



El deshielo humano. Los inuit: cazar para comer o vivir para cazar

Francesc Bailón Trueba.

Aules d'Extensió Universitària per a la Gent Gran de Catalunya / Fundació Arqueològica Clos, Museu Egipci de Barcelona.

XII Congreso de Antropología. Lugares, tiempos y memorias. La antropología ibérica en el siglo XXI. Universidad de León. ISBN: 978-84-9773-583-4. León, 2011.

Resumen: los inuit son un pueblo cazador y pescador que ha sabido aprovechar al máximo, los recursos del medio en el que habitan. Gracias a su enorme capacidad de adaptabilidad, están modificando sus hábitos alimenticios y desarrollando nuevas estrategias para la obtención de alimentos, motivado por el proceso de globalización, el calentamiento global del planeta y la contaminación medioambiental. Dichos cambios pueden conllevar la desaparición de su cultura tradicional y afectar consecuentemente su salud física y mental.

EL DESHIELO HUMANO. LOS INUIT:

CAZAR PARA COMER O VIVIR PARA CAZAR

Francesc Bailón Trueba

Profesor de la Fundació Arqueològica Clos

Museu Egipci de Barcelona

1. INTRODUCCIÓN.

Hasta no hace mucho, los inuit eran conocidos con el término despectivo de “esquimales”. El origen de esta palabra, todavía sigue siendo motivo de controversia y una de las hipótesis que se barajan, establece su procedencia en el término Ojibwa *e-škipot* que significa los “que comen carne cruda” (Damas, 1985: 6). Pero la cultura alimentaria de este pueblo va más allá de esta acepción nominal poco precisa. Por este motivo, analizaremos aquellos comportamientos socioculturales que definen y estructuran la dieta alimenticia de los inuit y en los que intervienen múltiples factores, cuyo denominador común no es otro que, un estudio pormenorizado del entorno físico para extraer y aprovechar al máximo los recursos que se pueden obtener en él. Por supuesto, dentro de este análisis nos encontraremos ante un amplio abanico de posibilidades, desde las prescripciones tradicionales pasando por la categorización de los diferentes alimentos y sus formas de consumo, hasta toparnos con la máxima de un pueblo, la lucha por su subsistencia, cuya capacidad de adaptación ha definido desde siempre sus pensamientos articulados, acciones y reacciones y que actualmente interactúan ante un nuevo reto: cazar para comer o vivir para cazar.

1.1. Paisaje físico. El Ártico y sus recursos alimenticios.

El Ártico es una extensa área de 14.056.000 km² situada alrededor del Polo Norte Geográfico. Estas tierras polares se caracterizan por tener diferentes paisajes físicos: zonas glaciares, grandes extensiones de tundra y áreas de taiga. Actualmente hay unos 150.000 inuit (según datos de la Inuit Circumpolar Conference) que habitan en un vasto territorio que se extiende a lo largo de casi 6.000 kilómetros de longitud, desde Kalaallit Nunaat (Groenlandia), las regiones árticas de Alaska y Canadá hasta la península de Chukotka (Rusia). En estas áreas podemos encontrar más de 400 especies de plantas en flor, una gran variedad de invertebrados e insectos y abundantes animales marinos y terrestres, muchos de ellos, componentes esenciales de la dieta tradicional inuit como el caribú, el buey almizclero, la morsa, varios tipos de ballenas y focas, el halibut, el bacalao, el salmón, la trucha ártica y algunas aves como el mérgulo marino y

la perdiz nival. Se sabe que los inuit en su dieta tradicional utilizan 129 especies de peces y animales y 42 especies de plantas como alimento (Kuhnlein *et al*, 2004).

