

**ANTROPOLOGÍA Y LITERATURA:
UN ESTUDIO ETNOGRÁFICO SOBRE LAS FIESTAS, LOS RITOS
Y LA COMENSALIDAD**

*ANTHROPOLOGY AND LITERATURE: AN ETHNOGRAPHIC STUDY ON
FESTIVALS, RITUALS AND COMMENSALITY*

José Iborra Torregrosa*

Real Academia de Cultura Valenciana (España)

Resumen

En todas las culturas, el comportamiento festivo va ligado a la ritualización de una serie de cualidades, valores y fenómenos sociales. La alimentación constituye una de las necesidades prioritarias del ser humano vinculada directamente a la supervivencia y relacionada estrechamente con las actividades cotidianas. Con todo, los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino también de un conjunto de significados y emociones que aparecen relacionados con circunstancias y acontecimientos diversos. El comensalismo es una actividad compleja en la que, además de compartir la comida, se refuerzan los lazos familiares y sociales, hecho que permite adentrarse en el entramado mundo de la conciencia identitaria. Partiendo de las imbricaciones existentes entre la Antropología Social y la Literatura, pretendemos analizar uno de los aspectos más interesantes: la relación entre las fiestas, los ritos y la comensalidad. Nos ceñiremos para el presente estudio en la producción literaria y epistolar del escritor Gabriel Miró Ferrer (Alicante, 1879- Madrid, 1930).

Palabras clave: Antropología Social. Literatura. Fiestas. Ritos. Comensalidad. Conciencia identitaria.

* Doctor en Antropología Social por la Universidad de Murcia (España) y licenciado en Filología Español y en Humanidades por la Universidad de Alicante (España). Es miembro agregado de la Real Academia de Cultura Valenciana.

Abstract

In all cultures, the festive behavior is linked to the ritualization of a series of qualities, values and social phenomena. Food is one of the priority needs of human beings directly linked to survival and closely related to daily activities. However, food is not only composed of nutrients, but also of a set of meanings and emotions that are related to various circumstances and events. Commensalism is a complex activity in which, in addition to sharing food, family and social ties are reinforced, a fact that allows one to enter the world of identity consciousness. Starting from the existing overlaps between Social Anthropology and Literature, we intend to analyze one of the most interesting aspects: the relationship between festivals, rituals and commensality. For this study we will stick to the literary and epistolary production of the writer Gabriel Miró Ferre (Alicante, 1879 – Madrid, 1930).

Key words: Social Anthropology. Literature. Festivals. Rituals. Commensality. Identity consciousness.

INTRODUCCIÓN

En todas las culturas, el comportamiento festivo va ligado a la ritualización de una serie de cualidades, valores y fenómenos sociales. Cualquier sociedad se manifiesta a través de determinados comportamientos religiosos que hacen que el grupo se ponga en contacto con los seres sagrados en un tiempo y en un espacio determinados. Los rituales ofrecen una diversidad de manifestaciones que al margen de la religión oficiante permiten conectarse con otras expresiones de la cultura tradicional. Los rituales son secuencias de actos simbólicos, altamente pautados y reiterativos, que se ofrecen en concordancia con ciertas circunstancias determinadas de carácter obligatorio, de cuya ejecución se derivan consecuencias que son también de orden simbólico (Delgado Ruiz, 1993: 68-78).

El ritual festivo es un fenómeno social –un todo estructurado y coherente–, que asume, tanto en lo real como en lo simbólico, la estructura social y sus valores, las creencias, los cambios o procesos de transformación, la ideología, el sentido estético y ecológico, las concepciones del espacio y tiempo, los aspectos tecnológicos y económicos, etc., de la sociedad donde aparece y se desarrolla. Las diferencias de estatus, linaje, generación, sexo, poder político, orden social... confluyen en el hecho festivo.

Las fiestas aparecen como un complejo de carácter universal y social, que congregan a los miembros de una comunidad urbana o rural, en unos espacios concretos y determinados en los que las clases sociales, los grupos de edad y los sexos desempeñan sus roles durante varias jornadas. Diversas son las funciones que confluyen en las fiestas, a saber: funciones sociales, de reforzamiento de la comunidad, de promoción individual y familiar, de integración de la familia; funciones psicológicas, de liberación, de ruptura de normas y reglas sociales; funciones estéticas y funciones económicas (Rodríguez Becerra, 1985: 25-43).

La comensalidad es una manifestación de convivencia extrafamiliar, una forma de consagrar las relaciones sociales. El acto de compartir la comida y la bebida con otros miembros de la comunidad alude a un grado de convivencia, aceptación e integración con el grupo. Como seña de identidad, las comidas relacionan al grupo social con un determinado territorio. El acto de compartir los alimentos constituye un centro de especial interés dentro del entramado de las realidades cotidianas que son objeto de estudio de la Antropología Social.

