

ASPECTOS SOCIALES, ARTÍSTICOS Y FORMALES DE LA COMIDA NATIVA EN LA COSTA NOROESTE NORTEAMERICANA

Emma SÁNCHEZ MONTAÑÉS
Universidad Complutense de Madrid

A lo largo de los últimos años las ciencias sociales han venido prestando atención a un tema tradicionalmente olvidado en el estudio de la cultura; nos estamos refiriendo a los aspectos relacionados con la alimentación.

Dentro de este apartado es posible tratar temas como las posibilidades del consumo de ciertos alimentos, los accesos diferenciales o preferentes a determinados recursos, los valores nutritivos de los productos consumidos, las presencias o carencias de nutrientes...

Sin embargo el propósito de este trabajo es analizar la manera en cómo los alimentos son consumidos, las reglas de etiqueta en la mesa, como suelen denominarse, pero también los recipientes utilizados para el consumo, la "vajilla", o incluso el "menaje" de cocina.

El trabajo, referido a la denominada área cultural de la Costa Noroeste de Norteamérica, pretende recoger cómo la reconocida existencia de las diferencias de clase existentes en la etapa nativa en el área, se reflejaban, y a veces de una manera realmente llamativa no solamente en la etiqueta del consumo de los alimentos sino también en los recipientes utilizados.

Se encuentra ya plenamente establecida, a través de la bibliografía más reciente, la existencia en el área mencionada de una organización social nativa, estructurada en clases, sobre la base de una economía depredadora, pescadora y recolectora fundamentalmente (Carretero 1990 a). La sociedad tradicional, dividida claramente en nobles, plebeyos y esclavos, se organizaba en una serie de segmentos, mitades, clanes, linajes y familias que en ocasiones trascendían la unidad política básica constituida por un poblado¹.

La clase noble, que basaba su posición en un acceso diferencial a los recursos, ya que era la poseedora en exclusiva de todos los derechos territoriales de pesca y recolección, tenía además el privilegio de ostentar públicamente los emblemas que distinguían a los segmentos sociales mencionados, emblemas generalmente de carácter zoomorfo y que se representaban plásticamente sobre todas sus posesiones materiales. Pero los privilegios de la nobleza tenían también otro carácter, como el derecho exclusivo a poseer y cantar determinados mitos, canciones, o danzas, a representar determinados papeles en las fiestas destacadas, a pertenecer a las sociedades religiosas más prestigiosas o el derecho, tras la muerte, a ingresar en un inframundo especial, refrendado a través de un particular y elaborado ritual funerario.

Esas diferencias de clase aparecen también señaladamente en las reglas de etiqueta en la mesa, marcando claramente las obligaciones y privilegios de los nobles, en la vajilla utilizada, con el uso de recipientes exclusivos y hereditarios, e incluso en el propio hecho de la comida en sí misma, obligando a la nobleza a compartirla cuando las circunstancias acumulaban una gran cantidad de alimento en unas únicas manos.

Los temas que vamos a tratar aquí no tendrían existencia sin esas particulares diferencias de clase de la sociedad aborígen. Es por esto por lo que los aspectos formales de la alimentación nativa se han perdido por completo. La comida tradicional se ha mantenido, hasta donde ha sido posible, e incluso ha permanecido como el ideal de nutrición frente a los valores de la alimentación anglosajona. Sin embargo, al desaparecer completamente la organización social de las culturas nativas, las reglas de etiqueta en la mesa, indicativas de la diferenciación social, carecen ya de razón de ser.

1 Para ampliar las referencias sobre la organización social nativa en la Costa Noroeste puede consultarse Ruyle (1973), Carretero (1990a y 1990b).

Hay que mencionar también que, aunque no se refleja en este trabajo por la necesaria adecuación a un espacio dado, las culturas nativas de la Costa Noroeste se vieron sometidas a un proceso acelerado de cambio desde el último tercio del Siglo XVIII. Las monografías clásicas sobre el área se realizaron a finales del pasado siglo o a comienzos del actual, en sociedades completamente desestructuradas, en las que se habían acentuado e incluso exagerado algunos de los rasgos culturales aborígenes. En este sentido, todos los datos que mencionamos en los que se refleja un sentido extremo de la competencia y la rivalidad entre jefes o grupos, deben verse como existentes en un momento concreto y en un grupo concreto, tal como queda reflejado en el texto, y no tomarse nunca como un modelo de comportamiento general extrapolable a todos los nativos en la época aborígena.

El trabajo se ha centrado fundamentalmente en dos de los grupos nativos del área, concretamente en la Columbia Británica; los que se denominan así mismos Kwakwaka'wakw, conocidos generalmente como Kwakiutl meridionales, y los Nuuchah-nulth, mal denominados Nootka. Los primeros se localizan en el continente, entre el canal de Rivers y el cabo Mudge y en el norte de la isla de Vancouver. Los segundos en el occidente de la misma isla. La elección ha venido determinada por estar actualmente realizando un trabajo de campo en dos reservas que corresponden a cada uno de los grupos mencionados².

