) utilitza colors càlids i a la banda esquerra (tiets i cosins), els colors freds. Al segon dibuix s'aprecia una millora en relació a la consigna, doncs la taula està més treballada i cada comensal té el seu coberts diferenciat. El sol ja no hi és i el dibuix és de proporcions més grans però l'autora diu "jo no hi sóc perquè no vaig venir".

### EXEMPLE 18

Escola: Joventut

Edat: 4 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

EXEMPLE 16

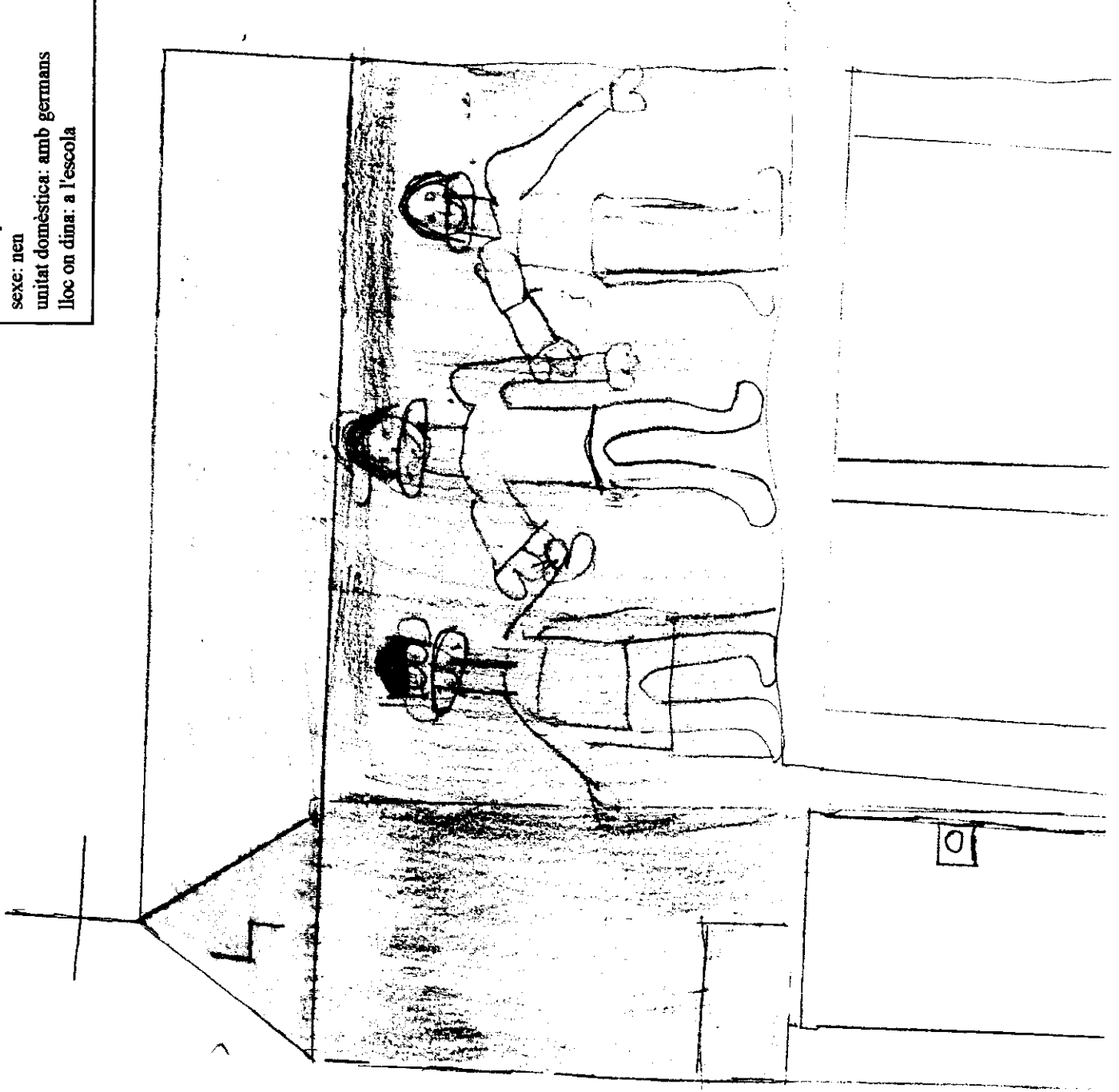
escola: Pare Ignasi Puig

edat: 6 anys

sexe: nen

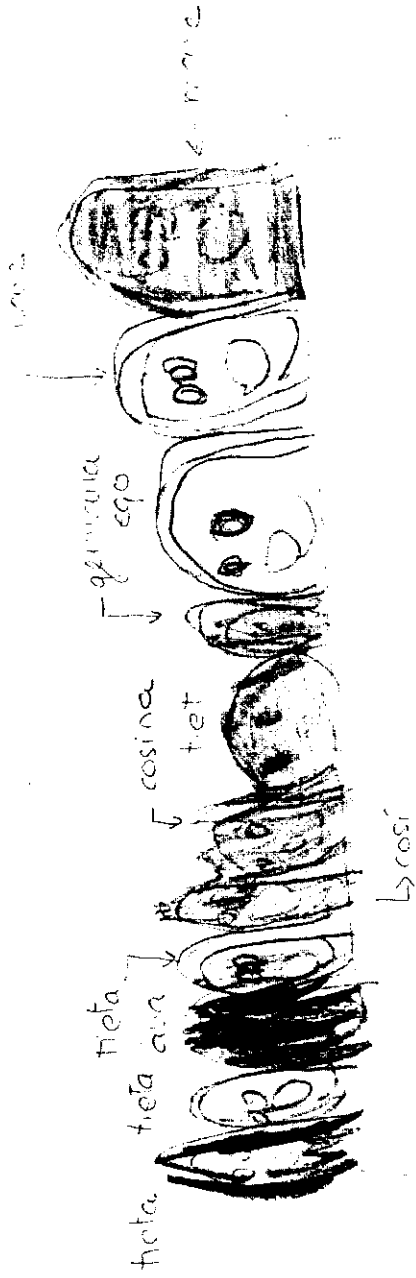
unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola



ALAS CUATRO  
LEGAN LOS PADRES  
Y LO TUCHAN QUE  
HICIERON TODO





**EXEMPLE 17**

escola: Joventut

edat: 4 anys

sexe: nena

unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola

B077 to d'habitants

la mare ←

el pare →

→ l'avisca



EXEMPLE 17  
escola: Joventut  
edat: 4 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a l'escola

Lloc on dina: a l'escola

1. Es tracta d'un dibuix molt simple on el color s'utilitza com a llapis per dibuixar però les figures no estan pintades. La mare i el pare estan menjant però ell i el germà no hi són.

2. Al segon dibuix hi ha una millora de la representació i el color. Ego acompanya als seus pares en l'àpat i hi ha plats per cada comensal. La representació de les tres figures és idèntica excepte en el tamany. El seu germà no hi apareix. L'autor diu que "mengen escudella".

### EXEMPLE 19

Escola: Joventut

Edat: 4 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a casa i dos dies a la setmana a l'escola

1. En aquest la família ha estat substituïda per ego i dos companys masculins de la seva classe (els seus amics). Les figures es redueixen a un sol cap amb el plat enganxat a sota. Només es representa el fet de "menjar", no el de la comensalitat. Cada personatge té el seu plat i podrien ser moments i escenes diferents. Aquest dibuix es titula: "la mare i el pare són a treballar". L'autor diu que mengen pomes i pastanagues, elements que es repeteixen en altres dibuixos del mateix curs, doncs en aquest mes estaven treballant les fruites i verdures.

2. Un mes després apareix una taula on l'autor està menjant sol (aquesta vegada apareixen les extremitats inferiors, però no té tronc, braços, ni ulls -encara que hi ha nas i boca-). Hi ha representat un moment i un àpat concret: l'esmorzar ("menjo llet amb galetes") i els seus pares hi són latents a la casa ("la mare i el pare són a dins que preparen les coses per esmorzar a fora"). Els seus germans no hi són representats.

### EXEMPLE 20

Escola: Joventut

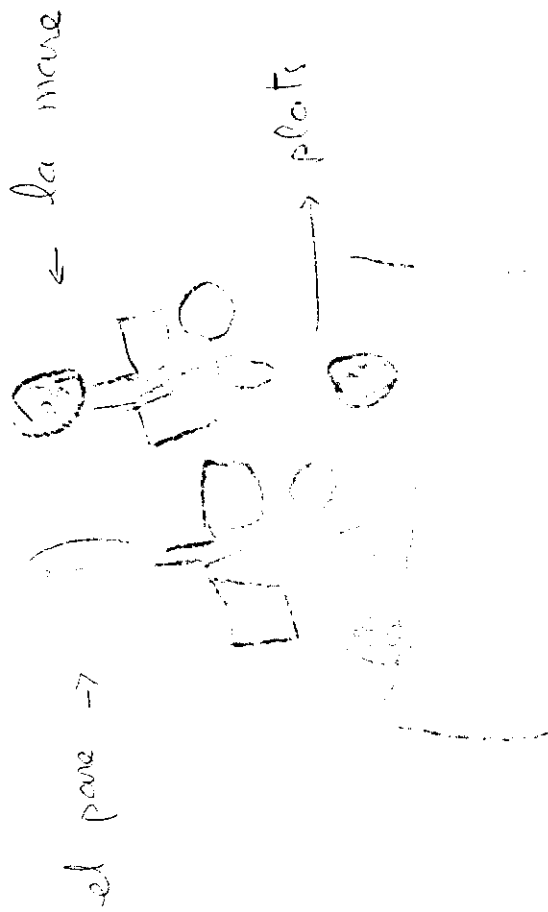
Edat: 5 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: amb germans. Pagesos

Lloc on dina: a l'escola

1. En una mateixa taula hi ha els seus pares i tres amics de Manresa. Cadascú menja una cosa diferent: la mare menja espinacs, el Gerard un entrepà, l'Adrià "peixos morts perquè els vius estan a la peixera", i la Neus una pota de pollastre. Ell no hi és representat. La disposició de la taula recorda la del menjador de l'escola i a més l'autor diu: "estan al menjador de l'escola perquè el pare i la mare eren petits encara". La representació de la figura humana és immadura



**EXEMPLE 18**

escola: Joventut

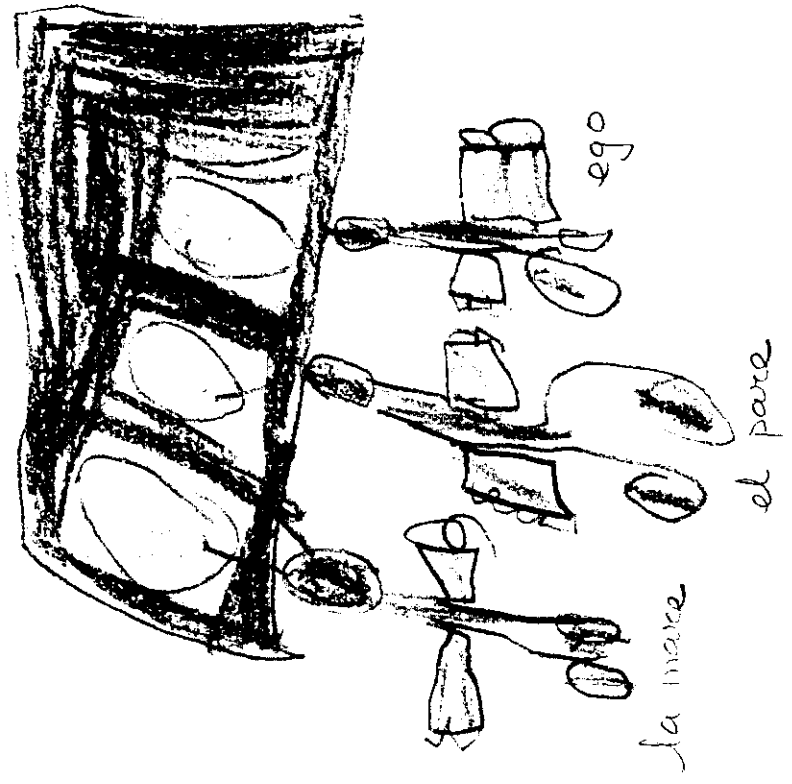
edat: 4 anys

sexe: nen

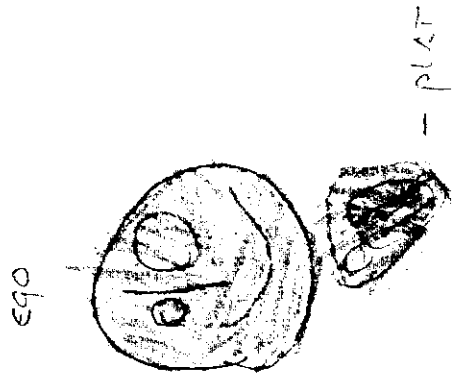
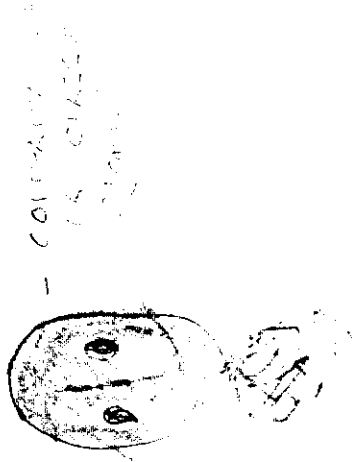
unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola

12000



EXEMPLE 18  
escola: Joventut  
edat: 4 anys  
sexe: nen  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a l'escola



**EXEMPLE 19**

escola: Joventut

edat: 4 anys

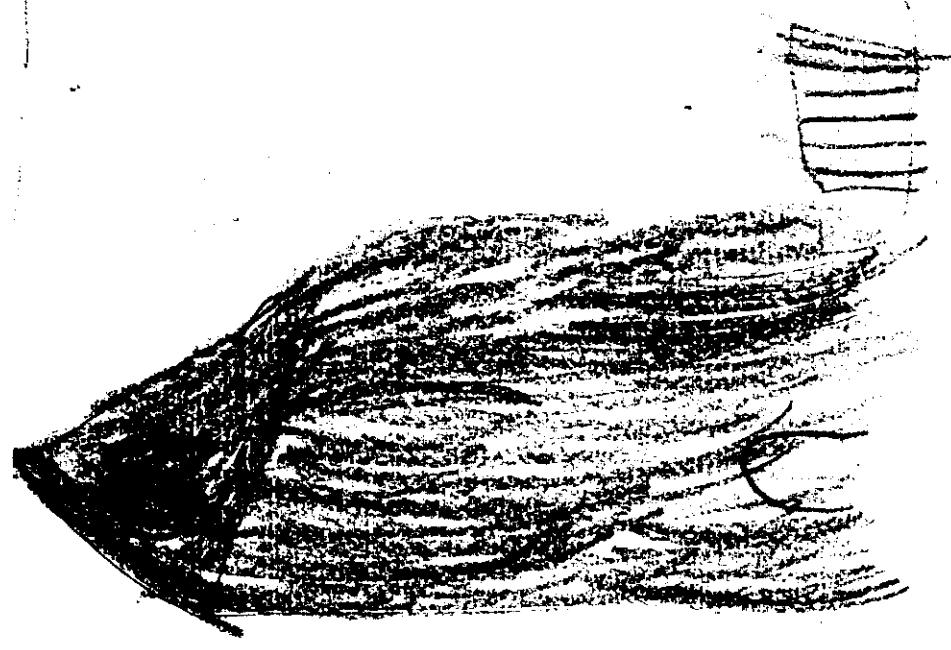
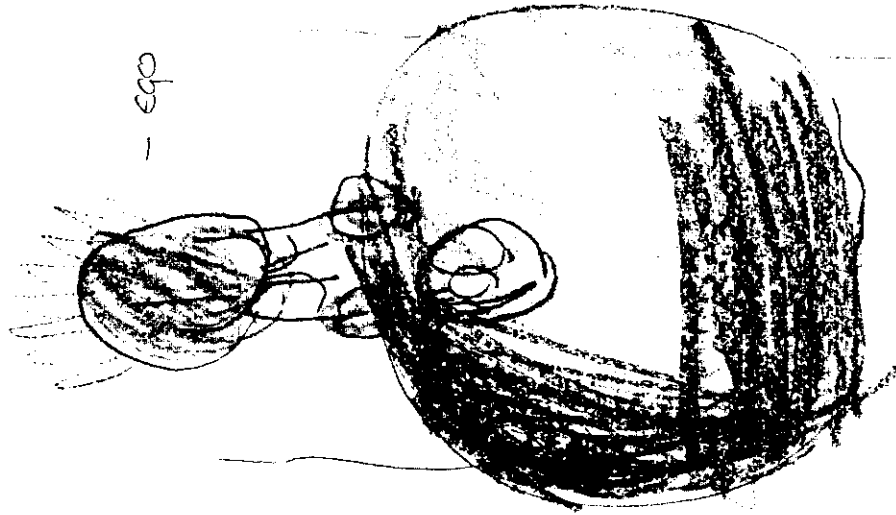
sexe: nen

unitat domèstica: amb germans

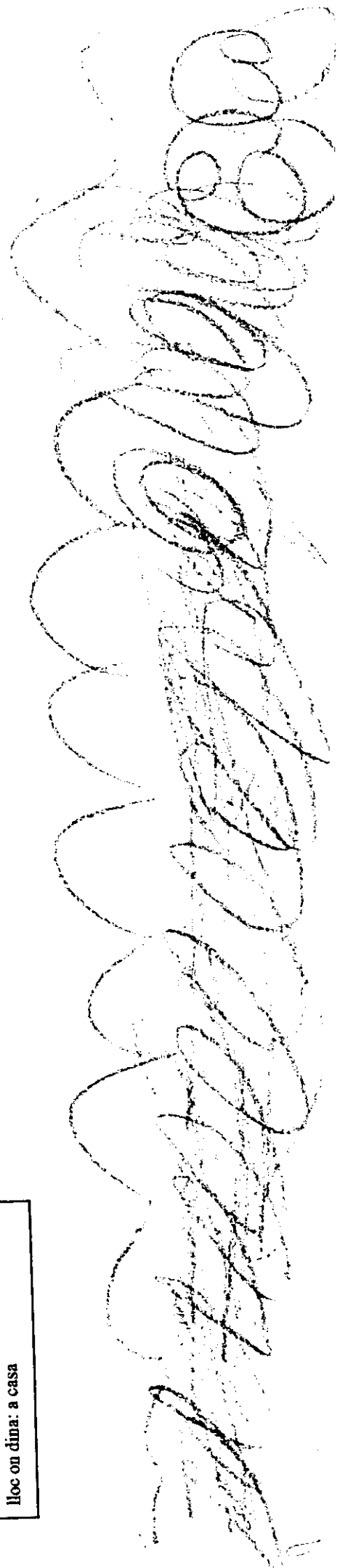
lloc on dina: a casa

MINER

- ego



EXAMPLE 19  
escola: Joventut  
edat: 4 anys  
sexe: nen  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a casa



