

Eixarcolant, colectivo dedicado a las plantas silvestres comestibles



PEC 2 de ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

UNED Enero 2022

José Vicente Pruñonosa Reverter

El diccionario etimológico de Joan Coromines dedica más de una página al verbo eixarcolar¹ comenzando por la definición: “arrancar la mala hierba, *birbar*,



Un eixartell ⁴

entrecavar”, y continuando por la explicación de su procedencia del latín “sarculum”², herramienta para eixarcolar, su similitud con el francés “sarcler” y con el vasco “ixarratu”³ y su derivación hacia eixarcolaire, persona que eixarcola y eixartell, azadita de tres puntas que hoy se utiliza para recoger abono natural.

El colectivo catalán Eixarcolant se presenta en su página web indicando que su objetivo es “*Promover un modelo de producción, distribución y consumo de alimentos, y desarrollo socioeconómico, más sostenible, ético y justo, utilizando la recuperación de especies silvestres comestibles y variedades agrícolas tradicionales como herramienta*” ⁵



¹ Coromines, J. 1995 [1982] *Diccionari Etimològic i complementari de la llengua catalana* v3 pp. 244-246

² Interesante que la acción tome en éste, como en otros casos similares, el nombre de la herramienta que sirve para realizarla en lugar de hacerlo al contrario.

³ que significa “rozar tierras”

⁴ <http://labrolla.blogspot.com/2010/08/gramatica-del-caminant-iv.html>

⁵ <https://eixarcolant.cat/pagines/el-projecte>

Una de las actividades relacionadas con este colectivo, que nació en 2016, tuvo lugar, el 6 de noviembre de 2021 en la población en que resido, Ulldecona, de en torno a los 6000 habitantes, patrocinada por la agrupación local “Fem poble!” (Hagamos pueblo!) con la participación activa de



unas 30 personas y la identificación, durante las tres horas, aproximadamente, que duró la actividad de unas 25 variedades de plantas silvestres comestibles en un radio de 2 km. del casco urbano⁶.

Si buscamos en internet por “plantas silvestres comestibles” encontramos algunas guías⁷, vídeos⁸ y pequeños reportajes periodísticos. En uno de los primeros lugares aparece uno de un diario considerado “serio”, *La vanguardia*, precisamente basado en una entrevista a uno de los miembros de Eixarcolant, el cual explica varias propuestas de platos basados en este tipo de vegetales.

⁶

<https://www.facebook.com/FemPobleUlldecona/photos/a.471115506751999/1147099595820250/?type=3&theater>

⁷ Como, por ejemplo, https://www.casadellibro.com/libro-plantas-silvestres-comestibles-nueva-generacion-de-guias-de-campo/9788428216883/11184071?gclid=EAlaIqObChMI2NXd2rqS9QIVZoxoCR1PzQDXEAQYASABEGlcbfD_BwE

⁸ Entre ellos, uno de la UNED: <https://www.youtube.com/watch?v=a6KN0Xg2DqE>

Como ejemplo del trabajo de este colectivo incorporamos aquí, extraída del referido artículo, su explicación sobre la tortilla de collejas (*Silene vulgaris*) y la crema de borraja (*Borago officinalis*):

“La colleja siempre ha sido muy consumida y conocida en España y, dentro de las malas hierbas, es una de las que más se sigue consumiendo. Crece en los



márgenes de las tierras cultivadas que costaba mucho de eliminar pero que ha desaparecido mucho por culpa del uso de los herbicidas. La encontramos mucho en los campos de cereales o de viña y también en los márgenes de las carreteras, lugares en los que se siega de tanto en tanto. Gastronómicamente se aprovechan sus pequeñas hojas y hay que recogerlas para consumir antes que florezcan. Botánicamente no tienen nada que ver con las espinacas, aunque su sabor sí nos puede recordar a ellas. Las collejas se pueden usar para hacer tortillas y también se pueden hervir como cualquier verdura e incluso usarlas en ensaladas”.