1.2. Paisaje humano. Variabilidad adaptativa.

Tradicionalmente los inuit (término genérico con el que se identifica este pueblo) eran cazadores, pescadores y recolectores, y debido al extenso territorio en el cual se desarrollaron, se crearon distintos grupos humanos diferentes pero con algunos rasgos culturales comunes. En el pasado, existían 21 grupos distintos (actualmente la cifra se ha reducido a 19) y cada uno tenía su propia idiosincrasia condicionada por tres factores básicos: el ámbito geográfico en el cual se desarrollaron, el acceso a los recursos existentes en sus respectivas áreas y las condiciones ambientales a las cuales tuvieron que adaptarse. Debido a estos condicionantes, cada grupo mantuvo su especificidad que se ha visto modificada y/o afectada con el paso de los años, según el grado de acción e intervencionismo de los países a los cuáles pertenecen. Es por este motivo que cada grupo tuvo su propia dieta alimenticia¹ y consecuentemente, los comportamientos culturales derivados de una economía de subsistencia tradicional fueron distintos en cada caso y su evolución, ha marcado los diferentes niveles de desarrollo cultural que hoy día encontramos y con grados desiguales de afectación a problemas derivados de factores comunes como son el cambio climático, la contaminación medioambiental y el proceso de globalización.

2. ECONOMÍA DE SUBSISTENCIA TRADICIONAL.

Debido al amplio territorio que ocupan, los distintos grupos inuit desarrollaron estrategias adaptativas diferentes y aunque los ciclos estacionales no son similares en todos los casos, podríamos generalizar sin olvidar las posibles variables y singularidad de este pueblo. Por ejemplo, no todos construyeron iglúes de nieve (*igluvigak*), ni tampoco todos dependían de las ballenas, caribúes o focas para su subsistencia. Es más, esta idea estereotipada y románticamente idealizada de que los inuit llevaban una vida muy dura, que cazaban focas para luego comérselas crudas y que vivían en iglúes de nieve solo representa en realidad el 5% del total de esta población nativa que habitaba en el Ártico en pleno siglo XIX.

¹ Por ejemplo, los Nunamiut (Alaska) y en mayor medida, los inuit del Caribú (Canadá), dependieron casi exclusivamente de este animal para su subsistencia y solo tuvieron acceso a los recursos marinos mediante el intercambio con otros grupos (N. del A.).

2.1. Provisión de alimentos: caza, pesca y recolección.

Atendiendo a un modelo generalizado pero no único, en cuanto a los ciclos estacionales de las actividades de subsistencia se refiere, podríamos afirmar que tanto en el pasado y todavía en algunos grupos en el presente, la primavera es la estación más importante del año porque como afirma un proverbio inuit, “si duermes en primavera dormirás también en tu tumba, porque sino pescas en primavera, te morirás de hambre en invierno” (Welzl, 1934: 106). Durante esta época, la actividad se centra sobre todo en la captura de focas, sobre el mar helado o a través de los agujeros de respiración que éstas hacen en la banquisa y en las polynias y alta mar, donde también pueden cazar morsas y en algunas ocasiones diferentes tipos de ballenas. Tanto en primavera como verano suelen pescar salmones, truchas árticas o capelines, así como cazar algunas aves. Llegados los meses estivales, van a la captura de los mamíferos marinos mientras las mujeres en tierra recogen bayas y otras plantas silvestres, huevos de aves, así como moluscos y algas marinas en la costa. Otoño es la mejor época para cazar los caribúes, aunque a veces suelen hacerlo en primavera y verano, según la escasez de alimentos y el grado de dependencia sobre este animal. Durante gran parte del año, consumen lo que cazan y pescan pero también, acumulan un excedente para cuando llegue el terrible invierno ártico, donde la mayoría de los grupos reducen al mínimo sus actividades, puedan sobrevivir en cierta forma de los alimentos almacenados.

2.2. Dieta tradicional inuit: entre “Lo crudo y lo cocido”.

La dieta tradicional de los inuit está compuesta básicamente por carne y pescado y consumen estos alimentos crudos, congelados o poco cocinados². Asimismo, también les gusta la carne pasada y a veces, dejan que se descomponga como sucede en el caso del *kiviaq*, un manjar delicioso para este pueblo, consistente en mérgulos marinos (alcas chicas o *Alle Alle*) envueltos en piel y grasa de foca que se dejan pudrir durante meses. Es sabido que los procesos de putrefacción hacen aumentar el valor nutritivo de algunos alimentos ya que la bacteria que lo provoca, genera vitaminas como la B1 (Contreras & Gracia, 2005). Así pues, los inuit tratan de mantener un nivel óptimo de vitaminas y minerales esenciales para la nutrición humana³. Este tipo de cultura alimentaria está adaptada, no solo a las condiciones que impone el entorno y que además representan la