10/1/01

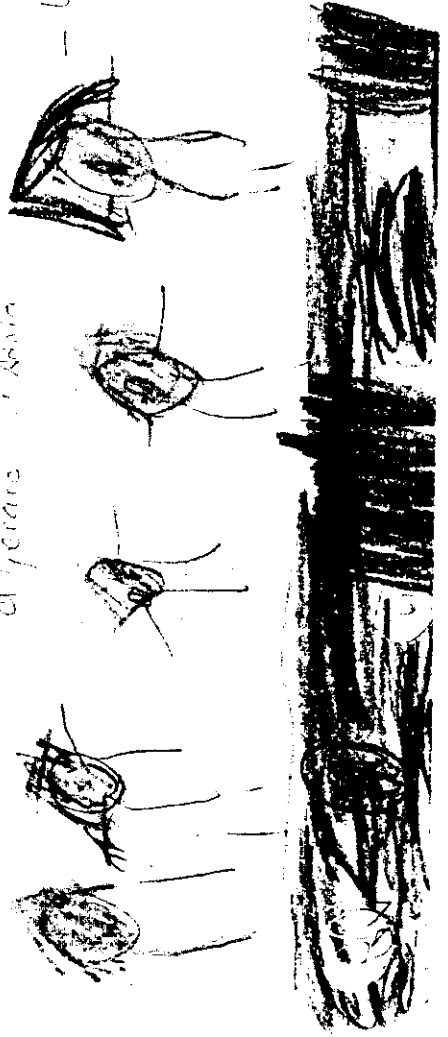
EXEMPLE 20  
escola: Joventut  
edat: 5 anys  
sexe: nen  
unitat domèst.: amb germans; pagesos  
lloc on dina: a l'escola

avis de l'avis

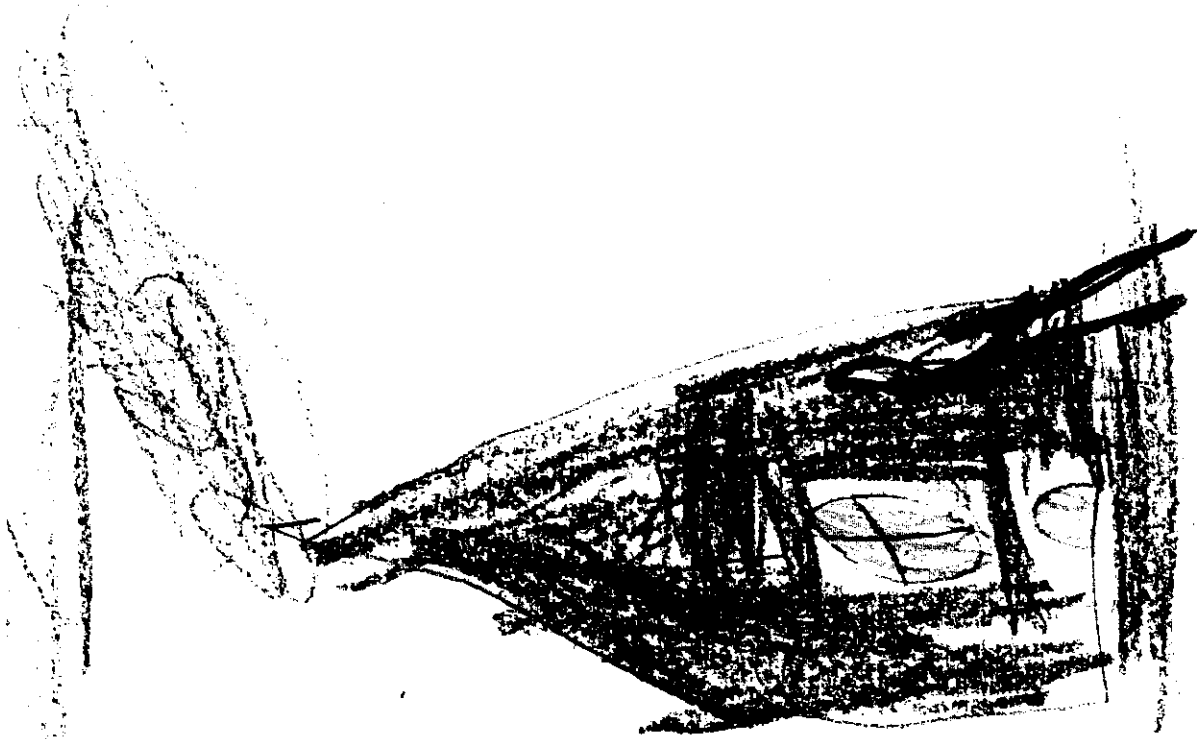
la mare el pare

el germà l'Ària

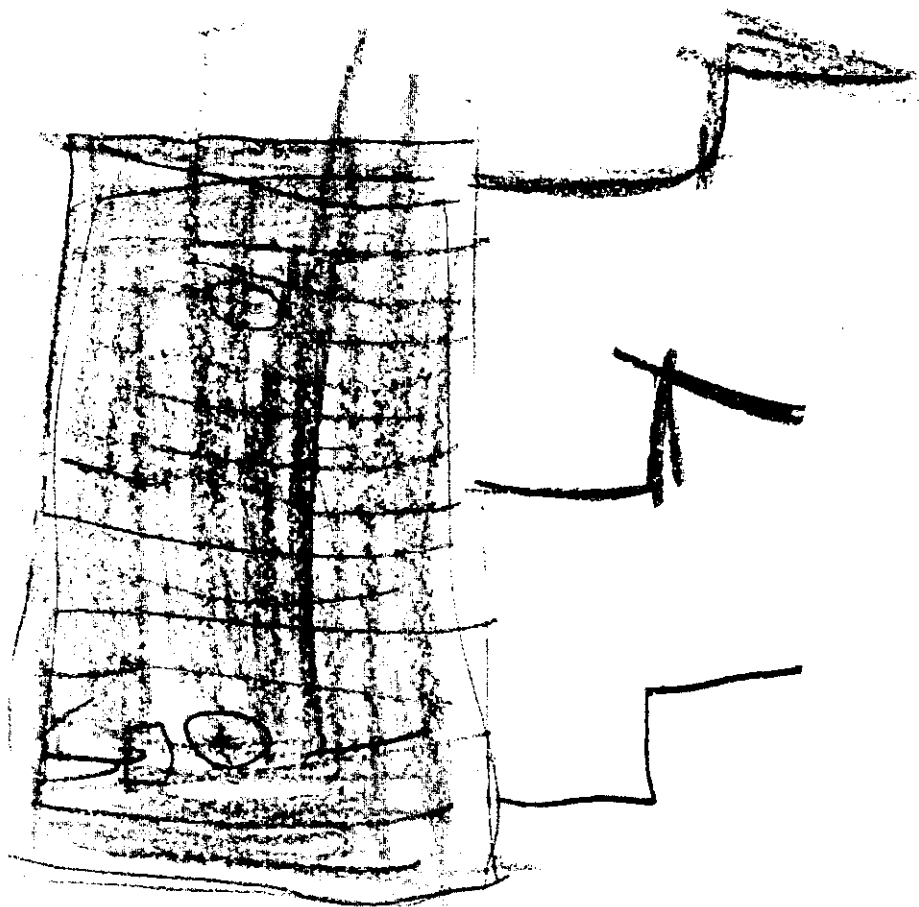
- la Neus







EXEMPLE 20  
escola: Joventut  
edat: 5 anys  
sexe: nen  
unitat domèst.: amb germans; pagesos  
lloc on dina: a l'escola



7

per a l'edat (les extremitats són una línia que surt directament del cap). L'autor relaciona la verdura (els espinacs) amb els adults: "el pare menja espinacs i hamburguesa, el meu pare menja de tot".

2. Al segon dibuix s'ha eliminat la confusió d'escenes entre la seva família i l'escola. L'autor comenta: "el pare és a la casa buscant a la Judit, la meva germana. Buscaven els gots i els plats". En aquest cas es vol representar un moment previ a l'àpat, el fet de parar taula. Hi ha una taula amb tres cadires. Falta la seva cadira?

#### EXEMPLE 21

Escola: Joventut

Edat: 6 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

1. Al primer dibuix hi apareix la seva família (els pares als extrems i els fills al mig). Hi apareixen molts detalls tant en els personatges (cabells diferenciats segons el sexe, orelles...) com en relació als estris i maneres de taula (cadascú té un ganivet i una forquilla a cada mà). Dibuixa les transparències dels cossos i les cadires, sota la taula, però.

2. Al segon dibuix hi apareix la seva família extensa (tiets, avis i cosins), potser recordant un àpat especial (el de Sant Joan). El més interessant és que es torna a repetir els mateixos detalls dels coberts però l'autora ha eliminat al pare i ha situat com a caps de taula a la iaia i a ella mateixa. Ja no hi ha transparències.

#### EXEMPLE 22

Escola: Joventut

Edat: 4 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: sense germans

Lloc on dina: a l'escola

1. En aquest dibuix apareix ella i el seu pare dinant en un bosc. L'autora comenta que "la mare havia anat a beure". Els personatges estan drets, no hi ha cadires. La representació és madura per l'edat i es donen detalls com la línia de les celles. El pare té tots els detalls de la cara però ella, en canvi, té ulls i celles però no té nas ni boca.

2. El segon dibuix és sorprenentment igual, però s'ha eliminat el pare. Els núvols, l'herba i les flors recorden el picnic del primer dibuix. La taula és idèntica i la nena (ego) també (amb celles i sense nas i boca). L'únic color fred del dibuix és el verd del tronc de la nena. L'autora diu que menja fideus.

EXEMPLE 21

escola: Joventut

edat: 6 anys

sexe: nena

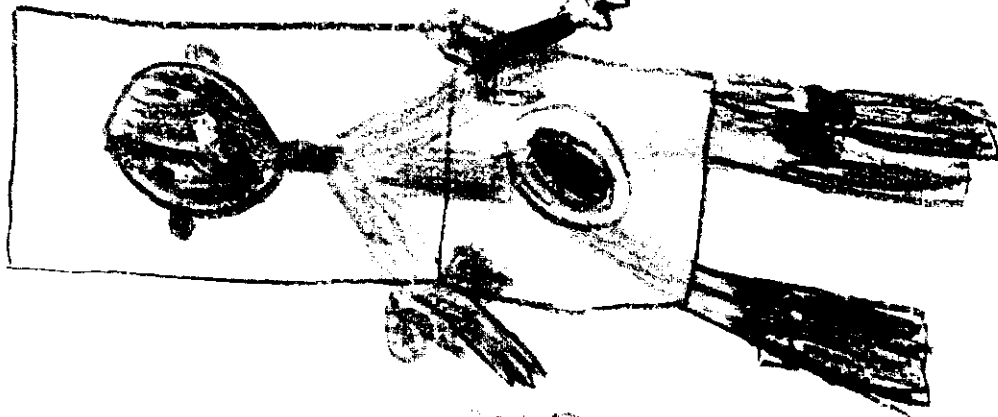
unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola

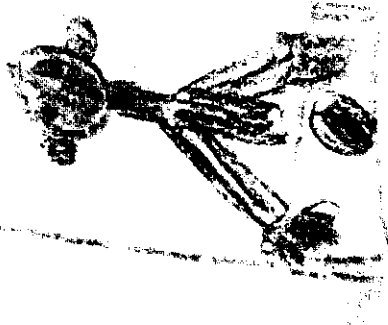
la mare



el pa



la filla



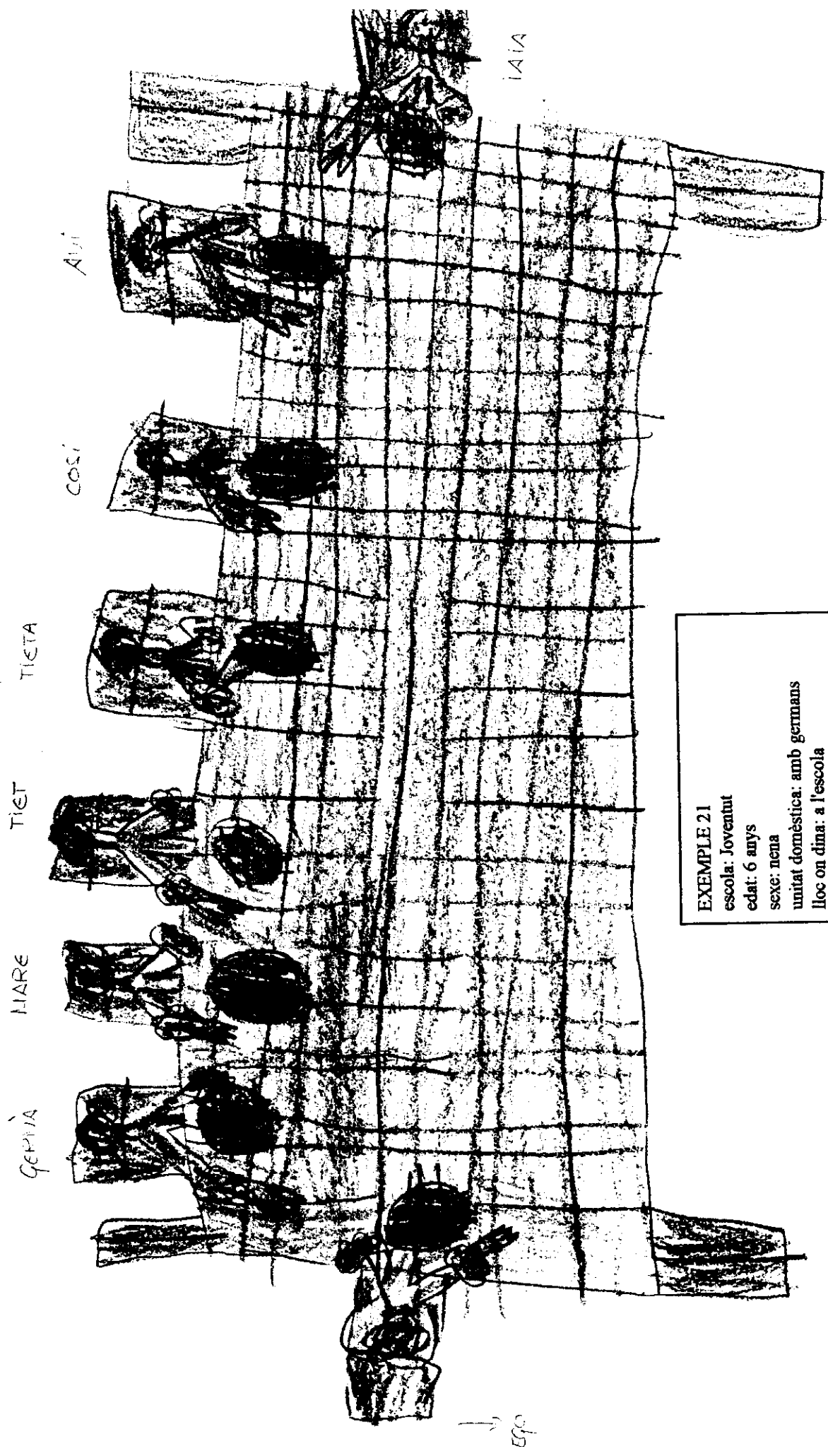
el pare



www

www - 2 b de

family



**EXEMPLE 21**  
 escola: Joventut  
 edat: 6 anys  
 sexe: nena  
 unitat domèstica: amb germans  
 lloc on dina: a l'escola