“La borraja crece en las laderas de las carreteras. Muy consumida en Aragón, la borraja es una de las malas hierbas más conocidas y de hecho se cultiva en algunas

*partes de España. También la encontramos en las laderas de prados y de carreteras. Las hojas son muy buenas, tienen un sabor muy suave y son exquisitas si las hacemos en crema con patata y puerro, por ejemplo. Es mejor presentarla triturada porque la hoja tiene unos pelos que pueden raspar. También podemos rebozar las hojas más tiernas y freírlas. Las flores de borraja, que son de color azul, también son muy buenas en ensaladas.”*⁹

Por otra parte si repetimos la búsqueda en otras lenguas, como en inglés con “*edible wild plants*”, o en francés con “*plantes sauvages comestibles*” el resultado es muy similar, encontrado cerca de dos millones de referencia en castellano y en francés por 64 millones en inglés, lo que da idea del estado de su “popularización” actual (en torno al 2% de todas las páginas de plantas silvestres “*wild plants*” en este último idioma incorporan el término “*edible*”, es decir comestible).

⁹ “Diez malas hierbas que quizás no sabías que eran comestibles”

<https://www.lavanguardia.com/vida/20160330/40752477809/malas-hierbas-comestibles.html>

UNA APROXIMACIÓN CON “SABOR” ANTROPOLÓGICO

Como testimoniaron algunas de las conversaciones que tuvieron lugar con los organizadores y participantes de la actividad de Ulldecona, una motivación “extra” para realizarla en esta oportunidad es la consideración de que vienen tiempos donde la alimentación puede constituirse en un problema y hay que aprender a mirar hacia el entorno para descubrir sus posibilidades.

Si nos inspiramos en el aforismo IV de Brillant-Savarin “*Dime lo que comes y te diré quién eres*”¹⁰ podríamos deducir cierto componente implícito de voluntad de “asilvestrarse”, cierto rechazo a una sociedad hipertecnificada con consecuencias como el cambio climático, la pandemia del corona virus....

Eso puede suponer, en realidad, llevar a cabo un giro en el camino de la “domesticación del gusto” a la que hace referencia Julián López cuando nos indica que “*el establecimiento de reglas religiosas*” y “*la imposición de tabúes*” contribuye a “*dilucidar por dónde debe ir el placer culinario y por dónde el asco*”¹¹ algo que no resulta muy alejado de lo que este mismo autor nos señala en relación a lo que nos resulta ajeno y, por ende, rechazable por “maléfico”, en cuanto a las costumbres culinarias de otros pueblos, sean estas reales o imaginadas: “*indios mesoamericanos califican a los mestizos como comedores de grasa, los esquimales son “comedores de carne cruda” o, en fin, muchos llaman a los extraños comedores de carne humana*”¹².

En este sentido resulta muy sugerente el planteamiento de Edmund Leach el cual afirma que la aversión o repugnancia por ciertas carnes animales está ligada o bien

¹⁰ Brillant-Savarin J. A. 2012 [1825] *Fisiología del gusto* referenciado en López J. (2021) *Etnografías y Teorías de la alimentación y la cultura* pp. 35,54

¹¹ López J. (2021) *Ibídem* pg. 65

¹² López J. (2021) *Ibídem* pg.64

con la lejanía o bien con la cercanía “simbólica” a esos animales, dado que ambos extremos implican “incomestibilidad” o al menos temor en el consumo¹³. Podemos interpretar la cercanía, en su grado máximo, con el canibalismo, ampliamente rechazado y la lejanía en relación con el rechazo que, como se explicaba anteriormente, provoca, en muchos casos, la alimentación de los que no forman parte de nuestra cultura.

No es el único caso en que los antropólogos encuentran que una franja intermedia es la que permite ciertas cosas vedadas a ambos extremos. Evans-Pritchard en su conocido trabajo sobre los nuer indica que la “institución” para regular conflictos conocida como “vendetta” solo es asimismo posible en una franja intermedia de segmentos sociales entre el clan familiar y la tribu, dado que en casos más alejados, como en los conflictos entre tribus, podría provocarse más bien una guerra y en casos más cercanos, por ejemplo, de disputas entre miembros del mismo clan familiar, se debería resolver con mecanismos internos de carácter diferente¹⁴.

