

RESEÑAS / REVIEWS

Mediterranean Algarve. Tradition, Product and Cuisine, de Maria Manuel Valagão, Vasco Célio y Bertílio Gomes. Lisboa, Tinta de China Edições, 2015. 320 págs. ISBN 9789896712747 (versiones en inglés y en portugués).

Maria Manuel Valagão es una de las principales sociólogas de la alimentación de Portugal. En su larga trayectoria profesional como investigadora se ha ocupado de temas diversos relacionados con la alimentación (especialmente en Portugal y en el área mediterránea) que van desde la evolución de los hábitos de consumo hasta las tradiciones alimentarias, el turismo gastronómico o la puesta en valor de determinados productos que forman parte de la cultura local.

En el libro que aquí comentamos, Valagão va algo más allá de aquello a lo que nos tiene acostumbrados e intenta acercar determinados conceptos y contextos a un público más amplio. Para ello, se acompaña de un chef y de un fotógrafo (Vasco Célio y Bertílio Gomes), para hacernos viajar por la gastronomía y por las tradiciones culturales del Algarve. Una innumerable selección de fotografías y de recetas tradicionales y modernas nos acompañan por la historia, la cultura y los productos agrícolas de esta zona del sur de Portugal, tan turística y nombrada como, en general, desconocida.

El libro nos lleva sobre las tradiciones culinarias y los productos tradicionales del Algarve, así como sobre aquellos momentos sociales y culturales en los cuales se utilizan. Sin embargo, el viaje que nos propone es, en todo momento, placentero. Ya las fotografías de la cubierta y la contracubierta invitan a disfrutar con la tranquilidad de los paisajes, de los platos...

Y todo ello, como si fuesen recuerdos de vivencias infantiles recogidos en un álbum familiar.

Tras la introducción, el libro despliega toda su fuerza comunicativa a modo de una fiesta culinaria en cinco capítulos. Un trabajo de investigación excelente que nos adentra en la historia, en los productos, la tradición culinaria, las festividades y la nueva cocina que se produce en el Algarve. En la historia del Algarve, nos acerca a sus orígenes, así como su evolución histórica dentro del territorio luso, mostrando una faceta posiblemente sorprendente de la zona sur-atlántica de Europa, cuya relación con el Mediterráneo ha sido (y es) continua y muy cercana. No podemos olvidar que Portugal es uno de los países que se adhirió en 2013 a la Dieta Mediterránea como patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad de UNESCO, y que precisamente el Algarve tuvo mucho que ver en esta decisión.

En cuanto a los productos, podremos disfrutar de un recorrido de delicias que la tierra y el mar proveen a los habitantes de la zona, y que con gran calidad, exportan al resto del mundo. Disfrutaremos de imágenes y explicaciones desde los higos hasta los pescados frescos o desecados, pasando por hortalizas como las calabazas, y el conocimiento que todas estas técnicas de cultivo implican (en ocasiones, desde tiempos romanos o árabes).

Posteriormente, Maria Manuel Valagão nos acerca a los fogones tradicionales, que con la ayuda de las imágenes de Vasco Celío, nos irán presentando con detalle aquellos platos tradicionales que la cocina del Algarve ha conservado y transmitido hasta nuestros días. Podremos casi sentir el aroma de las *tibornas*, la frescura de las *tomatadas*, o la cálida sensación de un *jantar* en invierno. Una sorpresa sociológica sobre las diferentes costumbres de la zona como los *petiscos*, dará fin a la parte descriptiva del libro dejando paso al final, como en un menú, las últimas 50 páginas, que se reservan a una agradable sobremesa (en el doble sentido de la palabra, que en portugués significa *postres*), que nos permitirá disfrutar la evolución de la cocina del Algarve con una serie de recetas, sanas y de fácil elaboración de mano de Bertilio Gomes. La ordenación de estas recetas según la época del año en la cual sus ingredientes son más comunes, nos ayuda de manera muy instructiva y sensorial, a imaginarnos sentados en la mesa de un restaurante según la época del año degustando cualquiera de los platos extraordinariamente fotografiados.