ego

EXEMPLE 22

escola: Joventut

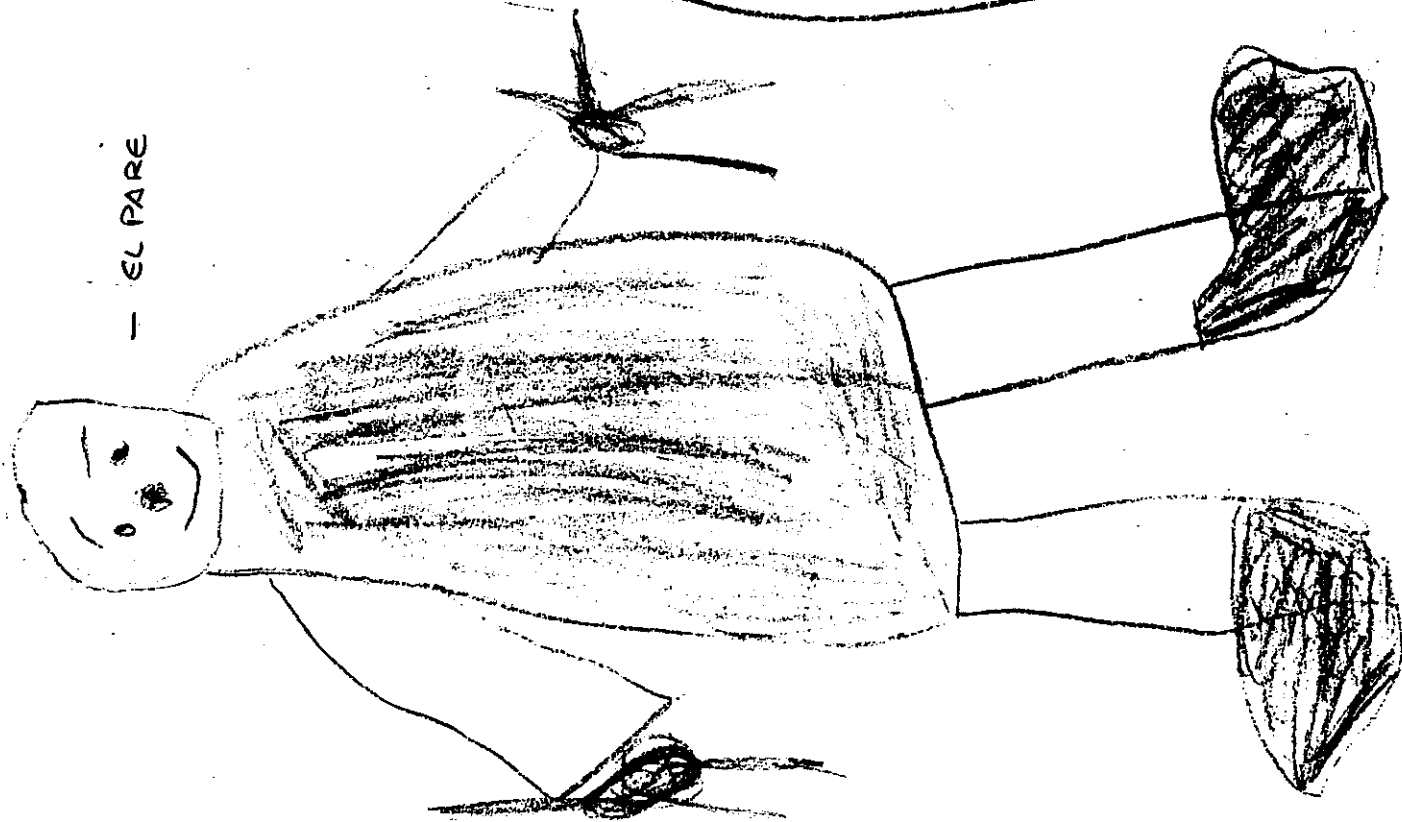
edat: 4 anys

sex: nena

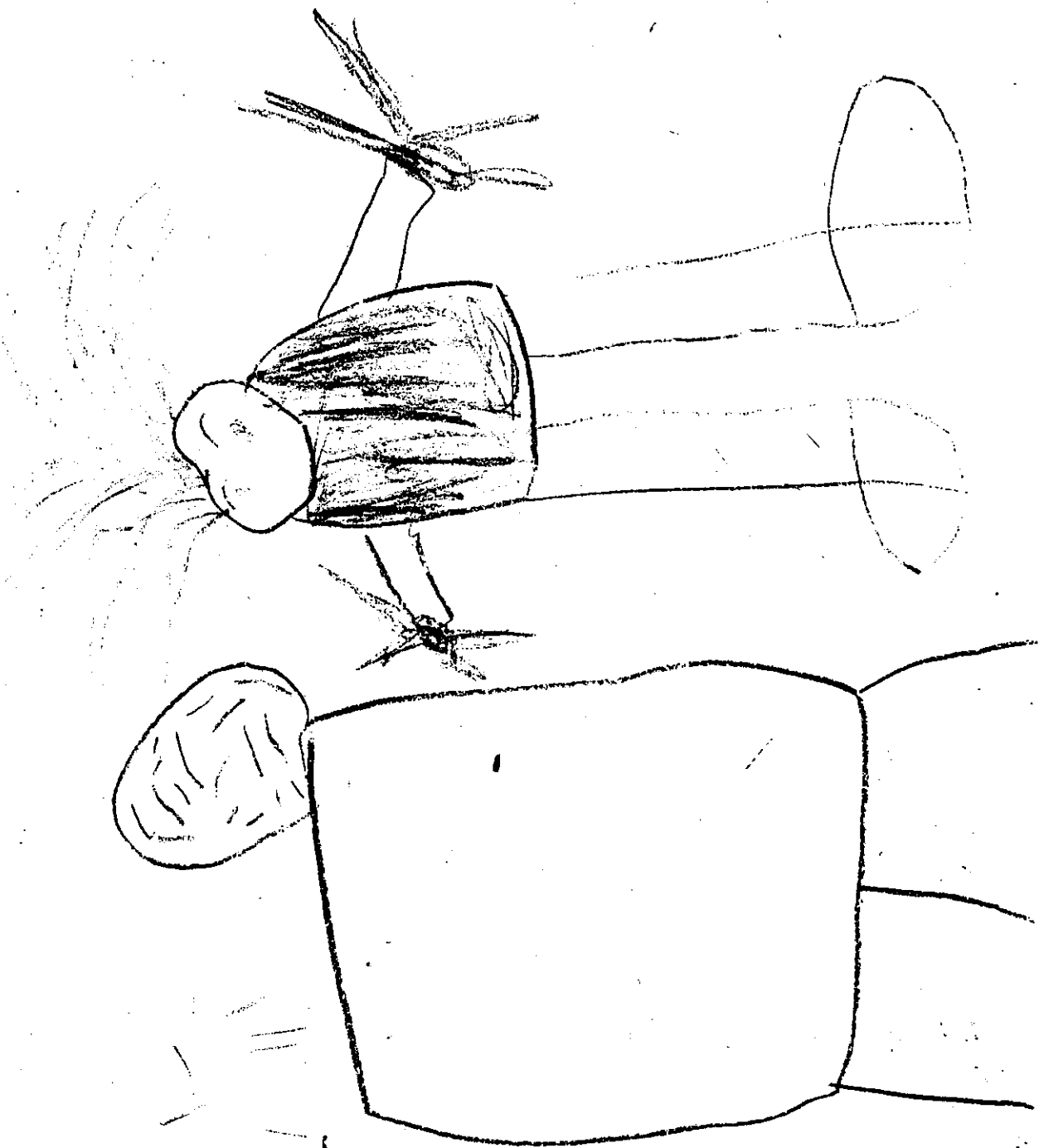
unitat domèstica: sense germans

lloc on dina: a l'escola

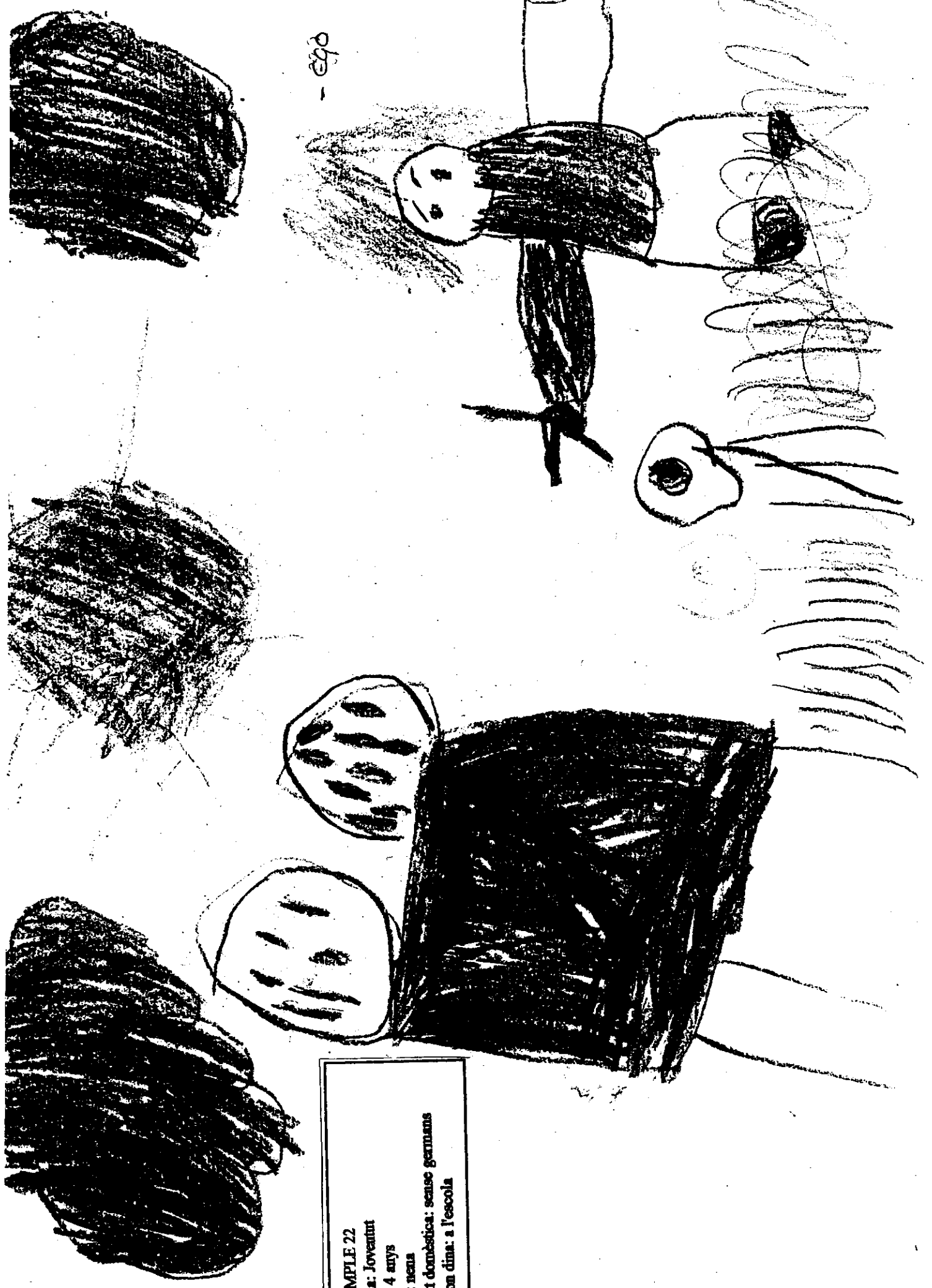
— EL PARE



UNA NENA



- ego



EXAMPLE 22  
escola: Joverint  
edat: 4 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: sense germans  
lloc on dima: a l'escola

### EXEMPLE 23

Escola: Joventut

Edat: 5 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

1. En aquest cas s'hi representa una família menjant a la cuina mentre miren les notícies a la tele. Les persones semblen estar situades al voltant d'un taula, però aquest no hi és representada i cadascú té el seu plat a la mà. Les figures humanes tenen ulls però no tenen nas, boca ni mans. El dibuix va de l'espai interior de la cuina a l'espai exterior on hi apareix la línia del cel i un ocell sobre la teulada.

2. Al segon dibuix torna a aparèixer la mateixa escena a la cuina, però és una escena molt més agradable. Apareix la taula i es detallen els estris de menjar. Ara les persones tenen tots els detalls de la cara i els cos. Tots somriuen. El pare està assegut en una cadira, les germanes a l'altra banda de la taula en un banc i la mare està dreta. L'autora diu que "sopem pollastre amb patates i ketchup".

La qualitat de la representació és molt més bona per a l'edat.

### EXEMPLE 24

Escola: Joventut

Edat: 4 anys

Sexe: nen

Unitat domèstica: sense germans

Lloc on dina: a l'escola

1. En aquest dibuix la família es redueix al pare que "menja sopes". El pare és un cefalòpode sense extremitats. No apareix la taula ni cap estri per menjar. El seu pare sempre menja sol degut al torn de la feina.

2. Al segon dibuix sembla representar-se una situació desitjada: ell i el seu pare "menjant pastes de l'home del restaurant". Hi ha un plat i una cullera que sembla compartida per ambdós personatges.

### EXEMPLE 25

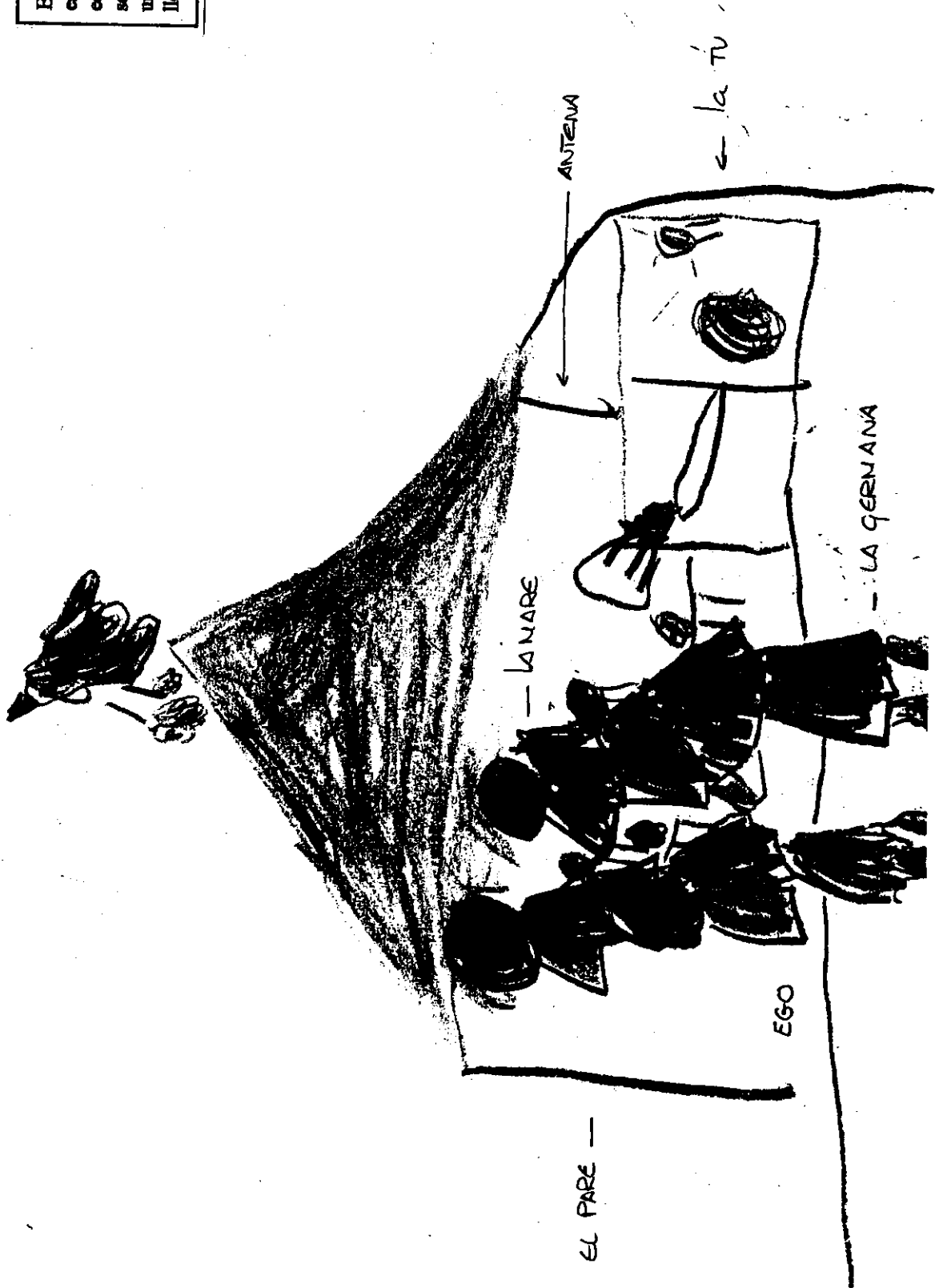
Escola: Joventut

Edat: 7 anys

Sexe: nen

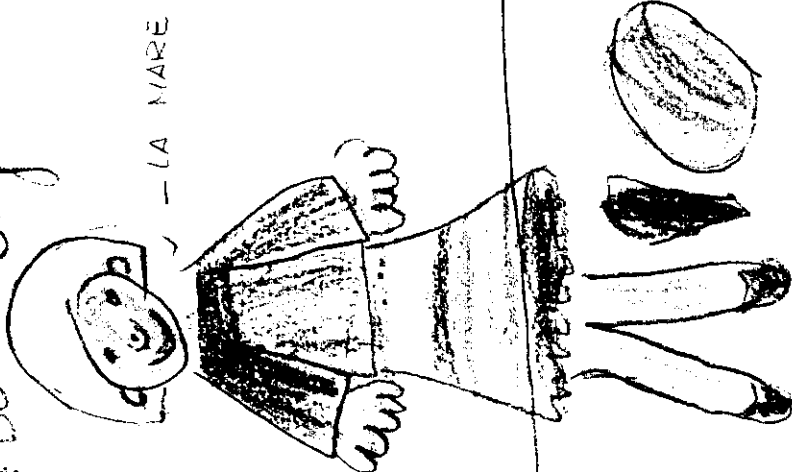
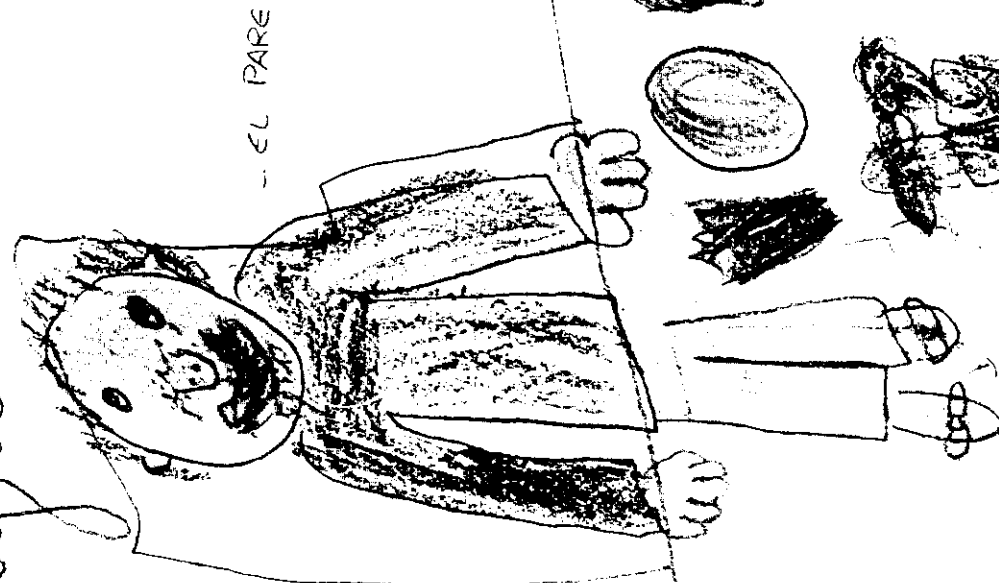
Unitat domèstica: amb germans. Marroquina

EXEMPLE 23  
escola: Joventut  
edat: 5 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a l'escola

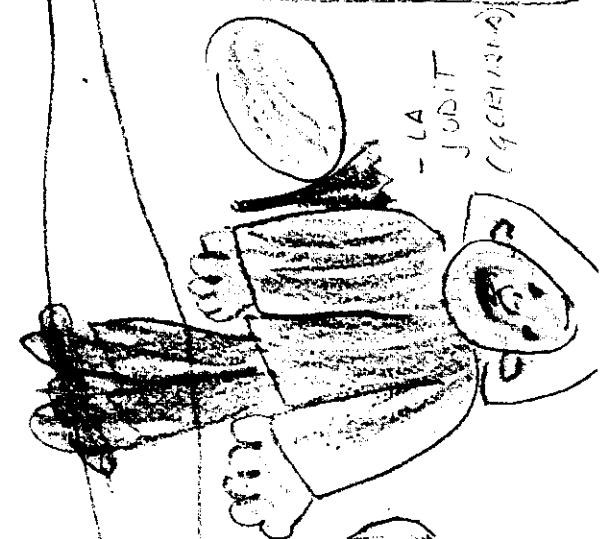
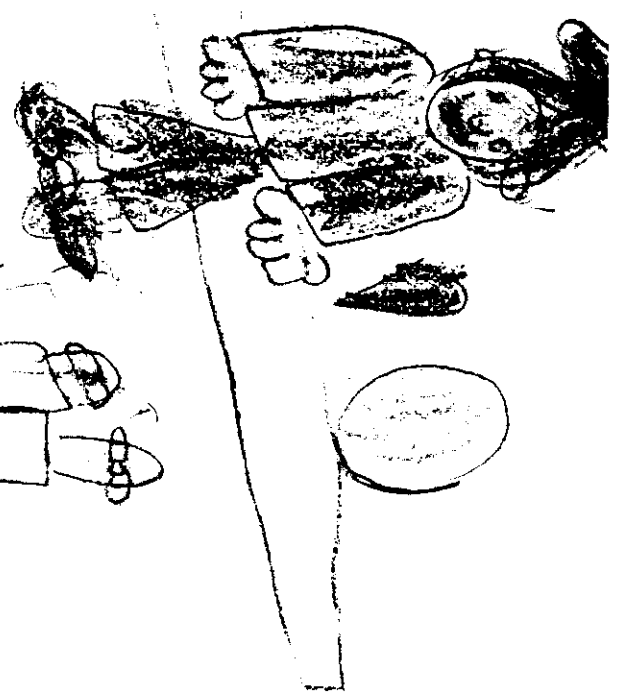




origa dimensuy - 27 de juny



EXEMPLE 23  
escola: Joventut  
edat: 5 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a l'escola