² Tanto Jesús Contreras & Mabel Gracia (2005) como H. H. Draper (1983) afirman que esta manera de digerir los alimentos, permite preservar pequeñas cantidades de vitamina C necesarias para prevenir el escorbuto y también prescindir de la fruta fresca y de las verduras.

precariedad del medio y la menor diversidad del ecosistema ártico sino que también, refleja una alternativa estratégica muy diferente de otras sociedades cazadoras-recolectoras que disfrutaron de los beneficios alimenticios de frutas, semillas, frutos secos y plantas silvestres. En este sentido, los grupos inuit más septentrionales sólo podían consumir alimentos vegetales procedentes del estómago de los caribúes muertos y de algunos tipos de bayas comestibles, mientras los que vivían en latitudes más meridionales, tenían un mayor acceso a los alimentos vegetales y a una importante variedad de bayas silvestres. Además, seleccionaban ciertas sustancias para su consumo mientras que rechazaba otras por considerarlas incomibles o tóxicas, siguiendo un proceso de selección de los alimentos, según la disponibilidad y el aprendizaje individual y colectivo en el que intervenían factores psicológicos, socioeconómicos y ecológicos⁴. Todo ello, permitía mantener una salud alimentaria óptima siempre y cuando se dispusiera de las cantidades necesarias y se prepararan los alimentos siguiendo los métodos tradicionales (Contreras & Gracia, 2005; Draper, 1983).

2.3. La carencia alimentaria: infanticidio femenino y suicidio de los ancianos.

El peligro del hambre ha sido siempre una constante amenaza para los inuit. “Tememos a la miseria y al hambre en la fría cabaña de invierno... No es la muerte la que nos causa terror, sino el sufrimiento” Aua, *angakoq* (chamán) Iglulik. (Rasmussen, 1930: 253). Más allá de la carencia alimenticia y de esta cultura del hambre, encontramos dos estrategias adaptativas para mitigar este problema y que caracterizaron en el pasado, a algunos grupos inuit sobre todo del Canadá y Kalaallit Nunaat: el infanticidio y el geronticidio, ambos practicados en épocas de hambre y penuria. Lo que primaba era la supervivencia del grupo y por este motivo, las personas que practicaban el infanticidio o que bien abandonaban a los ancianos y enfermos, no eran estigmatizadas ni criticadas, ya que sus actos eran aceptados socialmente.

El infanticidio acostumbraba a ser femenino, aunque normalmente también “eliminaban” a los niños huérfanos (cuando no había posibilidad de adopción), enfermos y en los casos de viudedad o muerte de la madre. Estas prácticas podían suponer un mayor control demográfico sobre la población pero también reflejaban una adaptación ecológica. El geronticidio suponía el abandono de los ancianos o bien éstos

³ El *mattak*, *mattaq* o *muktuk* (piel y grasa adherida de la ballena), es uno de los manjares de la cocina inuit que se come crudo y constituye una fuente rica en retinol, vitamina C, vitamina E y Omega 3 ácidos grasos. El hígado crudo de la foca es rico en vitaminas A y D (N. del A.).

acababan suicidándose. Pero a pesar de estas prácticas, no siempre consiguieron evitar el hambre, y sin duda, estuvieron condicionados por las exigencias de un medio, donde tan fácil parece la muerte como difícil la vida.

3. CHAMANISMO RELIGIOSO O ALIMENTACIÓN ESPIRITUAL.

Los inuit en el pasado, establecieron una serie de estrategias de supervivencia y normas de convivencia que iban encaminadas, en la mayoría de los casos, a la búsqueda de una armonía entre el mundo natural y el mundo sobrenatural. El respeto por la naturaleza y el mantenimiento del equilibrio ecológico de un medio hostil y sumamente frágil como es el Ártico, fueron recursos esenciales y necesarios para la subsistencia de los inuit, no sólo en el pasado sino también en el presente. Cuando la gente cometía alguna imprudencia que podía ofender o crispar a los espíritus, se rompía esta armonía. El efecto inmediato podía ser la ausencia de caza, la enfermedad o las tormentas. Así pues, era importante respetar la naturaleza y los animales que vivían en ella, además de comportarse correctamente. Dentro de su ciclo vital y en el campo de sus actividades diarias, los inuit usaban también la espiritualidad como una estrategia de supervivencia. Por este motivo, en sus creencias animistas todos los objetos, los fenómenos de la naturaleza, los animales, las personas, y los lugares tenían su *inua* o *anua* (señor, persona, espíritu) que debían respetar y procurar no ofender. Así pues, los inuit estaban plenamente integrados en su medio natural y nunca se consideraron fuera de él.