De este modo, Algarve mediterráneo es un libro que navega entre el rigor de la investigación y el acercamiento a todos los públicos. Reconoci-

do con un premio Gourmand en el año 2015 como una de las mejores obras gastronómica portuguesas del año, es una obra recomendable y completa, una interesante fuente que permite acercarse a los aspectos culinarios, históricos y culturales de esta región portuguesa.

Antoni GONZÁLEZ NOVELL Y F. Xavier MEDINA¹

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

Sharing Food, coordinado por Eric de Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond y F. Xavier Medina. Guadalajara (Jalisco), Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara, 2016. (Colección Estudios del Hombre. Serie Antropología de la Alimentación). 299 págs., ilustraciones. ISBN 9786077425557.

Del 30 de marzo al 2 de abril de 2011 la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (ICAF) organizó en dos localidades del Pirineo, Lasseube (Francia) y Panticosa (España), un congreso sobre el sugerente asunto de *Partager la nourriture*. Lo que se vivió allí ya no es fácil volver a sentirlo, debido a que este tipo de eventos académicos genuinos han sido sustituidos por otros organizados de manera industrial y masificada.

Primero en Formigal y luego en Lasseube asistimos a un encuentro artesanal, con pocas ponencias que permitieron a los oradores disponer de tiempo suficiente para exponer sus trabajos —y que los demás los escucháramos— por el placer de compartirlos, planteando las intervenciones de manera humilde y con el propósito de generar discusión, interviniendo sin esperar a cambio el certificado de participación (ni los asistentes el de asistencia). Hubo comidas colectivas pausadas —*compartiendo alimentos*, pensamientos, afectividad y amistad— donde la sobremesa jugaba un papel fundamental en la formación de relaciones. En Lasseube pernoctamos en los hogares de los habitantes del lugar, interaccionando con ellos durante el día. Igor y Valerie de Garine se encargaron de la organización de la

1 Antonio González Novell es titulado e investigador en Comunicación. Correo electrónico: agonzalez@uoc.edu. F. Xavier Medina es antropólogo y coordina los programas de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC. Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu. Fecha de recepción de la reseña: 15 de octubre de 2016. Fecha de aceptación: 7 de noviembre de 2016.

totalidad del evento con la ayuda de las gentes del pequeño pueblo pirenaico francés. Los dos etnólogos son un ejemplo de amor por la antropología y por el conocimiento.

Nuestro tiempo actual ha liquidado la esencia de estos eventos. Ahora cualquiera de ellos es caro, está saturado de intervenciones, la multitud de participantes exponen sus trabajos manufacturados a toda velocidad (trabajos que ya han expuesto en congresos anteriores y volverán a hacerlo en posteriores) a través de *powerpoints*, maravillosos eso sí, pero banales. En ellos se construyen relaciones interesadas motivadas por los beneficios que a uno le puedan reportar. Las redes sociales se encargan de contar al mundo entero dónde se halla el congresista subrayando en pocas líneas las excelencias de su discurso, un discurso breve y superficial donde no hay tiempo para el debate, ni se estimula la discusión porque las ponencias se presentan como si fueran un dogma. La motivación fundamental de los participantes, a uno y otro lado de la mesa, es acumular méritos para el curriculum. En el futuro se comprenderá mejor cómo hemos empobrecido el conocimiento gracias a esta forma de proceder, a la burocracia en investigación y a una patología psicosocial, la ‘curriculitis’ académica, que consiste en el ansia desmesurada por acumular lustrosos certificados carentes de contenido.

Sólo una revista y unos responsables editoriales que no han claudicado a la tiranía de los cuartiles y percentiles y que no deciden las publicaciones de acuerdo con la aportación económica que reciben (o el dinero que pueden ingresar por la venta del ejemplar que se edita), podían ser capaces de publicar los trabajos que se presentaron en este congreso transpirenaico. El resultado final es *Sharing Food*, un monográfico de la «Colección Estudios del Hombre», dentro de la serie «Antropología de la Alimentación», que edita la Universidad de Guadalajara, en Jalisco (México) y que ha sido coordinado por Eric de Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond y F. Xavier Medina.