EL PARE

↳ LES SOPES

**EXEMPLE 24**

escola: Joventut

edat: 4 anys

sex: nen

unitat domèstica: sense germans

lloc on dina: a l'escola

EXEMPLE 24

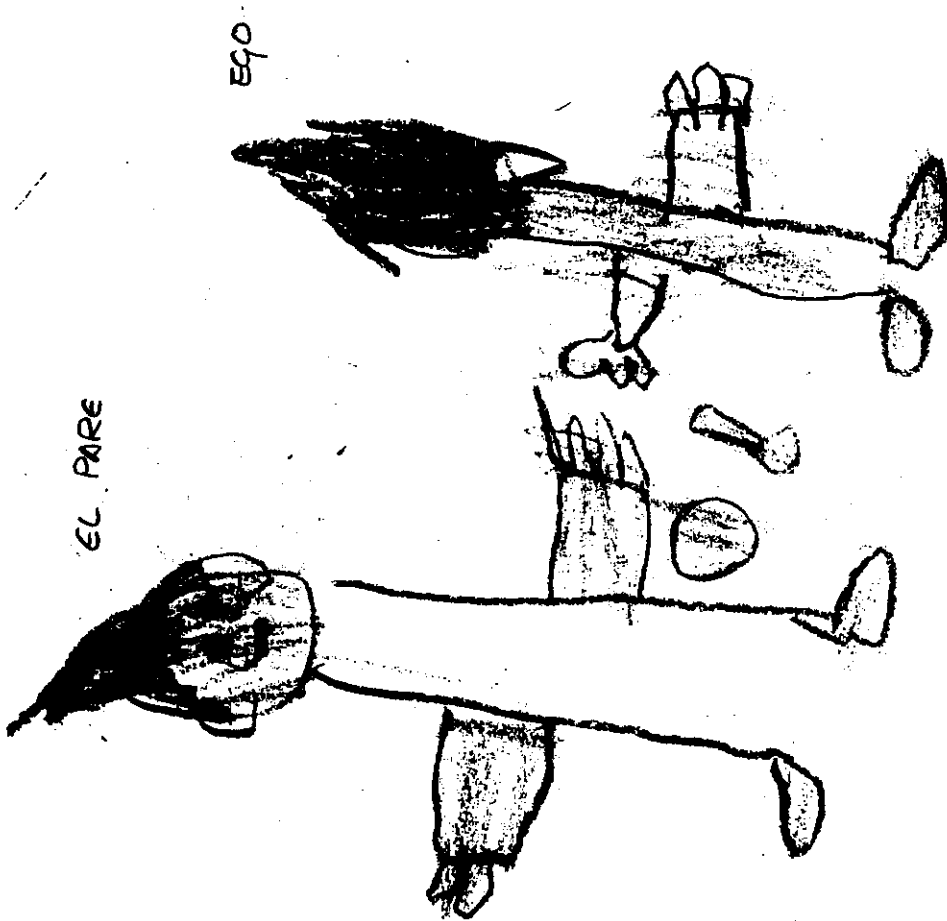
escola: Jovenitut

edat: 4 anys

sex: nen

unitat domèstica: sense germanis

Lloc on dina: a l'escola



EXEMPLE 25

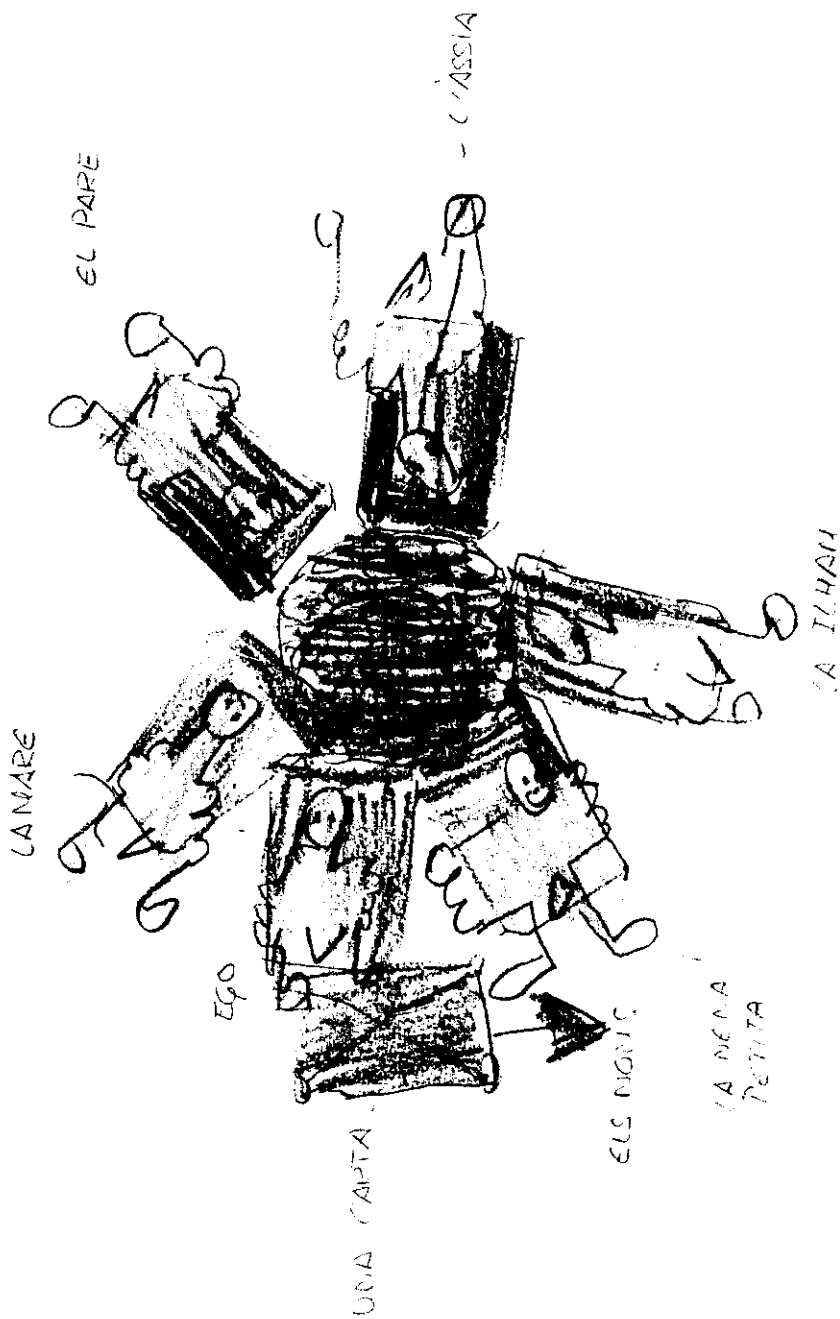
escola: Joventut

edat: 7 anys

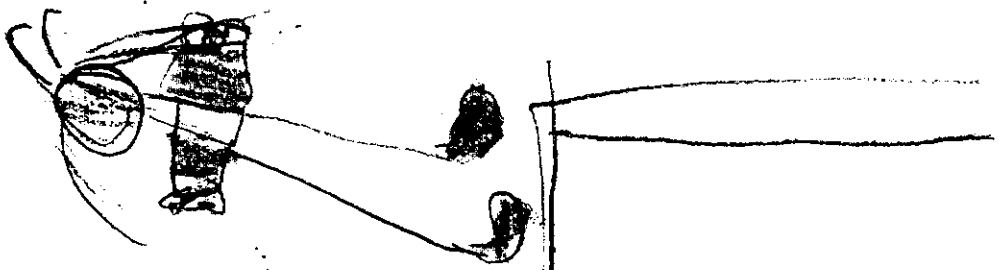
sexe: nen

unitat domès: amb germans; marroquina

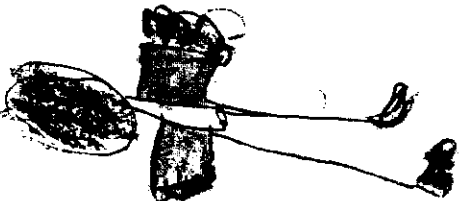
lloc on dina: a l'escola



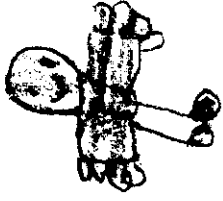
la mare



el pare



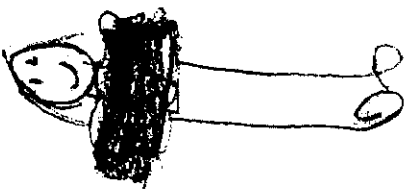
la nena petita



l'elham



l'Àssia



**EXEMPLE 25**  
 escola: Joventut  
 edat: 7 anys  
 sexe: nen  
 unitat domè.: amb germans; marroquina  
 lloc on dina: a l'escola

Lloc on dina: a l'escola

1. Aquest dibuix es titula "estem fent una festa". Es tracta de la seva família en un àpat ordinari al voltant d'una taula rodona plena de menjar (sense plats ni coberts diferenciats per a cada persona), però la situació és extraordinària: "el pare ha rebut una carta del Marroc -el primer element que va dibuixar- d'un home que treballa amb ell". Segons l'autor mengen verdura un divendres al menjador. El nivell de representació no és massa bo per a l'edat però cal tenir en compte que aquest nen fa 1er. de bàsica. No hi ha trets diferenciadors entre les persones segons el sexe i l'edat. Totes estan pintades de color taronja que contrasta amb el negre de les cadires. Ha dibuixat el sexe de tots els personatges i comenta que "la cadira fa mal".

2. Al segon dibuix torna a dibuixar la seva família, aquesta vegada els detalls de les persones són més acurats (diferents tamanyes segon l'edat i diferents cabells segons el sexe). Hi ha una taula però no estan menjant perquè "el menjar s'està preparant". Ell no hi és representat perquè està jugant a fora.

#### EXEMPLE 26

Escola: Joventut

Edat: 5 anys

Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

Lloc on dina: a l'escola

1. Aquesta és una altra escena d'un àpat extraordinari, un picnic al camp. Els pares dinen truita amb patates amb tomàquet i somriuen. L'autora comenta: "els nens estan al cotxe, esperant que vinguin els pares".

2. Al segon dibuix l'escena canvia completament: apareix ella amb la seva mare sopant a casa patates amb tomàquet. A la taula només hi ha un plat i coberts per a una persona i no hi ha cadires.

#### EXEMPLE 27

Escola: Joventut

Edat: 4 anys

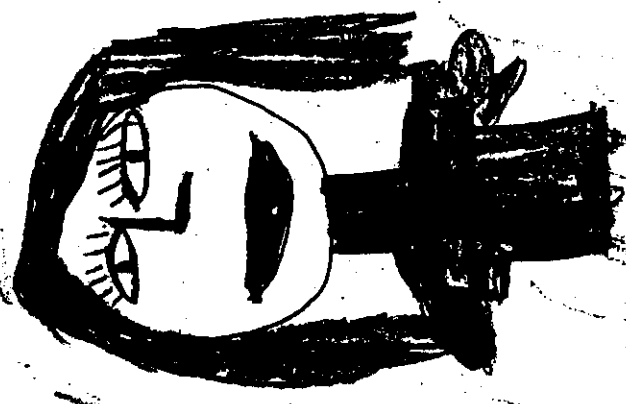
Sexe: nena

Unitat domèstica: amb germans

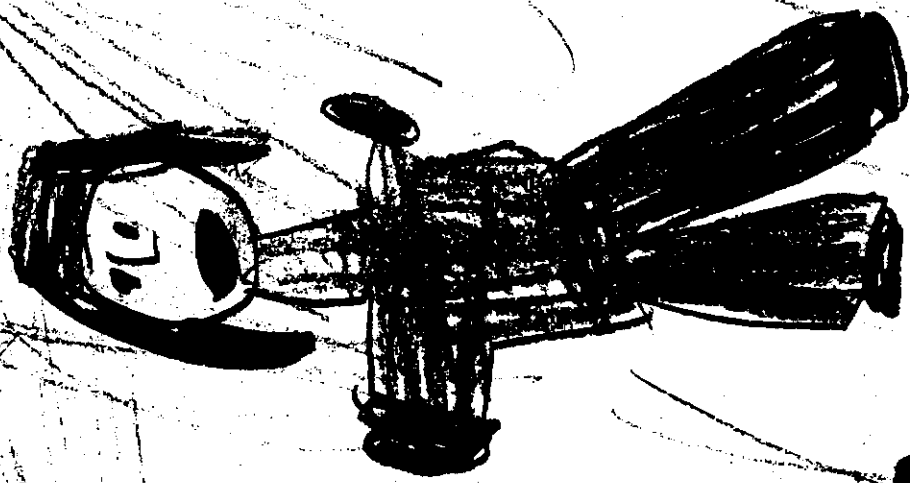
Lloc on dina: a l'escola

Aquest dibuix resulta indesxifrable per als propòsits d'aquest treball. A una banda de la taula, amb dos plats per a cada persona, apareix el pare de l'autora i "una dona amb la panxa plena de nens" (en aquests moments la seva mare no estava embarassada), que podria fer pensar en el desig de tenir un germà petit; però, a l'altra banda, de la taula

dina



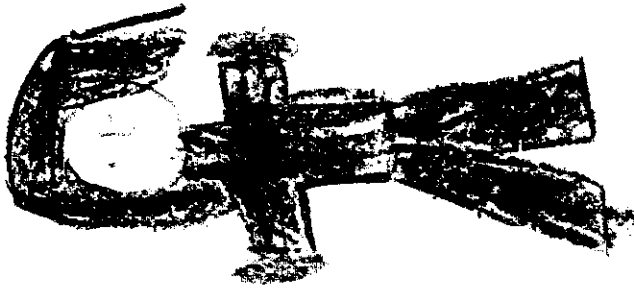
Mama



papa

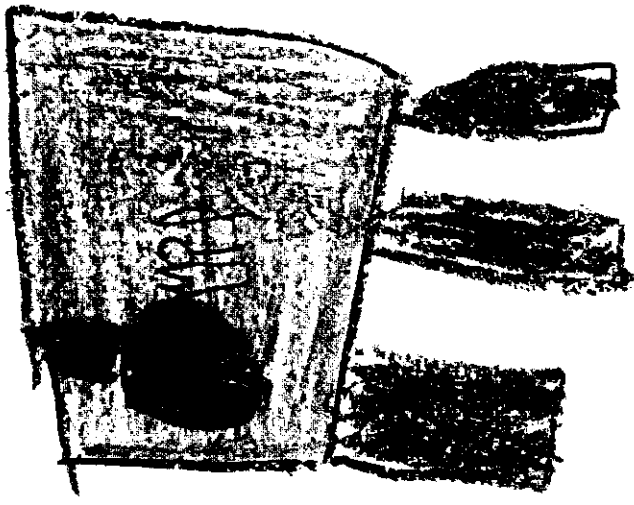
EXEMPLE 26  
escola: Jovenut  
edat: 5 anys  
sexe: nena  
unitat domèstica: amb germans  
lloc on dina: a l'escola

una nina que ...



LA MARE

pe amb toniquet

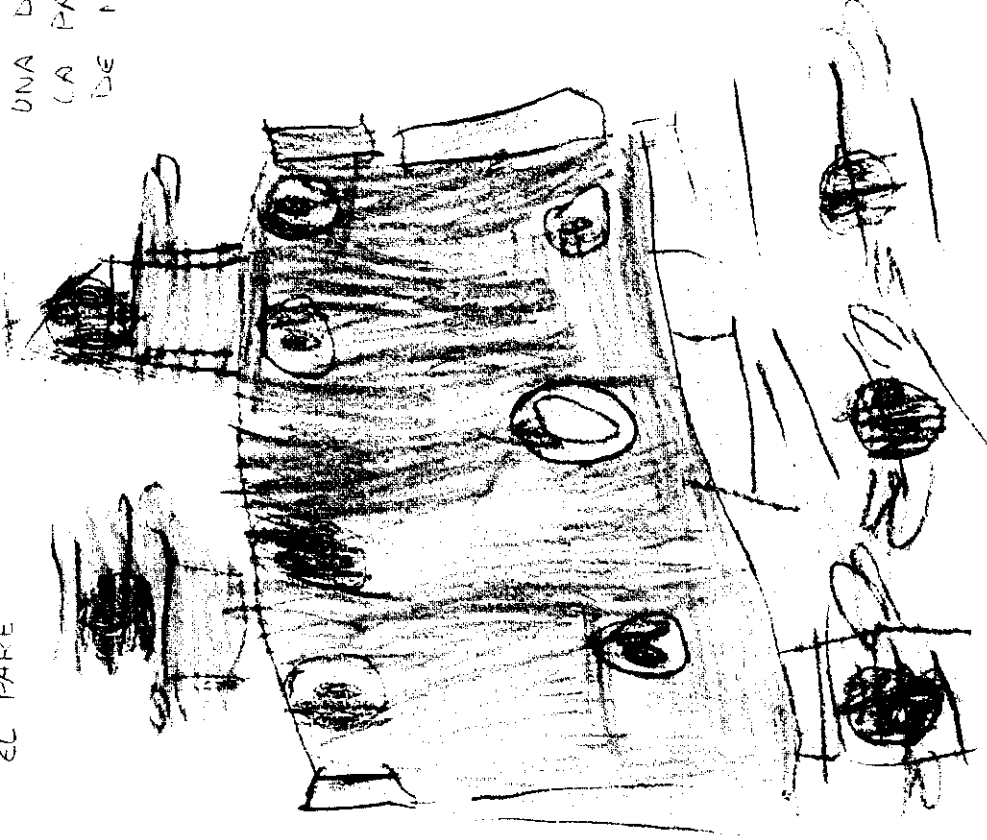


Ego

<p>EXEMPLE 26          escola: Joventut          edat: 5 anys          sexe: nena          unitat domèstica: amb germans          lloc on dina: a l'escola</p>
--



EL PARE



UNA DONA AMB  
LA PANXA PLENA  
DE NENS

TRES HOMES

EXEMPLE 27

escola: Joventut

edat: 4 anys

sexe: nena

unitat domèstica: amb germans

lloc on dina: a l'escola

#### 4.2. CONCLUSIONS A PARTIR DEL TREBALL DE CAMP ALS MENJADORS ESCOLARS

Les dades obtingudes a partir d'aquesta petita prospecció etnogràfica apunten a definir els mateixos perfils que ja apareixien en l'estudi de Jerome (1979) respecte als processos d'enculturació alimentària dels infants occidentals: una participació mínima en el processament i l'elaboració del menjar i en les activitats domèstiques relacionades amb l'alimentació (rentar plats, anar a comprar, parar i desparar taula...), i un medi familiar no coercitiu que permet als infants alimentar-se segons els seus gustos personals, otorgant-lis una categoria alimentària diferenciada. Molts infants amb els que s'ha treballat diferencien clarament la categoria de "menjar d'infant" (llaminadures, reposteria industrial, begudes de cacao, porcions de peix precuinades que no tenen espines, carn sense os com les hamburgueses o les salsitxes...) de la categoria "menjar d'adult" (carn picant, verdures bullides, peix amb espines, plats que exigeixen molta elaboració...). Les imatges publicitàries reforcen aquestes classificacions socioculturals dels aliments segons l'edat. Els comentaris de molts nens i adolescents observats durant el treball de camp als menjadors escolars revelen el xoc entre l'estatus alimentari a la unitat domèstica, a la vegada depenent i diferenciat (segons els seus gustos), i la homogeneització imposada a l'escola (recordo una nena que es queixava a la cuinera de que hi hagués iogurt de maduixa de postres perquè deia que el dia anterior ja n'havia menjat per sopar i ara en volia un de llimona). El menjador escolar no permet alimentar-se segons els gustos personals de cada infant i no permet escollir com a casa, però en aquests dos centres observats es revela una tendència en els responsables de la organització i planificació dels menús a abusar dels aliments pertanyents a la categoria d'infantils (ràpids, precuinats, tous i no problemàtics) per evitar els mateixos conflictes que sovint es donen a les unitats domèstiques dels infants (donar porcions de peix precuinat sense espines en lloc de peix sense processar, pastissos o llet amb galetes de postres en lloc de fruita...).

