

Crónica. Exposición *Convivium*. Arqueología de la dieta mediterránea. Museo Arqueológico Nacional (Madrid), 30 de abril – 15 de septiembre de 2024

Scientific report. Exhibition Convivium. Archaeology of the Mediterranean diet. National Archaeology Museum (Madrid), April 30th – September 15th 2024

Teresa Chapa Brunet^a

En su reunión de Nairobi de noviembre de 2010, UNESCO inscribió la “dieta mediterránea” en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Se reconocía así un complejo entramado de relaciones económicas y culturales que interaccionaban en formas muy variadas, incluyendo todo lo relativo a la producción, cocina y consumo colectivo de los alimentos propios de este modelo alimentario. Por ello, el CSIC, al que corresponde el comisariado de la exposición que aquí reseñamos, y el Museo Arqueológico Nacional (MAN), que la alberga y produce, han decidido utilizar el término ‘*Convivium*’ como reclamo, por su fácil identificación con la convivencia entre personas que comparten sus bebidas y alimentos, una actividad que formará parte indisoluble de sus vidas. El subtítulo, “Arqueología de la dieta mediterránea”, orienta los contenidos hacia su historia, evolución y significado socio-económico, especificando además cómo ha sido posible obtener esta información.

La exposición, de entrada gratuita, se ha desarrollado entre el 30 de abril y el 15 de septiembre de 2024, coincidiendo con el décimo aniversario de la gran reforma del edificio, lo que sin duda ha añadido un aliciente para redondear el éxito de la muestra. Una primera evidencia es que, al llegar, cada visitante recibe un documento con información en el original formato de una servilleta doblada, conteniendo el programa y las entidades participantes, e incluyendo un código QR para acceder a la bibliografía complementaria y al formulario de evaluación. A partir de la entrada, los carteles y los objetos, agrupados estos por capítulos (no coincidentes, salvo excepciones, con los del catálogo editado con ocasión de la muestra, del que luego hablaremos), nos muestran los distintos tipos de alimentos, su conservación y almacenaje, accesibilidad, procesado y consumo. Las piezas pertenecen en su gran mayoría a la colección del MAN, aunque tanto el CSIC

como el Museo del Prado, el Museo y la Diputación de Albacete o algunos vistosos aportes particulares, permiten completar la colección expuesta, que revela un complejo proceso de selección.

Un primer espacio diferenciado presenta un gabinete de estudio, en el que se quiere reflejar la complejidad de la investigación científica que debe fundamentar todo conocimiento. Su situación adelantada no solo tiene un valor metodológico, sino que advierte a las y los visitantes de que toda la información a la que van a acceder después ha pasado por el filtro de los estudios especializados y, como en el caso de los textos del catálogo, está basada en registros rigurosos. Después de este prolegómeno, se pasa a un amplio espacio expositivo dividido en varios ambientes definidos por su color, aunque vinculados por amplios vanos que permiten tener siempre una visión de conjunto. Como en toda la exposición, no hay sobrecarga de piezas, que se presentan dentro y fuera de las vitrinas, aportando una indudable agilidad visual.

En el primer espacio encontramos los recursos alimentarios básicos y cómo conseguirlos y procesarlos, mientras que el segundo está dedicado a su conservación y consumo. Se nos presentan aquí elementos muy diversos que alcanzan desde la Prehistoria a la configuración de las sofisticadas mesas de los siglos XVIII y XIX, en las que se reúnen cubiertos, platos, vasos, fuentes y otros muchos componentes que reflejan la inversión de riqueza asociada a la distinción aristocrática (Fig. 1). Como contraste, los restos humanos situados en el tercer espacio recuerdan vívidamente que las sociedades han pasado por crisis alimentarias y han distribuido desigualmente sus recursos, generando situaciones de miseria que quedan reflejadas en la anatomía de huesos y dientes.

Termina la exposición atendiendo al importante papel jugado por los recursos alimenticios en el mundo

^a Departamento de Prehistoria, Historia Antigua y Arqueología. Universidad Complutense de Madrid. ORCID iD y correo e.: <https://orcid.org/0000-0002-4608-3812> tchapa@ucm.es



Fig. 1. Vista de la exposición *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea*. Imagen Museo Arqueológico Nacional, RP-2024-08-23-ID016. Foto: Ariadna González Uribe.

religioso y funerario a lo largo de la historia. Los sacrificios animales, el consumo de productos vegetales y de líquidos, con o sin contenido alcohólico, se practican en un marco de celebración social alternativo al cotidiano, conectando el mundo visible y el más allá. Así queda demostrado por las piezas incluidas en esta sección, que demuestran el larguísimo recorrido histórico de estas costumbres. Antes de la salida, una experiencia visual nos recuerda que en la actualidad el tema de la alimentación tiene unas características específicas y de gran dinamismo, arraigadas en el pasado, pero con unas alternativas nuevas que requieren atención y control.