El tema que vertebra la reflexión se centra en los seres humanos y el compartir alimentos. El texto de casi 300 páginas tiene la riqueza de reunir capítulos escritos en inglés, francés y español sobre sociedades del Camerún, Italia, España, Francia, Chile, Zimbabwe, Chad, Irlanda, India, etc., de hacer confluir perspectivas biológicas, geográficas, nutricionales, etnobotánicas, históricas y antropológico-físicas y culturales (a través de hermosas etnografías). Un conglomerado estupendo de visiones sobre distintas culturas realizado por especialistas muy diversos —y también por estudiosos locales de Lasseube— que escriben con rigor metodológico,

interpretando datos pacientemente recogidos y originales sobre el individuo y el acto de compartir alimentos, convirtiendo al texto en una obra única, en una joya intelectual tanto por el tema que se trata como por el modo de abordarlo.

El libro es bueno para el amante de la lectura pausada que reconoce el trabajo riguroso, lento, a largo plazo, alejado de la moda y de los medios de comunicación de masas. Ni los egoístas alimentarios ni los lectores automáticos encontrarán en él ninguna sugerencia. Precisamente, la minoría a la que va destinado el libro es el aspecto que le confiere mayor valor.

En la introducción del texto Eric de Garine, María Luz Rodrigo, Christine Raimond, F. Xavier Medina, Igor de Garine y Valerie de Garine se preguntan sobre si compartir alimentos es una opción libre o un deber. Además, se describen las ideas fundamentales de cada uno de los dieciséis capítulos por lo que mi intención no es tanto reseñar de nuevo cada aportación sino motivar la lectura de la obra resaltando algunas ideas de los autores.

Después de estas primeras páginas el libro ha sido estructurado en cuatro partes. En cada una de ellas, autores de diferentes nacionalidades escriben sobre sus trabajos llevados a cabo sobre alimentación en variadas culturas y en momentos históricos actuales y pretéritos. Como conozco personalmente a la inmensa mayoría de los firmantes creo poder decir que son personas con una larga experiencia en antropología e historia, verdaderos investigadores que han realizado trabajo de campo largo en los lugares de los que hablan o han dedicado numerosas horas de archivo al descifrado de manuscritos:

- *Human and Nonhuman: Which Sharing?* Alain Froment y Wulf Schiefenhövel abordan el compartir los alimentos desde una visión microbiótica —intercambiamos los microbios, lo cual tiene un interés antropológico enorme para comprender la historia de la humanidad— y evolucionista —se entiende la evolución del hombre gracias a la reciprocidad: dar, recibir y compartir lo hicieron ya los primeros homínidos. Eric de Garine, Vito Teti e Isabel González Turmo exponen su visión antropológica sociocultural y sus amplios conocimientos literarios describiendo la realidad de los Duupa en el norte de Camerún, narrando la convivencia y la tradición en Calabria y reflexionando sobre el compartir en distintas religiones, en cooperación al desarrollo y en Marruecos. Los cinco son textos muy trabajados, ricos en matices, repletos de cultura, muy sugerentes para ser estudiados y releídos una y otra vez. Son intemporales.

