

REFLEXIONES EN TORNO A LA REVALORIZACIÓN DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO MARÍTIMO PESQUERO DE MALLORCA: LA EXPOSICIÓN TEMPORAL "DEL MAR A LA TAULA"

Diana Borràs Rhodes^a, Joana Cifre Borràs^b

^a Instituto d'Antropologia de les Illes (IAI). Miembro del grupo de investigación de Patrimonio Cultural y Antropología. Licenciada en Ciencias políticas y sociología. Especialidad antropología cultural, UCM. Máster en Dirección de organizaciones en la economía del conocimiento, UOC. diana.borras@gmail.com

^b Historiadora, MA with honours. Universidad de Dundee, Reino Unido. joana.cifreborras@gmail.com

Abstract: In this article we describe the proposal for an exhibition on the subject of the maritime and fishing food culture of Mallorca, intended to be transmitted through the personal experiences of those who have lived off of said activity for several generations. Structured in eleven panels, the exhibition presents the food culture associated with artisanal fishing activities from the point of view of those who have dedicated their whole lives to it. The information was collected by means of an anthropological study with fishermen and their wives, fishmongers. Thus, seafaring and fishing traditions are presented in themes varying from life on board and work at sea to the mallorcan fish recipes and the preparation and conservation of the fish itself.

Keywords: intangible food heritage, anthropology, maritime fishing culture, temporal exhibition, fish, local produce.

Resumen: En este artículo se describe la propuesta expositiva realizada en torno a la cultura alimentaria marítimo pesquera de Mallorca que se quiere transmitir a través de las vivencias personales de los que han vivido durante generaciones de dicha actividad. Estructurada en once paneles la exposición presenta la cultura alimentaria asociada a la actividad pesquera artesanal desde el punto de vista de aquellos que le han dedicado su vida. Dicha información fue recogida mediante un estudio antropológico con pescadores y sus mujeres, las pescaderas. Así, la tradición del mar y la pesca se presenta en temas que varían desde la vida a bordo y el trabajo en el mar, hasta las recetas de pescado mallorquinas y la preparación y conservación del mismo.

Palabras clave: patrimonio alimentario inmaterial, antropología, cultura marítimo pesquera, exposición temporal, pescado, producto local.

Citar como: Borràs Rhodessa, D., Cifre Borràs, J. (2022). "Reflexiones en torno a la revalorización del patrimonio alimentario marítimo pesquero de Mallorca: la exposición temporal 'Del mar a la taula'". En: *Actas del III Congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y Museos*. 25-26 noviembre, 2021, Valencia, España. pp. 143-155. <https://doi.org/10.4995/EGEM2021.2021.13925>

1. Introducción

Uno de los roles de los museos es el de investigar, perpetuar y transmitir a la sociedad el patrimonio cultural tangible e intangible, si bien el reto no está exento de polémicas. Así, por ejemplo, en su artículo sobre el patrimonio etnoantropológico en Galicia, Pereiro (Pereiro, 2012) analiza cómo el concepto de patrimonio cultural y los procesos de patrimonialización tienden a primar una visión folclórica que anula en sus representaciones tanto la pluralidad de identidades -primando por ejemplo lo rural frente a lo urbano- como silenciando necesarias evoluciones de las prácticas sociales de los actuales protagonistas.

En el ámbito más concreto de la alimentación las contradicciones y paradojas de los procesos de patrimonialización han sido también objeto de interesantes reflexiones por parte de la antropología. Espeitx por ejemplo los identifica como procesos selectivos que al fragmentar y descontextualizar sus componentes, no agotan una cultura alimentaria (Espeitx, 2004) mientras que Gascón y Mulet (Gascón y Mulet, 2020) advierten de que una vez creado el símbolo identitario éste se enfrenta al riesgo del anacronismo. Por su parte, Medina y Solanilla (Medina y Solanilla, 2013), citando a Contreras (Contreras, 2007) sugieren que, en relación con las prácticas alimentarias, “la noción de patrimonio plantea cuestiones más complejas, ya que se trata de un patrimonio vivo, cambiante, en constante evolución, con toda la problemática que ello implica en su gestión y mantenimiento”.

Escapar a estas contradicciones es difícil. No obstante, tener conciencia de dichos procesos ayuda a establecer propuestas que sin pretender abarcar la totalidad de la realidad asociada a un determinado patrimonio alimentario ofrezca elementos de identificación pasados y presentes. En este trabajo pretendemos reflexionar sobre algunos aspectos relacionados con los procesos de patrimonialización del pescado mediante una exposición temporal. La base para nuestras reflexiones es una propuesta elaborada para el Museo Marítimo de Mallorca en la que hemos participado activamente. La propuesta consiste en una exposición temporal, y en la elaboración del discurso narrativo se ha puesto especial cuidado en recoger no sólo los testimonios de la pesca artesanal más tradicional sino también el de sus evoluciones y de su situación actual. Para la construcción del relato se ha seguido una línea temática principal subdividida en dos ejes -el mar y la mesa- y una segunda línea temporal, mostrando para cada eje temático los cambios y las evoluciones identificados por los informantes.