3.1. Significados culturales de los alimentos.

Debido a que muchos grupos llevaban una vida precaria, fue esencial la implantación de unas normas de comportamiento sociales. Entre los Inughuit del noroeste de Kalaallit Nunaat, se daba una desigualdad de sexos cuando por ejemplo el hombre regresaba tras el aprovisionamiento de alimentos. En estos casos, los primeros en comer eran los perros, seguido de los niños, los cazadores y finalmente las mujeres. Incluso como sucedía entre los inuit del Caribú y los propios Inughuit, debían hacerlo aparte (Gabus, 1944; Malaurie, 1997). Pero la alimentación entre los inuit iba más allá del consumo y de las normas preescritas porque las prácticas alimentarias no sólo deben interpretarse como hábitos naturales sino que también, son consecuencia de una serie valores culturales significativos ya que los alimentos de por sí, además de nutrir, significan y

⁴ Por ejemplo, los inuit no suelen consumir el hígado de oso polar, rico en vitamina A, por considerarlo tóxico. De hecho, su ingesta en grandes cantidades puede causar la hipervitaminosis A y ser mortal (N. del A.).

comunican como sostienen Contreras & Gracia (2005). Por ejemplo, durante la caza colectiva, los animales eran descuartizados y distribuidas sus partes según el grado de participación en la cacería, otorgándole al cazador responsable del último aliento de su presa, los órganos más codiciados del animal. La alimentación estaba también muy presente en los mitos y leyendas tradicionales, repletos de historias relacionadas con el hambre y la falta de alimentos y con un contenido epistemológico intrínsecamente relacionado, como el compartir la comida y ayudar a los más necesitados, valores esenciales y primordiales para este pueblo. Asimismo, los alimentos ocupaban un lugar predominante en las ceremonias y ritos de pasaje. Por ejemplo, como explica Edward, S. Curtis (1999), cuando una mujer Cup'ig de la isla Nunivak, realizaba el acto de llevar la comida a un hombre, automáticamente dicha acción se convertía en una ceremonia matrimonial.

3.2. Significados ecológicos.

Más allá de su valor cultural, encontramos un significado ecológico de los alimentos, condicionado por una vida extrema, un medio frágil y la amenaza constante del hambre. No todos los recursos están disponibles a lo largo del año y en cierta forma, la adaptación de este pueblo a su entorno físico, está condicionada por los procesos migratorios de los animales de los cuales dependen para subsistir. Así pues, el conocimiento detallado que tienen los inuit sobre animales y plantas ha sido desde siempre vital para su salud. Para los Inughuit, su adaptación al medio pasaba por una planificación que regulaba y aseguraba sus vidas. Si había que tomar una decisión, ésta provenía de la observación precisa de la naturaleza y del análisis de las oscilaciones térmicas. Así eran capaces de prever con dos o tres años de antelación, aunque ello no evitara que pudieran pasar hambre.

3.3. Tabúes alimenticios y rituales de caza. El control de los recursos alimenticios.

Las creencias y culto propiciatorio de los inuit estaban ligadas a la actividad económica y para ellos se trataba de un asunto de vital importancia. Sometidos a la constante amenaza del hambre, impotentes frente a una naturaleza indomable y hostil, inseguros del mañana y del éxito de la caza, depositaron sus esperanzas de supervivencia en una serie de creencias y ritos. Por este motivo intentaron ejercer, en la medida de lo posible, un control sobre los recursos, mediante la observancia de una serie de tabúes y rituales cuyo denominador común, era el respeto por la naturaleza y el máximo aprovechamiento que pudieran obtener de ella. Uno de los ejemplos más significativos,

consistía en considerar tradicionalmente tabú comer conjuntamente animales terrestres y marinos y realizar actividades relacionadas con ambos al mismo tiempo. Sobre todo, estas estrategias de supervivencia se daban en aquellos grupos que debían adaptarse a unas condiciones muy extremas, como observó Vilhjalmur Stefansson (1908-1912) entre los Netsilik.

