

Exposición:

GALERIE DE LA MÉDITERRANÉE, «Le grand Mezzé»¹

F. Xavier Medina. Universitat Oberta de Catalunya, Barcelona

Con varios meses de retraso debido a la pandemia —la inauguración estaba programada inicialmente para el 16 de diciembre de 2020—, La Galerie de la Méditerranée, el espacio expositivo semipermanente del Museo de las civilizaciones de Europa y del Mediterráneo (Mucem) de Marsella, inauguró finalmente el día 19 de mayo de 2021 su nueva gran exposición, dedicada en esta ocasión a la alimentación en el área mediterránea y a su archiconocida dieta.

El Mucem es el primer —y único— gran museo nacional francés dedicado específicamente al área mediterránea. Posiblemente, además, esta es una de las muy pocas veces en las que el tema de la alimentación adquiere, en esta área geográfica, una relevancia expositiva de tanto calibre.

Comisariada por Édouard de Laubrie, conservador titular del Mucem, esta exposición es fruto de un trabajo colectivo de varios años, dirigido desde el museo y en el cual han participado más de una cuarentena de especialistas internacionales procedentes de los distintos rincones del Mediterráneo, desde la Universidad Saint Joseph de Beirut o el National Treasures Department de Jerusalén, a las sedes del International Center for Advanced Mediterranean Agronomic Studies de Bari y de Montpellier, la Cátedra UNESCO de alimentación, cultura y desarrollo de la Universitat Oberta de Catalunya de Barcelona, el Institut National du Patrimoine de Túnez, o las universidades Ibn Tofail de Kénitra, Coimbra, Lyon 2, la Académie d'Athènes, el Centre National de la Recherche Scientifique, la École des Hautes Études en Sciences Sociales... Se trata de una exposición que intenta aunar, por un lado, el contexto productivo y alimentario mediterráneo; por otro lado, la explicación de lo que es —o se considera que es— la dieta mediterránea y su trayectoria hasta el momento presente; y todo ello desde una mirada tanto holística como crítica

sobre los puntos fuertes y débiles de los distintos argumentos, y sobre las historias de largo alcance y las de más corta mirada, entre lo local y lo global... Una exposición, sin duda, ambiciosa.

La dieta mediterránea como constructo es el resultado de procesos que han evolucionado y se han enriquecido con aportaciones externas a lo largo de la historia. Desde este punto de partida, la exposición se plantea algunas de las preguntas que siguen: ¿Cómo definir y preservar la autenticidad culinaria geográfica y cultural, tratándose de un hecho compartido entre una enorme cantidad (millones) de personas? ¿Cómo catalogar y proteger una dieta sin impedir que evolucione? ¿Cómo permanecer permeable sin dejar de ser auténtica? Estas son algunas de las preguntas que plantea la exposición, la cual recorre de manera didáctica y gráfica la mayor parte de aspectos que afectan a nuestra alimentación cotidiana en el ámbito mediterráneo, y que la llevan del campo al plato, pasando por la cultura material, el patrimonio, la salud o la gastronomía o los saberes culinarios.

Es evidente que la dieta mediterránea es una construcción social y cultural. Es, además, sinónimo de distintas tendencias simultáneas y, al mismo tiempo, casi antagónicas: por un lado, la necesaria referencia y reapropiación del Mediterráneo de sus producciones y sus cocinas, concediéndoles a estas una agrupación en base a un sistema culinario considerado común, que intenta reunir bajo su manto distintos aspectos de sus distintas cocinas. Por otro lado, hay que señalar el papel de la globalización, la cual, ayudada por las tecnologías —e internet, como elemento básico— hace que, hoy en día, informaciones, tendencias, valores, políticas, platos o gastronomías circulen e impregnen en distinto modo y grado las diferentes sociedades. En este sentido, la exposición pretende hacer visibles las especificidades locales, pero también, y al mismo tiempo, las

1. Museo de las civilizaciones de Europa y del Mediterráneo, Marsella, 19 mayo de 2021 - 31 diciembre de 2023.

evoluciones a medio y largo plazo. Evoluciones que hacen muy difícil «fijar» cualquier elemento patrimonial, ya sea material como, y muy especialmente, inmaterial, de manera útil y que pueda ir más allá de la obtención de una simple fotografía situacional en un momento dado.

Teniendo en cuenta estas premisas, la exposición se despliega ante nuestros ojos a la manera de un gran ágape lleno de platos —tapas o *mezzé*— variados y sabrosos. El recorrido del festín de «Le grand Mezzé» está organizado en dos secuencias: la primera, «Del campo al plato», explica algunos conceptos básicos para entender la alimentación en el área mediterránea; la segunda: «Entre el aquí y el otro lado», nos habla de la construcción globalizada a la que está sometida nuestra alimentación, su continuo estado evolutivo y la construcción y reapropiación de territorios que ha ido encadenando a lo largo de la historia, especialmente en el último par de siglos. De este modo, se presenta una selección de alrededor de 550 objetos y documentos procedentes de treinta y cinco museos e instituciones de distintos países del Mediterráneo y Europa, así como doce proyectos audiovisuales simultáneos y seis obras de arte inéditas, creadas específicamente para esta exposición, encargadas a artistas como Michel Blazy, Christine Coulanges-Sisygambis, Laurent Fiévet, Laurent Derobert, Nicolas Boulard o Gerald de Viviès.