Un valioso complemento a la exposición es, ya lo hemos mencionado, un catálogo que también merece ser reseñado (VV. AA., 2024; Fig. 2). Tras el prólogo del ministro de Cultura y la ilustrativa presentación de la directora del MAN, las comisarias Susana González Reyero, Marta Moreno García, Almudena Orejas Saco del Valle y Leonor Peña Chocarro, y el comisario Ignacio Montero Ruiz, pertenecientes al Departamento de Arqueología y Procesos Sociales del Instituto de Historia (CSIC), ofrecen una información completa y muy bien documentada sobre los aspectos fundamentales de la dieta. El texto se organiza de forma dinámica y los capítulos siguen el proceso de la preparación y degustación de la comida, desde el Aperitivo (1) a la Carta (2), la Despensa (3) la Compra (4), ¡A la Mesa! (5) y la Sobremesa (6), con un Postre (7), firmado por Pablo Jiménez Díaz, en el que se subraya su consideración como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Estoy segura de que quienes lean estos textos se llevarán varias sorpresas. La primera, referida a su reconocimiento y definición como dieta saludable. En un capítulo previo (0) se relata cómo fue la Universidad de Minnesota la que promovió la búsqueda de modelos de alimentación que redujeran los niveles de colesterol y el riesgo de las enfermedades coronarias, siendo a su vez lo suficientemente atractivos y accesibles como para ser exportados a lugares como los EE. UU. Se determinaron así académicamente los componentes principales de la dieta mediterránea publicados, entre otros, en un libro titulado *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way* (El estilo mediterráneo. Cómo comer bien y mantenerse bien) de Ancel y Margaret Keys (1975). España colaboró activamente, y figuras relevantes como F. Grande Covián se sumaron al proyecto desde la propia universidad americana. En cualquier caso, y por inesperado que parezca, nuestro conocimiento de la dieta mediterránea debe mucho a la Universidad de Minnesota.

Otra cosa que nos aclara el estudio incluido en el catálogo es cómo ha llegado a construirse esta dieta. De alguna forma asociamos ‘sano’ con ‘natural’, no solo en el sentido productivo, sino como si los componentes de la alimentación se dieran espontáneamente en toda la zona mediterránea y solo hubiera que seleccionar su domesticación y su cultivo de acuerdo con las capacidades tecnológicas de cada época. Por el contrario, el proceso de formación de esta dieta ha sido muy lento, y basado en general en productos importados y aclimatados localmente. Para la península ibérica, el inicio

del Neolítico implicó la llegada de los cereales y determinados animales domésticos, siendo después fundamentales los aportes de fenicios, romanos, medievales –cristianos, judíos y la ‘revolución verde andalusí’–, así como la llegada de los productos americanos. Todos los periodos de la historia han contribuido a la formalización de la dieta que hoy celebramos, en un proceso que no ha resultado ni rápido ni fácil, dado el limitado número de ecosistemas en el mundo que pueden calificarse como ‘mediterráneos’. Sin duda es digno de reflexión que esta dieta, tal y como hoy la definimos, sea el resultado de miles de años de viajes, esfuerzos, experimentos e historias compartidas.

Los textos del catálogo constituyen, en suma, un auténtico manual que, siendo de fácil lectura, no renuncia a unos estrictos estándares científicos y a una bibliografía final actualizada. Desde la implantación de cada producto (cereales, hortalizas, frutales, carne, lácteos, pescado, moluscos, especias, etc.) a la historia de su conservación, distribución y aprovechamiento, así como a los modos de consumo, va describiéndose la cadena, cada vez más compleja, que ha acabado conformando la dieta. Se agradece la inclusión de una serie de recuadros que permiten desarrollar temas específicos con explicaciones más detalladas. Cada uno de los capítulos va precedido de una imagen de época romana, generalmente frescos pintados, que buscan reflejar no solo los productos, sino también a quienes protagonizan su compra y su consumo. Este mismo interés en las

personas se advierte también en las ilustraciones que acompañan el texto. A pesar de que la información con la que se cuenta sea preferentemente arqueológica o textual, se ha hecho un esfuerzo por presentarla a través de fotografías recientes de carácter etnográfico o con ilustraciones de la vida de las sociedades antiguas.