LAS "BUENAS MANERAS" EN LA MESA NATIVA

Al lector de libros de divulgación sobre las culturas nativas del área, donde simplemente se apuntan los temas relativos a la comida, mencionando algunos productos básicos, las escasas técnicas de preparación, la ausencia de condimentos y de bebidas a excepción del agua, podría ocurrírsele que los nativos comían solamente para quitarse el hambre, sin ningún tipo de concesión a la delicadeza de los sabores ni a las maneras de consumirlos.

Nada más lejos de la realidad. En las monografías clásicas sobre las culturas del área se menciona siempre que los distintos alimentos se cocinaban y servían separadamente, y que en una fiesta podían servirse de cuatro a diez pla-

tos, todos diferentes. Philip Drucker, autor de uno de esos clásicos trabajos de campo mencionados, concretamente entre los Nuuchah-nulth, menciona que Franz Boas y George Hunt publicaron un trabajo sobre unas 150 recetas de los Kwakwaka'wakw, y eso sin ánimo de exhaustividad (Boas 1921: 305-602 en Drucker 1951: 61), y el mismo autor afirmaba que aunque no tenía una lista comparable, podría haber recogido una igual de larga.

Moziño, el autor del primero y uno de los mejores informes etnográficos sobre los Nuuchah-nulth, en 1793, escribe: "...el número de platos que acostumbraba Macuina a dar á los otros Taizes (jefes) que benían a visitarlo, llegué a contar hasta treinta y seis, cuyo número juzgo que provenga de las diversas especies de Pescados, Aves y quadrupedos de que ordinariamente se mantienen" (Moziño 1913: 18). Hay, lógicamente, que distinguir, entre la preparación, el servicio y el consumo de una comida cotidiana o el de una comida festiva. Pero en cualquier caso existían unas formas y unas reglas de etiqueta básica que se manifestaban en toda ocasión.

La comida se realizaba en el suelo, sentándose los comensales más o menos en círculo en torno a las fuentes en las que se servían los alimentos, al modo "turco" (Sproat 1987: 43), o sea con las piernas cruzadas. Se comía lentamente y en silencio, empleando los dedos para los alimentos sólidos; para los alimentos líquidos -una especie de sopa o aceite- se utilizaba una concha de almeja entre los Nuuchah-nulth (Jewitt 1990: 194) o una cuchara de madera o de cuerno de carnero o cabra montés entre los Kwakwaka'wakw. Antes y después de la comida se proporcionaba a los comensales cajas de madera con agua para lavarse las manos y "toallas" hechas con un puñado de la blanda fibra de la corteza interior del cedro (Stewart 1977: 159; Sproat 1987: 46).

Los modelos de comportamiento y las reglas de etiqueta se acentuaban por parte de la clase noble. Las distinciones empezaban con la propia situación, disponiéndose los asistentes siguiendo un orden estrictamente establecido según su estatus, sobre todo en comidas festivas con asistencia de invitados. La "buena educación" obligaba a los nobles a tomar pequeñas porciones de comida, con la boca sólo parcialmente abierta; el alimento debía ser tomado despacio, y el masticado y el deglutido debían hacerse discretamente (Stewart 1977: 159). Entre los Kwakwaka'wakw, la etiqueta exigía que los más refinados miembros de la nobleza no bebiesen nunca agua mientras comían. Por ello,

² Dichos trabajos de campo se están llevando a cabo a través de un proyecto de investigación financiado por la D. G.I.C.Y.T., proyecto nº PB20-0626.

los nobles adultos evitaban comer el lomo del salmón asado, comida muy apreciada por los jóvenes a los que todavía no preocupaba su imagen pública. Al ser la parte más seca del pescado, era fácil atragantarse, lo que requería de un sorbo de agua para facilitar la deglución. Si un adulto de posición era capaz de mostrar en público tan malos modos, debía prometer inmediatamente dar una fiesta (potlatch), para mantener su imagen. De este modo los nobles preferían atragantarse hasta casi morir (Boas 1909: 427-28, en Jonaitis 1991:44).

Entre los Kwakwaka'wakw, La etiqueta llegaba hasta la prescripción de la postura adecuada para ingerir los alimentos con ayuda de la cuchara. El comensal se inclinaba, con el codo derecho apoyado en la rodilla derecha, y sorbía cuidadosamente el líquido desde el borde más aguzado (Boas 1909: 427, en Jonaitis 1991: 37). Las "buenas maneras" incidían incluso en la forma de los cubiertos, por lo que las jóvenes kwakwaka'wakw de clase alta utilizaban para comer unas pequeñas cucharas puntiagudas (Jonaitis 1991: 25), ya que, como hemos mencionado, era de muy mala educación abrir mucho la boca.