Por otra parte, los rituales de caza y las festividades relacionadas con la captura de animales, representaban el respeto que los inuit tenían por ellos y esperaban ser correspondidos con su alimento. Por ejemplo, entre los Yupiit de Alaska se realizaba la fiesta de la vejiga, consistente en lanzar las vejigas de focas, morsas y ballenas beluga al mar. Esto lo hacían porque pensaban que las almas de estos animales moraban en ellas hasta que se arrojaban al mar. De esta manera, como constató Curtis (1999) mostraban el respeto por estos animales que esperaban, volvieran a renacer para luego, dejarse capturar por los cazadores.

4. FACTORES DE INVOLUCIÓN CULTURAL. PROCESO DE ACULTURACION Y GLOCALIZACIÓN ALIMENTARIA.

Aunque los primeros contactos con los europeos se iniciaron durante el siglo XVI, no fue hasta mucho más tarde, que la mayoría de grupos inuit iniciaron un proceso de aculturación que se agudizó y se extendió en líneas generales, durante los años 50, cuando se decidió reagruparlos en ciudades con el objetivo de mejorar la sanidad y la educación de la población nativa. Sin embargo, no tuvieron en cuenta los efectos colaterales derivados de esta política proteccionista y postcolonial que derivó en una grave pérdida de la identidad cultural y que se vio reflejada, en tres de los principales problemas que actualmente padece este pueblo: alcoholismo, asesinato y suicidio. La adopción de algunos elementos externos que provocaron la occidentalización de la población inuit en el Ártico, se produjo en circunstancias, momentos y situaciones diferentes, siempre condicionadas por las políticas llevadas a cabo por los distintos gobiernos. Así pues, en cada caso nos encontramos ante una involución cultural distinta y desarrollos desiguales que denotan, grados de integración y aculturación específicos, siendo la cultura alimentaria un claro exponente de estos procesos.

4.1. Entre las costumbres ancestrales y los avances tecnológicos.

En las tres últimas décadas, los inuit han intentado mantener, aunque no siempre con éxito, sus costumbres tradicionales y han optado también por adaptarse aquellos elementos procedentes del mundo occidental que les han permitido mejorar su calidad

de vida y su bienestar. Sin embargo, no todos han conseguido estos objetivos y muchos de ellos, todavía siguen naufragando entre ambas realidades, sin sentirse identificados con ninguna de ellas.

4.1.1 Evolución, cambios, transformaciones y adaptaciones a un nuevo sistema alimentario.

El escritor danés Peter Høeg (1995), relató que en los años 30 Ittussaarsuaq, una anciana Iglulik que había emigrado a Siorapaluk (Kalaallit Nunaat) y que estaba viviendo todo el proceso de colonización moderna, fue preguntada sobre como era la vida ahora en relación a la de antes y ella contestó que sin duda era mejor la actual, puesto que cada vez morían menos inuit de hambre. Ya no se dependía tanto del éxito de la caza para sobrevivir, como del consumo de productos que forman parte de las dietas occidentales. Pero este hecho esconde otra realidad que ha permanecido viva hasta nuestros días y, no sólo hablamos de los problemas psicológicos o culturales derivados del abandono de costumbres ancestrales tan esenciales para los inuit, como son las actividades relacionadas con su economía de subsistencia tradicional sino también, de los graves problemas de salud tanto física como mental, consecuentes de un cambio radical del paso de una vida nómada a una sedentaria. En este sentido, las adaptaciones a nuevos sistemas alimentarios en muchos casos han sido traumáticas. Porque “para la mayoría de las minorías indígenas, la transición a la modernización es sinónimo de empobrecimiento, racismo, violencia, alcoholismo, drogadicción, suicidio y desintegración social” (Froment, 2001: 258).

