



Alimentos, cocinas e intercambios culinarios

*Confrontaciones culturales,
identidades, resignificaciones*

Ricardo Ávila
Marcelo Álvarez
F. Xavier Medina
Coordinadores

Colección
Estudios del Hombre
Serie Antropología de la Alimentación

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

AVI Ávila, Ricardo; Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina.
Antropología de la alimentación / Ricardo Ávila, Guadalajara, Jalisco: Centro
Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Universidad de Guadalajara,
2015.

320 páginas

(Colección Estudios del hombre. Serie Antropología de la Alimentación: 33).

Incluye bibliografía e índice

ISBN: 978-607-742-231-0

1. Alimentos 2. Alimentos – alocuciones, ensayos, conferencias 3. Antropología 4. Dieta.

1. *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, intercambios, resignificaciones.* II. Colección Estudios del Hombre, serie Antropología de la Alimentación.

CD 21

JRRT

Primera edición, 2015.

D.R. © UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

Unidad de Apoyo Editorial

Juan Manuel 130, Centro, C.P. 44100

Guadalajara, Jalisco, México

Teléfono y fax: (33) 3658 3085

Este libro contó con el apoyo académico de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo, de la Universitat Oberta de Catalunya

ISBN: 978-607-742-273-0

Visite nuestro catálogo

www.cucsh.udg.mx

Ilustración de cubierta: Máscara ceremonial Luba-Kifweb, para representar espíritus.

República del Congo, mediados del siglo xx.

Fotografía: F. Xavier Medina.

Coordinadores: Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina.

Impreso y hecho en México / *Print and made in Mexico*

Índice

De los textos de este libro y de algunas reflexiones afines <i>Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina</i>	9
El ron y los ponches. Correrías transculturales <i>Françoise Aubaile-Sallenave</i>	27
El chocolate en Bayona. Historia de un mestizo <i>Frédéric Duhart</i>	51
Sabores compartidos del Caribe afroandaluz. Veracruz y La Habana <i>Mayabel Ranero Castro</i>	67
De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales <i>Gustavo Laborde y F. Xavier Medina</i>	89
Intercambios culinarios en un manuscrito limeño inédito <i>Sergio Zapata Acha</i>	105
Patrimonio gastronómico de origen alemán en Blumenau, Brasil <i>Marilda Checcucci</i>	123
El <i>guefilte fish</i> en Buenos Aires. Pauta de una sustitución alimentaria <i>Graciela Schwartz</i>	139

Las tabernas y los cafés cariocas. Innegables espacios de identidad <i>Almir C. El-Kareh</i>	153
Ni particular, ni universal: Antropófago. El <i>Movimento Antropofágico</i> en Brasil <i>Úrsula Peres-Verthein</i>	173
La cocina, patrimonio cultural del Perú <i>Adriana Arista Zerga</i>	187
Conocimiento y poder. Prácticas alimentarias y patrimonialización cultural <i>Raúl Matta</i>	205
«El maíz, nuestra raíz». Debates alimentarios en Nicaragua <i>Christiane Berth</i>	221
Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche <i>Isabel M. Aguilera</i>	243
Vigencia y resignificación de una cocina tradicional <i>Cecilia Pernasetti y María Florencia Ferre</i>	261
El <i>foie gras</i> de pato, un caso de confrontación biocultural <i>Frédéric Duhart</i>	279
Dos mares, dos continentes. Las cocinas en torno al estrecho de Gibraltar <i>Isabel González Turmo</i>	295
Acerca de los autores	315

De los textos de este libro y de algunas reflexiones afines

Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina

Como lo sugiere su título, los textos reunidos en este libro abordan asuntos relacionados con los alimentos, los modos de prepararlos y comerlos, su asunción en tanto que patrimonios propios, así como las identidades que se asumen a partir de todo ello. También, acometen temas como la promoción de alguna localidad, la alimentación relacionada con la agricultura sostenible, los procesos de intercambio, apropiación y reapropiación, adaptación y resignificación de sistemas alimentarios y culinarios, tanto en América Latina —sobre todo— como en Europa. Algunos de esos trabajos discuten, asimismo, temas relacionados con cuestiones de índole público-política e ideológica, y otros más ponderan perspectivas historiográficas. Se trata de textos elaborados por científicos sociales, especialmente antropólogos, y son resultado de investigaciones de terreno, pero también de gabinete, y todos presentan su propia perspectiva diacrónica. Cada uno de los temas abordados corresponden al ámbito cognoscitivo de la cultura en términos amplios, pero su punto de confluencia es el fenómeno alimentario, que de múltiples formas está relacionado con la actividad humana toda. Para decirlo en palabras de un clásico de la antropología: el fenómeno alimentario es un hecho cultural total (Mauss, 1950).

Hasta hace pocas décadas, el hecho alimentario y sus formas culinarias pertenecían, epistemológicamente hablando, a la llamada historia silenciosa (Flandrin y Montanari, 1996). También, algunos de los temas del campo alimentario eran abordados por sociólogos, pero más bien eran objeto de estudio y aplicación de nutriólogos, especialmente, quienes lo trataban, básicamente, con enfoques médicos,¹ no pocas veces quisquillosamente higienizados.

¹ En el sentido de lo dicho, quizás el libro que marca el parteaguas que trasciende la sola

Fueron los antropólogos, si duda, quienes a partir de los años treinta del siglo pasado, comenzaron a abordar holísticamente el dilatado tema alimentario, tanto desde la estricta perspectiva etnológica (Garine, 1999),² como desde la de la antropología simbólica (Leroi-Gourhan, 1965). Desde este último ángulo, Claude Lévi-Strauss (1968) expresó su conocida sentencia: «los alimentos son buenos para comer y buenos para pensar». A partir de entonces, los estudios sobre la alimentación y sus innumerables aspectos concomitantes no han dejado de ampliarse y profundizarse. De hecho, los antropólogos han insistido, años ha, en la importancia de la alimentación y de las cocinas,³ como un hecho cultural de primer orden. También han argumentado sobre la importancia de los intercambios de productos, técnicas de cocina y demás saberes afines. De la misma manera, han insistido sobre los temas de las mezclas y la recreación de los gustos, tanto como de las fusiones de las numerosas tradiciones culinarias (Ávila, 1996). Asimismo, han reflexionado a propósito de la constitución de patrimonios alimentario-culinarios, tanto como de las identidades que el hecho alimentario configura y reconfigura (Álvarez y Medina, 2008). De hecho, como lo han observado varios, entre otros Contreras (2004), en el mundo, desde hace unos treinta años y particularmente en los países de tradición «occidental», se asiste a una verdadera «eclosión de la gastronomía, caracterizada por una valoración inédita del fenómeno alimentario».

Lo que hoy se observa de ese complejo fenómeno tiene sus antecedentes siglos antes, cuando confluyeron dos grandes procesos civilizatorios: el euroasiático-africano y el americano. Entonces, no sólo el mundo devino uno solo, sino que se integraron, a escala global, al menos dos enormes procesos biosocioculturales, el del «Viejo Mundo» y el del «Nuevo...». Fue entonces, hace medio

perspectiva médico-nutricional sea el de Ancel y Margaret Keys, *Eat Well and Stay Well*, publicado en Estados Unidos en 1959.

- 2 Garine refiere a los trabajos pioneros de A. Richards, R. Firth y B. Malinowski. Los títulos se reproducen en las «Referencias bibliográficas», al final del texto.
- 3 Al respecto, Pilcher (2001: 221) señala que el estudio de la cocina, en tanto que espacio sociocultural, es donde se expresan con mayor claridad e intensidad —entre otras—, las relaciones de género, clase y religión, y donde bien se propician y recrean las identidades.

milenio, cuando inició el gran encuentro biocultural que configuró el mundo como hoy lo conocemos (Crosby, 1991). La confluencia de esos decursos históricos que movilizó personas, ideas, intereses, objetos y alimentos —destacadamente—, fue posible gracias a ese gran puente natural de escala global que son los mares, que permitieron a los hombres establecer rutas marítimas, fundar puertos y refundar otros: entre ellos se pueden nombrar a Mormugão, Macau, Manila, Acapulco, Callao, Buenos Aires, Fortaleza, Cartagena de Indias, Abidjan, Saint Louis, El Cabo o Lorenzo Marqués.

El inédito y formidable intercambio biosociocultural que comienza en 1492 reconfiguró cuanta tradición culinaria se atravesó en su camino; a partir, antes que nada, del intercambio de productos nuevos y viejos que desde entonces fueron desplazados por todo el mundo, ahora unido y hecho un solo. Desde entonces, las tradiciones culinarias antiguamente confinadas, comenzaron a ser influidas por los intercambios de productos alimentarios, así como por técnicas y saberes de cocina. Ese encuentro profundizó, en todas partes, el mestizaje culinario. En América, específicamente la de tradición ibérica, surgieron varias cocinas de franca estirpe mestiza, que utilizando las redes comerciales coloniales, constituyeron una gama de sabores y gustos propios, al mezclar los productos locales con los europeos, africanos y asiáticos.

Desde la perspectiva del presente, no es del todo evidente concebir a las diversas cocinas actuales del planeta sin los productos de todas partes, que paulatinamente se fueron integrando a ellas desde hace medio milenio. Un ejemplo conocido es el de los tomates, que, pese a los prejuicios iniciales, fueron introducidos en huertos y jardines del Mediterráneo, terminando por reconfigurar de diversas maneras las cocinas del área. Otro ejemplo es el del sinfín de yerbas y especias de toda índole —portadoras de aromas y sabores delicados y gratos, pero también fuertes—, que potenciaron gustos y tornaron comestibles víveres de tufo penetrante, permitiendo con ello la renovación de numerosas cocinas. Otro más es el del chocolate —en realidad cacao—, esa semilla americana que transformada en chocolate siempre sorprende a quien lo gusta; éste innovó la repostería moderna. Del mismo modo, muchas cocinas no serían las que ahora son sin el maíz, *cultural superfood* que conjuró hambres y sostuvo procesos sociales, aunque en la actualidad, un subproducto de él extraído —el multiutilizado jarabe de fructuosa— desde hace años, produce estragos entre los millones que abusan de él. En este sentido, también habría

que pensar en el azúcar, ese producto que ha terminado por ser transformado en alimento basura (Goody, 2002), que también provoca serios trastornos de salud a millones en todo el planeta.

Este contexto sociohistórico descrito a vuela pluma, es el telón de fondo de los varios temas que tratan los textos aquí reunidos.

La progenitora del azúcar, la caña del mismo nombre, había ya realizado un recorrido de miles de kilómetros por varios continentes antes de 1492, desde su originaria Nueva Guinea hasta las Islas Canarias. Argumenta Françoise Aubaile-Sallenave en su capítulo, «El ron y los ponches: correrías transculturales», que el azúcar era consumido sin refinar en ciertos lugares de Asia, África y Europa, antes de que la travesía atlántica de Colón la llevara a América. Pero en cuanto pisó el «Nuevo Mundo», su producción experimentó magnitudes nunca antes vistas. En América, la explotación de la caña de azúcar posibilitó la destilación de sus jugos, uno de los cuales, bien refinado, se convirtió en el popular ron. Gracias a las consolidadas rutas marítimas y a los prósperos intercambios comerciales de la segunda mitad del siglo XVIII, esa bebida generó grandes fortunas y consolidó marcas comerciales, hoy bien conocidas y reputadas —sobre todo las procedentes de las Antillas—, aunque también ha ahogado a muchos y envilecido a más. Originalmente áspera y de digestión incierta, esa bebida, plena de «espíritu», fue ganando terreno en todos los estratos sociales, hasta convertirse, arreglada de diversos modos, es una de las preferidas de millones. Hoy es una de las bebidas más extendidas para el solaz de los hombres, pero también para lubricar sus complejas y muchas veces ríspidas relaciones.

Años antes que el ron, el chocolate sorprendió a millones por todo el globo: rehízo prácticamente toda su repostería. Funciona como pieza no menor del altar del orgullo culinario mexicano, y se convirtió en elemento clave en la forja de la identidad contemporánea de un importante puerto francés. En su capítulo, «El chocolate en Bayona. Historia de un mestizo», Frédéric Duhart, mediante un enfoque histórico-antropológico, despliega un argumento que muestra cómo el cacao, convertido en chocolate, fue determinante en la actividad portuaria de Bayona desde el siglo XVIII; a tal grado que «se instaló en el paisaje alimentario de hogares con recursos bastante reducidos antes [del

fin de ese siglo]». En el caso de ese puerto del Atlántico, como en el de otros muchos lugares, el chocolate nació mestizo, pues en torno a su progenitor —el cacao— se mezclaron productos como la vainilla, originaria de América, pero también otros del «Viejo Mundo», como la leche, la canela, el azúcar, y otros sabores, aromas y frutos. Dicho de otro modo, es el producto de un encuentro afortunado «entre productos ultramarinos y un *savoir-faire* local». Hoy y desde varios años atrás, en la producción chocolatera de Bayona intervienen grandes grupos agroindustriales, y su comercialización depende de un complejo sistema de intercambios internacionales. Sin embargo, señala el autor, frente a los galopantes procesos de mundialización, la vigente valoración de «cierta imagen de la antigua actividad portuaria, [confiere] autenticidad [al chocolate producido *in situ*, otorgándole] una genealogía ideal que [permite] emparentarlo con un mítico chocolate genuino o, por lo menos, inscribirlo en una tradición secular».

Se ha dicho: los mares han sido desde siempre espacios sin fronteras que unen hombres. Pero lo fueron de manera destacada a partir del siglo xv y de modo manifiesto en el xvi y en los siguientes. Desde las primeras correrías de europeos por América, se implantaron numerosos puertos. Dos de ellos —La Habana y Veracruz— han seguido, desde su fundación, trayectorias paralelas y convergentes; una de ellas es la culinaria. En su capítulo, «Sabores compartidos del Caribe afroandaluz: Veracruz y La Habana», Mayabel Ranero muestra cómo la cocina ha sido una de las mayores afinidades entre esos puertos. Al hilo de su argumento, la autora recuerda que en sus cocinas está presente el determinismo de las especias, así como el añejo linaje ibérico, con sus calderetas —en estos casos utilizando más el pescado—, legumbres varias y la irremplazable carne de cerdo. A estos sabores se agregan los africanos, con el camote, el ñame, la malanga y el plátano, que conviven con el arroz —esa *cultural superfood* asiática, insustituible en el Caribe— y los obligados frijoles negros. A estas tradiciones culinarias se han añadido rasgos de otras, aportados por inmigrantes de orígenes diversos, como los chinos. Completan esta lista dulces peculiares y el ron, ese brebaje antillano que se bebe con fruición y deleite en ambos puertos y más allá.

A partir de la noción de patrimonio —inmaterial, particularmente— acuñada e impulsada por la UNESCO, y apoyándose en un trabajo innovador de Sara Bak-Geller (2009), en el capítulo, «De los recetarios nacionales a los expedientes profesionales: una confrontación de identidades y políticas culturales»,

Gustavo Laborde y F. Xavier Medina discuten cómo las ideologías nacionalistas que se desarrollaron durante el siglo XIX, llegaron a permear los recetarios pioneros que fueron publicados entonces. En ellos, en el «neutro» ámbito de la cocina, las emergentes élites comienzan a asumir lo propio, pero sin romper con las fuertes influencia extranjeras, sobre todo la francesa: no hay que olvidar que Francia fue la gran potencia imperial y cultural de ese siglo. Empero, en aquellas demostraciones nacionalistas, el indio y lo autóctono siguieron excluidos. Con todo, al transcurso de los años y bajo la actual y significativa influencia de los movimientos que reivindican los patrimonios propios —nacionales, regionales o locales—, «lo propio» ha adquirido un valor especial, claramente reivindicatorio, que es cotejado con lo exógeno, con lo extranjero. Este tipo de comportamiento corresponde a las nuevas políticas «de convivencia e inclusión» promovidas por la UNESCO y algunas otras entidades públicas. Empero, concluyen los autores, los renovados discursos culinarios y las políticas públicas que coinciden con éstos, quedan supeditados —y hoy más que nunca— a los irreductibles intereses económicos.

Teniendo también como objeto de estudio los recetarios, de la pluma de Sergio Zapata Acha ha salido el capítulo «Intercambios culinarios en un recetario manuscrito limeño inédito». En él, su autor realiza un análisis comparativo de recetas del dicho manuscrito, donde pueden apreciarse los vasos comunicantes entre varios ámbitos culinarios latinoamericanos durante el siglo XIX, que en el caso en cuestión se extienden a todo el Perú, a Ecuador, Colombia y México. En definitiva, no a la velocidad actual, pero la circulación de hombres, productos y recetas ocurría con eficacia en la red de caminos trazados por el régimen colonial.

A lo largo de cinco siglos, América ha experimentado varias olas inmigratorias, mayoritariamente provenientes de Europa. En una de ellas, que data de finales del siglo XIX y principios del XX, llegaron grupos étnicos diversos. Uno de ellos, de estirpe judía, llegó a la Argentina, particularmente a Buenos Aires. Como cualquier grupo, aquellos migrantes judíos cargaron con su bagaje cultural, dentro del cual se hallaban, por supuesto, sus saberes culinarios. Uno de ellos fue el *guefilte fish*, un platillo para ellos importante, y gustado sobre todo en ocasiones festivas. Pero en Buenos Aires, señala Graciela Schwartz, autora de «El *guefilte fish* en Buenos Aires. Pauta de una sustitución alimentaria», los nuevos porteños debieron adaptarse a los productos locales e inclusive a téc-

nicas y modos culinarios no necesariamente equivalentes a los acostumbrados en Europa central. En su nuevo contexto, el guefilte fish continuó siendo un platillo marcador de identidad —judía en este caso—, pero al salir de su propio ámbito se popularizó, convirtiéndose en un platillo de fácil acceso, que incluso puede ser comprado para llevar, lo que le deja o quita su carga identitaria: ello lo decide el comprador-comensal. A modo de conclusión, la autora señala que en un sistema alimentario que tiende a la uniformización, los marcadores identitarios ligados a la comida siguen existiendo, pero ya no son ni tan específicos ni tan estables.

Otro caso de migración étnica en América se dio en Brasil, concretamente en Blumenau, una ciudad ubicada en el sureño estado de Santa Catarina. Este caso es el que analiza Marilda Checcucci en «Patrimonio gastronómico de origen alemán en Blumenau, Brasil». Hasta ese lugar llegó, en 1850, un grupo de alemanes cuyas mujeres, como ha sido usual, eran las depositarias privilegiadas de los saberes culinarios que aquel grupo portaba en sus bagajes culturales. Esto permitió la pervivencia y recreación, durante más de un siglo, de un patrimonio culinario exógeno, que poco se mezcló con el local. Sin embargo, en la medida en que los procesos de modernización se dinamizaron y profundizaron —hecho que creó nuevas necesidades laborales y profesionales—, las mujeres de Blumenau se alejaron paulatinamente de las cocinas, con lo cual, las tradiciones culinarias resguardadas y transmitidas por las damas de las generaciones precedentes, se han ido acantonando en las comidas extraordinarias, la mayoría de ellas, probablemente, de índole festiva. Aun así, en el presente ha surgido una cierta consciencia respecto de ese fenómeno cultural, a partir de la cual sería posible rescatar y preservar ese patrimonio culinario de origen alemán.

También en Brasil, pero en Río de Janeiro, ocurrió un proceso peculiar que coadyuvó a constituir la identidad carioca que hoy distingue a esa ciudad. Dicho proceso no estuvo directamente relacionado con el tema alimentario —o lo estuvo tangencialmente—, sino con el de algunas de las sociabilidades que se desarrollaron en Río, en torno a ciertos modos de beber. Es el tema que aborda Almir El-Kareh, autor del capítulo «Cafés y tabernas: espacios de la identidad carioca». El autor argumenta que los inmigrantes europeos jugaron un papel de primer orden en la renovación de esos espacios públicos tan propios de esa urbe, que son los cafés y las tabernas. En efecto, con la apertura y mejoramiento

de cafés, restaurantes y hostales, actividades impulsadas por miembros de esa ola de inmigrantes europeos, particularmente franceses e ingleses, llegados a Brasil en los albores del siglo xx, la ciudad experimentó una ebullición cultural inusitada que la transformó —incluso la «blanqueó»—, e hizo creer a sus habitantes, en un momento dado, en el mito de que el elemento europeo era sinónimo de desarrollo. Como haya resultado esa transformación de los cafés y tabernas en Río de Janeiro, su gente nunca perdió ese aire ligero que caracteriza hasta el presente la informalidad y vivacidad de sus relaciones sociales.

A partir de un planteamiento de Claude Fischler (1995) sobre la «incorporación de lo imaginario» como alimento del intelecto, el cual a su vez se apoya en la creencia decimonónica de que los hombres —léase las sociedades— pueden ser transformados mediante lo que ingieren (Mennell, 1985), en «Ni particular, ni universal: Antropófago. El *Movimento Antropofágico* en Brasil», Úrsula Peres-Verthein despliega un sugestivo argumento a propósito de un movimiento intelectual que floreció en Brasil hacia el final de los años veinte del siglo pasado. Quienes participaron en él, estaban convencidos de que, para que Brasil deviniera moderno, como los países europeos de la época, era imperativo recurrir a la antropofagia simbólica. Por medio del «método devorativo» y con «una actitud activa y consciente», la antropofagia simbólica coadyuvaría a constituir una identidad brasileña renovada, «auténtica e independiente», que modernizaría al país, llevándolo a los niveles alcanzados en Europa. Asumiendo metafóricamente el mito colonialista europeo de que los autóctonos brasileños eran caníbales, el *Movimento Antropofágico* planteaba que había que engullir los símbolos de la modernidad europea —el acto caníbal resignificado— para dejar de ser atrasados, para devenir modernos —pero no necesariamente europeizados—, sin realizar una imitación rústica, sino universalista. Era el modo —creían los miembros de ese movimiento— de convertir al Brasil en nación moderna, sin perder lo propio, lo auténtico, lo medular de la identidad brasileña, para tornarse, a un tiempo, particulares y universales.

Toda cocina que sea considerada patrimonio, por ese sólo hecho transita al ámbito público, donde se debate en torno a ella, tanto en el plano estrictamente político, como en el ideológico, en el simbólico y en otros más. En «La cocina, patrimonio cultural del Perú», Adriana Arista Zerga parte de tal consideración cuando señala que durante los años recientes, ha sido impulsada en ese país, una gran discusión sobre su cocina, en tanto que patrimonio

digno de ser recuperado y salvaguardado. Fomentado significativamente por el Estado peruano, pero también por otros grupos y actores sociales relevantes del Perú, ese debate, que ha otorgado nuevos significados a la tradición culinaria peruana, ha terminado por quebrar, a decir de la autora, ciertos paradigmas relativos a la percepción que de su tradición culinaria tenían, tanto los peruanos mismos como los extranjeros. El intenso debate sobre la cocina peruana como patrimonio de la nación, ha demostrado, según la autora, «la capacidad de ciertos espacios sociales [léase grupos de interés, actores sociales u otros], como el que involucra a la cocina, para realizar cambios positivos» en esa sociedad. Sin embargo, esa cuestión será dilucidada al transcurso del tiempo. Independientemente de los cambios positivos que ese debate haya entrañado en ese país de América del Sur, lo cierto es que lo que la masa produce —es decir, los estratos populares—, que en este caso se trata de pautas y productos alimentarios, continuamente remonta la escala social e impacta a las élites de un modo u otro, manteniendo esa dialéctica perenne de la que dio cuenta en su momento Carlo Ginzburg (1991) con el ejemplo de Menocchio.

Siempre en el Perú, y a propósito del tema alimentario como patrimonio, Raúl Matta reflexiona en torno a él, en tanto que campo de confrontaciones político-ideológicas. En su capítulo, «Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural», este autor señala que el discurso sobre dicha patrimonialización se presenta, en principio, convincente y unificador, con una faz «hacia fuera» y otra «hacia dentro». En la primera se expresa la renovación en curso de la culinaria de ese país, como un hito para impulsar el desarrollo, y en esa línea se arguye que en dicho proceso, el otro interno —puede leerse indígena, y por extensión *cholo*— está integrado (Matta, 2010). Sin embargo, en la segunda faz, las cosas no son tan políticamente correctas. Por otra parte, ese proceso de patrimonialización alimentaria ha derivado en una iniciativa empresarial —de élite, en definitiva—, que pone el acento en la «predictibilidad de la producción como condición [*sine qua non* de la] oferta», sustento del buen *marketing*. Se trata de una lógica que privilegia al mercado, antes que nada, y al tipo de desarrollo que éste entraña, de simple y llana producción y consumo ilimitados, pero que resulta incompatible con las «formas cognitivas» propias de la «diversidad cultural», de la tradición, que no están necesariamente ancladas al mercadeo a ultranza. Superar esta paradoja, a decir de Matta, implicaría «fortalecer los sistemas de conocimiento locales»; requeriría

también superar la retórica mediática y admitir y propiciar la interculturalidad, cuestión que requiere aceptar las dinámicas cognoscitivas locales —tradicionales y ancestrales—, las cuales dejan de funcionar cuando el mercado las estresa. La tarea no parece sencilla, pues los actores políticos y empresariales —los de la «iniciativa»— tienen el poder para profundizar la renovación patrimonial de la culinaria peruana, pero no cuentan, al parecer, con los conocimientos tradicionales y sus prácticas, las cuales constituyen esa otra parte esencial para la renovación culinaria, reivindicadora de lo tradicional, lo ancestral —en definitiva, lo otro—. Y como la consecución positiva de ese proyecto de patrimonialización alimentaria requiere de ambos elementos, es decir, poder y conocimiento —el mismo autor parte de la premisa de que conocimiento y poder son aparejos que constituyen un ámbito indivisible—, es posible que los resultados de esa renovación culinaria en el Perú, no resulten, a fin de cuentas, tan penetrantes como desean los emprendedores de la iniciativa.

No resulta exagerado decir que en los países periféricos, como los de América Latina, las diferencias alimentarias entre sus masas y sus élites, sean en general una especie de elementos persistentes de los procesos históricos, que Attali (2006) llama invariantes: las desigualdades sociales han sido y son enormes. Un componente evidente de esta desigualdad estructural y decimonónica, es la capacidad de esas élites para importar y consumir productos —en este caso alimentarios—, en principio de mejor calidad, los que, además, les confieren distinción, según lo planteado por Bourdieu (1979). Éste es uno de los puntos de partida que asume Christiane Berth en su capítulo «“El maíz, nuestra raíz”. Debates alimentarios en Nicaragua», para introducir el tema que discute, que en el país centroamericano fue álgido y ríspido, luego del triunfo de la Revolución Sandinista. Cuando esto ocurrió, hubo que enfrentar la inevitable crisis económica y la consecuente carestía de alimentos, aunque siguieron las importaciones de ellos, no sólo de tipo básico sino también suntuario. Esa situación desató un discusión pública de corte ideológico, no exenta de consecuencias económicas y alimentario-nutricionales. Entre otros actores, esa disputa involucraba a los personeros de la Revolución, que, por una parte trataban de promover la producción de alimentos tradicionales, y por otra, conjurar las omnipresentes y penetrantes pautas alimentarias estadounidenses, no del todo desdeñadas por los nicaragüenses. La querrela duró años: los ideólogos de la Revolución rechazaban la influencia estadounidense. Empero, más que una re-

sistencia cultural exitosa, las argumentaciones y arengas nacionalistas que buscaban que la población se inclinara por la comida tradicional y local, reflejaban más deseos y expectativas que realidades. Hoy sabemos que Nicaragua sigue, de alguna manera, con sus persistentes pautas alimentarias tradicionales, aunque la presencia y penetración de la comida industrial y estandarizada —la mayor parte de ella producida por empresas globales—, campea tranquila en millones de estómagos nicas.

Una percepción que ganó terreno en Chile durante los últimos años, es que su cocina es «débil», lo que se explicaría por las fuertes influencias gastronómicas extranjeras, destacadamente la de la *cuisine française*. Por tanto, plantea Isabel Aguilera en su capítulo, «Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche», había que hacer algo para fortalecerla. La iniciativa para tal surgió del grupo de cocineros chilenos congregados en una asociación llamada Les Toques Blanches. Elemento central para esa renovación de la cocina chilena —de acuerdo con los nuevos tiempos, donde lo «multicultural» resulta un elemento necesario para la renovación—, fueron ciertos productos vernáculos que se mezclaron con los considerados *gourmet* y «nacionales». De modo similar al caso peruano, la renovación de la cocina chilena mediante la integración de productos mapuche, ha resultado políticamente correcta: a decir de la autora, lo definido como propio —en este caso los productos de origen mapuche—, al ser fusionados con otros productos de la culinaria chilena, operaron «como escaparate de la nación hacia afuera [logrando al mismo tiempo] un importante consenso hacia adentro». Sin embargo, señala la autora, si bien la apropiación y valoración de ciertos productos vernáculos rescata y valora a ciertos «ancestros» chilenos —los mapuches históricos en este caso—, se omiten los conflictos con la actual nación mapuche —también ancestrales—, así como sus «formas de vida» presentes.

Las indagaciones y reflexiones que se hacen sobre los diversos sistemas alimentarios en los países de América del Sur, pero más específicamente respecto de ciertos «productos y platos locales y regionales [...] que han sido dejados de lado y progresivamente sustituidos», es uno de los objetos de estudio que se abordan en «Vigencia y resignificación de una cocina tradicional», capítulo a cargo de Cecilia Pernasetti y María Florencia Ferre; el otro es el de las «intervenciones político-culturales y turísticas» que se realizan para valorar los «alimentos y saberes culinarios tradicionales». El estudio de las autoras

fue realizado en la provincia de Catamarca, en Argentina, donde todavía se hallan algunos «viejos ecosistemas domésticos diversificados», a decir de Fischler (2002), autor en quien se apoyan. En torno a ellos pervive una cocina tradicional, que por sí misma se mantiene aún vigente, y continúa afirmando sus significados propios. Sin embargo, la fuerza de las presiones externas, concretamente la comida industrial estandarizada, acantona y reduce, más y más, a los alimentos y platillos tradicionales de esa región. Éstos se están restringiendo al ámbito de la comensalidad y la memoria de los mayores, que se diluye, donde aún resisten, y donde el acto de comer —alimentarse— tiene su mayor carga simbólica. Se trata de un acto festivo (Douglas, 2002) porque de alguna manera rompe la cotidianeidad, lo que da pie al acto social colectivo y jovial, que es donde mejor se afirman y recrean la pertenencia grupal y sus identidades procedentes.

Uno de los alimentos que mejor muestra la biocenosis global, la conjunción de las biotas del Viejo y del Nuevo Mundo, tanto como sus procesos socioculturales, es «El *foie gras* de pato...», primera parte del título del otro texto a cargo de Frédéric Duhart; la segunda es: «Un caso de confrontación biocultural». Se trata de un encuentro exitoso, una mixtura de dos procesos culturales que se hizo realidad cuando el mundo devino uno, desde hace medio milenio. El autor explica cómo dos llegados de América a Europa, el pato almizclero y el maíz, concertados con algunos saberes locales, por medio de los cuales se cebaba aves desde hacía cientos o miles de años, compusieron un platillo sencillo y a la vez sofisticado, que con el tiempo se constituyó en distintivo gastronómico —léase cultural— de la *haute cuisine française*. De hecho, no es exagerado decir que se trata de un manjar distintivo de numerosas élites alrededor del mundo. Sin embargo, el ecologismo militante y el *politically correct* en el comer —de estirpe puritana, por supuesto—, han anatemizado al platillo en cuestión, argumentando el sufrimiento del pato por la inducción forzada de su esteatosis. Pero no se sabe cómo terminará esa confrontación entre «los malos» criadores de los patos cuyos hígados terminan en *foie gras*, y los «buenos naturalistas» de espíritu pío, opuestos a tales «calamidades» culinarias, aunque no a otras... Duhart termina su reflexión señalando que no es posible saber cómo concluirá la confrontación entre los «puristas antifoie gras», y los «trogloditas del buen comer», quienes quizá sean bastante más numerosos y adinerados que los primeros, con sus talegas llenas y prestas a adquirir foie gras a cualquier

precio. Tampoco se sabe si la prohibición de ese platillo en California, dice el autor, quedará en el ámbito de las «decisiones legislativas juzgadas deliciosamente ridículas, algunos años o algunos siglos después de su abrogación», pues erradicar un comportamiento alimentario que cuenta con tal profundidad y densidad cultural (Garine, 1999), como el hígado graso de pato, requiere más que la difusión de un precepto moral de ocasión.

«Dos mares, dos continentes. Las cocinas a ambos lados del estrecho de Gibraltar», es el capítulo que cierra este volumen. En él, Isabel González Turmo, su autora, ofrece una perspectiva culinaria de ese punto geográfico tan peculiar que separa dos continentes, aunque el mar se encargue de unirlos desde la noche de los tiempos. El estrecho ha sido y es una encrucijada de la mayor importancia, donde confluyen África, Europa, el mar Mediterráneo y el océano Atlántico. Pese a su proximidad geográfica —apenas una decena de kilómetros—, las tradiciones culinarias al norte y al sur de ese punto se han mantenido relativamente aisladas, señala la autora. Esto se explica por la presencia del mar que las separa, aunque en otros momentos les ha unido: no han estado del todo incomunicadas. De hecho, si se miran las cosas en perspectiva diacrónica, su aislamiento o agrupación han sido relativizados por las fases de los procesos sociales. En el presente, debido a la integración del mercado —que de manera creciente consigue alcances globales—, así como a las soluciones tecnológicas —como las cadenas de frío y los transportes cada vez más sofisticados y de alto desempeño—, la comercialización al norte y al sur del estrecho, sobre todo de pescado, está propiciando que la gente de las ciudades-puertos que se hallan en esa zona se aproximen, y con ello sus cocinas, cocinas de clara vocación marítima.

El estudio y puesta en valor del fenómeno alimentario en general, y del culinario en particular, ha adquirido enorme importancia durante los últimos años, sin duda. Los trabajos integrados en este volumen son una muestra de ello. El interés por dicho fenómeno se debe, entre otras causas, al cambio dramático que ha ocurrido en los modos de alimentarse y en la estandarización alimentaria. Esto, como se ha dicho, ha generado afirmaciones identitarias ligadas a la

comida, lo que a su vez ha hecho surgir una consciencia bastante generalizada de las tradiciones culinarias, su conformación e historia (Contreras, 2004).

En los sitios donde subsisten formas culinarias tradicionales, como en los pueblos de Catamaraca, en Argentina, estudiados por Pernastti y Ferre, o en el área mapuche investigada por Isabel Aguilera, hay aún personas y grupos que rechazan los alimentos producidos industrialmente, entre otras razones, porque esos alimentos no los producen de modo autónomo, lo que arrebató a esos hombres buena parte del sentido de su existencia. De la misma manera, la resistencia a los alimentos estandarizados y a las nuevas formas de consumirlos —en el anonimato, de prisa y abstracción hecha de su insipidez y calidad mediocre— ocurre porque esa gente desea seguir comiendo sus alimentos tradicionales, de toda su vida. También se inclina por consumirlos de cierto modo, es decir, en el contexto de una comensalidad que supone la cercanía y el diálogo, la recreación de los valores de la familia y del grupo, y la regeneración de las identidades; en particular aquéllas que han sido construidas y son recreadas en torno a la producción y consumo de esos mismos alimentos, considerados propios (Pope, 2014).

Los modos arrebatados y monótonos de la alimentación contemporánea, han propiciado un cierto retorno a la cocina, entendida ésta como el reencuentro y la renovación de las prácticas, saberes y modos de comer ligados a las culinarias de antaño, al margen de la estandarización alimentaria. A su vez, este «retorno a la cocina» (Fischler, 2002), esta consciencia de la *cuisine*, en el sentido que la entiende Pilcher (2001), ha generado movimientos de patrimonialización, más allá de las reacciones hedonistas que reivindican una supuesta y prístina «autenticidad culinaria» (Garine, 1992), y de los sectarismos alimentarios (Contreras, 2004). En América Latina la renovación culinaria está presente: varias cocinas se están reinventando y creando trayectorias locales propias en contextos cada vez más intercomunicados y de alcance global. Empero, una limitación no menor de este resurgimiento culinario, que se ofrece en numerosos restaurantes que reclaman en sus menús cocinas tradicionales rescatadas, recreadas o renovadas, es que no son económicos, como tampoco es barato acceder, en general, a comida de calidad en los países periféricos.

La comida barata —aunque lamentablemente no accesible para todos— es la que se produce a escala industrial. Sin duda, ésta mejoró la dieta de las masas —sobre todo en su composición calórica—, tanto en los países

centrales como en los periféricos. Pero al imponerse paulatinamente en todos los mercados, ha favorecido una muy extendida igualación de los hábitos alimentarios, y ha reducido el autoconsumo pertinente, sobre todo después de la Segunda Guerra Mundial; hoy, éste, se encuentra en completa retirada (Garine, 1992). Además, la producción masiva —inevitable en un mundo masificado— ha acrecentado los riesgos de adulteración y contaminación; ejemplos sobran. Por otra parte, la lógica de la industrialización alimentaria ha multiplicado el número de agentes entre el productor directo y el consumidor, lo que profundizaría —siguiendo la clásica reflexión de Marx—, la alienación del sujeto, dado que no produce lo que consume, que, por otra parte, ni siquiera sabe cómo se produce. Y por si esto fuese poca cosa, el consumidor es profundamente manipulado, por medio de una publicidad bien dirigida que lo induce a realizar cierto tipo de consumo.

De la comida industrializada también hay que decir que la gama de sabores que ofrece, es cualitativamente diferente de la que se logra en la comida artesanal, que básicamente atiende a la tradición.⁴ En efecto, la alimentación industrial tiende a los sabores neutros, donde lo que sobresale es el contraste entre lo salado y lo azucarado (Douglas, 2002); y ya se sabe lo que provoca el exceso de azúcar y de sal en la fisiología del animal humano. En este orden de ideas se podría acordar con Leonard (2003) que en cierto modo «somos víctimas de nuestro propio éxito evolutivo [éxito cultural...]». Por ello, teniendo como punto de reflexión nuestros modernos modos de comer, algunos autores argumentan que vivimos una «crisis de civilización»⁵ (Fischler, 2002). Como

4 «La referencia a la tradición es un medio cognitivo para asumir o reforzar la identidad cultural. La tradición no se limita a los hechos, sino que engloba las intenciones, las motivaciones anteriores a los hechos» (Reid, 1989: 243).

5 La acepción primigenia de la palabra crisis es la de cambio súbito en un estado de enfermedad. En este sentido, cuando se habla de crisis social o de civilización, se tendría que aceptar que nuestra civilización se encuentra en estado de enfermedad, y que tendría posibilidades de curarse. Es así, que para una posible curación habría que identificar las causas de la enfermedad con el fin de prescribir terapéutica; de hecho, diagnósticos y tratamientos van y vienen, son cogitados y propuestos todos los días, prácticamente. Pero, ¿y si no se tratase de una «enfermedad de civilización» o de sociedad, es decir, de males curables, sino de expresiones de procesos autocatalíticos de alcance sistémico —como el que convencionalmente fechamos en 1492— que sobrepasan y superan a la especie? (Diamond, 1998).

sea, no es posible negar que la evolución no ha preparado al organismo humano para la abundancia (Contreras, 2004), sobre todo si es de mala calidad. Más aún, el animal humano no cuenta con una sabiduría infusa que le permita comer adecuadamente —en términos nutricionales— y sin excesos —en términos culturales—; y es posible que este comportamiento entrañe su propia extinción (Garine, 1999).

Como nunca antes, en el presente es difícil abstraerse de la perspectiva global en la que están insertas nuestras vidas —la dinámica social toda, de alcance planetario—. En este sentido, lo que hoy comemos, cómo lo producimos, los modos en que lo preparamos y comemos, y toda la ritualidad y simbolismo que envuelven nuestras prácticas alimentarias, están insertos en procesos históricos de muy larga duración, que en el caso que nos ocupa, como se ha dicho, podrían fecharse, *grosso modo*, hace medio milenio. En dichos procesos, la especie humana ha logrado incrementar su alimentación, pero dejando a millones en el hambre o mal alimentados. De ello, apenas somos conscientes. No obstante, hay muchos que buscan mejorar lo que comemos y cómo lo hacemos. Entre ellos se encuentran los autores agrupados en este libro, quienes aportan sus pesquisas y reflexiones para ampliar el conocimiento de ese hecho cultural total y fascinante que es la alimentación, en particular la que se elabora en las cocinas con tradición, en cuyos ámbitos son asumidos naturalmente los intercambios y las confrontaciones culinarias, y donde son recreadas las identidades de quienes en ellos convergen. Identidades que dan sentido y significado a sus vidas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez, Marcelo y F. Xavier Medina (eds.) (2008). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*. Barcelona: Icaria.
- Attali, Jacques (2006). *Une brève histoire de l'avenir*. París: Fayard.
- Ávila, Ricardo (1996). «Las mezclas y la recreación del gusto». En Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.), *Antropología de la alimentación. Nuevos ensayos sobre la dieta mediterránea* (pp. 293-308). Sevilla: Universidad de Sevilla, Fundación Machado.

- Bak-Geller, Sara (2009). «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México». *Anthropology of Food*, S6. <http://aof.revues.org/6464> (consultado el 17 de febrero de 2012).
- Bourdieu, Pierre (1979). *La distinction*. París: Éditions de Minuit.
- Contreras, Jesús (2004). «Sabores y sinsabores de la alimentación contemporánea. Entre la globalización y la identidad cultural». En *El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias* (pp. 371-386). Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Crosby, Alfred W. (1991 [1977]). *El intercambio transoceánico*. México: UNAM.
- Diamond, Jared (1998). *Armas, gérmenes y acero. La sociedad humana y sus destinos*. Madrid: Debate.
- Douglas, Mary (2002 [1979]). «Las estructuras de lo culinario». En *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 171-197). México: Alfaomega.
- Firth, Raymond (1934). «The sociological study of native diet». *Africa*, 7 (4): 401-414.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- (2002 [1979]). «Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea». En Jesús Contreras (comp.) *Alimentación y cultura*. México: Alfaomega Editores
- Flandrin, Jean Louis y Massimo Montanari (eds.) (1996). *Histoire de l'Alimentation*. París: Fayard.
- Garine, Igor de (1992). «Alimentación y autenticidad cultural». En *El folklore Andaluz. Alimentación y cultura en Andalucía* (pp. 13-23). Sevilla: Fundación Machado (2a. época, núm. 9).
- (1999) «Antropología de la alimentación. Entre naturaleza y cultura». En *Alimentación y Cultura* (pp. 13-34). Actas del Congreso Internacional de 1998, vol. 1. Huesca: La Val de Onsera.
- Ginzburg, Carlo (1991 [1976]). *El queso y los gusanos*. Barcelona: Muchnik.
- Goody, Jack (2002 [1982]). «Alimentación industrial. Hacia una cocina mundial». En *Alimentación y Cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 307-332). México: Alfaomega.
- Leonard, William R. (2003). «Somos lo que comemos». *Scientific American*, 1 (8), 46-55.
- Leroi-Gourhan, André (1965). *Le geste et la parole*. París: Albin Michel.

- Lévi-Strauss, Claude (1968). *Mythologiques. III. Les origines des manières de table*. París: Plon.
- Malinowsky, Bronislaw (1935). *Coral Gardens and their Magic. A Study of the Methods of Tilling the Soil and the Agricultural Tribes in the Trobriand Islands*. Londres: Allen & Unwin.
- Matta, Raúl (2010). «L'inden à table dans les grands restaurants de Lima (Pérou)». *Anthropology of Food*, S6. <http://aof.revues.org/6464> (consultado el 17 de febrero de 2012).
- Mauss, Marcel (1950 [1925]). *Sociologie et anthropologie*. París: Presses Universitaires de France.
- Mennell, Stephen (1985). *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from Middle Ages to the Present*. Oxford: Basil Blackwell.
- Passin, Herbert y John W. Bennett (1943). «Social process and dietary change». *National Research Council Bulletin*, 108, 113-123.
- Pilcher, Jeffrey, M. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS/Ediciones de la Reina Roja/Conaculta.
- Pope, Victoria (2014, diciembre). «La mesa comunal». *National Geographic* (en español), 60-69.
- Reid, Martine (1989). «Le courage de l'art». En Claude Lévi-Strauss, *Des symboles et leurs doubles*. París: Plon.
- Richards, Audray I. (1932). *Hunger and Work in Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition Among the Southern Bantu*. Londres: Routledge.
- (1939) *Land Labour and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe*. Londres: Oxford University Press.

El ron y los ponches. Correrías transculturales

Françoise Aubaile-Sallenave

OBJETO

Producto secundario de la caña de azúcar, el aguardiente de caña —ron, una vez refinado— es una bebida fuerte y por todos conocida, que se propagó al mundo desde las Antillas. Pero antes de afirmarse en el gusto generalizado, el ron debió transitar largos años por aleatorias rutas, sobre todo marítimas. Ocupa el tercer lugar entre las bebidas destiladas más consumidas en el mundo, y hoy se conocen más de quinientas marcas producidas en más de cuarenta países (Coulombe, 2004). Hasta finales del siglo XVIII fue, casi exclusivamente, la bebida preferida de los marinos, ya fueran mercantes, de armadas nacionales, piratas o filibusteros.

Nacida en Brasil, esta bebida recibió el nombre *cachaça* (cachaza); en Barbados se le conoció como *kill the devil and rum*; y en las Antillas francesas fue llamado *taffia* y *guildive*, ligera y notoria deformación de *kill [the] devil*. Cuando fue «arreglada» —mezclada—, también en el siglo XVIII, comenzó a llamársele *rhum*, *punch* y *grog*, además de los muy numerosos nombres populares que recibió en diversos sitios. Pero en su origen, todas las versiones del destilado de caña de azúcar provenían, de una u otra forma, de esas islas exóticas y tropicales de «sotavento», que por razones varias —entre las cuales hay que considerar las económicas y el placer casi biológico que causa al hombre, y posiblemente a otros mamíferos—, se difundieron por todo el mundo.

En las páginas que siguen, será abordado, primero, el itinerario de la caña de azúcar desde Melanesia hasta las Antillas. Enseguida, se expondrá el descubrimiento de variedades de esa planta hacia finales del siglo XVIII, lo que

consolidó la importancia del azúcar en la región de las Antillas y en el área intertropical americana. Luego, se verá que la creación del ron estuvo ligada al mejoramiento de la destilación en Europa. Por último, se responderá a ciertas preguntas: ¿Cuál fue su papel, como medio de intercambio, para obtener esclavos africanos y pieles abastecidas por indios del noreste americano? ¿Cómo devino alimento de los campesinos de la caña y de trabajadores sucedáneos? ¿Cómo se convirtió, para la gente de mar, en bebida fortificante? Y, finalmente, ¿cómo dio valor y ánimo a los soldados durante la Primera Guerra Mundial?

ITINERARIOS DE LA CAÑA DE AZÚCAR

Durante largo tiempo, en Europa fue ignorado el origen de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*). Apenas se tenía noticia de ella como uno de los raros cultivos que practicaban los musulmanes en las zonas calientes y húmedas próximas al Mediterráneo —desde Irak hasta Andalucía, pasando por Egipto, Sicilia y el Magreb—, y que españoles y portugueses la hacían crecer en las Canarias, en Madeira y, más tarde, en Brasil y las Antillas. Gracias a la historia, y más recientemente a la genética, hoy es posible rastrearla hasta Melanesia. Pero sólo hasta el siglo XVIII su conocimiento se generalizó, a partir de que exploradores y comerciantes encontraron variedades desconocidas de caña en Oceanía y en la dicha Melanesia. Entre 1766 y 1767, cuando Bougainville hizo su viaje alrededor del mundo, llegó a Tahití y dio cuenta de una caña de tallo fino que mascaban los indígenas, la cual daba un jugo abundante y muy azucarado. Como era costumbre entonces, la llevó consigo a la isla de Bourbon —llamada luego de La Reunión— y a la isla de Francia —futura Isla de Mauricio—. De allí pasó a las conocidas como Indias Occidentales —las islas del Caribe—, donde paulatinamente fue suplantando a la antigua caña criolla. A esa nueva variedad, probablemente un híbrido, se le dieron dos nombres que resultaron de sus dos viajes, Otaheiti y caña de Bourbon. En 1782, la Isla de Mauricio recibió otras variedades de caña, provenientes de Java, que luego pasaron a las Indias Occidentales. En 1791, fueron llevadas cañas a Jamaica, desde Tahití, en el barco La Providence, entre las que se encontraba la variedad llamada Otaheiti (Burkill, 1935, p. 1928).

En la segunda mitad del siglo XIX, cuando se colonizó Oceanía, se descubrieron numerosas variedades de caña que crecían en las parcelas de los *ka-*

nak, en Nueva Caledonia. Hacia 1863, Vieillard enumeró 42 clones de *Saccharum* (Barrau, 1988, p. 168); mientras que en el mismo año, Evenor de Greslan enumeró 60 clones de la misma variedad, también encontrados en las parcelas kanak (Barrau, 1988, p. 168). Así, fue constatada la amplitud de la difusión de la caña de azúcar, cuyo lugar de origen es Nueva Guinea, como hoy se sabe.

EL CONOCIMIENTO DE LA CAÑA EN OCCIDENTE

La primera mención conocida de la caña es la de Nearchos, un compañero de Alejandro Magno, cuando éste invadió Punjab, al noroeste de la India, en 326 a.e.c. Allí vio la caña cultivada en campos y su explotación: la industria del azúcar; la llamó *canna mellis* (caña de miel) (Strabon, citado por Forbès, 1966, p. 102). De Punjab, la caña pasó al sur de Arabia e Irak, con su nombre sánscrito, *çarkará* (grano), lo que permite pensar que ya se conocía el azúcar más o menos refinada. Otra palabra que la describe, *candi*, también tiene origen indio: *qand* —*sucre* en francés— (Bloch y Wartburg, 1932). Se sabe que en el siglo V la caña se cultivaba en Gundisapur, ciudad y región del suroeste de Persia; se da constancia de ello al final del reino de la dinastía de los Sasánidas en el siglo VI (Laufer, 1967, p. 376). Al ocupar Egipto en 741, los árabes la llevaron consigo y la cultivaron; la transportaron desde el sur de Persia, también conquistada en esa época.

Lo anterior permite suponer que el cultivo de la caña de azúcar —desde la Antigüedad— fue un importante vehículo propiciador de la esclavitud, en particular la de origen africano, en regiones como Irak y Arabia del Sur. El cultivo de esa planta es uno de los más rudos y penosos, particularmente en lo que refiere a su cosecha, que hasta hace poco se hacía cortando a mano su duro tallo. Durante varios siglos fueron llevados al sur de Irak esclavos llamados *zandj* —nombre de las poblaciones de Etiopía y África del Este—, que se hicieron célebres en el siglo IX por sus múltiples rebeliones, causadas por las inhumanas condiciones de trabajo, en particular, las de la cosecha de caña. Dichas rebeliones tuvieron importantes consecuencias sociales, que se extendieron al movimiento de los llamados *qarmates*, una secta con principios igualitarios, casi comunistas, en el sentido primario del término (Lombard, 1971, p. 201). Ciertamente, los ejemplos de esclavitud son muy numerosos y generalmente están ligados al cultivo de la caña de azúcar. En particular, destaca la gran sangría que se hizo con los africanos del oeste para abastecer mano de obra a las

muy numerosas fincas de las Antillas y del área intertropical americana, donde los cultivos se mantuvieron durante cuatro siglos; ni qué decir de los casos de esclavitud en el sureste de los Estados Unidos.

Los árabes y la lenta difusión de la caña

La paulatina propagación de la caña se explica por su naturaleza misma, que requiere agua en abundancia y mucho calor, características del clima tropical. Lo anterior revela, en parte, la colonización árabe, como producto de la expansión del islam, en varios países con clima mediterráneo, exceptuando Egipto. Así, llegaron a Andalucía a partir de 711, y a Sicilia en 827, donde difundieron plantas útiles, como la henna (*Lawsonia alba* Lam.), planta de uso religioso y socialmente considerada de buen augurio, con la que se tiñen la piel y el cabello; el algodón y numerosas plantas comestibles, como el arroz, las berenjenas de la India y de Persia, las espinacas y la coliflor de Nabatena; frutas como las naranjas amargas, los limones y las limas de la India, así como ciruelas, albaricoques, melocotones, manzanas de Asia Central, Persia y Caucasia, cerezas y los melones y pepinos de la India, además de la sandía de África; asimismo, condimentos como albahaca, estragón, azafrán y comino, o especias con las que comerciaban: jengibre, canela, clavo, nuez moscada, etcétera. En este gran bagaje se encontraba la caña, que en el Mediterráneo occidental sólo era cultivada en algunos jardines situados en las zonas más calientes, y cuyo cultivo sólo apareció como tal hasta el siglo x en Sicilia, Andalucía y algunos sitios privilegiados del Magreb. Esto explica por qué durante la Edad Media no hubo una producción importante de azúcar, la poca que había era manejada como droga medicinal. La amplia vocación *oficinale*¹ de la caña fue sancionada por Lineo, quien la nombró *Saccharum officinarum*. Sin embargo, a su llegada a Venecia en 996 (Bloch y Wartburg, 1932, *sv* «sucre»), fue monopolizado su comercio, y abasteció a Europa del Norte hasta el siglo xv.²

1 Se refiere a la propiedad medicinal de la planta (N. del E.).

2 A modo de ejemplo, vale decir que la primera mención del azúcar en Inglaterra está fechada en 1099 y resultaba un producto carísimo: en 1319 se pagaban dos chelines por una libra, lo que hoy equivaldría a 100 libras esterlinas por kilo (Coulombe, 2004, p. 16).

En 1420, los portugueses llevaron la caña a la isla de Madeira y luego los españoles la introdujeron a las Canarias; más tarde fue sembrada en las islas Azores y en algunos sitios de la costa occidental de África. De las Canarias, Cristóbal Colón la llevó a La Española —hoy Santo Domingo— durante su segundo viaje al nuevo continente, en 1493. Allí fue reintroducida en 1506, después fue rápidamente difundida a las demás islas y al continente: México en 1520, Brasil en 1532 y, posteriormente, a las pequeñas Antillas: Guadalupe hacia 1645 y Martinica en 1650. La caña que hizo esos viajes era el mismo cultivo que el de la Antigüedad. En las Antillas se le llamó caña criolla, que era probablemente igual al *puri* de la India, al *geel egyptish reit* (caña amarilla de Egipto) de ese país y de Java, y al *algarobena* de España (Purseglove, 1972, en Barrau, 1988, p. 163).

El antiguo cultivo de caña criolla vivió solo en América unos 250 años, hasta que, entre 1770 y 1782, llegó el nuevo procedente de Oceanía —la Otaheiti y la caña de Bourbon—, de mejor desempeño, que luego fue reemplazado, a lo largo del siglo XIX, por las numerosas variedades encontradas en aquel continente.

De Europa a las islas de América

En la Europa medieval, el azúcar era un producto lujoso, reservado como droga medicinal e ingrediente de la cocina de los príncipes. Ello explica por qué, para la mayoría de las sociedades de entonces, el gusto azucarado era procurado esencialmente por la miel. Hoy perviven elaboraciones tradicionales que dan testimonio de ello, como el pan de especias en Francia —*pain d'épices*—, los turrone de España, muy parecidos al *nougat* de Montelimar, o los *shbâkiya* del Magreb, preparados para la fiesta del Ramadán. Todos ellos dan cuenta de la importancia de la miel durante las fiestas, dado que en la vida cotidiana casi no se conocía el sabor azucarado. Los médicos árabes, y luego los europeos, consideraban al azúcar como droga, que caliente y húmeda resultaba muy útil para los enfriamientos y otras alteraciones. Sin embargo, en las sociedades musulmanas era componente importante en la cocina de las clases altas: para la confección de frutos secos; en la elaboración de las pastillas de olor, como las de anís, que se guardaban en la boca para perfumarla; para preparar mermeladas; etcétera.

En la misma época, las técnicas de fabricación de azúcar ya habían sido desarrolladas en el Medio Oriente medieval. Había varias clases de azúcar,

con las que los cruzados se entusiasmaron. Aquellas técnicas de molienda y refinamiento fueron llevadas a Sicilia en el siglo x, de ahí pasaron a Valencia (Barcelo y Labarta, 1988, p. 181). Luego los españoles las trasladaron a las Canarias, con la planta misma. Los molinos fueron concebidos a partir del modelo utilizado para triturar aceitunas, los cuales fueron llamados trapiches³ en Sicilia y en Valencia. Precisamente, con trapiches llevados de Valencia a La Española comenzó la producción de azúcar en América, en 1509; se sabe de un primer e importante envío de azúcar a la corte española en 1514. En las Antillas francesas, la producción azucarera inició mucho después: en la Martinica arrancó hasta 1654, gracias a un grupo de judíos expulsados de Brasil por los portugueses, que se instalaron en ella e importaron de la península la técnica del trapiche (Purse-glove, 1972, citado en Barrau, 1988, p. 164). El azúcar se producía prácticamente en los mismos sitios donde se cultivaba la caña, debido a que los tallos, una vez cortados, deben ser exprimidos rápidamente para evitar su fermentación.

La rapidez de la introducción de la caña de azúcar en América, luego de su descubrimiento, se explica porque portugueses y españoles, primero, y luego ingleses y franceses, deseaban liberarse de los comerciantes italianos, quienes monopolizaban su importación del área al este del Mediterráneo. Esto explica la importancia del envío del primer cargamento de azúcar a la corte de Isabel y Fernando en 1514; y que para 1554 Cuba ya la exportara de cotidiano a España (Coulombe, 2004, p. 17). Años después tocó a franceses e ingleses liberarse del monopolio español del comercio de azúcar, haciéndose de ciertas islas del Caribe, entonces españolas, para tomar de ellas la gran tajada de su riqueza azucarera.

EL DESTILADO DE LAS MELAZAS DE LA CAÑA

¿Por qué no se fabricó ron en el Mediterráneo?

Dos factores lo explican: en este mar la gente dispone, desde la Antigüedad, de una gran variedad de bebidas alcohólicas. En cada una de sus localidades se conocen, no una, sino varias. Y aunque, por principio, los musulmanes no las deben beber, las tienen y las usan. La cerveza es mucho más antigua, tanto que probablemente el cultivo de los cereales sirvió para hacer cerveza antes que pan.

3 Del latín *trapetum*: muela para estrujar las aceitunas, prensa (Varron, 1844).

Aun así, la viña y el vino dominaron el ámbito mediterráneo y estuvieron presentes en casi todos lados. En los oasis del Sahara, la palmera provee dos clases de bebidas alcohólicas: con los dátiles se hace el *nabidh*, típico de Arabia, y con el jugo que escurre cuando se corta la cabeza de la palmera se confecciona el *lagmi*, tradicional en el Sahara. Además, también se fermentan los higos. Estas tres bebidas llegan a ser alcohólicas, según se deje avanzar su fermentación.

El otro factor que explica la ausencia de destilados de la caña de azúcar: el desarrollo de las técnicas para la destilación, que justamente se perfeccionaron a finales del siglo xv y, sobre todo, en el siglo xvi. Fueron los médicos alquimistas judíos, quienes buscaban la materia sutil —el elixir de los productos—, los que abrieron la vía hacia los alcoholes destilados. Arnaldo de Villanova, en la Mayorca del siglo xiv, ya había logrado la destilación del espliego (*Lavanda* sp.). Por su parte, el médico Gerónimo Brunshwig, de Estrasburgo, publicó, en 1500, dos gruesos volúmenes de un primordial y original tratado sobre la destilación de plantas, ilustrado con numerosos grabados de hornos y aparatos para obtener aguas y óleos esenciales (Gildemeister, 1912, p. 28). Esta obra fue el punto de partida de numerosos trabajos temáticos en el norte de Europa.