D'altra banda, es perfila una tendència a la separació dels àpats adults i infantils no només deguda a les transformacions socio-econòmiques i laborals (les mares treballen fora de casa i el menjador escolar ha d'assumir el rol d'agent nodridor en l'àpat del migdia) sinó també per evitar precisament els conflictes derivats del procés d'enculturació alimentària (infants que mengen lentament, que demanen atenció constant per part dels adults, que fan una "bola" amb el menjar a la boca, que no utilitzen els coberts correctament, que volen aixecar-se a mig àpat per anar a jugar, que s'embruten i s'ho tiren tot a sobre... i que en definitiva destorben els àpats adults). Aquesta separació dels espais i activitats adultes de les infantils i l'alt grau d'especificitat alimentària dels darrers no afavoreix positivament ni la interiorització del gust dels adults ni l'aprenentatge de les pràctiques, valors i normes relacionades amb l'acte d'alimentar-se.

Si recuperem les conclusions obtingudes a la primera part d'aquest treball, a partir de la prospecció en la literatura etnogràfica, veiem que la societat moderna occidental, on el subministrament d'aliments és regular i predecible, coincideix amb les societats més simples de la mostra (!kung san i trukese) en assignar als infants un baix valor productiu i un estatus de dependència alimentària. No obstant, la definició de la nostra societat com globalment canviant i el fet que els infants siguin un dels principals consumidors de la indústria i la publicitat alimentària (aliments tous, fàcils, altament processats, que s'allunyen progressivament dels productes agrícoles directes i de baixa densitat nutritiva) fa que les dades apunten a una discontinuïtat en el procés de transmissió i aprenentatge de la cultura

alimentària i a un risc potencial en la salut a llarg termini. L'exemple de l'aversion infantil a les verdures resulta molt il·lustratiu. A mesura que augmenta la capacitat adquisitiva de les llars occidentals, fent possible dedicar una bona part del pressupost familiar a triar el menjar, i el nivell d'exigència dels valors entorn a la neteja i el treball domèstic, s'eliminen de la cistella de la compra els productes barats com les patates bullides, els llegums i les verdures -que a la vegada exigeixen molta feina per a la seva preparació i processament (pelar, netejar, tallar, bullir i escórrer)- i es substitueixen per aliments precuinats i altament processats que alleugereixen a càrrega de treball de la cuina i són més "nets". Els infants rebutgen la verdura perquè la troben aliena en el seu repertori alimentari familiar.

Si bé a les cultures de la mostra amb una estratificació social complexa i jeràrquica es donava una diferenciació també jeràrquica de l'alimentació (consum d'aliments i relacions de comensalitat) en funció de l'estatus dels individus i la seva edat, i una baixa participació dels infants en els àpats adults, aquest fet no pressuposava d'entrada un risc en l'estat nutricional a llarg termini doncs hi havia una continuïtat en les pautes de transmissió de la cultura alimentària dels adults a la següent generació. En la cultura occidental, aquesta transmissió es veu en part trencada pels canvis socio-econòmics i les pressions de la indústria alimentària i la publicitat. Les entrevistes obertes als alumnes de vuitè revelaven precisament la manca d'adequació entre els models enculturadors en que es varen formar els avis i pares i les expectatives de les noves generacions, per a les quals les rutines diàries i les redefinicions del treball i el lleure són incompatibles amb els ritmes tradicionals d'organitzar els àpats i l'alimentació. A més, es refermaven en la contradicció entre la imatge física desitjada i els efectes que provoca en la salut i l'estat físic el model dietètic associat als infants i adolescents.

Recuperant també les dades etnogràfiques referents als canvis culturals i alimentaris soferts per les cultures pre-capitalistes de la mostra a partir del contacte amb la cultura occidental, veiem que en tots els casos es patien conseqüències adverses en l'estat nutricional i de salut degut a la substitució de la dieta tradicional pels productes processats i refinats, als quals anaven associats els valors de la modernitat, la riquesa i l'elevat estatus social. Si l'adaptació socio-alimentària de les seves famílies i els alumnes de les minories ètniques és positiva o no ho és dependrà, en part, de com s'abordi l'educació socio-nutricional a l'escola.

Com s'ha vist a partir de la prospecció en la literatura etnogràfica i les bases de dades transculturals, el context socio-econòmic i cultural del qual procedeixen els infants és determinant del comportament alimentari, tant pel que fa al repertori alimentari com a les relacions de comensalitat. Les preferències i aversions alimentàries que exhibeix qualsevol grup cultural comencen a interioritzar-se en el moment del deslletament. Els aliments, la forma com s'obtenen, es manipulen i es consumeixen, i les actituds envers aquests dels agents educadors determinen en gran mesura l'experiència que els infants tenen de la seva alimentació.

Els infants occidentals entre 3 i 6 anys no només estan en plè procés d'enculturació alimentària -una gran part del temps dels infants s'esmerça en l'alimentació- i experimenten ràpides i constants transformacions psicofisiològiques sinó que també es veuen sotmesos en una espiral de tensions i conflictes relacionals en el moment dels àpats (segregació vers els àpats adults, simplificació del repertori alimentari infantil, experiència negativa dels

comensals i sentiment de fracàs en el rol alimentari de les mares...). Si a aquestes consideracions afegim els conflictes que poden derivar-se del fet de tenir gran diversitat d'origen socio-econòmic i cultural dels comensals del menjador escolar, veurem que l'escola i en concret l'espai del menjador escolar, no pot afrontar amb èxit el seu objectiu de l'educació socio-nutricional tenint en compte només les recomanacions dietètiques de les institucions biomèdiques.

Aplicar amb rigidesa i de forma acrítica les recomanacions dietètiques i una bateria de normes en relació al comportament i les maneres de taula portarà a fer del menjador multicultural una font de tensions i conflictes. És evident que els prejudicis i els conflictes amb els agents educadors afecten negativament l'aprenentatge alimentari de tots els infants i especialment d'aquells que estan inmersos en un procés de canvi cultural i conflicte entre el bagatge de les seves famílies i el que adquireixen a l'escola i en el contacte amb el seu grup d'iguals.

Hi ha temes que cal relativitzar i desdramatitzar. Obligar als infants d'aquestes edats a menjar la fruita amb forquilla i ganivet és un focus de tensions que podrien passar-se per alt si considerem que és tan sols un símbol d'estatus. Si bé és cert que aprendre a usar els coberts pot facilitar-ne la ingestió d'aliments (per exemple, la cullera facilita menjar els líquids o semilíquids, el ganivet ajuda a tallar en bocins que càpiguen millor a la boca, etc.), podríem evitar aquells aspectes que per als infants suposin una complicació afegida a la tasca de menjar. Evidentment, el menjador escolar transmet els valors propis de la nostra cultura alimentària, que tendeix a l'estandarització per estatus alts que la majoria de la població no practica mai, però no hauríem de deixar que això suposi excessius obstacles a l'aprenentatge de l'infant i al gaudiment dels aliments i de les relacions amb la resta de comensals. L'objectiu prioritari és que l'infant gaudeixi dels aliments i de l'àpat, i aquest gaudiment és el vehicle per modificar conductes tant deculturativament com enculturativament.

Cal ser conscients que hi ha infants que al menjador escolar no només s'enfronten a aliments que són aliens al seu repertori alimentari familiar sinó que també es troben amb un àpat estructurat en dos plats i postres, quan potser ells estan acostumats a un únic plat i només quan tenen gana. A la cultura gitana, per exemple, els adults es preocupen si els infants no es belluguen constantment i els veuen quiets i callats; justament allò que s'exigeix al menjador escolar. Evidentment, no es tracta de mantenir dos menjadors escolars amb expectatives diferents per a cada cultura sinó, primer de ser conscients que també en la conducta alimentària hi ha diferències motivades per la cultura i segon, valorar molt positivament cada pas de l'infant en l'adequació a les expectatives del menjador. No es tracta de negociar totes les diferències culturals sinó només aquelles que plantegen tensions i situacions conflictives, com el tema del porc en el cas dels alumnes magribins. No hauria de ser cap trauma substituir el lhom per un aliment equivalent a nivell nutricional a les escoles on hi hagi alumnes magribins. El menjador és un espai excel·lent per treballar la diversitat cultural de forma positiva i enriquidora. Cal adonar-se, en aquest sentit, que no és suficient treballar les diferències culturals en els temes més "espectaculars" i "exòtics" com el Ramadan o la carn de porc, cal ser conscients que hi ha infants que no estan acostumats a l'estructuració dels àpats, als horaris imposats per les empreses de càtering i l'organització de les tasques escolars, a la normativa esperada en el menjador (no menjar amb els dits, no aixecar-se, no parlar amb la boca plena...), i als universos simbòlics i els valors que transmeten monitors i professors en la seva relació amb els infants i que alguns d'aquests petits canvis poden suposar grans modificacions aculturadores i caldria valorar-los molt

explícitament per cada adequació a les normes establertes al menjador.

Un dels principals problemes de l'educació socio-nutricional al menjador escolar en relació a la diversitat socio-econòmica i cultural dels comensals és la manca de formació dels agents educadors (professors i monitors principalment). Donada la complexitat de situacions a les quals han d'enfrontar-se i resoldre positivament, no és suficient tenir uns coneixements mínims de nutrició i dietètica. En primer lloc, s'hauria de revaloritzar la tasca que duen a terme i la seva importància dins el procés d'enculturació alimentària dels infants occidentals. Les monitores i professors/es dels dos centres estudiats no són conscients de la importància de la tasca que realitzen ni de que aquesta forma part del procés d'enculturació alimentària. La percepció que tenen de la seva feina és que han de controlar que els nens mengin i, preferiblement, s'ho acabin tot, aplicant normes i sancions per aconseguir que el comportament dels infants s'ajusti a les expectatives del menjador. Això per a elles vol dir que els nens estan allà per ingerir aliments i quan més ràpid ho facin i menys problemes tinguin més eficient és la seva feina; i si per aconseguir-ho han de tallar els aliments de tots els nens menors de 7 anys i pelar-los-hi la fruita, impedit l'entrenament en l'autonomia alimentària, ho fan, sense adonar-se que cal treballar el valor de les relacions afectives amb els alumnes i no el de les relacions eficients. Aquestes persones haurien de rebre una mínima formació en interculturalitat que permetés eliminar d'entrada els prejudicis i les incomprendions respecte a la conducta d'alguns infants (cal eliminar la idea que els gitanos i els moros mengen malament, que són rars i que no s'hi pot fer res al respecte perquè no volen aprendre i sobretot la percepció d'aquesta feina com un càstig). Aquesta manca de formació i el desconeixement profund dels humans com a aprenents de cultura també té com a conseqüència la dificultat per part dels agents educadors per entendre els seus sabers i actituds com a productes culturals. Es podria pensar que els "infants" sobre els quals han rebut alguna classe de formació en relació a la seva feina no són realment els infants que tenen al menjador. Tenir un conjunt d'idees més o menys universalistes sobre el que és correcte o convenient, independentment del tipus de realitat o situació a la que s'enfronten no serveix de gaire. És clar que resulta més senzill aplicar una bateria de normes i instruccions que crear un ambient agradable i un clima favorable per anar fent als infants competents en un repertori alimentari complex i unes pràctiques que poden ser-les alienes. Caldria començar per donar eines als monitors i professors per treballar positivament aquests temes.

L'estudi prospectiu realitzat fa pensar que els menjadors escolars a Catalunya són massa variats i heterogenis en estructura, funcionament, organització i plantejaments com perquè el decret sobre menjadors escolars (160/1996 del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya) pugui respondre a tot el repertori de situacions. D'entrada calen més estudis sobre la situació de l'educació socio-nutricional a les escoles de Catalunya i com aquesta pot afectar a l'enculturació alimentària i als processos d'adaptació alimentària de les famílies de les minories ètniques. El menjador escolar hauria de plantejar-se intervencions educatives per introduir pràctiques alternatives a la homogeneització que impulsa els missatges de la publicitat i la indústria alimentària, i que en aquesta primera prospecció de camp a dos menjadors escolars de la Catalunya central amb gran diversitat cultural i social s'ha revelat menor que en l'estudi anterior de Carrasco en una població del cinturó industrial de Barcelona (on no hi havien alumnes de minories ètniques ni de famílies pageses). Per aquest objectiu cal reflexionar sobre qüestions com la solvència econòmica dels menjadors escolars i la manca d'infraestructures (cuina...) que porta a contractar empreses de càtering

que no tenen present suficientment els aspectes nutricionals i educatius del seu servei en el marc escolar i els horaris i duració dels àpats a les escoles.

Caldria posar a prova aquestes primeres conclusions en menjadors escolars d'altres zones de Catalunya, estudiant tot l'univers d'alumnes i no només la franja d'edat 4-6 anys (especialment els adolescents 12-16 anys que ja han passat pel procés educatiu de l'ensenyament primari), en escoles amb minories ètniques històriques i altres de recent arribada. És fonamental veure com l'educació nutricional a l'escola influeix en que els infants de les minories culturals siguin agents de canvi en l'adaptació alimentària de les seves unitats domèstiques. L'Educació per a la Salut pot contribuir al benestar nutricional si procura:

- no destruir altres valors culturals, prioritant allò que ja està organitzat -el sistema alimentari basat en un sistema de relacions socials- per introduir-hi millores nutricionals

- i tenint en compte les variables que s'han revelat com a determinants, en la prospecció comparativa en sis cultures dels HRAF, per les condicions d'aprenentatge del comportament alimentaris (la naturalesa del treball adult, l'ús i organització de l'espai i l'estructura social), variables definidores de la naturalesa del medi en el qual els programes d'Educació per a la Salut han d'incidir.

Aquests haurien de ser uns punts de reflexió molt importants per als responsables de les administracions educatives i sanitàries públiques i privades amb competències en aquests temes.

#### 4.3. PROPOSTES D'INTERVENCIÓ A PARTIR DELS PROBLEMES DETECTATS

Tot i que el menjador escolar hauria de fomentar la independència alimentària no s'hauria de viure com un fracàs del sistema normatiu donar algunes cullerades a aquells infants que els hi costa d'empassar-se els aliments i que sovint reclamen una mica d'estima i atenció.

La quantitat de menjar als plats és un dels problemes que generen més conflictes. Cal tenir en compte les possibilitats de cada infant i ser flexible. Les estratègies de separar una part del contingut o establir un mínim de cullerades poden ser efectives si aquesta és una acció explícitament pensada amb anterioritat i explícitament educativa. Tanmateix si no hi ha consciència que el monitor/a no ha de ser un agent disciplinari sinó una persona que ha d'interactuar amb l'infant, aquests pactes perden el seu sentit educatiu. En cap moment, durant els mesos d'observació vaig apreciar que les monitores es dirigissin als infants i adolescents per ensenyar-los com havien d'agafar els coberts o com havien de mastegar, però sí he vist a la cuinera al costat del carro on es deixen els plats bruts, vigilant que els plats no tornin massa plens, fent menjar algunes cullerades a la força si el nen o nena ha tornat el plat per sobre del nivell acceptable. Molts infants valoren molt que de tant en tant els hi diguis "ho fas molt bé", "avui sí que estàs menjant bé" o "una miqueta més i ja hauràs acabat". Aspectes com l'actitud dels nens vers l'agent educador i entre els propis comensals, com demanar les coses educadament o donar les gràcies, només es treballen espontàniament, quan hauria de ser un objectiu explícit del menjador escolar.

Pel que fa al tema del pa, que sovint es dona al final del segon plat -com l'aigua- per evitar que els infants no mengin dels altres aliments, s'hauria de tenir en compte que el pa és un aliment predilecte per a molts nens, sobretot si estan acostumats a menjar molts entrepans. El servei de menjador escolar ha de contribuir a l'educació del gust introduint altres repertoris gustatius, evitant repetir el que és més freqüent en l'alimentació familiar; però el pa pot ser el vehicle per anar acostumant el nen a les verdures o al peix. Que mengin molt pa o que intentin convertir-ne la llesca en un entrepà situant el tall o el peix al mig no hauria de ser un drama, pot ser el vehicle que faciliti la introducció de repertoris més complexos.

Per tal de millorar les relacions de comensalitat entre els infants i entre els infants i els educadors es tractaria de dissenyar estratègies de treball en grups flexibles en relació a la participació en el procés de parar taula, servir els aliments, l'aigua, repartir el pa i les postres, i recollir la taula; revaloritzant en tot aquest procés el rol psicoafectiu dels educadors. Sense relació afectiva no hi ha relació educativa possible.

El menjador i les associacions de pares d'alumnes haurien d'identificar i tipificar conductes i sancions i donar respostes a les situacions conflictives partint de cada realitat i d'un marc que preveeixi tota la varietat possible de situacions. El seguiment del funcionament dels menjadors no pot limitar-se a l'acompliment d'un conjunt d'acords de tipus dietètic i higiènic, en relació a la manipulació d'aliments o relacionats amb el personal, com estableix el decret sobre menjadors escolars sinó que hauria de contemplar les queixes i suggeriments de pares i mares. Aquests haurien de ser tractats com a usuaris d'un servei públic i com una font de col.laboració en la millora d'aquest. Totes les famílies, ho expressin o no, tenen interès en el benestar dels seus fills; pensar el contrari és classista, etnocèntric i fals. Només demostra la manca de coneixement per treballar les diferències positivament.