Pero, como desarrollaremos más adelante, la nobleza no solamente se veía constreñida por el cumplimiento de una serie de reglas de etiqueta rígidas y formales, sino que detentaba también una serie de privilegios, como el derecho de comer y beber en primer lugar, o de recibir las mejores y mayores porciones de comida (Boas 1909: 439, 442, 443, en Jonaitis 1991: 25). Las distinciones sociales podían mantenerse incluso en el transcurso de una comida familiar. Jewitt, marinero inglés esclavo del jefe Nuu-chah-nulth Maquina durante casi tres años cuenta: "Sólo el rey y los jefes tienen bandejas aparte de las que nadie puede comer con ellos excepto la reina, o esposa principal del jefe; y cuando en estas ocasiones el rey o uno de los jefes quiere distinguir a alguno de los suyos con una señal especial de favor, le manda llamar y le ofrece alguno de los bocados escogidos de su bandeja. Los esclavos comen al mismo tiempo y de las mismas provisiones, compartiendo en este aspecto lo mismo que sus señores, y sentándose con la familia, pero sirviéndose de bandejas aparte" (Jewitt 1990: 195). Difieren, en esencia, de las que podemos encontrar entre cualquier pueblo en el que exista una marcada diferenciación social, extremo que es aplicable infuso a nuestra propia sociedad. Al margen de las particularidades de las reglas concretas, en toda sociedad estratificada se espera un comportamiento distinguido y fundamentalmente dis-

tinguible por parte de las "clases elevadas". Ellas deben mostrar siempre en público e incluso en privado, un comportamiento particular que les haga distinguirse a simple vista ante cualquier miembro de su propia sociedad. Dichas "maneras" afectan a todo tipo de pautas de comportamiento, incluso a las de la vida cotidiana donde podemos encuadrar las referentes a uno de los hechos más esenciales para la vida, la alimentación. Es también indudable que dichas reglas de etiqueta serán más acentuadas, más rígidas, más "extrañas" a los ojos de un individuo no perteneciente a esa sociedad, cuanto más acentuadas sean esas diferencias de clase.

Pero en la costa Noroeste y particularmente entre los dos grupos que venimos mencionando, existían también otra serie de normas de comportamiento más específicas y en relación con la comida y que considero solamente podemos explicar desde el punto de vista de la vital importancia concedida a la comida como alimento en sí misma en un medio ambiente en el que, en contra de lo que suele leerse habitualmente, ni ha sido, ni es, pródigo ni exhuberante. No es este el tema de esta comunicación, que será tratado en otra, en esta misma mesa, pero debe ser mencionado para encontrar el sentido de la existencia de múltiples fiestas tradicionales donde el reparto de comida, el hecho de compartirla, era el tema central. Aunque bien es cierto que no debemos olvidar que tales repartos se encontraban profundamente mediatizados por la diferenciación social, por lo que nunca eran equitativos, de tal manera que una vez más la existencia de las clases sociales quedaba claramente reflejada.

Entre los Nuu-chah-nulth, un visitante extranjero, al penetrar en una casa, se sentaba y no pronunciaba ni una palabra durante algunos minutos. Entonces se extendía en el suelo una pequeña esterilla y, sin que él tuviera necesidad de pedirla, se le colocaba delante una fuente con comida. El anfitrión se disgustaba si el visitante no participaba de ella, pero también se sentía herido si por cualquier tipo de omisión el huésped tenía que solicitar el refrigerio. Al terminar la comida, se le ofrecía una caja de madera con agua y algunas tiras de corteza de cedro para limpiarse la boca y las manos. A veces se podía ofrecer al visitante comida hasta seis o siete veces a lo largo de la noche, y tales invitaciones no podían ser rehusadas sin ofensa. Por la mañana, el huésped recibía otra comida y partía sin necesidad de hacer ningún pago por los cuidados recibidos (Sproat 1987: 43).

La comida era una parte substancial de cualquier clase de fiesta. Un nativo que se pre-

ciase nunca conseguía un venado, una foca o incluso una cierta cantidad de harina sin invitar a sus amigos a una fiesta (Sproat 1987:45). Cuando un jefe obtenía productos alimenticios de cualquiera de sus posesiones territoriales, debía utilizarlas en una fiesta. La primera captura de salmones en sus trampas, el tributo recibido por el uso de sus terrenos de pesca durante la temporada, la primera recolección de bayas en sus campos, o las porciones que le correspondían del reparto de la grasa de una ballena varada eran ejemplos característicos de alimentos usados en tales fiestas (Drucker 1951: 370-1).