- *The Food We Share, Food To Be Sold, Food That Are Kept For The Self...* Antonia Leda Matalas, Varvara Yiangou y Nikalaos Xirotyris; Arthur Perrotton, Aurélie Binot, Sébastien Le Bel y Michel De Garine–Wichatitsky; Christine Raimond y Eric de Garine; Frédéric Duhart y F. Xavier Medina; y Paul Scott Collinson escriben sobre las comunidades agrícolas en Chipre, presentan un estudio de un caso en Zimbabwe, aportan datos sobre la biodiversidad agrícola en el Tchad, cuentan un sugerente estudio comparativo sobre la paella en Francia y en España y disertan sobre la hospitalidad en Irlanda. Son capítulos únicos, muy tentadores porque, como si fueran libros de aventuras, te trasladan a otras culturas, a mentalidades que desconocemos.
- *Sharing Food But Not With Everyone*. María Luz Rodrigo Estevan; Ricardo Ávila, Martín Tena y Martha Ocegueda; y Brigitte Sébastia hablan sobre la sociedad medieval rompiendo tópicos, abordan abiertamente la muerte y la alimentación en México y analizan la hospitalidad en la India. Todos ellos son artículos que proporcionan datos hasta ahora desconocidos, imprescindibles para seguir profundizando en nuevos estudios. Son científicamente incontestables.
- *Sharing Live Experiences*. María José Tubiana; y Maryse Laborde y Christine Cabon piensan sobre la cultura musulmana en el norte de África y la agrícola montañesa en Lasseube y su entorno. El punto y final lo pone, como no podría ser de otro modo, un Epílogo lírico de Ricardo Ávila, el máximo responsable de la edición de este número monográfico y de todos los anteriores de la revista de Estudios del Hombre. De manera muy emotiva y ejemplar, por su originalidad, hace un estupendo recorrido por los eventos de la Comisión Internacional de Antropología de la Alimentación (ICAF) unos acontecimientos donde el pensamiento y la amistad han ido de la mano a lo largo de varias décadas.

Sabemos que nuestro *yo* se forma en la interacción social. Compartir alimentos es interactuar y por lo tanto nos hace humanos. En la mesa se construye nuestra subjetividad: surgen y cambian filias, fobias, actitudes, manera de pensar y de sentir gracias al lenguaje que fluye al comer con otros. Deberíamos ser conscientes de que esto es así para procurar evitar las comidas rápidas y solitarias que se dan en los puestos de trabajo, en los comedores escolares (no hay nada más antipedagógico que algunos de estos comedores) e incluso en casa, previniendo los daños psicológicos y educativos que se hace a la persona. Los ensayos del libro reseñado apun-

tan en esta dirección. Por eso su lectura es tan interesante y porque, además, son textos científico literarios rigurosos, disciplinariamente plurales, repletos de datos bien documentados y de una excelente bibliografía sobre el compartir alimentos en distintas culturas alrededor del mundo.

Luis CANTARERO ABAD²
Universidad de Zaragoza

Las terapias-placebo. Posibilidades, limitaciones, perspectivas, de Eduardo Aznar Martínez. Arre-Pamplona, Pamiela, 2016. 239 páginas. ISBN 9788476819319.

«La Universidad de Valencia no ofrecerá el próximo curso su polémico Máster en Medicina Naturista, Acupuntura y Homeopatía, tras nueve ediciones a un precio de 3.000 euros por alumno. “Los promotores no han presentado la solicitud dentro del plazo que tenían”, confirma un portavoz de la institución. La decisión es otro clavo en el ataúd de esta pseudociencia en España. Justo hace un mes, la Universidad de Barcelona —otra de las pocas públicas que todavía impartía un posgrado sobre esta pseudociencia— decidió fulminar su máster en homeopatía por “falta de base científica”». Esta noticia publicada recientemente en el periódico *El País* (Ansedo, 2016, en línea) muestra la posición que van tomando las instituciones académicas frente a algunas de las llamadas terapias alternativas o «prácticas médicas no validadas» (Sánchez González, 2012: 99). La obra de Eduardo Aznar Martínez ve la luz en un momento propicio, en el que el debate sobre la repercusión de estas terapias en la salud humana también está muy presente en los medios de comunicación.

Durante la segunda mitad del siglo xx, especialmente desde fines de los años 60, la sociedad occidental ha ido aceptando sin reparos toda una serie de terapias alternativas. Esta actitud se explica por las limitaciones de la medicina convencional que, como ciencia, sigue siendo incapaz de resolver muchos de los problemas sobre la salud del ser humano, a lo que se suma las discutibles políticas del mundo farmacéutico, la masificación de la sanidad pública o la excesiva agresividad de algunos tratamientos.

2 Profesor e investigador del Departamento de Psicología y Sociología de la Universidad de Zaragoza. Correo electrónico: lucan@unizar.es. Fecha de recepción de la reseña: 3 de noviembre de 2016. Fecha de aceptación: 12 de diciembre de 2016.