Aunque se trata de dos casos pertenecientes a sistemas simbólicos distintos, tanto lo demasiado cercano como lo opuesto quedan, en ambos, excluidos por una razón o por otra de lo aceptable socialmente para un determinado comportamiento, sea el de que un alimento sea comestible o el de que un conflicto pueda ser regulado mediante un procedimiento de compensación a los perjudicados conocido como “vendetta” y marcado por la intervención del “jefe de piel de leopardo”.

Por otra parte y si tenemos en cuenta las relaciones simbólicas de tipo estructuralista que López encontró en Campanario (Badajoz), en su trabajo de los años finales de la década de los 80, podríamos pensar en asignar a la sequedad y “marginalidad” de las “malas” hierbas una valoración ligada a la muerte y a la esterilidad, como en el caso de la castaña, y a grupos sociales subalternos, en el del rábano, el cual, en esa población extremeña era denominado, no sin ironía, como “chorizo de huerta”¹⁵.

¹³ Leach, E. (2000) citado en López J. (2021) *Ibídem* pg. 80

¹⁴ Evans-Pritchard, E.E. 1940 *The Nuer: A Description of the Modes of Livelihood and Political Institutions of a Nilotic People*

¹⁵ López J. (2021) *Ibídem* pg. 225

Pudiera pues, tratarse también, en nuestro caso, de algún tipo de inversión simbólica dado que no parece excesivamente conjetural afirmar que, en el imaginario de los participantes en las actividades de *Eixarcolant*, se identificaría a las hierbas silvestres con una vida protegida en lo local “natural” de la muerte generada por una “artificialidad” fuera de control en lo global¹⁶ y, por otro lado, la gran mayoría de quienes estuvieron en esos recorridos o talleres, como aquellos a los que acompañé en Ulldecona, no podrían considerarse parte de grupos desfavorecidos sino, más bien, de clases medias “instruidas” que suelen ser las más sensibles a los argumentos de tipo ecologista¹⁷.

En este sentido puede ser conveniente recordar la distinción que hace Bourdieu entre alimentos de “lujo” y de “necesidad” y la afirmación de Mennell “*los gustos y las aversiones no son nunca neutrales, sino que siempre aparecen enmarañados con las afiliaciones de clase y de otro tipo*”¹⁸. En este caso la maraña parece estar relacionada, principalmente, con consideraciones de tipo de las propugnadas por la conocida de “posmodernidad” las cuales, aunque se están extendiendo cada vez más a grandes sectores de las sociedades “occidentales” siguen, por el momento, estando más imbricadas en las clases sociales con mayor nivel de “instrucción”, en el sentido convencional de esta palabra en esas sociedades, asociada, usualmente, a la docencia formal.

¹⁶ Como muestra de tales mensajes de “retorno” a la “naturaleza”, ampliamente difundidos en la literatura, el periodismo y el cine, un botón: “*Sintonizar con la naturaleza nos temple, apacigua y relaja. Hemos olvidado como escucharla, como sentirla...La madre Tierra que culturas primitivas chamánicas o animistas veneraban...Akira Kurosawa sufrió a una gran depresión que le llevó a un intento de suicidio en 1971. Con el rodaje de Dersu Uzala, a lo largo de tres años en la taiga rusa, pudo curarse gracias al contacto con los bosques y los parajes donde rodó*” Alexis Racionero, 25 de febrero de 2018, Magazine pg. 61

¹⁷ El alto precio de los productos “bio”, las campañas de ecoturismo y la “*Guía de rutas literarias por la red de parques naturales*” de la Diputación de Barcelona, entre otros muchos ejemplos, lo testimonian

¹⁸ Mennell, S. (1996) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* citado en López J. (2021) *Ibidem* pg. 62

En todo caso no debemos olvidar que “*eixarcolar*”, es decir, arrancar “malas hierbas”, es un proceso selectivo entre “buenas” y “malas” y que esa clasificación, está sometida a procesos de cambio y responde a pautas de socialización que van modificándose al compás de como lo hacen los grupos humanos que las generan.