En nuestra opinión, los ejes temáticos combinan un contenido clásico propio de los museos etnográficos -productos, utensilios de cocina, formas de cocción- con contenidos más próximos a la antropología social como por ejemplo los planteamientos de Jack Goody y que implican incluir la producción, distribución, preparación y consumo como elementos de los sistemas alimentarios. Además, de acuerdo con la terminología propuesta por Espeitx (Espeitx, 2004) sobre las concepciones de lo etnológico que predominan en los museos la exposición se enmarcaría en la categoría de exposición alternativa, en la cual más allá de mostrar formas de vida tradicionales la narración se hace eco de cuestiones actuales de interés social, si bien también cabe decir que no se ha renunciado a la incorporación tanto de elementos tradicionalistas -aparejos de pesca o técnicas de salazón de pescado ya inexistentes- como revisionistas – testimonios de las culturas y las formas de vida pasadas y presentes-.

Desde nuestro punto de vista, la idea que subyace al planteamiento expositivo es que la identidad local que realmente sigue viva en los portadores sólo se puede poner de manifiesto si

se presta atención tanto a su memoria oral como a sus prácticas actuales con el fin de evitar un discurso meramente "tradicionalizador" que excluya a sus verdaderos protagonistas. A la vez, no se puede obviar que el contexto actual del consumo y producción del pescado local está inmerso en la llamada modernidad alimentaria. El público objetivo de la exposición es la población de Mallorca y la lengua vehicular es el catalán.

La propuesta expositiva ha presentado algunos retos ante la falta de objetos materiales con los que acompañar el discurso narrativo, por cuanto el museo cuenta con un fondo escaso y nosotras no disponemos de él. Tampoco se ha conseguido un material gráfico documental relacionado con las prácticas alimentarias pudiéndose afirmar que este está dominado en su práctica totalidad por los libros de recetas y por fotografías de platos. Además, hay que señalar que se prevén importantes limitaciones presupuestarias lo que obliga a una escenificación austera.

La elaboración del contenido ha sido realizada por tres antropólogas a partir de una investigación con fuentes primarias y secundarias. Las fuentes primarias consisten en la elaboración de trece entrevistas semiestructuradas a pescadores en activo y jubilados, y otras personas pertenecientes a familias de pescadores y que se relacionan de manera directa con las prácticas sociales de producción, consumo y comercialización del pescado como son las amas de casa, consumidores, vendedoras/es de pescado y restauradoras/es. Además, la exposición se hace eco de los resultados de una investigación exploratoria realizada por las mismas investigadoras durante los meses de confinamiento por la COVID-19 en los que se analiza, entre otros temas, el consumo de pescado antes y durante la pandemia, así como el conocimiento de recetas tradicionales relacionadas con el producto. La actividad se ha complementado con una investigación de archivos y fuentes bibliográficas en la cofradía a la que pertenecen los pescadores entrevistados (Cofradía de pescadores de Pollença, Mallorca) y con un panel de expertos, siendo estos/as cocineros/as de las islas conocidos por su interés hacia el producto local de proximidad y la recuperación de platos propios de la tradición cultural mallorquina.

2. Objetivos

El objetivo general de la exposición es el de revalorizar entre la población autóctona la cultura marítimo pesquera de Mallorca y su producto y el de contribuir a la divulgación de los conocimientos sobre las culturas vinculadas al mar. Se pretende dar a conocer los hábitos y las prácticas alimentarias y culinarias en torno al producto del pescado de proximidad en la isla, tanto en el pasado como en el presente partiendo de la memoria oral comunitaria y fuentes bibliográficas.

Los objetivos pedagógicos que se plantearon son:

- Dar a conocer el concepto de patrimonio inmaterial marítimo-pesquero, sus dimensiones y la diversidad de actores implicados en su transmisión
- Sensibilizar sobre la diversidad y riqueza del pescado mallorquín de proximidad y de su gastronomía
- Sensibilizar sobre el carácter dinámico, inclusivo y cambiante del patrimonio vivo como eje de desarrollo sostenible de la sociedad
- Fomentar el desarrollo sostenible marítimo pesquero

Una vez efectuado el trabajo de investigación se realizó la propuesta expositiva la cual se pensó como una exposición en la que se diera voz a los pescadores y a sus familias identificando los caracteres identitarios de su cultura alimentaria tanto pasada como presente. Por otra parte, con el objetivo de ayudar al establecimiento de nuevas relaciones entre la comunidad de pescadores y la sociedad mallorquina el foco se ha puesto tanto en las personas y sus prácticas sociales como en el producto y la gastronomía.