Estas opiniones se empiezan a bosquejar en la *Introducción* (9-12), donde el autor muestra sus intenciones: comprobar desde un punto de vista antropológico principalmente cuáles son las claves sociológicas y mentales por las que terapias como la homeopatía, la homotoxicología y las flores de Bach han obtenido tanto éxito, así como sus lejanas raíces en sistemas arcaicos de curación como el chamanismo o la sanación por la fe. Aznar Martínez busca desde una prudencial distancia y con una objetividad digna de elogio, «interpretar lo mejor posible la *lógica* de diversas terapias, hasta conseguir la comprensión global y profunda de los mecanismos que el ser humano ha utilizado para resolver sus problemas de salud» (11-12).

En este aspecto señalemos que por *interpretar* el autor entiende no solamente señalar las bases culturales y psicológicas que hacen que miles de personas busquen refugio en tratamientos no aceptados por el mundo académico, sino también poner todo en relación directa con los fenómenos de mejorías que se producen en muchos enfermos al consumir estas terapias, y cuáles podrían ser las razones biológicas y evolutivas de tales fenómenos. Y en cuanto a su grado de *objetividad* y distancia, debemos resaltar su permanente actitud escéptica (incluso hacia los escépticos), que huye de posicionamientos a favor o en contra de determinadas ideas por razones emocionales. El tipo de bibliografía utilizada revela una búsqueda muy ecléctica de información, recopilando diversas fuentes y autores de posicionamientos a veces opuestos y admitiendo sólo aquellos puntos o planteamientos que cuenten con bases firmes, siempre desde una perspectiva profundamente evolucionista y materialista cultural.

Para lograr hacer entender las «posibilidades que sugiere la investigación actual acerca de los fenómenos de mejoría y curación espontánea» el autor es consciente de que tiene que ‘instruir’ previamente al lector sobre la compleja definición y explicación de qué es un placebo, así como resumir el proceso evolutivo del término a lo largo del tiempo. De esto trata la primera parte del libro, con el título: *Placebos. Orígenes, evolución, características. Investigación* (13-88). Un concepto el de placebo que, como expone recurriendo a referencias bibliográficas clásicas, ha sido entendido desde finales del siglo XVIII con casi el mismo significado que mantiene hoy. El repaso a los primeros autores que fueron desarrollando el concepto viene seguido de los comentarios a los debates del siglo XX, durante el cual se ha intentado demostrar hasta qué punto el llamado ‘efecto placebo’ ha sido un «fenómeno *real*, comprobable y medible según criterios científicos, o más bien se estaba tratando de un fallo en la interpretación exacta

de lo que sucedía dentro de los pacientes que decían y parecían mejorar al administrarles terapias inertes para sus males.» (26)

Esta pregunta ha generado no poca controversia. Por un lado hay investigadores que consideran el placebo como una cuestión de cambios en la percepción psicológica de los síntomas, que no demuestran la existencia de curaciones reales, mientras que otros atribuyen que «todo se debe a capacidades completamente *naturales* de nuestros sistemas inmunitarios, o de generación de sustancias calmantes por parte del sistema nervioso.» (32) En realidad Aznar Martínez explica cómo ambos discernimientos son complementarios. Es decir, la investigación moderna y los modelos teóricos revelan que cuerpo y mente no son entes separados, sino que cada vez admitimos con más convicción la «profunda relación entre emociones, sistema nervioso y actividad de las defensas naturales del organismo.» (46)