Por su parte, los alambiques y la difusión de los procesos para la destilación del mosto de uva y del vino empiezan a ser verdaderamente eficaces hasta principios del siglo xvii; es hasta entonces cuando comienza a aplicarse a toda clase de frutas y cereales. A la sazón nacen el whisky, un ancestro del coñac, el vodka en Polonia y luego en Rusia, los aguardientes de fruta propios de los lugares más diversos, etcétera. Todos esos saberes pasan entonces a América, lo que explica por qué el ron tardó casi un siglo en nacer después de llegada la caña.

Los nombres de los rones y su rápida difusión

En las islas españolas —La Española, Puerto Rico, Jamaica, Cuba— y en Brasil, los plantadores elaboraban azúcar con el jugo de la caña, pero no utilizaban las melazas; si acaso las daban a sus esclavos y obreros. Bebían entonces vino o cerveza importados de Europa. En Brasil, los portugueses habían instalado plantaciones alrededor de Pernambuco y Bahía a partir de 1532, donde, desde fines del siglo xvi, comenzaron a fermentar y destilar las melazas en alambiques

de barro, cuyo producto —la cachaza—⁴ no bebían, más bien la daban a sus esclavos (Coulombe, 2004, p. 17). Fue en Brasil, hacia la segunda mitad del siglo XVI, donde por vez primera se destiló el jugo de la caña de azúcar: hablamos de un aguardiente, producto secundario del jugo de azúcar, que perduró casi cuatro siglos.

Dicho lo anterior, cabe preguntarse, ¿por qué el jugo de caña se destiló primero en Brasil y no en las islas españolas, si la caña y los aparatos para destilarla llegaron a América hacia 1519? Una posible respuesta es que, cuando los portugueses obtuvieron el territorio brasileño, gracias al Tratado de Tordesillas, en 1494, su mayor interés fue, primero, la explotación de un árbol que se encontraba al noroeste de la región, cuya madera abastecía el «color brasil» (rojo).⁵ En este punto es necesario considerar a los judíos de la Península Ibérica, que en marzo de 1492 fueron expulsados de España. Algunos emigraron a América, junto con los portugueses, pero sin fundar comunidades permanentes. Sin embargo, a partir de 1540, y sobre todo de 1584, se estableció en Brasil una importante comunidad judía que se fortaleció a partir de 1629, cuando los holandeses —tolerantes en temas religiosos— se instalaron en la costa brasileña alrededor de Recife, Bahía y Olinda, rica en plantaciones azucareras. A sabiendas de los fuertes lazos que sostuvieron las distintas comunidades, es dable pensar que aquellos judíos originarios de la Península Ibérica, conocían las técnicas de los molinos de azúcar de Valencia, así como los recientes desarrollos de la destilación, los cuales aplicaron a las melazas del azúcar de Bahía, precisamente cuando se establecen en esa zona, hacia la segunda mitad del siglo XVI. Las fechas coinciden y varios acontecimientos lo confirman.

En 1627, ochenta ingleses se instalaron en Barbados (Coulombe, 2004, p. 14); con el fin de aprender el proceso del cultivo de la caña, algunos de ellos se trasladaron a Brasil, donde aprendieron la destilación de las melazas. En 1637, el holandés Pieter Blower llevó las primeras cañas de azúcar de Brasil a Barbados, en pocos años la fisonomía de los cultivos de la isla cambió totalmente: se abandonó el tabaco para sustituirlo por la caña (Coulombe, 2004, p. 14). A partir de entonces, la producción de caña de azúcar y de su produc-

4 Nombre que los esclavos daban al destilado de las melazas de caña (Elson De Souza, 2013, cap. III).

5 *Dipteryx odorata* Willd, una *fabaceae* cuyo nombre comercial actual es *cumarú* (N. del E.).

to secundario —el ron— fueron fulgurantes, según el testimonio de Richard Ligon, un inglés que, huyendo de los desórdenes políticos de su país, llegó a Barbados en 1647. A su vuelta a Inglaterra, en 1650, escribió una relación en la que da los primeros relatos sobre el *kill devil* (matadiablo), según lo llamaban allí.⁶ Esta apelación, que corresponde al francés *tord boyaux* (tuercetripas), daba muestra de la dureza y del sabor desagradable del aguardiente, seguro tóxico debido a la mala destilación que probablemente dejaba pasar metanol. Según la descripción que da Ligon, todo el que bebía aquel rústico bebedizo pronto se encontraba en el suelo.

Era una bebida barata, fuerte y buena para los esclavos y obreros, a quienes se proveía de uno o dos vasitos al final de una jornada de diez horas de trabajo. Servía también para curar sus heridas, dolores de estómago y padecimientos de toda clase. Un galón de *kill devil* (4.5 litros) costaba a los plantadores dos chelines y seis peniques, que, sin contar con molinos, lo procuraban a sus esclavos. Fue entonces cuando los maestros de barcos empezaron a comprarlo para su tripulación, puesto que en los viajes largos no resultaba percedero, como ocurría con el vino y la cerveza. Además, los toneles, más pequeños que los del vino, pesaban menos y ocupaban menos sitio en los barcos (Coulombe, 2004, p. 19-20).

El *rum* —o *rhum*— aparece poco después del *kill devil*. Si con certeza se puede decir que el aguardiente de caña no nace en Barbados, también es cierto que la palabra *rum* sí nació ahí, alrededor de 1650. Según relatos contemporáneos originados en Nueva Inglaterra, a la bebida en cuestión se le llamaba *rumbullion* o *rumbustion*.⁷ Pero pronto se acertó a *rum*, como lo demuestra el edicto publicado en 1654 por la Asamblea de los Píos Puritanos de la Casa de

6 La palabra compuesta *kill devil* se implantó en Saint Louis, Louisiana, donde, en la novela histórica *Poussière d'ombre*, de 1830, aparece como el apodo de un blanco, cazador y asesino, aficionado a esa bebida (Hambly, 2000). Cabe mencionar, por otra parte, que el término francés equivalente, *guildive*, ha perdido su sentido negativo en su designación del ron en la isla de La Réunion.

7 La palabra *rumbustion*, o *rumbullion*, parece originaria del condado de Devonshire, en Inglaterra, que significa bullicio, tumulto, y aludiría a los efectos de la bebida. Pero el origen de la palabra inglesa *rum* no queda clara; incluso la muy seria y rigurosa *Enciclopedia Británica* nada dice al respecto.

Connecticut, que ordenaba la confiscación de «todos los licores de Barbados, comunmente nombrados, rum, *kill devil* y demás» (Coulombe, 2004, p. 5).

Gracias a los estudios de Coulombe, sabemos que los ingleses, que ya habían fundado colonias en Nueva Inglaterra, importaron en seguida *kill devil* y *rhum*, pues tenían múltiples contactos con Jamaica, Barbados y demás islas aledañas. Tal fue su demanda que, muy pronto, estas islas sin condiciones para manufacturar ron a gran escala exportaron sus melazas a Nueva Inglaterra: Boston, Salem y Newport, famosos centros destileros del ron que se bebía en las tabernas de Georgia, Maine y otros varios lugares. Se calcula que a finales del siglo XVIII se bebían alrededor de cuatro galones al año per cápita (Coulombe, 2004, p. 5).

El ron y los esclavos marrones

Los ingleses arrebataron Jamaica a los españoles en 1655. Allí desarrollaron el cultivo de la caña, al mismo tiempo que la destilación de las melazas para uso propio. Los esclavos, que en tiempo de los españoles eran los únicos en destilar y consumir ron, fueron liberados por sus amos antes de su salida y huyeron al interior de la isla, tornándose en cimarrones. Los ingleses tuvieron entonces que importar esclavos desde África (Coulombe, 2004, p. 21) e incrementar ese primordial comercio entre holandeses y portugueses de Brasil.

La guildive, el taffia y los religiosos franceses

En 1635, los franceses despojaron a los españoles de la Martinica, pero la ocupación no fue fácil al principio, debido a las muchas serpientes e insectos dañinos. Cultivaron la caña para sacar el *vesou* o *vezou*, palabra criolla fechada en 1637, que significa «jugo de caña aplastada» (Robert, 1979), del que elaboraban azúcar. En 1650, llega a la isla el padre Du Tertre, un dominico quien construye un aparato para destilar las espumas y melazas, como lo explica y describe en su *Histoire générale des Antilles* (1978). En 1693 arriba a esa isla otro dominico, el notable padre Labat, quien, además de ser un eficaz estratega militar, afinó el *alambic* (sic), utilizando el método empleado para el coñac. El resultado revolucionó la industria del ron en todas las colonias francesas, las cuales, lejos de la metrópoli, pagaban caro los vinos y alcoholes consumidos; tanto así, que

los colonos plantaban la caña, en cada oportunidad, para destilar y conseguir ron con el que rápidamente obtenían dinero. Según la calidad deseada del ron, destilaban dos o tres veces la melaza y la espuma fermentadas del azúcar. Pronto los rones de las Antillas compitieron con los aguardientes de Francia, un mercado esencial de la metrópoli. Un decreto real del 14 de enero de 1713 prohibió la venta de las melazas y sus derivados en la Francia metropolitana; durante medio siglo, el ron fue sentenciado al mercado de contrabando. En 1763, un nuevo decreto del rey autorizó a las colonias a exportar *les eaux-de-vie*, aguardientes y productos que la metrópoli no podía abastecer.

En francés, la palabra *ron* —escrita *rum*— aparece en 1688, en un libro sobre la América inglesa (Bloch y Wartburg, 1932; Littré, 1877), pero tardó en integrarse al idioma cotidiano. Todos los textos del siglo XVIII, de filósofos o viajeros, hablan más bien del *eau-de-vie*; no sucedió así con el *punch*, palabra inglesa creada casi al mismo tiempo que *rum*, la cual, como nuevo vocablo, producto y modo de beber, fue adoptada alrededor de 1750 por los franceses, quienes apreciaban mucho esa bebida. Empero, en las Antillas francesas seguía llamándose *guildive*, término casi olvidado, que hoy ha reaparecido por razones comerciales y tal vez de identidad. Pero, ¿de dónde viene esta palabra, utilizada por los blancos de Martinica y Guadalupe desde finales del siglo XVII? Se trata, sencillamente, de la transposición al francés del inglés *kill devil* que, como se ha dicho, nació en Barbados alrededor de 1650.

El texto de un viajero que estuvo en Guyana entre 1675 y 1676 acuña el primer uso de la palabra en francés: «La Guildive, que es el aguardiente de azúcar y que los ingleses llaman Rome, es la bebida que quieren más los indios; la compran de los fabricantes de azúcar». Los citados indios de Guyana —amerindios— eran los *galibi*, mayoritariamente, y algunos *palikur* que vivían en la costa (Grenand, 1989). La bebida era muy fuerte y violenta, según el diccionario de Trévoux, de 1721 (III, *sv guildive*). Más tarde la palabra pasó a la isla de La Reunión —a la par que las técnicas y los aparatos de destilación—, donde hoy sigue mencionándose *guildive*, como *guildiverie* es nombrado el lugar donde se fabrica el ron, tanto como el *arak*. En esa isla hubo alambiques desde 1704, la primera destilería se instaló en 1815, para trabajar el *fangourin* (jugo de caña fermentado) y obtener un aguardiente que se llamaba indistintamente *arak*, *guildive*, *taffa* o *rhum*. Actualmente, en la Guayana Francesa *guildive* designa al edificio donde se destila el ron (*La Guyane, de mémoire de notaires*, 1999, p. 28).

Taffia es una palabra originaria de Martinica y de Guadalupe, tan antigua como *kill devil* y *rum*. El padre Labat hizo la primera mención de ella en 1659, cuando escribió: «El aguardiente que se saca de las cañas se llama guildive; los ingleses le dicen rum y los salvajes y negros la llaman taffia» (1722, p. 410). Lo anterior permite pensar que esta palabra podría ser de origen africano, al igual que *cachaza*. En un principio, *taffia* designó un producto hecho con los residuos más abundantes del azúcar, que debía ser parecido al *kill devil*. En 1767, Santo Domingo, entonces colonia francesa, exportaba 72 718 781 libras de azúcar bruto, 51 562 013 libras de azúcar blanco, 1 769 562 libras de añil, 150 000 libras de cacao, 12 197 977 libras de café, 2 965 920 libras de algodón, 8 470 ta- legas de cuero con pelo, 10 350 piezas de cuero curtido, 4 108 toneles de tafia y 21 104 toneles de arropé. La *Encyclopédie Méthodique*, de la misma época, dice: «El taffia es aguardiente de azúcar, que se hace mezclando con agua poco menos de un cuarto de arropé o miel de caña espesado por la cocción, y dejando fermentar esa mezcla, que luego se destila» (Lamarck, 1783, *sv* «canamelle»).

En el siglo XIX, la palabra tafia era empleada por los criollos de las islas, de la misma manera que en Francia se decía «un vaso de tafia», la cual se coloreaba con azúcar caramelo, clavos de olor o ciruelas pasa (Bois, 1996, p. 248). En castellano, la palabra está fechada en 1777, por los lingüistas españoles Corominas y Pascual.

A finales del siglo XVII, la destilación ya se hace a gran escala y el ron se bebe en todas las Antillas, sin importar la bandera: Curaçao, Aruba, Bonaire, Saint Thomas, Saint John y Haití, sin olvidar Brasil, donde los portugueses destilaban *branquinha*, cachaza, etcétera. En los siglos XVIII y XIX se expandió al resto de las colonias desde las metrópolis, en África, India, Filipinas y otras.

Monedas de intercambio: kill devil y ron

Además de ser una bebida para esclavos, amos, marineros y demás, el ron jugó otros papeles. Desde el principio de su establecimiento en la futura Canadá, los franceses, así como los ingleses en la misma costa este, compraban pieles a los indios, las que pagaban con *kill devil* y ron. Ese comercio se hacía, sobre todo, en una famosa feria en Albany, en la orilla derecha del río Hudson, situada 230 kilómetros al norte de Nueva York (Braudel, 1979, vol. 3, p. 336). Así comienza el consumo excesivo de alcohol entre los indios norteamericanos, con las in-

faustas consecuencias por todos conocidas. Por otra parte, esa bebida pronto funcionó para pagar esclavos africanos destinados al cultivo de la caña. Este terrible tráfico humano duró 200 años, y fue compartido por ingleses, portugueses y franceses.

Los portugueses, que ya habían llevado esclavos africanos a Madeira y a las Azores, los exportaron a Brasil en grandes cantidades, trocándolos por tabaco y ron. Los ingleses y franceses, por su parte, los pagaban con sables, fusiles, pólvora, hierro, ferretería, tejidos de las Indias Orientales y ron (Raynal, 1772-1774, p. 193).⁸ De Barbados, el abad Raynal, que luchó contra la esclavitud en las colonias inglesas y francesas, escribía que «15 000 barricas de azúcar bruto forman el producto de ese penoso cultivo [de 30 000 esclavos]. Son traídas a Inglaterra [...] y los aguardientes pasan a la América septentrional» (1772-1774, p. 299).

En las Antillas se trocó ron a cambio de cueros comerciados por los bucaneros. Después del tratado de 1660 entre Francia e Inglaterra, en el cual se repartieron las islas, los hombres libres se refugiaban en la costa norte de la isla de Santo Domingo, que servía de asilo a aventureros de diversas latitudes. A esos hombres se le llamaba bucaneros, porque, a la manera de los autóctonos, secaban al humo las carnes que comían en lugares llamados *boucan*, un término caribe. Cambiaban pieles de vacuno por ron, como lo constató el cirujano Exmelin en 1666 (Exquemelin, 1699, p. 13, 25-44; Raynal, 1772-1774, p. 37-38, 61).

Bebida de gente de mar

En 1655 los ingleses se apoderaron de Jamaica, entonces española, a partir de entonces el almirante inglés Penn comenzó a distribuir una ración cotidiana de ron a su tripulación, práctica que fue regulada a partir de 1731. Llamada *tot*, la ración devino tradición en la Royal Navy y subsistió hasta 1970, es decir, durante más de 300 años. Se dejó de usar cuando las maniobras de los navíos tuvieron que hacerse con cuidado, técnicamente hablando.⁹

8 Raynal no habla de ron, sino «de aguardientes de su suelo».

9 Como dato curioso, vale la pena mencionar una peculiar receta que crearon los marineros de la British Navy. Se trata de una preparación de frijoles con ron, melazas, cebollas, ajo, pimienta, mostaza, jugo de tomate, anís, cuatro especias, tamarindo, zumo de limón, zanahorias, chirivía (*Pastinaca sativa*), jengibre —opcional—, la cual fue nombrada *pousser's rum*. Hoy se puede degustar en algunos *pubs* londinenses (Coulombe, 2004, p. 66).

Al darse cuenta franceses e ingleses, a mediados del siglo xvii, de la riqueza de las colonias de España, emprendieron la gran aventura de arrebatar los beneficios a los españoles: abordaron barcos, atacaron factorías, corrales llenos de puercos (Exmelin, 1956, p. 50) e inclusive ciudades. Esa gente pasaba su vida en el mar; cuando estaba en tierra, acumulaba provisiones de carne ahumada y salada, y bebida fuerte, es decir, ron. El cirujano francés Exmelin, quien vivió con Michel Le Basque, famoso pirata, dice que amaban apasionadamente el ron y que darían lo que les es más caro para obtenerlo (Exmelin, 1956, p. 55). En cuanto a los filibusteros ingleses, el más famoso fue Morgan, el almirante que consiguió conquistar Panamá en 1670 (Exmelin, 1956, p. 65ss, 113ss). Esa gente, amante del ron, constituyó un conjunto notable de bebedores, que durante 150 años fueron piratas, corsarios y filibusteros y, 300 años después, tripulantes de la Royal Navy.

El ron y la guerra

Una primera mención de este aspecto, puede ser la «cubalibre», bebida creada con ron Bacardí en un bar de Santiago de Cuba poco después de que España perdiera esa isla ante Estados Unidos en 1898 (Coulombe, 2004, p. 248-249). Durante la Primera Guerra Mundial y, destacadamente, en la horrenda guerra de trincheras en el noreste de Francia, los oficiales ingleses, canadienses, americanos y franceses daban ron a los soldados para infundirles valor y coraje antes del asalto. Un uso más agradable de ese espirituoso fue la preparación de la receta favorita de las tropas jamaiquinas durante la misma Primera Guerra Mundial; se trata del *sweet potato pudding*, bien bañado en ron (Coulombe, 2004, p. 246).

El ron y la vida civil

Se bebía tanto ron en los barcos como en tierra firme. En cuanto fue asumido por los colonos de las islas y más allá, se le llamó *punch du planteur*. El ron ocupaba un sitio importante en todo el ciclo de la vida; omnipresente, animaba cada encuentro disfrazándose de ponche o en un *ti pété pié* —«*un petit qui casse les pieds*» (un pequeño rompepiés)—, o en un *lodifé* —«*l'eau de feu*» (agua de fuego)—, como lo llamaban los criollos de las Antillas. En las veladas mortuorias era servido con café, lo que mantenía despiertos a parientes y ami-

gos durante la noche entera. Dentro de casa, las mujeres rezaban y preparaban café, mientras que los hombres se reunían fuera, alrededor de un gran fuego, bebiendo ron y cantando los mismos cantos que los de los trabajadores agrícolas, aunque sólo cantaban quienes eran cantadores conocidos. De ellos se decía que, para cantar, se requería mantener sus vasos llenos de ron durante toda la velada (Rey-Hulman, 1989).

Rones mezclados: ponche y grog

El ponche nació casi al mismo tiempo que el ron. Sin duda, en sus inicios fue una bebida inglesa. Al respecto, es dable pensar que los maestros de los barcos ingleses trataron de suavizar el *kill devil* añadiendo zumo de limón, azúcar —ambos son una constante— y agua u otra bebida, ya que era fuertísimo y desagradable. Se habló primero del *bolle ponche*. Lo interesante en este caso es que la primera mención escrita de esa expresión se encuentra en el relato del viaje a las Indias Orientales del francés La Boullaye le Gouz, en 1653. En su texto se dice que *bolleponge* es una palabra de origen inglés la cual designa una bebida acostumbrada en las Indias por los ingleses, preparada con azúcar, zumo de limón, ron, macis¹⁰ y bizcocho asado (1657, p. 534). Esta receta la menciona Furetière en su diccionario de 1701 (citado por Arveiller, 1963, p. 419), bajo el nombre de *boule-ponge* o *bonne-ponge*.¹¹ Otro viajero, Mandelslo, alemán, lo conoció en 1659 en el puerto de Surat, India, donde fue invitado por amigos ingleses a beber *polepuntz*, una bebida compuesta de ron, agua de rosas, jugo de limón y azúcar. Un viajero más, Glanius, de origen holandés, bebió *palepunsche* —deformación de *bowl punch*— en 1681, en Bander Abbas, puerto bajo bandera inglesa. Todo esto confirma que el ponche era una mezcla fabricada en una taza más o menos grande y que se bebía en grupo.

A pesar de los testimonios citados, procedentes de áreas indígenas, el origen de la palabra *punch* sigue siendo desconocida. Hay quienes mencionan que proviene del hindi *panch* (cinco), pero sin certeza alguna, mientras que

10 Arilo de la nuez moscada (*Myristica fragans*) (N. del E.).

11 Aquí la receta: «una *chopine* de aguardiente, un *pint* de jugo de limón con nuez moscada y un poco de bizcocho de mar, asado y machacado y se bate el conjunto» (Arveiller, 1993, p. 419) (las palabras *chopine* y *pint* se refieren a medidas líquidas, originalmente usadas en Francia y Gran Bretaña. N. del E.).

la *Enciclopedia Británica* (1943-1973), de treinta volúmenes, no la contiene. El primer uso de la palabra, tal como la conocemos, se encuentra en la *Historia de la isla de Barbados*, libro del inglés Justel, traducido al francés en 1673 (Arveiller, 1963, p. 419).

Parece que el ponche se conoció rápidamente en el área del Caribe, según un texto francés de 1697, el cual señala: «los barcos que salen de las islas caribes están siempre bien provistos de ron con que hacen *de la ponche* que es una bebida fuerte, compuesta de azúcar, ron y jugo de limón, que da valor a la tripulación» (Dampier, en Arveiller, 1963). Como ya se ha dicho, en la Guayana Francesa, hacia 1675, la *ponce* era una bebida fuerte consumida por los blancos, junto con el aguardiente y la *guildive*, también bebida por los amerindios galibi y palikur. Se preparaba con arrope de azúcar quemado —que compraban a los azucareros— y agua que se dejaba agriar o, si se bebía rápidamente, se le añadía jugo de limón al gusto (Goupy des Marets, 1690). El padre Labat, quien estuvo en la Martinica entre 1694 y 1697, habla de *la ponche*, diciendo que es la bebida favorita de los ingleses y se compone de dos partes de ron y una parte de agua (Labat, 1722, p. 407).¹²

Esta manera de beber, atrevida y grata a la vez, se difundió rápidamente: primero en todos los sitios ocupados por los ingleses, es decir, los puertos norte y sur del océano Índico, y luego en algunos puertos de África occidental. Hacia 1680, La Courbe —un francés quien fue huésped de un inglés asentado en Jillifry, Gambia— cuenta que le ofrecieron fruta y *la ponche*, bebida a la que los ingleses son muy afectos, hecha con ron, nuez moscada, jugo de limón y azúcar (Arveiller, 1963, p. 420).

La amplia propagación que tuvieron el ponche y el ron es buen ejemplo de su difusión de puerto en puerto. Al principio, era un licor templado que se bebía —y se sigue bebiendo— en tierras calientes. Luego, en Inglaterra, se adaptó al clima y se bebió caliente, incluso humeante. Otro de sus distintivos es su consumo en grupo, entre amigos; esto, a la par de su preparación, que requiere utensilios característicos, pues se beba caliente o frío, requiere un tazón para hacer la mezcla, y vasos o tazas para cada conviviente; también se

12 En el barrio de La Ponche, en Saint Tropez —departamento del Var, en el sur de Francia—, su pequeña playa recuerda la intensa actividad marinera de este antiguo puerto militar del Mediterráneo, en el siglo XVIII.

llega a mezclar en un *shaker*. La elaboración de dichos artefactos variaba: eran utilizadas materias más o menos preciosas, por ejemplo maderas o metales, como la plata.

El ponche hizo una entrada pantagruélica en Europa, el 25 de octubre de 1694, cuando el almirante Russell ofreció una gran fiesta para toda la tripulación de la flota inglesa anclada en el puerto de Lisboa. Un ponche:

gigantesco, histórico, fue servido aquel día [...] Una pila de mármol construida en medio de un jardín de limoneros, servía de *bowl*. Vertieron en ella seiscientas botellas de aguardiente, seiscientas botellas de ron, doscientas de vino de Málaga, cuatrocientos litros de agua hirviente; echaron en ella seiscientas libras del mejor azúcar, doscientas de nuez moscada en polvo y exprimieron el jugo de dos mil seiscientos limones. Cuando todo estuvo listo, lanzaron sobre ese océano azucarado, sobre ese mar de ponche —digno de ser el Mediterráneo del País de Jauja o de la Isla de los Placeres—, sabroso y tibio a punto [...] un elegante barquillo de caoba llevando el más lindo grumete de la tripulación, vestido de Ganimedes¹³ [quien] navegó remando enérgico sobre el inmenso *bowl*; luego, acercándose a las orillas, sirvió a todos los convidados que ahí estaban, más de seiscientos, sentados en anfiteatro, esperando que les diera de beber [de] ese mar (Michel y Fournier, 1851, p. 15-16).

Por supuesto, el ponche era desconocido en Sicilia hasta que, en 1777, Brydone, un capitán inglés —uno más—, quien estaba cenando en casa del obispo de Agrigento, relata:

al final de la cena casi todos los invitados estaban borrachos antes de levantarse de la mesa; nos rogaron que les hiciéramos ponche, del cual habían oído pero desconocían. Lo bebieron [...] y lo llamaron *pontío* y balbuceaban con voz muy alta elogios en su honor y decían, aludiendo a Poncio Pilatos, que *pontío* era mucho mejor hombre de lo que se pensaba. Uno de ellos, un canónigo muy respetable, se encontró muy enfermo, y mientras vomitaba, volvió hacia mi [sus] ojos desfallecidos, y tambaleando la cabeza me dijo con un suspiro —Ah señor capitán, bien sabía que *pontío* era un gran traidor (Michel y Fournier, 1851, p. 16-17).

De los muchos ejemplos porteños en donde se bebe ponche, el de Livorno, al noroeste de Italia, es uno de los mejores. En este puerto de gran

13 Hijo del rey Tros en la mitología griega, quien dio su nombre a Troya. Era el joven más bello sobre la faz de la tierra, razón por la que los dioses lo eligieron servidor de Zeus.

comercio, se conoció bien *li ponci* y ostenta una gran variedad. En un diccionario de la lengua livornesa se mencionan catorce: *ponce bersagliere* (soldado de infantería ligera), un ponche blanco preparado rápidamente con agua hervida, granos de anís (*anaci*) y pequeñas rajadas de naranjas; *ponce boero coretto*, ponche mejorado con curazao;¹⁴ *ponce drosche*, la palabra *drosche* recuerda un coche, probablemente el ponche preferido de los cocheros; *ponce mezzino*, de pequeña cantidad; *ponce nonna*, muy cargado; *ponce ristrinto*, con mucho ron; *ponce rum*; *ponce rummoso*; *ponce vipera* o *ponce nero*, preparado con mucho café; *ponce di sopra*, con más ron que de costumbre; *ponce mezzo e mezzo*, mejorado con ron y granos de anís; *ponce rummino*, con un vaso entero de ron; *ponce rocchino*, agua hervida mejorada con ron y granos de anís; *ponce a vela*, con jengibre, ron y rebanadas de limón dispuestas sobre el borde del vaso (Marchi, 1993, p. 184).

¿Cómo o dónde pudieron los livorneses conocer el ponche? Muy probablemente por medio del contacto con las rutas comerciales de los ingleses en el Mediterráneo. Livorno, en donde incluso hay un cementerio de ingleses, es un puerto franco, que abrigaba ya en el siglo XVIII a muchas comunidades de comerciantes, esto tal vez explica la nota del padre Labat, quien lo visitó a principios del siglo XVIII y del cual dijo: «se vive [ahí] de una manera más libre que en otros sitios» (1730, IV, p. 328).

Para un viajero de 1835, Livorno resultó un puerto asombroso:

es un bazar, un almacén general de los productos de Oriente. Turcos, griegos, armenios, judíos, españoles y egipcios pueblan la ciudad y le dan un aspecto de grandes alegrías de carnaval, por la variedad de colores y vestidos que atraviesan las plazas públicas. Un livornés que se ocupa bien de su comercio debe saber por lo menos cuatro o cinco idiomas (Giraudeau, 1835, p. 87).

Según aquel viajero, «el barrio judío es el de mejor construcción, y quienes van detrás de la moda, se dan cita en la Ardenza, un café donde se reúne el mundo livornés del día a día». Su descripción finaliza entusiasta diciendo «es la ciudad menos culta [no tiene monumentos históricos] y tal vez la más auténtica de Italia» (1835, p. 87-88). Tal vez ello explica el éxito de sus ponches.

14 Licor de naranjas amargas.

Es probable que la variedad de componentes de sus recetas lo convirtieran en una de las bebidas más maleables del mundo, adaptándose a todos los climas, situaciones y géneros. A mitad del siglo XVIII, con la moda inglesa, fue adoptado en Francia: comúnmente quemando ron, aguardiente o kirsch con azúcar y unas gotas de limón, a veces mezclado con té. Se encuentran menciones de un bol de ponche, del inglés *punch bowl*, que es una bebida de salón para beber durante la charla y la reunión con los amigos. Se menciona también el ponche de dama, muy ligero de ron. J. J. Rousseau escribió: «nous causâmes en buvant un punch» (parloteamos bebiendo ponche). En 1804, Grimod de la Reynière, esteta de la cocina, escribió en su almanaque: «Se da el nombre de “té” a una cena que se da entre las 2 o 3 de la madrugada, en donde el té apenas se ve, y en su lugar aparecen abundantes vinos capitosos y espumantes, el ponche y el bischoff, y piezas de caza al horno» (en Pierre Larousse, 1872, *sv thé*). Eran conocidos muchos tipos de ponches, entre ellos *punch à la portugaise* y *à la Dupony*; en la isla Guadalupe, se apreciaba mucho el *punch marquise*, que era la bebida de los *békés*¹⁵ y se preparaba con una yema de huevo a la que, poco a poco, se le agregaba ron, y después arroje tibio de azúcar, perfumado con canela, almendra amarga y vainilla, lo que resultaba en una bebida tibia y no muy fácil de digerir; en España se bebía el ponche con huevo, mezcla de ron con leche, huevo batido y azúcar (Casares, 1963, *sv «ponche»*). En Francia, el ponche tuvo un «sabor colonial»; más tarde, después de la pérdida de las colonias, tendría «sabor a las Antillas y a Guyana». Allí, por eufemismo, se habla de *ti punch*, es decir, ron, arroje de azúcar y unas gotas de limón; o bien del *punch du planteur*, cada uno regulando la porción de ron a su antojo.

La otra bebida mezclada, el grog, tiene un origen claro, incluso con fecha. La palabra que le da nombre es de origen inglés, y era el apodo del almirante Edouard Vernon (1684-1757), *Old Grog*, según el tejido de su casaca, que llamaban *grogram*. A partir de 1731, el citado almirante obligó a su tripulación a disolver su ración cotidiana de ron con agua —una parte de ron por tres partes de agua— para disminuir los problemas ligados al alcohol en los barcos. Hacia

15 Los *békés* de Guadalupe y Guayana Francesa fueron los blancos inmigrados de Francia durante el periodo colonial. Muchos de ellos pertenecieron a la nobleza y fueron, hasta la abolición de la esclavitud, los únicos grandes propietarios. Algunos descendientes de aquellos colonizadores siguen viviendo en esas islas.

el siglo XIX, los ingleses crearon el neologismo *groggy* (borracho), un término boxístico que refiere al pugilista aturdido por los golpes de su contrincante, quien apenas se mantiene de pie o está por derrumbarse.

También en sus orígenes, el grog fue una bebida de marinos. Desde el siglo XIX fue adoptado por la marina de Estados Unidos, mediante una receta llamada *navy grog*, elaborada con alguna de las variedades de ron Bacardí —ligero, dorado u oscuro—, Grand Marnier y jugo de uva. Muchos bares y cafés se llamaban Grog y ofrecían «el mejor ambiente, ideal [¡...!] para una comida, una cena o una tarde con música». En la Francia romántica, donde la moda de lo inglés permanecía, «le grog est fashionable, et le vieux vin de France / Réveille au fond du cœur la gaîté qui s'endort»,¹⁶ dijo Alfred de Musset. En los climas fríos, el grog se transformó en bebida caliente, compuesta de alcohol, aguardiente, ron o vino, agua caliente y azúcar. En Francia, se puede beber en los cafés, más bien en invierno, a veces con jugo de limón. En Italia, se prepara un tipo de ponche a base de ron o coñac en agua hirviendo, con azúcar y ralladura de limón.

EL ÚLTIMO...

El éxito del ron se debió a varias causas: es barato, ocupa menos volumen que el vino y, en los viajes en barco, los largos periodos de tiempo no lo perjudican, más bien lo mejoran, por lo que se convirtió en un producto fácil de transportar y de venta casi segura. En cuanto a sus denominaciones, debe apreciarse que cuatro de los términos son propios de las islas de la América intertropical, dos de los cuales son de origen inglés: *rum* y *kill devil* —del que se desprende el francés *guildive*—; dos de posible origen africano: el francés *taffia* y el brasileño *cachaça*, que data de finales del siglo XVII y fue llamado así por los esclavos africanos (De Souza, 2013). Otras dos denominaciones para bebidas menos fuertes que el ron puro son inglesas también: el *punch*, creado tres o cuatro años después del vocablo *ron*, probablemente para designar un *kill devil* acompañado de aromas y azúcar, más agradable al beber; y el grog, creado por y para los marineros ingleses, en 1731. Esta predominancia de terminología inglesa indica no sólo el afán inglés por las bebidas fuertes —que es más bien carácter general

16 El grog está de moda en Francia, como su viejo vino / despierta la alegría del fondo del corazón que se adormece (T. del E.).

del hombre—, sino la carencia de bebidas fuertes a su alcance y de bajo coste, antes del surgimiento del ron.¹⁷

En fin, más allá de haber sido en su origen una bebida para esclavos y personas de baja ralea, que luego se ganó el aprecio de marinos y gente de los puertos, el triunfo del ron como bebida con espíritu se debe, esencial y paradójicamente, a la abolición de la esclavitud en las Antillas, a la prohibición de consumo de bebidas con alcohol en Estados Unidos y a las medidas proteccionistas de los países europeos. ¡Salud!...

BIBLIOGRAFÍA

- Arveiller, Raymond (1963). *Contribution à l'étude des termes de voyage en français (1505-1722)*. París: Éd. d'Artrey.
- Barceló, Carmen y Ana Labarta (1988). «Le sucre en Espagne». *JATBA*, 35, 175-194.
- Barrau, Jacques (1988). «*Canna Mellis*: croquis historique et biogéographique de la canne à sucre, *Saccharum officinarum* L. graminées-andropogonées», *JATBA*, 35, 159-174.
- Bloch, Oscar y Wartburg, W. von (1932). *Dictionnaire étymologique de la langue française*. París: P.U.F (2 vol.).
- Bois, Désiré, (1996). *Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges. Histoire, utilisation, culture*, vol. 4, *Les plantes à boissons*, préf. Michel Lis. París: Rive droite.
- Braudel, Ferdinand (1979). *Civilisation Matérielle. Economie et Capitalisme*. 1, *Les structures du quotidien*- 2, *Les jeux de l'échange*- 3, *Le temps du monde*. París: Armand Colin. (3 vol.).
- Burkill, Isaac Henry (1935). *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. London: Crown Agents for the Colonies. 2 vol.
- Casares, Julio (1963). *Diccionario ideológico de la lengua española*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Corominas, Joan y José A. Pascual (1984-1992). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispanico*. Madrid: Gredos (6 vol.).
- Coulombe, Charles A. (2004). *Rum. The Epic History of the Drink that Conquered the World*. Nueva York: Kensington.

17 Vale recordar que fueron los ingleses quienes dieron fama a los vinos de Burdeos y de Jerez.

- De Souza, Elson (2013). «A História da Cachaça. Cachaça fin 17^e appelée ainsi par les esclaves africains». En *A origem da Cachaça brasileira début de la colonisation au Brésil 1538*. São Paulo: Apoen Comunicação.
- Du Tertre, Jean-Baptiste (1978 [1610-1687, 1667]). *Histoire générale des Antilles habitées par les Français*. Édition et diffusion de la culture antillaise (2 vol).
- Exmelin, Alexandre-Olivier (1956 [1646-chirurgien]). *Journal de bord*, presentado y comentado por Jehan Mousnier. París: Editions de Paris.
- Exquemelin, Alexandre-Olivier. *1699 Histoire des aventuriers flibustiers qui se sont signalés dans les Indes contenant ce qu'ils ont fait de remarquable depuis vingt années avec la vie les moeurs & les coutumes des boucaniers & des habitans de S. Domingue & de la Tortue, une description exacte de ces lieux et un état des offices tant ecclesiastique que seculieres où le Roy d'Espagne pourvoir des revenus qu'il tire de l'Amérique, & de ce que les plus grands princes de l'Europe y possèdent*. París: en la imprenta de Jacques Le Febvre.
- Forbes, Robert Jacobus (1966). *Studies in Ancient Technology*, vol. 5: *Leather, Sugar, Glass*. Leiden: Brill.
- Furetière, Antoine (1978 [1690]). *Dictionnaire universel*, A. Rey (ed). París: Le Robert (3 vol.).
- Goupy des Marets, Jean (1965 [1690]). *Voyages de aux îles d'Amérique et aux côtes d'Afrique en 1675-1676 et 1687-1690*, Gabriel Debien (ed.). Universidad de Dakar (colección Histoire, núm. 8).
- Gildemeister, Eduard y Friedrich Hoffmann (1912). *Les huiles essentielles*. París: Gildemeister.
- Giraudeau, Jean (1835). *L'Italie, la Sicile, Malte, la Grèce, l'archipel, les îles Ioniennes et la Turquie*. París: Giraudeau/Delaunay.
- Goupy des Marets. *Voyages de aux îles d'Amérique et aux côtes d'Afrique en 1675-1676*. Bibliothèque Municipale de Ruen (Manuscrit Monbret núm. 125), 400 pp.
- Grenand, Françoise (1989). *Dictionnaire wayâpi-français. Lexique français-wayâpi*. París: Peeters/SELAF.
- Hambly, Barbara (2000). *Poussière d'ombre* (Graveyard dust). París: Du Masque-Hachette Livre.
- Labat, Jean-Baptiste (1722). *Nouveau voyage aux îles de l'Amérique*. París: Guillaume Cavelier.
- Labat, Jean-Baptiste (1730). *Voyages du P. Labat, ... en Espagne et en Italie*. París: J. B. Delespine.

- La Boullaye-Le Gouz, François de (1657). *Les voyages et observations du sieur...*, Troyes N. Oudot (ed.). París: F. Clouzier (2 vol).
- La Guyane, de mémoire de notaires* (1999). Cayena: Contributeurs/Conseil régional de Guyane/Chambre interdépartementale des notaires de la Guyane.
- Lamarck, Chevalier de (1788). *Encyclopédie Méthodique*. París: Panckoucke/Liège/Plomteux (serie Botanique, 5 tomos).
- Larousse, Pierre (1865-1876). *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*, tomo VII. París: Administration du Grand dictionnaire universel, 1872.
- Laufer, Berthold (1967 [1919]). *Sino-iranica*. Tai Pei: Ch'eng-Wen Publishing Company.
- Littré, Emile, (1877 [1863-1872]). *Dictionnaire de la langue française*. París: Hachette.
- Lombard, Maurice (1971). *L'islam dans sa première grandeur*. París: Flammarion.
- Mandelslo Jean Albert de (1666). *Voyage aux Indes Orientales contenant une description... de l'Indosthan, de l'empire du Mogul, des isles de l'Orient, du Japon, de la Chine*. París: Van Wicquefort, Abraham.
- Marchi, Vittorio (1993). *Lessico del Livornese con finestra aperta sul Bagitto*. Livorna: Belforte.
- Michel, Francisque y Fournier, Édouard (1851). *Histoire des hôtelleries, cabarets, hôtels garnis, restaurants et cafés, et des anciennes communautés et confréries d'hôteliers, de marchands de vins, de restaurateurs, de limonadiers, etc.* París: Seré.
- New Encyclopaedia Britannica* en 30 volúmenes (1943-1973).
- Raynal, Abbé (1772-1774). *Histoire philosophique et politique des établissements et du commerce des Européens dans les deux Indes*. La Haya: Gosse Fils.
- Rey-Hulman, Diana (1989, octubre). «Les temps du rhum en Guadeloupe». *Terrain*, 13.
- Robert, Paul (1979). «Le petit Robert». *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. París: Sté du nouveau Littré.
- Torroba Bernaldo de Quirós, Felipe (1967). *Los judíos españoles*. Madrid: Suc. de Rivandeyra.
- Dictionnaire universel françois et latin, vulgairement: Dictionnaire de Trévoux (1721)*: contenant la signification et la définition tant des mots de l'une & amp. l'autre langue....., tomo 13. París .
- Varron (1844). *De re rustica, De l'agriculture*. En *Les Agronomes latins, Caton, Varron, Columelle, Palladius*. París: M. Nisard; J. J. Dubochet et Cie.

El chocolate en Bayona. Historia de un mestizo

Frédéric Duhart

El chocolate es un mestizo. Nació de la gran aventura marítima que culminó con la Edad Media, del despliegue de la *economía-mundo* europea a escala transatlántica (Braudel, 1993). Es hijo del encuentro entre un viejo mundo fascinado por el azúcar y una Mesoamérica en donde las bebidas preparadas con cacao tenían una importancia cultural notable y antigua (Reents-Budet, 2006; Henderson *et al.*, 2007). En la mayor parte del mundo, la fabricación de chocolate nunca dejó de depender de la existencia de un intenso negocio portuario. Claro, hubo cambios profundos en la geografía de las principales zonas de producción de sus materias primas —cacao, azúcar, vainilla, canela y otros— y en las modalidades del comercio de los dichos productos.¹ Pero, ¿quién podría producir hoy en día chocolate en Bélgica, Suiza o Francia sin importar cacao?

De hecho, fueron los puertos quienes desempeñaron un papel fundamental en la aventura chocolatera. Tal fue el caso de Veracruz, ciudad de donde salió, en 1585, el primer cargamento de semillas de cacao con destino a Europa, cuya huella se conservó en un documento (Coe y Coe, 1996).

A su vez, el chocolate adquirió una importancia particular en algunas culturas alimentarias portuarias. En ciertos lugares, devino, poco a poco, componente notable de la dieta de una parte de la población y en especialidad local. Con el tiempo, pudo imponerse como un elemento de identificación urbana y

¹ Sobre la difusión de los cultivos y las evoluciones de los mercados del cacao, de la vainilla, del azúcar y de la canela véase Rain, 1992; West, 1992; Gaspard-David, 1996; Meyer, 1989.

obtener estatus de objeto patrimonial. Tal proceso ocurrió en Bayona, ciudad del extremo suroeste de Francia.²

En Bayona, el consumo de chocolate apareció en la segunda mitad del siglo xvii. Mientras se difundía en la sociedad local, se desarrolló una actividad chocolatera cuyos productos gozaron pronto de buena fama en toda Francia. En el siglo xix, sin embargo, la chocolatería bayonesa no logró entrar realmente en la edad de la producción industrial; se quedó en el nivel artesanal. Esta condición condujo poco a poco a la disminución de la identificación popular de Bayona con el chocolate. Si bien es cierto que los gastronómadas y otros expertos en el buen comer nunca dejaron de estimar un producto celebrado en su tiempo por Grimod de la Reynière, la gran mayoría de los franceses olvidó totalmente la existencia —en el transcurso del siglo xx— de la chocolatería bayonesa. En la década de 1990, cuando la actividad chocolatera local se limitaba a la existencia de unas cuantas tiendas de productos finos, se afirmó una voluntad de patrimonializar el chocolate local. Se fundó una academia del chocolate y Bayona empezó a trabajar para promoverse como la «capital del chocolate desde hace cuatro siglos». Se instalaron letreros en las principales entradas de la ciudad para proclamar esta afirmación poco histórica, pero deliciosamente identitaria (Duhart, 2007, p. 268).

En Bayona, la historia del chocolate se relaciona fuertemente con la del puerto. Hasta el siglo xix, los muelles urbanos, ubicados en las orillas de los ríos Adur y Nive, fueron los lugares por donde salían y llegaban las mercancías, que hacían la fortuna de la élite portuaria y permitían, a la mayoría de la población, ganar con qué vivir. Cacao, azúcar y especias formaban parte de los productos coloniales que desembarcaban en la ciudad después de un viaje más o menos directo. Muchos cargamentos llegaban primero a otros puertos —Burdeos, Nantes o Ámsterdam— de donde se expedían a Bayona. A partir de la década de 1880, la actividad portuaria bayonesa se concentró fuera de la ciudad, más cerca de la desembocadura del río Adur, en el complejo industrial

2 Bayona (43°29'34" N / 1°28'29" O) forma parte del departamento Pirineos Atlánticos (región Aquitania). Se ubica a unos treinta kilómetros de la frontera con España. Su población actual es de 45 000 habitantes, la de su aglomeración urbana es de 124 000. En la época moderna, era una ciudad de dimensión media, con una población, en el siglo xviii, de diez mil habitantes aprox. Para una presentación global de la evolución urbana de Bayona (Galagarra y Taberna, 1996).

del Boucau, cuya empresa principal se dedicaba a la siderurgia. El viejo puerto urbano perdió poco a poco toda función comercial. Hoy en día, esta localidad forma parte de los diez puertos más importantes de Francia, con un tráfico anual de tres millones de toneladas de cargo. Su puerto moderno parece muy lejano de las graciosas calles del centro de la ciudad. Sin embargo, los antiguos muelles urbanos se cambiaron a uno de los sitios más pintorescos de la ciudad, de tal manera que la memoria de la aventura portuaria se mantiene entre el orgullo local y la oferta turística (Pontet, 1991).

El chocolate, pues, se ha constituido en verdadero alimento del puerto de Bayona: su historia está estrechamente ligada con la de la actividad portuaria local, mientras que su percepción, en tanto que patrimonio propio, se nutre de la memoria en torno al puerto. En este texto, se considera la relación entre Bayona, el chocolate y el negocio marítimo desde tres puntos de vista. Empezaremos por un estudio de los procesos de difusión de su consumo en la sociedad bayonesa. Continuaremos analizando las fluctuaciones históricas en la composición de los chocolates locales. Concluiremos describiendo los usos de la memoria portuaria en la patrimonialización de este producto bayonés entre los años 1990 y 2000.

EL CHOCOLATE EN LA ANTIGUA SOCIEDAD PORTUARIA

Los primeros testimonios conocidos relativos al consumo de chocolate en Bayona se remontan a la segunda mitad del siglo XVII. Es muy probable que los bayoneses comenzaran a beber chocolate en ese momento y no antes. La idea, muy difundida, de que la comunidad judía inició la fabricación de chocolate en la región bayonesa desde los primeros años del siglo XVII no tiene ningún valor histórico. Se basa sólo en la repetición, más o menos consciente, de algunas líneas escritas por un erudito del siglo XIX, las cuales no soportan la prueba de una lectura crítica (León, 1893, p. 69; Duhart, 2006, p. 23-28). La realidad es que los judíos intervinieron en el desarrollo de la chocolatería bayonesa desde su nacimiento. Desde fines del siglo XVII, el arrabal de Saint-Esprit, núcleo urbano que el río Adur separa de Bayona y en donde vivía la comunidad judía, constituyó un centro chocolatero activo, como lo muestra la mención de un fabricante de chocolate en el registro parroquial de 1687 (Douyrou,

1996, p. 6).³ Es seguro que las fuertes relaciones comerciales que existían entre Bayona y algunas plazas mercantes españolas, en donde comunidades de negociantes bayoneses residían ocasionalmente (Azcona, 1999, p. 962), favorecieron la aparición y el mantenimiento de un interés de las élites locales por el chocolate. En 1670, aun cuando una chocolatería hubiera ya producido en Bayona, la referencia en materia de chocolate de calidad seguía siendo España, como lo recuerda el origen de las libras de chocolate que los representantes de la ciudad compraron para honrar a unos visitantes distinguidos (Curutcharry *et al.*, 1994, p. 11).

El consumo de chocolate se difundió poco a poco dentro de la sociedad portuaria. En los últimos años del siglo XVII, seguía constituyendo una bebida muy prestigiosa, sólo accesible para una élite muy restringida. En el transcurso de la primera mitad del siglo siguiente, acabó de instalarse en el paisaje alimentario frecuentado por todos los grupos sociales que dominaban la vida marítima local. Cuando falleció el negociante Lamarre, en 1711, poseía dos chocolateras de cobre (ADPA, 3E 3262, 29/01/1711). En 1743, utensilios similares se encontraban en la casa del capitán de naves Lanusse (ADPA, 3E 3284, 02/07/1743). Este periodo también vio la adopción del consumo de chocolate por los maestros artesanos más poderosos. En este grupo, es menester que destaquemos la presencia de profesionales cuya actividad estaba estrechamente ligada a la vida del puerto, a semejanza del tonelero Bastre, quien tenía una chocolatera cuando su mujer falleció en 1743, o del cordelero Tastet, quien dos decenios más tarde poseía tres de cobre (ADPA, 3E 3364, 26/04/1743; ADPA, 3E 4204, 17/07/1762). En la segunda mitad del siglo XVIII, el chocolate aparecía, por lo menos de manera ocasional, en el menú de la parte la más favorecida de las clases populares. En el umbral de los años 1770, por ejemplo, el marinero Detcheverry conservaba dos chocolateras en su modesto apartamento (ADPA, 3E 4495 [1], 27/05/1769). En el ámbito del proletariado urbano, la competencia del café, con variedades mediocres más baratas que los chocolates de baja calidad, frenaba todavía la difusión del chocolate a finales del siglo XVIII. En 1788, el humilde cargador de muelle Lamarigue podía preparar café con su molino y sus dos cafeteras, pero no tenía chocolatera (ADPA, 3E 3558, 28/03/1788).⁴

3 Saint-Esprit nunca fue una judería; *cf.* Zink, 1999, p. 313-328.

4 Sobre la dinámica del consumo de café en Bayona, véase Duhart, 2001, p. 173-174.

Durante la primera fase de su presencia en Bayona, el chocolate se consumía casi exclusivamente bajo forma de bebida. Su empleo en cocina existía, pero se limitaba a algunos postres como cremas o helados (AMB, CC 322, 13/09/1731; AMB, CC 335, 30/09/1782). Además, beber chocolate no tenía la misma función dentro de los diferentes estratos cultural-alimentarios del puerto.

Un rico negociante podía beber con regularidad buen chocolate porque le gustaba. También podía, en el marco del complejo juego de apariencias sociales de su profesión, ofrecer la exótica bebida a sus invitados. J. L. Dubrocq, quien fue alcalde de la ciudad, poseía chocolateras adaptadas a ambas situaciones de consumo. Una de plata le servía cuando recibía visitas en su apartamento de la ciudad, mientras que otras, de cobre, satisfacían sus necesidades más cotidianas en la casa de campo a donde se había retirado (ADPA, 3E 3829, 27/08/1739). En un contexto social en el que todo lo que se veía tenía una importancia considerable, tomar chocolate en el contexto de un baile o de una recepción constituía una verdadera prueba (AMB, CC 335, 27/09/1783). En efecto, era menester que uno mostrara control absoluto de las aptitudes necesarias para los negocios o para el mando eficaz de una tripulación, todo ello por medio de un manejo perfecto y elegante de la taza y demás utensilios.

En un orden similar de ideas, la fama terapéutica del chocolate desempeñó un papel indudable en el consumo alimentario ocasional entre los trabajadores del puerto y los marineros. En efecto, dentro de las numerosas virtudes que la medicina clásica concedía a este alimento, figuraba la de curar las enfermedades de pecho y garganta, un mal corriente para los que pasaban sus jornadas en el ambiente húmedo del puerto y vivían en condiciones bastante precarias (Lémery, 1705, p. 513-514; Buc'hoz, en Gallais, 1827, p. 164; Thillaud, 1983, p. 140-142). La presencia del chocolate en la dieta de los marineros atendidos en el hospital de Boucau, a fines del siglo XVIII, muestra la confianza que las autoridades portuarias otorgaban a la capacidad del chocolate de vencer tales infecciones (Pontet, 1995, p. 411). A semejanza de L. Dulivier, un poderoso hombre de negocios, los miembros de la élite portuaria tampoco despreciaban al chocolate cuando se trataba de combatir sus propias enfermedades (AMB, HH 282, 10/07/1775). Incluso cuando sólo se trataba de curar, los chocolates de los pobres y los de los ricos resultaban muy diferentes.

LOS SABORES DE UNA COMIDA DE PUERTO

La calidad final de un chocolate depende de las materias primas que lo integran. Más que un chocolate bayonés, existió en cada época una multitud de productos cuyas composiciones, precios y sabores variaban considerablemente. Al correr del tiempo, los gustos en este rubro y las posibilidades de abastecimiento de las materias primas de la chocolatería evolucionaron. Los primeros fluctuaron según las modas; las segundas mutaron en función de cambios agrícolas o geopolíticos de alcance global. De hecho, las materias primas que entran en los talleres de los chocolateros revelan algunas de las sutiles conexiones que existen entre Bayona y el resto del espacio-mundo, ya sean productos brutos como en el pasado o coberturas preelaboradas, como en la mayor parte de las fabricaciones contemporáneas.

En el siglo XVIII, el cacao más apreciado en Bayona era el *caraque*, una variedad criolla producida en Venezuela⁵ que, en general, llegaba vía Holanda (Pontet, 1990, p. 92). Las más finas semillas de esta variedad se empleaban en la fabricación de los mejores chocolates bayoneses, a semejanza del *superfin au cacao de Karacque*, que se exportaba a ciudades varias, como Carcasona (ADA, 2L 102, An II). El *caraque* se cotizaba a muy alto precio. Se vendía, por ejemplo, siete veces más caro que el proveniente de Santo Domingo, al momento del estallido de la Revolución Francesa (AMB, 6F9, An II). Este último formaba parte de un grupo de cacaos criollos que tenían fama de producir un chocolate amargo, lo cual hacía que se estimaran menos los de las islas caribeñas. Una parte de ellos llegaba directamente a Bayona desde las colonias del Caribe. Ya en el siglo XVIII, el puerto recibía algunos cargamentos de cacao de tipo forastero, semejante al *maraignon* brasileño o al *surinam*, que se compraban respectivamente a negociantes portugueses u holandeses (ADPA, 3E 3366 [I], 29/05/1745; ADPA, 3E 4514, 26/10/1787). Sin embargo, constituían una reducida parte de los cacaos empleados por la chocolatería bayonesa. Esta situación refleja perfectamente la geografía de la producción mundial de cacao y el estado de su mercado inter-

5 Las variaciones de *Theobroma cacao* son un tema complejo. De manera consensada, se reconocen tres grandes tipos, es decir dos subespecies de *T. cacao* y un híbrido procedente de ellas: cacao criollo (*T. cacao* ssp. *cacao*); cacao forastero (*T. cacao* ssp. *sphaerocarpum*); y cacao trinitario (Young, 1994, pp. 37-46; Ogata *et al.*, 2006, p. 70-73).

nacional en este tiempo: preponderancia de los criollos, afirmación progresiva del potencial productivo de la zona ecuatorial y surgimiento de un interés comercial en los cacaos forasteros, cuyo cultivo empezó en esa área (Young, 1994, p. 33-42). Por su parte, el gusto por el chocolate hecho con cacao *caraque* revela la pertenencia de los bayoneses a cierta cultura chocolatera. En efecto, compartían con los españoles y la mayoría de los otros aficionados franceses una inclinación por la bebida untuosa y poco amarga que se lograba con este cacao. En cambio, los alemanes y los habitantes del norte de Europa preferían chocolates más amargos (Gallais, 1827, p. 158; *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné...*, 1751-1777, sv «cacao»).

A fines del siglo XVIII, el guayaquil empezó a adquirir una importancia notable entre los cacaos empleados por los chocolateros de Bayona. El viajero Fischer, quien visitó la ciudad en los años 1797 y 1798, mencionó chocolates elaborados según las proporciones siguientes: «dos tercios de Caracas, un de Guayaquil» para la primera calidad y «dos tercios de Guayaquil, un de las Islas» para la segunda (AMB, Ms 325, siglo XIX). Unos decenios más tarde, este producto ecuatoriano desempeñaba un papel esencial en la chocolatería local, situación que se prolongó hasta principios del siglo XX. Según André Constantin, quien escribió en los años 1930, el mejor chocolate de Bayona se componía de «un tercio de *guayaquil*, [de] un tercio de *puerto-caballo* y [de] un tercio de azúcar» (Constantin, 1934, p. 18). El crecimiento del uso de las semillas ecuatorianas marca un cambio fundamental en la composición y el sabor del chocolate bayonés: la regresión de los criollos. Se trata, de hecho, de la manifestación localizada de un fenómeno de magnitud mundial. En efecto, el forastero de Guayaquil, que había sido durante dos siglos un cacao tan esencial como escaso, se tornó, alrededor de 1820, en el cacao más vendido del mundo. Aunque se producía en Venezuela, el cacao de Puerto Cabello no era tampoco un criollo, sino un trinitario producido por plantas híbridas, introducidas a ese país a partir de la década de 1830, lo que constituyó un elemento esencial en la renovación de la economía cacaotera local (Harwich, 1992, p. 54-58 y 142-148). Después de la Segunda Guerra Mundial, los forasteros cultivados en África entraron masivamente en los talleres de los chocolateros bayoneses (Cuzacq, 1949, p. 90). De manera progresiva, la industria local dejó de producir chocolate a partir de habas de cacao, para concentrarse en la fabricación de bombones y de tabletas de chocolate como producto preelaborado por firmas especializadas.

En el umbral de este siglo, la mayoría de los artesanos locales trabajaba exclusivamente a partir de coberturas, que llegaban por camión a sus laboratorios. Los forasteros africanos, entre ellos los de la Costa de Marfil, constituían la mayor parte de los chocolates transformados o elaborados en Bayona. Se encontraban no sólo en muchos de los productos fabricados a partir de cobertura, sino también en el taller de Cazenave, la única casa bayonesa que trabajaba en ese tiempo a partir de semillas de cacao («Le cacao ivoirien», 2004).

Sin embargo, el desarrollo de la *chocofilia experta* creó condiciones favorables para los productos elaborados con cacaos criollos cultivados en América o en Australasia. En una época en la cual el chocolate industrial, que comía la prole, se fabricaba con forasteros africanos, los productos obtenidos a partir de otros cacaos procedentes de otras partes del mundo tenían una gran ventaja en la carrera de la distinción. Se impusieron pronto como chocolates escogidos —testimonios del buen gusto— no sólo de quienes los compraban y consumían, sino también de los artistas que los trabajaban.⁶ Por consiguiente, las principales chocolaterías bayonesas comenzaron a valorar cacaos nobles en algunas de sus producciones. A mediados del 2000, Pariès proponía bombones hechos con cacaos criollo o ecuatorial recubiertos con *araguani* y guajana, productos registrados por la sociedad Valrhona, que contenían criollos americanos. En L'Atelier du chocolat de Bayonne, Serge Andrieu vendía un chocolate venezolano hecho con trinitarios y criollos de ese país.