3. Desarrollo de la innovación

3.1 El Museo marítimo de Mallorca

El Museo Marítimo de Mallorca inició su actual recorrido institucional en el 2017 con la constitución del consorcio. Puesto que el personal es escaso, para el desarrollo de proyectos y acciones se recurre a la contratación de terceros. El museo actual responde a un proyecto descentralizado que pretende recoger las diferentes expresiones marítimas de la isla y las necesidades de sus comunidades (Forés, 2021). El museo consta de dos sedes, Ses Voltes en Palma y el Museu de la Mar del Port de Sóller.

El museo está situado en un antiguo oratorio y sus principales ejes temáticos son la carpintería de ribera, la pesca, el comercio y la emigración. El proyecto expositivo se distribuye en el exterior del edificio, la entrada, una sala expositiva y una sala de audiovisuales con el proyecto "La remor de memòria". Además, la capilla del oratorio situada en frente del edificio principal es utilizada para exposiciones temporales. El espacio pretende ser un emplazamiento de territorio para los residentes de la isla.

Uno de los aspectos que cabe mencionar en relación al Museo Marítimo es que implantó un proceso participativo a partir del cual se establecieron los cuatro ejes del museo y que son biodiversidad y patrimonio marítimo subacuático, flotante y terrestre. Además, de manera paralela, el museo desarrolló la acción "la xarxa dels dessitjos" en la que los visitantes podían dejar a modo de mensaje en una botella sus sentimientos en relación a la creación del nuevo museo. Como resultado de estos procesos, en 2019 se desarrollaron las acciones "Decàleg de bones practiques en torn de la mar" y la investigación en torno al patrimonio inmaterial y la memoria oral relacionada con las artes de pesca y que se concreta en el proyecto "El remor de la memòria". (Forés, 2021).

En el desarrollo de nuestro trabajo se tuvieron en cuenta los contenidos de estas dos acciones al existir algunos elementos identificativos a partir de los cuales el visitante puede establecer un diálogo entre la exposición temporal y la permanente, en especial con el proyecto "La remor de la memòria", un trabajo que recoge las vivencias y aspectos de la vida cotidiana de doce personas relacionadas con la historia marinera del Puerto de Sóller entre el periodo de entreguerras y el siglo XXI.

3.2 El estudio exploratorio sobre el consumo de alimentos durante los meses de confinamiento decretados por el estado de alarma

Una de las acciones de investigación desarrolladas en el marco del proyecto expositivo fue un estudio exploratorio cuyo objetivo era el de identificar los hábitos de consumo alimenticio antes y en situación de confinamiento de la población. El estudio se llevó a cabo porque pareció

que tanto el conocimiento como la activación y salvaguarda del patrimonio cultural alimentario en las islas debía tomar en consideración el contexto provocado por la COVID-19. Además, el estudio pretendía obtener datos sobre los neodiscursos en torno a las prácticas alimentarias, comercialización, consumo y revalorización del producto local, en especial del pescado de proximidad y el objetivo principal fue desarrollar un proceso de reflexión que permitiera tener una visión holística del patrimonio alimentario asociado al pescado, incorporando sus procesos de adaptación a nuevas situaciones sociales. (Mulet, Borràs y Calvo, 2020)

El trabajo parte de la base de que la alimentación humana como objeto de estudio de la antropología incluye una dimensión simbólica y social (Contreras y Gracia, 2005.) Además, se considera que la alimentación es un hecho social formado por prácticas y conceptualizaciones que expresan y simbolizan los valores y las relaciones sociales de una sociedad determinada por lo que la comensalidad, los alimentos, su valoración social, sus usos y prohibiciones, son elementos cambiantes que conforman la realidad sociocultural de la alimentación en función de diversos procesos económicos, sociales o políticos.

La base empírica del estudio se llevó a cabo durante el confinamiento mediante una técnica de cuestionario en línea a una muestra no representativa formada por personas contactadas por WhatsApp y por correo electrónico usando la metodología de bola de nieve. El periodo de referencia de los datos es el mes de mayo de 2020, con retrospectiva a los momentos inmediatamente anteriores al confinamiento. El cuestionario consta de un total de 38 preguntas y el número total de respuestas fue de 330 personas residentes en 53 municipios de las islas. El estudio exploratorio se complementó con una entrevista semiestructurada al presidente de la empresa OPMallorcamar responsable de la gestión de la lonja del pescado de Palma y principal distribuidor del pescado de proximidad de la isla y con una observación de la subasta holandesa de pescado.

Los resultados de este trabajo han sido publicados en el artículo "Crisis sanitaria y alimentación: impactos del confinamiento en los hábitos alimentarios de la isla de Mallorca" (Mulet, Borràs y Calvo, 2020) y los elementos que forman parte del discurso narrativo de la propuesta positiva son los directamente vinculados a la comercialización y al consumo actual de pescado y al conocimiento tanto de las especies locales como de elaboraciones culinarias transmitidas de generación en generación que los informantes declaran conocer.