A pesar de estas evidentes correlaciones, el autor plantea cómo la medicina oficial no se toma demasiado en serio el uso sistemático de terapias basadas en los placebos, principalmente porque se cree que placebo «es sinónimo de sugestión y falsedad», o por la presión del entorno farmacéutico industrial que ve peligrar sus beneficios económicos, e incluso por la creencia de algunos sectores de «que admitir la viabilidad de los placebos sería una especie de regresión en el campo médico: casi como volver a sistemas primarios.» (58) Aznar Martínez muestra cómo, paralelamente a estas actitudes, en el ámbito contrario de los terapeutas alternativos reina un excesivo optimismo acerca de los efectos de los tratamientos que ofrecen, existiendo infinidad de teóricos y prácticos que no tienen reparo en promulgar hasta la saciedad que la felicidad (y la salud por extensión) es una cuestión de simple autoconvencimiento. Un claro ejemplo de esto último es el gran número de publicaciones clasificadas bajo la etiqueta de «autoayuda» que inundan el mercado editorial actual. En esto último, el enfoque materialista de Aznar hace que su postura sea muy beligerante al respecto, considerando tales posicionamientos como preocupantes por los riesgos que conllevan para muchas personas de conducirlos a vivir en el autoengaño.

Las siguientes páginas (61-88) explican el fenómeno del efecto placebo desde el punto de vista biológico y su relación con los tratamientos para reducir el dolor. El autor aboga por una explicación de este fenómeno desde un punto de vista evolucionista, considerando especialmente atrayentes los estudios del psicólogo Nicholas Humphrey. Punto de vista que considera compatible con las opiniones «que sugieren interpretar a los placebos como estímulos externos que provocan la generación de analgésicos natu-

rales, para moderar el *dolor innecesario* cuando se está bajo el cuidado de otras personas, e incluso con la de quienes proponen que los tratamientos placebo provocan la supresión de la *respuesta inmunitaria innata* en concreto.» (73) Termina esta primera parte buscando respuestas a una difícil pregunta: ¿Hasta qué punto la complejidad del sistema nervioso humano se interrelaciona con su sistema inmunitario y se ha «vuelto más sensible a las influencias sociales»? (74)

La segunda parte, *La cura mágica. Chamanismo y sistemas tradicionales de sanación* (89-138), es una buena puesta al día de cómo el hombre ha entendido la enfermedad y sus formas de sanar desde la prehistoria hasta los momentos inmediatamente anteriores a la llegada de la Era industrial.

Advirtiendo que el modelo médico occidental, volcado con la visión materialista-mecanicista del cuerpo humano, es una creación muy reciente de la civilización humana, mientras que hasta hace pocos siglos hemos vivido atendidos por sanadores que se manejaban en base a parámetros opuestos, Aznar Martínez considera fundamental analizar la estructura de pensamiento que subyace en la «visión espiritualista de la salud y la enfermedad» y el porqué de su prolongada aceptación en todas las culturas humanas. Esta perspectiva lleva a deducir que las tradiciones primitivas, al carecer de sistemas químicos o quirúrgicos eficientes, de manera inconsciente han «potenciado dentro de la especie humana nuestra capacidad para responder positivamente a los placebos.» (97)

Con la etiqueta de «cura mágica» el autor aborda los distintos rituales y sistemas de curación que el hombre ha utilizado a través del tiempo, basados en la administración de «fuertes impactos emocionales» y que conseguían (todavía lo hacen hoy en día en algunas culturas, e incluso dentro de nuestra propia sociedad lo siguen haciendo terapeutas alternativos) «movilizar en muchos pacientes las últimas defensas» para combatir la enfermedad. (101) Del mismo modo Aznar Martínez se aproxima al ámbito iniciático y del pensamiento chamánico, así como a las técnicas primitivas de diagnóstico y sanación, dando un gran valor a la psicología y la antropología modernas por ser capaces de «reconocer que detrás de los repertorios religiosos-mágicos tradicionales late un agudo sentido de observación psicológica sobre los problemas humanos.» (121) El autor es consciente de que, pese a que las creencias arcaicas no tienen base científica, que los espíritus y demonios de la enfermedad son entes imaginarios, su correcta interpretación es muy importante para entender los mecanismos naturales del efecto placebo. En esta parte resulta interesante la forma de abordar cómo las distintas civilizaciones han ido apropiándose de todo un arsenal

terapéutico que hoy conocemos. Del mismo modo recoge diversos ejemplos de la importancia que ha adquirido el «plano psicológico» (127), incluidas las curas de carácter espiritual o religiosa, en los procesos de sanación no solo en el pasado. Al final queda demostrado que estos últimos procesos están lejos de tener un origen sobrenatural, y que la sugestión puede llegar a lograr que el cuerpo en algunos casos sea capaz de «autosanarse en condiciones de especial exaltación espiritual, pero siempre dentro de las fronteras de sus capacidades de regeneración, que no son infinitas.» (130) Es decir, muestra la estrecha relación existente entre el efecto placebo y la curación psicósomática.