Partiendo de las imbricaciones existentes entre la Antropología Social y la Literatura¹, el propósito de este artículo consiste en analizar uno de los aspectos antropológicos que venimos investigando en los últimos años: la relación entre las fiestas, los ritos y la comensalidad. La aproximación a este fenómeno cultural puede hacerse y, de hecho, se hace desde muy diversas ópticas y criterios de análisis. Esta constatación impone la necesidad de delimitar claramente el ámbito en que deseamos desarrollar su estudio, así como de justificar el método que hemos decidido seguir para su realización. El presente trabajo se ha realizado desde la perspectiva antropológica. Para tal efecto, se ha tenido como referencia fundamental la lectura analítica de la producción literaria² y epistolar³ del escritor Gabriel Miró Ferrer (Alicante, 1879- Madrid, 1930).

LA ALIMENTACIÓN COMO HECHO CULTURAL

La alimentación es un fenómeno complejo en el que participan diferentes disciplinas para abordar las dimensiones biológicas y culturales que se derivan del comportamiento humano. La contribución de la Antropología Social ha sido decisiva, entre otros ámbitos del saber, para afrontar, desde una vertiente cuantitativa como cualitativa, el conocimiento del comportamiento alimentario. Su enfoque biocultural ha contribuido a concienciar a la sociedad de la necesidad de considerar la alimentación como uno de los temas de discusión ineludibles de la vida cotidiana. Dentro de su ámbito disciplinario, el reto actual debe partir del diseño cultural de esta parcela del saber, sin renunciar a la etnografía y la comparación, pues “el objetivo más urgente es cooperar con el resto de las ciencias de la alimentación en el diseño de unos hábitos alimentarios saludables que contribuyan a aumentar el bienestar físico y mental de las personas” (Álvarez Munárriz, Antón y Esteban, 2019: 19-21).

¹ Sobre la relación de la Antropología Social con la Literatura, García del Villar considera que “los textos literarios pueden transmitir una experiencia, una interpretación de situaciones y acciones sociales. La literatura, como expresión verbal (escrita y oral), al igual que otras expresiones socioculturales como el cine, el baile, la música o la pintura, es una manifestación de los procesos de interacción que se producen en una sociedad. Estas expresiones socioculturales representan una fuente de información fundamental para los científicos sociales en general, en la medida en que transmiten y expresan –en sus formas y en sus fondos– realidades sociales, interpretaciones de la realidad” (García del Villar, 2005: 47-48).

² La lectura analítica de la obra completa y del amplísimo epistolario de Miró constituyen las principales fuentes de investigación que hemos utilizado para el presente trabajo. Seguimos preferentemente la edición de *Obras Completas* (Madrid: Biblioteca Nueva, 1969) y el *Epistolario* publicado en 2009 por la Caja de Ahorros del Mediterráneo y el Instituto Alicantino de Cultura “Juan Gil-Albert”.

³ Para la citación de la correspondencia del escritor alicantino, recurrimos a la edición *Gabriel Miró. Epistolario*, de Ian R. Macdonald y Frederic Barberà, con la colaboración de Alba Chaparro, que fue publicada en 2009 dentro de la Colección *Obras Completas* por la Caja de Ahorros del Mediterráneo y el Instituto Alicantino de Cultura “Juan Gil-Albert”. La rigurosidad del epistolario nos permite utilizarlo como base documental para el presente trabajo. En adelante, utilizaremos la sigla EGM.

La alimentación constituye una de las necesidades prioritarias del ser humano vinculada directamente a la supervivencia y relacionada estrechamente con las actividades cotidianas. A lo largo de la historia, el ser humano ha transformado esta necesidad biológica en un hecho cultural complejo y diverso que va más allá del simple consumo de alimentos. En todas las culturas, esta necesidad está asociada al grupo cultural al que se pertenece y, al mismo tiempo, determina la conducta alimentaria. De este modo, cada cultura organiza sus sistemas productivos y de consumo según los condicionantes tecnológicos y el ecosistema en donde se desarrolla. La alimentación se convierte, así, en “un hecho bio-psico-social complejo” (Contreras Hernández-Gracia Arnáiz, 2005: 11).

Ciertamente, el objetivo prioritario de toda comunidad humana en general y de todo individuo en particular es alimentarse, y esta es en algunas sociedades la principal preocupación de sus miembros desde la infancia hasta la muerte. Con todo, los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino también de un conjunto de significados y emociones que aparecen relacionados con circunstancias y acontecimientos diversos. Es necesario tener en cuenta no solo la función fisiológica, sino también social del hecho biológico. La selección del alimento conlleva la puesta en marcha de procesos fisiológicos, ecológicos, psicológicos, económicos y culturales (Beattie, 1980).

La comida no es solamente un acto biológico necesario, sino también un sistema de comunicación que define los particularismos sociales y culturales de quienes hacen uso de su ingesta. El comensalismo constituye una actividad compleja en la que, además de compartir la comida, se refuerzan los lazos familiares y sociales, hecho que permite adentrarse en el entramado mundo simbólico de la comunidad. Actúa como un catalizador de solidaridad y comunicación, pues condiciona una parte de la organización social. La comida supone, pues, un medio universal para expresar la sociabilidad y la hospitalidad (Goody, 1995).