Uno de los resultados más destacables del estudio es que las dos especies de pescado más consumidas se refieren a pescados no mediterráneos, como el salmón y el bacalao. En cuanto al conocimiento de especies locales y de recetas tradicionales la mayoría cita pescados y recetas propias de la isla si bien a partir de los datos podemos afirmar que existe una disociación entre los hábitos de consumo de pescado y dicho conocimiento, además de una clara tendencia a la simplificación, al mencionarse unos pocos platos de la rica cocina marinera de la isla y que según recetarios y otras fuentes secundarias supera el centenar.

3.3 Las entrevistas a personas vinculadas al patrimonio inmaterial alimentario marítimo pesquero

Cuando hablamos de tradiciones culturales y patrimonio alimentario marítimo pesquero es importante tener presente que hablamos tanto de productos comestibles como sobre todo de procesos culturales cuya base se encuentra en la pesca tradicional y artesanal, una realidad

social que todavía hoy da lugar a procesos identitarios y a sentimientos de pertenencia a pesar de los procesos de modernización.

A la hora de iniciar el proyecto se consideró necesario poder entrevistar a personas directamente relacionadas con el patrimonio alimentario marítimo pesquero de la isla con el fin de poder obtener datos empíricos que permitieran describir el sistema alimentario relacionado con la cultura del pescado. Ante la existencia en la isla de varias cofradías se decidió llevar a cabo un estudio de caso de una de las localidades siguiendo en parte el modelo ya iniciado por el Museo Marítimo de Mallorca con su trabajo sobre la memoria oral del Puerto de Sóller.

El primer contacto se realizó con el patrón mayor de la cofradía de pescadores de la localidad seleccionada al que se le realizó una primera entrevista. El patrón facilitó los contactos con otros pescadores y ayudó a identificar otros posibles informantes entre personas no pescadoras pero relacionadas con familias de pescadores de la localidad. En total se realizaron trece entrevistas con representación de pescadores en activo y jubilados, mujeres de pescadores, vendedoras de pescado, personas relacionadas con la restauración y personas descendientes de familias de pescadores que no tienen relación directa ni con la pesca ni con su comercialización pero que son portadoras de conocimientos transmitidos en los ámbitos familiares. En total se han entrevistado a siete mujeres y seis hombres.

Con la realización de las entrevistas se pretendía acceder tanto a las representaciones culturales como a las prácticas cotidianas. Los ejes temáticos fueron la producción pesquera y la venta del producto, el consumo del pescado local, prácticas y hábitos alimentarios a bordo, prácticas y hábitos alimentarios de consumo de pescado en el ámbito doméstico y gastronomía y restauración. En todos los ejes se prestó atención tanto a la memoria oral como a las prácticas alimentarias actuales las cuales fueron estudiadas teniendo en cuenta a los actores, los productos o especies de pescado, las técnicas culinarias, los ingredientes y los utensilios de cocina.

El trabajo se complementa con fuentes secundarias -prestando atención a estudios históricos, antropológicos y etnográficos- y con la realización de un panel de expertos a reconocidos cocineros/as de la isla. Con las fuentes secundarias se pretendía profundizar en el conocimiento de las prácticas y representaciones sociales del pescado y su consumo en tiempos pasados mientras que el panel de expertos permite acceder al discurso más actual de la gastronomía en relación al producto y a su cocina tradicional. En nuestra opinión, con ello se consigue establecer una línea temporal atravesada tanto por continuidades como por cambios y evoluciones lo que ayuda a captar la atención del visitante, al apelar tanto a sentimientos de nostalgia e identificación, como a elementos de descubrimiento y conocimiento. La incorporación de la opinión experta de cocineros aporta al discurso expositivo la mirada de la gastronomía, uno de los ámbitos en los que se suele manifestar la construcción social del patrimonio inmaterial alimentario, si bien desde una óptica diferente por cuanto la intención no es la de mostrar elaboraciones culinarias o solicitar a los cocineros que pongan en valor determinadas especies sino más bien la de mostrar a los cocineros y gastrónomos como un tipo de actor que, al igual que las familias y los individuos, son herederos y transmisores de una interpretación del patrimonio que no se agota en la tradición.

Un aspecto que también queremos destacar es que gracias a la pluralidad de técnicas de investigación desplegadas así como de fuentes consultadas la propuesta desarrolla un discurso narrativo complejo y abierto que deja entrever la enorme riqueza del patrimonio inmaterial

marítimo pesquero de la isla, el cual no puede agotarse en una única acción ni investigativa ni expositiva y de la cual siguen siendo protagonistas los pescadores, el ámbito doméstico, las personas y las diversas comunidades de la isla. Además, con la realización de entrevistas se ha podido preservar del paso del tiempo una parte del patrimonio inmaterial que irremediablemente se desvanece a medida que desaparecen los pescadores más veteranos. Se evita también un discurso patrimonializante desarraigado y descontextualizado al posibilitar que las personas con sus conocimientos y quehacer cotidiano sean el centro del discurso expositivo.