La tercera parte —*Homeopatía*— (139-164), la cuarta —*Homotoxicología*— (165-182), y la quinta —*Las flores de Bach*— (183-216) abordan, por un lado, el proceso histórico del nacimiento, las bases teóricas y desarrollo de unas terapias que hoy gozan de cierto reconocimiento entre buena parte de la sociedad occidental, pero están siendo ampliamente criticadas desde el ámbito científico. El autor se muestra equilibrado en sus apreciaciones sobre su validez terapéutica a día de hoy. Mantiene un sentido crítico sobre las acciones farmacológicas de cada una de ellas, en el sentido de no considerar a sus productos como dotados por lo general de suficientes concentraciones de principios activos, pero es consciente de que pueden funcionar como terapias placebo si se administran en contextos sugestivos y por parte de terapeutas hábiles en el manejo de los caminos de la mente humana.

Finaliza el ensayo con unas atinadas *Conclusiones finales* (217-232). Sabedor de la posibilidad de que el cuerpo tiene sus propios mecanismos naturales de autorregeneración, propone que el sistema médico actual, pese al rechazo que ello conlleva, explore la posibilidad de integrar en su teoría y práctica diarias los aspectos más útiles que hemos aprendido del estudio de las distintas formas de terapia placebo basadas en el pensamiento arcaico, aunque marcando distancias con «los especialistas en espiritualidad y terapias alternativas que tanto pululan por nuestra sociedad.» (222) Entre las conclusiones finales se ofrecen los planteamientos generales con el fin de que queden claros al lector. Por un lado la importancia que las terapias placebo pueden alcanzar en las causas inmateriales de la enfermedad, en especial en los casos de enfermedades crónicas. Por otro lado la utilización de tratamientos placebo debe orientarse «a que el cuerpo aumente su respuesta inmunitaria o de regeneración de tejidos, y no a que el subconsciente del paciente interprete que la medicina o tratamiento prescrito resuelvan por sí solos el problema.» (226) Estas y otras proposiciones

forman parte de los deseos de Aznar Martínez que, pese a todo, se muestra poco optimista en que el sistema médico oficial integre en un corto plazo de tiempo «las nuevas ideas surgidas de la investigación de estos años acerca de la relación cuerpo-mente-mensajes del entorno.» (231)

Un libro, serio y riguroso, destinado al público en general que acerca aspectos que no por conocidos son comprendidos en su verdadera amplitud. Un libro muy recomendable también a los profesionales del mundo sanitario y a aquellos que aspiran a pertenecer a ese grupo. En definitiva un libro que toda biblioteca universitaria, en especial, aquellas que forman parte de facultades donde se imparte Antropología Social y Cultural y también Medicina y otras ciencias de la salud debería contar.

REFERENCIAS

- ANSEDE, Manuel, 2016, «La Universidad de Valencia también se queda sin máster de homeopatía», *El País*, 08/04/2016. http://elpais.com/elpais/2016/04/07/ciencia/1460045601_197578.html#comentarios [Consultado el 11/05/2016].
- SÁNCHEZ GONZÁLEZ, Miguel Ángel, 2012, *Historia de la medicina y humanidades Médicas*. Barcelona: Elsevier-Masson. 2ª edición.

Fernando SERRANO LARRÁYOZ³
Universidad de Alcalá

3 Profesor e investigador del Departamento de Cirugía, Ciencias Médicas y Sociales, Universidad de Alcalá. Correo electrónico: fernando.serranol@uah.es. Fecha de recepción del artículo: 29 de junio de 2016. Fecha de aceptación: 1 de septiembre de 2016.