Para obtener chocolate se necesita no sólo cacao, sino también azúcar. La historia de este ingrediente fue también prolija en cambios notables. Hasta fines del siglo XVIII, la artesanía local empleó exclusivamente azúcar de caña, no había productos equivalentes. Sin embargo, ésta se degradaba en calidades diversas, no aptas para la chocolatería, ya sea por cuestiones técnicas o por necesidades comerciales. El chocolatero Saint-Pé realizaba la mayor parte de su producción con azúcar común. No obstante, los clientes más acomodados podían exigir, a semejanza de Joseph de Laborde Noguès, un chocolate hecho con un azúcar *en pan* caro (ADPA, 3E 3554, 06/06/1777; AMB, ms 665, 09/1763).

6 Importa no olvidar la doble dimensión de la producción de buen gusto entorno al chocolate. Trabajar los cacaos nobles confiere cierto estatus profesional al que nutre de cierto orgullo. Comprar y apreciar el mejor chocolate, es decir, el que los *tastemakers* califican como tal, es un acto que distingue de los demás consumidores, de los que no pueden o no saben (Terreiro, 2000).

En el transcurso del siglo XIX, el desarrollo de la producción nacional de azúcar de remolacha comenzó a competir con el azúcar de caña, que tenía que cruzar el océano para arribar a los talleres de los chocolateros. Sin embargo, el cambio más notable en la historia del azúcar empleada en la chocolatería fue de otro orden: las técnicas de refinación experimentaron numerosos perfeccionamientos que permitieron obtener una sacarosa más y más pura a partir de la caña o de la remolacha (Airiau, 1991, p. 93-11).

Porque funcionan como puertas abiertas al mundo, los puertos son también lugares en donde efectos de ciertas crisis internacionales se hacen sentir con mayor fuerza. Desde el siglo XVII, varios conflictos afectaron el funcionamiento del puerto de Bayona y, por consecuencia, el comercio de los dos ingredientes esenciales en la fabricación del chocolate. En tales contextos difíciles, la producción chocolatera casi se detuvo, o tomó el sabor particular que confiere el empleo de ciertos productos sustitutos. En una Bayona que no escapaba a las consecuencias marítimas de las guerras revolucionarias, Fischer notó que cuando los precios de los productos coloniales alcanzaban niveles muy altos, algunos artesanos empleaban arroz, harina, patata o grasa animal para mantener sus márgenes en los chocolates ordinarios. Durante la Primera Guerra Mundial, la falta de azúcar limitó considerablemente los beneficios que los artesanos bayoneses pudieron sacar de la desorganización de las grandes chocolaterías industriales del norte de Francia (Dardy, 1997, p. 39-40).

Desde que nació la industria chocolatera, la gama de especias empleada en la fabricación de chocolates en Bayona fue muy reducida. En el siglo XVIII, se limitaba ya a la canela y a la vainilla. En 1776, por ejemplo, las cuatro *pierrées* de chocolate de gran calidad que la representación municipal compró para ofrecerlas a dos religiosos, se componían de «dieciséis libras de cacao *carraques*, ocho libras de azúcar y cuatro onzas de canela». La cantidad de vainilla contenida en los chocolates bayoneses podía ser nula —chocolate de salud—, muy reducida —variedad *demi-vanille*—, reducida —*une vanille*— o bastante importante —*quatre vanilles*—. A partir del siglo XXI se produjo un cambio notable en relación con una moda nacional y con un fenómeno local: la valorización patrimonial del chile de Ezpeleta (Duhart, 2008, p. 81-95). En las chocolaterías bayonesas mejor establecidas, como en las más recientes, hubo un florecimiento de creaciones especiadas. El joven Christophe Puyodebat empezó a elaborar tabletas de chocolate aromatizadas con jengibre, regaliz o pimienta

de Sichuan. En la casa Daranatz, una de las primeras que elaboró chocolate con chile de Ezpeleta, se hizo posible comprar un bombón perfumado con varias especias: el Moctezuma. Este nombre es un testigo revelador de los esfuerzos realizados para ligar unas especialidades innovadoras con un imaginario del chocolate, a la vez histórico, exótico y portuario, finalmente.

EL PUERTO Y LA MEMORIA CHOCOLATERA

La valorización patrimonial del chocolate en Bayona inició en la década de 1990. Fue muy notable durante el decenio siguiente, alcanzando su auge en 2009, con la emisión de una serie de sellos postales. Cuando este proceso empezó, el chocolate estaba de moda en Francia. Chocolateros-artistas autoproclamados y aficionados ilustrados se complacían en difundir un discurso ampuloso sobre la excelencia del chocolate artesanal. Ponían también de relieve la dimensión cultural de este producto, en realidad un compendio de tópicos históricos dentro de los cuales figuraban muchas referencias a la Mesoamérica precolombina (Terrio, 1997, p. 206, 207 y 211). El discurso de la chocofilia experta se encontró con preocupaciones identitarias locales: se combinaron. Una imagen perfecta de esta fusión es el emblema que Arnaud Sáez dibujó para la Academia del Chocolate de Bayona, fundada en 1994. En torno a una mazorca de cacao, figura un bayonés en traje de feria junto a un azteca... La fuerza simbólica de la obra aumenta de manera considerable si se toma en cuenta que este gran artista local era entonces el autor de todos los carteles de las ferias de agosto, lo cual hacía desde 1954, además este evento constituía un momento clave en la vida social y cultural bayonesa. Espacio de relación entre el aquí y el allá, los habitantes del puerto se movilizaron, lógicamente, por la patrimonialización del chocolate.

La evocación de la actividad pretérita del puerto permitió justificar y arraigar en la tradición local, incluso las innovaciones más audaces. Cuando Dominique L'Hôte, maestro de chocolatería en el Centro de Formación de la Cámara de Gremios, inventó el *Ecu de Bayona al estilo del siglo XVIII*, evocaba la supuesta vocación del puerto. Escribió en la presentación de este chocolate aromatizado con canela o pimienta de Tabasco: «En esta época, las habas de cacao y las especias llegaban a Francia por el puerto de Bayona; la mezcla de los aromas en las calas de las naves conferían a las habas un sutil perfume...».

Éste es un discurso no histórico, sino memorial porque evoca un pasado reconstruido, inventado para responder a una necesidad actual, en este caso, la legitimación de una creación.

Varios acontecimientos organizados alrededor del chocolate se combinaron con una celebración del pasado portuario. En el marco de las Jornadas del Chocolate de 2002, se organizó una exposición titulada *El gran viaje del cacao en el siglo XVIII. La Guaira-San Sebastián-Bayona*. Paneles presentaban la leyenda de Quetzalcóatl, la Compañía Guipuzcoana de Caracas, los piratas o las condiciones de vida a bordo de las naves. La visita terminaba frente a una evocación de la antigüedad de las relaciones entre Bayona y San Sebastián, cuyo único objetivo era el de inventar un pasado al gran proyecto regional de este tiempo, la eurociudad vasca. El imaginario de la gran aventura marítima intervenía, en este caso, en la elaboración de una memoria colectiva orientada hacia un verdadero esfuerzo de edificación cívica. En 2003, el invitado de honor de las Jornadas del Chocolate fue Portugal. Lógicamente, la atractiva leyenda portuaria según la cual la comunidad judía hizo de Bayona la primera plaza chocolatera de Francia fue evocada con carácter en los discursos oficiales y en la prensa local.⁷ Sin embargo, la evocación del papel de los judíos en la chocolatería bayonesa constituyó, con frecuencia, un pretexto para celebrar otra comunidad portuguesa, la que inmigró a Bayona en el siglo xx. En su principal discurso, el alcalde Jean Grenet habló no sólo de la importancia de los judíos en el nacimiento del chocolate local, también, y mucho más, de «la comunidad perfectamente integrada de los portugueses de Bayona, perfectamente respetada, perfectamente estimada». Añadió, incluso, una reflexión inspirada por el gran debate nacional que había entonces sobre la duración del tiempo de trabajo: «¡Son gentes que trabajan, que no cuentan las horas!». En este caso, fuera de todo contexto comercial o promocional, interviene la memoria chocolatera relacionada con el puerto, con la vida ciudadana local. Sirve para promover un ideal de cohesión social y para insistir en el éxito de la integración de una minoría. Al inicio del siglo xxi, el chocolate bayonés era un patrimonio alimentario que desempeñaba perfectamente su función política, afirmándose al mismo tiempo como un elemento importante en la imagen gastronómica de la ciudad.

7 «Le retour aux sources du chocolat de Bayonne», *La semaine du Pays Basque*, 29/05/2003.

En 2003, gracias al imaginario muy fecundo de la novelista Michèle Kahn, la leyenda sobre la fundación de la chocolatería bayonesa transmutó en saga fantástica —*Cacao*—, en la cual el puerto, el océano, México y Santo Domingo desempeñan papeles esenciales. Desde la portada de su primera edición, los lectores eran proyectados a un ambiente portuario por medio de una reproducción de una *Vista del puerto de Bayona* pintada por Joseph Vernet en el siglo XVIII. La publicación de *Cacao*, primera obra de ficción dedicada al chocolate de Bayona, constituyó un acontecimiento mayor en la dinámica de la memoria chocolatera local gracias al perfil de su autora, aficionada al chocolate y especialista reconocida de las evocaciones del pueblo judío en la historia.⁸ En *Cacao*, la memoria local del chocolate, que artesanos y eruditos se encargaron de transmitir a la novelista, se combinó con la memoria de la aventura judía y el saber chocófilo que se compartía en clubes como *Les croqueurs de chocolat*.

La ficción de Michèle Kahn fue una revitalización de la memoria chocolatera bayonesa desde fuera: su autora es parisina. Esto importó mucho en el ámbito bayonés, porque se pudo leer como una legitimación del valor patrimonial del chocolate local, gracias a la pluma de una representante de los círculos intelectuales parisinos. El libro encontró ecos mediáticos nacionales a través de una mirada sobre la historia del chocolate y del puerto de Bayona, incluso antes de que fuese traducido al castellano y a otros idiomas.

CONCLUSIÓN

A diferencia de lo que ocurrió en la mayoría de las ciudades francesas, en Bayona el chocolate se instaló en el paisaje alimentario de hogares con recursos bastante reducidos antes de concluir el siglo XVIII. Claro, los más modestos no bebían frecuentemente chocolate y, cuando lo hacían, el producto que empleaban no tenía el mismo sabor ni el mismo precio que la bebida presentada con regularidad en las mesas de los negociantes golosos. Sin embargo, el chocolate se había integrado en todos los ámbitos culturales alimentarios de la sociedad

8 Sobre la afirmación pública de su afición al chocolate: Ponencia de Michèle Kahn en el *Salón del chocolate* de 2004 (París). Dos de sus novelas son: *Shanghai-la-juive* y *Le pourpre et le jasmin*.

portuaria. Para los trabajadores más pobres del puerto constituía, antes que nada, un remedio. Para las élites era una bebida que se consumía por gusto en la intimidad, así como en los espacios propios de las sociabilidades refinadas. La orientación del comercio bayonés, en particular la pujanza de sus relaciones con España y la implicación de la comunidad judía de Saint-Esprit en las redes de su diáspora, desempeñaron un papel esencial en la aparición y el mantenimiento del gusto bayonés por el chocolate.

Los orígenes diversos de los cacao y azúcares que los artesanos solían emplear, así como las sustituciones de ingredientes practicadas en los tiempos de crisis, recuerdan que la antigua chocolatería bayonesa dependía totalmente de la inserción del puerto en la globalidad marítima y comercial. A principios del siglo XXI, las coberturas proporcionadas por grandes grupos agroindustriales, utilizadas para elaborar la casi totalidad de los chocolates de Bayona, mostraban que la chocolatería local seguía siendo dependiente de un sistema complejo de intercambios internacionales, en el cual puertos como San Pedro o Abidjan desempeñaban un papel fundamental. En tal contexto de mundialización y de concentración, recurrir a cierta imagen de la antigua actividad portuaria confería autenticidad al producto local, dándole una genealogía ideal que permitía emparentarlo con un mítico chocolate genuino o, por lo menos, inscribirlo en una tradición secular. Desde que el chocolate apareció en Bayona, muchas cosas cambiaron: sus técnicas de fabricación, sus materias primas, sus modos de presentación y de consumo. No obstante, en la década de los años 2000, constituía todavía una comida eminentemente portuaria, el resultado de un encuentro entre productos ultramarinos y un *savoir-faire* local; por eso se trata de un mestizo.

REFERENCIAS

Archivos

Archivos Departamentales de los Pirineos Atlánticos (ADPA), 3E 3262, 29/01/1711.
 Archivo Municipal de Bayona, (AMB), CC 322, 13/09/1731 y CC 335, 30/09/1782.
 Archivo Departamental de Aude, ADA, 2L 102, An II

Bibliografía

- Airiau, Jean (1991). «Brève histoire du raffinage du sucre en France». En *Sucre, sucreries et douceurs en Méditerranée*. París: CNRS.
- Azcona Guerra, Ana Mercedes (1999). «La presencia de la minoría bayonesa en la dinámica del comercio franco-español del siglo XVIII», *Hispania*, 59 (203), 955-987.
- Braudel, Fernand (1993). *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV-XVIII^e siècle*, vol. 3, *Le temps du monde*. París: Livre de Poche.
- Coe, Sophie D. y Michael D. Coe (1998). *Généalogie du chocolat*. París: Abbeville Press.
- Constantin, André (1934). *A propos du chocolat de Bayonne*. Bayona: Musée Basque.
- Curutcharry, Mano, Marcel Douyrou, Colette Lanusse y Kristian Liet (1994). *Le chocolat en Pays Basque*. Bayona:CCI.
- Cuzacq, René (1949). *Triptyque bayonnais. Jambon. Baïonnette. Chocolat de Bayonne*. Bayona: Mont-de-Marsan.
- Dardy, André L. (1997). «Les derniers fabricants chocolatiers de Bayonne». En *Chocolat Bayonne*. Biarritz: J&D.
- Douyrou, Marcel (1996). *Les Fagalde. Chocolatiers du Pays Basque. Cambo-Bayonne*. Bayona: CGPBPA.
- Frédéric Duhart (2001). *Habiter et consommer à Bayonne au XVIII^e siècle. Eléments d'une culture matérielle urbaine*. París: L'Harmattan.
- (2006). *Le chocolat au Pays Basque (XVII^e-XX^e siècle). De Bayonne à Oñati*. San Sebastián/Bayona: Elkar.
- (2007). «El gusto de Bayona. Patrimonio gastronómico y turismo en una ciudad del sudoeste de Francia», en Jordi Tresserras y F. Xavier Medina (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: Ibertur.
- (2008). «Ezpeleta y su chile. Patrimonialización, valorización económica y desarrollo local en una comarca del país vasco francés», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.), *Identidad en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Galarraga, Iñaki y Vicente Taberna (1996). *La Vasconia de las ciudades*. San Sebastián: Iñaki Galarraga Aldanondo.
- Gallais, Auguste (1827). *Monographie du cacao. Manuel de l'amateur de chocolat*. París: Debaube et Gallais.
- Gaspard-David, Elise (1996). *L'homme et la ronde des épices*. Lyon: ARPAM.
- Harwich, Nikita (1992). *Histoire du chocolat*. París: Desjonquères.

- Henderson, John S.; Rosemary A. Joyce, Gretchen R. Hall, W. Jeffrey Hurst y Patrick E. McGovern (2007). «Chemical and Archaeological Evidence for the Earliest Cacao Beverages». *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 104 (48), 18937-18940.
- Lémery, Luis (1705). *Traité des aliments*. París: Pierre Witte.
- Léon, Henry (1893). *Histoire des juifs de Bayonne*. París: Durlarcher.
- Meyer, Jean (1989). *Histoire du sucre*. París: Desjonquères.
- Ogata, Nisao; Arturo Gómez-Pompa y Karl A. Taube (2006). «The Domestication and Distribution of *Theobroma cacao* L. in the Neotropics». En Cameron L. Mc Neil, *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao*. Gainesville: University Press of Florida.
- Pontet, Josette (dir.) (1990). *Bayonne. Un destin de ville moyenne à l'époque moderne*. Biarritz: J&D.
- (1991). *Histoire de Bayonne*. Toulouse: Privat.
- (1995). «Les équipages de corsaires bayonnais au XVIII^e siècle». En *L'aventure maritime du Golfe de Gascogne à Terre Neuve*. París: CTHS.
- Rain, Patricia (1992). «Vanilla: Nectar of the Gods». En Nelson Foster y Linda S. Cordell (eds.), *Chilies to chocolate. Food the Americas gave the World*. Tucson: The University of Arizona Press.
- Reents-Budet, Doris (2006). «The Social Context of *Kakaw* Drinking among the Ancient Maya». En Cameron L. Mc Neil (ed.), *Chocolate in Mesoamerica. A Cultural History of Cacao* (pp. 202-223). Gainesville: University Press of Florida.
- Terrio, Susan J (1997). «Des maîtres chocolatiers aujourd'hui. Bayonne et la côte basque». *Ethnologie française* 27 (2).
- (2000). *Crafting the Culture and History of French Chocolate*. Berkeley: University of California Press.
- Thillaud, Pierre L. (1983). *Les maladies et la médecine en Pays Basque nord à la fin de l'Ancien Régime* (pp. 140-142). Ginebra: Droz.
- West, John A. (1992). «A Brief History and Botany of Cacao». En Nelson Foster y Linda S. Cordell (eds.), *Chilies to chocolate. Food the Americas gave the World* (pp. 105-121). Tucson: The University of Arizona Press.
- Young, Allen M. (1994). *The Chocolate Tree. A Natural History of Cacao* (pp. 37-46). Londres y Washington: Smithsonian Institution Press.

Zink, Anne (1999). «Communautés et corps social. Les Juifs à Saint-Esprit-lès-Bayonne du XVII^e au XIX^e siècle», en Jacques Bottin et Donatella Calabi (dir.). *Les étrangers dans la ville*. Paris: Ed. de la MSH. pp. 313-328.

Hemerografía

«Le cacao ivoirien est soluble dans le chocolat basque» (2004, 18 de diciembre). *Le journal du Pays Basque*.

«Le retour aux sources du chocolat de Bayonne» (2003, 29 de mayo). *La semaine du Pays Basque*.

Otros medios

L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné... (1751-1777). Marsanne, Redon. 2002, CD-ROM.

Sabores compartidos del Caribe afroandaluz. Veracruz y La Habana

Mayabel Ranero Castro

Desde una perspectiva europea, el descubrimiento del continente americano estuvo inspirado por el perfume. El deseo de pimienta y clavo movieron a marinos y cosmógrafos a buscar una ruta más corta para acceder a las zonas especieras de India y China, espíritu bajo el cual se realizaron viajes de descubrimiento y conquista que contribuyeron a ampliar los límites del mundo hasta entonces conocido. El océano Atlántico se tornó así espacio privilegiado de tránsito, comunicación y dominio del Imperio hispano, en el que se puede marcar un ámbito de estrechos contactos socioculturales, puntos de cruce en la comunicación entre el Nuevo y el Viejo Continente: es el Caribe afroandaluz (García de León, 1992), circundado por el continente americano y la pléyade de ínsulas antillanas, en cuyas márgenes se fundaron una serie de puertos que en conjunto formaron un circuito comercial, social y político, en el cual floreció la ingente labor de gobernar y comunicar los dominios coloniales con la distante metrópoli española. Los puertos caribeños fueron entornos privilegiados de encuentros, mezclas y amalgamas sociales que en las cocinas generaron sintéticas, coloridas y fragantes expresiones.

Focalizaremos la mirada en los entornos porteños de La Habana y Veracruz. Escalas vitales en la carrera a las Indias, eran sitios de reposición de naves y tripulaciones, almacenes comerciales, fortificaciones y hospitalidades. Desde su fundación, ambos puertos guardaron relaciones estrechas, numerosas similitudes y también diferencias que buscaremos atisbar por medio de sus tradiciones culinarias formadas desde los años coloniales, las cuales gestaron ciertos gustos, usos y prácticas culturales que, de uno u otro modo, se han mantenido hasta el presente. La llegada en el siglo XIX de influjos estadounidenses, franceses —y

chinos para el caso cubano— incorporó elementos nuevos a la degustación de las cocinas porteñas, que se amalgamaron al calor de las numerosas transformaciones sociales, estéticas y nutricias.

LA MAR OCÉANO EN LA FORMACIÓN DEL IMPERIO HISPANO

En el cenit del siglo xv, una España apenas unificada bajo los Reyes Católicos se proclamó dueña de territorios ultramarinos que con el tiempo se fueron develando como un enorme continente, cuya extensión y riqueza sobrepasaban con mucho a la metrópoli hispánica. El primer sitio descubierto por Cristóbal Colón fue la isla La Española, desde cuya capital, Santo Domingo, se realizaron las labores exploratorias a las restantes islas antillanas: Cuba, Jamaica y Puerto Rico. El centro económico más importante de América, al despuntar siglo xvi, fue Santo Domingo, fundado en 1502. Rendía a la Corona una regular producción de oro y perlas preciosas, pero el agotamiento de los lavaderos de oro y la mortandad de la población nativa por alta explotación impulsaron al grupo empresarial allí asentado a la diversificación económica hacia las labores agrícolas, al tiempo que, al primer tercio del siglo xvi, se iban descubriendo los perfiles de la tierra firme. Las numerosas expediciones alcanzaron su cúspide cuando Hernán Cortes logró conquistar el rico Imperio azteca, que no tuvo parangón en extensión, riqueza y refinamiento con empresa precedente.

Después de Santo Domingo, se estableció San Juan de Puerto Rico en 1511. La Habana y Veracruz se fundaron hacia 1519, mientras que en la vertiente atlántica del istmo panameño se fundó, en 1509, Nombre de Dios, suplantado en 1540 por Porto Belo. Cartagena y La Guaira, por su parte, se fundaron hacia 1532. El conjunto de tales puertos del Caribe afroandaluz formó un circuito comercial, social y político que tuvo caracteres comunes y diferencias regionales.

Hacia la mitad del siglo xvi, se instauró el llamado circuito del norte del Mediterráneo americano, signado por los puertos de Veracruz y La Habana, a través de los cuales se realizaba el tráfico entre Nueva España y Europa. Las ingentes cantidades de riquezas que por allí circulaban despertaron el interés de otras Coronas europeas, como la inglesa, la francesa y la holandesa, las que en los hechos le rebatieron a España su beneficio monopolístico de los recursos americanos. Así, la piratería se aposentó en el Caribe, redistribuyendo los recursos por medio del ataque a barcos en alta mar y puertos ricos, lo que orilló

a la Corona española a emprender obras defensivas en los puertos, así como a acompañar con naves de guerra a los navíos mercantes.

A partir de 1561 y hasta 1620, se estableció el sistema de flotas. Un convoy pasaba al sur de La Española dirigido hacia Cuba y por el canal de Yucatán se dirigía Veracruz. Otra escolta seguía una ruta meridional hacia el istmo centroamericano, anclando en Porto Belo. La flota estableció relaciones jerárquicas entre los puertos, lo que benefició notablemente a La Habana, que a partir de entonces creció en tamaño e importancia. Además de tales circuitos de navegación establecidos legalmente, existían rutas de contrabando en las pequeñas islas caribeñas. Este comercio generalmente era de rescate —casi sin moneda fuerte—, pero movía cueros, azúcar y cacao. El otro circuito era el de las islas Canarias hacia América, que abastecía de vinos, harinas y otros géneros en el viaje de ida, aprovechando la ligereza de las naves.

En el sentido de Europa hacia América, la flota traía productos del Viejo Continente: textiles de lana, todo género de herramientas y herrajes, brocados flamencos y sobre todo los productos alimentarios hispánicos tan valorados en ultramar: aceite de oliva, aceitunas, vinagres, vinos y caldos varios, turroneos y confituras, frutos secos, etcétera. En el sentido contrario, se enviaban millonarios cargamentos de plata, oro, artículos tintóreos muy valorados por la industria textil mundial —como la cochinilla grana, el palo de tinte y el añil—, productos medicinales —como el guayaco (*Guaiacum officinale*), la jalapa (*Ipomea purga*), la zarzaparrilla (*Smilax aspera*) y las quininas o chinchonas (*Cinchona officinalis*)— y el seductor cacao americano, que embrujó al mundo entero.

Al tiempo que avanzaba en las labores de colonización estable, profesionalización burocrática y control administrativo, el Imperio hispano seguía apoyando las labores de exploración y descubrimiento. Así, la expedición de Fernando de Magallanes logró completar la vuelta al mundo hacia 1522. En ese orden de ideas, cerca de 1565 se estableció una ruta regular hacia Oriente, que iba del puerto Acapulco al de Manila. Este puerto guerrerense —el más importante en el Pacífico— se comunicaba por vía terrestre con Veracruz, uniendo Asia con Europa, en uno de los primeros vínculos de alcance mundial y mercado globalizado. Desde el Oriente pródigo se embarcaban en la Nao de China (1565-1815) hacia Nueva España, y de allí a Europa, productos suntuarios como sedas, porcelanas, maderas finas y mueblería de lujo, enconchados, marfiles devocionales, jade, papel y aceites aromáticos. En cuanto a productos

alimentarios, de Asia salieron todas las variedades de mango que disfrutamos en México (*Mangifera indica*), especies de palma y cocoteros (*Cocos nucifera*), el tamarindo (*Tamarindus indica*) y las apreciadas especias de canela, pimienta, clavo y nuez moscada (*Myristica fragrans*) (Bernabeu, 2013).

La Nao permitió la comunicación este-oeste, lo que benefició a todos los puertos, tanto del litoral Pacífico como del Caribe afroandaluz, que recibían gota a gota las ventajas de comerciar los exquisitos productos orientales, lo anterior mucho enriqueció al patrimonio gastronómico mundial, en especial al mexicano, que tuvo así contacto con las tradiciones y productos chinos, japoneses, filipinos, malayos e indios (Benítez Muro, 2001).

INGREDIENTES DE LAS RECETAS MESTIZAS

Los puertos fueron lugares de paso de personas, ideas y mercancías; entornos privilegiados para el contacto y la inventiva de toda índole, donde además de recibir elementos exógenos que asimilaban e incorporaban, contaban con sus propios elementos identitarios. Por ejemplo, los puertos de España, en particular Sevilla y Cádiz, así como otras ciudades andaluzas, tenían una ancestral herencia gastronómica de raíz árabe. Los moros habían dominado la porción meridional de la península hispánica entre los siglos VII al XV, formando en al-Ándalus un conjunto de sociedades sofisticadas que cultivaron el placer culinario con ingredientes que pasarían luego a identificar metonímicamente lo más brillante de la culinaria hispánica: son de raíz arábiga el café, el arroz, las almendras, las alcaparras, las naranjas y limones, los alcoholes de caña y las hojas fragantes como la albahaca (*Ocimum basilicum*) y la hierbabuena (*Mentha sativa*). A todo ello se aunaron los elementos de origen hebreo, en el procesamiento de lácteos, huevos y volatería. En las costas mediterráneas, de Andalucía a Valencia y Cataluña, los productos del mar fueron aprovechados para realizar platos especiados y gustosos como las calderetas de pescados, paellas y fideuás.

La cocina hispánica que se exportó por los puertos andaluces se integraba con elementos básicos de identidad mora y judía, aunada a los elementos de raigambres íbera, romana y goda. De esta herencia centenaria provienen el trigo y la vid, cuya importancia civilizatoria ha sido vastamente estudiada (Chaunu, 1985, p. 225-257). La harina de trigo es base del pan de Castilla, con

levadura, así como los panes enriquecidos con manteca y aceite de oliva, los panecillos fritos —churros y buñuelos—, los llamados panes de sartén y las empanadas y pasteles de carne cocidos en el fogón alto; elementos todos que, unidos al aceite de oliva, al vinagre y al indispensable ajo, constituyen un sustrato culinario vigoroso. En síntesis, ése fue el capital culinario aportado por España al mestizaje alimentario. A cambio recibió un cúmulo de elementos nuevos que enriquecieron no sólo a la Península Ibérica, sino a la dieta y el paladar europeos. Numerosos autores han considerado que los productos animales y vegetales americanos modificaron de forma tan profunda la historia, la dieta y la farmacopea mundiales que es difícil pensar el presente alimentario de alcance global sin ellos (DeWitt, 2014).

Empezaremos mencionando a los dos grandes alimentos de dos civilizaciones americanas mayores: el maíz de Mesoamérica (*Zea mays*) y la papa del mundo andino (*Solanum tuberosum*); base de las dietas de numerosos pueblos americanos, se han aclimatado con éxito en latitudes muy distintas de las originarias, para constituirse en sustento de extensas poblaciones.

El maíz es el pan cotidiano de numerosas culturas americanas, sustento de sus cuerpos y almas. Gracias a un complejo proceso de selección y mejora genética, los antiguos mexicanos hicieron del teocintle primitivo un grano culturizado. En conjunción con el frijol, el chile y la calabaza fue la base nutricional de los pueblos mesoamericanos originarios. Cultivados en milpas, forman un complejo productivo que permite contar con alimento de forma prácticamente permanente. La planta del maíz se consume casi íntegra: sus granos, frescos o secos; las hojas, como envoltorio; las fibras secas, para embalajes y cordeles; las cañas, como forraje; el pelillo, para fines medicinales; el olote, como combustible; y las raíces y desperdicios en suela, como abono para los campos (García, 2003).

La ancestral forma de consumir el maíz en Mesoamérica es una exitosa combinación nutricional devenida en significativa cultural. Es el proceso de nixtamalización, en el que los granos —secos para su mejor conservación— se hidratan mediante una semicocción en un líquido que produce un estado alcalino que libera la niacina para asimilar mejor los nutrientes, pues el grano posee cantidades reducidas de los aminoácidos lisina y triptófano (Iturriaga, 1998, p. 32-48).

La papa, por su parte, es el otro regalo de América al mundo. De procedencia andina, fue domesticada dos mil años antes de la era común, pero su consumo se circunscribía a la zona inferior del Istmo de Panamá. Fueron los europeos quienes la llevaron al Viejo Continente, en el siglo XVI, siendo acogida en Europa del Norte, no sin antes haber debatido largamente respecto de sus bondades nutricionales.

Al lado de estos vitales alimentos, América aportó al mundo el cacao, la vainilla, la fresa, las calabazas, los jitomates, las papayas, los chayotes, junto con una extensa nómina de plantas medicinales, como la zarzaparrilla, el guayaco, la jalapa, la quina o chinchona, cuyo tráfico y comercialización contribuyó a amasar grandes fortunas. Por ello, en la actualidad resulta casi imposible darse idea de cómo pudo alimentarse la humanidad sin los productos americanos, que propiciaron una verdadera revolución en la nutrición del mundo entero (Somolinos, 1971, p. 17).

HISTORIA DE DOS PUERTOS

Las ciudades de La Habana y Veracruz son exponentes de un proceso de formación imperial que, a diferencia de otros anteriores, no gravitaba exclusivamente en una concepción territorial, fluvial o marítima, sino que descansaba en una empresa oceánica que gravaba la impronta de una ocupación territorial de un alcance nunca antes visto (Sorhegui, 2002, p. 23).

Durante la segunda mitad del siglo XVI, crecen la preeminencia de La Habana y de Veracruz en el circuito norte del Mediterráneo americano. Las dos ciudades tuvieron vocación itinerante antes de asentarse definitivamente en los sitios que ahora les conocemos. De Cuba partió Hernán Cortes hacia el oeste y, después de varias incursiones, estableció en el islote de Ulúa una guarnición, fundó la Villa Rica de la Vera Cruz y ahí el primer ayuntamiento en el Nuevo Continente. Una vez hecho esto, se internó hacia la ciudad de Tenochtitlan en la expedición conquistadora que culminó en 1521 con la gran caída de la ciudad lacustre. Veracruz se movió dos veces de residencia antes de asentarse finalmente frente a San Juan de Ulúa, la cual le otorgaba ventajosa protección marítima.

La ciudad de La Habana se fundó en 1519 en la costa de Caribe, mudándose un año después a la costa Norte, frente a la Florida, relativamente cerca del río Almendares. Segunda población hispana después de Santo Domingo, se vio

favorecida por la formación del virreinato novohispano, con el que estableció una relación directa. Por ejemplo, en 1534 el primer virrey, Antonio de Mendoza, decidió que los embarques de plata mexicana llegarían ahí en lugar de Santo Domingo, con el objeto de ahorrar fletes.

La importancia del comercio para ambas poblaciones fue de la mano con sus destacadas posiciones geoestratégicas para la defensa de la navegación marítima en el arco de las Antillas mayores y el Seno Mexicano, como entonces se le llamaba al Golfo de México. Asimismo, debía resguardarse Veracruz, entrada al rico virreinato de la Nueva España. Por ello las dos ciudades construyeron obras defensivas, como murallas circundantes y baluartes, así como los fuertes de San Juan de Ulúa y los castillos del Morro y de la Fuerza, en la mayor bahía habanera. Para ello, concentraron en las zonas portuarias a contingentes de negros, pardos o mulatos, que eran quienes mejor vivían en los rigores del trópico. Esa fuerza de trabajo fue ampliamente usada en la construcción de infraestructura civil y militar, así como en las labores comerciales del desembarco.

En ambos puertos, la población de color se ubicó en los estratos bajos de la sociedad, y aunque en términos proporcionales hay diferencias, en términos reales su influjo fue decisivo en la conformación culinaria de la dieta porteña de raíces afro, indígenas e hispánicas. Por ejemplo, entre 1640 y 1650, había en la costa de Veracruz 6 000 habitantes, la mayoría de los cuales —unos 5 000— eran negros y mulatos, de ellos 4 000 permanecían asentados en el puerto (Rodríguez, 2002, p. 68-70). La Habana, en cambio, era una de las ciudades más populosas del continente. Hacia 1691 contaba con una población, intramuros, de 12 000 habitantes, siendo la mayoría individuos blancos libres, mientras que el 30 por ciento restante lo constituía una población mestiza de indios, negros y mulatos libres, junto a los esclavos dedicados a los servicios o construcciones militares.¹

En La Habana la mayor parte de la población era de origen hispano, pues la ciudad fue el principal foco receptor de la emigración española a la isla, que en México se concentraba en la capital, asiento del Tribunal del Consulado. Mientras que en el puerto cubano se llevaban a cabo las operaciones comer-

1 «En 1760 se estimaba entre 40 000 y 50 000 habitantes, lo cual explica la expansión de sus habitantes hacia zonas rurales, en busca de nuevos espacios para urbanizar, más allá de los muros de piedra que circunvalaban la villa» (García Rodríguez, 2002, p. 87-88).

ciales continentales, en Veracruz sólo se desembarcaban las mercancías y eran enviadas hacia el interior, principalmente a la ciudad de México, donde eran realizadas. Todo ello contribuía a configurarle como una ciudad estacional, de mayoritaria población negra dedicada al comercio, servicios portuarios, milicia y molicie. De ser una ciudad semivacía la mayor parte del año, cuando arribaba la flota se llenaba de arrieros, factores y representantes de casas comerciales, que apresuraban su estancia en la ciudad para no sucumbir a su nocivo temperamento, internándose rápidamente hacia el Valle de México.

El *hinterland* veracruzano no se caracterizaba por su abundancia. Carecía de mano de obra indígena nativa, que durante el periodo colonial fue productora y procesadora de alimentos. Fuera de los recursos obtenidos del mar —desde alimentos hasta materiales para construir, como la coralina piedra múcara—, las tierras aledañas al puerto eran poco aptas para la agricultura, y sólo muy lentamente se fueron desarrollando pequeñas explotaciones de frutas, verduras y hortalizas, cuando el precio de los alimentos suministrados desde el interior se elevó tanto que fue deseable producir alimento a menores costes, cuyas labores agrícolas eran realizadas en su mayoría por pardos y mulatos. Las carnes, sobre todo de vacuno y cerdo, eran llevadas de las llanuras sotaventinas, que fueron marcando su vocación ganadera desde la segunda mitad del siglo xvii. Maíz y legumbres eran llevados desde las tierras cempoaltecas, a 30 kilómetros, o de la zona de Orizaba y Córdoba, distantes entre 200 y 300 kilómetros. Ambos entornos ecológicos eran más ricos, con mayor provisión de agua y, sobre todo, con abundante mano de obra indígena.

Las sociedades coloniales fueron altamente estratificadas, siendo el criterio racial muy importante para determinar la pertenencia de clase social. En asentamientos con abundante población nativa, ésta se ubicó en los estratos mas bajos y tuvo una dieta basada en el ancestral complejo maíz, frijol, chile y calabazas. En el puerto de Veracruz esta población no fue mayoritaria y sólo llegó en cantidades considerables hasta la segunda mitad del siglo xix. En la isla de Cuba la población nativa sufrió una expoliación tan severa que la llevó casi a la extinción; a pesar de ello dejó algunos elementos culturales que pasaron a formar parte de la culinaria cubana, forjada desde los primeros años del periodo colonial. El consumo de la yuca amarga (*Janipha manihot*) para fabricar pan casabe fue esencial en la alimentación. Asimismo, se consumieron el boniato, la malanga, la calabaza, el maíz y el ají. Se cultivaban en la isla algunos tipos de

frijoles llamados carita y caballero. Las provisiones de proteína animal incluían la apreciada iguana, junto a ciertos quelonios con sus huevos, almiquies, majaes, manatíes, patos, ostiones, moluscos y cangrejos.

La significativa población de negros, mulatos y pardos marcó su impronta a la cocina popular y de baja ralea. De esta matriz cultural es el gusto por el coco, la yuca, la malanga (*Xanthosoma sagittifolium*), el plátano y el cacahuate, en combinaciones atrevidas con los condimentos nativos: el tomate y el chile en Veracruz; ají (*Capsicum annuum*) y bija o achiote (*Bixa Orellana*) en los entornos cubanos. Las principales fuentes proteicas fueron el apreciado cerdo, animal del que no se desperdicia trozo alguno de proteína: desde el tejido muscular hasta la vísceras y cartílagos, con los que se preparan platos perfumados con comino (*Cuminum cyminum*), ajo, hierbabuena, orégano y anís. Mezclaba a veces lo dulce y lo salado, tenía como principal forma de cocción el asado o fritura —a veces la doble fritura— en abundante manteca de cerdo. Uno de los platos representativos de esta cocina de supervivencia es la moronga o rellena, especie de embutido hecho con sangre de cerdo y condimentado con cebolla, chile, hierbabuena y pequeños trozos de grasa o chicharrón.

Las principales fuentes farináceas de tradición africana que aportaron las poblaciones esclavizadas fueron la mandioca o ñame (*Dioscorea*), la malanga o guagiú (*Xanthosoma sagittifolium*) y el camote, que han jugado un papel central en la gastronomía del Caribe afroandaluz. Tienen una importancia similar, aunque de menor grado, que la de los otros cereales de civilización, como el trigo en Europa, el arroz en Asia y el maíz en el continente americano. Tanto en La Habana como en Veracruz, el camote y el plátano son ampliamente consumidos, pero en el caso de éste último, no goza en Cuba de maridaje con el maíz, que sí lo tienen la yuca y el trigo como principales fuentes energéticas.

La yuca es de gran importancia en amplias zonas del litoral caribeño. Desde los primeros años del asentamiento hispano en las Antillas, los conquistadores adoptaron el uso nativo de preparar el pan casabe: tortas de harina de yuca ralladas de las que se extraían las sustancias tóxicas mediante enjuague, las cuales eran cocidas en un burén o disco de barro. Los nativos lo comían acompañando moluscos o pescados, y se siguió consumiendo en el periodo colonial como alimento predominante de las clases populares. Además de sus cualidades nutricias y su abundancia, este pan resistía muy bien el clima tropical y las navegaciones largas, por lo que se usó ampliamente como bastimento marítimo.

Se consumían en Cuba, en calidad de vianda, otros tubérculos o frutos en preparación salada y dulce, fritos con ajo, cebolla y pimienta para acompañar, o suplir en ocasiones, algún trozo de carne. Si en tierras mexicanas la preeminencia nutricia la ostentan las infinitas preparaciones de maíz, en Cuba la vianda goza de protagonismo vital. En palabras de la imprescindible Nitza Villapol (1981), la palabra misma que proviene del latín vulgar significa «comida», «alimento», y se compone de vegetales ricos en carbohidratos como la yuca, la calabaza, el plátano, la papa, el boniato (*Ipomoea batata*) o la malanga.

El plátano —o banano— (*Musa paradisiaca*) es otro elemento importante de amplio consumo en la dieta caribeña; forma parte de muchas recetas, tanto de guisos como de dulcería. El plátano inunda, con su aroma y sabor primarios, sopas, purés y postres. Ya sea coaligado con la carne, el huevo, el arroz o el tomate, constituye el eje central de muchas comidas de familia. Hay dos grandes tipos y, por ende, usos culinarios: el plátano vianda, verde o macho, cuya pulpa es firme, también llamado banana grande o de guisar, invita a consumirlo frito, asado, cocido o prensado; el plátano fruta, de dulzor perfumado, conocido como guineo, roatán, dominico, plátano enano, etcétera, resulta perfecto para comer crudo.

Incompleta estaría la nómina de productos caribeños sin la presencia del arroz, base de la dieta de muchas poblaciones afroandaluzas. En España, el grano fue introducido por los árabes en el Levante, de donde proviene la famosa paella. Historias y mitos lo hacen cultivar en el continente americano a partir de granos sueltos que llegaban extraviados o confundidos al lado de granos de trigo. Pero en Nueva España, hasta que se establece la comunicación regular con Asia, a través de la Nao de China, se introducen variedades de arroz que bien prosperan (Benítez, 2001, p. 14).

ALGUNOS PLATOS REPRESENTATIVOS

Los contactos y desarrollos sociohistóricos antes aludidos pueden manifestarse en determinadas producciones culinarias, cuyos ingredientes y formas de preparación muestran el influjo cercano. Con propósito ilustrativo, aludiremos a ciertos platillos de los puertos veracruzano y habanero. Uno de los platos más queridos de ambas ciudades es el que une arroz y frijoles negros, conjunción que en Veracruz se llama moros con cristianos, aludiendo a la ancestral lucha

entre ambas facciones religiosas en España. En La Habana, a un plato similar se le nombra *congrí*, mismo que además de cocer casi juntos ambos granos, les adereza con un sofrito de manteca de cerdo, ajo y pimienta. Algunos autores señalan que puede haber dos tipos de frijol en la preparación, de allí matices en los nombres: arroz moro si se prepara con frijoles negros y *congrí* si éstos son colorados. El primer nombre puede haberse originado en la parte oriental de la isla, mientras que en La Habana el *congrí* es un nombre generalizado e incluso de alcance internacional (Villapol, 1981, p. 230-233).

En Veracruz, el arroz también se cocina con reminiscencias andaluzas, como podemos apreciar en el arroz a la tumbada, creado entre Veracruz y la región sotaventina, hacia los puertos de Alvarado y Tlacotalpan. Éste recuerda a las paellas valencianas y los arroces de Sevilla, plétóricos de aceite de oliva. Pero a diferencia de los dos platillos españoles, el arroz a la tumbada es cocido en caldo de pescado, al que se añaden trozos de mariscos —pulpo, camarón, caracol y ostión— y de algún pescado consistente. Se enriquece con mantequilla y vino blanco, y se adorna con perejil rallado que da una vista atractiva a un plato siempre mayor al apetito de quien lo disfruta.

El consumo de pescado en ambas ciudades es un imperativo costero, aunque hemos apuntado líneas arriba que es el cerdo la proteína animal favorita en ambos puertos. Pese a ello, los pescados y mariscos, por supuesto, tienen su lugar en las cocinas porteñas, en preparaciones básicas de fritura, asado o hervido con sal y limón, o aderezado con ajo, pimienta y perejil. Un poco más de refinamiento en el fogón les puede acompañar con una salsa fría o caliente, plétórica de especias o sobre base de crema o queso. Como en otras poblaciones costeras, también aquí se preparan caldos especiados similares a las calderetas de la península, que atávicamente han sido la comida de los pescadores, a veces realizada en la misma playa. En Veracruz se guisa así el caldo largo, cociendo el pescado entero o en trozos grandes, en un sopa que se va preparando con trozos de tomate, cebolla, chile, papas, epazote (*Chenopodium ambrosioides*) o perejil. Destacadamente, los chiles mesoamericanos se utilizan secos, fritos en manteca de cerdo y luego adicionados a guisos o caldos para otorgar un característico sabor ahumado. Los productos marinos también pueden ser preparados en un estilo que recuerda al estofado, con almendras, aceitunas, alcaparras, pimientos, ajo y perejil, a los que se añaden el tomate y el chile, elementos mexicanos básicos. Tales son los ingredientes del célebre pescado a la veracruzana, elabora-

ción mestiza que une lo hispánico con lo mesoamericano, formando un platillo representativo de la cocina jarocho que se sirve con arroz blanco.

La carne más valorada en ambos puertos es la de cerdo, como se ha dicho. En Cuba, se corta para preparar masitas fritas; o bien se asa entero: es el cerdo asado en púa, un apreciado plato de la culinaria criolla. En Veracruz, generalmente se cocina en pequeños trozos que se cuecen con hierbas de olor —clavo, orégano, canela y laurel— para después freírse en su propia manteca; son las célebres carnitas, que en forma de tacos son consumidas extensamente en muchas zonas del país. Las carnes de vacuno y, en forma menor, de carnero, son frecuentes en ambas cocinas porteñas, cuyo uso en tiempos de escasez, manifiesta un contraste con otros platillos más sofisticados y lujosos. Las migas o ropa vieja aprovechan todos los pedazos de carne ya cocida, que se desmenuzan y mezclan con huevo, además de cebolla, tomate, chile, ajo, uva pasa y hierbas de olor. En Cuba se omiten el chile y el tomate para adaptarlo al gusto local. En este punto, cabe mencionar lo que muchos estudiosos y cocineros de la isla consideran el plato nacional, el cual bien puede representar las transformaciones culinarias en términos de provisiones y modos de preparación que han dado pie al ajiaco; esa gran sopa mezcla viandas, vegetales y carnes de diversos tipos —frescas, salazones y embutidos, por ejemplo— cocinados juntos, y mucho recuerda al cocido español o a la olla podrida, que según Villapol (1981) en Cuba se torna plato nacional al retirársele los garbanzos. Como muchos otros platos de extracción popular vueltos de representación nacional, la atribución de su origen se debate, aunque algunos señalan que es originario de la ciudad de Camagüey, donde se prepara para todos durante las fiestas de San Juan.

El plátano de guisar merece un sitio aparte en la cocina porteña, este producto generalizado en América no se adaptó a los usos culinarios españoles. El plátano macho, cuando es verde, tiene menor cantidad de azúcares, su consistencia es mucho más firme y se usa para hacer pequeñas frituras saladas que en algunas zonas de Veracruz se llaman tostones o machucados; en Cuba, además de tostones, mariquitas. El grosor de cada una de las rebanadas longitudinales y la forma de salarlas marcan algunas de las diferencias locales de tan exquisito bocado caribeño, que puede compararse, aunque sea lejanamente, con las papas fritas. También puede usarse el fruto hervido y amasado, haciendo pequeñas bolitas, que en la costa veracruzana pueden rellenarse de queso y carne, para luego freírse en aceite vegetal. En general, son parecidos al fufú cu-

bano, de raíces africanas, según Fernando Ortiz (1996, p. 62),² quien inquirió en todas las facetas de la vida cubana.

Al lado de las semejanzas en el uso del plátano macho, existe la notable diferencia en el tratamiento de ese fruto, pero maduro, cuando aumenta su dulzor y untuosidad. Es guarnición y postre, usanza no compartida por los cubanos. En Veracruz, el plátano completo se fríe y adereza de crema, queso y hasta mermelada de fresa, para formar un postre estimado, que se degusta a mediodía o en la noche. En otros momentos, tajadas de plátanos fritos pueden constituir el desayuno o la cena. El plátano roatán es una fruta aromática que se come cruda, pero en Veracruz también se hace un interesante uso del mismo como bebida; machacado con leche, vino de jerez, azúcar y jarabe de granadina, forma una especie de ponche frío llamado gloria.³

LICORES Y GOLOSINAS

Como en buena parte del Caribe, los litorales cubano y veracruzano fueron significativamente influidos con la introducción de la caña de azúcar desde el siglo xv. En Veracruz, Hernán Cortés fundó el primer ingenio de azúcar en el continente, pero en las Antillas, ya para el siglo xvi, se había afianzado dicho cultivo, lo que con el tiempo convirtió a Cuba en la «reserva azucarera del mundo».⁴ Por tanto, el azúcar y el ron, bebida nacional cubana, se convierten en sus dos productos más representativos. No podemos aludir aquí a la trascendente explotación cañero-azucarera, pero sí haremos mención a ciertas bebidas alcohólicas, para terminar con el rey de las Antillas, el ron cubano, que en el siglo xix se convirtió en una bebida de calidad y competitiva. Antes de ello, en la isla se realizaron fermentaciones con casi cualquier sustancia azucarada; así

2 Sarmiento (2001, pp. 46-73) retoma estos planteamientos germinales.

3 Recientemente se han vuelto populares los batidos o licuados del perfumado plátano, así como de chocolate, fresa, vainilla o mamey. En general, se popularizaron con las licuadoras eléctricas introducidas a México después de la Segunda Guerra Mundial.

4 Con propósito ilustrativo, transcribiremos las palabras de Fernando Ortiz en su magistral obra *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*: «Así en lo interno como en lo externo, estudiar la historia de Cuba es, en lo fundamental, estudiar la historia del azúcar y del tabaco como los sistemas viscerales de su economía» (2001, p. 13). Para una visión sintética, véase Oscar Zanetti (2013).

se formó el guarapo,⁵ una de cuyas bases puede ser la fermentación de la yuca y el maíz. Posteriormente, se fermentó y destiló rudimentariamente el jugo de la caña de azúcar para así producir aguardiente.

En general, con el consumo de alcohol sucede la misma determinación de clase socioracial que podemos apreciar con otros productos alimentarios. El consumo diferenciado, por ejemplo, determinó que las clases de menores recursos consumieran bebidas embriagantes de fabricación local; entre éstas, el alcohol de mejor calidad era el de caña, destilado en trapiches aldeaños a ambos puertos que, no obstante su prohibición, era ampliamente gustado. Pero su precio lo colocaba lejos de las posibilidades de los estratos populares y pobres, quienes tomaban bebidas fermentadas a partir de jugos de frutas, como el tepache veracruzano, fabricado a base de piña y vendido por mujeres negras y mulatas en el puerto. En La Habana, negros, indios y blancos pobres consumían «frucanga», una mezcla de miel y agua fermentada, a la que en ocasiones se agregaba jugo de fruta para mejorar el sabor. De menor calidad era la sambumbia, mezcla de melaza fermentada con otras sustancias, consumida preferentemente por esclavos urbanos. Ambas eran mal vistas por la sociedad habanera, especialmente la última, por lo que fue prohibida por el cabildo desde 1713, sin mayor efecto sobre su consumo (Sarmiento, 2002).

Por su parte, las élites peninsulares y criollas de mayores recursos y filiación cultural hispanizante consumían alcoholes y aguardientes españoles; vinos finos tintos o blancos de Cataluña y Castilla, así como caldos de Las Canarias y aguardiente de caña, cuya venta y consumo sí que era aprobado por la Corona, a diferencia del nativo, que debió esperar hasta mediados del siglo XIX para afianzarse. Por ejemplo, las dos firmas más conocidas de ron cubano, Bacardí y Matusalem, iniciaron sus actividades en el último tercio de ese siglo.

Como todo dulce final de buena comida, terminaremos con los postres. Los dulces y golosinas que disfrutaban y a la fecha siguen predominando en el gusto de veracruzanos y habaneros, están compuestos principalmente de tres grandes grupos: el más accesible, barato y numeroso lo constituyen las frutas tropicales cubiertas de azúcar, sal y en almíbar. En La Habana a algunas de ellas las acompañan ahora de queso crema, como los cascos de guayaba, el coco

5 Bebida de ancestral consumo en los sitios de explotación cañera, que llegó a América desde las Islas Canarias para amalgamarse con las prácticas y elementos nativos.

rallado y la papaya. En Veracruz, se disfrutaban generalmente solos la papaya, el tamarindo, el mango, la piña y los nanches (*Byrsonima crassifolia*). Pero el protagonista más brillante de las dulcerías porteñas es sin duda el coco, del que se hacen refrescos, cocadas, otros dulces y helados. Otro campo repostero es el de origen hispánico; las golosinas de origen moro hechas de almendra y miel, así como los dulces de lejana procedencia hebrea en cuya composición entran el huevo y la leche. La rica amalgama de ambos grupos ha creado algunas delicias porteñas no sólo de origen caribeño: es así el arroz con leche, el mazapán, el turrón, el flan, la natilla, los dulces de leche, entre otros. Estas manufacturas mudaron a Veracruz en fechas tardías del periodo colonial, sobre todo asociadas a algunas fiestas litúrgicas. No contaba el puerto con los numerosos establecimientos religiosos que se especializaron en estas artesanías y caracterizaron, por ejemplo, a la dulcería de Puebla. Y para el caso habanero, dulces similares se vinculan al establecimiento de reposteros chinos y franceses, desde la segunda mitad del siglo XIX.

El tercer y último elemento base de los postres porteños es de influjo francés, posteriormente estadounidense, lo que orientó la estética del gusto hacia un distinto espectro de recursos y sabores. La repostería y la pastelería de crema y mantequilla son de proveniencia gala, a la que se añadieron el chocolate, la vainilla, las nueces y las frutas no tropicales como bayas —fresas, frambuesas, grosellas, moras, etcétera—, duraznos y manzanas; en ocasiones se incorporó también el coco rallado y azucarado como materia prima de galletas y pasteles.

Esta matriz cultural gastronómica es expresión de las transformaciones sociohistóricas del siglo XIX. En México es producto de las invasiones francesa y estadounidense, a mediados de ese siglo. Para Cuba, fue resultado de la llegada de inmigrantes franceses, francohaitianos y chinos que se diseminaron por el territorio insular. Estos influjos afectaron, antes que nada, la cocina de las élites. Además, por primera vez, la restauración pública se difundió ampliamente, orientada al consumo de las clases altas, asentada sobre todo en La Habana y posteriormente en Veracruz. Fue así que cocineros y reposteros galos trabajaron en restaurantes, confiterías, posadas y hoteles, además de hacerlo en las prestigiosas casas de familias de élite, práctica que para el segundo tercio de la centuria se constituyó en marca de distinción. Para ejemplificar sólo el caso habanero, mencionaremos algunos establecimientos que hacia la mitad del siglo XIX servían comida francesa: la Casa de Refresco, de *madame* Vuelta; el hotel El

Recreo Cubano, de los señores Binard; la casa de huéspedes de *madame* Bobis, llamada Las Tullerías; y el Restaurant Français, dirigido por François Garçon (Sarmiento, 2001, p. 69).

El efecto galo se extendió más allá del ámbito gastronómico, hacia la confección de ropa, la venta de géneros de perfumería y farmacia, los comercios especializados y la prestación de ciertos servicios personales. Posteriormente se pasaría a las explotaciones agrícolas y ganaderas,⁶ donde se introdujeron especies frutales, de condimentos y ganaderas que irían gradualmente enriqueciendo el patrimonio culinario local y trasladándose paulatinamente a los sectores sociales medios y bajos (Pérez, 1999, p. 25-53).⁷ Son los casos de las colonias francesas asentadas en el estado de Veracruz —Jicaltepec y San Rafael—, y la región cubana del Caney, donde fueron introducidas la pimienta y la canela (Skerrit y García, 2008; Sarmiento, 2001, p. 80).

Otro elemento importante que enriqueció la cocina popular cubana fue el chino, el cual arribó a la isla hacia la segunda mitad del siglo XIX, con los inmigrantes de Cantón y otros de California, Estados Unidos, en posteriores oleadas migratorias. Laboraban como cocineros, lavaderos, curanderos y en oficios similares, de tal manera que popularizaron los sofritos, las verduras escalfadas y especiadas, el arroz frito, el *chop suey* y un extenso uso de hortalizas —muy frecuentemente cultivadas por ellos mismos— entre los sectores medios de Cuba, los que pronto se apropiaron de sabores orientales de la escuela Guangdong, del distrito de Cantón en la costa meridional china (Sarmiento, 2001).

Para algunos cocineros y gastrónomos mexicanos, el influjo francés al final del siglo XIX marcó un momento de crecimiento y auge que, aunque focalizado a las prácticas de élite, paulatinamente fue pasando a otros grupos sociales (Barceló, 2012). La fusión de estas técnicas avanzadas e ingredientes refinados con el sustrato cultural mexicano ha sido llamado el esplendor galomexicano. En síntesis, se trata de la incorporación de mantequilla, crema, vinos y licores, harina de trigo en todas sus formas —ya sea masas con levadura de una o dos cocciones u hojaldres— y nuevas frutas y especias. A la fineza del

6 No aludiremos aquí su destacado impulso a los textiles, tiendas de departamentos y bancos. Para ello puede consultarse a Galán Amaro (2013, p. 241-251).

7 A título indicativo, vale recordar dos fechas señeras en las relaciones bélicas México-Francia: la guerra de los Pasteles, entre 1837 y 1838, y el imperio de Maximiliano, entre 1863 y 1867.

esplendor, le sucedería la practicidad y abundancia del influjo estadounidense, con la introducción de alimentos enlatados y procesados. Refiriendo a lo anterior, hacia la década de 1930 se instalan las industrias alimentarias, tanto en Cuba como en México. Es entonces cuando llegan a dichos países los alimentos industrializados de consorcios como Nestlé, empresa que impulsó el café soluble en el gusto nacional, rivalizando con el chocolate como bebida tradicional.⁸ Posteriormente se instaló la industria y el comercio de comida enlatada, refrescos embotellados y bollería industrializada; por ejemplo, la empresa Bimbo lanzó el Pan Ideal, de caja, en 1942. Luego de la Segunda Guerra Mundial, se impulsó el mercado de los electrodomésticos, las licuadoras, batidoras y frigoríficos domésticos vendrían a impulsar cambios en las cocinas tradicionales.

La alimentación cotidiana sufrió una paulatina transformación, que movió el mercado de los enseres domésticos, así como el de productos alimentarios distintos a los tradicionales. A su lado surgieron las que pueden llamarse didácticas del gusto: recetarios distintos a los que se habían impulsado en el siglo XIX para enseñar por la vía escrita nuevas formas de preparar platillos novedosos (Bak-Geller, 2013). También se presentaron, en la naciente industria de radio y televisión, carismáticas figuras femeninas que enseñaban la preparación de nuevos platillos, el novedoso diseño de menús semanales y ciertas bases nutricionales y estéticas; todo ello fue modernizando las mesas tradicionales. Ésa fue la importancia de las figuras de Nitza Villapol, Julia Child y Chepina Peralta, en Cuba, Estados Unidos y México respectivamente.⁹ Con excepción de la cocinera estadounidense, Villapol y Peralta trataron de adaptar los ingredientes y recetas tradicionales hacia nuevos sabores, pero, sobre todo, nuevos consumos modernizantes y mejores aportes nutrimentales.

8 El chocolate se consumió extensamente desde el periodo colonial en forma de bebida. Su alto precio lo hacía ser consumo de élite y de ocasiones especiales para las clases populares. Las chocolaterías se abrieron en algunas capitales europeas en los primeros años del siglo XIX, hacia la parte final de ese siglo, los industriales suizos impulsaron los bombones, abriendo así un nuevo segmento de mercado. Para una historia del fascinante alimento, véase Coe (1999).

9 Villapol mantuvo un programa en la televisión cubana de 1951 a 1997 (un récord de permanencia). Child inició sus emisiones televisivas en 1961 y Peralta en 1967. Véase en Bianchi (2002) y Trejo (2014).