Los ríos salmoneros eran las más importantes propiedades económicas de los jefes Nuuchah-nulth, y nadie podía pescar nada allí hasta que el propietario abría formalmente la temporada. En algún momento de la estación el jefe enviaba a sus hombres a recoger el "tributo", una especie de impuesto por la utilización de esos territorios. En ocasiones algunos alimentos concretos eran llevados por otros grupos como regalos o más concretamente como ofrendas tributarias. Las provisiones de comida obtenidas de esa manera eran siempre utilizadas para una fiesta, a la que se invitaba no solamente a los forasteros sino a todo el poblado, hombres, mujeres y niños (Jewitt 1990: 216-7).

El propósito de tal clase de fiestas era el reconocimiento público del derecho del jefe a los territorios de los que procedían tales alimentos (Drucker 1951:251). Pero también podían darse fiestas con la comida que un jefe había obtenido en una fiesta anterior.

En cualquier banquete al que asistiesen invitados, eran un hecho y una demostración de opulencia el cocinar y servir grandes cantidades de comida, mucho más de lo que se podía consumir. Los jefes recibían las mayores y mejores porciones de viandas, proporcionadamente a su estatus y las ingentes cantidades sobrantes eran llevadas a sus hogares (Jewitt 1990: 195; Drucker 1951: 251; Sproat 1987: 46). Las cantidades recibidas podían ser de tal magnitud que a la vuelta de una fiesta, un jefe podía a su vez invitar a los miembros de su linaje para participar de la comida aportada (Drucker 1951: 371). El exceso de comida recibida en el transcurso de una fiesta servía también como provisiones de viaje para los invitados que se habían desplazado desde sus poblados, a veces desde lejanas distancias (Carretero, en Jewitt 1990: 196).

Las fiestas tradicionales en las que el reparto de comida era el tema central podían organizarse por sugerencia de algún miembro del poblado cuando se sabía que el jefe almacenaba

mucha cantidad de alimentos de alguna clase. Pero también eran ocasiones indicadas los momentos significativos en la vida de los hijos de los jefes, como su primera dentición, el destete, la primera toma de comida "verdadera"... Si alguien veía a un hijo de un jefe llevando o comiendo alguna clase de alimento, gritaba: "Deseo que el joven jefe, fulano de tal, me invite a participar de la fiesta de lo que él está comiendo" (Drucker 1951: 370-1). Los padres del niño organizarían así una fiesta donde no siempre todos los jefes tenían que ser incluidos, ya que podían ser invitados solamente los jefes de guerra o los ancianos, por ejemplo.

Había fiestas que se organizaban en torno a la obtención de una particular clase de comida, lo que solía implicar un cierto ceremonial donde una vez más las diferencias sociales quedaban manifiestas y legitimadas. En algunos casos se trataba de alimentos especialmente apreciados, cuya invitación a degustarlos se consideraba como un favor especial. Ese era el caso, por ejemplo de la invitación a comer Quakamish, huevas de salmón metidas en grandes artesas y dejadas fermentar hasta adquirir un fuerte sabor (Jewitt 1990: 225-6).

Estas fiestas tenían como objeto el reparto de carne o grasa obtenido de la caza de mamíferos terrestres o marinos. Tales alimentos no se procesaban para su conservación, en parte porque las cantidades de comida así obtenidas no hacían rentable la inversión de tiempo y energía para su conservación (como sí sucedía con la pesca), y en parte porque algunos de tales productos, como la grasa de los cetáceos, no podían ser conservados dadas las condiciones medioambientales. Por ello, y ante la obtención, a veces casual, de grandes cantidades de tales productos, se imponía su inmediato consumo por parte del mayor número posible de personas.

De los terrenos de caza, aunque también sometidos a los derechos territoriales de los jefes, no se tomaban tributos. El cazador que había obtenido un venado o un oso daba una fiesta con su captura o regalaba las presas a su jefe el cual le retribuía con un regalo. Si el jefe tenía algún motivo concreto para dar una fiesta podía encargarle caza a un cazador (Drucker 1951: 253-4).

También los mamíferos marinos pertenecían al cazador, con las excepciones que mencionaremos; la única regla era la de dar una fiesta con la carne y la grasa obtenidas (Drucker 1951: 253).

Una de esas excepciones era la foca peluda, que no pertenecía ni al cazador ni al jefe en

cuyo territorio se había obtenido. Entre los Nuuchah-nulth septentrionales cada presa debía ser dividida según un elaborado sistema de reglas de propiedad. Ciertos jefes tenían derecho a partes específicas de cualquier animal obtenido en su territorio, pecho, aletas, determinadas tiras obtenidas del lomo, repartiéndose el resto en tiras de tamaño similar para los invitados, siempre jefes, a la fiesta correspondiente.