La comensalidad es una forma primaria de convivencia extrafamiliar, un modo de fomentar, contribuir y sellar las relaciones sociales. El acto de compartir los alimentos con los miembros de la comunidad alude a un cierto grado de convivencia, aceptación e integración con el grupo. La comida y la bebida son un regalo de aceptación universal a través del cual se puede expresar un sinnúmero de relaciones y emociones, tales como el parentesco, el compromiso, la simpatía o la gratitud. Las prácticas culinarias y las preferencias alimentarias son indicadores de identidad con un entorno social, religioso o étnico determinado (Farb-Armelagos, 1985).

Los hábitos alimentarios se conciben como formas de comportamiento profundamente arraigados en las formas de vida de los miembros de una comunidad. Engloban un conjunto de reglas de conducta, de carácter rutinario y constante, que permiten entender las razones que explican la selección, la preparación y el consumo de los alimentos que ingiere la población. Los antropólogos se han servido del análisis de este concepto para describir los aspectos del sistema alimentario, tales como “el tipo y el valor simbólico de los alimentos, el número, el lugar y el horario de las comidas diarias y especiales, las normas que rigen su producción, almacenamiento, venta y distribución, las reglas a seguir en la mesa”, entre otras cuestiones de interés (Álvarez Munárriz, Antón y Esteban, 2019: 22-24).

LAS FIESTAS, LOS RITOS Y LA COMENSALIDAD

Una de las formas en que el hombre se examina a sí mismo es a partir del concepto de conciencia. Esta capacidad global de la mente humana proporciona el saber acerca de nosotros mismos y de la situación del hombre en el tiempo y en el espacio. Está orientada por ideas, valores y normas compartidas entre los miembros de la comunidad. La conciencia de identidad, tal es el caso, se erige a través de diferentes manifestaciones culturales. La identidad regional constata la conciencia de pertenecer a un territorio físico o espacio simbólico configurado por creencias, tradiciones, actitudes con las que el hombre construye la realidad cotidiana⁴.

Uno de los componentes que mayor grado de especificidad ha conferido a los hábitos alimentarios ha sido el medio en el que viven las personas. La relación entre el territorio y la conciencia de pertenencia a él permite a la Antropología Social “fijar y explicar la relación entre los recursos naturales del medio, su uso como alimentos y las consecuencias no solo socioculturales sino también ecológicas que implican su producción, distribución y consumo por parte de una determinada población” (Álvarez Munárriz, Antón y Esteban, 2019: 24).

En cualquier sociedad, las fiestas y los ritos están asociados ineludiblemente a la comensalidad. En todas, prima el consumo de algunos alimentos que los convierten en ingrediente especial de su dieta tanto en los tiempos ordinarios como extraordinarios de la vida. Los hábitos alimentarios orientan las maneras de preparar y consumir la comida, fijan las reglas del comportamiento de los miembros, establecen las normas ritualizadas que

⁴ Para el concepto de *conciencia identitaria*, seguimos los siguientes trabajos: Álvarez Munárriz y Antón Hurtado, 2002; Álvarez Munárriz, 2005; Álvarez Munárriz *et al.*, 2011.

conforman el acto de alimentarse y contribuyen a la conciencia de identidad del grupo. Centrándonos en el estudio de la obra del escritor alicantino Gabriel Miró⁵, el presente trabajo etnográfico pretende reflejar las relaciones antropológicas que existen entre las fiestas, los ritos y la comensalidad. Para ello, partiremos de unas coordenadas espacio-temporales bien definidas: la provincia de Alicante (España) durante los últimos años del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX.

En todas las culturas, prima el consumo de algunos alimentos que los convierten en ingrediente esencial de su dieta. Uno de los platos típicos de la región valenciana es, sin duda, el *arroz* o la *paella*. Es una comida muy nutritiva en la que, junto al principal cereal, participan otros ingredientes, tales como legumbres, hortalizas, carne, pescado o marisco⁶. Gabriel Miró la menciona en varias ocasiones y en sus diversas variedades cocinadas: en la capital se come el famoso “arroz de Alicante”⁷; en Elche y Orihuela, el afamado “arroz con costra”⁸; y en la comarca de La Marina, es común degustar el “arroz con garbanzos” (*LS*, p. 585).

A través de las comidas, se evidencia la desigualdad entre los comensales, pues la comensalidad es también un hecho de diferenciación y discriminación social. “Las gentes campesinas –escribe Miró– son muy regaladas para lo suyo, como nosotros lo somos para nuestros gustos de cocina” (*Dcervado*, p. 278). Notables son las diferencias entre una mesa humilde en donde “tan sólo cabe el pan, la navaja y la olla; en el suelo, la calabaza del vino; y la familia, en corro, alarga la mano para mojar y escudillar” (*AyL*, p. 1166), y una mesa acaudalada dispuesta “con finísimo mantel bordado por manos de monjas, y rizadas servilletas de primorosas cifras; eran los cubiertos de labrada plata y la vajilla casi diáfana con muy lindos y arcaicos países” (*Los amigos*, p. 125).