Caldria planificar els menús escolars de forma que s'evités repetir allò que se suposa pot ser més freqüent en l'alimentació familiar (patates fregides, carn arrebossada, salses prefabricades...). Segurament no ens equivoquem si introduïm dosis extremes de verdura, fruita, peix o llegums; però s'hauria de contemplar la possibilitat que els infants poguessin escollir entre diversos tipus de fruites per postres o bé canviar el flam, el gelat o el iogurt per una peça de fruita si així l'infant ho decideix, per evitar que es deixin de menjar les postres perquè la nit anterior van sopar el mateix iogurt de maduixa o el mateix flam. Les famílies han de sentir-se motivades i suggerides, mai controlades o corretgides i accions com subministrar a les famílies, juntament amb el llistat dels menús del mes, unes recomanacions per l'esmorzar i el sopar dels infants, podrien transformar-se en una invasió en l'espai privat de les famílies.

**ANNEX I:**

**LA MOSTRA ETNOGRÀFICA**



VARIABLES INDEPENDENTS DE LA MOSTRA ETNOGRÀFICA

CODI OWC	!KUNG FX10	TRUK OR19	TLINGIT NA12	AYMARA SF5	KHASI AR7	TEDA MS22
LOCALITZACIÓ	ÀFRICA 21E-20S	PACÍFIC INSULAR 152E-7N	AMÈRICA NORD 134W-58N	AMÈRICA SUD 69W-16S	EURÀSIA ORIENTAL 92E-26N	CIRCUMMEDITERRANI 17E-21N
ART SUBSISTÈNCIA	Caça i recol·lecció	Agricultura d'arbres fruiters i pesca	Pesca i caça marítima	Agricultura de tubercles i cria animals domèstics	Agricultura de cereals	Pastoreig
PAUTES ASSENTAMENT	Bandes nòmades; exogàmia local	Conglomerats d'aldees	Comunitats seminòmades; exogàmia local	Ciutats o aldees compactes ("dernes"); tendència a l'endogàmia local	Ciutats o aldees exògames	Comunitats seminòmades; exogàmia local
LLAR I FAMÍLIA	Llars de famílies independents nuclears	Llars de famílies extenses	Llars de famílies líniais	Llars de famílies nuclears que constitueixen famílies extenses corporatives	Llars de famílies troncals	Famílies líniais; llars compostes per mare-fill/a (les coesposes ocupen diferents vivendes)
RESIDÈNCIA MARITAL	Uxoripatrilocal	Matrilocal i sororilocal	Avunculocal	Patrilocal	Matrilocal	Patrilocal
MATRIMONI	Monogam; servei de la núvia	Monogam	Poligàmia limitada	Monogam	Monogam	Poligàmia limitada; preu de la núvia
GRUPS DE PARENTIU	Filiació bilateral	Filiació matrilineal, sibs matrilineals	Mixtats exògames de filiació matrilineal	Llinatges patrilineals exògames	Filiació matrilineal	Llinatges segmentaris de filiació patrilineal
ESTRATIFICA- CIÓ SOCIAL	Absent	Absent	Aristocràcia i esclavitud hereditària	Importants diferències de riquesa sense aparició de classes socials hereditàries.	Estratificació complexa en tres o més classes i esclaus	Estratificació complexa en tres o més classes socials; esclavitud hereditària.
INTEGRACIÓ I SUCESSIÓ POLÍTICA	Comunitats locals autònomes, políticament independents	Comunitats locals autònomes políticament independents que no superen 1500 hab. Successió matrilineal.	Comunitats locals autònomes políticament independents; no superen 1500 hab. Successió matrilineal	Societat dependent mancada d'organització política pròpia. Absència autoritat política indígena	Estats mínims entre 1500-10000 hab. de successió patrilineal.	Grups de pau que trascendeixen la comunitat local

Localització de la mostra etnogràfica



Font: Price, D. H. (1990), *Atlas of World Cultures. A Geographical Guide to Ethnographic Literature*. Sage Publications, California, USA.

# OUTLINE OF CULTURAL MATERIALS

## TABLE OF CONTENTS

- PREFACE
- INTRODUCTION
- 000 MATERIAL NOT CATEGORIZED
- 10 ORIENTATION
- 101 Identification
  - 102 Maps
  - 103 Place Names
  - 104 Glossary
  - 105 Cultural Summary
  - 106 Coded Data
- 11 BIBLIOGRAPHY
- 111 Sources Processed
  - 112 Sources Consulted
  - 113 Additional References
  - 114 Comments
  - 115 Informants
  - 116 Texts
  - 117 Field Data
  - 118 Fiction
- 12 METHODOLOGY
- 121 Theoretical Orientation
  - 122 Practical Preparations
  - 123 Observational Role
  - 124 Interviewing
  - 125 Tests and Schedules
  - 126 Recording and Collecting
  - 127 Historical Research
  - 128 Organization and Analysis
- 13 GEOGRAPHY
- 131 Location
  - 132 Climate
  - 133 Topography and Geology
  - 134 Soil
  - 135 Mineral Resources
  - 136 Fauna
  - 137 Flora
- 14 HUMAN BIOLOGY
- 141 Anthropometry
  - 142 Descriptive Somatology
  - 143 Genetics
  - 144 Racial Affinities
- 145 Ontogenetic Data
- 146 Nutrition
- 147 Physiological Data
- 15 BEHAVIOR PROCESSES AND PERSONALITY
- 151 Sensation and Perception
  - 152 Drives and Emotions
  - 153 Modification of Behavior
  - 154 Adjustment Processes
  - 155 Personality Development
  - 156 Social Personality
  - 157 Personality Traits
  - 158 Personality Disorders
  - 159 Life History Materials
- 16 DEMOGRAPHY
- 161 Population
  - 162 Composition of Population
  - 163 Birth Statistics
  - 164 Morbidity
  - 165 Mortality
  - 166 Internal Migration
  - 167 Immigration and Emigration
  - 168 Population Policy
- 17 HISTORY AND CULTURE CHANGE
- 171 Distributional Evidence
  - 172 Archeology
  - 173 Traditional History
  - 174 Historical Reconstruction
  - 175 Recorded History
  - 176 Innovation
  - 177 Acculturation and Culture Contact
  - 178 Sociocultural Trends
  - 179 Economic Planning and Development
- 18 TOTAL CULTURE
- 181 Ethos
  - 182 Function
  - 183 Norms
  - 184 Cultural Participation
  - 185 Cultural Goals
  - 186 Ethnocentrism
- 19 LANGUAGE
- 191 Speech

- 192 Vocabulary
  - 193 Grammar
  - 194 Phonology
  - 195 Stylistics
  - 196 Semantics
  - 197 Linguistic Identification
  - 198 Special Languages
- 20 COMMUNICATION
- 201 Gestures and Signs
  - 202 Transmission of Messages
  - 203 Dissemination of News and Information
  - 204 Press
  - 205 Postal System
  - 206 Telephone and Telegraph
  - 207 Radio and Television
  - 208 Public Opinion
  - 209 Proxemics
- 21 RECORDS
- 211 Mnemonic Devices
  - 212 Writing
  - 213 Printing
  - 214 Publishing
  - 215 Photography
  - 216 Sound Records
  - 217 Archives
  - 218 Writing and Printing Supplies
- 22 FOOD QUEST
- 221 Annual Cycle
  - 222 Collecting
  - 223 Fowling
  - 224 Hunting and Trapping
  - 225 Marine Hunting
  - 226 Fishing
  - 227 Fishing Gear
  - 228 Marine Industries
- 23 ANIMAL HUSBANDRY
- 231 Domesticated Animals
  - 232 Applied Animal Science
  - 233 Pastoral Activities
  - 234 Dairying
  - 235 Poultry Raising
  - 236 Wool Production
  - 237 Animal By-products
- 24 AGRICULTURE
- 241 Tillage
  - 242 Agricultural Science
  - 243 Cereal Agriculture
  - 244 Vegetable Production
  - 245 Arboriculture
  - 246 Forage Crops
  - 247 Floriculture
  - 248 Textile Agriculture
  - 249 Special Crops
- 25 FOOD PROCESSING
- 251 Preservation and Storage of Food
  - 252 Food Preparation
  - 253 Meat Packing Industry
  - 254 Refrigeration Industry
  - 255 Canning Industry
  - 256 Cereal Industry
  - 257 Confectionery Industries
  - 258 Miscellaneous Food Processing and Packing Industries
- 26 FOOD CONSUMPTION
- 261 Gratification and Control of Hunger
  - 262 Diet
  - 263 Condiments
  - 264 Eating
  - 265 Food Service Industries
  - 266 Cannibalism
- 27 DRINK, DRUGS, AND INDULGENCE
- 271 Water and Thirst
  - 272 Nonalcoholic Beverages
  - 273 Alcoholic Beverages
  - 274 Beverage Industries
  - 275 Drinking Establishments
  - 276 Narcotics and Stimulants
  - 277 Tobacco Industry
  - 278 Pharmaceuticals
- 28 LEATHER, TEXTILES, AND FABRICS
- 281 Work in Skins
  - 282 Leather Industry
  - 283 Cordage
  - 284 Knots and Lashings
  - 285 Mats and Basketry
  - 286 Woven Fabrics
  - 287 Nonwoven Fabrics
  - 288 Textile Industries
  - 289 Paper Industry
- 29 CLOTHING
- 291 Normal Garb
  - 292 Special Garments

- 293 Paraphernalia
- 294 Clothing Manufacture
- 295 Special Clothing Industries
- 296 Garment Care

30 ADORNMENT

- 301 Ornament
- 302 Toilet
- 303 Manufacture of Toilet Accessories
- 304 Mutilation
- 305 Beauty Specialists
- 306 Jewelry Manufacture

31 EXPLOITATIVE ACTIVITIES

- 311 Land Use
- 312 Water Supply
- 313 Lumbering
- 314 Forest Products
- 315 Oil and Gas Wells
- 316 Mining and Quarrying
- 317 Special Deposits
- 318 Environmental Quality

32 PROCESSING OF BASIC MATERIALS

- 321 Work in Bone, Horn, and Shell
- 322 Woodworking
- 323 Ceramic Industries
- 324 Stone Industry
- 325 Metallurgy
- 326 Smiths and Their Crafts
- 327 Iron and Steel Industry
- 328 Nonferrous Metal Industries

33 BUILDING AND CONSTRUCTION

- 331 Construction
- 332 Earth Moving
- 333 Masonry
- 334 Structural Steel Work
- 335 Carpentry
- 336 Plumbing
- 337 Electrical Installation
- 338 Miscellaneous Building Trades
- 339 Building Supplies Industries

34 STRUCTURES

- 341 Architecture
- 342 Dwellings
- 343 Outbuildings *cook houses*
- 344 Public Structures
- 345 Recreational Structures

- 346 Religious and Educational Structures

- 347 Business Structures

- 348 Industrial Structures

- 349 Miscellaneous Structures

35 EQUIPMENT AND MAINTENANCE OF BUILDINGS

- 351 Grounds
- 352 Furniture
- 353 Interior Decoration and Arrangement
- 354 Heating and Lighting Equipment
- 355 Miscellaneous Building Equipment
- 356 Housekeeping
- 357 Domestic Service
- 358 Maintenance of Nondomestic Buildings

36 SETTLEMENTS

- 361 Settlement Patterns
- 362 Housing
- 363 Streets and Traffic
- 364 Sanitary Facilities
- 365 Public Utilities
- 366 Commercial Facilities
- 367 Parks
- 368 Miscellaneous Facilities
- 369 Urban and Rural Life

37 ENERGY AND POWER

- 371 Power Development
- 372 Fire
- 373 Light
- 374 Heat
- 375 Thermal Power
- 376 Water Power
- 377 Electric Power
- 378 Atomic Energy
- 379 Miscellaneous Power Production

38 CHEMICAL INDUSTRIES

- 381 Chemical Engineering
- 382 Petroleum and Coal Products Industries
- 383 Rubber Industry
- 384 Synthetics Industry
- 385 Industrial Chemicals
- 386 Paint and Dye Manufacture
- 387 Fertilizer Industry
- 388 Soap and Allied Products
- 389 Manufacture of Explosives

- 39 CAPITAL GOODS INDUSTRIES
  - 391 Hardware Manufacture
  - 392 Machine Industries
  - 393 Electrical Supplies Industry
  - 394 Manufacture of Heating and Lighting Appliances
  - 395 Manufacture of Optical and Photographic Equipment
  - 396 Shipbuilding
  - 397 Railway Equipment Industry
  - 398 Manufacture of Vehicles
  - 399 Aircraft Industry
- 40 MACHINES
  - 401 Mechanics
  - 402 Industrial Machinery
  - 403 Electrical Machines and Appliances
  - 404 Household Machines and Appliances
  - 405 Weighing, Measuring, and Recording Machines
  - 406 Weight-moving Machinery
  - 407 Agricultural Machinery
- 41 TOOLS AND APPLIANCES
  - 411 Weapons
  - 412 General Tools
  - 413 Special Tools
  - 414 Miscellaneous Hardware
  - 415 Utensils
  - 416 Appliances
  - 417 Apparatus
- 42 PROPERTY
  - 421 Property System
  - 422 Property in Movables
  - 423 Real Property
  - 424 Incorporeal Property
  - 425 Acquisition and Relinquishment of Property
  - 426 Borrowing and Lending
  - 427 Renting and Leasing
  - 428 Inheritance
  - 429 Administration
- 43 EXCHANGE
  - 431 Gift Giving
  - 432 Buying and Selling
  - 433 Production and Supply
  - 434 Income and Demand
  - 435 Price and Value
  - 436 Medium of Exchange
  - 437 Exchange Transactions
  - 438 Domestic Trade
  - 439 Foreign Trade
- 44 MARKETING
  - 441 Mercantile Business
  - 442 Wholesale Marketing
  - 443 Retail Marketing
  - 444 Retail Businesses
  - 445 Service Industries
  - 446 Sales Promotion
  - 447 Advertising
- 45 FINANCE
  - 451 Accounting
  - 452 Credit
  - 453 Banking
  - 454 Saving and Investment
  - 455 Speculation
  - 456 Insurance
  - 457 Foreign Exchange
  - 458 Business Cycles
- 46 LABOR
  - 461 Labor and Leisure
  - 462 Division of Labor by Sex
  - 463 Occupational Specialization
  - 464 Labor Supply and Employment
  - 465 Wages and Salaries
  - 466 Labor Relations
  - 467 Labor Organization
  - 468 Collective Bargaining
- 47 BUSINESS AND INDUSTRIAL ORGANIZATION
  - 471 Ownership and Control of Capital
  - 472 Individual Enterprise
  - 473 Corporate Organization
  - 474 Cooperative Organization
  - 475 State Enterprise
  - 476 Mutual Aid
  - 477 Competition
- 48 TRAVEL AND TRANSPORTATION
  - 481 Locomotion
  - 482 Burden Carrying
  - 483 Weight Moving
  - 484 Travel
  - 485 Travel Services
  - 486 Regulation of Travel
  - 487 Routes
  - 488 Warehousing
  - 489 Transportation

- 49 LAND TRANSPORT
  - 491 Highways and Bridges
  - 492 Animal Transport
  - 493 Vehicles
  - 494 Highway Transport
  - 495 Auxiliary Highway Services
  - 496 Railways
  - 497 Rail Transport
  - 498 Terminal Facilities
  - 499 Highway and Railway Construction
- 50 WATER AND AIR TRANSPORT
  - 501 Boats
  - 502 Navigation
  - 503 Waterways Improvements
  - 504 Port Facilities
  - 505 Water Transport
  - 506 Aircraft
  - 507 Aviation
  - 508 Airport Facilities
  - 509 Air Transport
- 51 LIVING STANDARDS AND ROUTINES
  - 511 Standard of Living
  - 512 Daily Routine
  - 513 Sleeping
  - 514 Elimination
  - 515 Personal Hygiene
  - 516 Postures
  - 517 Leisure Time Activities
- 52 RECREATION
  - 521 Conversation
  - 522 Humor
  - 523 Hobbies
  - 524 Games
  - 525 Gambling
  - 526 Athletic Sports
  - 527 Rest Days and Holidays
  - 528 Vacations
  - 529 Recreational Facilities
- 53 FINE ARTS
  - 531 Decorative Art
  - 532 Representative Art
  - 533 Music
  - 534 Musical Instruments
  - 535 Dancing
  - 536 Drama
  - 537 Oratory
  - 538 Literature
  - 539 Literary Texts
- 54 ENTERTAINMENT
  - 541 Spectacles
  - 542 Commercialized Sports
  - 543 Exhibitions
  - 544 Public Lectures
  - 545 Musical and Theatrical Productions
  - 546 Motion Picture Industry
  - 547 Night Clubs and Cabarets
  - 548 Organized Vice
  - 549 Art and Recreational Supplies Industries
- 55 INDIVIDUATION AND MOBILITY
  - 551 Personal Names
  - 552 Names of Animals and Things
  - 553 Naming
  - 554 Status, Role, and Prestige
  - 555 Talent Mobility
  - 556 Accumulation of Wealth
  - 557 Manipulative Mobility
  - 558 Downward Mobility
- 56 SOCIAL STRATIFICATION
  - 561 Age Stratification
  - 562 Sex Status
  - 563 Ethnic Stratification
  - 564 Castes
  - 565 Classes
  - 566 Serfdom and Peonage
  - 567 Slavery
- 57 INTERPERSONAL RELATIONS
  - 571 Social Relationships and Groups
  - 572 Friendships
  - 573 Cliques
  - 574 Visiting and Hospitality
  - 575 Sodalties
  - 576 Etiquette
  - 577 Ethics
  - 578 Ingroup Antagonisms
  - 579 Brawls, Riots and Banditry
- 58 MARRIAGE
  - 581 Basis of Marriage
  - 582 Regulation of Marriage
  - 583 Mode of Marriage
  - 584 Arranging a Marriage
  - 585 Nuptials
  - 586 Termination of Marriage
  - 587 Secondary Marriages
  - 588 Irregular Unions
  - 589 Celibacy

59 FAMILY

- 591 Residence
- 592 Household
- 593 Family Relationships
- 594 Nuclear Family
- 595 Polygamy
- 596 Extended Families
- 597 Adoption

60 KINSHIP

- 601 Kinship Terminology
- 602 Kin Relationships
- 603 Grandparents and Grandchildren
- 604 Avuncular and Nephotic Relatives
- 605 Cousins
- 606 Parents-in-Law and Children-in-Law
- 607 Siblings-in-Law
- 608 Artificial Kin Relationships
- 609 Behavior toward Nonrelatives

61 KIN GROUPS

- 611 Rule of Descent
- 612 Kindreds and Ramages
- 613 Lineages
- 614 Sibs
- 615 Phratries
- 616 Moieties
- 617. Bilinear Kin Groups
- 618 Clans
- 619 Tribe and Nation

62 COMMUNITY

- 621 Community Structure
- 622 Headmen
- 623 Councils
- 624 Local Officials
- 625 Police
- 626 Social Control
- 627 Informal Ingroup Justice
- 628 Inter-community Relations

63 TERRITORIAL ORGANIZATION

- 631 Territorial Hierarchy
- 632 Towns
- 633 Cities
- 634 Districts
- 635 Provinces
- 636 Dependences