4. Resultados

El resultado del proceso investigativo descrito es una propuesta de exposición temporal para el Museo Marítimo de Mallorca que se ha pensado para un público local familiar y adulto. La exposición lleva por título "De la mar a la taula" y consiste en una instalación formada por once paneles blancos con texto en azul y subtítulos en rojo. El texto se acompaña con dibujos y fotografías, tanto antiguas como actuales. Abrirá la exposición un panel en el exterior con un texto de bienvenida al visitante en el que consta un breve resumen de los objetivos de la exposición y los agradecimientos a los informantes. Los paneles, que colgarán del techo, estarán impresos en ambas caras. Una serie de cajas blancas de cartón de diferente tamaño se colocarán en el suelo para ayudar al visitante a marcar el recorrido. Se prevé además que puedan servir de soporte físico para objetos complementarios obtenidos en préstamo como por ejemplo miniaturas de artes de pesca tradicionales realizadas por pescadores de la zona.

El contenido narrativo es el resultado de un proceso de análisis tanto de los datos empíricos como de las fuentes bibliográficas consultadas. La versión definitiva ha sido contrastada con el patrón mayor de la cofradía de pescadores.

La estructura del contenido expositivo es la siguiente. Un primer panel explicativo introduce a los visitantes el concepto de patrimonio inmaterial y de salvaguarda y tiene por título "Les cuines marineres, un ric patrimoni cultural inmaterial". Un último panel titulado "Cultures del peix a Mallorca: sostenibilitat i transmissió" se dedica a modo de cierre a explicar la situación actual del sector y la continuidad del oficio de pescador e incluye también resultados del estudio exploratorio y del panel de expertos. El contenido del resto de paneles se estructura en dos grandes apartados, el mar y la mesa. Cada panel cuenta con un título y una frase representativa cuyo origen puede ser popular, una frase de algún informante o una cita de alguna fuente bibliográfica.

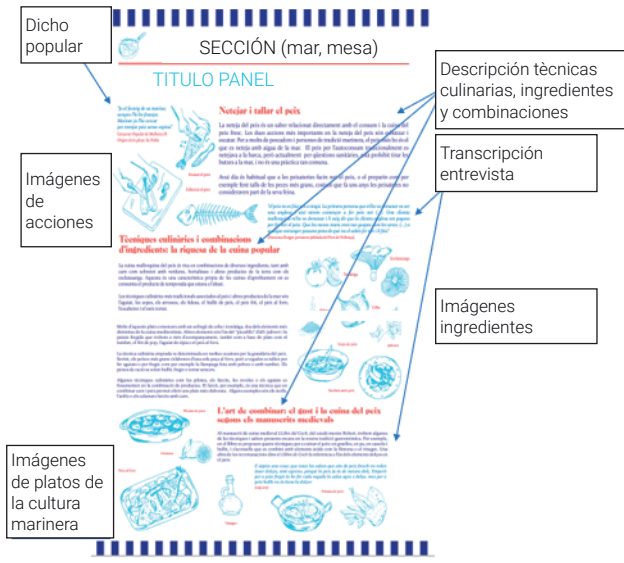


Figura 1. Ejemplo de panel "Del mar a la Taula".
Fuente: Diana Borràs (2021).

Cada panel cuenta con diferentes subapartados en cuyos textos explicativos se complementan con breves transcripciones de entrevistas además de con dibujos o fotografías. La incorporación de transcripciones parciales se usa como recurso para establecer puentes comunicativos entre la memoria oral de los informantes o portadores y el resto de la comunidad. Por otra parte, en cada panel se hace referencia a los principales cambios evolutivos con el fin de introducir junto a la dimensión territorial la dimensión temporal. A continuación, exponemos el título de cada panel (traducido al español), que acompañamos con una breve descripción del contenido y con algunas reflexiones. Como veremos, los contenidos se enmarcan en la categoría de exposición alternativa propuesta por Espeitx (Espeitx, 2004) por cuanto muestran cuestiones actuales de interés social como puedan ser la sostenibilidad, el impacto del turismo o la globalización. Por otra parte, estos actúan en diferentes ámbitos de la manifestación del patrimonio como el natural, el material y el inmaterial (valores y costumbres).

Las cocinas marineras, un rico patrimonio inmaterial. El panel explica qué se entiende por cocina marinera y la importancia de la cocina como elemento que nos acerca a la herencia del pasado y a la cultura alimentaria del presente. Se expone también el concepto de patrimonio inmaterial de la UNESCO. Uno de los aspectos destacables de este panel es que en la definición de la cocina marinera se introducen los elementos que conforman su complejidad y que caracterizan el patrimonio alimentario como una entidad viva en constante evolución al ser fruto tanto de las tradiciones como de las innovaciones sociales. Así, se habla de conocimientos, usos, costumbres, de transmisión generacional; de entornos como las barcas, las casas, los restaurantes, y de saberes acumulados en la familia o los recetarios.