La regla se observaba de un modo tan estricto que incluso cuando los diferentes grupos se encontraban esparcidos en la temporada de pesca, los seis jefes con los derechos de propiedad debían ser convocados donde quiera que se cazase una foca peluda. La regla solamente se rompía durante la celebración de la Danza del Shaman, momento en el que no se observaban los derechos tradicionales. Entonces las focas peludas se cortaban en trozos muy pequeños para que todos pudieran participar. Drucker cuenta que a veces uno de los bocados escogidos reservado tradicionalmente a los jefes caía en manos de una anciana que lo mostraba en público alegremente diciendo: "Oho! soy un gran jefe" (1951: 252-3).

Sin embargo eran las ballenas las capturas que requerían de un mayor ceremonial a la hora del reparto y consumo de su grasa. Caza reservada a los grandes jefes entre los Nuuchah-nulth, una vez capturada y llevada hasta la costa, se cortaba un trozo de unas cien libras de la mejor parte del animal y se presentaba al jefe principal. El arponero que primero había tocado a la ballena y el shamán que había augurado una buena temporada de caza, recibían las siguientes porciones, y después los jefes menores, de acuerdo con su rango, hasta incluir a la gente común. A partir de ese momento se avecinaban una serie de fiestas dadas por los que habían recibido las mas grandes raciones (Sproat 1987: 45; Moziño 1913: 40).

Los derechos sobre las ballenas varadas eran considerados especialmente importantes. Las costa, particularmente las playas, estaban divididas en sectores sobre los que ciertos jefes tenían derechos en exclusiva o al menos los derechos principales. El asunto alcanzaba tal importancia que un jefe observaba toda una serie de rituales elaborados y secretos entre los que se encontraban baños y arañazos del cuerpo por diferentes procedimientos para lograr que una ballena muerta y avistada encallase en un sector de la playa sobre el que tuviera derechos exclusivos.

Si la ballena encallaba en un lugar de derechos compartidos, se sucedía un complicado ri-

ti animal llevado a cabo por los jefes de guerra simulando una especie de combate, y en el que las partes se dividían de acuerdo con la importancia de los jefes implicados. El reparto ritual se refería siempre a la grasa, ya que la carne, los restos y sobras, pertenecían a quien los quisiera. Los ancianos iban derechos a las entrañas del animal y cuando terminaban no quedaban nada más que los huesos.

Los propietarios de los derechos a las ballenas debían entonces extraer el aceite de sus raciones de grasa y dar una fiesta. El propietario de los derechos únicos debía dar también una gran fiesta en la que se daban a los demás jefes muchos grandes trozos de grasa y alguno más pequeño a las personas de extracción plebeya (Drucker 1951: 255-6).

En última instancia los resultados del consumo de la grasa de ballena eran los mismos, llegaban en mayor o menor medida a todos, pero los privilegios de los jefes se manifestaban de diferente manera. El prestigio de un jefe que había conseguido, a través de la fuerza de sus procedimientos mágicos, obtener una ballena en exclusiva y a través de la cual habían obtenido raciones de grasa todos y cada uno de los jefes y gente común de su poblado, se veía considerablemente aumentado.

El consumo en tales ocasiones se realizaba a través de las llamadas "fiestas de grasa", de participación generalizada, que tenían un desarrollo particular. La gente común llegaba temprano y se sentaba cerca de la puerta de entrada, mientras que los nobles llegaban tarde e incluso había que enviarles varios mensajes para solicitar su presencia (Sproat 1987: 45-6).

La denominación de "fiestas de grasa" se aplicaba también, entre los Kwakwaka'wakw, a las que tenían como protagonista al valioso aceite de olachén (pez candela). Boas las describe como unas fiestas de enorme competitividad y derroche, en las que incluso se quemaba el aceite y de paso la casa en la que se celebraba la fiesta (Boas 1966: 93-94). Son las fiestas que más se han divulgado, pero no olvidemos, como mencionamos antes, que tales excesos y derroches corresponden ya a un momento muy concreto del proceso cultural de los Kwakwaka'wakw, en pleno ocaso cultural.

MENAJE Y VAJILLA, LA COMIDA Y EL ARTE

Algunos de los mejores ejemplos del arte escultórico de la costa Noroeste se encuentran

entre los utensilios para el servicio y el consumo de los alimentos, y una vez más nos encontramos no sólo ante la expresión de un impresionante sentido estético sino ante la manifestación visible de los privilegios y derechos hereditarios de los antiguos jefes. Los aspectos artísticos del menaje se van a encontrar fundamentalmente en lo que podríamos llamar vajilla y servicio de mesa. Los recipientes utilizados para la preparación de los alimentos, para la cocción en concreto, eran cajas de madera doblada, realizadas por el procedimiento tradicional, siempre sin decoración, y donde se lograba una cocción parcial por introducción de piedras, calentadas previamente, y sujetadas con unas tenazas. (Jewitt 1990: 193-4; Moziño 1913: 17). El tamaño de estas cajas era muy variable, siendo de enormes dimensiones las utilizadas para grandes fiestas o para extraer el aceite de olachén (Stewart 1984: 84 y 86). Jewitt menciona haber visto alguna de seis pies de longitud (1'83 m.), cuatro de anchura (1'22 m.) y cinco de fondo (1'52 m.) (1990: 190).