CONCLUSIONES

Los patrimonios gastronómicos y las usanzas culinarias se forjan por medio de fascinantes intercambios materiales y culturales. Son importantes bases de identidad, que en ciertos momentos pueden tornarse manifiestos nacionalistas. En las anteriores líneas tratamos de realizar un acercamiento a los rasgos similares y distintos de los casos veracruzano y habanero, donde pueden apreciarse decursos sociohistóricos de cierta similitud que, nacidos en el periodo colonial, se afianzaron y diferenciaron hacia el siglo XIX, cuando las transformaciones continentales orientaron las vidas de pueblos y naciones de la dominación española al influjo estadounidense. Éstas y otras experiencias culturales dejaron su impronta en las tradiciones gastronómicas de ambos puertos.

Fernando Ortiz llamó elocuentemente a la identidad cubana «un ajia-co en hervor» (1996, p. 65). Traemos a cuento esta metáfora para retomar las sabrosas mezclas e inusitadas combinaciones que se plasmaron en varios platos representativos, como el ajia-co cubano, el puerco en púa, el pescado a la veracruzana o el arroz congrí, cuya cauda de influjos culturales a lo largo del Caribe afroandaluz —y mas allá— buscamos sintetizar en las anteriores líneas.

Es importante valorar las realizaciones culinarias y las gastronomías criollas, entendidas como parte de procesos sociohistóricos de gran amplitud. Estos afanes pueden relacionarse con los recientes posicionamientos de las comunidades de estudiosos, investigadores, cocineros, gastrónomos y promotores culturales a ambos lados del Caribe afroandaluz. En México, hay un vigoroso movimiento representado, entre otros, por la Escuela de Gastronomía Mexicana, la cual, además de prestar servicios y formar especialistas, investiga y promueve nuestras propias raíces e historia culinaria. Éste es sólo un ejemplo, una forma de colocar la riqueza y profundidad de la gastronomía mexicana como parte del desarrollo sociohistórico nacional.

En la otra orilla del Golfo de México también participan de similares afanes los profesionales y amantes de la hostelería y restauración, quienes conjuntan el interés académico con el desarrollo comercial. Uno de los vínculos de la promoción gastronómica acerca al turismo, que en Cuba ha representado desde hace varios lustros un importante renglón económico. La simbolización y puesta en valor de platos, bebidas, ingredientes o regiones son complejos procesos que revisten símbolos de la identidad del Caribe afroandaluz.

BIBLIOGRAFÍA

- Alarcón, Donato y Héctor Bourges (2002). *La alimentación de los mexicanos*. México: El Colegio Nacional.
- Bak-Geller Corona, Sarah (2013). «Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)». Revista *Desacatos*. 43: 31-44.
- Barceló Quintal, Raquel Ofelia (2012). «Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato», *Cuadernos de Nutrición*, (35) 2: marzo/abril. México: Fomento de Nutrición y Salud A.C.
- Benítez Muro, José Guadalupe y Ana Benítez Muro (2001). *Los sabores de Oriente*. México: Clío.
- Bernabéu Albert, Salvador (coord.) (2013). *La Nao de China, 1565-1815. Navegación, comercio e intercambios culturales*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- Barceló Quintal, Raquel Ofelia (2012). «Los cocineros y pasteleros franceses en la ciudad de México: la modernidad en la mesa durante el Porfiriato» *Cuadernos de Nutrición*, (35) 2: 45-56. México: Fomento de Nutrición y Salud A.C.
- Bianchi Ross, Ciro (2002). «Nitza Villapol, La mujer que escribía de cocina» *La Jiribilla*. (Disponible en http://www.lajiribilla.co.cu/2002/157_junio/memoria.html)
- Chaunu, Pierre (1985). *Historia ciencia social. La duración, el espacio y el hombre en la época moderna*. Madrid: Ediciones Encuentro.
- Coe, Sophie y Michael D. Coe (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México: Fondo de Cultura Económica.
- De Gortari, Yuri y Edmundo Escamilla (2000). *Cocina virreinal novohispana: Guisos y golosos del barroco*. México: Clío.
- DeWitt, David (2014). *Precious Cargo: How Foods From the Americas Changed The World*. Berkeley: Counterpoint.
- Galán Amaro, Erika Y. (2013). «Industria textil de algodón en Veracruz, 1900-1940», en Feliciano J. García Aguirre. *Historia Económica de Veracruz. Miradas Múltiples*. México: Universidad Veracruzana. pp. 241-251.
- García Acosta, Virginia (2003). «El pan de maíz y el pan de trigo. Una lucha por el dominio del panorama alimentario urbano colonial», en Janet Long y Virginia Guedea (coords.) *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- García Aguirre, Feliciano J. (2013). *Historia Económica de Veracruz. Miradas múltiples*. México: Universidad Veracruzana

- García de León, Antonio (2001). *Tierra adentro, mar en fuera. El puerto de Veracruz y su litoral a Sotavento, 1519-1821*. México: Fondo de Cultura Económica. pp. 467-603.
- García Rodríguez, Mercedes (2002). «Vida y ambientes en La Habana intramuros del siglo XVIII», en Bernardo García y Sergio Guerra (coords.). *La Habana – Veracruz. Veracruz – La Habana. Las dos orillas*. México: Universidad Veracruzana / Universidad de La Habana.
- Iturriaga, José N. (1998). *Las cocinas de México*. Tomo 1. México: Fondo de Cultura Económica.
- Long, Janet y Virginia Guedea (2003). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Michelle Mattelart (1982). *La cultura de la opresión femenina*. México: Era.
- Martínez Alarcón, Juana (2013). «La transición de la industria azucarera en Córdoba, siglo XIX», en García Aguirre, Feliciano J. *Historia Económica de Veracruz. Miradas múltiples*. México: Universidad Veracruzana.
- Núñez González, Niurka y Estrella González Noriega (1999). «Antecedentes etnohistóricos de la alimentación tradicional en Cuba», *Revista Cubana de Alimentación Nutricional*, 13(2): 145-150. (Disponible en línea: http://www.bvs.sld.cu/revistas/ali/vol13_2_99/ali10299.htm)
- Ortiz, Fernando (1996). «La cocina afrocubana» *Casa de las Américas*, La Habana (VI) 36-37 mayo-agosto.
- Pérez Siller, Javier (1999). «Una contribución a la modernidad. La comunidad francesa en la ciudad de México» *Babel, Ciudad de México*. México: Pórtico de la ciudad de México. Instituto de Cultura. pp. 28-53.
- Rodríguez, Hipólito (2002). «Veracruz: del puerto de la Conquista al de la independencia y la modernidad» en Bernardo García y Sergio Guerra (coords.). *La Habana – Veracruz. Veracruz – La Habana. Las dos orillas*. México: Universidad Veracruzana / Universidad de La Habana.
- Sarmiento Ramírez, Ismael (2001). «Raíces de la cultura alimentaria cubana», *Revista Historia* 16, 308: 46-73.
- (2002). «Bebidas y ambiente social en la Cuba del siglo XIX», *Caravelle*, 78: 81-104 (Disponible en línea: http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/carav_1147-6753_2002_num_78_1_1351).
- Skerrit, David y Bernardo García (2008). «Franceses en el estado de Veracruz», en Javier Pérez-Siller y David Skerrit (dirs.). *México-Francia. Memoria de una sensibi-*

- lidad común; Siglos XIX-XX*. Tomo III-IV. México: Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos. pp. 103-120.
- Somolinos, Germán (1971). *El doctor Francisco Hernández y la primera expedición científica en América*. México: SepSetentas.
- Sorhegui, Arturo (2002). «La Habana – Veracruz. El Mediterráneo americano y el circuito imperial americano» en Bernardo García y Sergio Guerra (coords.). *La Habana – Veracruz. Veracruz – La Habana. Las dos orillas*. México: Universidad Veracruzana / Universidad de La Habana.
- Trejo Mendoza, Martín (2014). «Del fogón al set de televisión: Programas de cocina», *Claustronomía. Revista gastronómica digital*. México: Universidad del Claustro de Sor Juana. Recuperado de <<http://www.elclaustro.edu.mx/claustronomia/index.php/investigacion/138-del-fogon-al-set-de-television-programas-gastronomicos-en-mexico>>.
- Vargas, Luis A. (2002). «La alimentación de criollos y mestizos en el México Colonial», en Donato Alarcón, y Bourges, Héctor. *La alimentación de los mexicanos*. México: El Colegio Nacional.
- Villapol, Nitza (1981). *Cocina al minuto*. La Habana: Editorial Orbe. Recuperado de <<http://www.guije.com/libros/cocina/index.htm>>.
- Zanetti, Oscar (2013). *Historia mínima de Cuba*. México: COLMEX.

Hemerografía

- García de León, Antonio (1992). «El Caribe afroandaluz» en *La Jornada Semanal*, suplemento dominical del periódico *La Jornada*. México, 12/ enero/1992

De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales. Una confrontación de identidades y políticas culturales

Gustavo Laborde y F. Xavier Medina

La construcción de las nuevas naciones americanas durante la primera mitad del siglo XIX implicó la producción y el desarrollo de distintos discursos nacional-identitarios que se enfocaron hacia la formación de un nosotros específico, una conciencia nacional propia que relevó a las opciones anteriores, ligadas con mayor o menor intensidad a unas metrópolis europeas que hasta ese momento habían sido el referente único. Dentro de este contexto, los recetarios publicados en los países iberoamericanos durante el siglo XIX no fueron una excepción y obedecieron, también, a la siguiente regla genérica: crear un discurso identitario propio y separarse, tanto cultural como ideológicamente, de la metrópoli. La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales sirvió con eficacia para fijar una idea de nación sobre bases específicas.

A partir de entonces, los recetarios que se escribieron se encontraron inmersos en el discurso de la construcción de cocinas nacionales que pretendían ser, más o menos conscientemente, una de las bases identitarias posibles para las nuevas naciones. Dentro de esta dinámica, cada país ha establecido las bases de su propia cocina —o cocinas—, atendiendo a una serie de elementos seleccionados entre los distintos posibles, los cuales se han ido transformando con el tiempo. De los antiguos recetarios —a menudo con una fuerte influencia francesa—, se pasó a la creación de cocinas nacionales y, de ellas, a la cultura gastronómica y al patrimonio culinario actual.

Es posible que el continente americano sea uno de los laboratorios más efectivos para comprobar el paso de culinarias con fuerte base europea mezcladas con lo autóctono hacia la creación de lo nacional, esta vez bajo el argu-

mento de los discursos sobre lo propio que se consume y cómo se cocina —sin salirse, en muchos casos, de la pauta tomada de Europa—, arribando finalmente a una consciencia de la necesidad de integración identitaria de aquellas partes más marginales de la nación —el «indio» o el «otro interno» (Aguilera, 2012)—, convirtiéndolo en patrimonio propio. Como ejemplos se pueden citar los casos de los expedientes-candidaturas de cocinas nacionales, como la mexicana o la peruana, para ser reconocidas como patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la humanidad por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO).

En las líneas que siguen analizaremos los aspectos planteados, intentando marcar un proceso evolutivo relativamente coherente, el cual remita a la construcción de estos discursos nacionales que se yerguen, también, sobre cimientos culinarios. Discursos que van desde los recetarios nacionales decimonónicos hasta los expedientes patrimoniales de hoy.

NACIONES Y RECETARIOS

Crónicas, relaciones y testimonios conforman históricamente un vasto corpus literario sobre los hábitos alimentarios registrados de América Latina, desde el primer contacto entre europeos y americanos hasta bien entrado el siglo XIX. En ellos se describen las costumbres de los pueblos originarios, de los criollos, de los esclavos e incluso de los europeos, con las dificultades que éstos tuvieron para reproducir sus pautas alimentarias en el Nuevo Continente. Sin embargo, sólo hasta la década de 1830 se comenzaron a producir discursos culinarios formales, conscientes de sí mismos, que buscaban representar una cocina propia, americana. Los recetarios manuscritos producidos en México durante el siglo XVIII guardan una notoria semejanza con los libros de cocina de los reinos ibéricos, como el *Llibre de Coch* (1520) de Rupert de Nola o *El arte de cocina, pastelería, bizcochería y conservería* (1611) de Francisco Martínez Montañón. Los recetarios novohispanos solían adaptar las preparaciones europeas a las posibilidades del nuevo contexto culinario, sustituyendo ingredientes de la receta original por otros disponibles en América (Ortíz Díaz, 2009). Si bien esta práctica de sustitución da lugar a platos diferentes y en sentido estricto novedosos, desde el punto de vista culinario, la matriz, la gramática de esta cocina sigue siendo de carácter europeo. Estos manuscritos tampoco enuncian una cocina

de carácter local y su impacto no se extendió más allá de las necesidades de familias, conventos u hospitales en los que se usaban.

Super (2003) señala que en la América Latina colonial, los libros de cocina fueron escasos y tardíos. En contraste con las costumbres editoriales de Europa e incluso de Estados Unidos, se apunta como rasgo distintivo no publicar libros de cocina, especialmente durante los primeros siglos de colonización, a pesar de la diversidad de nuevos productos que el continente aportó a la dieta mundial, además de ser un espacio de encuentro de diversas tradiciones culinarias. No se puede atribuir, al menos para el caso de México, la falta de requisitos para hacerlo. Existía una alta cocina y alimentos de lujo, prácticas culinarias diversas en función de las clases sociales y las zonas geográficas, así como imprentas y conocimientos editoriales: entre 1519 y 1819 se publicaron en México unos 15 mil títulos: libros sobre religión y literatura, diccionarios, manuales de navegación o aritmética, pero no de cocina.

El desinterés por la literatura culinaria registrado en las bibliografías generales de América Latina se podría explicar como una continuidad del registrado en las metrópolis imperiales: en España y Portugal, respecto de otros países europeos, se publicaron pocos libros de cocina y comida durante los siglos XVI, XVII y XVIII. México y otros países de Iberoamérica tuvieron que esperar su independencia para contar regularmente con publicaciones de libros de cocina (Super, 2003, p. 459-466). Pero, lo interesante es que los procesos de conformación nacional estuvieron estrechamente ligados a la formalización de los discursos culinarios locales.

Los recetarios impresos más antiguos registrados en América son *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y *Arte novísimo de cocina para sazonar al estilo del país*, ambos publicados en México, en 1831. Se ha sugerido (Bak-Geller, 2009, p. 4) que, gracias a la denominación *cocina americana*, estos manuales pudieron penetrar las cocinas de diferentes países de Hispanoamérica durante la primera mitad del siglo XIX. Esto interroga sobre la posible existencia de una cocina americana más o menos común a las diferentes tradiciones culinarias del continente, pero también plantea la posibilidad de haberse tratado de una estrategia editorial, sobre todo de los impresores franceses, para conquistar el mercado editorial latinoamericano.

A principios del siglo XIX, América Latina se proclamaba como un continente pretendidamente homogéneo, consciente de ciertos rasgos comu-

nes contruidos y asumidos. La invocación de América y la exaltación de los americanos ocuparon un lugar importante en el pensamiento político del continente, aunque el uso que se hizo de estas nociones fue ciertamente polisémico. En ocasiones, refería a un grupo social —los criollos—; en otras, alcanzaba una entidad simbólica territorial mayor, que comprendía toda Hispanoamérica —e incluso Iberoamérica—, desde el río Bravo hasta Tierra del Fuego. La noción de lo americano, en el discurso americanista, se contraponía a lo europeo (Rojas, 2008, p. 208).

En la retórica de los primeros americanistas —la de los libertadores—, América se representaba como una comunidad de hermanos, hijos de una misma madre. Pese a ser un continente de cierta unidad y presentar varios rasgos comunes, no pudo consolidar la existencia de la llamada nación continental. Tres siglos de dominación colonial dejaron a América en una situación paradójica: disponía de ciertos elementos aglutinantes —la religión, la lengua, la mezcla racial y algunas tradiciones— que le conferían un grado de homogeneidad, pero, al mismo tiempo, tenía una estructura administrativa colonial muchas veces fortuita, que ordenaba las poblaciones en virreinos, capitanías, audiencias y otras jurisdicciones, todo lo cual propició la formación de unidades políticas regionales autónomas. Las políticas comerciales monopólicas, las pretensiones administrativas particulares, la extensa y accidentada geografía del continente y la difícil comunicación que de ello deriva favorecieron la fragmentación política. Con el tiempo, las viejas unidades administrativas llegaron a ser concebidas como patrias (Anderson, 1993, p. 77-102).

Los recetarios publicados en América Latina durante el siglo XIX, e inclusive ya iniciado el siglo XX, participan de estas dinámicas de orden político: están íntimamente imbricados en ellas al mismo tiempo que son reflejo y función de la construcción nacional. De acuerdo a sus propios ritmos y circunstancias, las jóvenes repúblicas van conociendo títulos como *El cocinero puerto-riqueño* (1859), *Manual de Artes, Oficios, Cocina i Repostería, obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de la república* (1853), *Cocinero de los enfermos convalecientes y desganados... arreglado todo al gusto de la isla de Cuba* (1862), *La mesa peruana* (1867), *La cocina argentina* (1887) o *La cocinera oriental* (1904).¹ Las diferentes estrategias implementadas

1 *Oriental* se refiere al gentilicio arcaico de la República Oriental del Uruguay.

en cada caso para agrupar conjuntos de recetas bajo una única denominación nacional quedan fuera de las aspiraciones de este artículo. Con todo, aquí surge el carácter político implícito en la enunciación de estos discursos culinarios. La invención, estandarización y valoración de las cocinas nacionales ha servido para fijar el ideal de nación, en el sentido de las *comunidades imaginadas* de Anderson (1993) y respecto de la invención de tradiciones propuesta por Hobsbawn (1991).

HACIA LA FORMACIÓN DE COCINAS NACIONALES

Los recetarios nunca fueron textos ideológicamente neutros. En su estudio sobre los recetarios afrancesados del siglo XIX publicados en México, Bak-Geller (2009) analiza las distintas ideas que se fueron poniendo en juego. En el caso paradigmático del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* y del *Arte novísimo de cocina... para sazonar al estilo del país*, editados y publicados en Francia, se observa que la codificación, estandarización y legitimación tuvieron de notorio afrancesamiento a las primeras recetas denominadas mexicanas.

Es curioso observar aquí una cierta confluencia de procesos. Por una parte, los recetarios pretenden formar y afianzar cocinas nacionales específicas, separadas y diferenciadas de aquellas de la Península Ibérica, que hasta el momento habían constituido una suerte de referencia culinaria —lo siguen siendo en buena medida, están presentes de manera inevitable en el substrato culinario local—. Para ello, el referente civilizado y diferenciador es Francia, sin duda, de modo que los platos se afrancesan y, al tiempo, se deshispanizan. Por otra parte, observamos cómo el proceso que se da en las cocinas americanas forma parte de una tendencia mucho más general, de la cual no se escapa la propia España. Ahí encontramos ya, desde el inicio del siglo XVIII —en un momento histórico de grandes cambios y transformaciones—, las significativas influencias francesas en el terreno culinario, las cuales llegan a España con el arribo al trono de la dinastía borbónica, la cual imprimió una notable influencia en la alimentación cortesana; influencia que en algunos aspectos se transmitió también al estamento burgués. Francia marcará, a partir de ese momento —podríamos decir que hasta el presente—, las pautas culinarias: la simplificación y el refinamiento de los guisos —base de la cocina moderna—, la variedad de los ingredientes y la armonía de los platos se convertirán, desde entonces, en las tendencias culinarias más significativas (Medina, 2005).

Por tanto, al tiempo que las cocinas nacionales se crean buscando una identificación afirmadora, legitimadora de la élite local frente a España, de modo paradójico siguen sus mismas pautas; a su vez ésta sigue las de Francia, que se ha erigido como nuevo faro gastronómico. Además, por supuesto, la influencia francesa, tanto en el pensamiento como en lo gastronómico, incluía no sólo una pauta culinaria, sino una etiqueta, unas maneras de mesa, percibidas como sinónimo de civilización.

Volviendo al caso de México, Bak-Geller (2009) señala cómo en las sucesivas ediciones, los editores mexicanos irán tomando mayor control de las publicaciones para introducir adaptaciones, referencias y utensilios de la cocina mexicana, e incluso defender productos locales como el maíz, que los diccionarios franceses consideraban dañino. Paulatinamente, irán señalando una especificidad de la cocina mexicana y una diferenciación con otras del continente, socavando así la idea de una cocina americana.

La demarcación de la cocina mexicana suponía al mismo tiempo una definición de la nación, una toma de conciencia de la composición social del país y de la posición jerarquizada de las diversas clases. Además, los recetarios transmitían pautas de sociabilidad para la «gente decente»; se trata de discursos enunciados por y para la élite, que buscaba diferenciar a sus lectores para que no pareciesen «hijos de padres pobres y humildes», tal como postula en 1839 el *Nuevo manual de cocinero*. De la mano de la identificación de las élites con lo nacional, comienzan a ingresar a estos repertorios de recetas algunos platillos de la cocina popular y ordinaria, incluso algunas especialidades regionales, pero no la cocina de los indios. Percibido como un obstáculo para la conformación de una nación progresista y civilizada, el indio queda excluido política y culinariamente (Bak-Geller, 2009; Aguilera, 2012). Por ser comida de indios, por lo tanto de pobres, los tamales, las enchiladas y las quesadillas no eran recetados en estos libros de cocina. Incluso, para que el mole adquiriese prestigio social, debió ser visto como un plato criollo y no mestizo (Pilcher, 2001, p. 77).

La independencia produjo, en las repúblicas de América, una reconfiguración del orden social que dio lugar a la formación de élites locales llamadas criollas. Estas élites de las nuevas repúblicas adoptaron símbolos, fiestas y sociabilidades a la francesa. Los elementos revolucionarios se mezclaron con el fondo hispánico y las raíces autóctonas, y produjeron combinaciones muy variadas, con ritmos y especificidades regionales (Guerra, 2009, p. 71-72).

La notable influencia francesa, tanto en el pensamiento político como en las pautas alimentarias, incluía no sólo un modo de cocinar, sino una etiqueta —sobre todo— y un modo de comportarse en la mesa, percibidos como sinónimo de civilización; por ejemplo, en 1838, la escritora y activista francoperuana Flora Tristán escribió: «Lima se distingue por sus progresos en la cocina. El arte culinario está floreciente y desde hace diez años, todo se hace a la francesa» (en Zapata, 2008, p. 156). Una revisión de recetarios de Nueva Granada, hoy Colombia, muestra que no sólo lo francés, sino todo lo europeo, gozaba de prestigio en las altas esferas sociales. El *Manual de Artes, Oficios, Cocina i Repostería* (1853), en cuyo prólogo se lee: «una mesa decente i bien atendida sirve, por lo común, como termómetro de la cultura de los dueños de la casa», incluye recetas de mantecados de Castilla, sopa bearnesa, rosbif de carnero a la inglesa, riñón de vaca a la parisiense o ponche a la romana. Estas preparaciones de estilo europeo conviven en las mismas páginas con especialidades locales, como la sopa y tarta de quinua, el peto y el pan de yuca o las empanadas de pipián (García Mera, 2010, p. 17-18). En la *Cocina argentina* (1887), las recetas de alcauciles a la lionesa y el arroz valenciano figuran junto a los ajíes con humita. *La cocinera oriental* (1904) está dirigida a «la mujer del hogar», sea «la mamá» o «la criada», y propone platos adecuados a la realidad nacional, ya que «otros, por su carácter de extranjeros, no se adaptan a lo usual de nuestro país, dejan mucho que desear, y sobre todo no se prestan ni para el uso de una familia modesta, ni para las comidas de diario» (Pérez, 1904, p. 6). Allí, junto al mondongo a la criolla y las perdices a la montevideana, hay recetas de macarrones napolitanos, sopa de mostacholes a la genovesa, empanadas andaluzas o tortilla a la porteña —sugerida con jalea de guayaba, un fruto nativo— y alfajores a la montevideana, que llevan piñones, un producto exótico.

Sin embargo, el citado libro no menciona al asado, plato emblemático y enclave identitario del actual Uruguay. Comida de diario en el ámbito rural rioplatense, el asado estuvo y está fuertemente asociado a la figura del gaucho, un actor social que, mientras existió en su forma originaria, era percibido desde la ciudad como holgazán y peligroso, dispuesto a matar o morir por cualquier asunto menor, responsable de las constantes revueltas caudillescas y rémora del progreso. En la dicotomía civilización-barbarie, el gaucho encarnaba los valores antagónicos a los del iluminismo europeo. Fue hasta la literatura criollista, alentada por élites económica y emocionalmente vinculadas al ámbito rural,

que el gaucho y sus costumbres, como comer asado y tomar mate, fueron identificadas con lo verdaderamente nacional. Será hasta la década de 1940 cuando la práctica de hacer asado se generalice en las ciudades del Río de la Plata. El proceso, largo y complejo, revela cómo el desplazamiento y ascenso de ciertos grupos sociales carga de sentido las prácticas culinarias asociadas a ellos, reafirmando así el carácter eminentemente político de las cocinas que invocan el *ethos* nacional (Laborde, 2010).

Un estudio del corpus de recetarios publicado en Cuba desde 1850 hasta 1959 —año de la triunfante revolución castrista— revisa el modo en que este tipo específico de producción cultural refleja la composición social de la isla (Folch, 2008). En los libros de cocina, tanto en las recetas como en las viñetas e ilustraciones que muchos de ellos contienen, se silencia, ignora y trivializa a los integrantes no blancos del cuerpo social. Para los emisores del discurso culinario cubano, como nación independiente, entre 1900 y 1959, Cuba era principalmente europea y blanca.

La historiografía reciente se ha propuesto una revisión del proceso de independencia en América Latina que escape a las oposiciones que hasta ahora han dominado el esquema explicativo. En este caso, para evitar las dicotomías tradicionales —conservador-liberal, absolutista-constitucionalista, colonialista-independentista—, Guerra (2009) propone una nueva díada explicativa: modernidad y tradición, pero no como opuestos excluyentes, sino como dos extremos dinámicos y mutuamente influyentes. Las élites en Hispanoamérica podían ser, de hecho lo fueron, modernas y tradicionales al mismo tiempo. En general, los recetarios y los discursos culinarios escenifican esa tensión. La relación con lo europeo, específicamente con lo francés, fue conflictiva. Con la comida como excusa, el discurso literario ofrece ejemplos ilustrativos de cómo se discute su influencia. El poeta colombiano Ángel Cuervo, en *La dulzada. Poema en ocho cantos y un epílogo* (1867), emprende una defensa de los dulces nacionales frente a los extranjeros, entonces importados a su país desde Europa. En presunta referencia a un pastelero francés, instalado en Bogotá, dice: «Por eso manda Napoleón Tercero / a tan ruin y puerco pastelero» (Álvarez, 2012).

Igual estrategia escoge el peruano Federico Flores Galindo, quien en 1872 publica *Salpicón de costumbres nacionales: poema burlesco*, para reivindicar la cocina nacional frente a la extranjera. Con ironía escribe: «Y siguiendo la moda en cocina / súbdito soy del galo despotismo [...] Así por parecer hombre de

tono / tengo que ser francés en la comida» (citado en Zapata, 2008, p. 161). Para el caso peruano, Zapata acopió documentación que da testimonio de un fenómeno de convivencia entre las cocinas extranjeras y nacionales en las clases altas de la sociedad, una simultaneidad entre una creciente identificación de las élites con las cocinas criollas y una actitud proclive a incorporar tendencias europeas. En 1860 se publica la *Guía histórico-descriptiva de Lima*, que incluye un capítulo dedicado a las «Comidas Nacionales», donde el puchero ocupa el primer lugar entre los guisos nacionales, se resalta al «seviche» y se mencionan otros platos como el chupe, la carapulca, el locro, el chicharrón o el pastelillo de yuca.

Discursos de este tipo representan un esfuerzo por nivelar las tendencias domésticas con las europeas. Para la década de 1930, ciertos platos de ají —picantes— ya habían sido asimilados por la aristocracia limeña y formaban parte de banquetes particulares y oficiales (Zapata, 2008, p. 158-166). El creciente prestigio de lo local y el rechazo a lo extranjero se verifica en otras partes de América, dentro de un contexto de consolidación de las élites locales y negociación con las oleadas de inmigrantes. En un artículo de costumbres, una «criolla de ley» de Montevideo de fin de siglo advierte a su invitado: «Aquí no encontrará usted salsas francesas, ni engrudos italianos, ni picantes ingleses, ni cosas podridas de los alemanes, sino comida criolla, sana, a la que te criaste, como Dios manda» (Rodríguez Villamil, 2006, p. 117).

En contrapartida, los hábitos criollos fueron combatidos por el discurso higienista, que propone hábitos modernos y civilizados. Se alzaba así la voz de un médico uruguayo condenando el consumo de mate, asegurando que esta infusión era «magnífica jeringa Pravaz que ha inyectado tantos microbios, vírgulas y vibriones en el organismo criollo», aseguraba que van «raleando las filas de mateadores», que sólo sobrevivían en los suburbios de Montevideo y clamaba porque la bebida de los gauchos fuera sustituida por el «thé» (Rodríguez Villamil, 2006, p. 123-124).

COCINAS Y DISCURSOS DE PODER. DE LO NACIONAL A LO PATRIMONIAL, PASANDO POR EL TURISMO

Hispanoamérica ofrece un escenario privilegiado para revisar los vínculos íntimos entre la enunciación de discursos culinarios tendientes a fijar una cocina nacional, así como las prácticas políticas implicadas, las relaciones de poder y

la circulación de ideas que en ellas participan. En un proceso de constante puja y tensión, los recetarios que invocan su carácter nacional entre el siglo XIX y principios del XX representan los intereses de las élites, mientras que las sucesivas incorporaciones de otras prácticas culinarias se explican en la asimilación y la transformación política de otros grupos del tejido social. Nuevas alianzas, pactos e inclusiones sociales que ensanchan la base política de las élites encuentran su lugar en la definición de las cocinas nacionales. En los últimos años, las cocinas de América atraviesan un proceso de redefinición que muestra una reorientación significativa, el cual ha de ser entendido y explicado en función de un nuevo contexto político, económico y social, tanto del continente como del mundo.

En sintonía con una tendencia global, el discurso sobre las cocinas americanas se ha reconfigurado a partir del peso del turismo, cada vez mayor, que es al mismo tiempo un sector económico y una práctica cultural. En particular, dos conceptos funcionales al turismo han dinamizado y retroalimentado el discurso sobre las cocinas: el patrimonio y la gastrodiplomacia. Esta última tuvo su inicio cuando el gobierno de Tailandia escogió su cocina como elemento embajador ante el mundo («Thailand's Gastro-diplomacy», 2002). Esta opción diplomática se extendió prontamente a otros países de Asia, como China, Corea del Sur, Malasia y Taiwán. La gastrodiplomacia aparece como una estrategia de las potencias intermedias, que, mediante la inversión de recursos en proyectos gastronómicos, pretenden aumentar la conciencia global sobre sus respectivas culturas. En definitiva, es una táctica de *soft power* para promocionar el destino turístico con una *marca país* (Rockower, 2012). Cada vez más, la diplomacia pública tiende a promocionar a las naciones en el mundo a través de una marca país, un eslogan que resalte ciertas características del producto (Wilson, 2011). Se colige entonces una creciente identificación de la nación con la marca país, lo que supone un significativo desplazamiento en el modo y el propósito de representar a los países.

El patrimonio alimentario como recurso turístico ha sido ampliamente reconocido. El turismo, como actividad económica altamente relevante y creciente, encuentra en el patrimonio gastronómico un valioso recurso para atraer visitantes, además ofrece una amplia adaptabilidad a las demandas del mercado. Pero el patrimonio alimentario también ingresa al ámbito económico por otra vía: al ser una expresión territorial, estos productos pueden reclamar ser favorecidos por categorías como las denominaciones de origen, las indicaciones

geográficas protegidas y otras etiquetas de calidad que estimulan y preservan la producción local (Espeitx, 2004).

Además, la implementación de itinerarios turísticos relacionados con la alimentación que integren a pequeñas comunidades, fortalece la autoestima de localidades deprimidas, favorece la permanencia de los habitantes del medio rural y genera allí una demanda de mano de obra calificada. Por tanto, los efectos de la patrimonialización de las cocinas son múltiples. La selección y preservación del patrimonio es una actividad productiva, creadora de valor económico y simbólico, constitutiva de la memoria, la territorialidad y la identidad nacional —además de otras identidades más específicas—, y de valor político, si se remite este enfoque al tema de la hegemonía y al de los derechos ciudadanos (Arantes, 1984). El turismo vinculado con lo gastronómico se convierte, por lo tanto, en un valor y un motor de desarrollo socioeconómico, que pasa por el patrimonio vivo de lo alimentario (Montecinos, 2012).

Advertidos de estos instrumentos y posibilidades, diversos actores de la política pública, la academia, productores rurales, empresarios del turismo y representantes de la comunidad civil, han iniciado en América procesos de redefinición de sus cocinas. De las cocinas nacionalistas se ha pasado a las cocinas patrimonialistas; de los libros de recetas a los expedientes y a los inventarios. Como señala Álvarez (2008, p. 31):

Los foros internacionales promovidos por UNESCO han sido los escenarios privilegiados para la aparición y circulación discursiva de nuevas figuras y definiciones de patrimonio, en tanto que recurso para la diversidad cultural, la democratización de la memoria y la promoción de distintos conjuntos sociales. [Asimismo, añade que] a la distinción entre el patrimonio natural y el patrimonio cultural se sumó la distinción entre el patrimonio cultural material y el patrimonio cultural inmaterial.

México fue pionero en tomar conciencia de que la patrimonialización de su cocina representaba una oportunidad económica y un motor de desarrollo. En 2005, el Estado mexicano presentó ante la UNESCO un expediente para que su cocina fuera incluida en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad; petición rechazada en primera instancia, pero aceptada en segunda (2010), cuando se abandonó la pretensión de representar una cocina nacional y se adecuó a las necesidades del expediente, mediante la ejemplificación de prácticas culinarias domésticas desarrolladas por las mujeres

del estado de Michoacán. Se advierte que, de un discurso inicial que homogeneizaba en cierto modo la diversidad —presentándose la gastronomía mexicana como equivalente de la identidad mexicana—, hubo un desplazamiento hacia la particularización y singularización de un grupo social y de un territorio determinado. Si en el discurso de las cocinas nacionalistas del siglo XIX, la figura del indio quedaba excluida (Bak-Geller, 2009); en la cocina patrimonial del siglo XXI, pasa a ocupar un lugar protagónico, reconociendo, obviamente, el proceso de mestizaje entre diversas tradiciones (Aguilera, 2012).

Hoy, la culinaria mexicana es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO, al igual que la gastronomía francesa —*Le repas gastronomique des Français*— y la Dieta mediterránea, junto con los más recientemente declarados ritos gastronómicos del fin de año en Japón. De la misma manera, en el momento actual, otras candidaturas se encuentran listas para su presentación o en curso de ella: la cocina peruana, la catalana, la colombiana, etcétera. Por su parte, han sido replicadas iniciativas para activar patrimonializaciones culinarias en otras partes de América y del mundo: la patrimonialización en Brasil del «acarajé» de Bahía (Lody, 2008); el reciente Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano; o la revalorizada cocina andina, que actualmente se desarrolla en lugares como Jujuy, en Argentina, que tienen como denominador común la exaltación de lo singular y de los productos y platos tradicionales entre las comunidades indígenas —como la quinua o el merkén—. Es decir, muchos ingredientes y alimentos poco valorados históricamente y hasta menospreciados se convierten hoy, a través de una política reivindicativa sustentada en la lógica económica de la competitividad, en objeto de orgullo (Matta, 2011).

Esta «mercantilización de lo auténtico», como la ha llamado Frigolé (2010), tiene implicaciones globales: el protagonismo de los actores locales en relación con su patrimonio está condicionado por modelos y políticas de instituciones globales, supranacionales y estatales, pero también por las demandas de patrimonialización del mercado. Las constantes alusiones a la sustentabilidad productiva de los modelos presentados y el objetivo de empoderamiento de los actores —por lo general, comunidades o grupos sociales históricamente relegados— refuerzan el carácter económico de los discursos antes mencionados. El empoderamiento y la sustentabilidad, en este esquema, son vistos como una vía de acceso a lo económico y a la representación política. Históricamente

al margen, estos grupos se *integran* articulando su capital simbólico al sistema social, ahora convertido en bien de consumo: su autenticidad, real o imaginada, no es del todo relevante.

PARA NO CONCLUIR

A lo largo de este artículo hemos procurado analizar el proceso evolutivo e ideológico que ha tenido lugar en las cocinas americanas. Así, hemos observado el paso de unas culinarias de fuerte ideología europea mezcladas con lo autóctono, a la creación de lo nacional, argumentado en función de los discursos sobre aquello pretendidamente propio que se consume y cómo se cocina. En este sentido, la influencia de lo europeo y, muy particularmente, la influencia francesa sitúan las nuevas cocinas nacionales americanas en el ámbito de lo civilizado y de élite. Seguidamente, la evolución de la nación da lugar a una consciencia de la necesidad de integración identitaria de aquellas partes marginales de la nación: el indio, el indígena o el otro interno son incluidos culinariamente hablando —pero no sólo— en el patrimonio nacional, creando un nuevo discurso que oscila entre lo nacional, lo propio y lo autóctono. Los casos de los expedientes-candidaturas de cocinas como la mexicana o la peruana, para ser reconocidas como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad por parte de la UNESCO, formarían parte de este proceso que responde a la necesidad de situar a la nación en un nuevo contexto interno de convivencia y de inclusión, pero sobre todo de nueva definición de lo identitario, lo político y lo económico, que encuentra en lo culinario una de sus caras más sencillas y amables, al tiempo que efectiva.

En los dos siglos de tránsito de las cocinas nacionales a las cocinas patrimoniales, se registran múltiples desplazamientos en los grupos representados y en las relaciones de poder; si bien el discurso culinario sigue siendo un instrumento de política, ahora parece más que nunca supeditado a la actividad económica.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, Isabel (2012). «El ingrediente Mapuche: de la cocina al estado-nación». Tesis doctoral. Barcelona, Universidad de Barcelona (no publicada).
- Álvarez, Andrea (2012). «Dulces evidencias de guerra, patria y neocolonialismo. Un acercamiento al poema *La Dulzada* de Ángel Cuervo», Tesis de Maestría en His-

- toria y Cultura de la Alimentación. Barcelona, Facultad de Geografía e Historia, Universidad de Barcelona (no publicada).
- Álvarez, Marcelo. (2008). «El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Anderson, Benedict (1993). *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Arantes, Antonio (1984). *Produzindo o passado*. Sao Paulo: Ed. Brasiliense.
- Bak-Geller Corona, Sara (2009). «Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México», *Anthropology of food*, S6. Recuperado en abril de 2012, de <<http://aof.revues.org/6464>>.
- Espeitx, Elena (2004). «Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular», *Pasos: revista de turismo y patrimonio cultural*, (2)2: 193-213.
- Folch, Christine (2008). «Fine Dining: Race in Prerevolution Cuban Cookbooks», *Latin American Research Review*, (43)2: 205-223.
- Frigolé, Joan (2010). «Patrimonialization and the Mercantilization of the Authentic. Two Fundamental Strategies in a Tertiary Economy», en Xavier Roigé y Joan Frigolé (eds.). *Contracting Cultural and Natural Heritage. Parks, Museums and Rural Heritage*. Girona: Institut Català del Patrimoni Cultural.
- García Mera, Laura (2010). *El gobierno del hogar, el negocio doméstico y la fábrica culinaria: el provecho de ingredientes y productos en el siglo XIX como elemento de consolidación*. Ensayo de la Universidad del Rosario para el bicentenario, 2010: http://www.colombiaaprende.edu.co/html/productos/1685/articles-240925_ENSAYO_9.pdf (Consultado en abril 2015).
- Guerra, François Xavier (2011). *Modernidad e independencias: Ensayos sobre las revoluciones hispánicas*. Madrid: Encuentro.
- Hobsbawm, Eric (1991). «La invención de las tradiciones», *Revista Uruguaya de Ciencia Política*, 4, Montevideo.
- Laborde, Gustavo (2010). *El asado. Historia, origen, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Lody, Raul (2008). «Acarajé. Comida y patrimonio del pueblo brasileño», en Alvarez, M, Medina, F. X (eds.), *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona, Icaria.

- Matta, R. (2011) «Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana», en *Apuntes: Revista de Estudios sobre Patrimonio Cultural-Journal of Cultural Heritage Studies*, 24(2), 196-207. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S16577632011000200006&script=sci_arttext
- Medina, F. X. (2005). *Food Culture in Spain*. Westport (CT), Greenwood Press.
- Moncusí, A. y Santamarina, B. (2008) «Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la Humanidad», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.
- Montecinos, Antonio (2012). *Planificación del turismo gastronómico sostenible. Servicios, Rutas, Productos y Destinos*. México: Centro Empresarial Gastronómico Hotelero.
- Ortiz Díaz, Lourdes (2009). *La fusión de tendencias culinarias. Cuatro libros de cocina Novohispanos en la segunda mitad del siglo XVIII*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana. Recuperado en abril de 2015, de <<http://repository.javeriana.edu.co/bitstream/10554/6525/1/tesis16.pdf>>.
- Pérez, María del Carmen (1904). *La cocinera oriental*. Montevideo: Dornaleche y Reyes.
- Pilcher, Jeffrey M. (2001). *Vivan Los Tamales!*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Rodríguez Villamil, Silvia (2006). *Escenas de la vida cotidiana. La antesala del siglo XX (1890-1910)*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
- Rojas, Rafael (2008). «Traductores de libertad: el americanismo de los primeros republicanos», en Carlos Altamirano (dir.). *Historia de los intelectuales en América Latina. I. De la ciudad letrada a la conquista del modernismo*. Buenos Aires: Katz Editores.
- Rockower, Paul S. (2012). «Recipes for gastrodiplomacy», *Place Branding and Public Diplomacy*, 8(3): 235-246. Recuperado en abril de 2015, de <http://publicdiplomacymagazine.com/wp-content/uploads/2013/07/pb201217_AOP-1-copy.pdf>.
- Super, John (2003). «Libros de cocina y cultura en la América Latina temprana» en Janet Long. *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma de México.
- «Thailand's Gastro-diplomacy», *The economist* 21/02/2002. Recuperado en abril de 2015, de <<http://www.economist.com/node/999687>>.
- Wilson, Rachel (2011). *Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru*. Recuperado en abril de

2015, de <http://www.exchangediplomacy.com/wp-content/uploads/2011/10/2.-Rachel-Wilson_Cocina-Peruana-Para-El-Mundo-Gastrodiplomacy-the-Culinary-Nation-Brand-and-the-Context-of-National-Cuisine-in-Peru.pdf>.

Zapata, Sergio (2008) «Patrimonialización de la gastronomía peruana y planeamiento de un proyecto de desarrollo», en Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria.

Intercambios culinarios en un manuscrito limeño inédito¹

Sergio Zapata Acha

En 1870, la ciudad de Lima frisaba los 100 000 habitantes;² se llevaba a cabo el derribo de las murallas de la ciudad por orden del presidente José Balta, con el propósito de emprender la expansión urbana y la construcción de obras públicas como el Palacio de la Exposición o el puente Balta; y en el Callao, las primeras instalaciones portuarias modernas con el muelle y la dársena (Bromley y Barbagelata, 1945). Ese mismo año, Enrique Meiggs iniciaría la construcción del Ferrocarril Central. Sin embargo, en el plano económico, con el país en plena crisis, se contrató monopólicamente a la casa francesa Dreyfus para el comercio del guano, además de recurrir a grandes empréstitos que comprometieron los ingresos futuros de la nación. El desplazamiento de los capitalistas nacionales tendría por efecto político la creación del Partido Civil, presidido por Manuel Pardo (Valdizán, 2012); en el ámbito sociocultural destacaría la publicación de «una infinidad de romances, leyendas, novelas cortas y artículos» (Denegri, 2004), así como el ingreso de la mujer a la modernidad y la vida pública, fenómeno que se gestó en las décadas de 1860 y 1870 y que tuvo como protagonistas a las escritoras ilustradas de la primera generación. En el plano culinario, dos recetarios habían aparecido pocos años antes: el *Manual de buen gusto* (1866) y *La mesa peruana o sea el libro de las familias* (1867), impresos ambos en la ciudad de Arequipa. En ese orden de acontecimientos, Manuel A. Fuentes, en su libro *Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costum-*

1 Una versión de este trabajo se publicó bajo el título «Intercambios culinarios en un recetario manuscrito limeño: Cuaderno de recetas para el uso de Joséfa Mena (1870)», Boletín de Lima, vol. xxxiv, núm. 174, año 35, pp.105-119, 2013.

2 En Lima, en 1870, la población era de 98 233 habitantes (Del Águila, 2003).

bres (1867), presentaba algunos de los postres más populares de aquella época: buñuelos, pastelillo —pastel de yuca—, leche asada, maná y la empanada. De modo sucinto, ése fue el panorama y escenario en el cual Josefa Mena empezó a copiar, en agosto de 1870, la selección de recetas de pasteles, bizcochos, dulces y bebidas que conforman el manuscrito objeto de las siguientes reflexiones.

EL MANUSCRITO

El documento es un pequeño cuaderno —libreta— con forro exterior lustroso de color verde azulado vetado, cuyas medidas son 13 centímetros de ancho, por 20.7 de largo. Algunas de las 71 hojas rayadas fueron numeradas manualmente y la escritura aparece en tinta sepia. En la primera hoja, a manera de portada, se lee «Cuaderno de Recetas para el Uso de Joséfa Mena», seguido de «Lima 14 de Agosto de 1870», y con la frase al final «Imprenta P. Ames». En la página anterior, equivalente a la contra portada, aparece una fecha: «Enero 2 1872», día en que la autora habría terminado de escribir el cuaderno. Las recetas continúan en las siguientes ocho hojas numeradas y diez sin numerar, al término de las cuales se lee «Fin de la primera parte». Sigue un índice que comprende cinco hojas, con recetas numeradas según la página, además de una relación de títulos donde se indica: «Empieza otro libro», con 107 páginas de preparaciones que conformarían otro cuaderno.³ Falta la última hoja del manuscrito, que incluía las recetas del «Budin de arros», «Otro budin de Biscocho» y la «Sopa de mantequilla», según lo indica el índice. Finalmente, entre las guardas posteriores —pegada y suelta— encontramos dos rúbricas de la época: en la primera se lee, Ignacio Ortiz de Zevallos y en la segunda, Ignacio Ortiz Zevallos.

Si bien la caligrafía de la escritura varía, es dable pensar que solamente intervino una persona en la copia de las recetas, porque los trazos de la escritura mantienen algunos patrones constantes a lo largo del texto. La redacción de las recetas está hecha de manera sencilla, en párrafos continuos, sin separación entre los ingredientes, el listado y la manera de preparación. El lenguaje de la

3 En la relación se encuentran algunos interesantes nombres de recetas: «Sango de yucas, dulce de chauchas o papas amarillas; budin de papas; humitas de choclo verde; dulce de racacha [arracacha]; torta y chimbo de zapallo; dulce de quinua; chicha de arros; aloja de Santa Tereza; tamales y humitas del Cusco».

época es utilizado libremente y con una ortografía variable —*arina* y *harina*; *arros* y *arroz*; *papiya* y *papilla*; *huebo* y *huevo*, etcétera—, además de evidentes errores y vacíos. Algunas de las recetas prácticamente se repiten, por ejemplo, humitas y pastel[es] de mantequilla; o son parecidas, como la cerveza y la chicha de quinua, la torta y las tortas de «almidon» o la torta y las torrijas de «arros». En este recetario familiar encontramos que:

a) Los ingredientes y preparaciones, sin separación entre éstos, conforman una unidad descrita en párrafo entero o en pocos párrafos; varios son los casos donde se omite indicar el método de cocción.

b) Las medidas se dan en libras y onzas, pero figuran medidas indeterminadas —poco, poquito, bastante—, unidades o múltiplos, recipientes caseiros para volumen —vaso, copa, botella, pocillo—, referenciales —cascarones, dedal, muñeca— y valores monetarios —real y peso.

c) No se mencionan los tiempos de cocción o bien, en el caso de algunas preparaciones, éstos se dan en horas o días. Las temperaturas para el horno son descritas en términos relativos y pragmáticos —a fuego lento, el temple del horno será regular, algo tibio.

LA AUTORA

Poco sabemos de Josefa Mena Ugáz, dama nacida en Lambayeque en 1830⁴ y autora del cuaderno en guisa, dedicado a la pastelería y dulcería. En abril de 1875 contrajo matrimonio civil con Ignacio Ortiz de Zevallos y García, a quien pertenece la rúbrica que se encuentra al final del manuscrito. Ortiz de Zevallos nació en 1806, en San Francisco de Quito, Ecuador, y se trasladó con su familia a Lima en 1814 (Ortiz de Zevallos, 2010). Trabajó como tesorero en la Casa de Moneda de Pasco en 1844, luego como director de la misma entre 1855 y 1857,

4 Los nombres completos, tanto de la autora como de su esposo, así como las fechas, lugares de nacimiento y de casamiento, fueron proporcionados por los señores Raúl y Fernando Ortiz de Zevallos. Al consultar la partida de matrimonio religioso del 18 de marzo de 1875, los contrayentes, Ignacio Ortiz de Zevallos y Joséfa Mena, declaran tener 66 y 42 años, respectivamente, y el primero señala que «es residente en esta ciudad [Lima] por cincuenta y ocho años», por lo que se puede notar una diferencia de tres años menos, comparando las fechas de los nacimientos y llegada de Ortiz de Zevallos a la capital del Perú. El matrimonio no tuvo descendencia.

para luego ser nombrado, por el presidente Balta, primer ensayador en la Casa de la Moneda de Lima, a partir de 1870 (Flatt, 1994 y 1996).

LAS RECETAS

Las preparaciones, 173 recetas descritas en 166 entradas, se dividen en 144 métodos simples que comprenden el horneado, la cocción, la ebullición o hervido, el freído y el mezclado de ingredientes. Las preparaciones combinadas, que incluyen dos métodos, suman 26 —hervido y horneado, hervido y freído, hervido y congelado, hervido y puesto a la brasa, cocción y horneado—. Finalmente, la combinación de hervido, freído y horneado está presente en tres recetas. De mayor a menor, los métodos de preparación son: horneado (42.3%), hervido (32.1%), cocción (14.1%), freído (6.4%), congelado (1.7%), braseado (1.7%), mezclado (0.9%) y, finalmente, baño María (0.4%). En el cuadro 1, se observa la relación de ingredientes nativos y productos derivados utilizados en las recetas del manuscrito. Se ha considerado al pisco —aguardiente de uva peruano— como un ingrediente nativo, aunque la uva no lo sea. A diferencia del *Manual de buen gusto*, en el manuscrito se encuentran recetas que incluyen la vainilla y el ron, además de destilados —piscos—, así como elementos aromatizantes comúnmente presentes en la actual dulcería y repostería limeña. Curiosamente, la popular chancaca⁵ no aparece en ninguna de las recetas.

Cuadro 1. Ingredientes y productos americanos

Choclo; harina de maíz blanco; mote; hoja de choclo (*Zea mays*)
 Papas amarillas; chauchas; almidón de papa (*Solanum* sp.)
 Hoja de achira (*Canna edulis*)
 Piña (*Ananas comosus*)
 Vainilla (*Vanilla* sp.)
 Aguardiente Italia; aguardiente de uva (pisco) (*Vitis vinifera* L.)
 Camote (*Ipomoea batatas*)
 Chirimoya (*Annona cherimolia*)
 Cocos (chilenos) (*Jubaea spectabilis*)

5 Barra solidificada del jugo de la caña de azúcar, hervido a altas temperaturas (N. del E.).

Frutilla (*Duchesnea indica*)
 Guayaba (*Psidium guajava*)
 Lacayote (*Cucurbita ficifolia*)
 Maní (*Arachis hypogaea*)
 Papaya (*Carica papaya* L.)
 Pepino melón (*Solanum muricatum*)
 Polvo de pallar (*Phaseolus lunatus*)
 Quinoa (*Chenopodium quinoa*)
 Tintura de airampo (*Opuntia soehrensii*)
 Yuca (*Manihot esculenta*)

Un número importante de preparaciones fueron tomadas o se inspiraron de recetas que se encuentran en el recetario arequipeño de 1866 (Zapata, 2010). En efecto, más de cincuenta recetas presentan similitudes, con sus variaciones que, sin embargo, permiten aseverar el conocimiento de este recetario sureño por parte de la autora del manuscrito estudiado. Se citan, en primer lugar, recetas que básicamente fueron copiadas del mencionado libro.

<i>Manual de buen gusto (1866)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Pastel de yuca</i>	<i>Pasteles de Yuca</i>
Se cuece no mucho una yuca regular, se muele hasta que parezca harina, se pesan tres yemas de huevo y otro tanto de harina, se soba todo mezclado hasta que se haga una masa, se estiende con el bolillo, y cuando está delgado se corta con un vaso; se le pone el dulce que se quiera adentro, se forman los pasteles y se frien, espolvoreándole azúcar molida por encima.	Se cuece una yuca de a real no muy cocida se muele hasta que parezca harina, se presan [sic] tres yemas de huevo y otro tanto de harina, se sova todo mesclando hasta que quede una maza, se estiende con el bolillo y cuando este delgado se corta con un vaso se le pone dulce adentro se tapa con otra oja [hoja de achira] y se forma el pastel ó para que no salgan tan grandes se hace con solo una oja doblando la mitad para encima. Se frien y por encima se le echa azúcar molida.

Además del ejemplo anterior, hay otros: *torta de novia*, torta para novios; *torta de Magdalena*, torta de la Magdalena; *merengues rellenos*, merengues; *dulce de biscochuelo*, dulce de bizcochuelo; *queso helado bueno*, queso helado; *sopa nevada*, sopa nevada; *charlota*, chorlota; *dulce de almendras*, dulce de almendras; *dulce de pan*, dulce de pan en fuente; *arroz con dulce en horno*, arroz con dulce en horno; *modo de hacer una «fuente de claras de huevos»*, fuente de claras de huevo; *biscocho de leche*, bizcochos de leche; *nues en fuente*, nuez en fuente; *torta de almendra en almibar*, torta de almendras en almibar; *pasteles de*

mantequilla como los hacen los corzos, pastel de mantequilla; y *buñuelitos*, buñuelos. También se encuentran recetas que fueron modificadas, siendo más simples, más completas o con cambios en las porciones de los ingredientes en relación con aquellas del recetario arequipeño. En el primer caso se encuentran las *cajitas*, cajitas; los *caramelos*, caramelo de almibar; y los *biscochuelos*, biscochuelos, cuyo ejemplo aparece en el recuadro que sigue:

<i>Manual de buen gusto (1866)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Biscochuelos</i>	<i>Biscochuelos</i>
Para una libra de azucar se hechan treinta y dos yemas de huevo y diez y seis claras, se batirán hasta que se ponga blanco; en este estado se le hechará un real de aguardiente, el agrio de la cuarta parte de un limon y batiéndose un poco mas se le irá hechando poco á poco una libra de polvo de almidon y se continuará el batido siendo éste último en la puerta del horno. Se hecha esto en cajas con una tasita. El horno se templará metiendo un pedazo de papel y si este no se quema está bueno; tambien estará en temple cuando el pan salga del horno.	Dies y nueve huevos, las doce yemas y los otros enteros, se bate mucho hasta que se ponga blanco se hecha una libra de asucar muy seca y florida se vuelve á batir mucho, se hecha una cucharada de sumo de limon un poco de aguardiente al entrar al horno once onzas de almidon.

En el segundo caso están los *dulces en cajitas*, cajitas; la *torta de mais*, torta de maíz; *pasteles de mantequilla*, pastel de mantequilla; *cuajada imperial*, cuajada; *rosquetes sin bañar*, rosquetes de acora bañados y sin bañar; *masa real*, masa rial; *turrón de Alicante*, turrón de Alicante; *suspiros*, suspiros, y el *maizillo de la Sierra*, maicillos, ejemplo que se aprecia en el recuadro que sigue:

<i>Manual de buen gusto (1866)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Maicillos</i>	<i>Maizillo de la Sierra</i>
Para siete huevos: diez onzas de azucar, cinco de manteca, una copa de aguardiente de cabeza, un poco de canela y la harina de maiz muy bien cernida, lo necesario para poner la masa dura; se baten los huevos con la azucar muy bien molida, luego se incorpora con el aguardiente, la manteca la canela y la harina poco a poco; tan luego que la masa está bastante dura se soba mucho y se pone sobre un tablero, se cortan los maicillos, se ponen en latas y al horno.	Se laba bien el maiz blanco, se hace secar, se quitan si se quieren los picos y se saca la harina mas fina posible: despues á media libra de azucar molida se hechan siete huevos, y un poco de canela pulverisada, se bate muy bien cuidando poes á poco seis cascarones de aguardiente fuerte en todo el tiempo que se bate. Cuando ya este bien batido se echa la harina de maiz hasta que quede en estado de maza suelta la que se sova bien despues de haverle puesto la manteca tivía, midiendo en una cascara de huevo que han de ser siete. Estando la maza bien sobada cosa que se haya puesto bien blanca se hacen los maizillos sobre un poco de azucar molida en lugar de harina.

Ejemplos de cambios en las cantidades de los ingredientes, sobre todo, son: la *torta de Camoray*, torta de cambray; *leche crema*, leche crema real; *cocachos* y *cocaditas*, cocada; además de la «De afana»:

<i>Manual de buen gusto (1866)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Diafana</i>	<i>De afana</i>
Para cien camuezas, cuarenta guayabas, cuarenta plátanos y ocho chirimoyas: primero se haran cocer un poco las camuezas y despues se echarán las guayabas y plátanos y de que esté todo cocido se hará enfriar, y se pasará por el cedazo con el mismo caldo; para esto se pondrán doce ó catorce libras de azucar, a las chirimoyas se le sacarán las pepitas y se harán pedazos menudos y se echarán al dulce cuando esté de punto, paraque dé algunos hervores porque, hirviendo mucho se pone espeso.	Se cose igual número de peros ó manzanas y guayabas y platanos en poca agua con esa misma se pasa toda la fruta por un sedaso se le echa la azucar suficiente y cuando esta para tomar punto se le pone chirimoyas segun la cantidad se pelan se le sacan la[s] pepitas se parte á pedacitos y se le acaba de dar punto. Para acer bastante cantidad se le pone 50 peros 20 platanos 20 guayavas y 4 chirimoías (sic) y 7 libras de azucar.

Asimismo, existen recetas que muestran sólo modificación parcial y cierta similitud con las originales:

<i>Manual de buen gusto (1866)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Budín de choclo verde</i>	<i>Torta de Choclo</i>
Se muelen unos choclos verdes, según la cantidad que se quiera hacer, se cuele en leche y se hace como para una mazamorra rala, se le hecha un poco de canela y clavo, se hace hervir hasta que se cuesa bien y de que esté, se le va hechando la azúcar hasta que esté en punto de dulce; después que haya hervido la azúcar se le hecha un poco de nueces y almendras molidas, doce ó diez y seis yemas batidas, se revuelve todo y se hecha á la budinera ó fuente: se hecha por encima canela y azúcar, se manda al horno un rato hasta que dore ligeramente.	Se muele el choclo desollado, este molido se amarra en un lienzo, se hace hervir una paila de agua y hai se hace hervir este amarrado, y que heste cuajado se muele con unas yemas de huebo (pero se esprime amarrado) se bate la manteca por separado estando bien batida, se bate todo junto y se le hecha azucar vino costra ó viscochuelo.