4.1.2 Factores de riesgo en la salud de los inuit. Dieta occidental y vida sedentaria.

El abandono de una vida tradicional y nómada ha supuesto para este pueblo, en la mayoría de los casos, un aumento considerable de las enfermedades crónicas, incluyendo cánceres y cardiopatías, enfermedades denominadas “de la abundancia” como la obesidad, otitis⁵, diabetes, hipertensión, caries dental, periodontitis, alcoholismo, y problemas sociales como la depresión y la violencia. Asimismo, debemos añadir el contagio de enfermedades infecciosas como la tuberculosis, la viruela o la gripe, fruto del contacto con el hombre blanco y que diezmaron considerablemente la población. Pero además en el proceso de occidentalización, se les han transmitido los impactos más graves de esta forma de vida, y no necesariamente les

han aportado prosperidad alguna. Estas enfermedades que podríamos decir no infecciosas, emergen cuando las formas de vida cambian para incluir la ingesta excesiva de alimentos azucarados y grasos, la falta de ejercicio y la exposición al alcohol, el tabaco y el estrés⁶(Kunitz,1994).

4.1.3 Modificación de los mitos alimentarios: alimentos prestigiados y desprestigiados. Uno de los ejemplos más significativos, lo encontramos en el *Siqqitiq*, “transformación de la vida de una persona”. Se trata de un ritual que supuso para algunos grupos inuit del Ártico oriental canadiense, la adopción del cristianismo y el abandono de sus creencias ancestrales. Durante este proceso, los misioneros cristianos hicieron comer a los indígenas, alimentos sagrados y prohibidos por las prácticas chamanísticas para señalarles, que los tabúes alimenticios ya no eran aplicables y para desprestigiar el rol que cumplía el *angakoq* en la sociedad tradicional. Sin duda, como afirma Frédéric Laugrand (2002), la conversión al cristianismo supuso también un cambio en la dieta alimenticia y a partir de ese momento, los mitos alimentarios sufrieron una importante transformación, ya que los alimentos fueron aceptados socialmente, a medida que la religión cristiana los fue integrando en su comida de comunión (*Siqqititut*).

4.2. Investigaciones realizadas sobre la dieta tradicional inuit.

El trabajo llevado a cabo por el Dr. Hugh Sinclair (1944), constituye la base de estudio sobre esta dieta. Sinclair demostró que “No es sólo el infarto lo que los esquimales logran evitar con su dieta tradicional. También son virtualmente inmunes a la psoriasis, a la bronquitis asmática, diabetes e hipertiroidismo, y tienen un riesgo muy reducido de padecer artritis reumática, caries dental, cálculos biliares, apendicitis y trastornos intestinales, como diverticulitis o colitis ulcerosas. Por otra parte, son tan propensos como nosotros a sufrir cáncer, úlcera péptica, epilepsia, hemorragia cerebral y enfermedades mentales” (Saynor & Ryan 1992: 37). Sin duda, "Los sistemas alimenticios tradicionales árticos son probablemente, los mejores ejemplos globales de la gran superioridad de la comida de los pueblos indígenas sobre la comida moderna presentada como alternativa" (Kuhnlein *et al.* 2004: 1451).

⁵ En el Ártico, los altos niveles de otitis media se han asociado a la sustitución de la lactancia materna por la leche de vaca (Shephard & Rode, 1996; So, 1980).

⁶ Entre 1950 y 1980, el cáncer de pulmón aumentó un 550% entre los inuit de Alaska (Hildes & Schaefer, 1984). El 30% de las mujeres inuit están clínicamente obesas (N. del A.).

5. NUEVAS ESTRATEGIAS DE SUPERVIVENCIA. ¿HACIA UNA NUEVA IDENTIDAD ALIMENTARIA Y PRÁCTICA DE CONSUMO? EL EJEMPLO DE KALAALLIT NUNAAT.

A los problemas ya existentes derivados del proceso de aculturación, debemos añadir, el cambio climático y la contaminación medioambiental⁷ que están afectando al pueblo inuit recientemente. Los kalaallit (groenlandeses) a diferencia de otros inuit, han estado buscando nuevas estrategias que permitan el desarrollo sociocultural y económico del país para poder hacer frente a estos problemas. A la pesca industrial y al creciente turismo, se han añadido dos alternativas más en la economía groenlandesa durante el último siglo: la ganadería y la agricultura.

5.1. Modificación de la economía de subsistencia tradicional y cambios en los hábitos alimenticios.

A lo largo de su historia, Kalaallit Nunaat ha sufrido profundos cambios que han afectado al desarrollo económico-social y cultural de su población. Los cuatro períodos claves que reflejan esta transformación son: colonial (1721-1953)⁸, provincial (1953–1979), autonomía gubernamental (1979-2009) y ampliación del autogobierno (2009). En líneas generales, Kalaallit Nunaat inicia su progreso político y reforma económica a partir de 1945, momento en que los nativos solicitan la eliminación del sistema colonialista y la modernización del país. Como puede observarse en el gráfico, tanto la población autóctona como las importaciones básicamente europeas, sufren un aumento progresivo, con una mayor dependencia económica con respecto a Dinamarca y un proceso de aculturación importante.