El número de comidas realizadas a lo largo del día es un hecho indicativo de las diferencias culturales y sociales no solo entre las comunidades sino también entre los miembros de un mismo grupo. En el ámbito alicantino, lo normal entre la población de finales del siglo XIX y principios del XX era tomar cinco comidas al día: desayuno, al amanecer; almuerzo, a

⁵ Para la biografía de Gabriel Miró es imprescindible la consulta de la documentada *Vida de Gabriel Miró*, escrita por Vicente Ramos (1996), autoridad indiscutible en todo cuanto concierne al escritor alicantino.

⁶ La paella, nacida de la práctica culinaria de los agricultores valencianos, no aparece hasta el siglo XIX. Según el estudio de Duhart y Medina, la paella “s’adapta perfectament al transport i a una cocció a l’aire lliure; l’arròs que es pot preparar amb aquest estri pot respondre a les necessitats d’un grup de treballadors de força i, en les seves formes millorades, especialment afegint- hi un pollastre o un conill, dels convidats d’una festa al camp. La paella original és un aliment reconstituent, un plat que es pren al migdia” (Duhart-Medina, 2008: 90).

⁷ EGM, *Juan Guerrero Ruiz*, 12 de mayo de 1928.

⁸ EGM, *Enrique Faló*, [¿junio? de 1924].

media mañana; comida; al mediodía; merienda, a media tarde; y cena, por la noche. Lo cierto es que no toda la población podía acceder a este privilegio. La comida en casa rica consistía en “huevos rellenos..., un pescado muy grande y blanquísimo con una salsa de mariscos espesa [...], perdices tapadas con hojaldres; espárragos; cabeza de cerdo [...]; helado de frutas; dulce; fresas con vino rancio” (*Diccionario*, p. 274). Como es lógico, estos platos serían inaccesibles para las clases más desfavorecidas. Los alimentos comunes eran los que ofrecían la huerta y el mar, y las comidas eran mucho más sencillas en su preparación y cocción. Las gentes más humildes solían tomar “leche, manzanas y rebanadas de pan, moreno y tierno, con cundido de arropé” (*Cerezas*, p. 386); “vino y fritada de pimientos y «sangacho» o vientre de caballa en salpresa” (*AyL*, p. 1110); y “mincho de atún, longaniza a la brasa de un sarmiento [...] vino grueso y frío” (*AyL*, p. 1174).

Las meriendas son, por lo general, más comunes entre la población infantil, y se caracterizan por la diversidad de ingredientes según la pertenencia a una determinada clase social. En todas ellas, participa el pan como alimento común. Los niños suelen merendar pan “con aceite de la alcuza” (*Corpus*, p. 70), “pan y longaniza” (*Corpus*, p. 109), “pan untado de aceite o miel” (*Nómada*, p. 186), “pan y chocolate” (*PZE*, p. 254), “pan y uvas agraces” (*Ngrande*, p. 435) y “pan y companaje” (*Hdormido*, p. 708; *AyL*, p. 1172). Normalmente, algunos alimentos eran más restrictivos, como “el chocolate de casa rica del siglo XIX” (*OL*, p. 941), un manjar exquisito y exclusivo para los sectores más privilegiados de la población.

En todas las culturas, la alimentación va ligada estrechamente al mundo de las fiestas, los ritos y las ceremonias en general. Las fiestas exigen una determinada alimentación. Son ocasiones especiales, generalmente de carácter público, en las cuales la comida se consume tanto en calidad como en cantidad diferente a la de los días ordinarios. Todas las clases sociales tienden a lo extraordinario incluso en la preparación de sus comidas (Contreras Hernández-Gracia Arnáiz, 2005: 85). Así, por ejemplo, en la obra de Miró, las clases más favorecidas “doraban las piernas de carnero y las aves rellenas y lardosas” («Crónica de festejos», en *HP*, p. 103) durante las jornadas de júbilo y asueto. Los labradores y pastores aprovechan estos momentos con “guisos sabrosos, vino espeso y pan de reciente cochura para cenar en la escollera” (*Cerezas*, p. 340).

Las festividades propician la preparación y consumo de determinados productos típicos que constituyen auténticas señas de identidad cultural. La región levantina es heredera de una larga tradición de dulces y gollerías elaborados con los productos naturales de la huerta y a partir de las técnicas más artesanales. La obra mironiana ofrece una variada gama de

delicias y exquisiteces de repostería. Son, en definitiva, “dulces santificados, delicia de paladar y del beso; el dulce como rito prolongado de las fiestas de piedad” (*OL*, p. 915). Entre la variedad de dulces, destacan el “pastel de almendras redundado de almíbares” (*Cerezas*, p. 341); las “cremas y dulce de zamboa y de cidra” (*Ngrande*, p. 437); las “nueces y almendras bañadas de miel” (*Abuelo*, p. 534); las “ciruelas confitadas” (*Abuelo*, p. 561); los “pastelillos de batata y «marinetas»” (*LS*, p. 619); la “confitura de poncil y arrope de Aspe” (*NPSD*, p. 857); las “magdalenas y mantecados” (*AyL*, p. 1127); las “mantecadas de las Salesas, pellas y pasteles de gloria de las clarisas de San Gregorio, bizcochos bañados de las dominicas de Santa Lucía, sequillos y magdalenas de Monóvar, almendradas de Elche...” (*NPSD*, p. 812). La familia Miró era muy aficionada a la elaboración de diversos dulces durante sus estancias estivales en la localidad alicantina de Polop de la Marina. En junio de 1921, el escritor anuncia a su amigo Alfonso Nadal que “hoy encenderemos el horno, para cocer tortas y mantecadas”⁹. En verano, los cuñados del escritor, Enrique Falcó y Juana Maignon, también preparan sus “cocas y tortas y pastissos”¹⁰.