O con un cambio en el nombre, como por ejemplo la *torta de mais*, torta de maíz; *galletitas de Paris*, galletas; *tamal en fuente*, tamal en fuente; o la *cuajada imperial*, por cuajada.

Del manuscrito limeño, citaremos la presencia de varias recetas (18), que hace pensar en el conocimiento de preparaciones tradicionales ecuatorianas, probablemente relacionadas con la pareja de la autora. Tal es el caso de los

«quimbolitos» en sus seis versiones, las «panuchas» o «panunchas», la «torta de plátano» o las «quesadillas». Estas últimas, notablemente similares a la receta de «quesadilla común» (anexo 1), que se encuentra en la obra de Juan Pablo Sanz, *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*, editado en Quito hacia 1852. Más todavía: esta preparación, reproducida por Ramia (1985), básicamente corresponde a la del manuscrito de Doloritas Gangotena, fechado en 1893. En Ecuador, los quimbolitos se preparan tradicionalmente con una masa de harina de arroz o maíz, huevos y queso molido. Luego, una vez envueltos en hojas de achira (*Canna edulis*), son cocidos al vapor. Las quesadillas son preparaciones horneadas que llevan un relleno de queso o quesillo, azúcar y yemas. La masa que las envuelve lleva huevos, manteca y harina. Típico es también el condumio, una preparación a manera de relleno para empanadas, tamales, etcétera, como las que figuran en el cuaderno.⁶

Es importante subrayar las modificaciones introducidas en varias de estas recetas, complementándolas o simplificándolas. Hay también otras recetas que tienen similitudes con preparaciones colombianas. Por ejemplo, la torta de requesón y el pan de yuca se relacionan con recetas colombianas que aparecen en el *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y costumbres de nuestro país y del extranjero*, recetario editado en Bogotá en 1874, volumen que reproduce preparaciones publicadas originalmente en 1853, con el título *Manual de artes, oficios, cocina i repostería: obra sacada de los mejores autores y acomodada a las necesidades de los granadinos, así como a las circunstancias de esta Republica* (Anexo 2). Las pequeñas galletas de París, así como el ponche de leche, estaban vinculadas con recetas que se encuentran en *El Estuche*, recetario igualmente colombiano, cuya primera edición data de 1878. De manera equivalente, aunque en menor medida, relacionadas con el recetario mexicano *Nuevo Cocinero Mexicano*, de 1831, figuran las recetas del tamal de arroz, leche blanca, pastillas, otras cocaditas, torta de almendras y los buñuelos de chirimoya.

Como un ejemplo de reminiscencia de antiguas recetas hispanas, tenemos el caso de la receta de los alfajores. La autora nos presenta una versión de

6 «Condumio [de pollo]. El pollo cosido hecho presas, se pone en refrito con bastante cebolla, manteca, pimienta, almendra y sal. Para el quimbolito no se le hecha sal ni condumio. [Otro] El condumio de yemas de huevo duras cernidas, quesillo sernido, asucar, vino, canela, pasas y almendras» (Pazos, 2008).

esta pasta dulce que es preparada con almíbar «hasta que se haga arrugas», huevos, vino, canela, agua de ámbar, nueces, almendras y «costra» —pan o bizcocho seco— molida hasta el punto en que pueda «cortarse». Tanto los ingredientes como la preparación son afines al morisco «alajú», o alfajor. Igualmente, es importante señalar la presencia de recetas originales en este manuscrito, que no hemos podido ubicar en otros recetarios o que, en todo caso, son anteriores a las versiones conocidas. Por ejemplo, «dulce de lacayote»; «viscochos de Huatemala» —pan de Guatemala—, «compuesto para ponche»; «uminta en fuente de Chíncha», provincia al sur de Lima; la «torta de coco» y el «dulce de camote». También es el caso de la «papiya», dulce de papas amarillas, así como las recetas de la cerveza y chicha de quinua, a esta última se le agrega agrás (anexo 3). Señalaremos, a manera de contribución al proceso evolutivo de la pastelería y dulcería limeña, la mejora en la presentación y los pormenores de varias de las recetas tomadas o inspiradas del *Manual de buen gusto*, de 1866. Es el caso, por ejemplo, de la jalea de cortar, cajitas, dulces en cajitas, masa real, buñuelos o los suspiros.

CONCLUSIONES

La selección de recetas para uso privado que hizo la autora comprende aportes originales y préstamos de preparaciones que se encuentran principalmente en textos de Perú (Arequipa), Ecuador, México y Colombia. El aporte americano se encuentra presente con la introducción de varios ingredientes y productos derivados, además de masas envueltas en hojas —quimbolitos y humitas— y bebidas fermentadas —chichas—. En general los dulces y pasteles tienen una predominante ascendencia europea, particularmente española. La ausencia de mazamorras, champuz, sangos, picarones, entre otras preparaciones tradicionales limeñas de indiscutible arraigo popular, es un hecho que sugiere la pertenencia de la autora a un estrato elevado en la escala social de la época. Es significativo señalar las modificaciones introducidas por Josefa Mena, que comprenden desde mejoras, adaptaciones o simplificación de las recetas, hasta cambios en las denominaciones, demostrando con estos ejemplos las transformaciones que aparecen normalmente en la culinaria. Esta investigación, basada en las interrelaciones de recetas de diversas culturas gastronómicas regionales y diferentes fuentes, contribuye a entender, con más detalle, la dinámica del desarrollo de la repostería limeña en la segunda mitad del siglo XIX.

ANEXO I

Recetas relacionadas con el recetario de Sanz (Quito, ca. 1852)

<i>Sanz (ca. 1852)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<p><i>Quimbolitos humitas</i> Se baten catorce onzas de manteca, doce huevos i ocho yemas, una libra de azúcar: se mezcla i se añade libra i media de queso desaguado, vino, agua de azar, anís i una libra de harina de maíz pelado que se irá poniendo poco a poco, i batiendo.</p>	<p><i>Quinvolutos de maíz blanco</i> Se bate una libra de manteca con otra de azúcar en polvo muy fina y bien seca. En esto se le pondrán cuatro onzas de queso sin sal molido y sernido. Luego se baten diez y seis huevos de los cuales, diez claras y los restantes solamente las yemas. Esto se bate mucho por separados y se le pone a la mezcla anterior con 18 onzas del polvo de maíz, también se le pone un poco de aguardiente y agua de asahar y se cuecen como los anteriores.</p>
	<p><i>Quimbolitos amarillos</i> Diez y seis huevos enteros, una libra de azúcar una libra de manteca, media de queso sernido todo muy bien batido, un poco de vino agua de ambar, el polvo de maíz hasta que este en estado de buñuelo</p>
	<p><i>[Quimbolitos] blancos</i> Se baten 16 claras de huevos como para merengues, una libra de manteca batida por separado con una libra de azúcar, se reúne con el huevo y se le hecha vino agua de Ambar el polvo de maíz blanco hasta que este como el otro.</p>
	<p><i>Quimbolitos de queso</i> Diez y seis huevos con solo ocho claras, una libra de azúcar, otra de manteca, y otra de queso se bate hasta que esté como espuma hay se pone veinte onzas de maíz blanco se vuelve a batir y se pone en las ojas</p>
	<p><i>Otros [quimbolitos] de yucas</i> Se cocina las yucas se cierne en un sedoso se bate ocho huevos con solo dos claras una libra de azúcar seis onzas de manteca un poquito de vino, otro de agua de azaar, un poco de canela molida, y cuando esté todo bien molido se pone la yuca, se embuelve en ojas y se cocina</p>
	<p><i>Quinvolutos de arroz</i> La vispera se pondrá a remojar libra y media de arroz; luego se deja orear a la sombra, después se friega o enjuga en un mantel hasta que quede solamente humedo: luego se muele y sierne. Se baten catorce onzas de manteca con una libra de azúcar y una libra de queso molido (sin sal) Se baten por separado catorce claras de huevos y esta espuma se echa a la preparación anterior. Al todo se le pone un poco de aguardiente, otro poco de agua de asahar y finalmente se le echa el polvo de arroz. Se mezcla todo y se envuelve en ojas de achira para coserlos.</p>

<i>Sanz (ca. 1852)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Panunchas</i>	<i>Panuchas</i>
<p>La composicion anterior [arepas amarillas] sirve para las panunchas, dándoles una figura enroscada i que se prolongue en su centro sobre sí misma. El estado de la composicion será una decima parte mas consistente.</p> <p>(Arepas amarillas) Se bate una libra de manteca con otra de azúcar: se añade ocho huevos i doce yemas, i se sigue batiendo hasta que esté en punto de nieve: se pone vino, aguas de ámbar i de azar, se amasa con harina de maiz amarillo, pasada por tamiz. El punto de la masa será mas consistente que la del buñuelo, i se va poniendo media cucharada en una oja de papel o de achira para asaelas, regando encima azúcar i ajonjoli. se pone tambien cuando se quiere una ochava de canela i otra de sal. Cuídese de batir mucho despues que todo se haya mezclado.</p>	<p>Una libra de polvo de asucar nueve huevos enteros, se bate mucho, se pone una libra de manteca batida, un posuelo de vino, cortesa de limon rallado, un poco de agua de ambar, la harina de mais se hecha hasta que esté como para buñuelo, al entrar al horno se hecha asucar y ajonjolí encima.</p>
<i>Torta de guineos</i>	<i>Torta de platano</i>
<p>Se toman cinco guineos, elijiendo los denominados domínicos, se pasan por un cedazo, i se mezcla con siete yemas de huevo, media libra de viscochuelo ó de costra rallada, una copa de vino, clavo, canela, i se pone à asar en una fuente preparada.</p> <p>Torta de plátanos. Se cuecen en una caldera sobre paja, à fin de que no se toquen con el agua, se quita la corteza, se aplastan i baten con mantequilla, yemas de huevos i una copa de vino: se añade azúcar, canela y clavo, i se pone à asar en una fuente.</p>	<p>Se cosina el platano y se am[a]sa con huevos a proporcion se hecha asucar molida, clavo, canela bastante vino natas una cucharada de manteca y un poco de costra rayada, esta masa se hara un poco espesa, se hecha encima asucar molida.</p>

<i>Sanz (ca. 1852)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>	
<i>Espumillas blanca i amarilla</i>	<i>Espumilla blanca</i>	<i>Espumilla amarilla</i>
<p>Despues de clarificar una libra de azúcar se le da punto de mejido: se baten seis claras de huevo hasta que se reduzcan a solo espuma i se va poniendo en el almíbar frio poco à poco i batiendo para que se mezcle, i à fuego mui lento; se sigue batiendo hasta que blanque i quede consistente, i se sirve fría. La amarilla se ha[c]e con yemas en lugar de claras.</p>	<p>Se clarifica una libra de asucar despues se dá punto echandole sumo de piña y unas gotas de limon, el punto de almivar es un poco menos que para alfeñiquito se saca hay se le hecha ocho claras muy batidas en la almibar tibia se buelve a poner al rescoldo hasta que este cosido el huevo mobiendo mucho, luego se saca se bate bastante y se pone en la fuente.</p>	<p>Se clarifica una libra de asucar se da punto lo mismo que la otra sin piña se saca y se pone dies y seis yemas muy batidas el metodo de hacer es como la otra.</p>

<i>Sanz (ca. 1852)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Ante de viscochuelo</i>	<i>Ante de biscochuelos</i>
En una fuente preparada se ponen cubiertas de tajadas de viscochuelo, otra de manjar blanco, de viscochuelo i de cocada. para humedecer todo; se riega encima almíbar i se asa en horno.	Se hara la almibar espesa con un poco de coco unas yemas de huebos un poco de vino; se hacen rajadas delgadas de biscochuelos y se pone una capa de esto y otro de almivar con canela ensima, y con estas capas se forma el ante despues se hasa, y a mas de esto se pone una capa de nata.
<i>Otra torta de arroz</i>	<i>Torta de arros</i>
Se medio cuece una libra de arroz, se pone un adarme de sal, se escurre i se mezcla con diez huevos enteros, i diez sin claras i batidos, una libra de azúcar, clavo i canela; se añade una libra de mantequilla desleida, i toda esta masa se cuaja en una cacerola, cuidando de que esta operacion no espese mucho la composicion, i se pone à asar en una fuente preparada con mantequilla.	Se cosina en poca agua se pone en un sedaso, ya que á estilado toda el agua se mezcla con dies yemas de huevo una libra de asucar una costra rayada vino canela clavo un poco de asafrañ, esto se cuaja en una paila con manteca, se hecha en la fuente y al horno.
<i>Rosquitas blancas</i>	<i>Rosquitas blancas</i>
Se baten doce onzas de manteca con una libra de azúcar por el tiempo de una hora, se añade un huevo entero, i se mezcla con harina de maiz blanco pasada por tamiz, un vaso de vino mezclado con polvos de clavo i de canela, una cucharada de aguas de azar y rica, i se amasa hasta el estado de masa de pan; se forman las rosquitas en la medida de un peso fuerte, se ponen sobre ojas de achira i se asan en el horno de temple mas fuerte que para viscochuelo.	En una libra de manteca, otra de polvo de asucar esto se batira con cuatro huevos, los dos solo claras y los otros enteros, un poco de vino agua de ambar el polvo de mais blanco se hecha hasta que se pueda labrar la [ros]quita. Salen mejores con media libra de manteca y media de mantequilla.
<i>Rosquetes comunes</i>	<i>Rosquetes sin bañar</i>
Se baten cinco huevos i cuarenta i cinco yemas hasta que esté espeso; se pone media libra de azúcar, cinco onzas de manteca, se sigue batiendo; se añade harina de trigo pasada por tamiz, un vaso de vino, otro de aguardiente, una copa de agua de azar, i se irá amasando en un tablero untado de manteca, cuidando que la masa esté un poco suelta: se hacen los rosquetes del tamaño que quieran, se cuecen en una caldera con agua, i se conoce que están en punto cuando rebalsan en la superficie de ella, se sacan sobre manteles para cubrirlos i dejarlos reposar por mas de ocho horas, i se asan hasta que doren bastante. Para hacer los rosquetes torcidos en su cuerpo, se verifica àntes de unirse las dos puntas.	Para sesenta yemas de huevos media libra de azucar molida que se bate con las yemas hasta que espesen, y una cascara de huevos se miden cinco de manteca derretida un real de aguardiente resacado, dos dedales de sal molida, tres libras de arina o menos cosa que esté suelta la maza: esta maza se pone a madurar en el sol y en la misma chapa cuando esta madura se le pone un poco mas de manteca se soba mucho en una meza se hacen los rosquetitos se vuelven acer madurar y se hornean.

<i>Sanz (ca. 1852)</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<p><i>Quesadilla comun</i></p> <p>Se toma una libra de queso desaguado por doce horas, se destila el agua, se exprime en una servilleta por dos ó tres veces, se muele i se bate con una libra de azúcar hasta que se deshaga: se añade diez i seis yemas de huevo cernidas, se sigue batiendo i se mezcla con siete onzas de almidon i siete de harina de trigo, que deberán estar mezcladas. La mezcla se hará de poco en poco i sin dejar de batir. La masa se prepara de una libra de harina de trigo pasada por tamiz, seis huevos, una onza de azúcar, ó si se quiere con sal, una cuarta, se amasa bien, i sobre un tablero se hace la oja mui fina con un rodillo: se divide con un círculo cortante ó la boca de un pozuelo, se pone en su centro una cucharada de la composicion anterior, se resguarda doblando las estremidades en cuatro partes, sin que se cubra el relleno ó corazon, i se asa en el horno preparado para el temple del viscochuelo, i sobre ojas de papel. En la masa se pone manteca i tambien agua caliente.</p>	<p><i>Quesadillas</i></p> <p>Se desagua bien una libra de queso que no sea muy seco y sin sal; luego que este desaguado se seca toda la umedad esprimiendolo ó prensando de cualquiera suerte; pues el objeto sera despojarlo del agua que contenga. Este queso se bate con una libra de azucar bien seca y bien molida y floreada, hasta que quede muy suave. Separadamente se baten 16 huevos las yemas solas hasta que quede bien espeso: todo esto se mescla agregando media libra de almidon de papa igualmente seco y floreado y todo se bate mucho. La pasta se hace con cuatro huevos, un poquito de manteca y la arina de trigo suficiente para que esta masa quede en estado de poder estenderla sobre una tabla ó mesa con un bolillo de madera. Cuando la oja esta muy estendida y delgada se labran las quesadillas. Para esto se corta la oja en una forma circular y proporcionada al tamaño que se le quiere dar, dentro ó al medio de esta oja de masa se pone una cantidad proporcionada de la composicion anterior, y se recojen los lados de [la] masa para que no se derrame dandole la forma que se quiera. Las quesadillas labradas así, se colocan en pliegos de papel blanco para ponerlas al horno. El temple del horno solo se podra conocer con la esperiencia; pero este nunca debiera estar muy fuerte, por que en tal caso se pondrian de un color dorado, lo cual es un defecto ó se echarian á perder.</p>
<p><i>Torta maiz</i></p> <p>En doce onzas de harina de maiz comun se ponen seis huevos enteros, cuatro sin claras, bien batidos, como tambien media libra de polvo de azúcar i otra de manteca: se añade media copa de vino de Málaga, una de aguardiente i una cuarta parte de agua de azar i de ámbar; se mezcla, i asa poniendo encima canela, azúcar i ajonjolí.</p>	<p><i>Torta de mais</i></p> <p>Siete onzas de arina de mais blanco, seis de manteca, un poco de arina de papa, seis ó siete huevos, media copita de aguardiente fuerte, seis onzas de asucar molida, un poco de pastilla molida.</p> <p>Modo de hacerla,</p> <p>En una fuente grande se pone la arina de mais, la de papa y la manteca esto se soba mucho asta q. se ponga blanco, en otra fuente se baten las yemas de huevo con dos claras se le pone el aguardiente y la asucar con la pastilla y se bate mucho y se mescla todo batiendolo, se pone en la fuente untada con mantequilla y ensima de la torta se le pone asucar canela molida y ajonjolí.</p>

ANEXO 2

Recetas relacionadas con el recetario colombiano (Anónimo, 1874 [1853])

<i>Anónimo (1874 [1853])</i>	<i>Manuscrito Mena (1870)</i>
<i>Torta de requeson</i>	<i>Torta de requezon</i>
Una libra de requeson, doce de mantequilla, doce idem, de azúcar y diez y seis huevos, se pone bizcochado en el asiento del platon.	Un tanto de requezon y otro de queso desaguado muy seco y molido se mezcla y se bate con un tanto de manteca y mantequilla, los huebos necesarios la mitad enteros y la otra yemas, batiendo cada cosa por separado cuando se mezcla se pone polvo de viscochuelo ó de costra, azucar vino un poco de agua de olor.
<i>Pan de yuca</i>	<i>Pan de yuca</i>
Se amasa almidon de yuca con queso fresco y cuajada, sal y los huevos necesarios para que se pueda coger la masa: el horno caliente. Las almojábanas se hacen lo mismo, con la diferencia que la harina es de maíz, llevan cuajada precisamente.	Una libra de cuajada otra de almidon tres huebos, un poco de leche y sal, el estado de la masa corriente esta se muele mezclando con yuca cocida.

ANEXO 3

Recetas originales en el manuscrito de Josefa Mena

<i>Dulce de Lacayote</i>
Un lacayote bien maduro se pela y se parte á tajadas, se le quita las pepitas se parte á pedasitos se hace cosinar, se pone en agua limpia se desila y se quitan las ebras muy gruesas se pasa á otra agua botando todo lo desecho y inutil del lacayote, se deja en la agua limpia mudada hasta el otro dia que se pone en la almibar de punto bajo bien clarificada y cuando esté hirviendo se le pone ciés naranja se le echan los gajos pelados apedados, como el dulce de cidra y si no hay naranjas se le echan unas gotas de limon agrio para que no se asucare y estando en punto se pone en fuente con ajonjolí por encima.
<i>Viscochos de Huatemala</i>
A cada seis libras de harina se echa dos libras y dos onzas de mantequilla diez y ocho huevos, dos libras y dos onzas de azucar, dos botellas de leche y una de vino. La levadura se hace con leche, un poco de agua medio maza y se deja madurar cuatro horas: despues se reunen todos los demas ingredientes agregandole aniz, canela y clavo.
<i>Compuesto para Ponche</i>
Para una botella grande de aguardiente de Italia [pisco], cuatro onzas anís tostado y muy molido la corteza de dos limones un poco de canela molida y dos nueses moscadas molidas, todo esto se echa en la botella y se tapa muy bien.

<i>Uminta en fuente de Chincha</i>
Para una fuente se muele un poco de maiz berde bien pelado, se baten muy bien cinco yemas y una clara de huevo con la azucar necesaria para el dicho maiz y cuando este como para biscochuelo se le hecha el maiz con algunas almendras y nueces peladas y molidas se mescla bien y se echa una copa de aguardiente y un poco de aniz, luego se mescla esta masa con mantequilla ó manteca hasta que este algo suelta. La fuente se prepara con la misma graza para vaciar en ella dicha maza á capas con magar (sic) blanco. Despues se adorna la fuente con almendras enteras, clavo y canela bien molida y se manda al horno.
<i>Dulce de camote</i>
Para una libra de camote tres libras de azucar se hace la almibar subida se le echa un poco de sumo de limon agrio y unos pedacitos de canela y se sube de punto y se echa en la fuente echandole por encima un poco de ajonjolí.
<i>Papiya</i>
Para dos libras de azucar una libra de papas amarillas y seis yemas de huevo y unas gotas de limon agrio canela y clavo.
<i>Torta de coco</i>
Se baten cinco onzas de manteca echandole doce onzas de azucar bien molida y ya que esto este muy bien batido se le echa cinco huevos enteros y otras cinco yemas y un coco rayado la miga de un pan de Guatemala media copa de vino y todo esto bien batido se pone en la fuente y se asa.
<i>Chicha de Quinua</i>
Se pesan catorce onzas de quinua media onza de canela una nuez moscada ocho libras de asucar cuatro reales de agras se hace ervir todo esto despues se pone en efucion por seis siete o ocho dias segun el paladar del que la toma despues se embotella.
<i>Cerveza de Quinua</i>
Se pasan catorce onzas de quinua media onza de canela, una nuez moscada, ocho libras de azucar como en cuatro arrobas de agua se hace cosinar muy bien todo lo anterior y frio se cuele y se le hecha la asucar y se hace fermentar por seis o ocho dias. Si se quiere se embotella o se toma acá nomas.

GLOSARIO

Achira (*Canna edulis*): planta cuyo rizoma es comestible y sus hojas sirven para envolver alimentos.

Agras [agrás]: jugo de la uva no madura.

Agua de ámbar: extracto aromático que contiene ámbar en su composición.

Agua de azahar: destilado de la infusión de las flores (azahares) del naranjo amargo (*Citrus aurantium*).

Aguardiente de cabeza: primera fracción obtenida en el proceso de destilación de un producto fermentado.

Aguardiente de Italia: se obtiene destilando el mosto de uva Italia fermentado, pisco Italia.

Aguardiente de uva: pisco.

Aguardiente fuerte: destilado de alta graduación alcohólica.

Airampo (*Opuntia soehrensii*): las semillas de esta cactácea sirven para colorear alimentos en tono carmesí.

Arroba: peso de 25 libras, equivalente a 11.5 kilogramos.

Budinera: recipiente de metal o vidrio donde se hace el budín.

Cascarones: las cáscaras de huevo usadas como medida de volumen.

Condumio: del latín *condire*, condimentar. El *Diccionario de la lengua española* (Real Academia Española [RAE]) dice también «como cualquier cosa guisada»; en nuestro caso, el relleno de un tamal.

Coquitos (de Chile): fruto de una palma (*Jubaea spectabilis*), del tamaño de una ciruela. En algunas recetas de postres, como el ranfañote, se usaban por su sabor. También se extrae de esta palma un jarabe muy apreciado en dulcería.

Cuajada: nombre con que se conocía también a la leche vinagre (Zapata, 2009).

Dedal: vaso o copa muy pequeño para beber.

Lacayote (*Cucurbita ficifolia*): planta herbácea, familia de las cucurbitáceas, cuyo fruto sirve para preparar dulces.

Libra: el peso de dieciséis onzas, equivalente a 460 gramos.

Muñeca: «Envoltorio de trapo con algún ingrediente [...] que se vierte en los cocimientos» (diccionario de la RAE, 1822). Por ejemplo, una muñeca de cal.

Onza: 16 adarmes, equivalentes a 28.7 gramos; el adarme equivale a 1.8 gramos.

Pan de Guatemala: bizcocho suave y algo dulce, elaborado con harina, levadura, mantequilla, azúcar, huevo, vino, anís, clavo y canela.

Pastilla: el «Bollo pequeño y poco grueso que se usa como alimento, remedio, golosina ó perfume según los ingredientes de que se compone» (diccionario de la RAE, 1852).

Pero: variedad de manzana. Fruta de la familia de las rosáceas, de menor tamaño que la manzana doméstica y más ácida que ésta (Zapata, 2009).

Peso: moneda de ocho reales.

Pocillo: del latín *pocillum*, diminutivo de *poculum*, vaso.

Queso helado: en Arequipa, helado de leche con canela y coco rallado.

Quimbolito: en Ecuador y Colombia, la preparación hecha a partir de harina y féculas, envuelta en hoja de achira y cocida al vapor.

Real: moneda equivalente a la décima parte de un sol.

Sango: masa cocida dulce o salada. Cuando es dulce lleva harina de yuca o maíz, azúcar o chancaca, manteca y pasas.

Temple del horno será regular: temperatura del horno con la cual se «cucen los bollos, pastas de almendrados, los panecillos, pastaflora, etcétera» (Anónimo, 1875).

REFERENCIAS

Archivo

Archivo Arzobispal de Lima. Partida de Matrimonio: Ignacio Ortiz de Zevallos-Josefa Mena (S.A.). Libro II, folio 281.

Bibliografía

- Anónimo [1831] (2000). *El cocinero mexicano*. Tomo III. Colección Recetarios antiguos. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- (1866). *Manual de buen gusto que facilita el modo de hacer los dulces, budines, colaciones y pastas, y destruye los errores en tantas recetas mal copiadas*. Arequipa: Imprenta de Valentín Ibáñez, Calle de Santa Catalina, núm. 56.
- (1874). *Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y costumbres de nuestro país y del extranjero*. Bogotá: Imprenta de Nicolas Gomez.
- (1875). *El libro de las familias. Novísimo manual práctico de cocina española, francesa y americana, higiene y economía doméstica*. Madrid: Librería de D. Leocadio Lopez, Editor.
- Argález, Jerónimo (comp.) [1878] (2002). *Sabores del pasado. Recetas de El Estuche*. Prólogo, selección y notas de Lácides Moreno Blanco. Colombia: Panamericana Formas e Impresos.
- Bromley, Juan y Barbagelata, José (1945). *Evolución Urbana de Lima*. Lima: Talleres Gráficos de la Editorial Lumen.
- Del Águila, Alicia (2003). *Los velos y las pieles. Cuerpo, género y reordenamiento social en el Perú republicano (Lima, 1822-1872)*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, Fimart.
- Denegri, Francisca (2004). *El abanico y la cigarrera. La primera generación de mujeres ilustradas en el Perú 1860-1895*. Instituto de estudios Peruanos. Lima: Tarea Asociación Gráfica Educativa.

- Flatt, Horace, P. (1994). *The coins of independent Peru. Volume I: 1821-1857*. Texas: Haja Enterprises. Terrell.
- (1996). *The coins of independent Peru. Volume IV: The Pasco and Arequipa mints*. Texas: Haja Enterprises. Terrell.
- Fuentes, Manuel A. (1867). *Lima, apuntes históricos, descriptivos, estadísticos y de costumbres*. París: Librería Firmin Didot.
- Mena, Josefa (1870) *Cuaderno de Recetas para el Uso de Joséfa Mena*. Lima: Manuscrito inédito.
- Ortiz de Zevallos (2010). *Nuestra familia Ortiz de Zevallos*. Lima: F. M. Servicios Gráficos.
- Pazos Barrera, Julio (2008). *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito: Fondo de Salvamento del patrimonio cultural.
- Ramia, Alfonso (1985). «Las recetas de doña Doloritas Gangotena y Álvarez» *Revista Cultura del Banco Central*, N° 23, Quito, septiembre-diciembre, Banco central. En: Pazos Barrera, Julio. 2008. *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito: Fondo de Salvamento del patrimonio cultural.
- Sanz García, Pablo [¿1852?] (2010). *Manual de la cocinera, repostero, pastelero, confitero y botillero*. Quito: Fondo de Salvamento del patrimonio cultural.
- Valdizán Ayala, José (2012). Economía Republicana. En: *El Perú Republicano. 1821-2011*. Lima: Universidad de Lima. Tarea Asociación Gráfica Educativa.
- Zapata Acha, Sergio (2009). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: Universidad de San Martín de Porres. Gráfica Biblos.
- (2010). *Manual de buen gusto: estudio de un recetario peruano impreso en 1866*, en: Cocinas Regionales Andinas. Memorias del IV Congreso, Quito-Ecuador. Corporación Editora Nacional.

Patrimonio gastronómico de origen alemán en Blumenau, Brasil

Marilda Checcucci

El objetivo del estudio¹ presente consistió en trazar un mapa para identificar la cultura gastronómica que se desprende de las prácticas y representaciones que forman el patrimonio cultural de familias de origen alemán residentes en el área rural y urbana del municipio de Blumenau, estado de Santa Catarina, Brasil, en el cual la mujer figura como depositaria de dicho patrimonio. Su relevancia se basa en los importantes cambios que se están produciendo en el «saber tradicional femenino» y en el riesgo de perder registros relevantes debido a la avanzada edad de muchas de las mujeres que los poseen. Por otra parte, al tratarse de un estudio que aborda cómo el saber femenino sobre la cocina organiza las relaciones de género de la familia, se aportan aspectos nuevos sobre la situación de las mujeres, casi siempre invisibles en esos contextos.

Esta investigación da continuidad a estudios previos (Silva, 2003, 2007 y 2008) sobre la cocina tradicional y la cultura gastronómica de origen europeo, importada y adaptada por las familias inmigrantes, tanto de origen rural como urbano, que se establecieron como colonos² en la región del valle medio del Itajaí.

1 Trabajo elaborado bajo los auspicios del CAPES, mediante la concesión de una beca posdoctoral de prácticas en la Universitat Oberta de Catalunya, durante el periodo de agosto de 2011 a enero de 2012, en el marco general de las líneas de investigación sobre migraciones y alimentación, y sobre patrimonio gastronómico de la Cátedra UNESCO, Food, Culture and Development.

2 De acuerdo con Seyferth, la categoría de colono se utiliza como sinónimo de agricultor de origen europeo, a raíz de los procesos de colonización. El concepto es más amplio que el de campesino o agricultor; es más bien un propietario rural sin mano de obra asalariada permanente; se sostiene en el «trabajo familiar, con un nivel de producción dirigido principalmente al consumo doméstico» (1993, p. 38). En este sentido, se diferencian de otras categorías de productores rurales, como los hacendados, en cuyo caso se presupon-

NOTA METODOLÓGICA

Se realizó un estudio etnográfico, por medio de un trabajo de campo, en el que los investigadores conjugaron los datos obtenidos a través de la observación y de diversas entrevistas con otro tipo de materiales, como fotografías, libros y recetas o registros documentales, todos ellos producciones del propio grupo estudiado, lo que dio como resultado una densa descripción de la realidad estudiada (Geertz, 1978). La etnografía, como descripción densa en el sentido del autor citado, se opone a una descripción superficial, que, utilizando el ejemplo como referencia, no podría distinguir entre un guiño y un tic nervioso. La descripción densa, independientemente de ser intrincada, puede ser interpretable. Su complejidad no implica una falta de interés por las grandes realidades sociales, como el poder, la autoridad, el conflicto o el cambio. Tampoco significa despreciar el estudio de sociedades globales, puesto que no se puede confundir el objeto de estudio con el lugar de la investigación. Como señaló el propio Geertz, «los antropólogos no estudian a los pueblos —tribus, ciudades o vecindarios—, sino que estudian *en* los pueblos» (1978, p. 32).

La descripción densa recurre al contexto lenta y minuciosamente, poniendo de manifiesto «su especificidad compleja, su circunstancialidad» (1978, p. 32). De ser considerada «microscópica», ello significa prestar atención a la sutil red de relaciones que revelan los contextos cuando se les presta una mirada atenta. Por otra parte, *interpretar* significa captar la variedad de significados y hacerlos accesibles, situándose desde el punto de vista de los actores. La interpretación es el resultado del trabajo de campo como interacción social del investigador con los objetos de estudio —los sujetos observados— y es el reflejo de dicha interacción. El foco de atención es el flujo de la acción social, los acontecimientos. La interpretación aparece como la acción de «construir una lectura». Una descripción densa consiste en inscribir el discurso social, en grabarlo, en registrarlo. De este modo, los acontecimientos se convierten en relatos. Tras ser inscrito, el flujo de la acción social, antes tráfuga, pasajero, puede consultarse y volverse a consultar (Velasco y Rada, 1997, p. 48-49). La

dría la posesión de un área de tierras mucho mayor que una colonia y el uso de mano de obra asalariada.

descripción etnográfica también está gobernada por una exigencia de totalidad. Pero, como afirma François Laplantine:

No se trata de ningún modo de establecer un inventario exhaustivo —verlo todo es imposible y decirlo todo es absurdo—, sino a partir de hechos concretos («lo concreto» que es «lo completo», como dice Mauss), *establecer relaciones* [énfasis del autor]. Comprender la inteligibilidad de un fenómeno es al mismo tiempo conectarlo con la totalidad social en la que se inscribe y estudiar las múltiples dimensiones que le son propias (2004, p. 52).

Se hicieron entrevistas a mujeres de familias de origen alemán de varias generaciones, a partir de los 20 años, residentes de las áreas rurales y urbanas en el municipio de Blumenau, de manera que se observaran, a lo largo de las trayectorias, los cambios y reconfiguraciones ocurridos, a propósito del saber y hacer de dichas mujeres. De ellas se recopilaban cuadernos y recetarios que pertenecieron a sus familias, así como fotografías sobre acontecimientos ligados a rituales familiares de comensalidad. Los libros y cuadernos de recetas fueron objeto de un examen que contribuyera a profundizar en los datos obtenidos en campo. Para conocer la importancia del saber femenino en el establecimiento de comercios e industrias alimentarias, también fueron entrevistados propietarios de pastelerías, cafés y restaurantes; pasteleros y cocineros de la ciudad; además de propietarios de industrias alimentarias de la región. También se recopilaban datos sobre la historia oral del grupo. Se cotejaron dichos datos con material bibliográfico y con los acervos del Archivo Casa Dr. Blumenau. En la investigación de campo se utilizó un diario en el que se fueron registrando anotaciones e interpretaciones derivadas de la observación, labor que se llevó a cabo en la sede del municipio de Blumenau, la ciudad de Blumenau y en el distrito de Vila Itoupava, comunidad rural localizada en el municipio del mismo nombre, distante 30 kilómetros de su sede, donde residen numerosas familias de origen alemán que aún mantienen muchas de sus tradiciones, y que fueron objeto de estudios de campo entre 2000 y 2003.

Al tratarse de un estudio de tipo cualitativo, no fue considerada la cantidad de informantes con el fin de configurar su representatividad. En este

caso, la cantidad se sustituyó por la intensidad, por la inmersión profunda —a través de la observación participante durante un largo periodo de tiempo, de las entrevistas a profundidad y del análisis de distintas fuentes que pudiesen encontrarse—, la cual permite niveles de comprensión que no pueden lograrse mediante un estudio cuantitativo. El estudio cualitativo busca casos ejemplares que puedan aportar datos reveladores sobre la cultura en la cual están integrados. El número de personas es menos importante que la insistencia en percibir la cuestión desde perspectivas diversas (Goldenberg, 1997, p. 50).

El análisis de los datos se realizó según la metodología del trabajo de campo, en la que el análisis se produce a lo largo del proceso de investigación: consiste en construir progresivamente una representación del objeto estudiado. Es en la elección de los informantes donde se desarrolla la calidad del análisis: en el cotejo del cuestionamiento de éstos —al contrario del cuestionario estándar— y en la habilidad para descubrir indicios hasta entonces no percibidos es que se sitúan en el proceso —y se organizan— los elementos de información en una representación coherente.

La investigación se fundamentó en la línea de la antropología semiótica o hermenéutica. En el estudio de campo se trató, sobre todo, de entender lo que estaban diciendo nuestros interlocutores. La insistencia —desde la visión antropológica— en el aspecto social del comportamiento conduce a la búsqueda de sistemas que siempre van más allá del caso individual. Bajo este aspecto, el acto de un individuo se percibe como el acto de un universo social determinado, un aspecto de las relaciones sociales, una expresión de condiciones históricas objetivas.

INMIGRANTES EN EL VALLE DEL ITAJAÍ

El poblamiento del valle del Itajaí por colonos europeos se inició con la fundación de la colonia Blumenau, bajo la responsabilidad del alemán Hermann Bruno Otto Blumenau, químico, farmacéutico y filósofo, que el 2 de septiembre de 1850 arribó a los márgenes del río Itajaí-Açu, en la desembocadura del Ribeirão da Velha, acompañado de poco más de 17 inmigrantes. Al principio, la colonia se mantuvo como propiedad particular del fundador; pero, debido a los problemas económicos que atravesaba, en 1860 el gobierno imperial traspasó la empresa a otros propietarios. Blumenau conservó su puesto como director de la colonia hasta 1880, cuando la colonia fue elevada a la categoría de municipio. En 1886 fue

convertido en comarca y en 1928 su sede pasó a la categoría de ciudad. En 1934 comenzó la desintegración del territorio municipal y se fueron creando nuevos municipios, hasta un total de treinta. Con el paso del tiempo, el desmembramiento de la colonia Blumenau daría origen a los municipios que forman el actual valle medio de Itajaí, en el que residen la mayoría de sus descendientes, quienes conservan mucho de sus tradiciones y costumbres, incluida la lengua.

La citada colonia se considera un punto de referencia de la presencia germana en Santa Catarina. Fue poblada con inmigrantes que procedían, sobre todo, de la región central y septentrional de Alemania; en especial varios agricultores de las provincias de Pomerania, Mecklemburgo y Schleswig-Holstein (Wahle, 1950, p. 131). Por otra parte, Blumenau hizo asentar en la colonia a inmigrantes italianos de la región del Trentino Alto-Adige, al norte de Italia; de Lombardía, bergamascos y mantuanos; y del Véneto. Esto se debió a las dificultades de captación de inmigrantes alemanes, con motivo de los acontecimientos sucedidos en Ibicaba, que habían dado lugar a la promulgación del reglamento de Heidt (1859) en Alemania, según el cual quedaba prohibida toda actividad de propaganda y captación de inmigrantes alemanes hacia Brasil. Posteriormente se sumarían inmigrantes de otras procedencias, entre ellos polacos, que se establecerían cerca de Indaial. Más tarde, durante y después de la Segunda Guerra Mundial, un nuevo grupo de inmigrantes se dirigió también a Blumenau.

Además de Hermann Blumenau y la élite pequeño-burguesa que lo acompañaba, integrada por profesionales liberales e intelectuales, la población europea que conformó la colonia era en su mayoría campesina: agricultores en busca de una vida mejor, atraídos sobre todo por la posibilidad de convertirse en dueños de una pequeña propiedad rural. Esto fue lo que constituyó la atracción principal, sin contar la gran concentración de tierra en los países de Francia, Inglaterra y Alemania, donde la mayor parte de las propiedades rurales no pasaban de «meros trozos de tierra». En 1873, en Inglaterra, siete mil familias monopolizaban el 80 por ciento de las tierras; en 1907, en Alemania había cinco millones y medio de propiedades de dos y medio a 50 acres, y 280 000 unidades con más de 50; y cerca de ocho mil familias controlaban el 15 por ciento de toda la superficie cultivada (Mayer, citado en Woortmann, 1995, p. 121). En Italia, 60 por ciento de la población activa se empleaba en la agricultura, pero 80 por ciento de ella no poseía tierras (Azevedo, citado en Woortmann, 1995, p. 121). Por otra parte, el sur de Brasil ofrecía las condiciones más ventajosas para este

tipo de inmigrante, cuya máxima aspiración todavía consistía en la posesión de tierras. De hecho, además de que el territorio era mayoritariamente virgen, ofrecía la posibilidad de convertirse, en pocos años, en dueño de un territorio de dimensiones mucho mayores de lo que se hubiese tenido o aspirado en la antigua patria (Trento, 1989, p. 79-80).

Las colonias alemanas e italianas se mantuvieron aisladas durante un largo periodo, en ese sentido favorecieron la formación de núcleos étnicamente homogéneos, en los que la presencia del elemento brasileño era bastante reducido, aunque desempeñó un papel fundamental en el proceso de adaptación del inmigrante, como se verá más adelante. Ese aislamiento se rompería con la campaña de nacionalización promovida por el Estado brasileño, que temía el aislamiento de inmigrantes en una sola región, y veía en ello un peligro de enquistamiento étnico y difusión de ideas nazis (Magalhães, 1988, p. 133).

Según Seyferth (1999, p. 277), el proceso de colonización en Santa Catarina tenía como finalidad ocupar tierras donadas, sobre todo con un sistema que daba preferencia a la pequeña propiedad agrícola trabajada con mano de obra familiar, lo que incidía en el tamaño de los terrenos concedidos a cada familia. Al principio medían alrededor de 75 hectáreas, que en la segunda fase del proceso se fueron reduciendo hasta llegar a 25. La colonización tenía como objetivo instalar en el país agricultores libres y europeos, en zonas no ocupadas por la gran propiedad, atendiendo la preocupación de las élites por promover el blanqueamiento de la población.

Aunque se considerada zona despoblada, la región ocupada por los inmigrantes estaba habitada por población indígena, los xoclog, con los cuales entrarían en contacto a raíz de la disputa por el espacio y los recursos naturales existentes. Fue por ello que grandes contingentes autóctonos emigraron hacia el interior de la provincia, esto entrañó un proceso de desintegración social y cultural que desarticuló un sistema económico tribal y los contaminó de enfermedades desconocidas.³ Ciertos brasileños de la región —lusobrasileños, negros y mestizos—, apodados *caboclos* por los inmigrantes, ya ocupaban la tierra con el sistema de posesión, de modo que se hallaban en la región cuando se estableció la colonia Blumenau. Este hecho jugó un papel fundamental en

3 Los individuos que subsisten a aquellos grupos viven actualmente tutelados por el Estado en reservas indígenas y en condiciones muy precarias.

el proceso de adaptación del inmigrante europeo al nuevo territorio, ya que les abrieron nuevos caminos, les mostraron cuál era la palmera que daba las mejores hojas para sustituir a las tejas, y les enseñaron artilugios para la pesca, trampas para cazar, frutos que podían comer, maderas para las construcciones y hierbas medicinales (Jamundá, 1948, p. 17). Fueron los caboclos quienes, en la interacción con los inmigrantes europeos en un entorno desconocido, les enseñaron a construir las cabañas, a defenderse de la intemperie, a conocer a los animales, las estaciones, las plantas, las épocas más adecuadas para las diversas plantaciones y sus tipos, etcétera.

La presencia y el papel de los alemanes en el proceso de desarrollo e industrialización del valle de Itajaí han sido señalados como responsables de la construcción cultural de la comunidad local y de su identidad germano-brasileña. Según Seyferth (2004), en las pequeñas ciudades de colonización germana, y más precisamente en Blumenau, las élites y clases medias locales crearon las condiciones para que surgieran asociaciones que valorasen su cultura, incluida su vertiente más erudita. Las primeras asociaciones, destinadas a prácticas deportivas, reuniones sociales y actividades culturales, surgieron tras el inicio de la colonización: eran las *Schützenvereine*, clubes dedicados a la práctica de tiro; aunque eran sus salones los que servían, más bien, para presentaciones musicales y teatrales. La identidad étnica alemana se constituyó y preservó a través del mantenimiento del germanismo en las diversas actividades promovidas por las asociaciones culturales, recreativas y deportivas; los periódicos y la literatura en alemán; la arquitectura y, principalmente, la preservación de la lengua (Ferreira, citado en Klug, 2000, p. 79).

HÁBITOS, ALIMENTACIÓN Y PATRIMONIO

La cultura gastronómica está constituida por lo que Bourdieu (1972; 1987) denomina *habitus*. Éste consiste en disposiciones, tendencias y matrices de percepciones, internalizadas por el sujeto y en relación dialéctica con las prácticas, es decir, en la interacción entre «estructuras estructuradas» y «estructuras estructuradoras». Los hábitos alimentarios son prácticas que expresan la dimensión simbólica de la sociedad. Se presentan en forma de selección, preparación e ingestión de alimentos, y crean entidades que se componen de elementos interdependientes, todos los cuales forman un sistema.

Con la formación de su *habitus* alimentario, los individuos tienden a identificarse con los alimentos de su infancia. Los alimentos que suelen ingerir desde muy tierna edad perviven a lo largo de la vida, y de este modo el hábito pasa de una generación a otra. Con todo, también sufren alteraciones en el tiempo y el espacio, ocasionadas por cambios sociales diversos; una de estas alteraciones es provocada por las migraciones. Al desplazarse, las poblaciones llevan consigo sus hábitos, costumbres y necesidades alimentarias: en su migración a la colonia Blumenau, los alemanes llevaron consigo un *habitus* alimentario, ligado tanto a los tipos de cultivos practicados en su tierra de origen —toda vez que la mayoría de la población inmigrada estaba formada por campesinos—, como a su dieta rural o urbana. Ese *habitus* alimentario se estructuraba en torno a un saber femenino que se actualizaría y modificaría con el tiempo, formando el patrimonio cultural alimentario objeto de este estudio: se trata de mujeres campesinas y urbanas, luteranas y católicas, cuyo papel dio cohesión a sus familias.

En adición a lo anterior, los saberes y prácticas aludidos constituyen un patrimonio: además de transitar del ámbito privado al público, la noción actual de patrimonio trasciende lo económico, va hacia lo cultural y ha ampliado su alcance, pasando de lo sólo material a lo inmaterial. Esto involucra las prácticas cotidianas y populares —distantes de las prestigiosas obras de arte llamadas mayores, como la música, la pintura y la poesía— e incluye las tradiciones culinarias y gastronómicas. De este modo, se considera que dichas prácticas juegan un papel privilegiado en las mutaciones sociales, al recuperar la memoria cultural, en este caso local. En ese orden de ideas, cabe decir que las prácticas alimentarias y gastronómicas se han instalado en las agendas de organizaciones nacionales e internacionales, que se ocupan de la cultura, el turismo y el desarrollo, confiriendo importancia a su registro, como se hace en Francia, por ejemplo, donde prácticamente todo el patrimonio gastronómico se encuentra inventariado (Poulain, 2004, p. 35).

EL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE BLUMENAU

El estudio del patrimonio cultural gastronómico de origen alemán en Blumenau muestra la presencia de un conocimiento y una tradición gastronómica femenina de origen rural y urbano entre su población. Presentan diferencias en virtud de

diversas tradiciones culinarias aportadas y adaptadas por el grupo alemán y el brasileño. Este saber hacer femenino, aunque ahora mismo se encuentra en proceso de reconfiguración debido a los cambios que tienen lugar en la región, organiza un sistema culinario,⁴ estructurante y estructurador de un *habitus* alimentario vinculado al origen étnico y de clase, lo que se ha constituido en patrimonio cultural gastronómico regional que perdura al día de hoy y que confiere poder a las mujeres mediante la transformación de ese saber en capital cultural (Bourdieu, 1989).

Lo anterior explica que todavía hoy, en el municipio de Blumenau, existan numerosos establecimientos comerciales e industriales dedicados al sector alimentario, incluidas las confiterías, donde se pone de manifiesto el sofisticado saber de las mujeres de la pequeña burguesía. Las confiterías aparecen en Blumenau a principios del siglo xx; al seguir sus trayectorias familiares, se puede distinguir el saber y el trabajo de las mujeres. En este caso, las féminas serían las responsables directas e indirectas del éxito económico de sus familias.⁵

Entre los colonos, donde la gastronomía estaba restringida por el nicho ecológico, surgió la industria de los productos lácteos y la de los embutidos. Quesos y salamis fueron innovaciones que italianos y alemanes introdujeron en el menú brasileño. Por ello no es casual que prácticamente toda la industria frigorífica tenga hoy en día su mayor actividad en el sur de Brasil. Durante el siglo xix, la porcicultura fue una actividad económica muy importante en Rio Grande do Sul y en Santa Catarina, entre los inmigrantes alemanes e italianos; la producción de grasa era una de las actividades más rentables en las colonias. Los alimentos derivados de carne porcina que se consumen en Brasil son, en parte, de origen alemán e italiano (Seyferth, 1990, p. 70). En buena medida, se trata de una aplicación del saber de las mujeres de origen rural.

4 En su estudio, Schneider preguntó a sus informantes sobre la especificidad de la familia dentro de los grupos étnicos a los que pertenecían, e italianos, irlandeses y judíos le respondieron que no era posible comprender a las familias sin comprender el lugar especial que ocupaba la madre en ellas; y que el primer paso para comprender a las madres es comprender el lugar especial «que ocupa el alimento en la familia, y esto nos conduce directamente a los problemas de unidad cultural, símbolos, a los significados de estas unidades y símbolos, y cómo se articulan» (1980, p. 15) (T. de la A.).

5 Entre los establecimientos comerciales que fueron objeto de estudio, se encuentran la Casa Kieckbusch, la confitería Herr Blumenau, la confitería Gloria, el restaurante Saint-Peter, la confitería Tía Hilda, la confitería Socher y la confitería Tönjes.

Este saber también está presente en recetas incluidas en libros y cuadernos pertenecientes a esas familias.⁶ En un estudio anterior se identificaron recetarios escritos a mano en alemán gótico procedentes de notas de mujeres que inmigraron a Santa Catarina en la década de 1950, y que habían asistido a una escuela de señoras (*Frauenschule*) en Alemania. También se encontraron recetarios escritos en alemán gótico, redactados por mujeres descendientes de las primeras inmigrantes, en ciertas escuelas de señoras con sede en Novo Hamburgo, ciudad de Rio Grande do Sul, donde los cánones germanos funcionaban bajo la supervisión de la Fundação Evangélica. Otras escuelas de este tipo, destinadas a formar a las mujeres como madres y amas de casa, dentro del ideal de la mujer luterana de la época, funcionaron en Brusque, Itajaí, Gramado y Blumenau, áreas donde predominaron los grupos de origen alemán. A estas escuelas acudían personas de otros estados brasileños y también de fuera de Brasil, como Argentina y Uruguay.

Era costumbre que las familias de Blumenau enviaran a sus hijas —ya con 16 años— como internas a dichas instituciones, por uno o dos años, con el fin de prepararlas para sus futuras tareas como madres y amas de casa. Las religiosas eran muy estrictas, principalmente en la cuestión del orden. Según una informante, en el Colégio Católico Coração de Jesus,⁷ en Florianópolis, estado de Santa Catarina, se practicaba lo siguiente:

Tenía que recoger la ropita, bien dobladita, con delicadeza... Tenía que ponerle un lacito de seda rosa o amarillo o del color que prefiriera... Y guardarla en el armario. No podíamos dejar nada por ahí; todo lo que nos dejábamos, ellas lo recogían y los viernes era el día del desorden. Al llegar la tarde salíamos al patio. Allí colocaban una mesa con todo lo que habían ido encontrando durante la semana y preguntaban: —¿De quién es esto? ¿De quién es? Y a veces nadie respondía porque no queríamos que nos bajarán la nota de comportamiento.

6 Véase el artículo publicado en los anales del 27º Congreso Brasileño de Antropología titulado «A culinária de origem européia através de cadernos e livros de receitas de famílias» («La gastronomía de origen europeo a través de cuadernos y recetarios familiares»), 2010. Disponible en: <http://www.abant.org.br/conteudo/ANAIS/CD_Virtual_27_RBA/index.html> (Consultado en abril, 2015).

7 Las diferencias entre las tradiciones luteranas y católicas se reflejaban en la relación que tenían las mujeres de origen alemán con su cultura gastronómica.

Se evaluaba el comportamiento de las alumnas y al final del curso se les entregaba un certificado. Los miércoles por la noche era el momento de las recetas. Una monja dictaba recetas escritas en alemán desde el púlpito mientras las alumnas anotaban. Los cuadernos confeccionados por las pupilas no se limitaban sólo a recopilar recetas de cocina; también anotaban instrucciones para bordados y trabajos de punto, así como para la preparación de tés caseros, y servían como prueba de todo lo aprendido sobre medicina familiar casera.⁸

Además de los cuadernos, son frecuentes los libros de recetas que utilizaron estas mujeres desde los inicios de la colonia Blumenau. En un estudio anterior (Silva, 2007), gracias a una carta de la escritora Therese Stutzer —mujer de la pequeña burguesía alemana—,⁹ fechada el 29 de mayo de 1886 y enviada a sus parientes en Alemania, identificamos una referencia al *Davidis*, un libro de recetas muy popular en su época, que Stutzer utilizó para cocinar desde que llegó a Blumenau:

Hablando de café... Vuelvo a la cocina y quiero que vengas para ver el horno que tenemos. ¡Ahora ya puedo preparar pan de maíz! Eso sí, lo mío me ha costado aprender a hacerlo; he sudado la gota gorda. Me siento orgullosa de la habilidad que tengo ahora; ya puedo imponerme como maestra ante mis hijas. El pan está hecho con levadura y aquí añadimos harina de trigo para que la masa quede más ligera. Muchos colonos añaden *cará*, un tubérculo similar a la batata inglesa. A veces añado comino; le da un gusto especial en el paladar. Para Gustav, preparo pan de trigo porque el maíz no le sienta bien. ¡Y mira que le gusta el dulce! Soy un ama de casa derrochadora porque aquí los huevos y el azúcar están baratos. Con el *Davidis*, preparo cosas maravillosas. Los *baisers* (besos) me quedan excelentes. Para cubrir el pastel utilizo naranja, melocotón y plátano. Estoy muy orgullosa de todo lo que he aprendido. Tener un horno en la parte trasera de la casa es tan necesario como el horno de la cocina. Nada se conserva en buen estado por mucho tiempo, ni siquiera el pan de maíz, porque siempre acaba apareciendo el moho. También podemos comprarle el pan al lechero que pasa todos los días y distribuye pan de varias panaderías. Todas las mañanas un panadero

8 En las casas de las familias estudiadas también se encontraron libros en alemán sobre conocimiento fitoterapéutico.

9 Therese Stutzer nació el 14 de mayo de 1841 en Ilsenburg, en el Harz, Alemania. Su padre era un famoso herrero y fue el constructor de la fábrica siderúrgica de Ilsenburg, que aún existe. Su hermano, el profesor Walter Schott, fue un afamado escultor en Berlín. Hasta los 16 años, Therese asistió a un instituto superior para señoritas de Hannover (Huber, 2002, p. 27).

pasa por delante de casa y transporta su mercancía hasta Badenfurt. Pero como ahora somos trece personas, es mucho dinero en pan y además tampoco está tan bueno como el que cocemos nosotros (Huber, 2002, p. 99).

El libro que menciona Stutzer, el *Davidis*, se editó en Alemania durante la segunda mitad del siglo XIX y fue escrito por Henriette Davidis,¹⁰ considerada la cocinera más famosa de Alemania. En aquella época, sus libros de recetas y sus orientaciones para amas de casa tuvieron una influencia decisiva en la cultura culinaria alemana. Hasta principios del siglo XX, muchos libros de cocina citaban y hacían referencia al *Davidis*.¹¹ Por otra parte, en su obra *Die Hausfrau* (el ama de casa) aborda otras áreas de la administración del hogar y creó así el concepto *economía doméstica*, que incluye cuestiones relacionadas con la cocina, la contabilidad y el cuidado de animales domésticos, entre otras. La primera edición de su libro *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche* (libro práctico para una cocina fácil y elegante) se publicó entre 1844 y 1845, y hasta 1963 hubo al menos 76 ediciones en varios idiomas.

Durante el trabajo de campo, también se encontró un libro de otra famosa cocinera y autora de recetas clásicas, Sophie Wilhermine Scheibler, se titula *Deutsches Kochbuch für alle Stände* (libro de cocina general para todos los soportes) y se publicó en Leipzig en 1880. Otro más fue *Deutsch-Brasilianisches Kochbuch* (cocina germano-brasileña), en su séptima edición pero sin que constatare su fecha. A diferencia de los anteriores, este último libro no está escrito en alemán gótico sino moderno, y el editor afirma en el prefacio que se trata de una recopilación de recetas para facilitar la vida de las mujeres inmigrantes de origen alemán, que, por desconocer las «especies nativas» de verduras, legumbres, pescado, o las «especies salvajes nativas brasileñas», dejan de preparar los «platos nacionales». En él, no sólo se traducen recetas al portugués, sino que se identifican y se describen todas las «especies nativas», contrastándolas con las de origen alemán. Por último, entre las familias de origen germano-ruso,

10 Henriette Davidis nació en Wengern (Westfalia), sobre el río Ruhr, hoy en día parte de la ciudad de Wetter. Era la décima de los trece hijos del ministro Ernst Heinrich Davidis y su esposa holandesa Katharina Litthauer. (http://de.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis). Consultado en abril, 2015.

11 Portada del libro disponible en: http://en.wikipedia.org/wiki/Henriette_Davidis#/media/File:Davidis_Holle_1904.jpg. Consultado en abril 2015.

polaco e italiano, los libros y los cuadernos de recetas son más recientes, la mayoría incluyen recetas de tradición local lusobrasileña, aunque los informantes guardan en su memoria recetas étnicas que sus antecesores les transmitieron.

El hecho de que esta sofisticada gastronomía sólo se encontrara entre la población de origen alemán se explica por la composición social de los inmigrantes. Mientras que las familias de origen italiano y polaco estaban formadas por campesinos pobres, entre las de los inmigrantes alemanes del valle había campesinos, artesanos, refugiados políticos, profesores, profesionales liberales, periodistas, científicos e inclusive personas con recursos financieros que se dedicaron al comercio y a la industria (Seyferth, 1990, p. 59).

Esta cocina de origen alemán guarda sus raíces características hasta el día de hoy y muestra diferencias de región a región, pero siempre incluye platos fuertes, sustanciosos, ricos en grasa y con salsas contundentes, así como una repostería refinada, que es uno de sus elementos más distintivos (Leal, 1998, p. 107).

Este saber gastronómico que las mujeres construían y reconstruían empezó a cambiar en 1940, con el inicio de la modernización urbana de Blumenau (Caresia, 2000). A partir de entonces, se produjeron cambios significativos en los hábitos alimentarios de la población de origen germano. La redefinición de los antiguos patrones alimentarios sucedió en pleno auge del proceso de cambio provocado por la llamada modernidad, donde el comer, que ocurría en lugares y horarios definidos por la presencia de la familia, fue sustituido paulatinamente por una alimentación fragmentada, fraccionada en pequeñas cantidades, a horas determinadas por las actividades individuales de los miembros de la familia, y que se fue desplazando de la despensa de casa y de la cocina hacia restaurantes, cafés, automóviles, oficinas, etcétera (Ortiz, 1994, p. 85).

El consumo de productos industriales y congelados cobró mayor importancia en detrimento de los anteriores modos alimentarios, procedentes de huertos y constituidos principalmente por verduras y frutas frescas. Asimismo, los restaurantes y los locales de comida rápida se convirtieron en opciones preferentes que sustituirían la comida de casa o, si se comía en el trabajo, la comida de comercios con servicio a domicilio o las comidas para llevar. Según Ortiz (1994, p. 84), las prácticas anteriores empezaron a considerarse arcaicas y a caer en desuso.