En el caso de las plantas silvestres observamos que, en general, se trata de una actividad colectiva que, aunque no llega a los niveles festivos y comunitarios de una “matanza del cerdo”, epicentro de la sociabilidad en épocas anteriores, en palabras de Julián López¹⁹, sí que contiene aspectos lúdicos y relacionales que no deben menospreciarse.

Este aspecto grupal es relevante porque, en épocas de dificultades, el individualismo y la ruindad, que suelen crecer en algunos sectores en esas circunstancias, se convierten en elementos productores de hambre tal y como señala López en su estudio sobre los Ch’orti’s²⁰.

Hemos de tener en cuenta, finalmente, que desde la antropología y en particular desde la antropología de la alimentación, el calificativo de “comestible” trasciende las consideraciones puramente fisiológicas y entra de lleno en las consideraciones culturales. Desde ese prisma, la aceptación de plantas que han sido etiquetadas como “silvestres” cuando esa categoría posee un significado que las identifica como de procedencia de la “selva”, es decir de fuera de la “civilización” indica, si llega a generalizarse, un cambio cultural de gran calado.

¹⁹ López J. (2021) *Ibíd*em pg. 145

²⁰ López J. (2021) *Ibíd*em pg. 218

A MODO DE CONCLUSIÓN PROVISIONAL

Tratándose de un breve estudio y considerando que se trata de un fenómeno incipiente y que quien se aproxima a él no tiene los conocimientos necesarios para abordarlo en profundidad, la conclusión ha de ser necesariamente provisional.

Sin embargo, la curiosidad por una faceta del cambio de comportamiento de ciertos grupos humanos en relación a las plantas que pueden considerarse como fuente de alimento así como el estímulo del comentario positivo del profesor de la asignatura me han llevado a ensayar esta aproximación antropológica a ese fenómeno.

Desde la aparición de la agricultura en el Neolítico, la especie humana ha dedicado una importante cantidad de esfuerzos a domesticar diferentes especies vegetales y animales como base de su nutrición. Las que quedaban fuera de esta delimitación se han considerado reminiscencias de un pasado un tanto atávico. En el caso de la caza, los valores asociados a la captura de las especies animales “silvestres” parecen estar, en nuestras culturas “occidentalizadas”, ligados a marcas de masculinidad, bien a través de la confraternización de varones, bien a través de la competición deportiva.

No obstante, cuando nos aproximamos, en estas mismas sociedades, a los colectivos que se esfuerzan por integrar especies vegetales “silvestres” a la “etnodietética”²¹ el panorama se presenta de forma bastante muy diferente. Harían falta análisis mucho más amplios y rigurosos para detectar las características precisas de los grupos humanos que tienen interés por este tema, pero, en mi caso, no he detectado diferencias ni de género ni de edad aunque si de tendencia “ideológica” que podríamos tildar como “verde”, en cierto sentido opuesta a la de la mayoría de los cazadores, así como de clase social, dado que un importante porcentaje de los miembros de estos grupos, pertenece a las capas sociales que podrían llamarse “clases medias instruidas” que son, por cierto, en las que está más arraigado el pensamiento ecologista.

²¹ Término sugerido por Julián López García en López J. (2021) *Ibídem* pg. 6

BIBLIOGRAFIA

- Agrupación Fem Poble! Ulldecona <https://www.facebook.com/FemPobleUlldecona>
- Brillant-Savarin J. A. 2012 [1825] *Fisiología del gusto* Trea
- Colectivo Eixarcolant: <https://eixarcolant.cat>
- Coromines, J. 1995 [1982] *Diccionari Etimològic i complementari de la llengua catalana* v3 Curial
- Evans-Pritchard, E.E. 1940 *The Nuer: A Description of the Modes of Livelihood and Political Institutions of a Nilotic People*. Clarendon Press
- Leach, Edmund 1989[1976] *Cultura y comunicación. La lógica de la conexión de los símbolos* Siglo XXI
- López J. (2021) *Etnografías y Teorías de la alimentación y la cultura* próxima publicación por la UNED
- Mennell, S. (1996) *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* University of Illinois