Los objetivos de la exposición son diversos. Por un lado, en el ámbito histórico y geográfico, se muestra como, por su posición estratégica a nivel espacial y debido a las sucesivas civilizaciones que la han recorrido y construido, el área mediterránea no solo es un crisol agrícola y culinario de excepción, sino un importante centro de adaptación, aclimatación y redistribución a nivel global. Desde el Neolítico, las tierras que rodean el Mediterráneo han sido un cruce de caminos donde confluyen gentes, plantas, animales, saberes, en conexión con el resto de las áreas circundantes y con otras más lejanas. Nunca ha dejado de ser una zona de aclimatación y tránsito, por su geografía y su clima, pero también debido a sus rutas comerciales por tierra y por mar —y por aire, más recientemente—, y todo ello a pesar de

las continuadas tensiones geopolíticas de todo signo, momento y magnitud.

Por otro lado, se encuentra la voluntad de ofrecer una visión dinámica y evolutiva de la alimentación en el área mediterránea. La inscripción de la dieta mediterránea en tanto que patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO podría parecer que pretende congelar, fijar —como, por otro lado, pretende hacer cualquier forma de patrimonio— y ponerle puertas a esta alimentación dinámica, cambiante y en continua evolución e interacción con otros modelos alimentarios. La globalización, por su parte, presenta también el riesgo de reducir irremediamente esta dieta mediterránea a unos pocos productos emblemáticos, y a unos cuantos focos de atención específicos y, posiblemente, sobredimensionados —entre los cuales, el referente a la salud se presenta con una fuerza inusitada—.

Así, sería fácil caer en la trampa de pensar que la dieta mediterránea se encuentra ya encerrada en sí misma, sin remedio ni solución de evolución. Sería fácil caer en la trampa de pensar que el área mediterránea no continúa su enriquecimiento alimentario —tal y como ha hecho desde el inicio de los tiempos, y especialmente en momentos como los siglos XV-XVII, con los productos llegados de las Américas, pero también con los enviados allí desde el Viejo Mundo, y tal y como ocurre aún hoy en día, por ejemplo, con los alimentos y las cocinas de Oriente o de diversas regiones americanas—. Asimismo, no podemos olvidar que las cocinas mediterráneas también circulan, y que han llegado a cualquier parte del mundo, se han integrado en otros sistemas culinarios e incluso presentan distintas adaptaciones locales fruto de los diferentes mestizajes —que tampoco son nuevos ni extraños—.

No podemos terminar de hablar de los objetivos de la exposición sin destacar de nuevo la voluntad desmitificadora y el espíritu crítico que la guía, intentando escapar de tópicos manidos e ideas preconcebidas, y procurando ofrecer una visión de conjunto, en movimiento, interdisciplinaria y holística de un fenómeno que nos afecta a todas y todos

1. Laubrie, Édouard (dir.) *Le Grand Mezzé*, Marsella, Musée des Civilisations d'Europe et de la Méditerranée (MUCEM)/ Actes Sud, 2021.

en todas las etapas de nuestras vidas. Demasiado importante como para no ser tenido en cuenta.

Para terminar, merece la pena echar un vistazo al interesante catálogo,¹ editado por el mismo museo en colaboración con la editorial francesa Actes Sud

y bajo la dirección de Édouard de Laubrie. En él encontraremos distintos textos que han dado lugar a la exposición, o que reflexionan a partir de ella sobre el indiscutible papel principal de nuestra alimentación en el área mediterránea.

Selección de sitios web

Blanca Gago. Instituto Europeo del Mediterráneo

XIII Congreso Internacional sobre Dieta Mediterránea

<http://congresodietamediterranea.info>

Azra Erhat – Centenario de su nacimiento – Sociedad de filología clásica de la Universidad de Estambul

<https://iuklasikfiloloji.tumblr.com/post/134807395172/azra-erhat-100-ya%C5%9Finda>

Biblioteca de clásicos grecolatinos – Safo (poemas)

<https://web.archive.org/web/20120814221908/http://www.cayocesarcalgula.com.ar/grecolatinos/safo.html>

Casa Árabe

<https://www.casaarabe.es/>

Centre national de recherches préhistoriques, historiques et anthropologiques d'Algérie

<https://www.idref.fr/027949605>

Convención del Patrimonio Mundial - UNESCO

<https://whc.unesco.org/>

El legado andalusí – La música andalusí, un legado compartido

<https://www.legadoandalusi.es/revista/la-musica-andalusi-un-legado-compartido/>

Euromed Heritage

<http://www.euromedheritage.net>

Fundación Anna Lindh para el Diálogo entre Culturas

<http://www.euromedalex.org>

Global Alliance for Cultural Diversity

<https://www.es.unesco.org/creativity>

Jornades Gatzara

<https://jornadesgatzara.org/ca>

Med Culture

<http://www.medculture.eu/index.html>

Mediterranean Voices

<http://www.med-voices.org>

Muslim Heritage

<http://www.muslimheritage.com/Default.aspx>