Finalmente, para que todo este contenido pueda ser apreciado y entendido por los y las visitantes, el MAN y el CSIC, además de las visitas guiadas, han apostado por un intenso programa de actividades complementarias, que han contado con talleres generales e infantiles, ciclos de catas, presencia de grandes nombres de la cocina como Ferrán Adrià, o conferencias especializadas que han disfrutado de un gran éxito participativo del público. Vídeos, programas de radio y prensa en distintos formatos han hecho que la exposición haya estado presente, evidenciando el interés suscitado y el éxito de las visitas. Y por si todo esto fuera poco, aún después de su clausura la exposición podrá ser visitada en formato virtual de manera permanente a través de la página web del MAN (<https://www.manvirtual.es/exposiciones-temporales/2024/Convivium/>).

Para concluir, resulta fundamental conocer a fondo la dieta mediterránea y sus beneficios para la salud y el medio ambiente. La amenaza de otros modelos menos saludables, y en la práctica insostenibles, es sin duda un factor que debe ser valorado y contrarrestado. En la actualidad preocupa especialmente la obesidad infantil, y no solo en el norte, sino también en el sur de la cuenca mediterránea. En este sentido, “Convivium” tiene precedentes, como la muestra denominada “Le grand Mezzé”, que tuvo lugar en el Museo de Civilizaciones de Europa y el Mediterráneo (MuCEM) de Marsella entre 2021 y 2024. Por su parte, la Fundación para la Dieta Mediterránea, creada en 1996 con sede en Barcelona, en la que intervienen numerosos organismos, o el Centro Internacional de Estudios Avanzados del Mediterráneo (CIHEAM) de Montpellier, en cuya web se incorporan los últimos estudios sobre este tema –tal y como se recoge en la bibliografía del Catálogo–, son magníficos referentes para apoyar lo mucho que hemos podido aprender en esta muestra. Las experiencias que hemos podido disfrutar, tanto en su visita como en las actividades complementarias, quedarán plasmadas en nuestra memoria, pero sin duda el catálogo será un ancla material que nos permita valorar lo mucho que significa este patrimonio inmaterial.

BIBLIOGRAFÍA

- Keys, A. y Keys, M. (1975). *How to Eat Well and Stay Well. The Mediterranean Way*. Nueva York: Doubleday Company.
- VV. AA. (2024). *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea*. Madrid: Palacios y Museos, Ministerio de Cultura.

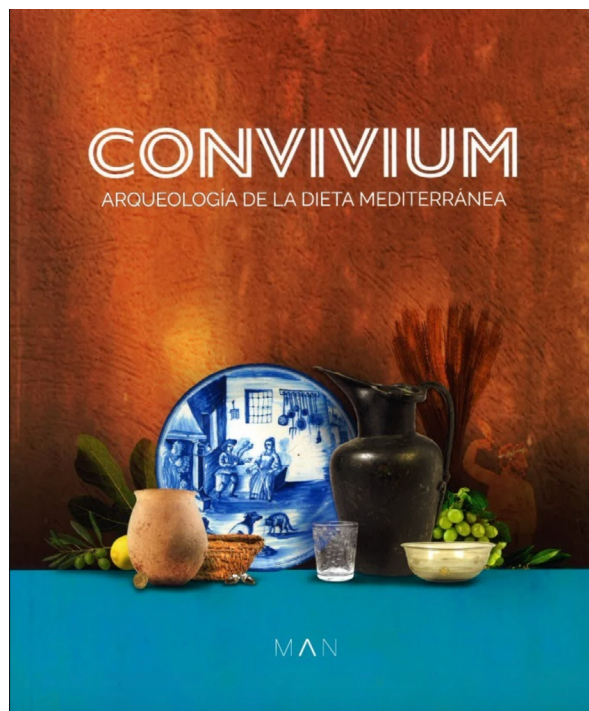


Fig. 2. Portada de *Convivium. Arqueología de la dieta mediterránea*. Madrid: Palacios y Museos, Ministerio de Cultura.