Sin embargo, las cajas utilizadas para el almacenamiento de comida podían adoptar diversas formas, según lo que contenían, e incluso adornarse parcialmente. Generalmente eran cajas más bien estrechas y altas, con una tapa encajada de ancho reborde, cuyo frente se decoraba a menudo con opérculos de gasterópodos incrustados. Este tipo de decoración, que se encuentra también entre los Nuuchahnulth, se considera una imitación del estilo Kwakwaka'wakw (Drucker 1951: 89).

Las cajas que se hacían para almacenar aceite de ballena eran de proporciones más bien cuadradas y tenían tapas planas que facilitaba el que fueran apiladas, en vez de las típicas tapaderas Nuuchahnulth en forma de L. Los "cubos" para agua se hacían exactamente como las cajas, de madera doblada y aspecto cúbico, e incluso se hacían cubos especiales para poder beber a bordo de las canoas, con una tapa clavada y un orificio en el centro entre los Kwakwaka'wakw y en una esquina entre los Nuuchahnulth (Drucker 1951: 89). Entre los Kwakwaka'wakw, los cubos de agua para beber de las mujeres de los jefes tenían un perfil con dos lados rectos y dos rematados en forma curva, y se decoraban con series de estrías grabadas. Un asa lo atravesaba, sujeta a los lados curvos, y se bebía el agua por una de las esquinas (Jonaitis 1991: 44). Las cajas que contenían aceite de olachén, elemento muy importante en el comercio, eran especialmente fuertes y solían tener un tamaño tipo para simplificar los cálculos en los inter

cambios, generalmente podían contener unas 100 libras (45'3 Kg.) (Stewart 1984: 86).

La comida cotidiana se servía y comía en unas bandejas o fuentes, hechas vaciando un bloque macizo de madera de aliso, ya que se decía que la madera de cedro daba un sabor desagradable a la comida (Drucker 1951: 90), y solían tener una forma básica de batea, de planta elipsoidal con los extremos más elevados. Esa forma se acentuaba entre los Kwakwaka'wakw, donde recordaban a una especie de embarcación con el fondo plano, los costados ligeramente vueltos hacia el exterior y la "proa" y "popa" elevadas y arqueadas (Jonaitis 1991: 33). En tales recipientes comían de una a tres personas y, aunque no se decoraban, la fineza de su ejecución y la elegancia de sus formas hace que podamos considerarlos como obras de arte.

Había también pequeños recipientes cilíndricos de madera de aliso, con una forma variable desde el cilindro al cono truncado, que se utilizaban como tazas para beber agua o aceite (Drucker 1951: 90).

Las bandejas o fuentes para comer mencionadas variaban de tamaño considerablemente. Las de las familias plebeyas daban servicio a dos o tres personas. Jewitt menciona unas medidas de tres pies de largo (91'4 cm.) por uno de ancho (30'5 cm.) y de seis a ocho pulgadas de profundidad (15'2 a 20'3 cm.) (Jewitt 1990: 194). Los jefes tenían fuentes de fiesta muy grandes donde podían comer más de media docena de personas. Estas bandejas se hacían de la misma forma que las más pequeñas, pero se decoraban con filas de estrías o acanaladuras, como las cajas para almacenar (Drucker 1951: 90).

Pero algunos jefes tenían el derecho hereditario de usar unas fuentes especiales esculpidas. En unos casos la representación tallada se encontraba en un extremo de la fuente, mientras que en otros casos la forma de todo el recipiente se modificaba para convertirse en una escultura representativa (Drucker 1951: 90). En las fiestas señaladas el jefe que utilizaba esas fuentes especiales, que solían tener nombres propios, debía cantar sus canciones correspondientes donde se narraba cómo tales posesiones importantes habían llegado hasta él (Drucker 1951: 371). Poder poseer y mostrar en público tales recipientes significados era uno de los muchos privilegios hereditarios de los jefes de la costa Noroeste que se plasmaban a través de las artes plásticas.