El producto de la mar. Uno de los aspectos a destacar de este panel es que ofrece información sobre el número de especies capturadas y comercializadas por los pescadores mallorquines

de proximidad y que supera el centenar. El panel explica los dos tipos de pesca de proximidad existentes, arrastre y pesca artesanal, la temporalidad de las capturas y la necesidad de tener en cuenta los ciclos biológicos para tener una pesca sostenible. A continuación, se nombran algunas de las especies desaparecidas o en peligro de extinción. La segunda cara del panel está dedicada a la comercialización del pescado con una visión temporal a medio plazo lo que permite explicar, entre otros fenómenos sociales, el impacto del turismo en el incremento de la demanda.

El visitante se encontrará con un fragmento de entrevista que relata la temporalidad de las capturas, con dibujos de algunas de las especies más populares, así como de las especies en extinción y con dibujos de los dos tipos de pesca de proximidad. En cuanto al texto relativo a la comercialización, este incorpora diversas imágenes de los años 50-60 tanto de la venta en el muelle como a pie de barca, las cuales se muestran junto con imágenes actuales reforzando así la idea de cambio y adaptación.

Respecto al turismo nos interesa apuntar que su consideración escapa a la visión del mismo como mecanismo mercantilizador del patrimonio inmaterial tal y como exponen por ejemplo Gascón y Mulet (Gascón y Mulet, 2020), puesto que el objetivo de la exposición no es el de escenificar la gastronomía local para el visitante foráneo sino el de evidenciar ante la población autóctona que el patrimonio es una realidad viva en continuo proceso de adaptación y cambio y que la llegada del turismo vino acompañada de innovaciones, adaptaciones y revalorizaciones.

Artes de pesca, saberes transmitidos. El hilo conductor son las artes de pesca y sus evoluciones. La descripción incluye el concepto de arte de pesca y una explicación de cómo cada arte se corresponde con la captura de un tipo de especies. La dimensión temporal y la memoria oral están presentes en la narración con el relato de la desaparición de algunas de estas artes, que se escenifican gráficamente. A continuación, se explican las principales evoluciones tecnológicas como por ejemplo la mecánica, la maquinilla, la sonda o el GPS, todos ellos elementos que han revolucionado la capacidad de captura. Con la incorporación de los cambios tecnológicos se pone de manifiesto que la noción de patrimonio alimentario aborda cuestiones complejas entre las cuales no pueden obviarse los contextos de producción, que a su vez determinan el consumo.

El valor del pescado: economías y hábitos de consumo. Ya en la mesa, este panel introduce aspectos históricos relativos al consumo de pescado en la isla, con una explicación relativa a las diferencias existentes entre las comunidades de la costa, y los pueblos del interior en los que predominaba el consumo de salazones y pescados importados como el arenque y el bacalao. Se explica también que el consumo viene determinado por factores sociales, económicos y de clase además de por la capacidad de captura y de accesibilidad y se hace hincapié en la existencia de diferentes valoraciones culturales en relación a las distintas especies, que se ejemplifican con fragmentos de entrevista.

La narración continúa con una caracterización de la cocina marinera como cocina de aprovechamiento, en la que todas las capturas se vendían o se consumían, y se explica que en las comunidades pesqueras existían mecanismos de redistribución y reciprocidad. En la otra cara, se narran aquellos cambios socioeconómicos que han tenido un mayor impacto en los hábitos de consumo entre los que destacan los procesos migratorios y de urbanización y la incorporación de la mujer al mercado laboral. Cierra el panel un texto relativo a las alteraciones en los

comportamientos alimentarios como el consumo de productos industriales y precocinados. El texto se acompaña entre otras con imágenes de comida precocinada.

Conservar los alimentos de la mar. La conservación del pescado es una necesidad social que asegura el abastecimiento y la distribución además de permitir alargar la vida del producto. Las técnicas de conservación son saberes transmitidos y desde tiempos remotos, cuando no existían neveras, ingredientes como el agua, el aguardiente, la sal, el aceite, el vinagre y más recientemente el hielo se han utilizado para conservar el pescado. El panel explica el uso de cada una de estas técnicas en la cultura marinera de Mallorca, con menciones a recetarios antiguos, declaraciones de los entrevistados y algunas recetas todavía hoy muy populares. El panel destaca además la importancia del escabeche en la cocina tradicional como una de las técnicas más características de la cocina de aprovechamiento, la revolución que supusieron las neveras y el hielo industrial y la importancia actual de este último para la conservación óptima del pescado.