Evolución de la población nativa y de las importaciones de Kalaallit Nunaat (1805-2007)

Año	Kalaallit	Importaciones kr.
1805	6.046*	
1901	11.621*	438.263
1960	30.378	107.548.000
1970	38.912	396.299.000
1972	40.089	502.661.000
2001	49.623	2.693.000.000
2007	50.366	3.642.700.000

*No incluye el norte del país.
kr - Corona danesa.

Datos extraídos de: Grønland 1974 Årsberetning 5. Årgang Ministeriet for Grønland 1975. Beretninger vedrørende Grønlands Styrelse Sammendrag af Statistiske oplysninger om Grønland 1942. Statistics Greenland (2003 - 2010). José Damián Ruiz-Martínez (Aasiaat Museum).

⁷ La contaminación por productos químicos procedentes de fuentes externas de polución ha generado altos niveles de COPs (organismos contaminantes persistentes), entre los que se encuentran los PCB (bifenilos policlorados), en la carne de las especies marinas que sirven de alimento a los inuit (N. del A.).

⁸ De 1900 a 1930, la alimentación nativa en el sur del país pasó de un 80%-100% a un 20%-30% (N. del A.).

5.1.1 Desarrollo de la ganadería en el sur.

Como consecuencia de un clima anual más benigno y una reducción de la caza de focas en 1906, se introdujo la cría de ovejas en el sur del país. Actualmente hay unas 20.494 ovejas y corderos que producen unos 40.000 Kg de lana y son cuidados por cerca de 80 familias. Los productos procedentes de estos animales se comercializan en su práctica totalidad en la isla. Aunque normalmente estas actividades se complementan con la caza y la pesca, el gobierno groenlandés se ve cada año obligado a cubrir las pérdidas y a realizar un ingreso extra, para inducir a las familias a continuar con la cría de ovejas. Asimismo, en los años 50 se introdujo la cría de renos y actualmente hay unos 2.500 ejemplares.

5.1.2 Upernaviarsuk, una granja experimental agrícola.

En 1955, fue creada esta granja en el sur del país para la cría de ovejas. Hoy día, esta institución independiente contempla las siguientes actividades:

- Investigación en cría de ovejas y cultivo de plantas de forraje para el suministro de invierno. La estación prepara cada 3 o 4 años futuros criadores de ovejas y además, se llevan a cabo experimentos en algunas granjas de la región.
- Un vivero hortícola que incluye una sección con 150 parcelas de jardín, en el que se plantan al aire libre nabos, rábanos, patatas, ruibarbos, lechugas, acelgas y repollos, mientras que el tomate y el pepino se cultivan en invernadero. La mayoría de las verduras cultivadas aquí se venden en la ciudad de Qaqortoq.
- Experimentos con plantación de árboles (de 2.000 a 3.000 anuales) que desde mediados de los años 50, se han llevado a cabo en lugares seleccionados del suroeste de la isla.

Además, esta granja experimental tiene una producción de carne gracias a unos 260 carneros y posee 10 vacas (un total de 49 en la isla) para la producción láctea. Cada año asisten a esta escuela entre 5 y 10 alumnos nativos que entre otras cosas, aprenden a obtener un mayor aprovechamiento de una tierra más fértil gracias al cambio climático.



Upernaviarsuk. Francesc Bailón (2010)



Granja Igaliku. Francesc Bailón (2008)

5.2. Perspectivas de futuro y la independencia groenlandesa.

El 21 de junio del 2009 entró en vigor la ampliación del autogobierno groenlandés que supone el último paso para conseguir su independencia. Nuevos vientos de cambio se avecinan sobre Kalaallit Nunaat y la explotación de sus recursos como el petróleo, gas, oro, diamantes y uranio abren una nueva esperanza para el futuro de este país. Habrá que estar muy atentos a las nuevas economías emergentes que pueden determinar, en cierto modo, la desaparición de la cultura tradicional groenlandesa.