Entre los Kwakwaka'wakw los platos de fiesta eran parte de los emblemas pertenecientes al linaje familiar, teniendo también los más

importantes nombre propio. Se contaban entre los bienes aportados por la novia al matrimonio y en ocasiones se contaban en grupos de cuatro que representaban las divisiones de los seres sobrenaturales del fondo del mar, del cielo, de la tierra y del bosque (Hawthorn 1979: 178). En cualquier caso, los trabajos escultóricos asociados con el consumo de comida excedían con mucho su función como meros recipientes. Boas ha mencionado que la forma de las fuentes, generalmente de focas o leones marinos, estaba más bien relacionada con su función como recipientes, para llenarse de comida, y que no representaban emblemas privilegio de alguna familia en particular (Jonaitis 1991: 25). Pero su posesión y uso era siempre un derecho exclusivo, hasta el punto de que se ha encontrado algún ejemplo de un cuenco en forma de foca, al parecer inutilizado deliberadamente, con un agujero en su fondo. Peter Macnair ha sugerido una acción destinada a "neutralizar" el recipiente, para que no pudiera ser usado por ningún grupo que careciese del derecho de usarlo (Jonaitis 1991: 75).

En una fiesta, el primer recipiente que se utilizaba era una fuente de enorme tamaño, como el de una canoa, de donde se sacaban las raciones que se pasaban a fuentes más pequeñas y que eran las que se repartían entre los invitados. En algunos casos se trataba realmente de una canoa. Drucker informa sobre el uso de tan particular recipiente entre los Nuuchah-nulth hacia finales de 1800, como contenedor de una especie de sopa aguada de harina cruda y melaza (1951-90), y George Hunt, el informante de Franz Boas entre los Kwakiutl para servir salal y manzanas silvestres (Boas 1921: 768, en Jonaitis 1991: 33). Boas ha sugerido que tal vez la utilización de tales recipientes podía tener un cierto valor simbólico, representando la abundancia de recursos, una "carga de canoa" de comida, ofrecida a los invitados (1896: 101-102, en Jonaitis 1991: 33).

Una de las más extraordinarias fuentes de servicio por el significado que conllevaba, además de lo peculiar de su representación, era la denominada "fuente Dzunukwa". La representación era la de la famosa ogresa del mismo nombre, ser sobrenatural habitante de los bosques de rasgos acentuados y enorme boca silbadora que se alimentaba de niños a los que cargaba en su espalda. Pero era también un ser dador de riqueza y buena fortuna, y con esa acepción aparecía como personaje principal en los potlatch.

Aparentemente tales fuentes se utilizaron por los Kwakwaka'wakw para mostrar públicamente, en el transcurso de una fiesta, la rivali-

dad entre los diferentes numaym o parentelas. Dichas fiestas se veían venir con cierta recelo, dadas las consecuencias. La fuente "Dzunukwa" se colocaba en el suelo, delante de cada tribu invitada, por orden de rango. Si la tribu aludida podía prometer dar una fiesta, el recipiente se colocaba entonces con la "popa" apuntando hacia la puerta. Pero si la tribu ante la que se encontraba no se sentía capaz de hacer frente a una tal promesa, la fuente se colocaba apuntando en su dirección. Se trataba de un terrible insulto al que seguía rápidamente una riña en la que el grupo ofendido intentaba arrojar una parte del recipiente al fuego. En el curso del disturbio, miembros de la tribu del anfitrión y el grupo más pobre intentaban arrojarse mutuamente dentro de la fuente, pudiendo dar lugar a una experiencia humillante que podía ser recordada para siempre como la vez en que "fulano de tal se lavó en mi fuente de fiesta" (Mochon 1966: 88-89, en Jonaitis 1991: 198).

Cuando por fin comenzaba el festín, las varias secciones móviles de la fuente "Dzunukwa", que correspondían a partes de su anatomía, se distribuían según el rango de los invitados. Se comenzaba por la cabeza, para el jefe de tribu de más alto rango, el pecho derecho, para el jefe de la tribu de segundo rango, el pecho izquierdo para el tercero, el ombligo para el cuarto, la rodilla derecha para el quinto, y la izquierda para el sexto. Los demás invitados comían en platos comunes de la comida extraída del torso de "Dzunukwa" (Jonaitis 1991: 198).

La comida era trasegada por las mujeres desde las grandes fuentes a las bandejas más pequeñas por medio de grandes cucharones de madera que, en ocasiones festivas, solían tener sus mangos elaboradamente tallados, cucharones que también se usaban para echar aceite sobre la comida. Para comer los Kwakwaka'wakw utilizaban, cuando era necesario, unas pequeñas cucharas de madera lisa, de extremo aguzado y mango elegantemente curvado, cuya forma ha sido comparada con la de un ave (Jonaitis 1991: 37). Pero eran muy apreciadas las cucharas de cuerno de cabra montés, con los mangos delicadamente esculpidos. Estos primorosos objetos, hechos cociendo el cuerno para ablandarlo, solían tallarse con la pala y el mango separadamente, procedentes de dos cuernos diferentes para conseguir una variedad de color y de textura. El mango se tallaba como si se tratase de un poste, con una sucesión de figuras emblemáticas, adaptadas a la forma natural aguzada del cuerno. Aunque estas cucharas eran realizadas por los grupos septentrionales, eran buscadas

con avidez por todos los demás grupos. Estas cucharas tan especiales eran guardadas por los invitados después de la fiesta como uno de los regalos que se recibían en tal ocasión (Hawthorn 1979: 183).