Cocina de barca y Cocina marinera doméstica. Hablar de patrimonio alimentario marítimo pesquero es hablar de dos grandes ámbitos, la vida de a bordo, donde nos encontramos con una cocina de barca hoy en decadencia pero que es la base de una parte importante del patrimonio inmaterial existente, y por otra la vida del ámbito doméstico, en el que nos encontramos con la cocina familiar, sobre todo cotidiana, y con las prácticas de conservación del pescado, muchas de ellas ya inexistentes como los salazones, pero todavía presentes en la memoria oral. Tanto para la cocina de a bordo como para la cocina doméstica se tienen en cuenta los productos utilizados, más numerosos en el ámbito doméstico, así como las técnicas más habituales las cuales presentan en la cocina de abordaje características adaptativas al medio marino, como por ejemplo evitar las frituras que comportan un elevado riesgo en medios inestables. Al igual que en el resto de paneles se mencionan los cambios sociales en relación a las prácticas alimentarias.

El panel de la cocina de abordaje se estructura en los siguientes temas: cocina a bordo; almorzar, comer y cenar; comprar al día y provisiones; del fogón al camping gas; ollas, calderones y utensilios de cocina; técnicas de cocción y saber comer pescado (“destriar” o “no fer espines”).

El de la cocina doméstica gira en torno a la cocina del pescado en la casa de los pescadores. Se identifican los ingredientes, que incorporan hierbas y verduras, y las técnicas de cocción, que ahora incluyen el horno, las empanadas o las frituras, así como los denominados “platos antiguos” de la cocina marinera doméstica, tanto los que se continúan elaborando o los que ya han caído en desuso como las albóndigas de pulpo o la caldera de tortuga. Se incide una vez más en el concepto de cocina de aprovechamiento y se explica que era habitual que las capturas no aptas para la comercialización, pero sí para el consumo, formaran parte de la dieta de las familias de pescadores.

Ambos paneles se hacen eco de los cambios introducidos en los últimos años, como por ejemplo la importancia de la pesca recreativa en el mantenimiento del consumo de determinadas especies, y la irrupción de nuevos productos como el pescado ultracongelado o procesado.

Cocina marinera y restauración. Hemos mencionado con anterioridad que la llegada del turismo vino acompañado de importantes cambios sociales entre los cuales destacan un desarrollo importante de la restauración, procesos migratorios y nuevos hábitos de ocio. Todos estos cambios supusieron la introducción de innovaciones y procesos de aculturación que modificaron la gastronomía marinera. El panel relata como uno de los hechos sociales que más incidieron en la aparición de una nueva cultura del pescado con nuevas técnicas de cocción y revalorización de

determinadas especies fue la contratación de mujeres mallorquinas como cocineras en casas de familias adineradas de veraneantes. Por otra parte, los restaurantes se convirtieron en los lugares donde se ofrecía la cocina tradicional tanto de abordo como la cocina doméstica, además de platos más acordes a los gustos de los turistas. Supuso también un importante incremento de la demanda y la incorporación progresiva de especies foráneas muy apreciadas en los lugares de origen tanto de veraneantes como de población migrante trabajadora.

Hoy en día, con la globalización, es indudable que los restaurantes continúan siendo lugares de innovación y recreación de la cocina del pescado con adaptaciones a las nuevas modas gastronómicas entre las cuales tenemos la revalorización del producto local cocinado con ingredientes propios de otras tradiciones culinarias. Además, la globalización comporta la introducción de nuevos productos procesados, congelados y de piscifactoría.

Manipular y cocinar el pescado es el título del panel número nueve. En él se pretende relatar cómo se limpia y corta el pescado, cuáles son las técnicas culinarias y las combinaciones de ingredientes más características de la cocina popular, como por ejemplo el sofrito, y cuáles eran las combinaciones que aparecen en los manuscritos medievales. El contenido del panel se enriquece con el vocabulario específico relacionado con la "cultura del pescado" como *escatar*, *esbutzar*, *fer llengües o morralla*, con la descripción de las técnicas culinarias como los guisos, la cocción al horno, la fritura, las albóndigas o los rellenos, y con descripciones de las mezclas de ingredientes que dan lugar a platos muy característicos de la cocina mallorquina. Se explica además que la técnica utilizada dependía sobre todo del tamaño del pescado. Como el resto de paneles, el texto se combina con dibujos de los platos mencionados y con algunas fotografías. La segunda cara del panel relata, con transcripciones, algunas recetas contadas por los y las informantes y se mencionan los platos de pescado y las técnicas culinarias que los cocineros y cocineras que han participado en el panel de expertos han identificado como más características.