64 STATE

- 641 Citizenship
- 642 Constitution
- 643 Chief Executive
- 644 Executive Household
- 645 Cabinet
- 646 Parliament
- 647 Administrative Agencies
- 648 International Relations

65 GOVERNMENT ACTIVITIES

- 651 Taxation and Public Income
- 652 Public Finance
- 653 Public Works
- 654 Research and Development
- 655 Government Enterprises
- 656 Government Regulation
- 657 Public Welfare
- 658 Public Education
- 659 Miscellaneous Government Activities

66 POLITICAL BEHAVIOR

- 661 Exploitation
- 662 Political Intrigue
- 663 Public Service
- 664 Pressure Politics
- 665 Political Parties
- 666 Elections
- 667 Political Machines
- 668 Political Movements
- 669 Revolution

67 LAW

- 671 Legal Norms
- 672 Liability
- 673 Wrongs
- 674 Crime
- 675 Contracts
- 676 Agency

68 OFFENSES AND SANCTIONS

- 681 Sanctions
- 682 Offenses against Life
- 683 Offenses against the Person
- 684 Sex and Marital Offenses
- 685 Property Offenses
- 686 Nonfulfillment of Obligations
- 687 Offenses against the State
- 688 Religious Offenses
- 689 Social Offenses



69 JUSTICE

- 691 Litigation
- 692 Judicial Authority
- 693 Legal and Judicial Personnel
- 694 Initiation of Judicial Proceedings
- 695 Trial Procedure
- 696 Execution of Justice
- 697 Prisons and Jails
- 698 Special Courts

70 ARMED FORCES

- 701 Military Organization
- 702 Recruitment and Training
- 703 Discipline and Morale
- 704 Ground Combat Forces
- 705 Supply and Commissariat
- 706 Navy
- 707 Air Force
- 708 Auxiliary Corps

71 MILITARY TECHNOLOGY

- 711 Military Engineering
- 712 Military Installations
- 713 Ordnance
- 714 Uniform and Accouterment
- 715 Military Vehicles
- 716 Naval Vessels
- 717 Military Aircraft
- 718 Special Military Equipment
- 719 Munitions Industries

72 WAR

- 721 Instigation of War
- 722 Wartime Adjustments
- 723 Strategy
- 724 Logistics
- 725 Tactics
- 726 Warfare
- 727 Aftermath of Combat
- 728 Peacemaking
- 729 War Veterans

73 SOCIAL PROBLEMS

- 731 Disasters *Famine relief*
- 732 Handicapped
- 733 Alcoholism and Drug Addiction
- 734 Invalidism
- 735 Poverty
- 736 Dependency
- 737 Old Age Dependency
- 738 Delinquency

74 HEALTH AND WELFARE

- 741 Philanthropic Foundations
- 742 Medical Research
- 743 Hospitals and Clinics
- 744 Public Health and Sanitation
- 745 Social Insurance
- 746 Public Assistance
- 747 Private Welfare Agencies
- 748 Social Work

75 SICKNESS

- 751 Preventive Medicine
- 752 Bodily Injuries
- 753 Theory of Disease
- 754 Sorcery
- 755 Magical and Mental Therapy
- 756 Psychotherapists
- 757 Medical Therapy
- 758 Medical Care
- 759 Medical Personnel

76 DEATH

- 761 Life and Death
- 762 Suicide
- 763 Dying
- 764 Funeral
- 765 Mourning
- 766 Deviant Mortuary Practices
- 767 Mortuary Specialists
- 768 Social Readjustments to Death
- 769 Cult of the Dead

77 RELIGIOUS BELIEFS

- 771 General Character of Religion
- 772 Cosmology
- 773 Mythology
- 774 Animism
- 775 Eschatology
- 776 Spirits and Gods
- 777 Luck and Chance
- 778 Sacred Objects and Places
- 779 Theological Systems

78 RELIGIOUS PRACTICES

- 781 Religious Experience
- 782 Propitiation
- 783 Purification and Expiation
- 784 Avoidance and Taboo
- 785 Asceticism **RELIGIOUS FASTING**
- 786 Orgies
- 787 Revelation and Divination
- 788 Ritual
- 789 Magic

79 ECCLESIASTICAL ORGANIZATION

- 791 Magicians and Diviners
- 792 Holy Men
- 793 Priesthood
- 794 Congregations
- 795 Sects
- 796 Organized Ceremonial
- 797 Missions
- 798 Religious Intolerance

80 NUMBERS AND MEASURES

- 801 Numerology
- 802 Numeration
- 803 Mathematics
- 804 Weights and Measures
- 805 Ordering of Time

81 EXACT KNOWLEDGE

- 811 Logic
- 812 Philosophy
- 813 Scientific Method
- 814 Humanistic Studies
- 815 Pure Science
- 816 Applied Science

82 IDEAS ABOUT NATURE AND MAN

- 821 Ethnometeorology
- 822 Ethnophysics
- 823 Ethnogeography
- 824 Ethnobotany
- 825 Ethnozoology
- 826 Ethmoanatomy
- 827 Ethnophysiology
- 828 Ethnopsychology
- 829 Ethnosociology

*theory of digestion  
CONCEPTION OF THE  
HUNGER DRIVE*

83 SEX

- 831 Sexuality
- 832 Sexual Stimulation
- 833 Sexual Intercourse
- 834 General Sex Restrictions
- 835 Kinship Regulation of Sex
- 836 Premarital Sex Relations
- 837 Extramarital Sex Relations
- 838 Homosexuality
- 839 Miscellaneous Sex Behavior

84 REPRODUCTION

- 841 Menstruation
- 842 Conception
- 843 Pregnancy

*Food taboos in the reproductive cycle*  
*Food craving during pregnancy*

844 Childbirth

845 Difficult and Unusual Births

846 Postnatal Care

847 Abortion and Infanticide

848 Illegitimacy

85 INFANCY AND CHILDHOOD

- 851 Social Placement
- 852 Ceremonial During Infancy and Childhood
- 853 Infant Feeding
- 854 Infant Care
- 855 Child Care
- 856 Development and Maturation
- 857 Childhood Activities
- 858 Status of Children

86 SOCIALIZATION

- 861 Techniques of Inculcation
- 862 Weaning and Food Training
- 863 Cleanliness Training
- 864 Sex Training
- 865 Aggression Training
- 866 Independence Training
- 867 Transmission of Cultural Norms
- 868 Transmission of Skills
- 869 Transmission of Beliefs

*Food Training of Children*

87 EDUCATION

- 871 Educational System
- 872 Elementary Education
- 873 Liberal Arts Education
- 874 Vocational Education
- 875 Teachers
- 876 Educational Theory and Methods
- 877 Students

88 ADOLESCENCE, ADULTHOOD, AND OLD AGE

- 881 Puberty and Initiation
- 882 Status of Adolescents
- 883 Adolescent Activities
- 884 Majority
- 885 Adulthood
- 886 Senescence
- 887 Activities of the Aged
- 888 Status and Treatment of the Aged

INDEX INTRODUCTION

INDEX

For these terms...	Use these descriptors	...continued
Visits to Graves	Mourning	
Wailing (i.e., as a reaction to death)	Dying	
Wakes	Funeral	
Widowhood	Social Readjustments To Death	

## Cross-References to the Descriptors for Childhood and Adolescence

For these terms...	Use these descriptors
Abuse, Child	Child Care
Activities, Adolescent	Adolescent Activities
Activities, Childhood	Childhood Activities
Adolescence, Definition of	Status Of Adolescents
Adolescents, Status of	Status Of Adolescents
Adulthood, Definition of	Adulthood
Attitudes Toward Children	Child Care
Baby Carriages	Infant Care
Baby Food	Infant Feeding
Baby Sitters	Infant Care; Child Care
Bachelor's Clubs	Adolescent Activities
Baptism	Social Placement
Bathing, Infant	Infant Care
Bathing, Children	Child Care
Behavior	Development And Maturation
Birth Announcement	Social Placement
Carrying Infants	Infant Care
Ceremonies, Maturation	Ceremonial During Infancy And Childhood
Ceremonies, Participation of and Children in	Ceremonial During Infancy And Infants Childhood
Child Abuse	Child Care
Chores, of Children	Childhood Activities
Christening, of Infants and Children	Social Placement
Circumcision, Rites or Ceremonies Associated with	Ceremonies During Infancy And Childhood; Puberty And Initiation
Cleanliness, of Children	Child Care
Cleanliness, of Infants	Infant Care
Clothing, Infant	Infant Care
Clothing, Children's	Child Care

continued...



For these terms...	Use these descriptors	...continued
Colostrum	Infant Feeding	
Cradleboards	Infant Care	
Cradles	Infant Care	
Crawling, Age at	Development And Maturation	
Creeping, Age at	Development And Maturation	
Cribs	Infant Care	
Dating	Adolescent Activities	
Delinquency, Juvenile	Cross-Cultural CD Volume 2, Crime and Social Problems	
Development, Standards of	Development And Maturation	
Development Events	Development And Maturation	
Diapering	Infant Care	
Ear Piercing Ceremonies	Ceremonies During Infancy And Childhood	
Emissio Seminis (i.e., first)	Puberty And Initiation	
Feeding of Infants	Infant Feeding	
Fostering	Infant Feeding	
Gifted Child	Development And Maturation	
Governesses	Child Care	
Growth, Physiological	Development And Maturation	
Head Molding	Development And Maturation	
Indulgence	Child Care	
Initiation Ceremonies	Puberty And Initiation	
Lactation	Infant Feeding	
Layette	Infant Care	
Labor, Child	Childhood Activities	
Lullabies	Infant Care; Child Care	
Make-Believe	Childhood Activities	
Maturation Ceremonies (i.e., for children)	Ceremonial During Infancy And Childhood	
Maturation	Development And Maturation	
Menarche	Puberty And Initiation	
Milk	Infant Feeding	
Nurseries	Infant Care; Child Care	
Nursing	Infant Feeding	
Play	Childhood Activities	
Play Groups	Childhood Activities	
Precocity	Development And Maturation	
Puberty	Puberty And Initiation	
Puberty Ceremonies	Puberty And Initiation	
Retardation	Development And Maturation	
Residence Change at Puberty	Status Of Adolescents	
Sleeping, Provisions for	Infant Care; Child Care	
Spoiling	Child Care	

continued...

For these terms...	Use these descriptors	...continued
Standing, Age at	Development And Maturation	
Status Periods	Status Of Children	
Suckling	Infant Feeding	
Swaddling	Infant Care	
Talking, Age at	Development And Maturation	
Teething	Development And Maturation	
Thumb Sucking	Development And Maturation	
Walking, Age at	Development And Maturation	

## Cross-References to the Descriptors for Socialization and Education

For these terms...	Use these descriptors
Academic Freedom, for teachers	Teachers
Academic Freedom, for Students	Students
Academics	General Education; Educational System, etc.
Aggression, Physical, incidence of and reaction to	Aggression Training
Aggression, Verbal, incidence of and reaction to	Aggression Training
Agriculture Schools	Vocational Education
Apprentice System	Educational System; Vocational Education
Art Schools	Vocational Education
Audio-Visual Aids	Educational Theory and Method
Barber Schools	Vocational Education
Biting, incidence of and reaction to	Aggression Training
Board of Education	Educational System
Business Schools	Vocational Education
Case Analysis (i.e., as a method of education)	Educational Theory and Method
College	Liberal Arts Education
Commencement	Primary Education; Liberal Arts Education; Vocational Education
Competitiveness, incidence of and reaction to	Independence Training
Cooperation, incidence of and reaction to	Independence Training

continued...

For these terms...	Use these descriptors	Use these descriptors
Correspondence Schools	Vocational Education	Aggression Training
Courage, training in	Independence Training	Liberal Arts Education
Crying, incidence of and reaction to	Aggression Training	Cleanliness Training
Curriculum	Primary Education; Liberal Arts Education; Vocational Education	General Socialization; Transmission of Skills; etc.
Defiance, incidence of and reaction to	Aggression Training	Vocational Education
Degrees	Liberal Arts Education; Vocational Education	Aggression Training
Dependency, incidence of and reaction to	Independence Training	Primary Education
Disabled, Education for the	Educational Theory and Methods	Vocational Education
Discipline	Techniques of Inculcation; Educational Theory and Methods	Primary Education; Liberal Arts Education
Disobedience (i.e., incidence of and reaction to)	Aggression Training	Transmission of Skills
Dormitories	Students	Sex Training
Divinity Schools	Vocational Education	Vocational Education
Educational Psychology	Educational Theory and Methods	Vocational Education
Educational Statistics	Educational System	Sex Training
Endowments (i.e., for educational institutions)	Educational System	Techniques of Inculcation; Educational Theory and Methods
Engineering Schools	Vocational Education	Educational System
Etiquette, training in	Transmission of Cultural Norms	Vocational Education
Extracurricular Activities	Primary Education; Liberal Arts Education; Students	Transmission of Cultural Norms
Examination System	Educational Theory and Methods	Primary Education
Faculty	Teachers	Transmission of Skills; Vocational Education
Fellowships	Students	Elementary Education; Liberal Arts Education
Financial Aid	Students	Vocational Education
Formal Education	General Education; Educational System; etc.	Elementary Education
Fraternities	Students	Elementary Education; Liberal Arts Education
Gifted, Education for the	Educational Methods and Theory	Educational Theory and Methods
Goals, training in	Independence Training	Aggression Training
Grading	Educational Theory and Methods; Primary Education; Liberal Arts Education; etc.	Vocational Education
Graduate Schools	Vocational Education	Teachers
Graduation	Primary School; Liberal Arts Education; Vocational Education	Educational Theory and Methods
Guidance	Techniques of Inculcation; Educational Theory and Methods	Techniques of Inculcation; Educational Theory and Methods
		Transmission of Beliefs

continued...

continued...

VOEGELIN, Carl F.; VOEGELIN, Florence M. (1965), "Languages of the world: native American fascicle two",  
*Anthropological Linguistics*, 7.

WEIL, Thomas E. (1972), *Area handbook for Peru*. Washington, D.C., U.S. Government Printing Office.

## 2. KHASI (AR7)

### Fonts Processades:

- BANERJEE, S. (1956), "The Khasi festival of "pomblang", *Bulletin Department of Anthropology*, vol 5, 1. India, Government.
- BECKER, C. (1909), "Die Nongkrem-Puja in den Khasi-Bergen (Assam) (The Nongkrem Puja in the Khasi Mountains (Assam))", *Anthropos*, 4.
- BECKER, C. (1924), "Familienbesitz und Mutterrecht ( Family property and maternal rights)", *Zeitschrift für Buddhismus und verwandte Gebiete*, 4.
- CHATTOPADHYAY, K. P. (1941), "Khasi kinship and social organisation", *Anthropological Papers*, 6. Calcutta University.
- CLARKE, C. B. (1874), "The stone monuments of the Khasi Hills", *Journal of Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 3.
- ASSAM -DEPARTMENT OF ECONOMICS AND STATISTICS, (1963), *Report on rural economic survey in United K. and J. Hills*. Shillong, Printed at the Government Press.
- EHRENFELS, Umar R. (1953), "Khasi kinship terms in four dialects", *Anthropos*, 48.
- GODWIN-AUSTEN, H. H. (1872), "On the stone monuments of the Khasi hill tribes, and on some of the peculiar rites and customs of the people", *Journal of Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 1.
- GOWDIN-AUSTEN, H. H. (1875), "Further notes on the rude stone monuments of the Khasi hill tribes", *Journal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland*, 5.
- GURDON, Philip Richard Thornhagh (1904), "Note on the Khasis, Syntengs, and allied tribes inhabiting the Khasi and Jaintia Hills District in Assam", *Journal Asiatic Society of Bengal*, vol 73, 4.
- GURDON, Philip Richard Thornhagh (1907), *The Khasis*. London, D. Nutt.
- HUNTER, William Wilson (1879), "Statistical account of the Khasi and Jaintia Hills", *A Statistical account of Assam*. Vol. 2., London.
- MCCORMACK, Anna P. (1964), "Khasis", LEBAR, Frank M.; HICKEY Gerald C.;
- MUKHERJEE, Ram Krishna, et al. (1941), "The Khasi huts of Mawphlag", *Anthropological Papers*, 6. Calcutta University,
- MUKHERJEE, Bhabananda. (1958), "Social groupings among the Khasis of Assam", *Man in India*, 38.
- MUSGRAVE John K., eds., *Ethnic Groups of Mainland Southeast Asia*. New Haven, Human Relations Area Files Press.
- NAKANE, Chie (1967), *Garo and Khasi: a comparative study in matrilineal systems*. Paris, Mouton.

- ROY, David (1938), "The place of the Khasi in the world", *Man in India*, 18.
- STEGMILLER, P. F. (1921), "Aus dem religiösen Leben der Khasi (The religious life of the Khasi)", *Anthropos*, 16.
- STEGMILLER, P. F. (1924), "Opfer und Opferbräuche der Khasi (Sacrifice and sacrificial customs of the Khasi)", *Mitteilungen Anthropologischen Gesellschaft in Wien*, 54.
- STEGMILLER, P. F. (1924) "Das Marktleben der Khasi (The market life of the Khasi)", en FESTSCHRIFT P. W.; SCHMIDT. Wien.
- STEGMILLER, P. F. (1925), "Pfeilschiessen und Jagdgebrauche der Khasi (Arrow shooting and hunting of the Khasi)", *Anthropos*, 20.

### 3. !KUNG SAN( FX10)

#### Fonts processades:

- LEE, R.B.; DE VORE, I. (1976), *Kalahari Hunters-Gathers. Studies of !Kung San and their neighbors*. Harvard University Press, Cambridge.
- LEE, R.B.(1982), *The !Kung San. Men, Women and Work in a Foraging Society*. Harvard University Press, Cambridge.
- SHOSTAK, M. (1983), *Nisa. The life and words of a !Kung woman*. Harvard University Press. Cambridge.
- SILBERBAUER, G. (1983), *Cazadores del desierto. Cazadores y hábitat en el desierto de Kalahari*. Barcelona.

### 4.TEDA (MS22)

#### Fonts Processades:

- BRIGGS, Lloyd Cabot (1960), *Tribes of the Sahara*, Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press.
- BRIGGS, Lloyd Cabot (1958), "The living races of the Sahara Desert", *Papers*, vol. 28, 2, Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Cambridge, Massachusetts.
- CHAPELLE, Jean (1957), "Nomades Noires du Sahara (Blacks nomads of the Sahara)", *Recherches en Sciences Humaines*, 10. Paris.
- CLINE, Walter Buchanan (1950), "The Teda of Tibesti. Borku and Kawar in the eastern Sahara", *General Series in Anthropology*, 12, Menasha, Wisc.
- HESELTINE, Nigel (1959), "Toubbou and Gorane, nomads of the Chad territory. Notes on their origins", *South African Archaeological Bulletin*, vol. 14, 53, 21-27. Cape Town, South Africa.
- KRAMER, Kim St. Clair (1978), "Tebu", WEEKES, Richard V. (ed.)(1978), *Muslim peoples, A World Ethnographic Survey*, Westport, Conn., Greenwood Press, 408-412.
- KRONENBERG, Andreas (1958), "Die Teda von Tibesti (The Teda of Tibesti)", *Wiener zur Kulturgeschichte und Linguistik*, 12. Horn-Wien, Austria.
- LE COEUR, Charles (1950), "Dictionnaire ethnographique téda précédé d'un lexique française-téda (Teda ethnographic dictionary preceded by a French-Teda lexicon)", *Memories*, 9, Institut Français d'Afrique Noire. Paris.