Hoy en día, siguiendo el patrón general de las sociedades industrializadas, en Blumenau ha cambiado el comportamiento del consumidor y se

han modificado algunos de sus hábitos alimentarios, como consecuencia de los cambios sociales actuales. A saber: el hecho de que la mujer trabaje fuera de casa y haya reducido el tiempo dedicado a las tareas domésticas; la nueva configuración de las familias, ya sea por la disminución del número de hijos o por las crecientes separaciones matrimoniales; la proliferación de hombres y mujeres que viven solos; el aumento de las distancias entre el domicilio y el trabajo, que obliga a las personas a comer fuera de casa; y la diversificación de las actividades de los miembros de las familias, lo que reduce el número de ocasiones en las que se come en reunión, en torno a la misma mesa (Bonin y Rolim, 1991, p. 84).

En definitiva, incluso si operan cambios en la configuración de la cultura gastronómica de origen alemán, se observa que, aunque la comida diaria haya sucumbido a la cotidianeidad de los nuevos tiempos, en los días festivos no se deja de recrear su cultura primigenia. En este sentido, como señala Giard, el acto de comer:

se convierte, pues, en un auténtico discurso del pasado y en un relato nostálgico de aquello que se aprendió junto a la familia. Reservada al sábado y a festividades litúrgicas (Navidad, Pascua, Pentecostés) o a fiestas familiares (nacimientos, bodas, etcétera), la comida tradicional y sus ritos minuciosos de composición (este plato para Pascua, este otro para Navidad...) y de preparación, asumen el rol de mantener y narrar la diferencia incluida en la ruptura entre el momento de comer «de lo propio» y el tiempo de comer del resto (1994, p. 259).

Traducción del portugués: F. Xavier Medina.
Revisión de Ricardo Ávila y Bárbara Gama.

BIBLIOGRAFÍA

- Bonin, Ana Maria Aimoré; Rolim, Maria do Carmo (1991). «Hábitos Alimentares: tradição e inovação». *Boletim de Antropologia*, 4(1). Curitiba.
- Bourdieu, Pierre (1972). *Esquisse d'une théorie de la pratique*. Ginebra: Editions Droz.
- (1989). *O Poder Simbólico*. São Paulo: Difel // Río de Janeiro: Bertrand Russel.
- (1987). *A Economia das Trocas simbólicas*. São Paulo: Editorial Perspectiva.

- Caresia, Roberto Marcelo (2000). «Blumenau e a modernização urbana: alterando costumes (1940-1960)», en Cristina Ferreira y Méri Frotscher (org.). *Visões do Vale: perspectivas historiográficas recentes*. Blumenau: Nova Letra.
- Espeitx, Elena (2008). «Los sentidos del patrimonio alimentario en el sur de Europa», en Marcelo Álvarez y Francesc Xavier Medina (eds.). *Identidades en el Plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, Observatorio de la Alimentación.
- Ferreira, Cristina (2000). «Identidade e cidadania na comunidade teuto-brasileira do Vale do Itajaí», en Cristina Ferreira y Méri Frotscher. *Visões do Vale: perspectivas historiográficas recentes*. Blumenau: Nova Letra.
- Fonseca, Cláudia (1999). «Quando cada caso não é um caso». *Revista Brasileira de Educação* 10.
- Geertz, Clifford (1978). *A interpretação das culturas*. Río de Janeiro: Zahar Editores.
- Giard, Luce (1997). «Cozinhar», en Michel Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol (orgs.). *A invenção do cotidiano: 2*. Petrópolis: Vozes.
- Hoehne, Frederico Carlos (1937). *Botânica e agricultura no Brasil no século XVI*. São Paulo: Brasileira.
- Huber, Valburga (trad, org.) (2002). *Marie Luise Stutzer, Therese (1841-1916)*. Blumenau: Editora Cultura em Movimento.
- Jamunda, Theobaldo da Costa (1948). *Interpretação Regional do Município de Rodeio*. Florianópolis: Instituto Histórico e Geográfico de Santa Catarina.
- Laplantine, François (2004). *A Descrição Etnográfica*. São Paulo: Terceira Margem.
- Leal, Maria Leonor de Macedo Soares (1998). *A história da Gastronomia*. Río de Janeiro: Editora Senac Nacional.
- Maciel, Maria Eunice (1996). «Churrasco à gaúcha», en Maria Eunice Maciel y Sérgio Alves Teixeira (orgs.). *Horizontes Antropológicos: Comida, Programa de pós-graduação em Antropologia Social* 4(2). Porto Alegre.
- Magalhães, Marionilde Brepohl (1998). *Pangermanismo e Nazismo: a trajetória alemã rumo ao Brasil*. Campinas: Editora Unicamp.
- Schneider, David Murray (1980). *American Kinship: A Cultural Account*. Chicago: The University of Chicago Press.
- Seyferth, Giralda (1993). «Identidade camponesa e identidade étnica (um estudo de caso)». *Anuário Antropológico*/91. Río de Janeiro: Tempo Brasileiro.
- (1999). «A Colonização Alemã no Brasil», en Boris Fausto (org.). *Fazer a América*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo.

- (2004). «A idéia de cultura teuto-brasileira: literatura, identidade e os significados da etnicidade», *Horizontes Antropológicos* 22(10). Porto Alegre.
- (2007). «O Vale do Itajaí e a política imigratória do Império». *Blumenau em CADERNOS. Edição especial 50 anos: 1957-2007*. Blumenau.
- Silva, Marilda Checcucci Gonçalves da (2003, mayo-agosto). «A alimentação e a culinária de imigração europeia no Vale do Itajaí». *Revista de Divulgação Cultural da FURB* (n.º 80, año 25).
- (2007). «O Impacto da Imigração Europeia sobre a produção de Alimento e a Culinária do Médio Vale do Itajaí», en Manuel Ferreira Lima Filho, Jane Felipe Beltrão y Cornelia Eckert. *Antropologia e Patrimônio Cultural: Diálogos e Desafios Contemporâneos*. Blumenau: Nova Letra.
- (2008). «El impacto de la inmigración Europea sobre la producción de alimentos y la culinaria del Valle Medio del Itajaí, Santa Catarina, Brasil», en Marcelo Alvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el Plato: El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria, Observatorio de la Alimentación.
- (2008). «Alimentação cabocla no processo de adaptação do imigrante europeu no Médio Vale do Itajaí-SC», en Geni Rosa Duarte, Méri Frotscher y Robson Laverdi (orgs.). *História, Práticas Culturais e Identidades: abordagens e perspectivas teórico-metodológicas*. Cascavel: Edunioeste.
- Trento, Angelo (1989). *Do outro lado do Atlântico. Um século de imigração Italiana no Brasil*. São Paulo: Nobel.
- Velasco, Honório; Rada, Ángel Díaz (2006). *La Lógica de la Investigación Etnográfica: um modelo de trabalho para etnógrafos de escuela*. Madrid: Editorial Trotta.
- Wahle, Carl (1950). «Povoamento de Blumenau». *Centenário de Blumenau. Comissão de Festejos*. Blumenau.
- Woortmann, Ellen (1995). *Herdeiros, parentes e compadres*. São Paulo: Hucitec; Brasília: Edunb.

El *guefilte fish* en Buenos Aires.
Pauta de una sustitución alimentaria

Graciela Schwartz

Las migraciones traen aparejada la movilización de un patrimonio intangible transmitido a lo largo de sucesivas generaciones. Algunos componentes de dicho patrimonio son plasmados voluntaria o involuntariamente en la cultura culinaria. En este trabajo nos ocupamos de analizar las distintas etapas del proceso de preparación de un plato para decodificar y reconstituir la información contenida en cada etapa, así como su relación con el contexto alimentario.

La particularidad más llamativa que ofrece la ciudad de Buenos Aires, Argentina, es la de poseer, al mismo tiempo, un puerto fluvial y marítimo alrededor del cual se articula un intenso intercambio comercial hacia el interior y el exterior del país. A pocos metros de la Casa de Gobierno, el llamado Puerto Nuevo y el Riachuelo, situados un par de kilómetros al sur, constituyeron, desde su construcción, dos lugares clave en el desarrollo social y económico de la ciudad-puerto. El arribo de mercancías y productos procedentes de ultramar corresponde al periodo de inicio del modelo agroexportador, centrado en la producción de carnes y cereales. Este proceso económico se acompaña de la llegada, a partir de 1880, de una ola inmigratoria, componente indispensable del proyecto económico del nuevo Estado-nación (Scobie, 1977, p. 368).

A pesar de la importancia que tuvieron todas las comunidades extranjeras —italianos, españoles, franceses, irlandeses, rusos, alemanes y turcos, por citar sólo algunos participantes de tal flujo inmigratorio—, los trabajos etnográficos consagrados a sus prácticas alimentarias son marginales. La mayoría de éstos hace hincapié en los aspectos económicos, políticos, educativos y culturales, prestando poco interés en todo lo relativo a la alimentación.

El trabajo que presentamos aquí posee, entonces, un interés significativo desde un doble punto de vista. Por una parte, emplea datos etnográficos referidos a las prácticas alimentarias de un grupo familiar;¹ por otra, ubica dichas prácticas dentro de un sistema de intercambio social —inmigratorio— en el que la comida es contemplada como un elemento identitario. La recopilación y lectura analítica de relatos de inmigrantes,² enviados institucionales e informes de representantes de delegaciones nos proporcionaron elementos suplementarios para identificar aspectos de la vida cotidiana de los habitantes de Buenos Aires en aquellos tiempos. La relevante riqueza que proporciona el conjunto del material utilizado con respecto a las maneras de comer lleva a formular interrogantes desde una perspectiva diferente a la habitual, acerca de la manera en que los inmigrantes comprendían «el comer», así como su significación social y cultural. Las conclusiones relativas a tales interrogantes constituyen una de las facetas de la sociedad porteña de inicios del siglo xx sobre su comportamiento alimentario, y sobre su legado culinario a las siguientes generaciones.

Entre 1900 y 1920 llegaron al puerto de Buenos Aires miles de inmigrantes judíos procedentes de Europa oriental y de lo que más tarde serían Rumania, Moldavia y Ucrania. La mayoría de ellos transportaban consigo creencias, prácticas religiosas y culinarias distintas a las de los porteños, lo mismo que los idiomas que hablaban. Para estos inmigrantes, la dimensión culinaria era un medio de transmisión y continuidad de prescripciones religiosas e identitarias. Por ello, la realización de los platos rituales tenía además otros sentidos. ¿Cómo lograr, entonces, la preparación de un plato sin transgredir estas pautas en un marco geográfico y cultural alejado del original?

Para ilustrar un caso de sustitución alimentaria que nos permitiera recrear el plato en su dimensión culinaria y ritual³ al mismo tiempo, preferimos

1 Entrevista de la autora a descendientes de inmigrantes judíos ucranianos en Argentina (2005).

2 Hemos tomado en cuenta relatos realizados directamente por los mismos inmigrantes, como el de Mauricio Alpersohn, a través de testimonios recogidos por especialistas (Sélim, 1972), y también citas sobre ellos en obras literarias (Arlt, 1999; Cambaceres, 2007).

3 «La comida y el alimento ritual, excepcional o no, forman parte de una ceremonia o celebración. Por extensión, alimento cuyo consumo es generalmente asociado a un momento del año. En nuestra sociedad muchos de los alimentos rituales se han convertido en comunes» (Cousin y Monzón, 1992, p. 14).

utilizar una receta en la que, si bien las técnicas y procedimientos gastronómicos podían ser reproducidos, los ingredientes necesarios para dicha elaboración implicaban la búsqueda de substitutos alimentarios.

La receta original utilizada por mis abuelos, judíos ucranianos, que me transmitió mi madre, el *guefilte fish* —pescado relleno, en *idish*— se preparaba con carpa (*Cyprinidae*),⁴ lucio (*Esocidae*) y lucioperca (*Percidae*), todos peces de agua dulce. La utilización de estas variedades de pescados corresponde a una combinación equilibrada de gustos diferentes. La carne de la carpa posee la particularidad de ser bastante grasosa y de poco sabor; en cambio, la del lucio y la del lucioperca son más sabrosas y menos grasas. Después de haber descamado la carpa, se le retira cuidadosamente la piel y las vísceras. Luego, se corta la cabeza y la cola y se sacan las espinas. Con la carne de la carpa y de las otras dos variedades de pescado se hace un picadillo, al que se le agrega harina de pan ácimo, cebolla picada, huevos y aceite, y se condimenta con sal y pimienta. Una vez lograda una preparación lisa, con las manos humedecidas en agua, se forman bolitas, de unos 4 centímetros, que posteriormente se recubrirán, una por una, con la piel del pescado como formando bandas. Las bolitas deben presentar una textura homogénea. Mientras tanto, con las cabezas y las colas de los pescados se prepara un caldo, en el cual, una vez listo, se cocerán las bolitas de pescado. La cocción dura alrededor de dos horas a fuego lento, tiempo a partir del cual las bolitas deben haber alcanzado la consistencia requerida, ni muy duras ni muy blandas. Al enfriarse, el caldo se transforma en gelatina, que se utiliza como acompañamiento de las bolitas. El pescado se sirve con zanahorias cortadas en rueditas, papas hervidas, y *jrein*, aderezo hecho con rábano y remolacha. El plato se puede presentar frío o caliente.

LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS

El primer obstáculo que se les presentó a estos inmigrantes fue elaborar el guefilte fish con los ingredientes que tenían a su alcance. De acuerdo con los do-

4 Las variedades piscícolas de agua dulce son utilizadas en la gastronomía judía de Europa central (Polonia, Lituania y Ucrania) desde la Edad Media (Roden, 2003, p. 104). La crianza de la carpa se efectúa exclusivamente en piscinas y se le considera una carne noble. En Francia, la carpa constituyó un símbolo de la monarquía y la aristocracia hasta el fin del antiguo régimen (Ferrières, 2010, p. 57, 72).

cumentos correspondientes al periodo comprendido entre 1900 y 1920, la ciudad portuaria de Buenos Aires poseía una comunidad judía muy importante,⁵ compuesta mayoritariamente por asquenazíes; es decir, por los judíos originarios de la Europa no mediterránea. La significativa implantación de esta comunidad dio lugar a la creación de lugares de venta de los insumos necesarios para la preparación de platos tradicionales judíos.

Así, los productos utilizados para la realización del guefilte fish podían ser adquiridos en almacenes, situados especialmente en los barrios de Balvanera —norte y oeste—, San Nicolás y Villa Crespo. La frecuencia de este tipo de comercio en dichos barrios correspondía a la presencia considerable de miembros de la comunidad judía en ellos (Jewish Colonization Association [JCA], 1910, p. 169). Asimismo, dichos almacenes eran atendidos por comerciantes, muchos de ellos judíos procedentes de Rusia y Polonia (JCA, 1910, p. 169-172).

Una cantidad importante de los productos importados en venta provenían de Europa central. Pero a partir de 1914, comenzaron a faltar o a alcanzar precios tan altos que resultaban inaccesibles. La ausencia de tales productos importados impulsó la búsqueda de alternativas, que desembocó en la preparación local de alimentos como el jrein y los pepinos en salmuera. Al finalizar la Primera Guerra Mundial, las importaciones se reiniciaron. Por ello, muy a menudo, podía encontrarse una misma clase de producto que podía ser de procedencia local o extranjera. El problema mayor lo constituyó el pescado fresco; específicamente dónde conseguirlo y cómo conservarlo.

EL PESCADO

De los tres pescados utilizados originalmente para hacer el guefilte fish, el principal era la carpa. Este pescado, por ser de gran tamaño, posee la particularidad de proveer una cantidad abundante de carne y de proporcionar mucha piel. Sin embargo, dicho pez no aparece en las aguas argentinas sino hasta 1925.⁶ Debía,

5 Según el Censo Nacional de 1914, la ciudad de Buenos Aires poseía 1 575 000 habitantes (Buenos Aires, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos). Durante el periodo comprendido entre 1901 y 1914 ingresaron a la ciudad 81 915 judíos (Avni, 1983, p. 258).

6 Los primeros registros de la especie datan de 1925, cuando se la encontró en pequeños estanques del barrio de Palermo, donde fue ingresada oficialmente (Marini y López, 1963, p. 347).

entonces, ser reemplazado por otro que presentara similares propiedades. Este intento de sustitución no fue una tarea sencilla, ya que a principios del siglo xx Buenos Aires carecía de un mercado estructurado abastecedor de pescado, y el consumo en la ciudad y en la provincia era poco importante, si se compara con el de la carne.

COMPRAR Y CONSERVAR

El pescado fresco consumido entre 1900 y 1915 por los habitantes de la ciudad de Buenos Aires provenía del estuario del Río de la Plata, de la costa marítima porteña y de ríos y lagunas bonaerenses (Mateo, 2002, p. 21-26). Dada la ausencia de depósitos refrigerados y de fábricas de hielo en las terminales pesqueras, que permitieran conservar el pescado fresco desde su extracción hasta su venta y durante varias horas, este producto aparecía como un alimento riesgoso. Por lo tanto, inferimos que era preferible consumir aquel pescado que podía ser capturado en un espacio geográfico próximo a la ciudad de Buenos Aires, y ser transportado en un lapso de tiempo mínimo. Las especies del estuario del Río de la Plata resultaron las más accesibles. Por otra parte, la pesca en los ríos era realizada de forma artesanal por las mismas personas que se ocupaban de la venta ambulante y directa al consumidor. Este tipo de abastecimiento restringía la oferta de pescado, según el periodo del año, las condiciones meteorológicas y la demanda.

Otra alternativa para los habitantes urbanos fueron los puestos de pescado. Dichos comercios ofrecían mejores garantías sanitarias en cuanto a la conservación, y más variedad de pescado en comparación con la de los pescadores ambulantes. Los puestos eran abastecidos por pescadores más organizados, que disponían de cámaras frigoríficas, lo cual permitía que las entregas se efectuaran diariamente. A pesar de que este sistema de comercialización era fluctuante, ofrecía mayores posibilidades de adquirir el pescado de forma regular y con un mínimo de seguridad. Los puestos de pescado se hallaban en mercados cubiertos, localizados en los barrios centrales de la capital o próximos a ellos, como es el caso de los mercados Abasto Proveedor, del Plata y Libertad (Muello, 1939, p. 135-140). Estos puestos eran atendidos, en su mayoría, por inmigrantes de origen italiano, quienes también se ocupaban de la pesca y el

abastecimiento.⁷ A partir de 1910 también existieron puestos de pescado en mercados no estables, que funcionaban en casi todos los barrios. Estos mercados, llamados ferias francas, carecían de cámaras frigoríficas reduciendo el tiempo de conservación del pescado.

ERSATZ⁸

La mayor o menor facilidad para adquirir el pescado no constituyó, a nuestro parecer, una condición excluyente en el momento de elegir las variedades de pescado que pudieran reemplazar a las utilizadas originalmente en la preparación del guefulte fish, al atribuirse una importancia mayor a las particularidades culinarias de los pescados. En efecto, el primer requisito culinario enunciado por mi informante radica en la combinación de gustos efectuada a partir de la selección de las carnes. El segundo se orienta hacia las características físicas del animal: su tamaño.

Teniendo en cuenta estos dos aspectos, de las especies ictícolas frecuentes en el estuario del Río de la Plata (Ringuelet *et al.*, 1967, p. 602), el dorado (*Salminus maxillosus*) constituyó el sustituto local de la carpa, la boga (*Leporinus obtusidens*) del lucio y el sábalo (*Prochilodus platensis*) de la lucioperca. El dorado ofrecía características similares a la carpa: de carne grasa y robusto —de 10 a 20 kilogramos según las zonas de pesca—, permitía obtener al mismo tiempo una gran cantidad de piel y de carne, necesaria para la preparación de las bolitas. Las otras dos especies no presentaron mayor inconveniente para ser reemplazadas por otras con cualidades similares como la boga y el sábalo, elegidas por poseer carnes menos grasas.

7 A fines del siglo XIX, los inmigrantes italianos controlaban de forma significativa la actividad náutica del Río de la Plata y del Paraná (Devoto, 1989, p. 93-114).

8 Palabra de origen alemán utilizada para designar un producto alimentario que reemplaza a otro de calidad superior y difícil de conseguir.

Ingredientes del guefilte fish (versión argentina)

Dorado (1 kg), boga (1/2 kg) y sábalo (1/2 kg)
4 huevos
3 cebollas
1 pocillo de aceite por kg de pescado
1 pocillo de harina de pan ácimo por kg de pescado
sal y pimienta
acompañamiento: zanahoria, pepinos, papas y jrein

UNA COMIDA FESTIVA

Habitualmente considerado una comida festiva, el guefilte fish era, para nuestra informante, uno de los platos que se preparaban para conmemorar ciertas fechas de la liturgia judía como Pesaj (Pascuas), Rosh Hashaná (Año Nuevo), y a veces para el Shabat (el Séptimo Día). El guefilte fish formaba parte de una serie de platos festivos que se hacían únicamente para estas ocasiones o para celebrar un acontecimiento particular —casamiento, bar mitsva o circuncisión—. Para Pesaj se servía como plato principal después de haber tomado la sopa de caldo de pollo con bolitas de harina de matzá (kneidelach), para Rosh Hashaná se servía con raviolos de papa y cebolla (varenikes) y para Shabat con buñuelos de papa (lotkes). Como las ocasiones festivas reunían al menos quince comensales, cada mujer contribuía, de acuerdo a sus cualidades culinarias, con la elaboración de un plato.

La preparación de los platos comenzaba el día anterior a la celebración, de modo que el pescado se compraba y se limpiaba un día, a la mañana siguiente, se comenzaban a cocinar el caldo y luego las bolitas. El jrein utilizado como acompañamiento no era preparado en casa y se compraba, al igual que los pepinos, ya listos.

REGLAS ALIMENTARIAS

Algunos miembros de la comunidad judía respetan las reglas alimentarias (kosherut) que prescriben tanto el empleo de ciertos alimentos como su forma de preparación y su consumo. Estas reglas pueden observarse únicamente para

las fiestas o de forma cotidiana. En el ejemplo que presentamos las personas lo hacían, por lo general, sólo en ocasiones festivas; esto significaba el uso de alimentos kosher, o sea, aptos para ser consumidos según las leyes de la Torá⁹ en el momento de las celebraciones. Básicamente las reglas se refieren a tres preceptos: no mezclar carne con leche (prohibición del uso y consumo de estos dos productos juntos);¹⁰ separar la sangre de la carne (la sangre no debe ser consumida); discriminar el consumo de animales puros, impuros e híbridos (los pescados con escamas y aletas, así como las verduras, legumbres y frutas, no tienen ningún tipo de restricción, son neutros)¹¹ (Barnavi, 1992, p. 5-7).

En el caso del guefilte fish, estas reglas fueron observadas por las cocineras. Los productos utilizados, como la harina de pan ácimo y el jrein, podían adquirirse en almacenes especializados en la venta de ese tipo de mercancías garantizando, de esta manera, el respeto de las normas mencionadas. En lo que respecta al pescado, no existe ninguna recomendación religiosa particular en cuanto a su preparación o adquisición, por lo que se compraba en los puestos del mercado o de forma directa a los pescadores ambulantes. Recalquemos que la diferencia del pescado con respecto a otros animales —ternera, vaca, cordero, pollo— era que no se tenía la obligación de seguir reglas relativas al sacrificio ritual.

Las verduras que intervenían en la preparación o servían de acompañamiento, como la cebolla, la zanahoria o las papas, se consideran dentro de la categoría de productos neutros y se compraban en los puestos de los mercados o a vendedores ambulantes. El agregado de aceite para unir y dar más sabor a la preparación responde a una consigna alimentaria que prohíbe no mezclar carnes con leche, aunque no todos los autores coinciden en ello, ya que el pescado puede no ser considerado ni como carne ni como lácteo, sino como neutro.

Además de los alimentos, las reglas alimentarias rigen sobre el menaje relacionado con ellos. Para evitar el contacto de restos cárnicos y lácteos en las casas existen dos vajillas: una para cada uno. Esta separación se aplica también a las cacerolas, ollas, cucharones, sartenes y cubiertos. Cuando el guefilte fish

9 También conocida como los Cinco libros de Moisés.

10 Éxodo 23:19.

11 Levítico 11:3. Los animales puros son: cordero, vaca, ternero, cabra y cabrito; los impuros son: cerdo, conejo, caballo, perro, camello; y los híbridos son: los crustáceos, caracoles, peces sin escamas o sin aletas. Ni los impuros ni los híbridos podrán ser consumidos.

se cocinaba para Pesaj, el ama de casa debía dedicarse al aseo de la casa y de la vajilla que utilizaría para elaborar y para servir los platos antes de ocuparse de la comida, de tal manera que no quedara ningún resto de pan con levadura. Esto hace referencia a la prohibición de comer pan leudado o harina fabricada con él en esta fecha: sólo el pan ácimo puede ser consumido. Así, la preparación del guefilte fish cumplía con las reglas alimentarias en lo que respecta a los alimentos, a la manera de ser combinados, al lugar y a los utensilios empleados.

SISTEMA CULINARIO UNIFORME O MESTIZO¹²

Para la persona que observa la religión en forma estricta, un alimento o un platillo es el soporte material de la creencia y de su práctica. Una lectura simbólica reactualiza la práctica ritual y estimula, a través de la repetición, la memoria, formadora de identidad. En cambio, para aquellos individuos que no profesan el culto, la preparación de un plato es sólo una forma de perpetuar la cocina familiar. En ambos casos, la comprensión simbólica de los alimentos no será la misma. El aspecto anónimo —sin identidad conocida— de lo que se come está dado por la persona que ingiere el guefilte sin conocer la significación religiosa. La identificación de lo que come está relacionada con una serie de referencias culturales y culinarias.

En la comida judía, la importancia del pescado radica en su asociación con la fecundidad. Asimismo, el uso de la harina de pan ácimo es símbolo de libertad, ya que es el pan que comieron los judíos cuando salieron de Egipto, es decir, cuando debieron abandonar su situación de esclavos sin que tuviera tiempo de leudar. Por último, la zanahoria —en idish, *mern*— significa aumentar e indica prosperidad. El sentido otorgado a las nociones de fecundidad, libertad y prosperidad confiere a este plato un valor emblemático formulado por la combinación de los tres productos mencionados.

La llegada de una innovadora modalidad de hacer el guefilte fish comenzó a difundirse entre las cocineras de la comunidad judía a mediados de 1960. Esta nueva forma de prepararlo consistía en hacer con el picadillo de pescado y demás ingredientes un pan, y luego cocinarlo al horno. La variante tuvo

¹² J. P. Poulain (2002, p. 177) define el concepto *sistema culinario* como una serie de reglas que establecen el orden de los alimentos, las condiciones de preparación y su consumo.

mucho éxito entre los consumidores, ya que llevaba los mismos componentes que su predecesor y simplificaba substancialmente su preparación. Al mismo tiempo, muchas pescaderías comenzaron a ofrecer los filetes de pescado picados para la preparación del guefilte fish, evitándole así a la cocinera el pesado trabajo de limpiar el pescado y cortarlo. Desde el punto de vista gustativo, este guefilte fish se adaptaba a una forma de comer más criolla, en ésta cualquier alimento o preparación asada es aceptada. La supresión de la gelatina como acompañamiento y la disminución del sabor a pescado en el nuevo guefilte fish ganó muchos adeptos en el país de los carnívoros y convocó, al mismo tiempo, a un público compuesto por mujeres en búsqueda de comidas con bajas calorías. Este guefilte se integró a una cultura culinaria local, conservando las prescripciones alimentarias pero modificando, paralelamente, su gusto y sabor, más cercanos al de las comidas urbanas. Substancialmente, el antiguo guefilte fish, resultado de la inmigración, fue desplazado, para dar lugar a esta flamante acepción gastronómica.

En la última década del siglo xx, el guefilte fish, que sólo se preparaba en casa, trascendió la frontera familiar e hizo su incursión en las pescaderías y en los negocios de comida para llevar —kosher y no kosher—. La posibilidad de adquirirlo en cualquier momento hizo que, por un lado, perdiera su carácter excepcional y festivo; por otro, debido al desconocimiento de su simbolismo por el nuevo consumidor, se ubicó al guefilte fish en una posición en la que otros aspectos comienzan a primar: sus cualidades dietéticas, su sabor, la facilidad para combinarlo con otros platos y el valor alimenticio de sus componentes.

El alcance de internet participó en la expansión y promoción de experiencias culinarias. El intercambio de recetas en los sitios de cocina, pertenecientes a la comunidad judía, y en los canales de televisión por cable¹³ especializados en cocina local e internacional, dirigidos por cocineros argenti-

13 A inicios del año 2000, el canal de televisión *El Gourmet*, en Argentina, inicia su programación con los grandes chefs de la cocina nacional y extranjera: francesa, italiana, japonesa y española. Cocineros representativos, por otra parte, de las distintas comunidades presentes en la Argentina. A ellos se van sumando expertos de la cocina peruana, mexicana, colombiana y otras. En el año 2006 se incorpora el chef Tomás Kalika, quien se especializa en la cocina judía. La característica de esta «joven cocina de chef» es la de valorar las particularidades de la gastronomía judía, así como la incorporación de una estética y refinamiento utilizados por los chefs de la cocina de autor.

nos y extranjeros, brindó la posibilidad de acceder a una multitud de recetas olvidadas o desconocidas por muchos. Una cocina no se hace sólo con ingredientes, sino también con imágenes y palabras. Los discursos gastronómicos abundantes hoy en día en textos, programas televisivos y otros medios hacen que esta práctica social se dirija a un público mucho más vasto y heterogéneo que en tiempos pasados. El aumento de la cantidad de usuarios de la gastronomía diversifica tanto los usos como los usuarios (Ferguson, 2005, p. 93-101). Un recorrido por las grandes ciudades de América Latina o de Europa deja entrever que la tendencia actual de sus habitantes está orientada hacia un sistema culinario uniformizado, cuyos marcadores de identidad, si existen, no son específicos —de una única cultura— ni estables.

La cocina es uno de los elementos constitutivos de la identidad, cuya formación es fluctuante ya que intervienen elementos exógenos pertenecientes al ecosistema social, dentro del cual viven los individuos y operan sus diversos intercambios. El ejemplo presentado sirve para mostrar la forma en que el patrimonio culinario del Buenos Aires actual se construye a partir de múltiples referentes identitarios desprovistos de una significación particular. Además, si se tiene en cuenta que la elección de un plato puede ser compartida por varias culturas, esta consideración cuestiona, per se, sobre la construcción de una identidad culinaria local, regional o nacional, dentro de un movimiento de globalización en el cual la alimentación ocupa un lugar central.

BIBLIOGRAFÍA

- Alpersohn, Mauricio (1922). *Colonia Mauricio. Memoria de un colono judío*. Buenos Aires: Carlos Casares.
- Arlt, Roberto (1999). *Nuevas aguafuertes*. Buenos Aires: Losada.
- Avni, Haim (1983). *Argentina y la historia de la inmigración judía, 1810-1950*. Buenos Aires: Mgness Press-AMIA.
- Barnavi, Elie (1992). *Histoire Universelle des juifs*. París: Hachette littéraires.
- Cambeceres, Eugenio (2007). *En la sangre*. Buenos Aires: Colihue.
- Cousin, Françoise y Susana Monzon (1992). *Cuisines du monde*. París: CNRS.
- Chiva, Matty (1993). «L'amateur de durian», *La gourmandise. Délices d'un péché*, 140: pp.89-96. París: Autrement.
- Chiche-Yana, Martine (1992). *La table juive*. París: Edisud.

- Devoto, Fernando J. (1989). «Los orígenes de un Barrio italiano en Buenos Aires a mediados del siglo XIX», *Boletín del Instituto de Historia Argentina y Americana «Dr. Ravignani»*, 3(1): 93-114.
- Encyclopaedia Judaica (1972). Tomo VI, Jerusalén.
- Ferguson, Priscilla P. (2005). «L'ostentation culinaire. Naissance du champ gastronomique», *Le Symbolique et le Social*. Actes du Colloque de Cerisy. La Salle: Ed. de l'Université de Liège. Belgique.
- Ferrières, Madeleine (2010). *Nourritures canailles*. París: Ed. du Seuil, 2010.
- Gandolfo, Romolo (1999). «Un Barrio de italianos meridionales en el Buenos Aires de fines del siglo XIX», en Fernando Devoto y Marta Madero (comps.). *Historia de la vida privada en la Argentina*. Tomo II. Buenos Aires: Aguilar. pp. 71-91.
- Gayol, Sandra (1999). «Conversaciones y desafíos en los cafés de Buenos Aires (1870-1910)», en Fernando Devoto y Marta Madero (comps.), *Historia de la vida privada en la Argentina*, Tomo II. Buenos Aires, Aguilar 1999, pp. 48-66.
- Hubert, Annie (2000). «Cuisine et Politique. Le plat national existe-il?», *Revue des Sciences Sociales*, 27: 8-11.
- Jewish Colonization Association (1910) «Enquête sur la population israélite de l'Argentine» rapport dactylographié adressé aux membres du Conseil du J.C.A. S. Halphon.
- Marini, T.L y R. L Lopez (1963). *Recursos acuáticos vivos. Evaluación de Recursos naturales de la Argentina* vol.I, tomo VII. Buenos Aires: Consejo Federal de Inversores.
- Mateo, José (2002). «Gringos que montaban olas. La pesca agroexportadora», *Revista Nexos* 9(15): 21-26. Mar del Plata: UNMP.
- Muello, Ernesto (1939). *Cincuentenario de la Federalización de Buenos Aires, 1880-1930*. Buenos Aires. pp. 135-140.
- Poulain, Jean Pierre (2002). *Sociologies de l'alimentation: Les mangeurs et l'espace social alimentaire*. París: PUF.
- Ringuelet, Raúl A., Raúl H. Aramburu, Armonía Alonso de Aramburu (1967). «Los peces argentinos de agua dulce». La Plata: Comisión científica de la Provincia de Buenos Aires.
- Roden, Claudia (2003). *Le livre de la cuisine juive*. París: Flammarion.
- Rojas, Ricardo (1971). *La Restauración nacionalista. Notas sobre educación*. Buenos Aires: Peña Lillo Editor.
- (1946). *Blasón de Plata, Evocaciones y meditaciones sobre el abolengo del pueblo argentino*. Buenos Aires: Losada.

- Scobie, James (1977). *Buenos Aires del centro a los barrios. 1870-1910*. Buenos Aires: Solar.
- Sélim Abou (1972). *Immigrés dans l'autre Amérique*. París: Plon.
- Taullard, Alfredo (1940). *Los planos más antiguos de Buenos Aires*. Buenos Aires: Peuser.
- Wachtel, Nathan y Lucette Valensi (1986). *Mémoires Juives*. Collection Archives. París: Gallimard.

Las tabernas y los cafés cariocas. Innegables espacios de identidad

Almir C. El-Kareh

En la segunda mitad del siglo XIX, las tabernas de Río de Janeiro, Brasil, no tenían la connotación peyorativa que adquirieron en la primera mitad del siglo XX, aunque siempre fueron locales de frecuentación típicamente popular y masculina. Sus usuarios eran todos aquellos que trabajaban en el centro comercial de la ciudad, pobres y ricos. Si al principio lo que distinguía a las tabernas, especialmente, era la venta de bebidas alcohólicas, con el tiempo esta diferencia tendió a diluirse, en la medida en que ambos espacios disputaban la numerosa clientela formada por los empleados del comercio. Estos mancebos, en su gran mayoría jóvenes extranjeros solteros, principalmente portugueses, vivían en cuartos alquilados, frecuentemente ocupados por dos o más individuos, donde no se podía cocinar, lo que los obligaba a comer en la calle.

Si la comida principal del mediodía era hecha en las pensiones de comida o donde las vendedoras ambulantes de angú y de *feijoada*, que eran los platos más baratos, el desayuno se hacía en los cafés y las tabernas, donde también cenaban, puesto que la cena era frugal y semejante al desayuno, componiéndose de pan con mantequilla o de *pan-de-lo*,¹ acompañado de café, té o chocolate con leche. Esta costumbre matutina de tomar café con leche y pan con mantequilla, en cafés y tabernas, se mantuvo hasta nuestros días en la ciudad de Río de Janeiro.

El éxito de los cafés y tabernas estaba unido al fenómeno de la inmigración y tenía que ver con su capacidad de responder a las distintas demandas de las diversas capas sociales de la población. En parte, lo que explica la confusión

¹ Se trata de un pan compuesto con huevos, que recuerda a la *brioche* francesa cuando se cuece en caja metálica (N. del E.).

entre cafés, tabernas y las llamadas casas de pasto fue que todos —al fin restaurantes populares— integraban en su razón social ambas funciones: casas de pasto y café, o bien café y taberna, pero también en su práctica. Para ello había una frontera más o menos nítida entre las casas de pasto, que servían la comida principal de la jornada, hacia el mediodía, y los cafés y tabernas, que servían las otras comidas, más frugales. Al mismo tiempo, entre estos últimos, las tabernas se distinguían porque se especializaban en la venta de bebidas alcohólicas, mientras que los cafés, más bien, suministraban el desayuno y la cena.

Antes de la fuerte europeización de sus costumbres, el carioca no tenía por hábito tomar bebidas alcohólicas. Los viajeros y extranjeros residentes comentaban que los brasileños, aun los más pobres, no bebían sino agua en su comida principal y apenas vino aguado —aunque en grandes cantidades— en sus comidas de ceremonia, especialmente cuando recibían invitados. Quienes consumían la bebida alcohólica más común, la cachaza —aguardiente de caña de azúcar—, eran los esclavos. Después de la apertura de los puertos de Brasil al comercio mundial en 1808, era muy común ver marinos extranjeros borrachos, sobre todo de nacionalidad inglesa pero también estadounidense, quienes muy frecuentemente provocaban desórdenes. A tal punto era usual lo anterior que en Río era común utilizar el pleonasma *inglés borracho*, mientras que en otras partes del país, la expresión para indicar que un individuo estaba ebrio era: *él está bastante inglés*. Aunque todavía en la década de 1830 la sobriedad de los brasileños contrastaba con el «constante estado de borrachera de los extranjeros» (Kidder y Fletcher, 1941, p. 184), para 1850 este cuadro había cambiado mucho, especialmente en Río de Janeiro.

OCIO Y ALCOHOL

Empecemos por los menos favorecidos. En su gran mayoría eran inmigrantes europeos —por ende blancos— que vivían en conventillos y en habitaciones precarias, a veces sin ventanas, frecuentemente compartidas por más de un inquilino, en general mozos del comercio. Estas habitaciones eran alquiladas por «capitalistas» que vivían de la especulación inmobiliaria, también por familias de bajos ingresos que residían en el centro de la ciudad, junto a los comercios y el puerto, subdividiendo el espacio interno de sus viviendas para arrendarlo. Si perdían en privacidad y calidad de vida, ganaban en poder adquisitivo

y posición social. Faltos de espacio y confort en sus habitaciones exiguas, los habitantes pobres de la ciudad ocupaban sus calles. De allí el éxito y la rápida expansión de los cafés y tabernas, y sus congéneres, como locales de reunión y sociabilidad. Ocupados en el trabajo durante el día, a los pobres de la ciudad sólo les restaba la noche para jugar o encontrarse en las tabernas, para tomar un poco de cachaza y «matar el bicho» (Kidder, 1972, p. 190),² conversar, tocar, cantar y bailar. Desde luego, sus formas de sociabilidad —todas muy ruidosas— incomodaban al vecindario de «buenas costumbres»; de ahí las medidas municipales que no sólo prohibían las borracheras, sino también tocar y cantar, para no perturbar la «tranquilidad pública» con sus «vocerías y griteríos» (Ministério da Justiça, 1865, A-A2-19).

Eran constantes los reclamos de los vecinos de las tabernas, como también los de los quioscos diseminados en las esquinas y plazas de la ciudad, que inicialmente vendían café y billetes de lotería, y posteriormente bebidas alcohólicas. Reclamaban no sólo por la bulla de los clientes, que seguido se quedaban hasta altas horas de la madrugada, sin reparo alguno al horario de silencio, sino también por el lenguaje chulo que utilizaban, por sus trajes sumarios —usualmente con el torso desnudo— y por sus frecuentes peleas, algunas con desenlaces trágicos. Como consecuencia de esta presión social, en 1873 fue promulgada una norma municipal que obligaba a cerrar las tabernas y congéneres a las diez de la noche, que en la práctica fue categóricamente ignorada.

En realidad, con el empobrecimiento de la población trabajadora, cada vez más numerosa y engrosada por la inmigración europea, la clientela de muchos de estos establecimientos de restauración y ocio tendía a degradarse, sin contar que algunos de ellos escondían en su interior locales para juegos prohibidos, lo que se prolongaba toda la noche. Otros se prestaban a la prostitución, como el caso de una taberna de la Plaza de la Constitución, donde mediante denuncia, fue encontrada por la policía «una menor de 13 años de edad», italiana, «que, a título de criada, servía para especulaciones torpes» (*Jornal del Comercio*, 25/03/1878, «Gacetilla», p. 1). Para terminar con tal situación, en 1878 fue «expresamente prohibido a los dueños de tabernas y otras casas en que se venden bebidas alcohólicas tenerlas abiertas después de las 10 horas de

2 Expresión tradicional que refiere a satisfacer el hambre, aunque sólo de manera momentánea. En México se dice «entretener a la lombriz» (N. del E.).

la noche» (*Jornal del Comercio*, 25/03/1878, «Gacetilla», p. 1). Descontentos al ser perjudicados por esta medida, «treinta negociantes de esta rama del comercio» se reunieron y nombraron «una comisión para agenciar firmas del resto del mismo comercio», con el fin de mantener «el favor hasta hoy concedido a nuestros establecimientos», aunque aceptando cerrar «inmediatamente a las 10 horas nuestros establecimientos hasta la resolución final» (*Jornal del Comercio*, 25/03/1878, «Gacetilla», p. 3).

Como no era del interés de la municipalidad perjudicar a una rama de negocio tan próspera, que beneficiaba no sólo a sus propietarios y a la misma institución municipal, sino también a buena parte de la población honesta y decente de la ciudad que allí se reunía, finalmente se acordó apenas castigar a los establecimientos que continuasen atendiendo a los más pobres, siempre mal vistos, sospechosos de hábitos y comportamientos definidos como inadecuados y reprobables a los ojos de las autoridades y sectores acomodados de la sociedad. Así, estas acciones inconvenientes que tenían lugar tanto en la zona portuaria, ocupada por esclavos, como en las calles más elegantes de la ciudad, debían ser reprimidas, especialmente en la noche, cuando el comercio cerraba las puertas y sólo los teatros, clubes, cafés, tabernas, restaurantes y sus congéneres permanecían abiertos para el ocio nocturno: «Han sido intimados a comparecer en la sub-comisaría de la parroquia de la Candelaria, los dueños del Quiosco nº 107 de la plaza de las Marinas y de la taberna nº 1 de la calle del Ouvidor, por negociar a las 3 horas de la madrugada, consintiendo en sus establecimientos ayuntamiento de personas, en grande algazara» (*Jornal del Comercio*, 11/08/1885, «Gacetilla», p. 2).

La represión fue una tarea de la guardia urbana desde su creación, en 1866, hasta su extinción en 1883. Llamada constantemente para poner fin a estos abusos, su acción estaba inicialmente focalizada sobre el esclavo, sospechoso de rebeldía, recomendando «dispersar ayuntamiento de esclavos en las tabernas y otras casas de negocio» (El-Kareh, 2006a). Pasado el tiempo, esta acción se volvió contra todos los pobres, pero no fue posible impedir a los miembros de los sectores populares más empobrecidos, la más extensa de todas las clases sociales, que vivía explotada, en habitaciones sin confort, higiene ni la intimidad del hogar —valores burgueses muy pregonados en la época—, que ocupara las plazas y las calles, y transformara las tabernas en sus salas de

estar. Las bebidas alcohólicas siguieron vendiéndose, pese a las quejas y los controles policíacos.

¿Cómo obligar a los más pobres a estar decentemente vestidos si, todavía en 1883, los esclavos andaban por la ciudad «casi enteramente desnudos» —toda vez que cabía a sus señores vestirlos y no lo hacían para economizar, aun arriesgando su salud—, sobre todo en el invierno, aunque fuera suave como en Río de Janeiro? (Karasch, 2000, p. 78). Como se describe en el siguiente relato de la época: «Con excepción de cuatro o cinco [cargadores], cuya única ropa eran cortas camisas de tela, sin mangas, todos los demás estaban desnudos de la cintura para arriba y de las rodillas para abajo; algunos de ellos nada más tenían sino una toalla alrededor de los riñones» (Koseritz, 1972, p. 120).

De lo anterior, se concluye que los pobres y los esclavos andrajosos que trabajaban en las calles, donde se alimentaban por su propia cuenta, frecuentaban las tabernas, los restaurantes y los quioscos más miserables, y recorrían las calles apenas vestidos. Cuando se trataba de esclavos, estaban siempre descalzos, pues el calzado era privilegio de los libres, incluso de los más pobres. Luego, descalzos y calzados dividían democráticamente estos espacios, tomando juntos una cachaza, diluían, aunque momentáneamente, el muro clasista que los separaba. Pero sólo por poco tiempo, pues este convivio regado con alcohol no siempre terminaba bien; entonces las diferencias surgían. Al respecto, el reglamento de la policía era bastante explícito: en caso de peleas, los guardias debían conducir a la presencia de los comandantes de distritos a «los desobedientes libres y aprisionando a los esclavos» (Ministério da Justiça, 1866, A-A2-19). Si la pelea era entre dos esclavos, se los juzgaba según la ley:

El acusado, [Nicolau, esclavo de José Luis Caetano da Silva] en el día 20 de mayo del año pasado a las 8 horas de la noche, en una taberna de la Calle de las Violas, al lado de la playa de los Mineros, sirviéndose de una piedra, hirió en la cabeza al negro Francisco, dándole en seguida una cuchillada en el vientre. Fue condenado por el máximo del artículo 205 del código criminal, conmutando el juez la pena en 80 azotazos y a llevar hierro en el cuello por el período de un año, pagando su señor las costas (*Jornal del Comercio*, «Gaceta», p. 1).

Pese a la mala imagen que podría formarse de estos locales, en particular de los quioscos, a partir del discurso policial, ellos tenían un papel importante en la cotidianeidad de las personas que trabajaban en el centro de la ciudad y que ahí pasaban la madrugada, «recorriendo los garitos y tomando café en los quioscos a las cuatro y media de la mañana» (Azevedo, 1987, p. 300). Es verdad que si su función original fue vender café y boletos de lotería, muchos pasaron a servir, sobre todo, bebidas alcohólicas. Abrían muy temprano y muchos ni siquiera cerraban en la noche. En la mañana, desde temprano, paraban para tomar su café matinal «hombres de chaqueta y sombrero de faldas caídas», que se cruzaban con libertinos trasnochados y obreros madrugadores que se dirigían a «la obligación» (Azevedo, 1987, p. 63).

Construidos de madera, de forma cilíndrica, y cubiertos por un techo cónico de zinc, como un sombrero chino, los quioscos pertenecían a la municipalidad que los alquilaba a particulares, por un periodo de tres años. Éstos, a su vez, podían traspasar el contrato si lo deseaban. En 1883, el periodista y diputado por la provincia de Río Grande del Sur, Carl von Koseritz, alemán naturalizado brasileño, hizo un comentario muy positivo de ellos:

En cuanto a la vista, no es menos extraña la impresión que causa Río en el recién llegado. Además del copioso movimiento de las calles, que en la Calle del Ouvidor, en los días de la semana, alcanza el tumulto, despierta la atención de la mirada la multitud de quioscos, engalanados con banderillas coloridas y cubiertos de carteles y tabletas también coloridas, en los cuales se vende café y bebidas. En todas las plazas y esquinas, del Rio Largo a Botafogo, existen estos quioscos que contribuyen a dar a las calles una nota particularmente colorida (Koseritz, 1972, p. 60).

No es menos verdad que la municipalidad había autorizado su locación por todas partes, «incluidos los ángulos de las plazas y calles de gran frecuentación, los cuales están abiertos hasta la una de la noche», como se lamentaba, de cara a su proliferación, incluso más allá de las veredas, el impotente jefe de la policía (Ministério da Justiça, 1874, A-160).

Las tabernas y los cafés heredaron la pésima reputación de ser frecuentados por pobres, esclavos y borrachos. Por ello, los nuevos propietarios trataron de superar este prejuicio; se empeñaron en crear una imagen positiva de ellos a través de publicidad en los periódicos, ofrecieron servicios y productos de mejor calidad, atrajeron una clientela más selecta, incluidas las mujeres, has-

ta entonces alejadas del ocio público (El-Kareh, 2006b) y, sobre todo, evitaron servir cachaza en sus establecimientos.

EL PASO DEL TRABAJO ESCLAVO URBANO HACIA EL TRABAJO LIBRE

Desde 1850, cuando la mano de obra esclava había encarecido mucho con el fin de la trata africana, no fue posible para la gran mayoría de las familias ricas cariocas mantener una cuota numerosa de esclavos de ambos sexos, especializados en las faenas domésticas: eran lavaderos, planchadores, cocineros, coperos, jardineros, cocheros, costureras y randeras, peluqueros, sastres, albañiles, carpinteros y otros más. A menudo, varios de ellos tenían la misma especialidad, lo que mostraba a la vez el relativo bajo costo del esclavo y su baja productividad. Esta dificultad fue parcialmente resuelta con el flujo de un gran contingente de inmigrantes europeos. En efecto, no solamente artesanos y pequeños empresarios, sino también y sobre todo trabajadores poco calificados o descalificados llenaron el vacío creado con la retirada de los esclavos urbanos hacia los trabajos más productivos y mejor remunerados en las haciendas cafeteras del interior en el estado de Río de Janeiro y en las obras públicas, como la apertura de líneas de ferrocarril, así como las manufacturas. Los servicios y las actividades productivas urbanas pasaron a la esfera del trabajo libre. Artesanos y comerciantes europeos trajeron su saber-hacer, muy apreciado y valorado. Los jóvenes europeos llenaron las calles de Río vendiendo fósforos, periódicos, boletos de lotería o lustrando botas. Las tiendas de todas las ramas comerciales empleaban y se disputaban a los pequeños recién llegados, en su mayoría portugueses de entre diez y doce años de edad, para trabajar como empleados o mozos de restaurantes.

En cualquier caso, estas transformaciones fueron profundizadas por los comerciantes europeos que introdujeron los artículos finos importados, con los cuales las familias brasileñas se proveían, abandonando sus antiguos, sencillos y frugales hábitos de vida. Esto explica el florecimiento del comercio de moda masculina y femenina, de las costureras, modistas, camiseras, sastres y zapateros, así como de las tiendas de cosméticos y productos de higiene para el cuerpo, de lavanderías y, muy especialmente, del comercio de la alimentación: carnicerías, confiterías, panaderías, restaurantes, cafés y tabernas. En consecuencia, el centro de la ciudad, más que nunca poblado de inmigrantes, no

sólo cambiará el color de su piel —más blanca—, sino también sus hábitos y costumbres, cada vez más europeos.

Evidentemente, las transformaciones urbanas no eran ajenas a esos cambios: primero, el aumento de la seguridad pública con la iluminación de calles y plazas a partir de gas, desde 1854, y enseguida de tiendas y residencias; después, la mejora en los transportes, especialmente con los tranvías urbanos tirados por mulas —los «bondes», del nombre inglés del ticket, *bond*— y los barcos a vapor que unían el centro de la ciudad con los aristocráticos barrios de San Cristóbal y Botafogo, y con la ciudad de Niterói, al otro lado de la bahía de Guanabara. Más tarde, en la década de 1860, la instalación de la red de alcantarillas y de agua potable hasta el interior de las casas aumentó el confort de las familias así como de los hoteles, restaurantes, cafés, tabernas y congéneres, que se beneficiaron largamente con los avances de la higiene proporcionada por el agua corriente.

La iluminación de las calles e interiores a partir del gas no sólo atrajo al centro de la ciudad a un público nocturno más numeroso y selecto, estimulando —junto con una eficiente red de transportes urbanos— el uso y la apropiación de este espacio hasta entonces visto como lugar de marginales e infractores, sino que también permitió extender y mejorar la frecuentación de los establecimientos nocturnos, como cafés, tabernas y restaurantes. Así, las mismas personas que se habían retirado del centro comercial para vivir en los suburbios transformados en barrios nobles, volvieron a ocuparlo durante el día como lugar de trabajo, y en la noche, domingos y días feriados, como lugar de ocio, creando espacios propios, confortables, agradables e higiénicos que no estuviesen al alcance de los sectores populares.

El comerciante portugués José de Souza e Silva Braga, más conocido como Braguinha, propietario de la más célebre de las tabernas de la capital, la Taberna de la Fama del Café con Leche, saludaba, en versos publicitarios anunciados en los principales periódicos de la ciudad, la llegada del progreso materializado en las calles iluminadas con gas que habían espantado a los pobres de «corbata sucia», desordenados y malcriados. Desde entonces, decía, «ya no quedaba mal entrar en una taberna» (*Correo Mercantil*, 15/06/1856, «Anuncios», p. 3).

De hecho, el desarrollo de la economía capitalista urbana trajo consigo una nueva clase social, rica y sofisticada, formada por extranjeros y brasileños, influenciados por los valores burgueses europeos, con más poder adquisitivo y refinamiento. Estos nuevos consumidores eran también más exigentes. Así, las

casas de restauración fueron obligadas a modernizarse para atraerlos y conquistarlos. Sin duda alguna, los cafés, tabernas y quioscos fueron, más que las demás ramas congéneres de la restauración, promotores del convivio y de la recreación de los sectores medios de Río de Janeiro, punto de cita de los comerciantes y de los profesionales liberales, pretexto para una pausa en el trabajo —el recreo—, que dio su nombre a varios cafés, como el café Recreo Comercial. Fueron ellos, ciertamente, los responsables de la difusión de la costumbre carioca, «¿vamos a tomar un cafecito?».

EN EL IMPERIO DEL CAFÉ, EL CAFECITO FUE REY

Se sabe que en Brasil, durante todo el siglo XIX, el desayuno era llamado «almuerzo». En casi toda la primera mitad de ese siglo, era el momento para el consumo regular de leche con té o chocolate, y pan-de-lo. Solamente en ciertas familias europeas se consumía pan de trigo, todavía muy caro. Sin embargo, con el rápido progreso de las exportaciones de café, y la creciente llegada de inmigrantes, no sólo hubo un aumento demográfico que cambió el perfil del habitante de Río, cada vez más europeizado, sino que también se dio un salto cualitativo en el consumo diario de las familias cariocas.

Rápidamente, el café, más barato y de buena calidad, especialmente en la región de Río de Janeiro, «donde también los pobres toman excelente café» (Koseritz, 1972, p. 25), comenzó a estar permanentemente presente, no sólo al final de la comida principal del mediodía, servida en los hogares y en los restaurantes, sino también en el desayuno, desbancando al té, que pasó a ser tomado sobre todo a la hora de la cena, servida normalmente entre las ocho y las diez de la noche.

Por su parte, el pan, especialmente el francés —que con la importación de la harina de trigo estadounidense y la introducción de molinos en las cercanías de Río se volvió barato—, tuvo un aumento enorme en su consumo después del establecimiento en Río de panaderos europeos, particularmente franceses. Desde entonces, ese pan desplazó al pan-de-lo y se impuso definitivamente, tanto al amanecer como al anochecer, e inclusive a la hora del *lunch* de las tres de la tarde, compuesto de varios bizcochos, nacionales o extranjeros, acompañados de té o café. Sin embargo, el pan no encontró lugar en la mesa

de la comida principal: ahí, el arroz acompañaba las carnes y la fariña³ seguía siendo el pan nacional, compañera fiel de la insustituible y cotidiana *feijoada*, que se rehusaba obstinadamente a abandonar su lugar privilegiado en el paladar del brasileño (El-Kareh, 2012).

Tomar café se volvió un hábito cotidiano de los cariocas a partir del momento en que su precio efectivamente cayó, debido a su gran producción a partir de la década de 1840, cuando se popularizó en los establecimientos de todos los barrios. Entonces, los cafés y las tabernas comenzaron a competir entre sí. En 1856, un café o taberna servía el desayuno a los precios medios que siguen: el desayuno de café con leche acompañado de pan o tostadas con mantequilla, 240 reis; el desayuno de café simple, 200 reis; el de té verde o té negro, 240 reis; el de té-mate, 200 reis; una taza de café con leche, 60 reis; y una de café simple, 40 reis (*Correo Mercantil*, 07/06/1856, «Anuncios», p. 4). En 1864, en el Café con Leche Alabama, donde el pan-de-lo todavía resistía el asalto del pan francés y era vendido a 120 reis, los huevos estrellados costaban 240 reis y un vaso de chocolate, 320. Los precios de los desayunos eran los mismos: no habían cambiado después de doce años (*Jornal del Comercio*, 04/07/1864, «Anuncios», p. 3).

Su popularidad se acentuó alrededor de 1855, cuando surgieron los primeros anuncios de venta de la «mitad de una tasa de café simple», el denominado cafecito, por 20 reis; es decir, por la mitad del precio del hasta entonces café simple. De este modo, se volvió accesible a un número mayor de personas por sus dosis más pequeñas y servidas con mayor rapidez, fraccionando el tiempo de las pausas de trabajo, para volver en ocasiones innumerables a los establecimientos, acompañados de amigos, satisfaciendo el gusto por los encuentros y aumentando la sociabilidad del carioca, al mismo tiempo que el consumo de café (El-Kareh, 2006b, p. 30). Por otro lado, el hábito introducido por los extranjeros de hacer una comida cerca de las diez de la mañana —el «desayuno de tenedor» (El-Kareh, 2004, p. 87)— favoreció el hecho de que los cafés pudieran contar con una clientela entre el desayuno, realizado cerca de las siete de la mañana, y el almuerzo del mediodía; además de un café masticado, saboreado cerca de las tres de la tarde, cuando había mesa redonda y mucha charla a su alrededor.

3 Harina gruesa obtenida de la madioca (*Manihot esculenta*), que se emplea en la elaboración de numerosas comidas.

Pero el café todavía se tomaba sentado a la mesa, servido en cafeteras y bebido en grandes cantidades. Probablemente fueron los quioscos los que introdujeron el hábito de tomarlo de pie, junto al mostrador donde era servido. Mientras que los cafés, a su vez, lo incorporaron al cafecito, estimulando los encuentros amistosos, fortuitos y rápidos, repetidos en las pausas de trabajo, sedimentándolo y consagrándolo como una de las formas típicas de la sociabilidad en Río de Janeiro —y trazo distintivo de la vida del carioca aún en el siglo xx—, esto es, el hábito de invitar cordialmente («¿vamos a tomar un cafecito?») y tomarlo de pie, rápidamente y junto al mostrador. En muy poco tiempo, el gusto por el café se generalizó de tal modo que engendró un negocio serio y lucrativo; una verdadera especialidad que trajo consigo la necesidad de que tabernas y cafés contratasen peritos cafeteros y ayudantes; aquí un anuncio: «Se necesita un ayudante de cafetero que sea perfecto en su arte; en la calle del Hospicio n° 250, taberna» (*Jornal del Comercio*, 03/01/1880, «Anuncios», p. 6).