La celebración religiosa de la Navidad viene acompañada de una rica gama de delicias de repostería. Famosos son los “apretados panales del turrón, los pastelillos que se funden con deliciosos sabores de frutas, almíbares y escarchas” (*LS*, p. 604) que las mujeres de Jijona cuecen en sus hornos. La comarca alicantina de la Vega Baja del Segura destaca por “la excelencia de sus confituras, principalmente el manjar blanco y los pasteles de gloria” (*NPSD*, p. 781). En el pueblo de Oleza –trasposición literaria de Orihuela–, la repostería está vinculada estrechamente a las órdenes religiosas: “pasteles de gloria y pellas, o manjar blanco de las clarisas de San Gregorio; quesillos y pasteles de yema, de la Visitación; crema de las agustinas; hojaldres, de las verónicas; canelones, nueces y almendras rellenas, de Santiago el Mayor; almíbares, meladas y limoncillos, de las madres de San Jerónimo” (*OL*, pp. 915-916). La comarca de La Marina celebra la Navidad con “toñas de miel y piñones tostados” (*PZE*, p. 231).

Otra de las festividades religiosas que favorece la elaboración de dulces es la Semana Santa. Entre todas las poblaciones alicantinas, Orihuela destaca por “sus piadosas delicias, su sangre tan especiada, sus esencias de tradición, el fervor y el olor vegetal, arcaico y litúrgico” (*OL*, p. 916). Es el acontecimiento festivo que con más fervor y dedicación preparan los habitantes durante todo el año, y que celebran en la mesa familiar con la degustación de toda clase de dulces. Por esas fechas, las calles y plazas desprenden un “olor

⁹ EGM, *Alfonso Nadal*, 10 junio 1921.

¹⁰ EGM, *Enrique Falcó y Juana Maignon*, 14 agosto 1928.

tibio de tahona y de pastelerías” (*OL*, p. 915), en cuyas alacenas se muestran las delicias “de pasta hojaldrada, de azúcar quemado, de arropes, de manjar de leche” (*Hdormido*, p. 714). Una costumbre muy arraigada entre las hermandades y cofradías que participan en las procesiones penitenciales es el reparto de “almendras de Alcoy” (*OL*, p. 979), un dulce que los nazarenos penitentes ofrecen al público que se agolpa en torno al recorrido procesional.

Con la llegada de la Pascua, festividad que principia el Domingo de Resurrección, existe una costumbre muy extendida en las tierras valencianas y catalanas de comer las típicas *monas*. Este dulce está compuesto por una coca redonda en cuyo centro se coloca uno o más huevos cocidos incrustados en la pasta de harina. En algunas regiones, el pastel tiene la forma de algún objeto o de algún animal real o irreal. En Levante, existe la costumbre de comer la *mona* en el campo en compañía de la familia o grupo de amigos. Al igual que en otros pueblos de la Vega Baja del Segura, es muy común en Oleza la consumición durante estos días “de buñuelos, de hojaldres y de «monas» de Pascua” (*NPSD*, p. 802).

En todos los pueblos o culturas, las elecciones alimentarias están condicionadas, a menudo, por todo un conjunto de creencias religiosas, prohibiciones de diverso tipo y concepciones dietéticas. Existen determinados comportamientos alimentarios que son necesarios para alcanzar la santidad; y otros, por el contrario, denotan perversión o pecado. En el ámbito de la religiosidad popular, los alimentos pueden contribuir a la comunicación con Dios, a la demostración de la fe mediante la aceptación de las directrices divinas a la dieta, y al desarrollo de la disciplina mediante el ayuno (Eckstein, 1977).

En la alimentación tradicional, las reglas religiosas imponen períodos de ayuno, de restricciones y prohibiciones y, además, deciden sobre las formas alimentarias de los creyentes. En el orden cristiano, la abstinencia y el ayuno son dos actitudes básicas de prohibición y moderación de alimentos que tienen como objeto elevar y desarrollar la vida del espíritu. Durante la Cuaresma, los cristianos tienen prohibido comer carne, razón por la cual deben sustituir este alimento por otros cocinados cuya elaboración ofrece una rica y variada gastronomía. Buen ejemplo de ello es el “hojaldre de aceite, con farsa purísima” cocinado en tierras levantinas que “alarmaba de felicidad de sapidez” (*Glosas*, p. 106) al propio Miró.

Finalmente, otro de los aspectos fundamentales de la comensalidad tiene que ver con el ámbito del sacrificio. En muchas sociedades, las ofrendas conllevan efectos solidarios sobre la comunidad y una dimensión moral de la distribución del alimento. El sacrificio está dotado de un sentido religioso, por lo que toma casi siempre formas rituales.