Con el título de **Transmitir los saberes culinarios: oralidad, recetas y recetarios** se introduce el tema de los recetarios entendido como uno de los instrumentos de transmisión de los platos que conforman la cocina popular. El panel pretende hacer reflexionar sobre el arte de la transmisión culinaria y la importancia del testimonio de los recetarios como documentos que permiten identificar los alimentos consumidos en determinados contextos y momentos históricos. La reflexión se acompaña con algunos apuntes históricos sobre los recetarios de Mallorca y los saberes alimentarios marinos. Por último, se describe el mundo de los recetarios hoy día, sus posibles clasificaciones y cómo en la actualidad al hablar de recetarios hay que incluir tanto la televisión como las nuevas tecnologías.

5. Conclusiones

La variabilidad y complejidad de los procesos alimentarios y de sus prácticas sociales exigen que se muestren sus múltiples espacios económicos, sociales e individuales, así como sus diferentes temporalidades. Además, las propuestas en torno a la patrimonialización de la cultura alimentaria deben apelar tanto a la nostalgia como a la realidad actual de la producción, comercialización y consumo.

En el caso del pescado, donde el producto local está hoy íntimamente ligado a una pesca artesanal que es fruto de innovaciones tecnológicas y cambios normativos, la musealización

del producto a través de una exposición temporal permite la recreación de un discurso narrativo temporal realizado desde el presente y en el que el testimonio de los portadores reflejan las tensiones sociales y económicas que en la actualidad caracterizan al consumo del producto local y entre las que cabe destacar los desajustes entre los tiempos naturales de la producción y las tendencias homogeneizadoras de la sociedad urbana y globalizada.

El mantenimiento de la diversidad cultural y la comprensión del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades pesqueras, así como su puesta en valor frente al fenómeno de la globalización debe partir de una exploración de los orígenes de dicho patrimonio poniendo el foco en las prácticas sociales de aquellas personas que, con adaptaciones, continúan trabajando en el marco de local.

6. Bibliografía

- ALEGRET, J.L Y GARRIDO, A. (2019). "Un exemple de revalorització del patrimoni cultural del peix: l'espai del peix de Palamós" en *Revista Drassanes* (26), pp. 86-97. <<https://revistadrassana.cat/index.php/Drassana/article/view/618>> [Consulta: 30 de junio de 2020]
- CONTRERAS, J. (2019). "La alimentación contemporánea entre la globalización y la patrimonialización" en el *Boletín de Antropología. Universidad de Antioquia, Medellín*, vol. 34, N.º 58, pp. 30-55. <https://www.academia.edu/48768626/La_alimentaci%C3%B3n_contempor%C3%A1nea_entre_la_globalizaci%C3%B3n_y_la_patrimonializaci%C3%B3n_Jes%C3%BAs_Contreras> [Consulta: 30 de junio de 2020]
- CONTRERAS, J. y GRACIA, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- ESPEITX, E. (2004) "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular" en *Pasos Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol nº2, pp. 193-213. <<http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf>> [Consulta: 27 de junio de 2021]
- FORÉS, A. (2021). "Museu Marítim de Mallorca, el naixement d'un museu a principis del segle XXI" en *Drassana*, (28), 143-156. <<https://revistadrassana.cat/index.php/Drassana/article/view/659>> [Consulta: 30 de junio de 2021]
- GRACIA, M. (1996) "Antropología de la alimentación" en Prat, J. y Martínez, Á. editores. *Ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva-Fabregat*. Barcelona: Ariel antropología
- GASCÓN, j. y MULET, M. (2020) "Patrimonialización de la alimentación y la producción agraria: una introducción" en *Quaderns 36 (2) 2020*, pp.143-250. <<https://publicacions.antropologia.cat/quaderns>> [Consulta: 27 de junio de 2021]
- MEDINA, F.X. y SOLANILLA, L. (2013). "Patrimonio alimentario, institucionalización y medios digitales" en *PH Investigación* (en línea) nº1, dic.2013, pp.55-74. <<http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/4019>> [Consulta: 27 de junio de 2021]
- PEREIRO, X. (2012). "La concepción del patrimonio etnoantropológico en Galicia: visiones legales y prácticas institucionales" en *Revista Andaluza de Antropología*, núm.2: Patrimonio cultural y derechos colectivos, pp.25-47. <<http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/4019>> [Consulta:4 de julio 2021]

PRATS L. "Antropología y patrimonio" en Prat, J. y Martínez, Á. editores. Ensayos de antropología cultural. Homenaje a Claudio Esteva-Fabregat. Barcelona: Ariel antropología.

RAMÓN-MARQUÉS, N. editora científica (2020). Actas II congreso Internacional sobre Patrimonio Alimentario y museos. El gusto en el museo 2020 (II Congreso Internacional de Patrimonio Alimentario y Museos). Editorial Universidad Politécnica de Valencia. <<http://ocs.editorial.upv.es/index.php/EGEM/EGEM2020/paper/viewFile/13198/6027>> [Consulta: 25 de junio 2021]

SALAS, P. y TORRES, J. M. (2012). Història de la Confraria de Pescadors del Port de Pollença. Cent anys de vida marinera. Pollença: El Gall Editor.