Para terminar, podrían señalarse una serie de situaciones concretas que de alguna manera tienen que ver con la comida. Cada uno de los temas que apuntaremos podría ser objeto de un trabajo monográfico, pero en estos momentos solamente queremos mencionarlos como un ejemplo de la cantidad de aspectos de la cultura que se ven involucrados con las cuestiones culinarias.

Por ejemplo, la comida puede aparecer también como el tema central de ciertas prescripciones y tabúes en momentos concretos del año. Ya mencionamos que, durante la celebración del más importante ceremonial entre los Nuuchah-nulth, la Danza del Shaman o Danza del Lobo, se rompían algunas de las prescripciones alimenticias como la referente al reparto ritualizado de la foca peluda. Pero aparecían otras. Los "novicios" o jóvenes que iban a ser iniciados y cuya iniciación comenzaba por un "rpto", se suponía que durante ese período de restricción debían comer solamente salmón seco, aunque se-

gún informa Drucker, dicha regla no se cumplía demasiado estrictamente en la época a la que se referían sus informantes (1951: 395).

Otra prescripción tenía un alcance mucho más generalizado y se refería a que, durante todo el tiempo de duración de dicha celebración, un tiempo ritual, estaba estrictamente prohibido que ninguna persona comiese sola, incluso un simple bocado, por insignificante que fuese. Toda la comida tenía que ser ingerida en el transcurso de una fiesta pública, no siendo necesario invitar a un número dado de personas, aunque siempre se requería la presencia de invitados. Uno de los castigos más comunes ante el hecho de comer en solitario era el que dos fornidos individuos enganchasen sus dedos en las comisuras de la boca del transgresor y le dieran un tirón (Drucker 1951: 338).

Por otra parte existían ciertos roles ceremoniales de los que se esperaba comiesen ingentes cantidades de comida. Ese era el caso de los "payasos", personajes distintivos que, en algunos lugares, podían estar asociados con los portavoces de los jefes. Eran personajes cómicos, cuyo rol no parece fuera hereditario, sino que iba unido al talento y la capacidad para improvisar cantos y danzas cómicas.

BIBLIOGRAFÍA

BOAS, Franz Uri

1966 *Kwakiutl Ethnography*. Chicago, IL: The University of Chicago Press. Edited by Helen Codere.

CARRETERO COLLADO, Leoncio

1990 "El sistema de estratificación social en la Costa Noroeste norteamericana a través del proceso de aculturación, 1774-1921". *Revista Española de Antropología Americana*, N° 20 (:161-182). Madrid: Editorial de la Universidad Complutense.

CARRETERO COLLADO, Leoncio

1990 "Introducción". En *Diario y aventuras en Nootka*, J.R. Jewitt, pp. 7-29. Madrid: Historia 16, Crónicas de América: 60.

DRUCKER, Philip

1951 *The Northern and Central Nootkan Tribes*. Bureau of American Ethnology, Bulletin 144. Washington DC: Smithsonian Institution.

HAWTHORN, Audrey

1979 *Kwakiutl Art* (1967). Seattle & London: University of Washington Press. (Renewed form of the 1967 edition).

JEWITT, John Rodgers

1990 *Diario y aventuras en Nootka* (1807-15). Madrid: Historia 16, Crónicas de América: 60. Edición y Traducción de Leoncio Carretero Collado.

JONAITIS, Aldona (Ed.)

1991 *Chiefly Feasts: The Enduring Kwakiutl Potlatch*. Vancouver, BC: Douglas & McIntyre.

MOZIÑO SUAREZ DE FIGUEROA José Mariano

1913 *Noticias de Nootka. Diccionario de la lengua de los nutkenses y descripción del Volcán de Tuxtla* (1792). México DF: Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística-Secretaría de Fomento. (Editado por Alberto M. Carreño).

SPROAT, Gilbert Malcolm

1867 *The Nootka: Scenes and Studies of Savage Life* (1868). Victoria, BC: Sono Nis Press, West Coast Heritage Series. (Edited by Charles Lillard).

STEWART, Hilary

1977 *Indian Fishing: Early Methods on the Northwest Coast*. Vancouver, BC: J.J. Douglas Ltd.

STEWART, Hilary

1984 *Cedar: Tree of Life to the Northwest Coast Indians*. Vancouver, BC & Toronto, ON: Douglas & McIntyre.