Simbólicamente es una forma de ofrenda religiosa e implica siempre el reglamento del reparto. Sacrificio, ritualización y reparto son consustanciales de lo sagrado y de la sociabilidad, de la comensalidad y de la festividad (Fischler, 1995). Un rito bien arraigado en los pueblos mediterráneos hasta bien entrado el siglo XIX era la *cena novendialis*. Se trataba de una comida *in memoriam* en torno a la tumba del familiar o amigo fallecido. La *cena novendialis* consistía en “un arroz con pollastre en la comarca levantina” (*AyL*, P. 1079); una reminiscencia de los rituales ancestrales practicados en la provincia de Alicante hasta finales del siglo XIX.

CONSIDERACIONES FINALES

La cultura en tanto que referente simbólico y de pertenencia a un grupo social puede generar una conciencia de identidad de grupo, determinada por las características de igualdad y solidaridad entre sus miembros, a través de la cual perciben, valoran y expresan el hecho comunicativo y la diferenciación lingüística. Desde una óptica antropológica, sabemos que es la conciencia individual que posee el sí-mismo situado en un medio físico concreto la que configura también la conciencia identitaria. En palabras del profesor Álvarez Munárriz, “territorio y paisaje son percepciones del espacio físico que se identifican en las imágenes sociales que los individuos y las comunidades tienen del lugar que habitan. Son referentes de identidad a partir de la evocación que de ellos hacen los propios actores” (Álvarez Munárriz *et al.*, 2011: 75).

Es esta identidad evocada por su Alicante natal la que debió sentir Gabriel Miró durante la estancia en tierras catalanas. Con motivo del homenaje que Alicante rindió en 1917 a José Francos Rodríguez, ministro de Instrucción Pública, Miró escribió unas *Cuartillas* en las que quedaba patente el profundo amor y delectación a su terruño:

Nuestra fuerza de unión no es la de un mantenido propósito ni la de una afanosa disciplina de colmena, sino la del sentimiento del Mediterráneo, del Mediterráneo que nos corresponde, el nuestro, el poseído por los brazos desnudos y graciosos de las Huertas y de Santa Pola, y la del sentimiento de nuestra tierra de mieles de sol. Yo no sé si será esta tierra la *mejor del mundo*; pero, sé que su lumbre, su tacto, su vaho traspasa siempre nuestra vida con una suavidad de óleo precioso y una fortaleza de vino viejo. No la trocaríamos por la más abundante. Tierra nuestra por la que aprendemos a sentir y a interpretar el paisaje en

su desnudez y aún en su carne viva; tierra de cumbres azules, y de cumbres pálidas como frentes; tierra morena como nuestro pan, y no hay pan como el de casa¹¹.

Con verdadera emoción espiritual y estética, Miró exaltó a través de su obra las excelencias de la tierra alicantina, la vida, las costumbres y el modo de hablar de sus gentes. En su retiro voluntario en Barcelona y Madrid, el escritor afianzó el concepto de *sustantividad de la tierra*: “Es posible que por ser yo tan sustantiva y complacidamente mediterráneo, por sentirme tan redundado y lleno de mi comarca [...] sin afanes históricos ni políticos, sin ansiedad étnica...” (*Lo viejo y lo santo*, p. 315). Esta sustantividad o conciencia identitaria es fruto de “un largo fluir generacional”: “Amo el paisaje de mi comarca porque lo han visto unos niños que fueron abuelos de mis abuelos. Todo el pasado familiar quedó y se deshizo en mi tierra. No creo que se trate de una fácil sentimentalidad; sino de una capacidad de recuerdos, de botánica, de piedra, de idioma” (Ramos, 1970: 45).

Las tradiciones y las costumbres constituyeron una fuente inagotable de episodios y relatos que Miró supo aprovechar para su creación literaria. Las festividades, los rituales y la comensalidad encontraron eco en buena parte de su producción desde las primeras novelas *La mujer de Ojeda* e *Hilván de escenas* hasta la obra más madura y consagrada de “decir las cosas por insinuación”: *Años y leguas* (Iborra Torregrosa, 2016). Al igual que cualquier otra realidad cotidiana, las manifestaciones populares de sus paisanos fueron aprovechadas como material novelesco, como “verdad estética”, como una forma universal de entender y sentir las raíces de su tierra, a las que siempre estuvo tan unido en –lo que el propio escritor denominó– un “vínculo antropológico” irrenunciable.

¹¹ Un ejemplar de estas *Cuartillas* se conserva en el Archivo Municipal de Alicante, Leg. 27, n° 11, 1917.