NACHTIGAL, Gustav (1974), *Sahara and Sudan. Volume I: Tripoli and Fezzan, Tiberti or Tu*. New York.

NACHTIGAL, Gustav (1980), *Sahara and Sudan. Volume II: Kowar, Bormu, Kanem. Borku, Ennedi*. New York.

## 5. TLINGIT (NA12)

### Fonts Processades:

DE LAGUNA, Frederica (1953), "Some problems in the relationship between Tlingit archaeology and ethnology", SMITH, Marian W.(Comp.), *Asia and North America: Transpacific Contacts*. Salt Lake City, Society for American Archaeology.

DE LAGUNA, Frederica (1954), "Tlingit ideas about the individual", *Southwestern Journal of Anthropology*, 10.

DE LAGUNA, Frederica (1960), *The story of a Tlingit community: a problem in the relationship between archaeological, ethnological, and historical methods*. Washington, D.C., Smithsonian Institution.

DURLACH, Theresa Mayer (1928), *The relationship systems of the Tlingit, Haida and Tsimshian*. New York, G. E. Stechert.

EMMONS, George Thornton (1903), "The basketry of the Tlingit", *Memoirs*, 3, American Museum of Natural History.

EMMONS, George Thornton (1907), "The Chilkat blanket", *Memoirs*, 3, American Museum of Natural History.

EMMONS, George Thornton (1916), *The Whale House of the Chilkat*. New York, American Museum of Natural History.

GARFIELD, Viola E. (1947), "Historical aspects of Tlingit clans in Angoon, Alaska", *American Anthropologist*, 49.

JONES, Livingston French (1914), *A study of the Thlingets of Alaska*. New York, Revell.

KRAUSE, Aurel (1956), *The Tlingit Indians: results of a trip to the northwest Coast of America and the Bering Straits*. Seattle, University of Washington Press for the American Ethnological Society.

OBBERG, Kalervo (1934), "Crime and punishment in Tlingit society", *American Anthropologist*, 36.

OBBERG, Kalervo (1937) *The social economy of the Tlingit Indians*. Chicago, University of Chicago.

OLSON, Ronald LeRoy (1967), *Social structure and social life of the Tlingit in Alaska*. Berkeley, Los Angeles, University of California Press.

McCLELLAN, Catharine (1953), "The inland Tlingit", SMITH, Marion W., (Comp.), *Asia and North America: Transpacific Contacts*. Salt Lake City, Society for American Archaeology.

McCLELLAN, Catharine (1954), "The interrelations of social structure with northern Tlingit ceremonialism", *Southwestern Journal of Anthropology*, 10.

KNAPP, Frances; CHILDE, Rheta Louise (1896), *The Thlinkets of southeastern Alaska*. Chicago, Stone and Kimball.

SHOTRIDGE, Louis; SHOTRIDGE, Florence (1913), "Chilkat houses", *Museum Journal*, 4.

SHOTRIDGE, Florence (1913), "The life of a Chilkat Indian girl". *Museum Journal*, 4.

SWANTON, John Reed (1904-1905), *Social condition, beliefs, and linguistic relationship of the Tlingit Indians*. U.S. Bureau of American Ethnology, Annual Report, 26.



Altres Fonts Citades:

HENSHAW, Henry W.; SWANTON, John R. (1910), "Tlingit", *Bulletin of U.S. Bureau of American Ethnology*, 30.  
VOEGELIN, C. F. ; F. M. (1977) *Classification and index of the world's languages*. New York. Elsevier.

**6. TRUK (OR19)**

Fonts processades:

- BOLLIG, Laurentius (1927), *Die Bewohner der Truk-Inseln. Religion, Leben und kurze Grammatick eines Mikronesiervolkes (The inhabitants of the Truk Islands. Religion, life and a short grammar of a Micronesian people)*. Münster in Westphalia, Aschendorffsche Verlags-buchhandlung.
- ELBERT, Samuel H. (1947), *Trukese-English and English-Trukese dictionary*. Pearl Harbor, Hawaii. Fourteenth Naval District Publications and Printing Office.
- FISCHER, John L. (1956.) "The position of men and women in Truk and Ponape: a comparative analysis of kinship terminology and folklore", *Journal of American Folklore*, 69.
- FISCHER, John L. (1957), "Totemism on Truk on Ponape", *American Anthropologist*, 59.
- FISCHER, John L.; SWARTZ, Marc J. (1960), "Socio-psychological aspects of some Trukese and Ponapean love songs", *Journal of American Folklore*, 73.
- FISCHER, Ann. (1963), "Reproduction in Truk", *Ethnology*, 2.
- GLADWIN, Thomas; SARASON, Seymour B. (1953), *Truk: man in paradise*. New York, Wenner-Gren Foundation for Anthropological Research.
- GLADWIN, Thomas (1958), "Canoe travel in the Truk area: technology and its psychological correlates", *American Anthropologist*, 60.
- GOODENOUGH, Ward H. (1949), "Premarital freedom on Truk: theory and practice", *American Anthropologist*, 51.
- GOODENOUGH, Ward H. (1951), *Property, kin and community on Truk*. New Haven, Yale University Press.
- GOODENOUGH, Ward H. (1953), *Native astronomy in the Central Carolines*. Philadelphia, University Museum, University of Pennsylvania.
- GOODENOUGH, Ward H. (1956), "Residence rules", *Southwestern Journal of Anthropology*, 12.
- HALL, Edward T.; PELZER, Karl J. (1946), *The economy of the Truk Islands: an anthropological and economic survey*. Honolulu, U.S. Commercial Company, Economic Survey.
- KRÄMER, Augustin (1932), *Truk (Truk)*. Hamburg.
- LEBAR, Frank Michaels (1963), "Some aspects of canoe and house construction on Truk", *Ethnology*, 2.
- LEBAR, Frank Michaels (1963), *The material culture of Truk*. New Haven, Human Relations Area Files.
- LEBAR, Frank Michaels (1964), "A household survey of economic goods on Romonum Island, Truk",
- GOODENOUGH, Ward H. ed. *Explorations in Cultural Anthropology*. New York, McGraw-Hill.
- MAHONY, Frank J. (1960), "The innovation of a savings system in Truk", *American Anthropologist*, 62.

- MAHONY, Frank Joseph (1969). *A Trukese theory of medicine*. Stanford University.
- MATSUMURA, Akira (1918), "Contributions to the ethnography of Micronesia", *College of Science Journal*, 40. Tokyo, Imperial University,
- MURAI, Mary M. (1954), "Food patterns in the Caroline and Marshall Islands", *American Dietetic Association Journal*, 30.
- SWARTZ, Marc J. (1958), "Sexuality and aggression on Romonum, Truk", *American Anthropologist*, 60.
- SWARTZ, Marc J. (1962), "Recruiting labor for fissionary descent lines on Romonum, Truk", *Southwestern Journal of Anthropology*, 18.
- SWARTZ, Marc J. (1959), "Leadership and status conflict on Romonum, Truk", *Southwestern Journal of Anthropology*, 15.
- SWARTZ, Marc J. (1960), "Situational determinants of kinship terminology". *Southwestern Journal of Anthropology*, 16.

Altres Fonts Citades:

- HENDERSON, John W. (1971). *Area handbook for Oceania*. Washington, D.C., U.S. Government Printing Office.
- MARSHALL, Mac.; NASON, James D. (1975), *Micronesia 1944-1974: a bibliography of anthropological and related source materials*. New Haven. HRAF Press.
- VOEGELIN, C. F. (1964), "Languages of the world: Indo-Pacific fascicle one", VOEGELIN & FLORENCE, *Anthropological Linguistics*, Vol. 6, No. 4.

**Bibliografia sobre els Human Relation Area Files i la comparació transcultural:**

GONZÁLEZ ECHEVARRÍA, A. (1990), *Etnografía y comparación. La investigación intercultural en Antropología*, Publicaciones Universidad Autónoma de Barcelona, Bellaterra.

GONZÁLEZ ECHEVARRÍA, A. (1990), "Els Human Relation Area Files i la comparació transcultural". *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 7.

LAGACÉ, R.O.(ed.) (1977), *Sixty cultures: a guide to the HRAF Probabilkity Sample Files*, HRAF Inc., New Haven, Conneticut.

MURDOCK, G.P. (1975), "Muestra etnográfica mundial", LLOBERA, J.R., *La antropología como ciencia*, Barcelona.

MURDOCK, G.P., (1983), *Outline of World Cultures*, HRAF Inc, New Haven, Conneticut.

PRICE, D.H.(1990), *Atlas of Wold Cultures. A geographical guide to ethnographic literature*, Newbury Park, California.

VV.AA, (1982), *Outline of Cultural Materials*, HRAF Inc., New Haven. Conneticut.

**ANNEX II:**

**DISSENY PER A LA CAPTURA DE DADES ALS MENJADORS ESCOLARS**

## **QÜESTIONARI:**

### Individu:

1. Escola
2. Edat
3. Sexe
4. Llengua materna
5. Quins són els plats o els aliments que més t'agraden?
6. Quins són els plats o els aliments que no t'agraden?
7. Quines són les begudes que t'agraden més?
8. Quines són les llaminadures i/o coses per picar que t'agraden més?
9. Quines activitats realitzes a part de l'escola?
10. Què t'agrada fer?
11. Com et descriuries físicament?
12. Com t'agradaria ser físicament?
13. Et donen diners a casa normalment?
14. En què te'ls gastes?
15. Fas a casa alguna tasca domèstica relacionada amb el menjar? Quines?
16. Quin menjar t'agrada més, el de l'escola o el de casa? Per què?
17. Què no t'agrada del menjar de l'escola?

18. Per què dines a l'escola?

Unitat domèstica:

19. Lloc de naixement de la mare

20. Lloc de naixement del pare

21. Anys de residència a Catalunya del pare

22. Anys de residència a Catalunya de la mare

23. No. de persones de la unitat domèstica

24. Parentiu a partir d'ego

25. Edats del membres de la unitat domèstica

26. Nivell d'instrucció dels membres de la unitat domèstica

27. Ocupacions dels membres de la unitat domèstica

## DISSENY DE VALORACIÓ DEL DIBUIX “UNA FAMÍLIA MENJANT”

### A. INFORMACIÓ CENSAL

1. Escola.....
2. Edat.....
3. Sexe.....
4. Unitat domèstica.....
5. Lloc on dina.....

### B. ANÀLISI DEL DIBUIX

#### CONTINGUT

1. Menjar i objectes
  - 1.1. menjar /beure.....
  - 1.2. objectes per m/b.....
  - 1.3. mobles rela. act. m/b.....
2. Escenari ritual
  - 2.1. altres objectes.....
  - 2.2. macroespai.....
  - 2.3. microespai.....
3. Comensalitat
  - 3.1. persones
    - 3.1.1. ego.....
    - 3.1.2. mare.....
    - 3.1.3. pare.....
    - 3.1.4. germans.....
    - 3.1.5. altres pers.....
  - 3.2. accions
    - 3.2.1. verbs menjar.....
    - 3.2.2. verbs higiene.....
    - 3.2.3. altres verbs.....

#### ASPECTES FORMALS

4. Representació

4.1.correcte.....

4.2.inmadura.....

5. Colors

5.1.freds.....

5.2.càlids.....

6. Tamany

6.1.proporcionant.....

6.2.massa petit.....

6.3.massa gros.....

C. INFORMACIÓ VERBAL

Comentaris de l'Autor/a

DIBUIX 1

.....  
.....  
.....

DIBUIX 2

.....  
.....  
.....

Comentaris de l'Observador

.....  
.....  
.....

Interpretació

.....  
.....



ÀPATS	Contingut (menjar i beure)	Hora	Lloc	Dura- ció	Forma de menjar	Acompanyants comensals	Acompanyants no comensals	Activitats simultànies	Cuiner
Esmorzar a casa									
Esmorzar a l'escola									
Dinar									
Berenar									
Sopar									
Altres (picades)									
Altres (picades)									

Nom

Lloc on dina

## BIBLIOGRAFIA BÀSICA:

- BRYANT, MARKESBERY i DE WALT (1985): *The culture feast: an introduction to food and society*, West Publishing Co., New York.
- CALVO, M. (1992): "Migration et alimentation", *Social Science Information*, vol. 21, núm. 3, París.
- CAMILLERI, C. (1985): *Antropología cultural y educación*, UNESCO, Madrid.
- CARRASCO i PONS, S. (1992): *Antropología i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, UAB.
- CARRASCO i PONS, S. (1993): "L'enculturació alimentària dels infants a la Catalunya urbana. Notes sobre un estudi de cas", en *Revista d'Etnologia de Catalunya*, nº 2, 54-63.
- COMPTE, P.; PERRAMON, M. (1996): "Components educatius de l'alimentació a l'escola bressol", *Guix*, nº 223, 11-16.
- CONTRERAS, J. (1993a): *Antropología de la alimentación*. Madrid, Eudema.
- CONTRERAS, J. (1993b): "La nostra alimentació contemporània: dialèctica entre tendències contradictòries?", en *Revista d'Etnologia de Catalunya*, nº2, 42-53.
- CONTRERAS, J. (1995): *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona.
- DIARI OFICIAL DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA, nº 2208 (20-05-1996), DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT, *Decret 160/1996 (sobre serveis de menjadors escolars)*.
- DOUGLAS, M. (1984): "Fundamental issues in food problems", *Current Anthropology*, vol.25, núm. 4, Aug-oct.
- FISCHLER, C. (1995): *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, ed. Anagrama- Argumentos, Barcelona.
- FOSTER, G. (1969): *Antropología aplicada*, Fondo de Cultura Económica, México.
- FUKUBA, H. (1992): "Food policy for health in Japan", *Nutrition and health*, vol. 8, núm. 2 ,177-190.
- GENERALITAT DE CATALUNYA (1994): *Alimentació i nutrició, Quaderns d'educació per a la salut a l'escola*, Barcelona.
- GENERALITAT DE CATALUNYA , DEPARTAMENT D'ENSENYAMENT, (1992): "Eixos transversals del currículum", en *Curriculum. Educació primària*.
- GHAEMI-AHMADI, S. (1988): "Attitudes toward breastfeeding among low-income Persian and Southeast Asian immigrant women: implications for health and nutrition education", en MOYAL, M. F., *Proceeding of the Xth International Congress of Dietetics*, vol.2, ed. John Libbery Eurotext, París.
- GOLDEN, M.P.; SALTZER, E. B. (1985): "Obesity in lower and middler socio-economic status mothers and their children", *Research in nursing and health*, vol. 8, núm. 2, june, 147-153.
- GONZALEZ TURMO, I.; ROMERO DE SOLÍS, P. (1996): *Antropología de la alimentación: nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea*, Sevilla.
- GRACIA, M. (1996): *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona, ICA-Icaria.
- GRUAS, F.; ESCOLIES, A. ; LLOVERA, E. (1996): "Menjador escolar", *Guix*, nº 223, 17-20.
- HELSING, E. (1988): "The nutrition programme in the WHO regional office for Europe", en MOYAL, M. F., *Proceeding of the Xth International Congress of Dietetics*, vol.2, ed. John Libbery Eurotext, París.

- JACKSON, M. Y.; BROUSSARD, B. A. (1988): "Nutrition and health Indians and Alaska natives", en MOYAL, M. F., *Proceeding of the Xth International Congress of Dietetics*, vol.2, ed. John Libbery Eurotext, París.
- JEROME, NORGE W. (1979): "Changing nutritional styles within the context of modern family", en HYNOVICH & BARNARD (eds.), *Family Heath Care*, Mc Graw-Hill, New York.
- JULIANO, D. (1994): *Educación intercultural. Escuela y minorías étnicas*, ed. Eudema, Madrid.
- LACASA, N. (1996): "Decidir l'esmorzar. Participar-ne en la compra. Una visió consumerista al parvulari", *Guix*, nº223, 21-29.
- LIPPS BIRCH, L.(1988): "Young children's food acceptance patherms: the role of experience". MOYAL, M. F. *Proceedings of the Xth International Congress of Dietetics (vol.2)*. París, John Libbery Eurotext.
- LIPPS BIRCH,L.(1988): "The acquisition of food acceptance patterns in children", en BOAKES, R., POPPLEWELL, D., BURTON, M., *Eating Habits*, Chichester, Inglaterra.
- MANDERSON, L. (1988): "Suministro de alimentos y cambio social en el Sureste asiático y en el Pacífico Sur", en *Carencia alimentaria. Una perspectiva antropológica*, ed. Serbal-Unesco, París.
- MCKINNEY, S.; BERGEN, C.; OLIM, A. (1988): "Influence of socioeconomic factors of food preferences on nutritional intake of 5 1/2 year old males", en MOYAL, M. F., *Proceeding of the Xth International Congress of Dietetics*, vol.2, ed. John Libbery Eurotext, París.
- OMS (1989): *Educación para la salud. Manual sobre educación sanitaria en atención primaria de salud*, Ginebra.
- PRATS, R. (1997): "La salut dels adults també és cosa dels nens", *In-fan-ci-a*, nº 98, 35-38.
- RIUS, M. (1996): "La educación de los hábitos alimentarios es una labor compartida entre la familia y la escuela", en *Caternews*, nº 23, 25-27.
- ROMERO, E.; GARCIA, C.; COLLEL, A. (1996): "Tothom a taula!", *Guix*, nº 223, 31-33.
- ROSET, A. (1996): "Factores de calidad de la restauración escolar", en *Caternews*, nº 24, 51-54.
- ROSET, A.; TILLÓ, T. (1996): "Alimentació a l'escola infantil", *Guix*, nº 223, maig 1996, 5-10.
- SALVADOR, G.; SERRA, L. (1988): *Capanya per a la millora dels hàbits alimentaris a Catalunya*, Departament de Sanitat, Generalitat de Catalunya, Barcelona.
- SINGER, M. (1992): "AIDS and US ethnic minorities: the crisis and alternative anthropological responses", *Human Organization*, vol. 51, núm 1, United States.
- THOMAS, S. B.; MORGAN, C.H. (1991): "Evaluation of community-based AIDS education and risk reduction projects in ethnic and racial minority communities: a survey of projects funded by US Public Health Service", *Evaluation and program Planning*, Dept. Health Education U. Maryland.
- WHITING, B. & POPE EDWARDS, C. (1988): *Children of differents worlds. The formation of social behavior*, Harvard University Press.
- WHITING, J. & WHITING, B. (1974): *Children of Six Cultures: A Psycho-Cultural Analysis*. Cambridge. Massachusetts, Harvard University Press.