6. CONCLUSIÓN.

Para los inuit, no ha sido solo importante el consumo de alimentos locales para mantener su dieta tradicional sino que además el acto de cazar, la preparación y la repartición de la comida, han satisfecho muchas necesidades psicológicas y espirituales. Por este motivo, el cambio a una dieta occidental ha supuesto el no tener necesariamente que cazar para alimentarse pero si, continuar cazando para vivir y sentirse así ser humano, es decir inuit.

Agradecimientos

Al pueblo inuit “*qujanaq*” por su amistad, hospitalidad y ayuda. A José Damián Ruiz-Martínez y Victoria Medina por su inestimable colaboración en este trabajo.

Bibliografía

BAILÓN, Francesc (en prensa) *Los poetas del Ártico. Historias de Groenlandia*. Sevilla, Guadalturia ediciones.

CONTRERAS, Jesús & GRACIA, Mabel (2005) *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona, Editorial Ariel.

- CURTIS, Edward S. (1999) *En kayak entre los hielos. El indio norteamericano. Esquimales*. Vol. XX. Barcelona, La Pipa Sagrada. José J. De Olañeta, editor.
- DAMAS, David (Ed.) (1984) *Handbook of North American Indians. Arctic*. Vol. 5. Washington D.C., Smithsonian Institution.
- DRAPER, H. H. (1983) “La dieta de los aborígenes esquimales bajo una perspectiva moderna”. En M^a J. BUXO REY (Ed.) *Cultura y ecología en las sociedades primitivas*. Barcelona, Editorial Mitre, pp. 111-124.
- FROMENT, A. (2001) “Evolutionary Biology and the Health of Hunter-Gatherer Populations”. En C. PANTER-BRICK, R. LAYTON and P. ROWLEY-CONWAY (Eds.) *Hunter-Gatherers: An Interdisciplinary Perspective*. Cambridge, Cambridge University Press, pp. 239-261.
- GABUS, Jean (1944) *Vie et coutumes des esquimaux caribous*. Lausanne, Libraire Payot.
- HILDES, J. A. & SCHAEFER, O. (1984) “The Changing Picture of Neoplastic Disease in the Western and Central Canadian Arctic (1950-1980)”, *Canadian Medical Association Journal*, 130: 25-30.
- HØEG, Peter (1995) *La señorita Smila y su especial percepción de la nieve*. Barcelona, Círculo de Lectores S. A.
- KUHNLEIN, H. V., RECEVEUR, O., SOUEIDA, R., EGELAND, G. M. (2004) “Arctic Indigenous Peoples Experience the Nutrition Transition with Changing Dietary Patterns and Obesity”, *Journal of Nutrition*, 134: 1447-1453.
- KUNITZ, S.J. (1994) *Disease and Social Diversity: the European impact on the health of non-Europeans*. Oxford, Oxford University Press.
- MALAURIE, Jean (1997) *Les Derniers Rois de Thulé. Avec les Esquimaux Polaires face à leur destin*. Paris, Terre Humaine Plon /Poche, Pocket.
- LAUGRAND, Frédéric (2002) *Mourir et renaître. La réception du christianisme par les Inuit de l'Arctique de l'Est canadien (1890-1940)*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, Collection Religions, cultures et sociétés.
- RASMUSSEN, Knud (1930) *De la Groenlandia al Pacífico: a través del Paso del Noroeste*. Barcelona, Ediciones y Publicaciones Iberia.
- SAYNOR, Reg & RYAN, Frank (1992) *La dieta del esquimal: cómo prevenir los ataques cardíacos*. Barcelona, Ediciones B.
- SHEPHARD, R. J. & RODE, A. (1996) *The Health Consequences of 'Modernization': Evidence from Circumpolar Peoples*. Cambridge, Cambridge University Press.

SO, J. K. (1980) "Human Biological Adaptation to Arctic and Sub-arctic zones", Annual Review of Anthropology, 9: 63-82.

STEFANSSON, Vilhjalmur (1908-1912) *Stefansson's expeditionary diaries*

<http://www.svs.is/Vefsetur%20Vilhjalms%20Stefanssonar/ehome/index.htm>

WELZL, Jan (1934) *La vie des esquimaux*. Géographie Humaine. Paris, Librairie Gallimard.