SIGLAS DE OBRAS

<i>Abuelo</i>	<i>El abuelo del rey</i>
<i>AyL</i>	<i>Años y leguas</i>
<i>Cerezas</i>	<i>Las cerezas del cementerio</i>
<i>Corpus</i>	<i>Corpus y otros cuentos</i>
<i>Cuart.</i>	<i>Cuartillas, en homenaje a José Francos Rodríguez</i>
<i>Dcercado</i>	<i>Dentro del cercado</i>
<i>Epist.</i>	<i>Epistolario</i>
<i>Glosas</i>	<i>Glosas de Sigüenza</i>
<i>Hdormido</i>	<i>El humo dormido</i>
<i>HP-Nómada</i>	<i>Del huerto provinciano. Nómada</i>
<i>Los amigos</i>	<i>Los amigos, los amantes y la muerte</i>
<i>LS</i>	<i>Libro de Sigüenza</i>
<i>Ngrande</i>	<i>Niño y grande</i>
<i>Nómada</i>	<i>Nómada</i>
<i>NPSD</i>	<i>Nuestro Padre San Daniel</i>
<i>OC</i>	<i>Obras Completas</i>
<i>OL</i>	<i>El obispo leproso</i>
<i>PZE</i>	<i>Los pies y los zapatos de Enriqueta</i>
<i>Lo viejo y lo santo</i>	<i>Lo viejo y lo santo en manos de ahora</i>

FUENTES Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**Fuentes**

Miró, Gabriel (1969) *Obras Completas*, Madrid, Biblioteca Nueva (5ª ed.).

Miró, Gabriel (1917) *Cuartillas* de Gabriel Miró con motivo del homenaje tributado a José Francos Rodríguez, Ministro de Instrucción Pública, por Alicante y los pueblos de su circunscripción, en los jardines de Isabel II, Alicante, 20 de mayo de 1917. (Archivo Municipal de Alicante, Leg. 27, nº 11, 1917),

Miró, Gabriel (1932) *Edición Conmemorativa*, vol. I, Barcelona, Imp. Altés.

Miró, Gabriel (1952) *Glosas de Sigüenza*, Ed. de Clemencia Miró, Buenos Aires, Espasa-Calpe Argentina.

Miró, Gabriel (1966) *Lo viejo y lo santo en manos de ahora*, en Vicente Ramos *Literatura alicantina (1839-1939)*, Madrid-Barcelona, Alfaguara, pp. 300-317.

Miró, Gabriel (1988) *La narrativa breve de Gabriel Miró. Y Antología de cuentos*, Ed. de Marta E. Altisent, Barcelona, Anthropos.

Miró, Gabriel (1992) *Los artículos de Gabriel Miró en la prensa barcelonesa (1911-1920)*, Ed. de Marta E. Altisent, Madrid, Pliegos.

Macdonald, Ian R. y Barberà, Frederic, con la colaboración de CHAPARRO, Alba (2009) *Gabriel Miró. Epistolario*, Alicante, Caja Mediterráneo-Instituto Alicantino de Cultura “Juan Gil-Albert”.

Bibliografía

Aguirre Baztán, Ángel (ed.) (1997) *Cultura e identidad cultural. Introducción a la Antropología*, Barcelona, Ediciones Bardenas.

Altisent, Marta E. (1988) *La narrativa breve de Gabriel Miró. Y Antología de cuentos*, Barcelona, Anthropos.

Altisent, Marta E. (1992) *Los artículos de Gabriel Miró en la prensa barcelonesa, 1911-1920*, Madrid, Editorial Pliegos.

Álvarez Munárriz, Luis (1997) “La investigación de la cultura” en Aguirre, Ángel (ed.) *Cultura e identidad cultural. Introducción a la Antropología*, Barcelona, Ediciones Bardenas, pp. 225-246.

Álvarez Munárriz, Luis *et al.* (eds.) (2011) *Conciencia e identidad regional en la Comunidad de Murcia*, Murcia, Fundación Séneca.

Álvarez Munárriz, Luis y Antón Hurtado, Fina (eds.) (2002) *Identidad y pluriculturalidad en un mundo globalizado*, Murcia, Editorial Godoy.

Álvarez Munárriz, Luis y Antón Hurtado (eds.) (2005) *La conciencia humana: perspectiva cultural*, Barcelona, Anthropos.

Álvarez Munárriz, Luis, Antón, Fina y Esteban, Cecilia (eds.) (2019) *Alimentación humana: enfoque biocultural*, Barcelona, Anthropos.

Barberà, Frederic (1997) “Gabriel Miró en su correspondencia” en *Actas del I Simposio Internacional “Gabriel Miró”*, Alicante: Caja de Ahorros del Mediterráneo, pp. 177-185.