Además, la oferta de tostadores y molinos de café, así como de «máquinas de hacer café de hojalata, de metal, de vidrio y porcelana, ricas y sencillas» (*Jornal del Comercio*, 26/01/1861, «Anuncios», p. 4), aparece con insistente fuerza en los periódicos de la época. El hábito de tomar un cafecito, rápido y muy caliente —«pelando»—, se enraizó tan profundamente que atrajo la iniciativa no sólo de pequeños comerciantes que alquilaban los quioscos de la municipalidad, sino también de pequeñas empresas familiares de comercio ambulante, que instalaban sus cafés volantes —especie de barraca provista de los accesorios necesarios para la preparación del café, como el tren de café con su máquina de hacer café, la cafetera y las tazas— allí donde había animación, preferentemente hasta altas horas de la madrugada, pese a los frecuentes riesgos, como cuenta este suceso policial:

Ayer a las 4 ½ horas de la madrugada, entró Eufrazio Alves da Rocha en un café volante colocado junto a la estación de los tranvías de la Compañía Street Railway en la Calle del Jabón, y ahí encontrando un menor, hijo del propietario del volante, le presentó un revólver y un cuchillo diciéndole que estas armas eran para matar al padre del dicho menor; pareciéndole, todavía, que el muchacho no se intimidaba fácilmente, le dio una tremenda bofetada que le hizo rodar por tierra, y aprovechando la ocasión abrió un cajón y sacó \$500 en dinero y otros objetos (*Jornal del Comercio*, 17/04/1872, «Gacetilla», p. 4).

Cachaza y café poseían el atributo de reunir personas de clases y etnias diferentes, esclavos y libres, fuesen blancos, mulatos o negros. Todo lleva a subrayar que si la cachaza animaba las reuniones, en general nocturnas, de los más pobres en las tabernas; era el cafecito el que congregaba a la población más acomodada en actos de sociabilidad más rápidos, durante las pausas de trabajo diurno o en la noche, antes de la vuelta a la casa.

COMPETENCIA Y PROGRESO MATERIAL E INMATERIAL

La competencia entre tabernas y cafés, con el aumento de la inmigración europea y el aumento del poder adquisitivo de los nuevos sectores medios, a partir de 1850, forzó a sus propietarios a introducir mejoras, especialmente en su propaganda. Fue en la publicidad de periódicos y almanaques donde quedaron las mejores huellas de sus batallas; fue el portugués Braguinha quien más innovó. Él descubrió el papel de la publicidad en el éxito de su negocio y ahí invirtió de manera creativa, revolucionando la publicidad de la época (El-Kareh, 2006b, p. 26-46).

Los menús fueron mejorados: además de los sencillos platos corrientes, se ofrecían helados variados, que estaban siempre de moda y hacían la alegría de todos, principalmente de los niños, así como refrigerios diversos como la orchata, una bebida a base de semillas de melón de agua. También se ofrecían huevos calientes o estrellados y la yema mejida en los desayunos, probablemente para responder al gusto extranjero cada vez más presente en la vida del carioca.

Con el objetivo de aumentar el tiempo de permanencia de los clientes en los establecimientos de restauración, se mejoró el confort del mobiliario —mesas, sillas y mesones— y la calidad del servicio de mesa, ahora más variado y refinado con lecheras, cafeteras japonesas, mantequilleras, palilleros, tazas de loza fina, cuchillos con «cabo de venado» y hasta «cucharas de plata de ley» (*Correo Mercantil*, 07/12/1856, «Anuncios», p. 3). Coperos diversos fueron colocados entre las mesas para atender mejor y más rápidamente a los clientes. Se introdujo el piano y las tabernas se transformaron en cafés cantantes, donde había música y canto —se mantuvo, paradójicamente, la tradición de las mal afamadas tabernas—, pero que ahora eran ejecutados para gente de solera y en un ambiente refinado. Cuando el cliente no llegaba a ésta, ella iba a él: se aceptaban encomiendas que eran llevadas en cajas, fuese al domicilio para

el desayuno, fuese al teatro durante los espectáculos nocturnos; y era común que estos especialistas del *delivery* fuesen a ofrecer sus golosinas incluso «en los aposentos», para incomodidad de quienes estaban «disfrutando una noche divertida» (*Correo Mercantil*, 28/02/1857, «Anuncios», p. 4).

Cafés y tabernas se transformaron en locales confortables y agradables, en los que se podían tomar comidas livianas y cada vez más sofisticadas y sabrosas. Sus fachadas fueron remodeladas y ornadas con pinturas. En la taberna de Braguinha fueron estampados, en el balcón y entre banderillas imperiales, los símbolos del imperio y los retratos de la familia real (Biblioteca Nacional, *Café do Braguinha*, 1870). Aquellos que fueron edificados especialmente para este fin, fuera del centro de la ciudad, en los nuevos barrios y en los arrabales, poseían una bella arquitectura estilo *chalet*, que fue la gran moda arquitectónica de las últimas décadas del siglo XIX. Entonces fue posible atraer a las señoras a esos sitios, ahora agradables. Además se crearon espacios para ellas, separados de los masculinos: las denominadas salas y salones para familia, a veces ubicados en un segundo piso. Eran salas especiales, mejor decoradas y más confortables, que tenían el objetivo de conquistar para el espacio público de la restauración —hasta entonces un reducto masculino— a las «señoras con sus maridos y sin ellos», como decía Braguinha (*Jornal del Comercio*, 12/03/1871, «Publicaciones a pedido», p. 2). Los vientos renovadores soplaban en todas las direcciones. La taberna de la calle de la Carioca 79, conocida como Café Don Luis I, advertía que también ofrecía «desayunos de huevos, jamón y queso, a la voluntad de los clientes» y «salas particulares para familias, todo muy limpio» (*Jornal del Comercio*, 03/07/1864, «Anuncios», p. 4). Esta separación de géneros, aunque tímida —ya que Braguinha fue el único en referirse a la mujer como señora y no como familia—, también existía allí donde se consumían bebidas alcohólicas, en los quioscos, lo que prueba que hacia 1850 no había aún prejuicio alguno contra éstos últimos, ni la mala fama en la cual cayeron a fines de ese siglo. Incluso había quioscos que privilegiaban a las mujeres acompañadas y en familia, donde los hombres solos eran discriminados:

Al Quiosco de las Familias. Augusto Ecrepont, antiguo heladero de los establecimientos Tortoni y *Café Anglais* en París, tiene el honor de participar al respetuoso público y en particular a sus amigos, que mañana, domingo, franqueará en el Paseo Público un Quiosco o pabellón elegantemente ornado e iluminado a gas. Nada ha ahorrado el

anunciante para tornar este nuevo establecimiento digno de las familias que se dignen honorarlo con su presencia. Se encontrarán siempre excelentes helados y refrigerios de primera calidad. Junto al Quiosco serán colocadas mesas para personas que no acompañen señoras. Muy brevemente, se establecerán juegos de *tonneau* y bagatela, únicos admitidos (*Correo Mercantil*, 25/10/1856, «Anuncios», p. 3).

Algunos días después, él mismo anunciaba que en su pabellón había «un lindo salón sólo para familias» (*Correo Mercantil*, 01/11/1856, «Anuncios», p. 3). Sin embargo, pese a todos estos esfuerzos en favor del sexo femenino, los cafés y tabernas siguieron siendo un espacio destacadamente masculino, de hombres cada vez más atraídos por el convivio con otros hombres, fuese para beber o para jugar, especialmente el juego de moda: el billar.

LA MANÍA DEL BILLAR

El juego del billar se democratizó en Francia en el último cuarto del siglo XVIII, su popularidad en París atraía multitudes, que de día y de noche llenaban sus numerosas salas para apreciar las habilidades de las celebridades locales. En la década de 1840, cuando el billar llegó a Río, las innovaciones técnicas de que fuera objeto ya le habían conferido las características que posee hasta el día de hoy. Del total de 23 hoteles, restaurantes y cafés anunciados en el *Almanak Laemmert*, de 1844, apenas el Hotel del Imperio y el Hotel Pharoux, ambos pertenecientes a ciudadanos franceses, anunciaban billares; éste último en número de cuatro. En 1846, además del hotel Pharoux, que seguía anunciando sus cuatro billares, otros cinco restaurantes y tabernas, de un total de 29, engrosaron el selecto club. Hacia 1860, parecía haber una disputa entre cafés para probar cuál poseía más mesas de billar. De los 39 cafés enumerados por el *Almanak*, 18 de ellos afirmaban poseer billares. El café Imperial, de los franceses Daviet & Hermano, se jactaba de poseer el mayor número de mesas: 18; seguido por el Grande Café del Imperio, del también francés Charles Dengremont & Co., con 15.⁴ Desde 1850, el estadounidense August C. Prenguel, propietario del Nacional Hotel, innovaba con su «café, billar Kegelbahnen, Bar, Lunch and Bowling

4 Por ser una actividad masculina y porque reunía mucha gente bebiendo y hablando alto, muchos hoteles y tabernas preferían reservarle un espacio aparte en la planta baja, en un segundo piso o en un predio contiguo, para no ahuyentar su clientela.

Saloon», que más tarde sería anunciado apenas como «Prengel's Billiards and American Bowling Saloons» (*Almanak*, 1865, p. 617); fue el primero en titularse utilizando el concepto *lunch*, el único en denominarse *bar* —término que no tuvo difusión sino hasta el siglo xx, cuando los bares se generalizaron en la ciudad— y en anunciar que poseía un juego de boliche.

Para tener una idea aproximada de las inversiones que los propietarios de cafés y tabernas debieron realizar, no sólo por competir entre ellos, sino también para adaptarse a las transformaciones de los hábitos de su clientela, cada vez más europeizada, sofisticada y exigente, basta comparar el precio de una mesa de billar, que en 1859 costaba un millón cien mil reis, más un esclavo «reforzado de 40 años» —de edad mediana y, por ende, valiendo la mitad del valor de un joven—. Esto significa que montar una taberna con 18 mesas de billar, correspondía a crear una empresa con cerca de 18 esclavos jóvenes. Como un esclavo urbano rendía un promedio de mil reis por día, el negocio del billar debía rendir más que eso para ser ventajoso, sobre todo porque la devaluación de estos muebles era más rápida que la de un esclavo. El elevado valor de una mesa de billar, resultante de la tecnología y de los materiales cada vez más avanzados utilizados en su fabricación, explica por qué sus fabricantes nacionales — que también eran sus importadores— y las sociedades de capital, como Seara, Leão & Co., propietaria del café Imperial, eran los únicos capaces de invertir tan ostensiblemente en tabernas billares, y por qué fueron los que sobrevivieron al fin de esta moda y de su época de oro, durante la segunda mitad del siglo xix. De hecho, el auge del éxito y de la popularidad del billar fue alcanzado en la década de 1860, cuando de un total de 41 cafés enlistados en el *Almanak Laemmert*, 17 poseían billares. Este número cayó relativa y absolutamente hacia 1870, reduciéndose a 12 los cafés con billar, de un total de 63. Hacia 1880, podía decirse que la manía del billar había pasado, pues de un total de 45 cafés, sólo tres anunciaban poseer billar, entre los que destacaban el tradicional café Imperial, ahora propiedad de la sociedad Barbeito & Co., con sus 18 billares, y el Cercle de l'Académie, con 14.

Sin embargo, el billar nunca perdió del todo a sus aficionados, quienes pudieron disponer —al menos los más ricos— de una mesa de billar en casa, o seguir frecuentando los clubes y los cafés-billares, lo que no resultaba barato. La publicidad del Café de Suiza (*Correo Mercantil*, 22/06/1856, «Anuncios», p. 3) indica el valor de una partida de billar: de día, 400 reis, de noche, 800.

Dado que la concurrencia durante la noche debió ser mucho mayor, puede entenderse su precio promocional durante el día. Si a esto se añade el precio de una botella de cerveza nacional, la más barata, que allí costaba 320 reis, el consumo mínimo era de 1020 reis, o sea, el precio de un almuerzo en el Restaurant a la moda de París, del Hotel de los Extranjeros. Lo anterior significa que el billar no podía practicarlo cualquiera. Allí también se servía vino «en botellas y medias botellas», refrigerios y café; y su propietario recordaba al público que, en su interior, había una exposición «de cuadros de pintura de paisajes». En efecto, el billar se jugaba en compañía de bebidas, preferentemente alcohólicas, y de saladillos como «las afamadas longanizas de hígado de cerdo en porciones» (*Correo Mercantil*, 20/10/1856, «Anuncios», p. 3).

Pese a estos números tan elocuentes, el conde Eugène de Robiano, de paso por Río de Janeiro en 1870, se extrañaba de que la vida de café no fuese practicada sino en pequeña escala y de que la vida nocturna cesase después de la salida de los muchos y bien montados teatros, de los cuales los más populares eran «el Alcázar y la opereta francesa que ahí hacía furor cada noche» (Robiano, 1878, p. 12). ¿Sería esto verdad o no habría conocido suficientemente la vida nocturna de Río? Y por tanto, ¿qué es más creíble: el testimonio de un visitante de paso, o las informaciones regulares y de años aparecidas en periódicos, almanaques y relatos de policía?

CONSTRUYENDO UNA IDENTIDAD

Si el pintor Juan Mauricio Rugendas, alemán que vivió en Río en el primer tercio del siglo XIX, hubiese podido regresar cincuenta años más tarde, ciertamente no lo hubiera reconocido, y seguramente habría lamentado que el carioca terminara imitando «las mezquindades, las necedades y los prejuicios de la alta sociedad europea» (Rugendas, 1979, p. 206). Sin embargo, ¿no había sido ésta la apuesta hecha por la élite política luego de la independencia en 1822; es decir, construir lo más rápido posible una identidad propia y distinta a la de los portugueses tan parecidos finalmente a los brasileños? ¿No sería ésta la razón para que el brasileño, y en particular el carioca, asimilara los valores europeos tan apresuradamente y sin mayor crítica, para ostentar su fortuna por medio de un «lujo sólido y grosero», requiriendo «de vajilla pesada [y] joyas masivas»? ¿No sería ésta la explicación para que hombres y mujeres lucieran un vestuario

por demás afectado en sus presentaciones públicas; y que las señoras, quienes iban a misa acompañadas de numerosos esclavos ricamente vestidos, muchas veces retornaran a sus casas para sentarse «en una estera [a] comer con sus dedos pescado seco y yuca»? (Denis, 1980, p. 139)

En este punto, vale recuperar la imagen que tenía del carioca el mismo conde de Robiano:

Es evidente que, en la idea que se hace de sí mismo, el brasileño no se cree absolutamente en retraso en relación a Europa, y de hecho y exteriormente al menos, empieza a tomar locamente prestadas sus modas y sus costumbres, sin darse cuenta que es su primera víctima: de lo que es prueba la levita negra y el sombrero de seda con los cuales se viste ridículamente a toda hora de la noche y del día, a despecho del sol, del polvo y del clima. Es lamentable ver así la marca propia de cada país perderse hasta en sus mínimos detalles, sólo en provecho de la absurda ley de la nivelación universal (Robiano, 1878, p. 19).

Claramente, el conde se refería a la clase dirigente y adinerada, así como a los dandis de la capital del imperio; y su crítica, además de razonable, sigue siendo actual. Pero, ¿cómo se vestían los extranjeros, los ricos comerciantes importadores-exportadores y los diplomáticos que vivían en Río y frecuentaban la alta sociedad carioca y sus fiestas? ¿Será que se vestían de modo diferente? Las novelas, los relatos de viajeros, los periódicos y las iconografías de la época dan testimonio de que había otros sectores sociales, tanto urbanos como rurales, que no usaban capote ni levita, ni sombrero de seda, llevando apenas camisa de algodón y pantalones del mismo tejido, además de zuecos. Las personas menos acomodadas, como los artesanos y los empleados de comercio, tenían por hábito andar en «mangas de camisa», sin sombrero y los pies desnudos con zuecos, tanto como los pequeños comerciantes. Con todo, sería un grave equívoco creer que esta manera informal de vestirse era característica solamente de los menos adinerados. Al respecto, Rugendas (1979, p. 212) advertía a sus lectores que no se dejaran llevar por esta imagen-percepción, pues en el interior del país los agricultores se vestían de la misma manera, de tal suerte que sería difícil creer que se trataba de hacendados pobres, pues «muchos de ellos son igualmente ricos».

A fines del siglo XIX, parecía algo normal estar de pie tomando un cafe-cito delante de un quiosco o en el mesón de una taberna o de un café. Pero hay

que decir: esta práctica fue el fruto de una simbiosis que había tomado varias décadas en madurar. Es verdad que el hábito de reunirse en toscas tabernas para tomar cachaza provenía del periodo colonial y sobre todo del área rural, pero en Río fue en principio mal visto por tratarse de sitios de encuentro de pobres y esclavos, de cachaceros, borrachos, alborotadores y peleadores.

Fueron los inmigrantes quienes, al encontrar un próspero ambiente económico y social, propiciado por el enriquecimiento de amplias capas de la población de Río con la producción y exportación de café, introdujeron una nueva concepción de sociabilidad, calcada de los hábitos burgueses europeos. Sin embargo, los valores locales resistieron y se impusieron en lo cotidiano, en esos espacios de convivialidad. El fuerte calor que hacía durante casi todo el año —de noviembre a abril es casi insoportable—, así como la informalidad que caracterizaba las relaciones entre los brasileños —aun entre los señores y sus esclavos domésticos, fuese en la mesa o en la cama—, crearon una manera de ser típicamente carioca, que ni siquiera los señores vestidos según la última moda parisina alcanzaron a cambiar.

En definitiva, pese a todos los cambios en su vida cotidiana, y a tantas y profundas transformaciones, el carioca siguió siendo informal: todos se tuteaban, patronos y empleados, y éstos con sus clientes. La mayor parte de ellos andaba por las calles en mangas de camisa, calzando zuecos y con la camisa abierta al pecho, como lo hacían en sus casas. Tal informalidad explica que las cariocas siguieran siendo cortejadas por «ese modo de caminar totalmente oriental, que los maestros de la danza franceses no lograron alterar» (Denis, 1980, p. 137).

BIBLIOGRAFÍA

- Almanak Administrativo, Comercial e Industrial (Almanak Laemmert)* 1844-1889. Rio de Janeiro.
- Denis, Ferdinand [1838] (1980). *Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia // São Paulo: EDUSP. [1ª edición: Brésil, París: Firmin Didot Frères, 1838].
- El-Kareh, Almir C. (2004). «Cozinhar e comer, em casa e na rua: culinária e gastronomia na Corte do Império do Brasil» *Estudos Históricas*, Rio de Janeiro. (33) janeiro-junho.

- (2006a). «A Guarda Urbana: uma força policial de paisanos (1866-1883)», 26ª Reunião Anual da SBPH. Rio de Janeiro: IHGB.
- (2006b). «Cantando espalharei por toda a parte, Se a tanto me ajudar engenho e arte: Propaganda, técnicas de vendas e consumo no Rio de Janeiro (1850-1870)», *Antropolítica*, 21(2) semestre, Niterói: EDUFF.
- (2012). *A Vitória da Feijoada*. Niterói: EDUFF.
- Karasch, Mary (2000). *A Vida dos Escravos no Rio de Janeiro (1808-1850)*. São Paulo: Companhia das Letras.
- Kidder, Daniel. P. (1972). *Reminiscências de Viagens e Permanências no Brasil (Rio de Janeiro e Província de São Paulo). Compreendendo Notícias Históricas e Geográficas do Império e das Diversas Províncias*. São Paulo: Livraria Martins Editora: EDUSP.
- Kidder, Daniel Parrish y Fletcher, James Cooley (1941). *O Brasil e os Brasileiros (Esboço histórico e descritivo)*. Recife - Porto Alegre: Companhia Editora Nacional. [7ª ed. Filadelfia: Childs and Peterson, 1867].
- Koseritz, Carl von (1972). *Imagens do Brasil*. São Paulo: Martins EDUSP.
- Ministério da Justiça (Brasil). Relatório de 1865, 1866 y 1874. *Correio Mercantil*, Rio de Janeiro, RJ.
- Robiano, Eugène de (Comte), *Dix-huit mois dans l'Amérique du Sud: Le Brésil, l'Uruguay, la république Argentine*, París: Éd. E. Plon, 1878.
- Rugendas, João Mauricio, *Viagem Pitoresca Através do Brasil*, prefácio Mario Guimarães Ferri, trad. e notas Sergio Milliet, notícia biográfica Rubens Borba de Moraes, BH: Itatiaia, SP: EDUSP, 1979.

Hemerografia:

Jornal del Comercio, años: 1861, 1864, 1872, 1880, 1878, 1885.

Correio Mercantil, años: 1856, 1857.

Archivo:

Biblioteca Nacional. Acervo fotográfico, Café do Braguinha, 1870.

Ni particular, ni universal: Antropófago. El *Movimento Antropofágico* en Brasil

Úrsula Peres-Verthein

Desde las primeras manifestaciones del modernismo en Brasil, hasta el *Movimento Antropofágico* en 1928, se sostienen, preponderantemente, tres dimensiones discursivas que son las responsables de guiar el pensamiento intelectual y la producción artística. Éstas son: el deseo por la inserción en la modernidad, la oposición entre cosmopolitismo y nacionalismo y la euforia, cargada de crítica, de cara a los cambios socioculturales que rápidamente se habían impuesto en ese contexto de debate intelectual. El ingreso de Brasil al sistema capitalista internacional propiciaba la difusión los símbolos de la modernidad por medio del cosmopolitismo y la urbanización, sobre todo en la ciudad de São Paulo. Pero este fenómeno entraba en conflicto con el discurso regionalista del modernismo, creando una dualidad de orientación que marcaría destacadamente la propuesta de acción de los llamados antropófagos. Si la Antropofagia¹ revela un dilema de identidad que oscila entre la urgencia de la cultura nacional auténtica y la necesidad de insertarse en la llamada modernidad occidental (Jáuregui, 2008), cabe preguntarse: ¿De qué manera un proyecto artístico cultural puede conciliar ambos discursos? ¿En tal contexto, qué estrategias se utilizan como medio para alcanzar su legitimidad discursiva? ¿Qué posturas se asumen frente a dicho dilema? ¿Cómo concertar discursos, en apariencia paradójicos, como la crítica a la influencia europea y la necesidad de absorberla? Este artículo pretende analizar la Antropofagia a partir de las preguntas propuestas.

1 La autora usa *Antropofagia* como símil de *Movimento Antropofágico*. Se trata, desde luego, de una antropofagia simbólica (N. del E.).

EL TONO REGIONALISTA

Antropofagia, movimiento del hombre que nacionaliza todo aquello que la tierra aún no ha podido nacionalizar.

Clovis de Gusmão, *Revista de Antropofagia*.

Antes de que los portugueses descubrieran al Brasil, Brasil había descubierto la felicidad.

Manifiesto Antropófago, 1928.

Tal como lo revela Clovis de Gusmão en la *Revista de Antropofagia*, los llamados antropófagos se propusieron realizar un amplio esfuerzo de nacionalización de la cultura brasileña. Su evidente preocupación por la inserción de elementos con referentes marcadamente nacionales en las producciones artísticas, con el objetivo de recuperar una supuesta brasilidad perdida, derivada del compromiso con el canon artístico europeo hasta ese momento, era una tarea importante de ese programa artístico —intelectual—. Pero, en realidad, ya desde la primera fase del modernismo brasileño, se observaba una tendencia al uso de un discurso ufanista —jactancioso— con claras referencias a la exaltación del primitivismo. Diversas acciones ocurridas entre 1925 y 1927, como la *Poesia Pau Brasil*, el *Grupo Verde Amarelo*, *Anta*, el *Manifiesto Regionalista* de Gilberto Freyre y José Lins do Rego, entre otros, actúan en general exaltando el nacionalismo y lo tradicional. Por eso describen, recopilan y utilizan elementos auténticamente brasileños, en un intento de nacionalización de ideas, de contenidos artísticos e intelectuales.

Ese movimiento se pretendía, de alguna manera, procedimiento de recuperación de los fundamentos, los orígenes, de la cultura nacional, lo cual obligaba a un esfuerzo de rescate y, hasta cierto punto, de redescubrimiento del ámbito identitario que se perseguía. En oposición al acelerado proceso de urbanización, y al cosmopolitismo dinámico de la ciudad de São Paulo en ese tiempo, fueron resignificadas numerosas expresiones características del «interior olvidado», para crear una producción artística que fuera capaz de representar a un Brasil «auténtico».

Redescubrir Brasil «etnográfica e culturalmente»² hablando, era, por tanto, una tarea vigente y necesaria. La búsqueda de las referencias autóctonas perdidas en el espacio y en el tiempo que hicieron los modernistas y los antropófagos, llevaría a refundar la identidad nacional a través de una acción de recopilación. La propuesta consistía en revelar los elementos «escondidos», dinamizándolos, en un intento de creación de pertinencia respecto de la producción artística. Por ejemplo, en este contexto aparecieron poemas contruidos a partir de la reunión de datos autóctonos. Son obras que divulgaron la existencia de nuevas referencias en el campo artístico-intelectual, a través de una redacción que enseña enumerando dichas referencias. En el poema *Macapá*, por ejemplo, se lee: «Macapá, molango.../ Pia de noite/ O murucututú/ Ruas escoradas. De cháõ verde/ esse luar escondido dá uma jurumenha na gente» (1929).

En dicho contexto, la Antropofagia surge como una propuesta de replanteamiento de lo nacional —lo particular— en el contexto de la modernidad, pero sin capitular al occidentalismo, que era, según su interpretación, una representación directa del colonialismo y de su actividad coercitiva. La intención era incorporar y defender lo nacional, sin asumir una posición favorable al cierre de las fronteras, que negara el deseo urgente de inserción en el tiempo y en el espacio modernos. Raul Bopp, miembro activo del Movimiento Antropofágico, nos revela este sentimiento:

El canibalismo señalaba sus rumbos: bajo una capa externa de Brasil, existía otro Brasil que tenía otros vínculos profundos, incógnitos, sin descubrir. El movimiento, por lo tanto, se reduciría a las fuentes genuinas, aun puras, para finalmente capturar las semillas de la renovación; retomar ese Brasil subyacente, esa alma embrionaria, lleno de asombro, y buscar su propia síntesis cultural, con la mayor densidad de conciencia nacional (1977, p. 41).

2 Declaración de Murilo Mendes (Jáuregui, 2008, p. 404).

EL DESEO DE RENOVACIÓN GENERAL

Mientras París se agitaba dentro de las nuevas tendencias culturales, en Brasil sólo unas pocas áreas fueron sensibles a esta preocupación. São Paulo, en asuntos de arte, permanecía todavía en un viejo conformismo, anclado en formas obsoletas, en contradicción con su pujanza económica

R. Bopp, *Vida e morte da antropofagia*

En ese contexto, el deseo de renovación era latente y estaba relacionado con la propuesta de inserción de Brasil en la modernidad. Al denunciar que «estamos atrasados cincuenta años en cultura» (Boop, 1977, p. 17), Oswald de Andrade ponía de manifiesto la necesidad de acompañar al modelo europeo de producción artístico e intelectual, indicando su compromiso con el canon artístico establecido, por un lado, y por otro, la aspiración de alcanzar la apertura formal que estaba en el seno de las propuestas erigidas por las vanguardias artísticas europeas desde comienzos del siglo xx. Esa noción se confirma en una declaración de Bopp: «El arte moderno vino de muy lejos, siguiendo el camino de la máquina. Relacionándose con el progreso técnico en una cadena continua de causas y efectos. Surgieron, en consecuencia, problemas de representación plástica de las más variadas formas» (1977, p. 21). En esta idea, el autor enlaza la transformación del contexto social a nivel interno y externo, considerando sus interferencias en los aspectos formales de la producción artística. Las formas tradicionales todavía cultivadas e intensamente valoradas como paradigma en el escenario nacional, perdían su sentido. Así, afirma:

¿Por qué, en São Paulo, no se pasaba a limpio ese «Brasil» de París, para iniciar una renovación general de las artes? Estas estaban completamente sustraídas de la actualidad, en una situación desalentadora. Daban una melancólica sensación de atraso. [Para concretar los planes de «deseo de renovación»] en primer lugar, era necesario superar las resistencias conservadoras que dominaban el ambiente cultural de São Paulo (Bopp, 1977, p. 23).

Con estas declaraciones, el autor ilustra el escenario político, artístico e intelectual del Movimiento Antropofágico; en realidad un pequeño grupo de intelectuales estrechamente conectados con las referencias culturales europeas —representadas en su declaración por la ciudad de París—, que pretendían acercarse al paradigma modernista, pero comprendiendo la renovación del arte y pensamiento nacionales como una necesidad de evolución.

El «retraso cultural» denunciado por los intelectuales que frecuentaban Europa³ manifiesta una valoración del modelo europeo y una consecuente percepción de inferioridad frente a la producción artística e intelectual extranjera. La primera fase del modernismo brasileño aspiraba a la inserción en la modernidad, a través del consumo de los bienes simbólicos europeos que funcionaban como significantes de la época moderna. En términos cronológicos, esta función se percibía mediante avances en el tiempo.

La idea de modernismo era asociada, en buena medida, al complejo proceso de transformación modernizante que experimentaba la ciudad de São Paulo. Desde finales del siglo XIX, en la ciudad se inicia un periodo de intensa urbanización e industrialización, reflejo de la prosperidad generada por la economía cafetera en desarrollo. La exportación del café fue responsable de una profunda reestructuración urbana con un perfil marcadamente innovador, expresado en la reconfiguración estética de los edificios, en el inicio del uso de la electricidad y de las nuevas formas de transporte, como los trenes y automóviles. A la par, la industrialización de las primeras décadas del siglo XX fue responsable de propiciar un gran movimiento migratorio que produjo un considerable incremento demográfico en esa ciudad. Esta impetuosa y acelerada transformación favoreció cambios sociales profundos y generó, en consecuencia, expresiones en el ámbito artístico. Es por ello que Oswald de Andrade enuncia: «la semana de Arte Moderno fue una consecuencia de la mentalidad industrialista de São Paulo; nacida de una mentalidad capitalista exportadora».⁴

3 Idea evidente en el siguiente fragmento: «El reducido grupo de personas de buen gusto y cultas que hacía regularmente viajes transatlánticos, no era indiferente a los hechos más notorios de la vida artística europea. De regreso a São Paulo, traían consigo piezas adquiridas» (Bopp, 1977).

4 *Diario de Noticias*. 24 de enero de 1954. La Semana de Arte Moderno se realizó en la ciudad de São Paulo del 13 al 17 de febrero de 1922, durante la celebración del centenario de

ANTROPOFAGIA: EL DEVORAMIENTO COMO MÉTODO

Tupi,⁵ or not tupi, that is the question. [...]

Y nunca sabremos si era urbano, suburbano,
fronterizo o continental

Manifiesto Antropófago, 1928.

Así, descubrimos que nunca habíamos sido
otra cosa. La generación actual se concibe y se
percibe Antropófago. El Antropófago: nuestro
creador, principio de todo

António de Alcântara Machado

Revista de Antropofagia, 1928.

En la redacción del *Manifiesto Antropófago*, Oswald de Andrade se inclina por la creación de un método que fuese capaz de establecer una síntesis acumulativa, que no negase tipo alguno de apropiación de símbolos, y fuese capaz de consumirlos por medio de una actividad consciente, que construyese una identidad nueva, auténtica e independiente. Por tanto, en lo sucesivo, la cultura sería construida a través del ritual antropofágico.

En este sentido, se retoman las preguntas planteadas al inicio: ¿De qué manera un proyecto artístico cultural puede conciliar discursos en apariencia dispares? En tal contexto, ¿qué estrategias utilizan los antropófagos —como grupo y como nación— para lograr legitimidad artística e intelectual? ¿Cómo interactúan la influencia europea y su crítica, tan urgentes y necesarias a la vez? La «metáfora aglutinante» (Jáuregui, 2008, p. 427) se expresa mediante la estructuración del proyecto Antropófago: basado en la asimilación de expresiones diversas, su propósito y programa consistían en la reunión de referencias dispersas, que se amalgamaban en una idea continua de acumulación y combinación.

la independencia de Brasil. Se realizaron una serie de conciertos, exposiciones, recitales, presentaciones, etcétera, reveladores de un periodo de creación de nuevos paradigmas.

5 Se refiere a los guaraníes (N. del E.).

Una propuesta para dilucidar el razonamiento dialéctico que se había impuesto desde el discurso modernista, fue formulada por el grupo de artistas e intelectuales reunidos en el Movimiento Antropófago. Una manera de afirmar positivamente al país en su particularidad auténtica —y por tanto compuesta de un carácter marcadamente interno y regional— sin renunciar a los códigos simbólicos de la modernidad, consagrados en el escenario europeo como forma de obtención de legitimidad discursiva del Brasil, fue la reinterpretación de un símbolo colonialista fundamental: el canibalismo. Dicha interpretación pretendía discutir el concepto de identidad y el de nacionalidad conciliando referencias en apariencia dispares, primordiales en el contexto referido. Para eso, se proponía como método una especie de síntesis que sólo podría ser realizada a través del devoramiento y de la incorporación metonímica —o metafórica según algunos análisis— de elementos diversos. Así, el acto caníbal es resignificado: el caníbal se torna símbolo identitario del Brasil, puesto que representa la capacidad de acumulación y asimilación de referencias en extremo diferentes, y de apropiaciones tan amplias como se fuese necesario.

El Movimiento Antropófago nace, pues, de una suerte de método simbólico de devoramiento e incorporación. La crítica a los usos de los modelos europeos y su concomitante asimilación, se realiza a través del devoramiento caníbal. De esta forma podrían ser conquistadas la crítica a los patrones y la garantía de la legitimidad del discurso brasileño. Es a través de ella que la absorción del elemento rechazado actúa, paradójicamente, como generadora de la creación e independencia de una identidad nueva.

El concepto de incorporación es analizado por Fischler (1995), de cuya interpretación interesa, sobre todo, la relación que el autor establece entre aquélla y la constitución del hombre como individuo y como grupo. El autor desarrolla un análisis que define un vínculo amplio entre el hombre y el alimento ingerido:

Incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad. La fórmula alemana *man ist, was man isst* —somos lo que comemos— es verdadera en sentido literal, biológico [...] Es válida también para nuestro imaginario (Fischler, 1995, p. 66).

Este autor establece un parámetro para el acto de la incorporación que auxilia la interpretación hecha por Antropofagia, porque asocia a ella la constitución del individuo, en lo particular y en su relación con el grupo. De acuerdo con esta perspectiva, desde el punto de vista biológico, los alimentos absorbidos proporcionan, además de la energía necesaria para el cuerpo, «la sustancia misma de este cuerpo», en el sentido de que contribuyen a mantener la composición química del organismo, elemento fundamental de su manutención. Por otro lado, desde el punto de vista simbólico e imaginario, el alimento absorbido es responsable de la transformación del cuerpo desde su interior. Ésta es una interpretación que entiende que el alimento incorporado modifica el «estado del organismo, su naturaleza y su identidad». Para ejemplificar este hecho, Fischler se refiere a las significaciones asociadas al consumo de carne humana, como actos de apropiación de un rasgo o de los caracteres de la víctima en los casos de exocanibalismo; y en los casos de endocanibalismo, como deseos de «hacer vivir en sí mismo el cuerpo devorado». Curiosamente, Fischler pretende afirmar que esta representación no es un rasgo específico de las sociedades primitivas, como podría parecer, si no que es una característica —o, en sus palabras, una creencia— presente en las sociedades occidentales desarrolladas. El punto es: los animales humanos tenemos conciencia de que todo alimento ingerido produce un efecto específico en el cuerpo.

Además, para Fischler, la incorporación es igualmente fundadora de la identidad colectiva y, al mismo tiempo, de la alteridad. Esto ocurre porque la alimentación y la cocina son elementos fundamentales del sentimiento colectivo de pertenencia, ya que la especificidad alimentaria —cómo se come, cuándo, por qué, con quién, etcétera— define la inserción o no a una cultura o grupo determinado. La diferencia o la definición de la alteridad también se establecen significativamente a partir de estos vínculos culinarios o la ausencia de éstos, «porque el hombre come, por así decir, en el interior de una cultura, y esta cultura ordena el mundo de una manera que le es propia» (Fischler, 1995, p. 66).

De vuelta al elemento central del Movimiento Antropofágico, hay que señalar que existe una expresiva coincidencia entre los análisis desarrollados por la crítica y por los estudios sobre dicho movimiento. *Antropofagia* se fundamenta en el deseo de incorporación de todo aquello que no le pertenece. En el *Manifiesto Antropófago* se expresa: «Sólo me interesa lo que no es mío. Ley del hombre. Ley del antropófago». Se destruyen las fronteras que establecen

diferencias y distancias de cualquier índole en la culminación de una síntesis no excluyente. Posterior a la ingestión, el «yo» es modificado, ya no es el mismo; pero tampoco se convierte en el objeto ingerido. En el proceso de incorporación sucede una especie de mutación, de renovación del elemento original, a través del beneficio aportado por lo que se ha comido.

Este propósito es la base del movimiento, es la forma de definición de las relaciones de alteridad que ocurren entre lo nacional y lo extranjero, entre lo propio y lo ajeno. Es la posibilidad de que este encuentro se haga nutritivo, que se pueda establecer una nueva forma de contacto con las influencias externas, transformando lo que antes era dependencia cultural en un beneficio capaz de liberar, abrir y sumar. Contradiendo la manera establecida del vínculo con lo extranjero a lo largo de la historia, el consumo y la digestión crearían una nueva significación de las relaciones culturales, mediante una «positivación del contacto». «Antropofagia desafiaría entonces la idea de América y de Brasil como epifenómenos, reflejos o copias defectuosas de Europa». Lo que hace la metáfora del canibalismo es inventar una nueva actitud frente a la influencia externa proponiendo una reformulación de «la imitación como “deglución”» (Járegui, 2008, p. 431).

LA DEPENDENCIA RESIGNIFICADA

Las relaciones de subordinación que han existido entre Brasil y los modelos extranjeros han sido largamente discutidas por teóricos de la literatura nacional. Por medio de la lectura de estas interpretaciones, se revela la existencia de un consenso de cara a la gran disparidad en lo que se refiere al grado de influencia e interferencia que pueden haber causado. Aunque haya coincidencia en el reconocimiento de que la dependencia estuvo presente durante siglos y ha sido suficientemente sustancial como para considerarla elemento fundamental en el escenario nacional, estos autores han interpretado de manera diferente el grado de su penetración en el discurso sociopolítico y cultural del país, definiendo importancias variables, y configurando el grado de autonomía del Brasil frente al modelo internacional impuesto. Como ejemplo de estas lecturas, destaca la interpretación de Antônio Cândido (1992, 2006) y Silviano Santiago (1978, 1982), dos autores referenciales en la discusión acerca de la problemática de la dependencia cultural de Brasil.

Cândido asume la subordinación como un elemento determinante y denuncia el carácter secundario de la literatura brasileña en relación con la europea. El argumento es que la existencia de la dependencia es comprobada por la intensa dificultad de autonomía y la inexistencia histórica en el país de legitimidad del discurso libre. Subrayando la presencia de una vinculación dependiente, originada en la cuestión de la fuente referencial, establece una jerarquización en los discursos. En este panorama, sin embargo, es interesante percibir cómo el autor destaca, también, la importancia de los movimientos artístico-literarios de la década de 1920 —como el de la Antropofagia—, como medio de transformación del panorama intelectual interno. En este orden de ideas, en sus reflexiones sobre lo nacional y lo extranjero, Cândido considera a la Antropofagia como un movimiento capaz de asumir una postura nueva y suficientemente transformadora frente al canon cultural europeo. Según el autor, a partir de Antropofagia se inicia un nuevo proceso de integración transnacional en el país. Esto se debe a que lo que antes era «imitación» pasiva se transforma en asimilación recíproca (Cândido, 2006; Jáuregui, 2008).

Vieira de Almeida (2008, p. 40) explica que Silviano Santiago analiza el proceso de dependencia a partir de lo que denomina occidentalización del mundo, definiendo dos categorías básicas que configuran la subordinación del país dominado: la temporal y la cualitativa. La categoría temporal se establece a partir de un retraso del país colonizado en relación con la modernización; y la cualitativa como la falta de originalidad o de cualidad estética de sus producciones. Según este autor, el producto de la cultura dominada es siempre tardío, en el sentido de que es producido en función del modelo exterior, erigido a través de la «máquina del colonialismo ayer, máquina del neocolonialismo capitalista hoy» (Santiago, 1982, p. 21). Con esta declaración, el autor confirma una interpretación que vincula la historia de la cultura brasileña con su dependencia al canon europeo. Esta perspectiva entiende que la dependencia está presente en la producción intelectual nacional, cuya influencia varía en intensidad, pero es siempre continua, ininterrumpida.

Santiago desvela la lógica implícita en los términos *fuentes* e *influencia*, defendiendo la necesidad de cuestionarse sobre la significación y la importancia de la aplicación de tales conceptos. Según él, para una eficiente reconfiguración de la identidad nacional, es fundamental la reinterpretación y la reubicación de ambos términos. Esto ocurre porque fuente e influencia estarían directamente vincula-

das a una concepción dominante, como «principios etnocéntricos» (Santiago, 1982, p. 20). Una acción eficaz debería huir del contraste, destituyendo el lugar legitimado del modelo establecido por el canon y favoreciendo una libertad expresiva del texto antes dominado. Por ello, según esta perspectiva, la crítica a la erudición, a la ruptura de la cronología y la búsqueda de la originalidad, se entrelazan constituyendo un plano reivindicativo y actuante, que hará que el texto alcance su emancipación y su prestigio. De acuerdo con Santiago, en el texto descolonizado «la cultura dominada resulta ser la más rica —no desde el estrecho punto de vista de una economía doméstica sino de la obra maestra—, puesto que contiene en sí misma una representación del texto dominante y una respuesta a él» (Santiago, 1982).

Según este autor, la perspectiva de la respuesta del elemento producido por la cultura dominada es interesante desde el punto de vista de la valoración de la crítica y la actitud frente a la dependencia. Santiago cree que la verdad de la universalidad colonizadora y etnocéntrica está en la metrópoli, pero la verdad de la universalidad diferencial, expresada por la cultura dominada, está en las culturas periféricas (1982, p. 24). Porque en ellas, estando también presente la síntesis enciclopédica de las culturas y considerándose el valor innegable de estas referencias a una producción interna auténtica, se generaría lo nuevo a partir de la reunión de lo externo con la particularidad de lo interno. El resultado sería una respuesta original cargada de contenido y de actitud crítica.

La respuesta formulada por el Movimiento Antropofágico a la cuestión de la dependencia intelectual de Brasil en relación con los modelos establecidos por Europa mucho se acerca a la teorización de Santiago, que al inicio del siglo xx poseía aún importancia fundamental en el escenario nacional. Reconociendo, en vez de negar, la dependencia cultural como dato presente y relevante en el país, Antropofagia lanzó la propuesta de reversión crítica de este cuadro a través de una ruptura de las fronteras excluyentes. El nuevo proyecto se reveló descentralizador, ya que proponía una absorción cultural la cual requería un movimiento doble e híbrido, y se solucionaría a través de un movimiento agrupador, que no pretendía expulsar referencias, sino sumarlas constantemente.

Silviano Santiago destaca la importancia de Antropofagia, confirmando su capacidad de promover una positivación de los conceptos *retraso* y *subdesarrollo*, dejando de lado el estigma descalificador de la cultura brasileña. El autor también define Antropofagia como uno de los ejemplos más importantes de

reacción cultural de cara a la sumisión, porque es un proyecto capaz de retomar el proceso de deconstrucción de las culturas extranjeras y crear un pensamiento autóctono autosuficiente, sin la exclusión del contacto externo:

Pero para el malentendido bien intencionado de enciclopedismo eurocéntrico, tenemos ya algunos antídotos fabricados desde el modernismo [...] En primer lugar, la noción maliciosa de canibalismo cultural, brillantemente inventada por Oswald de Andrade, un deseo de incorporar creativamente su producción dentro del movimiento universal [...] no finge que no existe la dependencia, sino que destaca su inevitabilidad; no deja de lado la deuda con las culturas dominantes, por el contrario, destaca su fuerza coercitiva. No se contenta con la gloriosa visión del indígena y del negro, sino que busca su inserción diferencial en la totalización universalizante. La jerarquización debida a los criterios de clasificación del «atraso» y «originalidad» de repente se desmoronan, ya que subvierten esos valores. Subversión [...] que no es un juego gratuito de carácter nacionalista estrecho [...] sino la comprensión de que, a pesar de producir una obra culturalmente dependiente, puede dar el salto por encima de las imitaciones y los resúmenes enciclopédicos etnocéntricos y contribuir con algo original (Santiago, 1982).

Al mencionar los «antídotos» contra los «equívocos del enciclopedismo eurocéntrico», como la antropofagia cultural, Santiago coincide con la perspectiva asumida por Cândido, de que la consciencia de la dependencia es clara y evidente en estos movimientos, pero ésta funciona como fuerza creadora no imitativa, subvirtiéndose finalmente los valores de retraso y de originalidad. Por lo tanto, la cuestión que se destaca en el Movimiento Antropofágico es la creación de un método capaz de generar el propio, a través de todo aquello marcado por la identidad ajena. El «método devorativo» —activo por excelencia— es su contribución original, porque de ese modo es posible que la nueva identidad se configure a partir de elementos externos anteriormente considerados dominadores o no originales; esto se debe a la existencia del proceso de incorporación que los Antropófagos idealizan y ejecutan.

A través del beneficio aportado por el «alimento deglutido» —de la transformación del yo por el consumo del cuerpo ajeno y de la modificación de lo propio por las cualidades intrínsecas de lo ingerido—, lo que antes significaba acto dominante se convertiría en «uno mismo». La «incorporación» como elemento fundamental del proyecto es imprescindible, pues permite la creación de lo nuevo, y es responsable de la resolución de la cuestión, aparentemente

paradójica, de que el enemigo es rechazado y deseado a la vez, llegando así a constituir parte de la identidad propia. Así, «comem pôrque pensam mastigar também o valor do comido - comidos voluntários, quasi todos» (*Revista de Antropofagia*, 1928, p. 8).

BIBLIOGRAFÍA

- Almeida, Maria Cândida (2002). *Tornar-se outro*. O topos canibal na literatura brasileira. São Paulo: Annablume.
- Andrade, Oswald de (1975). «Manifesto Antropófago» *Revista de Antropofagia*. São Paulo: abril.
- Andrade, Oswald de (1978). «Pau Brasil em Andrade: poesias reunidas». *Obras completas* vol. 7. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- (1978). «Do Pau-Brasil à antropofagia e às Utopias», *Obras Completas*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.
- (1990). *Utopia antropofágica*. São Paulo: Globo.
- (1990). *Estética e política*. São Paulo: Globo.
- Andrade, Oswald de y Patrícia Galvão (Pagú) (1984). *O Homem do Povo*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado de São Paulo.
- Bartra, Roger (1996). *El Salvaje en el espejo*. Barcelona: Destino.
- Bartra, Roger (1997). *El salvaje artificial*. México: Era.
- Bestard, Joan y Jesús Contreras (1987). *Bárbaros, paganos, salvajes y primitivos. Una introducción a la Antropología*. Barcanova.
- Bienal Internacional DE São Paulo (1998). *XXIV Bienal de São Paulo: núcleo histórico e histórias de canibalismos*. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo.
- Bopp, Raul (1977). *Vida e morte da antropofagia*, São Paulo: Civ. Brasileira.
- Bosí, Alfredo (1994). *Dialética da colonização*. São Paulo: C das Letras.
- Candido, Antônio (1992). «Estouro e libertação», *Brigada Ligeira*. São Paulo: Ed. Unesp.
- Candido, Antônio (2006). *Literatura e Sociedade*. Ouro sobre azul.
- Estudos Ibero-Americanos (2000). *Brasil 500 anos*. Porto Alegre: PUCRS.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina, el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Harris, Marvin (1986). *Caníbales y reyes: los orígenes de las culturas*. Madrid: Alianza.
- Helena, Lucia (1983). *Uma literatura antropofágica*. Fortaleza, Universidade Federal do Ceará.

- Jáuregui, Carlos (2008). *Canibalia. Canibalismo, calibanismo, antropofagia cultural y consumo en América Latina*. Madrid: Iberoamericana.
- Luz, Guilherme (2009). *Carne Humana - Canibalismo e retórica na América portuguesa (1549-1587)*. Uberlândia: EDUFU.
- Novaes, Adauto (org.) (1995). *Cultura Brasileira: tradição e contradição*. Rio de Janeiro: Jorge Zaar Ed.
- Nunes, Benedito (1995). «A antropofagia ao alcance de todos». Oswald Andrade. *Autopia antropofágica*. São Paulo: Global.
- Revista de Antropofagia* (1975). Redición de la Revista literaria publicada en Sao Paulo. 1ª y 2ª «Denticiones» (Ediciones) (1928-1929). Editora Abril. S.P.
- Santiago, Silviano (1978). *Uma literatura nos trópicos*. São Paulo: Perspectiva.
- (1982). *Vale quanto pesa*. Petrópolis: Paz e Terra.
- Telles, Gilberto Mendonça *et al.* (1995). *Oswald Plural*. Rio de Janeiro: UERJ.
- Vieira, Alexandra (2008). *Literatura, mito e identidade nacional*. São Paulo: Ômega.

La cocina, patrimonio cultural del Perú

Adriana Arista Zerga

...nuestra gastronomía no es sólo, afortunadamente, un gran recurso, sino una suma de cocinas y conceptos que en muchos casos aún esconden un gran potencial que, una vez desempolvado, creado el marco conceptual y puesto en valor, podrían ser exportados por todo el mundo.

Gastón Acurio, discurso inaugural del año académico 2006, Universidad del Pacífico.

La cocina peruana es una «industria de conocimiento» basada en la fusión cultural. Perú fue sede del imperio inca y de virreyes españoles; también recibe migrantes de lugares varios como Italia, Japón y China. En las últimas dos décadas, Perú se ha renovado gracias a esta rica mezcla. Chefs reconocidos, como Acurio, se sienten atraídos por la cocina tradicional, convirtiéndola en una profesión codiciada. Ahora la cocina rivaliza con Machu Pichu como objeto de orgullo nacional, de acuerdo con las encuestas de Ipsos.

The Economist, febrero 2014¹

DE MANERA PRELIMINAR

La protección y revalorización del patrimonio cultural tienen ya su historia en todos los países del mundo. Antes, el término *patrimonio cultural* sólo refería al patrimonio de tipo material; sin embargo, en esta última década el tema del patrimonio material ha compartido terreno con el patrimonio inmaterial: aquel

¹ T. del E.; original disponible en «Cooking up a business cluster» (2014).

que se vive, aquel que se ha transmitido de generación en generación, aquel que se reafirma y transforma día a día, el que implica retos para su protección, el que tiene una presencia cultural que no es estática y no se encuentra sólo en su uso —como es el caso de los bienes culturales materiales—, sino en su propia constitución y la diversa apropiación que de él hacen los individuos, dependiendo del tiempo en el cual se ubique y desarrolle.

Uno de esos bienes culturales inmateriales es la cocina, que contiene no sólo elementos ancestrales —como cierto tipo de especies—, sino también técnicas de preparación o elementos de fusión y la transmisión generacional; todo ello dentro de un contexto social, político y cultural específico.

En el presente texto, luego de señalar el marco teórico a partir del cual se explicará por qué los bienes culturales son construcciones sociales, se iniciará un acercamiento al tema de la cocina del Perú como patrimonio cultural, y se responderá al cómo y al por qué se sitúa —de diversas formas y grados— en el imaginario cultural de la sociedad peruana; lo cual origina la percepción de un quiebre de paradigmas en la cocina, como elemento de cohesión social y cultural.

EL PATRIMONIO COMO CONSTRUCCIÓN SOCIAL Y CULTURAL

Los nuevos presupuestos que engloba el término *patrimonio cultural*, lo señalan no como un concepto estático y unilineal, sino como uno que ha roto con algunos paradigmas que afectan su esfera de acción. Esto se confirma con elementos que van de la macro a la microperspectiva.

En el contexto regional, América Latina se percibe como un espacio geocultural, donde su patrimonio tendría que dejar de ser visto únicamente como las obras monumentales relacionadas a un pasado histórico unívoco de determinada colectividad, para incorporarlo al ámbito de lo intangible, contemporáneo, vivo, ligado a políticas culturales y a la interacción con la ciudadanía (Garretón *et al.*, 2003, p. 85). Esto ya sucede, puesto que diversos países latinoamericanos han adoptado en sus legislaciones las nuevas medidas de protección del patrimonio inmaterial para realizar acciones que tiendan a proteger y valorar este tipo de expresiones. En el caso del Perú, se tendía a percibir el patrimonio cultural sólo en los monumentos y los bienes materiales, que al ser declarados como tales pasaban a formar parte de la historia nacional. A pesar del cambio, permanece una visión estática del patrimonio, a la cual se han in-

corporado, de manera incipiente, algunos elementos de cultura inmaterial que revitalizan dicha visión. Es el caso de la cocina como ámbito inmaterial, ésta ha ganado un lugar en el imaginario de la sociedad a partir de la comprensión de que a través de la protección de los bienes inmateriales se puede recuperar la identidad y las tradiciones en riesgo de desaparición.²

La dinámica social ha propiciado el surgimiento de nuevos elementos que se sitúan en el ámbito del patrimonio cultural. García Canclini (1999, p. 16) sostiene que el turismo, el desarrollo urbano, la mercantilización y otros fenómenos sociales, son percibidos como «agresiones al patrimonio cultural». Por tanto, para repensar el patrimonio, es necesario deshacerse de la red conceptual: patrimonio = identidad, tradición, monumentalidad versus turismo, desarrollo.

El patrimonio cultural, material e inmaterial, significa la evidencia de una cultura. Se trata de un elemento aglutinador con diferentes presupuestos: fortalecedor o reconstructor de una identidad dada, símbolo de una historia determinada, recurso que puede ser explotado, componente que obstaculiza o facilita el desarrollo o modernización de las ciudades, elemento que debe ser protegido dentro de un marco legal específico o palanca para el ejercicio de poder (Arista, 2012). Todos estos presupuestos no están desligados unos de otros, puesto que en un mismo elemento cultural pueden confluír —y es justamente en ese momento que los conflictos aparecen— las diferentes formas de apropiación, la lucha por su administración y disfrute, la idea de propiedad ancestral, etcétera.

En líneas generales, hay una superposición de razones que buscan sustentar y justificar la apropiación del patrimonio cultural, específicamente cuando éste es una construcción social, o cuando no se trata de un fenómeno social universal, pues hay lugares que no lo tienen o lo tienen de diferente manera; es, por lo tanto, un artificio ideado por alguien, en algún lugar y momento, con fines determinados. Comprender el patrimonio cultural como construcción social significa reconocer las fracturas y conflictos que se dan en su definición, en las políticas de su conservación, así como en la relación entre los habitantes de una determinada comunidad. Señalar que es una construcción social y cultural, no significa que permanezca estática. Con base en los elementos se-

² Por lo menos en el sentido legal, ha habido un avance con la nueva Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación (Arista, 2004).

ñalados, se construye una nueva realidad patrimonial con otro sentido. Por lo tanto, como afirma Llorenç Prats, «invención y construcción social no me parecen pues, procesos antagónicos, sino más bien fases complementarias de un mismo proceso» (1997, p. 20). Así, al descontextualizar esa construcción social para situarla en una nueva realidad, es difícil identificar si se está frente a una búsqueda rigurosa por mantener o construir una identidad local con sustento en el pasado, ante un simple y comprensible deseo de desarrollo económico comunitario o de entidades públicas —por medio del turismo cultural como forma de explotación—, o bien, ante una expresión hegemónica.

Al concebir al patrimonio cultural como una nueva construcción social del presente, se debe observar cómo se da la continuidad social y cultural en el sitio que lo alberga, identificando la problemática presente. Como afirma Ana Rosas: «no [sólo] se trata del homenaje a un pasado inmóvil, sino de la invención a posteriori de la continuidad social» (1999, p. 35). Por su parte, García Canclini (1999, p. 17) afirma que hay una diversa capacidad para relacionarse y apropiarse del patrimonio, la cual está determinada por la desigual participación de los grupos sociales en su formación y en su apropiación, esto hace también que se le estudie como espacio de lucha material y simbólica. Como en toda construcción social, en el caso del patrimonio cultural existen conflictos que se plantean desde diferentes ángulos y son originados, principalmente, por la renovación de la idea que de él se tiene, así como por la ausencia de mecanismos que regulen de manera efectiva los nuevos parámetros en los cuales él mismo se desenvuelve. El patrimonio cultural puede ser manipulado desde la sociedad civil o desde la sociedad política, pero para que tal intervención fructifique, siempre se requerirá del soporte del poder: «sin poder, podríamos decir, no existe patrimonio» (Prats, 1997, p. 35).

Hoy más que nunca, los procesos sociales —como el de las industrias culturales— son considerados en el debate político y económico. Lamentablemente sólo se les otorga, sobre todo, un carácter economicista, lo que origina algunos conflictos y desatenciones, éstos son los que García Canclini propone estudiar como procesos de hibridación, no sólo por su desarrollo, sino también por su conflictividad y carácter polémico. Lo importante —señala este autor— es no abandonar a la cultura al ámbito político-económico, como tampoco asumirla como un elemento estático de reivindicación. Dice acertadamente García Canclini que «la primera condición para distinguir las oportunidades

y los límites de la hibridación es no hacer del arte y la cultura recursos para el realismo mágico de la comprensión universal» (1999).

QUIEBRE DE PARADIGMAS

El debate en torno al patrimonio cultural, que abarca desde la protección inicial de obras de arte o «arte culto» —pinturas, esculturas, monumentos—, hasta la protección de la biota, pasando por la medicina tradicional, etcétera, ha transitado por diversas coyunturas políticas, sociales y culturales de alcance mundial. En el presente hay que considerar el fenómeno de la globalización como la coyuntura dentro de la cual debe ser repensado y recuperado el patrimonio cultural, en el sentido material del término. Un estudio de la normativa de la UNESCO relativo al patrimonio cultural —en la forma de convenciones, declaraciones, etcétera— muestra claramente cómo ha evolucionado lo que se considera patrimonio cultural y cómo debe resguardársele. No es el objetivo de este texto realizar dicho análisis, pero sí en el tema de la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial, que sitúa a dicho patrimonio, y a la cocina en particular, como componente cultural patrimonializable. Dicha convención tiene como antecedente la Declaración Universal de Derechos Humanos, de 1948 —que en realidad es el gran marco normativo de todos los cuerpos jurídicos internacionales y nacionales—, el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, de 1966, y el Pacto Internacional de Derechos Civiles y Políticos, del mismo año. Como se ha señalado, la concepción del patrimonio cultural ha sufrido un gran cambio en las últimas décadas, relacionado principalmente con hechos que van más allá de la materialidad, condición que fue protegida a través de las convenciones de la UNESCO mencionadas en el punto anterior.

La referencia más antigua para la protección del patrimonio inmaterial hay que situarla en la década de 1950, específicamente en torno a los debates realizados respecto de los derechos de autor, y su aplicación al folclore y a la cultura tradicional. Luego, durante la Convención de la UNESCO de 1972, aparece el término *paisaje cultural*, el cual alude a la unión entre la naturaleza y la cultura, propia de muchos de los monumentos del patrimonio cultural material. Si bien en las primeras convenciones, la actividad normativa de la UNESCO se centró en el patrimonio material, hubo propuestas relacionadas al patrimonio cultural inmaterial. Así, en 1973, Bolivia propuso que se añadiera un Protocolo a la Con-

vención Universal del Derecho Intelectual, con la finalidad de proteger el patrimonio oral; y en el marco de las anteriores convenciones sobre el patrimonio cultural material se promovieron diversos cambios. Por ejemplo, en el contexto de la postguerra, del crecimiento de las ciudades y de los grandes movimientos internacionales, las convenciones de La Haya, de 1954, y de París, de 1970, dieron pie a la Convención de París en 1972, donde los temas de cultura y naturaleza comenzaron a tratarse de forma conjunta. Si bien dicha convención promovió la vinculación entre naturaleza y cultura —y en la Lista del Patrimonio Cultural se prestó atención a la ausencia de un concepto y de una terminología adecuada al patrimonio inmaterial—, aún hacía falta un cambio radical. Era necesario identificar un campo de acción específico, que sería lo inmaterial, esto a su vez supondría incorporar a creadores y comunidades locales en este nuevo proceso de salvaguarda. Dichos instrumentos brindarían a esa convención un marco de orden cultural, legislativo, político y social, puesto que muchas medidas adoptadas protegerían taxativamente los elementos del patrimonio cultural establecidos.