- Barberà, Frederic (2004) *Gabriel Miró and Catalan Culture. The Forging of the Literary Language in the Context of his Poetics*, New Orleans, University Press of de South.
- Barberà, Frederic (2005) “Gabriel Miró y la cultura catalana”, en *Canelobre. Revista del Instituto Alicantino de Cultura “Juan Gil-Albert”*, nº50, Alicante, pp. 33-47.
- Beattie, John (1980) *Otras culturas*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Buxó Rey, M^a Jesús (1983) *Antropología lingüística*, Barcelona, Anthropos.
- Contreras Hernández, Jesús y Gracia Arnáiz, Mabel (2005) *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, Barcelona, Ariel.
- Delgado Ruiz, Manuel (1993) “La religiosidad popular. En torno a un falso problema”, en *Gazeta de Antropología*, 10, Granada, pp. 68-78.
- Díaz G. Viana, Luis (2005) “Cifrando y descifrando el mundo: la Etnoliteratura, una Antropología desde lo literario”, en *RDTP*, LX, 1, pp. 7-41.
- Duhart, Frédéric y Medina, F. Xavier (2008) “Els espais socials de la paella: antropologia d’un plat camaleònic”, en *Revista d’Etnologia de Catalunya*, nº32.
- Duranti, Alessandro (2000) *Antropología lingüística*, Madrid, Cambridge University Press.
- Eckstein, E. F. (1977) *Food, people and nutrition*, Wesport, AVI.
- Ember, Carol R. y Ember, Melvin (1997) *Antropología cultural*, Madrid, Prentice Hall.
- Ember, Carol R., Ember, Melvin y Peregrine, Peter (2004) *Antropología*, Madrid, Prentice Hall.
- Farb, P. y Armelagos, G. (1985) *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denöel.
- Fischler, C. (1995) *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.
- Fuente Lombo, Manuel de la (1994) (ed.) *Etnoliteratura. Un nuevo método de análisis en Antropología*, Córdoba, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- García del Villar Balón, Reyes (2005) “Los métodos de la Antropología y la Literatura”, en *RDTP*, LX, 1, pp. 43-58.
- Gimeno Menéndez, Francisco (1990) *Dialectología y sociolingüística españolas*, Alicante, Universidad de Alicante.
- Gimeno Menéndez, Francisco (1991) “Lengua y sociedad”, en *Historia de la provincia de Alicante. Cultura popular e industrias tradicionales*, vol. VII, Murcia, pp. 567-574.

- Goody, Jack (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Un estudio de sociología comparativa, Barcelona, Gedisa.
- Gumperz, John J. y Bennett, Adrian (1981) *Lenguaje y cultura*, Barcelona, Editorial Anagrama.
- Harris, Marvin (1990) *Antropología Cultural*, Madrid, Alianza.
- Iborra Torregrosa, José (2015) “Aspectos antropológicos sobre el fenómeno del cambio de código en comunidades bilingües. El caso de estudio de la comunidad de habla alicantina, en AA.VV. (eds.) *Lenguas, lenguaje y lingüística. Contribuciones desde la Lingüística General*, Navarra, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, pp. 291-301.
- Iborra Torregrosa, José (2016) “Conciencia y actitudes lingüísticas. Una perspectiva antropológica de estudio de caso”, en Fina Antón Hurtado *et al.* (eds.) *Cultura y sociedad. Reflexiones e investigaciones en Antropología*, Murcia, Universidad de Palermo-Universidad Miguel Hernández, pp. 187-216.
- Johnson, Roberta L. (1985) *El ser y la palabra en Gabriel Miró*, Madrid, Fundamentos.
- King, Edmund L. (1982) *Sigüenza y el Mirador Azul y Prosas de El Ibero. El último escrito (inédito) y algunos de los primeros de Gabriel Miró*. Introducción biográfica, transcripciones y enmiendas. Madrid, Ediciones de La Torre.
- King, Edmund L. (ed.) (1991) *El humo dormido*, Alicante, Caja de Ahorros del Mediterráneo-Instituto de Cultura “Juan Gil-Albert”.
- King, Edmund L. (ed.) (1994) *Nuestro Padre San Daniel*, Alicante, Caja de Ahorros del Mediterráneo-Instituto de Cultura “Juan Gil-Albert”.
- Kottak, Conrad Phillip (2010) *Antropología cultural*, Madrid, McGraw-Hill.
- Macdonald, Ian R. (2010) *Gabriel Miró: su biblioteca personal y su circunstancia literaria*, Alicante, Publicaciones de la Universidad de Alicante.
- Miller, Barbara (2011) *Antropología cultural*, Madrid, Pearson Educación.
- Miró, Clemencia (1952) “Prólogo”, en *Imagen y poesía de Alicante*, Alicante, Caja de Ahorros del Sureste de España.
- Miró, Clemencia (1969) “Prefacio”, en *Obras Completas*, Madrid, Biblioteca Nueva (5ª ed.).
- Ramos, Vicente (1970) *El mundo de Gabriel Miró*, Madrid, Gredos.

Ramos, Vicente (1996) *Vida de Gabriel Miró*, Alicante, Caja de Ahorros del Mediterráneo-Instituto de Cultura “Juan Gil-Albert”.

Rodríguez Becerra, Salvador (1985) *Las fiestas de Andalucía. Perspectivas socioantropológicas*, Sevilla, Editoriales Andaluzas Unidas.

Ruiz Silva, Carlos (ed.) (1984) *El obispo leproso*, Madrid, La Torre.

Salinas, Pedro (1936) “Prólogo”, en *Libro de Sigüenza. Edición Conmemorativa*, Barcelona, Altés, vol. VII, pp. XII-XIII.

Turner, Victor (1988) *El proceso ritual. Estructura y antiestructura*, Madrid, Taurus.

Tylor, Edward B. [1871] (1977) *La cultura primitiva*, Madrid, Ayuso.

Tylor, Edward B. [1881] (1973) *Antropología*, Madrid, Ayuso.

Van Gennep, Arnold (1986) *Los ritos de paso*, Madrid, Taurus.

Recepción: 15-10-20

Aceptación: 27-12-20