Luego de varias reuniones de expertos realizadas en la década de 1980, la UNESCO emitió, en 1989, la «Recomendación sobre la Salvaguarda de la Cultura Tradicional y Popular», en la cual se detallaban algunas medidas que los países miembros podrían poner en práctica para proteger el patrimonio inmaterial. En 1999 se realizó la Conferencia Internacional de Washington, organizada por la UNESCO y el Smithsonian Institute, donde la principal conclusión fue la de revisar los instrumentos legales para solucionar los problemas de terminología y alcance, o elaborar uno nuevo. El libro que se publicó posteriormente, *Safeguarding Traditional Cultures*, señalaba la necesidad de «una visión más dinámica de las tradiciones culturales como algo vivo y encarnado en las comunidades» (Kurin, 2004, p. 68).

A la par de esta conferencia y su posterior publicación, la UNESCO implementó dos programas: Tesoros Humanos Vivos, iniciado en 1993, y la llamada Proclamación de Obras Maestras del Patrimonio Oral e Inmaterial de la Humanidad, en 1998. En mayo de 2001, se declararon obras maestras a 19 expresiones culturales, y otras 38 más en 2003, lo que facilitó el entendimiento del tipo de patrimonio inmaterial que los Estados miembros buscaban proteger (Bouchenaki, 2003, p. 7-13).

Con la experiencia adquirida por la puesta en marcha de los dos programas, y gracias a las reuniones de expertos, se reconoció la necesidad y pertinencia

cia de un nuevo instrumento normativo dirigido a proteger específicamente el patrimonio cultural inmaterial. La elaboración del borrador de la convención se inició en 1999, y fue en la 31ª Reunión de la Conferencia General, donde se debatió el tipo de instrumento que se debía aprobar, además del marco temporal para su elaboración. Finalmente, el proyecto fue presentado en la 32ª Reunión de la Conferencia General de la UNESCO, en 2003, y aprobada por una gran mayoría de países. La comprensión de la evidente interrelación entre patrimonio material e inmaterial fue uno de los grandes avances de esta convención. Los aportes de la convención y sus avances respecto de la declaración de 1989 son los siguientes: a) el patrimonio inmaterial es un proceso y una práctica, más que un producto final; b) el patrimonio inmaterial es fuente de identidad, creatividad, diversidad y cohesión social; c) su observancia propicia respeto por las especificidades de dicho patrimonio, que evolucionan constantemente, así como por sus rasgos creativos y su interacción con la naturaleza; d) fomenta el respeto por ese tipo de patrimonio y sus autores; e) garantiza la función primordial que desempeñan los artistas, los profesionales y las comunidades; f) otorga prioridad a la transmisión intergeneracional, a la educación y a la formación; g) reconoce la interdependencia entre el patrimonio cultural inmaterial, el patrimonio cultural material y el patrimonio natural; h) propicia la observancia de los derechos humanos universalmente reconocidos. En este sentido, como señala Bouchenaki:

El patrimonio cultural actúa dentro de una relación sincronizada que implica a la sociedad, es decir, a los sistemas de interacciones que conectan a la gente, las normas y los valores, es decir, los sistemas de ideas y creencias que definen la importancia relativa. Los objetos de patrimonio con la prueba material de las normas y los valores subyacentes. Así pues, establecen una relación simbiótica entre lo material y lo inmaterial. El patrimonio inmaterial debe considerarse como un marco más amplio dentro del cual asume su forma y significado el patrimonio material (2003, p. 7-13).

Sin menoscabo de lo señalado líneas arriba, resultan interesantes los apuntes de Richard Kurin (2004),³ quien señala que, si bien el objeto de la convención es el patrimonio inmaterial, básicamente atiende a las formas de experiencia que han sido estética y conceptualmente elaboradas: aquello deno-

3 Experto en temas patrimoniales, participó en las conferencias y reuniones intergubernamentales que dieron pie para elaborar la dicha convención.

minado como tradiciones, principalmente. También señala que, en la actualidad, dicho patrimonio es un elemento compartido dentro de una comunidad, que existe una identificación simbólica con ese patrimonio y se transmite de generación en generación. Si bien estas serían las características que la convención plantea proteger, presenta algunos problemas relacionados con la amplitud de la definición. El mismo Kurin señala que manifestaciones culturales como la música rap, el conocimiento arquitectónico posmoderno o los bares de karaoke, son, finalmente, símbolos de comunidades culturales —no étnicos, ni regionales—, y transmiten, por tanto, sus propias tradiciones, aunque no genealógicamente. Así que, «reconocer el patrimonio cultural inmaterial en los términos de la Convención no es excesivamente sencillo, y a veces puede resultar bastante complicado» (2004, p. 68-82).

Lo anterior explica las dificultades en torno a los temas cocina/gastronomía/alimentación. Desde 2008, los expertos debatieron la posibilidad de incluir a la cocina como un elemento inmaterial; sin embargo, no contaban con lineamientos claros para poder considerar las prácticas alimentarias como bienes inmateriales, y por ello denegaron algunas propuestas presentadas ese año. Ante la necesidad de discutir y aprobar dichos lineamientos, en 2009 se reunió en Vitré, Francia, un grupo de expertos que analizaron la inclusión de las prácticas alimentarias como patrimonio inmaterial (Hottin, 2009).

En el artículo 2 de la convención se halla la clave para entender todo lo que se debatió a propósito del tema de la alimentación. A continuación se reproduce el artículo, para comprender mejor el debate suscitado y las conclusiones a las que llegaron los expertos:

Artículo 2: Definiciones

A los efectos de la presente Convención,

1. Se entiende por «patrimonio cultural inmaterial» los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas —junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos, reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá

en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

2. El «patrimonio cultural inmaterial», según se define en el párrafo 1 supra, se manifiesta en particular en los ámbitos siguientes:

- a) tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- b) artes del espectáculo;
- c) usos sociales, rituales y actos festivos;
- d) conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- e) técnicas artesanales tradicionales (UNESCO, 2003).

Las que siguen son las conclusiones a las que llegaron los expertos en relación con las prácticas alimentarias:

- Si bien éstas no son explícitamente detalladas en la Convención, sí pueden ser consideradas dentro del artículo 2º de la misma, ya que no sólo son una respuesta a una necesidad biológica, sino que son experiencias culturalmente elaboradas por grupos humanos a lo largo de la historia. Éstas permiten que las comunidades, grupos e individuos tengan un sentimiento de identidad y continuidad que se transmite de generación en generación; colaborando así a la valoración de la diversidad cultural, de la creatividad humana y también al desarrollo sostenible.
- Las prácticas alimentarias se pueden considerar dentro de la Convención, en tanto son integrantes de sistemas sociales articulados y de significaciones colectivamente compartidas. Así, están incluidas entre las tradiciones y las expresiones orales, las artes del espectáculo, las prácticas sociales, los rituales y fiestas, los conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y los saberes ligados a la artesanía tradicional.
- Las prácticas alimentarias no tienen que estar reducidas a una o varias etapas de su elaboración, por lo que tienen que ser consideradas como un proceso complejo que comienza desde la obtención de las materias primas hasta el acto del consumo.
- Tal como los otros elementos del patrimonio inmaterial, las prácticas alimentarias se apoyan en la voluntad, la capacidad y la acción de las comunidades, grupos e individuos, que dentro de los diferentes contextos

- culturales y de tiempo, mantienen, elaboran y recrean los saberes que forman parte de su historia y les brindan un sentimiento de pertenencia.
- Las prácticas alimentarias, en tanto patrimonio inmaterial, deben ser aprehendidas en su profundidad histórica y su especificidad cultural, tanto en el aspecto local como en su resonancia y movilidad fuera de sus espacios de origen. Así pueden trascender las fronteras de pertenencia y ser compartidas.
 - Las prácticas alimentarias promueven el respeto mutuo entre las comunidades, grupos e individuos, además del desarrollo sostenible, por lo que se encuadran en lo que la Convención señala como patrimonio inmaterial.
 - La transmisión de generación en generación es un elemento clave para la salvaguarda de las prácticas alimentarias. La transmisión se hace a través de sistemas informales; protegiendo este tipo de prácticas se facilitará la circulación, como también la valorización y la difusión de ellas.

Al año siguiente, 2010, la UNESCO declaró algunas prácticas alimentarias como patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la humanidad: la dieta mediterránea —propuesta presentada conjuntamente por España, Grecia, Italia y Marruecos—, la gastronomía de los franceses y la cocina tradicional mexicana, en las que se pusieron en práctica las conclusiones de la reunión de expertos de 2009.⁴ Si se analizan esas propuestas presentadas por los expertos, las prácticas alimentarias sí encajan en los parámetros establecidos por la convención del 2003. Sin embargo, se corre el riesgo de que, eventualmente, sea posible declarar como bien inmaterial toda práctica alimentaria, puesto que todas poseen, de una u otra manera, sus características peculiares, esto puede convertirse en un reto más para la protección efectiva del patrimonio cultural inmaterial en general.

PATRIMONIO CULTURAL Y COCINA EN EL PERÚ

En el marco de lo expuesto, a continuación se analiza la relación entre la cocina y la gastronomía en el Perú, complejo que presenta aristas políticas, sociales,

4 Véanse «La dieta mediterránea», «La comida gastronómica de los franceses» y «La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán» en el sitio web de la UNESCO.

económicas y culturales. En este caso, las nuevas tendencias del patrimonio cultural, la evolución de la normativa internacional sobre patrimonio inmaterial y la «ciudadanización del sujeto»,⁵ tienen un buen ejemplo en el proceso de patrimonialización de la cocina peruana.

Quizá con la influencia de las coyunturas internacionales vinculadas al patrimonio cultural, en 2007, y mediante Resolución Directoral, el Instituto Nacional de Cultura⁶ declara la cocina peruana como patrimonio cultural de la nación. El único artículo de la resolución referida señala lo siguiente: «Declarar Patrimonio Cultural de la Nación a la cocina peruana, como expresión cultural cohesionadora que contribuye, de manera significativa, a la consolidación de la identidad nacional». Debe anotarse que, desde 2004, algunos elementos de la cocina peruana —como el seviche, el pollo a la brasa y el *pisco sour*— ya habían sido declarados en esa categoría.

Actualmente, debido a la irrupción de nuevos conceptos de revaloración de lo propio-esencial, algunas cocinas del Perú, con la etiqueta de clases populares-bajas, toman por asalto festivales, recetarios, costumbres, y se tornan visibles, sin vergüenza alguna, llegando a convertirse en platillos de las clases altas. García Canclini (1999) apunta que se ha producido un desembarazo de la idea dominocéntrica. Como muchos países latinoamericanos, Perú es multicultural; se trata de un espacio geográfico que se conforma de costa, sierra y selva, donde conviven diversas culturas, que a su vez tienen valores diferentes e influencias de migraciones extranjeras pretéritas y recientes, como las poblaciones africana y china, que llegaron como esclavos a la costa peruana, o la europea, como el caso italiano. En la actualidad, se pretende ver esta diversidad cultural como una ventaja, aunque antes fue considerada un medio de diferenciación y jerarquización entre los unos y los otros, lo que en el ámbito de la cocina y el de la gastronomía no estaba exento. Como señala Paolo Scarpi, «la cocina y los estilos de consumo de la comida reflejan diferencias culturales que, en perspectiva etnocéntrica —como lo era en el mundo antiguo y como lo es aún hoy, aunque de manera menos marcada—, separan nuestra comida de aquella de

5 Como señala García Canclini (1999), se trata de un cambio no exento de diferencias en el discurso, diferencia entre observador y observado, y entre el uso y desuso de ciertas formas concebidas como populares.

6 Organismo encargado de todo lo relacionado con la cultura y su patrimonio en el Perú, hasta el año 2010, cuando se crea el Ministerio de Cultura.

los otros» (2005, p. 4).⁷ En el Perú, efectivamente, dentro de un mismo espacio geográfico compartido por un grupo de individuos de una misma nacionalidad, pero culturalmente diversos, la comida y la forma de cocinar los alimentos significa una forma de diferenciación y jerarquización social y cultural.

El panorama ha cambiado, o al menos en algunos aspectos del imaginario peruano. En tal contexto la cocina brinda la sensación de que se ha superado la barrera entre los unos y los otros —barrera que aún permanece en el imaginario social y en ciertos espacios culturales—, para lograr un nosotros, puesto que lo subalterno de ciertas cocinas populares y regionales, tanto como de ingredientes e insumos, ha dado paso a una igualación dentro de la denominada variedad culinaria peruana. Así, la diversidad en la cocina, la fusión y el mestizaje de diversas configuraciones culinarias, como la china, la japonesa, la africana, la indígena y la selvática, se consideran ventajosas y positivas para la diferenciación de la cocina peruana respecto de otras.

Es, en suma, el discurso que enarbola el cocinero peruano más reconocido del mundo, Gastón Acurio, uno de los principales responsables del despegue de la cocina peruana:

La clave está en entender que [los peruanos] somos una gran nación, con una gran cultura viva, fruto de siglos de mestizaje, y que es justamente ese mestizaje el que ha hecho de nuestra cocina una propuesta variada y diversa que ha cautivado finalmente al público internacional, y que es en ese mestizaje donde los peruanos deben encontrar la fuente de inspiración, no sólo para generar riqueza, sino sobre todo para aceptarnos y querernos como nación, y recién a partir de ahí poder encontrar hacia dentro todas aquellas ideas que luego saldrán transformadas en productos y en marcas a conquistar el planeta (Acurio, 2006).

Así, actualmente se disfruta y reconoce de igual manera un caucáu —plato de origen afroperuano, preparado con vísceras de res, considerado por mucho tiempo comida de gente pobre— que un *carpaccio* de lomo de alpaca (*Auquérido andino*) en finas hierbas.

Se podría decir que hoy por hoy, no hay cocinas subalternas en el Perú; la diversidad cultural se ha posicionado tanto en el imaginario como en las mesas y los paladares. Podría decirse también, que ha sido una lucha fría y

7 T. de la A.

silenciosa, puesto que la cocina nunca buscó reivindicación. Sin embargo, actualmente parece ser el más vivo ejemplo del quiebre de los paradigmas elitistas, en el sentido cultural de la expresión. En este orden de ideas, Raúl Matta cita a Johnson y Bauman (2007) en un interesante artículo sobre el éxito de la cocina fusión en Lima:

La gastronomía, sensible a las olas históricas de globalización, se habría convertido hoy en un tipo de consumo cultural que, aceptando los ingredientes y los saberes venidos de otros lugares —de regiones o países más o menos lejanos—, participa en la disolución de fronteras entre lo legítimo y lo ilegítimo. Por un lado, el carácter omnívoro presente en el consumo gastronómico de las élites, aparece como un elemento democratizante, puesto que erosiona los estándares discriminatorios de la jerarquía cultural tradicional, debilitando la barrera entre alta cocina y cocina popular (2010, p. 5).

Existe un quiebre que propicia nuevos usos en las consideraciones y en el significado de la cocina peruana. Los elementos fundantes de la cocina popular han adquirido una nueva concepción y van fluyendo hacia campos donde no existían. Según García Canclini (1999), todo estudio de lo popular debe ser oblicuo —por transformarse, difuminarse y desaparecer—, y en consecuencia, los textos académicos que aborden la problemática de la cocina —vista desde la perspectiva del examen del patrimonio inmaterial—, deben recorrer el camino silencioso que ha tenido su evolución, con el objeto de comprender y constatar cómo ha llegado al punto en el que está.

Desde el ámbito académico de las ciencias, en particular las sociales, se realizan estudios diversos relacionados con la alimentación, la gastronomía, la cocina, la nutrición, etcétera. Un espacio interesante en el que se conjugan diversas investigaciones y proyectos es el que se desarrolla en el Observatorio de la Alimentación (Odela), de la Universidad de Barcelona, dirigido por Jesús Contreras. Éste es un equipo interdisciplinario e interuniversitario de investigación, integrado por académicos interesados en el análisis y la comprensión de los comportamientos alimentarios desde una perspectiva multidisciplinaria (Odela, 2014). En el Odela se han realizado estudios relativos a la nutrición, la historia y la antropología, que dan cuenta de los grandes cambios que se vienen en todo el mundo. En este espacio académico se ha realizado un estudio sobre los chefs y su nuevo rol como figuras públicas populares. En el caso Perú, se observa a Gastón Acurio, a quien todas las voces señalan como el responsable y

abanderado del *boom* de la gastronomía peruana, al haber motivado la conciencia de que la diversidad cultural del país encontrada en su cocina es fuente de orgullo. Es decir, un chef peruano que estudió en Francia —¿cultura dominante?— es quien ha dado la fuerza necesaria para el cambio de apreciación de la cocina del Perú. Aquí hay una línea de pensamiento interesante: Acurio y otros cocineros provenientes de la clase alta limeña han vuelto «solemnes los méritos que nadie hubiera detectado antes en un ingrediente y que tiende a borrar toda connotación anterior de éste» (Matta, 2010). Esta observación demuestra la capacidad de ciertos espacios sociales, como el que involucra a la cocina, para realizar cambios positivos en las sociedades. Está pendiente en el Perú un estudio sobre el rol de Gastón Acurio en el nuevo ámbito de «nuestra cocina peruana», y la percepción que genera en las personas que lo siguen, lo apoyan e instan, incluso, a que sea candidato a la presidencia del país.

Hay un importante campo que estudiar en relación con la cocina en general y específicamente en el Perú: las diversas puertas se abren y los estudios que se realizan propician una experiencia gastronómica que está haciendo que los peruanos logren reconocimiento a escala mundial. En un amplio reportaje aparecido en *Revista*, del diario español *El País*, en abril de 2011, relacionado con la segunda revolución de la cocina española —la cual involucraría la reinención propiciada por Ferran Adrià—, se señala, casi de manera premonitory, que el liderazgo global de la cocina española se irá perdiendo poco a poco, y el cetro pasará a otros rincones del mundo, el Perú es uno de ellos. A través de la cocina, a fogón firme y seguro, no sólo se traspasan fronteras locales de diversos tipos, sino que se van sorteando fronteras internacionales. Pero, ¿es verdad tanta bondad y es así de fácil? Será pertinente e importante darse cuenta de que dicho proceso involucra otros actores, más allá de los cocineros y el Estado: es necesario identificarlos y conocer su papel en esta nueva vorágine gastronómica. Dichos actores son, por ejemplo, los campesinos, los productores de la sierra o la selva, quienes ven revalorados no sólo sus productos, sino también sus técnicas para la siembra, cosecha y procesamiento, muchas de ellas de herencia ancestral. También se deberá considerar a los nuevos cocineros que proceden de estratos sociales bajos, quienes se forman en las escuelas de cocina de Lima, como la creada por Gastón Acurio en Ciudad Pachacútec, un pueblo nuevo, marginal a Lima; así mismo, el papel de los consumidores —los peruanos que

se han convertido en referencia—, y no sólo los buenos cocineros, sino los buenos comensales.

Una visión y lectura rápida del tema podría quedarse en la sensación de orgullo general de «nuestra cocina, patrimonio de todos los peruanos», y su disposición a la mejora de calidad y de los servicios concomitantes, sin perder lo esencial. Aun así, no debe olvidarse que el patrimonio cultural genera transformaciones y:

sirve como recurso para reproducir las diferencias entre los grupos sociales y la hegemonía de quienes logran un acceso preferente a la producción y distribución de los bienes. Los sectores dominantes no sólo definen cuáles bienes son superiores y merecen ser conservados; también disponen de medios económicos e intelectuales, tiempo de trabajo y de ocio, para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento (García Canclini, 1999, p. 18).

Esto forma parte de la perspectiva con la cual hay que mirar a la cocina peruana. Dicho de otro modo, teniendo como marco de referencia que la noción de «alimentos ancestrales originarios del Perú» —como la papa— ha dado paso a la noción de la «gastronomía/cocina para el mundo», en la que no sólo los productos son revalorados, sino también la forma en que se preparan, consumen y reivindican, eventualmente.

Hay muchos aspectos por desarrollar y trabajar: aún estamos en una etapa de alegoría para la cocina y la gastronomía, donde los hechos y personajes principales son las ferias —como la de Mistura—, los discursos, los chefs, los medios de comunicación, las campañas realizadas por el gobierno —como el programa Perú Mucho Gusto o la creación de la Casa de la Gastronomía Peruana—, las distinciones internacionales, como la de Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo, otorgada al Perú por la Organización de Estados Americanos. Es una etapa que debe compartir su espacio con una observación crítica del fenómeno. En el epígrafe de este texto —argumento del mismo Acurio— se señala la necesidad de un marco conceptual y su «puesta en valor» para potenciar la culinaria, como proceso diverso; por ejemplo, al analizar y observar a la cocina como patrimonio cultural, como una construcción social donde coinciden múltiples aspectos, y donde se comprende que el patrimonio cultural «es uno de los escenarios donde se visibilizan y se hacen tangibles muchas de las tensiones e intereses de diferentes colectividades en la sociedad con-

temporánea» (Quintero, 2005, p. 18). Esta observación crítica no es una labor menor, puesto que debe partir de la observación del momento alegórico actual, del cual se pueden rescatar avances, entre ellos: el logro de que la diversidad sea percibida como una ventaja, a la vez otorga sensación de orgullo y reconocimiento a nuestra cocina; el interés surgido por ella en otros países, culturas y referentes gastronómicos internacionales; la sensación de revaloración de elementos de la cultura popular y de productos que eran desconocidos en otros ámbitos; las potencialidades económicas y sociales de los espacios culinarios; la constatación de que la cocina es un bien cultural respetado, querido y valorado.

Las voces contrarias a este *boom* gastronómico han sido difuminadas por el éxito y el orgullo que genera este proceso; pero como en cualquier espacio social hay detractores, en este caso, respecto de la renovación de la cocina del Perú, un país donde un buen porcentaje de la población vive en extrema pobreza. En este contexto, desde la perspectiva de las ciencias sociales es pertinente hacerse ciertas preguntas: en este proceso, el de la nueva cocina peruana, ¿se percibe la hegemonía de la cultura dominante? ¿De qué manera la cocina, como componente cultural, puede reivindicar la identidad de una sociedad? ¿Es la cocina una conjunción e intercambio de conocimientos que rompe barreras? Y en el caso de la ventaja comparativa que conlleva la diversidad, ¿cómo se puede aplicar la experiencia de la cocina a otros ámbitos?

Como señalan Díaz y Gómez, «las prácticas alimentarias no sólo son comportamientos o hábitos, sino también, y sobre todo, prácticas sociales con una clara dimensión imaginaria, simbólica y social» (2005, p. 23). Considerando dichas dimensiones y lo expuesto en este texto, resulta pertinente realizar un trabajo multidisciplinario que comprenda los sentires, pareceres, saberes y decires de todos los involucrados en este proceso de renovación que experimenta la cocina peruana.

BIBLIOGRAFÍA

- Acurio, Gastón (2006). [Discurso inaugural del año académico 2006]. Universidad del Pacífico.
- Arista Zerga, Adriana (2004). «Confusiones, olvidos y aportes de la nueva Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación». *Actualidad Jurídica Actualidad Jurídica* (129).

- (2012). «Del Pacífico al Mediterráneo: coincidencias y diferencias- desde la antropología- en la concepción del patrimonio cultural». *Revista Cadernos de Campo, Revista de Antropología Social, Universidad de Sao Paulo*, (21).
- (2013). «La UNESCO y el patrimonio cultural». *Proyecto Qhapaq Ñan-Ministerio de Cultura del Perú*. Disponible en <http://www.qhapaqnan.gob.pe/wordpress/wp-content/uploads/2013/09/169780223-La-UNESCO-y-el-Patrimonio-Cultural.pdf> (Consultado en abril, 2014).
- Bouchenaki, Mounir (2003). «The Interdependency of tangible and intangible cultural heritage». Disponible en: http://openarchive.icomos.org/468/1/2_%2D_Allocution_Bouchenaki.pdf (Consultado en abril, 2014).
- «Cooking up a business cluster» [versión electrónica] (2014, 22 de febrero). *The Economist*. Recuperado en marzo de 2015, de <<http://www.economist.com/node/21596956/print>>.
- Contreras Hernandez, Jesús y Mabel García Arnaiz (2005). *Alimentación y Cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Díaz Méndez, Cecilia y Cristobal Gómez Benito, Cristóbal (2005). «Sociología y Alimentación». *Revista Internacional de Sociología (RIS) Tercera Época*, (40): 21-46.
- Garretón, Manuel Antonio (comp.) (2003). *El Espacio Cultural Latinoamericano, Bases para una política cultural de la región*. Chile: Convenio Andrés Bello.
- García Canclini, Néstor (1999). «Los usos sociales del Patrimonio Cultural». *Cuadernos Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico*. pp. 15-33.
- Hottin, Christian (2009, 3 de abril). «Compte-rendu des journées de Vitré sur les pratiques alimentaires». Documento facilitado por Lluís García Petit, jefe del Departamento de Patrimonio Cultural de la UNESCO en Cataluña. Disponible en <<http://www.iiaa.cnrs.fr/lahec/article946.html>>.
- Kurin, Richard (2004). «La salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en la Convención de la UNESCO de 2003: una valoración crítica». *Museum International*. pp. 221-222.
- Matta, Raúl (2010). «Cocina y clases: acerca del éxito de la cocina fusión en Lima». *Revista Argumentos*. Disponible en: <http://revistaargumentos.iep.org.pe/articulos/cocina-y-clases-la-revolucion-gastronomica-peruana-y-sus-chefs-mediaticos/> (Consultado en abril, 2014).
- Odela (2014). [Sitio web]. Consultado en marzo de 2015, en <<http://www.odela.org/?lang=es>>.

- Prats, Llorenç (1997). *Antropología y Patrimonio*. Barcelona: Editorial Ariel.
- Quintero Morón, Victoria (2005). «El patrimonio intangible como instrumento para la diversidad cultural ¿una alternativa posible?», *Cuadernos Patrimonio inmaterial y gestión de la diversidad* (17): 16-29.
- Rosas Mantecón, Ana Rosa (1999). «La participación social en las nuevas políticas para el patrimonio cultural», *Cuadernos Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio*. Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico. 34-65.
- Scarpi, Paolo (2005). *Il senso del cibo. Mondo antico e riflessi contemporanei*. Palermo: Sellerio Editore.
- UNESCO (2003, 17 de octubre). *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. París: Autor.

Conocimiento y poder: prácticas alimentarias y patrimonialización cultural

Raúl Matta

En vista del éxito pionero, coronado en 2010, de las candidaturas depositadas por Francia, México y los países representantes de la dieta mediterránea —España, Grecia, Italia y Marruecos—,¹ para que ciertos aspectos de su alimentación integren la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, de la UNESCO, el Perú preparó un expediente argumentando que la alimentación de ese país también contiene elementos merecedores del mismo reconocimiento. Estas iniciativas confirman que, en lo sucesivo, las culturas alimentarias constituirán un nuevo paradigma patrimonial, dada su estrecha relación con las nociones de cultura, en su amplio sentido antropológico, y con las de memoria e identidad.

La construcción de un patrimonio alimentario implica una selección de elementos de la biodiversidad alimentaria, conocimientos, prácticas culinarias y de comensalía específicas —catalogadas de preferencia como tradicionales—, arraigadas a un territorio o autóctonas, en el contexto de sus procesos de legitimación. Como en toda selección, sólo un cierto número de elementos integrarán el sistema discursivo patrimonial, en tanto que otros quedarán fuera. Como en todo proceso de legitimación, un cierto número de individuos o grupos tendrá gran incidencia en la formulación de un discurso convincente y unificador, y otros, mucho menos.

¹ Véanse «La dieta mediterránea», «La comida gastronómica de los franceses» y «La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán» en el sitio web de la UNESCO.

El poder y la autoridad para proveer significado y consistencia a través de una narrativa patrimonial pueden, sin embargo, ser impugnados (Silverman, 2010). Esto se debe a la naturaleza misma del patrimonio, que va más allá de la reinterpretación, siempre decorosa y valoradora del pasado. En efecto, la construcción del patrimonio implica también una visión del presente y del futuro, en la medida que representa ambiciones de tipo social y económico, como lo expresa Bessièrre (1998) en su trabajo sobre la relación entre el turismo y la construcción de patrimonios alimentarios en comunidades rurales francesas. La multiplicidad de intereses que convergen en un proyecto patrimonial (Espeitx, 2004) abre entonces la posibilidad a que los distintos grupos implicados, los teóricamente vistos como agentes oficiales y los receptores —entre los primeros están: gobierno, diplomacia, asociaciones, empresas; entre los segundos: diversas comunidades—, defiendan sus puntos de vista, de acuerdo con sus propias experiencias y necesidades. Ello implica dilemas y una serie de negociaciones.

Si bien los expedientes francés, mexicano y mediterráneo, articularon su argumentación alrededor de elementos inmateriales —técnicas, saberes, rituales—, referidos a prácticas alimentarias localizadas y localizables, éstos no fueron presentados como candidaturas de gastronomías o cocinas nacionales. Si tomamos en cuenta las consideraciones de investigadores y expertos en el tema de patrimonialización alimentaria (Medina, 2009; Csergo, 2011; Moncusí y Santamarina, 2008; Moreno Triana, 2011; y especialista de la UNESCO del Programa de Patrimonio Inmaterial, comunicación personal, 14 de junio de 2011), una candidatura nacional tendría un marco de referencia demasiado vasto y presentaría problemas para identificar comunidades específicas comprometidas con la puesta en práctica de medidas de salvaguarda. La candidatura peruana constituye entonces una excepción, una candidatura arriesgada, debido a su carácter abiertamente nacional e integrador. Como el Estado peruano impulsó la idea de proponer la «cocina nacional» a la Lista Representativa de la UNESCO, los agentes competentes en la preparación de expedientes de nominación trabajaron en ese sentido:

Sentíamos que de alguna manera, con sus variantes regionales, particularidades y todo eso, la cocina peruana sí es un corpus cultural que ameritaba, por su importancia en el imaginario colectivo y en la vida de los peruanos —cotidiana, festiva, ritual,

etcétera—, que fuera declarada [como patrimonio] en su conjunto (Dirección de Patrimonio Inmaterial Contemporáneo, entrevista, 8 de septiembre de 2011).

En las páginas que siguen se verá cómo, tras un inicio más bien antropológico, enfocado a la identificación de saberes, técnicas (recetas) y formas de comensalía,² esta candidatura fue luego formulada como parte de un ambicioso proyecto integral de desarrollo en consonancia con nuevos valores económico-culturales del mundo globalizado, como la diversidad cultural, el exotismo y la etnicidad (Comaroff y Comaroff, 2009). El nombre por el cual se dio a conocer en el Perú esta iniciativa patrimonial —*Cocina peruana para el mundo*— dice mucho de su espíritu asimilador y a la vez emprendedor, conquistador. En efecto, hablar hoy de cocina peruana es hablar de oportunidades, si seguimos la formulación propuesta por los medios y la clase política. La cocina nacional hizo entonces irrupción en el campo ideológico y en la arena política. Formulada como patrimonio, la cocina ocupó un lugar central dentro de un discurso sobre el desarrollo. Dicho discurso sugiere que si la cocina peruana logra mantener un equilibrio entre la conservación y la adaptación a los mercados internacionales, podría tener un efecto positivo en la economía del país como objeto turístico, motor del empleo y posibilidad de mejorar cierta producción agrícola. Más aún, se le atribuye también a este nuevo objeto patrimonial un efecto reconciliador, pues contribuye a una reafirmación de la identidad peruana.

Los únicos elementos disponibles para examinar la construcción de un patrimonio son las diferentes historias que los actores involucrados utilizan para articularlo, acomodando intereses casi siempre disímiles, para darles luego un sentido. La carga empírica de esta investigación, y por extensión de este texto, se centra entonces en el momento menos visible de esta construcción, que es la codificación del patrimonio: las relaciones sociales de las ideas y las prácticas de apropiación, mediación y deliberación. ¿Qué voces, qué intereses y qué objetivos son los que prevalecen? Esta interrogante será contestada en

2 El estudio de Gisela Cánepa, coordinadora de la investigación para el expediente de la candidatura peruana «Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial» (2011), recoge las principales líneas de argumentación desde las ciencias sociales, principalmente la antropología y la historia.

dos partes. La primera, trazará una breve historia de esta iniciativa y presentará sus principales puntos de inflexión. En la segunda, se muestra cómo la construcción del patrimonio alimentario peruano fue el resultado de tensiones que ponen de manifiesto la indivisibilidad entre conocimiento y poder.

LA FORMULACIÓN DEL EXPEDIENTE UNESCO:
PATRIMONIO SIBARITA VERSUS PATRIMONIO ANTROPOLÓGICO

El proceso para obtener cualquier tipo de reconocimiento por parte de la UNESCO es de naturaleza política. Intervienen en él un *continuum* de actores; éstos pueden ser transnacionales —funcionarios de la UNESCO, de organizaciones no gubernamentales (ONG) u organismos subsidiarios de expertos—; locales —ministerios de los países o Estados miembros, ONG locales, universidades, medios de comunicación y la sociedad civil en general, articulados mediante asociaciones y agrupaciones comunitarias—; o estar situados como puente entre estas dos instancias —diplomacia, delegaciones de los Estados miembros frente a la UNESCO o determinada cancillería—. Toda iniciativa patrimonial debe ajustarse a un funcionamiento de tipo diplomático, estructurado por tres interlocutores privilegiados, a través de los cuales la comunicación fluye en ambos sentidos: el ministerio de cultura de un país —o la institución que esté a cargo de los asuntos culturales—, la delegación diplomática frente a la UNESCO y la secretaría de la UNESCO que se ocupa del patrimonio, material o inmaterial, según el caso.

Los ministerios son los que recogen las demandas de la sociedad civil, llamadas también solicitudes «de parte» y, tras articularlas y oficializarlas, las transmiten a la delegación diplomática. Ésta, a su vez, revisa y presenta la propuesta en forma de solicitud a la secretaría del patrimonio, la cual finalmente hace evaluar la candidatura de manera confidencial, por un órgano subsidiario compuesto por expertos de los seis grupos electorales regionales que se renuevan con una periodicidad anual.³

3 La composición de esos grupos es como sigue: Grupo I: Estados de Europa Occidental, Grupo II: Estados de Europa Oriental, Grupo III: Estados de América Latina y el Caribe, Grupo IV: Estados de Asia y el Pacífico, Grupo V: Estados de África, Grupo VI: Estados Árabes.

La candidatura de la cocina peruana para devenir patrimonio cultural inmaterial (PCI) de la humanidad, sienta su precedente en el nombramiento de la gastronomía peruana como patrimonio cultural de la nación en 2007, cuyo sustento científico estuvo a cargo de la chef e investigadora Gloria Hinostroza.⁴ La Dirección del Patrimonio Cultural Inmaterial del Ministerio de Cultura del Perú afirma que este fue un primer e importante paso para plantearse la posibilidad de un reconocimiento a escala universal. En el año 2008, la antropóloga Gisela Cánepa y su equipo de trabajo fueron los encargados de realizar la investigación y el expediente de candidatura para la UNESCO, que fue concluido en 2009. Ese mismo año, un equipo de expertos contratado por la UNESCO emitió un informe que avalaba la inscripción de prácticas alimentarias a la Lista Representativa en Reunión de Vitré. Las condiciones parecían dadas para obtener el nombramiento en 2010. Sin embargo, la delegación peruana ante la UNESCO decidió no presentar el expediente. La misión diplomática concluyó que el documento no estaba adaptado a los objetivos perseguidos, ni a los criterios establecidos por la UNESCO: más allá de haber sido considerado demasiado antropológico y «culturalista», la principal crítica consistió en la falta de delimitación del objeto patrimonial, puesto que la cocina peruana fue señalada como un elemento muy vasto. Si bien la delegación nunca se opuso rotundamente a una candidatura nacional, sí alertó desde el inicio que ésta requeriría una atención especial, para dejar en claro que la cocina peruana funciona como un elemento que vincula a una comunidad específica en el decurso de generaciones, y requiere de medidas de salvaguarda que aseguren su continuidad. Según la misión diplomática, este expediente no cumplía con dichos requisitos y, por lo tanto, decidió no tomar el riesgo de que fuera rechazado por la UNESCO. Como siempre en estos casos, la decisión del gabinete diplomático es inapelable.

La reanudación del proceso de candidatura, dos años después, fue alentada por el nuevo viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales, Bernardo Roca Rey, quien asumió sus funciones en agosto de 2010. Desde ese momento, el control del expediente quedó bajo su responsabilidad, tanto como funcionario estatal y como director de la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega), institución que desde ese momento jugó un papel central en su formulación, en estrecha relación con la delegación diplomática peruana. Cabe

4 Universidad San Martín de Porres y escuela Le Cordon Bleu, Perú.

precisar que Roca Rey, además de ser en ese momento viceministro de Patrimonio Cultural y uno de los directores de Apega, fue también uno de los creadores de la cocina novoandina,⁵ y uno de los directores del diario *El Comercio*, el más influyente del país y propiedad de su familia.

Lo interesante aquí es, en primer lugar, observar que tras el paso del expediente a manos de Apega, el tema de la preservación fue enfocado hacia la noción de biodiversidad, tal como lo indicó el diplomático peruano a cargo de la conformación del documento presentado a la UNESCO.⁶ La biodiversidad agrícola o agrobiodiversidad (Jackson *et al.*, 2005), incluye los organismos vivos que contribuyen a la alimentación, así como las interacciones humanas con éstos. De ese modo, la diferenciación entre naturaleza y cultura es superada mediante una conceptualización dinámica, aplicable a diferentes escalas: locales, regionales, nacionales y macroregionales. En segundo lugar, y como consecuencia de ello, la preservación o salvaguarda es, desde ese momento, formulada en términos de sostenibilidad, concepto que no pertenece al ámbito ni a la retórica de lo cultural, pero sí al de la ecología, las ciencias biológicas y el desarrollo material.

Mariano Valderrama [presidente de Apega] tenía pendiente, junto a Bernardo Roca Rey, el tema de la propuesta peruana para que la cocina se declare Patrimonio de la Humanidad, viendo que México ya lo había logrado. Y parece que ya hubo un primer intento poco exitoso de hacerlo, y entonces ellos ven que uno de los temas que faltaba cubrir muchísimo es el tema de los recursos. O sea, ¿cómo puedes pedir que la cocina sea declarada Patrimonio de la Humanidad si no se levanta el tema de la protección de los recursos, la protección de los productores, de las culturas que llevan a que se desarrolle la comida como tal, la historia de la comida, etcétera? Entonces Mariano, cada vez más, nos involucra a nosotros en este asunto, porque nosotros le damos el contenido, y cada vez que hay una reunión o una actividad, por ejemplo sobre el tema de las vedas de camarones, de conchas negras, etcétera, nosotros lo ayudamos, le damos el sustento técnico del por qué hay que hacerlo y cuándo hay que hacerlo [...] Entonces hay una relación bien interesante, porque a nosotros nos interesa el tema de la sostenibilidad y los recursos, a ellos les interesa el patrimonio, y lo que nos interesa

5 Conjugación de técnicas gastronómicas europeas con insumos andinos, marginados siempre de los circuitos gastronómicos.

6 Él considera que, si bien hubo una controversia dentro del Ministerio de Cultura para posicionarse sobre el tema de la salvaguarda, el posicionamiento de Apega fue mucho más efectivo (entrevista, 7 de julio de 2011).

a todos es que la comida peruana ayude a la población a pensar en cuestiones de sostenibilidad (Dirección del Centro para la Sostenibilidad Ambiental de la Universidad Peruana Cayetano Heredia, entrevista, 15 de julio de 2011).

Un funcionario de la embajada del Perú en Francia, interlocutor ante la UNESCO, también hizo evidente esta preocupación, de cara al tema de la pesca en el litoral peruano y los camarones, alimento central de la cocina de la región de Arequipa, al sur del país.

¿Cómo vamos a desarrollar la gastronomía que da trabajo —con todo el impacto social positivo que tiene, porque además es una riqueza exportable—, si vamos a convertir el mar en una fuente de materia prima de la forma más barata y vil, si vamos a arruinarlo para que hayan sólo cuatro tipos [de variedades biológicas]? Por ejemplo, otro tema que habría que estudiar con más detalle es el de la mina en el valle del Tambo [provincia de Islay, departamento de Arequipa], a la que finalmente la población se opuso. No conozco al detalle el hecho, pero creo que es importante que se tenga en cuenta que un río como el Tambo, es un río de camarones, y que habría que cuidar mucho el impacto que va a tener la mina en ese río en relación a los camarones [...] Y si, además, desarrollas nuevas tecnologías para que haya más camarones, éstos se podrían criar no exactamente en cautiverio, pero si en semicautiverio. Pero para ello hay que invertir más. Desde luego, es el colmo que la Universidad San Agustín [de Arequipa] no haya hasta ahora desarrollado un supersistema para que haya diez veces más camarones en los ríos de Arequipa. Pero ello también implica no contaminarlos (entrevista, 16 de junio de 2011).

En este extracto de la entrevista en cuestión, se nota claramente que la salvaguarda de la biodiversidad se plantea en términos científicos. La ciencia y la tecnología deberían entonces no sólo contribuir a la protección de una o varias especies —en este caso los camarones—, sino también a su reproducción exponencial con vistas a objetivos mercantiles, principalmente de exportación. En la cita que sigue se verá que, si bien la intención es preservar la cocina peruana, o más exactamente los alimentos presentes en sus platos representativos, las técnicas ancestrales o tradicionales de cultivo de estos mismos alimentos pueden ser motivo de objeción:

La ventaja de la agricultura peruana, como está, son sus productos de nicho, es la agricultura tradicional, es el aprovechar la variabilidad de productos, la diversidad de

técnicas de cultivo, etcétera; pero al mismo tiempo es darle un valor a esa diversidad, a esa cuestión única que tenemos nosotros, y venderlos como productos *boutique*, más que entrar a una agricultura masiva de productos transgénicos [...] Cuando él [el chef Gastón Acurio] habla de estandarización, si habla un poco... es porque, bueno, tienes a los productores de papa. De un campo de papas puedes sacar unas 300 variedades de papa, no sólo una variedad. Entonces, si tú quieres darle predictibilidad a ese cultivo que estás vendiendo no puedes, porque no sabes si este año te van a salir 100 amarillas, 200 rojas, 300 verdes... tú no puedes predecir lo que va a salir del campo, porque lo que sale es producto de un azar y de un manejo bastante... tradicional, digamos. A lo que se refiere [con la estandarización] es más hacia las prácticas: tener una oferta más o menos controlable, unas vías de comunicación, un sistema de acopio [...], si haces *fair trade*, que sea correcto, que el pago a tus campesinos sea correcto, que pagues impuestos... buenas prácticas, buenas prácticas administrativas, buenas prácticas profesionales, buenas prácticas éticas. Puede ser que tu producto no sea el más predecible del mundo por una cuestión tradicional, pero por lo menos debes tener una estructura de costos que más o menos puedas manejar. Es más una cuestión de formalización, hasta donde sea posible, de esta cuestión (Dirección del Centro para la Sostenibilidad Ambiental de la Universidad Peruana Cayetano Heredia. Entrevista, 15 de julio de 2011,).

Si seguimos estas consideraciones, es la tradicionalidad misma del manejo agrícola la que está en tela de juicio. El hecho de hacer hincapié en el factor de predictibilidad como base de una oferta deja claro que se busca impulsar un ambicioso proyecto económico, cuyos beneficios puedan ser distribuidos entre los diferentes segmentos sociales. Para ello, la adaptación de ingredientes y de prácticas alimentarias —principalmente las de cultivo— de cara a los mecanismos del mercado se vuelve una obligación, ya que la multiplicación de estos beneficios implica responder a imperativos de homogeneización y estandarización, sobre todo si se pretende exportar una cocina peruana o algunos de sus elementos. Se abre entonces una brecha entre lo que podría llamarse un patrimonio culinario hacia adentro, de corte local y cultural, enfocado a la recuperación de saberes, técnicas y prácticas culturales; y un patrimonio culinario hacia fuera, que se enfoca a la selección de técnicas agrícolas y alimentos que puedan producir valor económico y, como consecuencia de ello, un supuesto nivel de bienestar. Esto conduce a definir claramente qué se pretende en realidad con el reconocimiento patrimonial de la cocina peruana.

La posición dominante del discurso de Apega y de la diplomacia peruana, en relación con la candidatura ante la UNESCO, no se encuentra exenta

de críticas. Éstas provienen en gran mayoría de académicos, quienes esgrimen una serie de argumentos de naturaleza política y económica. La exclusión de actores académicos del proceso de candidatura se explica en las entrevistas, principalmente por la predominancia de intereses políticos y económicos —léase egocéntricos—, que no estarían en consonancia con una producción de conocimiento a un ritmo más lento, más minucioso. Se le reprocha a la actual versión oficial del discurso patrimonial, y a los conocimientos difundidos por sus portavoces, su carácter oportunista, su visión del concepto *cocina peruana* orientado al *marketing*, sus reiteraciones pseudohistóricas, sus errores factuales en la elaboración de recetarios y en la descripción de prácticas alimentarias, su tendencia a crear estereotipos que favorecen la construcción de éstas como mercancías al borrar su complejidad histórica en la práctica culinaria. Se le reprocha, también, la creación de una visión demasiado optimista y falsamente inclusiva del fenómeno gastronómico peruano y de sus potencialidades reales.

De este modo, se le atribuye a la confluencia del poder político, del poder económico y del poder mediático —personificados en las figuras del viceministro Roca Rey y de Gastón Acurio— no sólo un apresuramiento en la formulación de la candidatura, sino también la producción de un discurso hegemónico alrededor de la historia de la cocina y de las prácticas alimentarias, de la producción agrícola y de la alimentación en el Perú. Se trata de un discurso comercial con un fuerte tono reivindicativo y con proyección internacional, cuyo principal objetivo es posicionar al Perú como una potencia culinaria y gastronómica.⁷

Sin embargo, en la opinión de los académicos entrevistados,⁸ el mencionado discurso contiene aspectos no del todo controversiales. A pesar de las críticas, se le reconoce una gran inteligencia económica y una sensibilidad social ausente durante mucho tiempo en el discurso de la clase política peruana. Asimismo, se admite que el discurso oficial puede acarrear efectos positivos para el turismo local y extranjero, y contribuir a una visibilidad positiva del país, dentro y fuera de él, que contraste con aquella de décadas precedentes.

7 Algo prácticamente opuesto a la propuesta de la investigadora y cocinera Gloria Hinostroza, quien dice que, de haber elaborado ella el expediente, «hubiera ponderado la comida de la sierra, que es la más ancestral», ya que se trata de platos «auténticamente antiguos, en riesgo de desaparecer». (Entrevista, 7 de julio de 2011).

8 Cuyos nombres se mantendrán en el anonimato.

PATRIMONIO CULINARIO PERUANO: ASIMETRÍAS DE PODER
Y ASIMETRÍAS DE CONOCIMIENTO*Patrimonialización y desarrollo: relaciones similares en torno al conocimiento*

El proceso de patrimonialización de la cocina peruana corresponde a una iniciativa que procede de un discurso totalizante relativo a la necesidad de conservar la diversidad alimentaria, los saberes locales y los ecosistemas. En este sentido, se inscribe en el debate sobre el ingreso de conocimiento local —también llamado saber tradicional o indígena— a circuitos de alcance global, donde se les confiere utilidad práctica —léase económica y mercantil—, así como valor universal. La problemática central de la construcción del patrimonio alimentario se asemeja a aquella que confronta los saberes locales con las ciencias aplicadas al desarrollo. En ambos casos, los objetivos son formulados en función de una postura reivindicativa que busca legitimar los principios de los saberes locales y restablecer sus derechos frente a la ciencia, la academia y, por extensión, frente a la lógica económica imperante, ya sea adaptándose a ella, buscando circuitos alternativos, o rechazándola.

Sobre el tema de la patrimonialización, organismos como la UNESCO —encargada de otorgar una etiqueta que avalaría el éxito de la candidatura peruana— promueven conceptos pluralistas y universalistas al estilo de derechos humanos, principios de libertad de expresión, acceso a la educación y respeto a la diversidad cultural. Sin embargo, tienden a privilegiar la valoración y la persistencia de los saberes tradicionales, en tanto sean compatibles e impulsen el desarrollo de mercados acordes con la lógica económica de la globalización (Pérez y Argueta, 2011). Un ejemplo de ello es el mercado del turismo cultural sostenible. En ese sentido, estos organismos transnacionales que actúan más como reguladores y tomadores de decisiones suelen dejar de lado las preocupaciones que surgen frente a contextos de fuerte asimetría y desigualdad social y cultural. Como hemos visto, es a los agentes mediadores, situados entre los espacios sociales locales y globales, y encargados de construir el diálogo entre instancias muy distintas —en tamaño, poder y objetivos—, a quienes les compete la tarea de lidiar con estas preocupaciones. Esta cuestión es central, ya que sin una participación efectiva de los sistemas de conocimiento local, y una relación horizontal entre los saberes locales tradicionales y los científico-académicos, se

pondría de manifiesto, una vez confrontados, una política demagógica, folclorizante o expropiatoria (Almanza, 2007).

Por lo anterior, el proceso de la patrimonialización alimentaria del Perú precisa que se deje en claro si el nuevo respeto mostrado hacia los conocimientos de las comunidades locales está vinculado principalmente a propósitos desarrollistas, es decir económicos y de mercado, o bien es un intento real para comprender y preservar formas cognitivas que anteriormente se dejaron de lado, reconociendo así la diversidad cultural en toda su complejidad. Cabe, por lo tanto, preguntarse si dentro de este proyecto de patrimonialización existen la voluntad y el interés de construir contextos institucionales y políticos que favorezcan el diálogo intercultural, que busquen fortalecer los sistemas de conocimiento locales, de manera que los productores de estos conocimientos tengan la capacidad de control sobre sus decisiones de cambio y de permanencia cultural.

Las voluntades e intereses antes mencionados ya se han manifestado en los estudios sobre desarrollo. Investigaciones sobre gestión del conocimiento para el desarrollo (*Management of knowledge for development*) señalan la importancia del aprendizaje mutuo (*mutual learning*) entre las organizaciones que trabajan por el desarrollo y para las comunidades locales: los supuestos beneficiarios. Este tipo de aprendizaje contribuiría a evitar los escollos que pueden presentarse al predefinir una misma y sola estrategia de transferencia de conocimiento a diferentes contextos, que no es otra cosa que el resultado de no tomar suficientemente en cuenta las necesidades específicas de los principales interesados. En ese sentido, Ramalingam (2005) introduce el concepto *aprendizaje mutuo*, como garante de la conexión entre prácticas y contextos, como condición indispensable para producir conocimiento válido y significativo. Mediante el aprendizaje mutuo —próximo a la noción de interculturalidad (Walsh, 2008; Llanes, 2008)—, el contexto específico en el que se produce el conocimiento local sería constante y enfáticamente tomado en cuenta. De tal manera, las prácticas de los individuos dentro de las comunidades formarían el eje central de la producción y del intercambio de conocimiento. Esto traería consigo importantes consecuencias en términos del manejo de conocimiento aplicado a estrategias de desarrollo. Primero, contribuiría a una diversidad epistémica (Moleenar, 2007), al reconocer e integrar a la ecuación —es decir, a la definición de estrategias— los diferentes tipos de conocimiento producido por las comunidades. Segundo, y como resultado del punto anterior, los efectos negativos

de las desigualdades de poder, inherentes a las relaciones epistémicas, se verían superados. Así, si cada parte —por un lado, organizaciones por el desarrollo y, por el otro, comunidades locales— reconoce mutuamente la autonomía y el valor de la otra —en suma, si se consideran como pares—, sería posible encontrar un terreno de entendimiento que facilite un flujo horizontal de conocimiento, e iniciar una relación sobre la base de la confianza. Finalmente, mediante el aprendizaje mutuo, los portadores del proyecto adquirirían una comprensión más profunda del contexto cultural y socioeconómico de los beneficiarios.

Por supuesto, la puesta en práctica de este aprendizaje no es tarea fácil, ya que, en primer lugar, implica cuestionar el paradigma existente respecto de la forma en que se diseñan las estrategias de desarrollo. Es decir, significa romper con los discursos establecidos, hasta ahora dominados por la jerga y tecnicismos de los expertos, para luego incluir nuevas perspectivas y nuevos discursos. De no ser así, se mantendrían las mismas estructuras de poder y control que «el desarrollo» supuestamente intenta superar.⁹

Si nos ceñimos a la evolución del proyecto de patrimonialización de la cocina peruana, podemos concluir que durante todo el proceso —que además es presentado y publicitado como un proyecto integral de desarrollo—, las interrogantes relativas al aprendizaje mutuo no han superado el nivel de una retórica mediática.

Conocimiento y poder: producción de representaciones sociales

El relato de la construcción de la cocina peruana como objeto patrimonial nos lleva a reflexionar sobre un aspecto que constituye el mayor obstáculo para desa-

9 Incluso, una revisión de los estudios sobre conocimiento aplicados al desarrollo (Ferguson, Mchombu y Cummings, 2008) señala las dificultades existentes en la implementación de estrategias para transferir y compartir conocimiento, como resultado de la falta de modelos y parámetros de medición que guíen la acción. El hecho de que las organizaciones evalúen su actividad en términos de impacto y de rendición de cuentas, representa el principal obstáculo para cuestionar los discursos dominantes sobre el desarrollo. Así, la falta de indicadores más inclusivos y menos sometidos a expectativas predefinidas por las organizaciones indica que la matriz de pensamiento sobre el desarrollo continúa fuertemente dominada por el conocimiento occidental, que busca indefectiblemente evidencias para evaluar sus estrategias y los resultados de éstas.

rollar una nueva agenda en el ámbito de la política y del desarrollo: la relación entre poder y conocimiento. Aun sin entrar en detalle sobre el pensamiento de Foucault (1998) al respecto, podemos afirmar que entre poder y conocimiento hay una implicación directa y recíproca de uno a otro. Conocimiento es poder y, por lo tanto, están entrelazados. La forma en que los conocimientos se emplean y representan es central a dicha interrelación (Slater, 2008). Así, poder y conocimiento deben estar conectados a la cuestión de la representación. El pensamiento postcolonial —más claramente Spivak (1999)— ha demostrado cómo las diferencias de poder se plasman en representaciones que subordinan lo no-occidental mediante formas de «clasificación, vigilancia, negación, apropiación y envilecimiento en contraste con una autoafirmación positiva de la identidad occidental» (Slater, 2008, p. 340). Si bien el análisis de estas formas de representación ha servido para caracterizar las relaciones Norte-Sur, estas formas también encuentran expresión dentro de un mismo país; por ejemplo cuando se enfrentan, por un lado, una racionalidad política cercana al paradigma occidental del desarrollo —proveniente de actores con capacidad de ejecutar medidas o al menos plantearlas: dirigentes, ONG para el desarrollo y agentes del gobierno—; y por otro, las racionalidades de grupos sociales fundadas principalmente en el conocimiento local. Lo ocurrido durante la patrimonialización de la cocina peruana revela un tipo de relación similar, en lo que concierne a la representación del otro.

Lo anterior se hizo evidente cuando señalamos el deslizamiento del concepto de salvaguarda, desde lo cultural hacia la idea de sustentabilidad, lo que equivale a un reemplazo de objetivos para con la población interesada, y frente al cual, dicha población no tuvo mayor incidencia. Simplemente se asumió lo que sería mejor para ella, como parte integrante de una nación, que en su conjunto, sí se vería beneficiada. Un ejemplo más claro del uso de representaciones del otro puede encontrarse en el siguiente extracto de la entrevista con la Dirección del Centro para la Sostenibilidad Ambiental de la Universidad Peruana Cayetano Heredia antes citada (15 de julio de 2011). En ella puede observarse cómo, en cierto modo, se expresa una representación del mundo andino bastante extendida en los sectores urbanos de la Costa, mientras se da a conocer lo que se debería mejorar en la producción agrícola tradicional:

Por ejemplo, el otro día hubo una feria gastronómica y de biodiversidad en el Parque de la Exposición, organizada por los productores de Conveagro... y linda la feria.

Pero tú vas el viernes y maravilloso, están todos los productos. El sábado hay menos y el domingo no hay nada. Es una feria que no tiene suministro suficiente para tres días. Te vas paseando por la feria y no puedes probar nada porque todo ya lo han prevendido, o las manos, las uñas del que te vende están sucias. Son cuestiones que todavía no se manejan bien. Entonces, a eso se refiere Gastón [Acurio] con estandarización. O sea, si vas a ofertar tres días, preocúpate por tener suministro para tres días. Y si tienes vendedores, que no estén sobre la mesa durmiendo, que tengan una presencia, que atiendan al público, que tengan cuidado en las prácticas. Que mantengan su cultura pero al mismo tiempo que sean cuidadosos con las formas.

Al subrayar la falta de higiene y la falta de estructura comercial, se adopta una actitud vigilante frente a los comportamientos no deseados o inadecuados en vista del objetivo deseado. Por ejemplo, no se buscó entender por qué los campesinos —que en su gran mayoría venden ellos mismos en las ferias porque no pueden costearse vendedores— tienen constantemente tierra bajo las uñas; se considera simplemente que eso no está bien. En caso de que se hubiera querido entablar un diálogo más profundo para comprender y aprender del otro, quizá se habría tomado en cuenta el tiempo y la dificultad que tomaría limpiar uñas que están constantemente en contacto con la tierra, producto de un trabajo cotidiano; también se hubiera podido considerar que tener las uñas limpias es la última de las preocupaciones de los campesinos. Si continuamos con Slater (2008), las consideraciones sobre la higiene o sobre «dormir sobre la mesa» promueven una representación que infantiliza a la población campesina. Vale aclarar que las más de las veces, dichas representaciones son manifestadas de forma inconsciente, puesto que han sido asumidas de este modo como parte de la ideología dominante relativa al «buen comportamiento». Éstas deben ser consideradas de manera independiente respecto de la buena voluntad profesada por muchos expertos con las poblaciones locales.

Al evocar la falta de planificación en la comercialización de productos, se extrapolan los supuestos beneficios de la racionalización agrícola dirigida al mercado —interno y externo—, hacia contextos en los que los beneficios de tal racionalización —salvo excepciones, siempre publicitadas como casos de éxito— aún no han sido percibidos por la mayoría de actores locales, y la historia nos muestra más bien lo contrario (Stein, 2000). Por supuesto, esta extrapolación introduciría un cambio radical de la lógica, los métodos y la pro-

gramación de la producción agrícola, lo que requiere esfuerzos considerables de planificación, y de comprensión del otro.

Entonces vemos que lo ocurrido durante el proceso de patrimonialización de la cocina peruana es la apropiación —por parte de la élite política y empresarial— de una complejidad cultural¹⁰ situada inicialmente en comunidades agrícolas que aplican conocimientos locales a sus prácticas alimentarias. Dicha cuestión queda muy clara si nos referimos a los argumentos de la primera versión de la candidatura presentada ante la UNESCO (Cánepa, 2011). Luego, la complejidad cultural —poder mediante— fue extendida como una cuestión de desarrollo que involucra a la nación en su totalidad. Conocimiento y poder confluyen y son los principales determinantes en contextos de deliberación en los que, como este caso, se atribuye a cada uno de los actores involucrados un distinto valor de representación o un distinto valor *tout court*.

BIBLIOGRAFÍA

- Almanza, Horacio (2007). «Del conocimiento al reconocimiento: antropología, desarrollo y narrativa de los saberes indígenas desde el sistema médico maya en Quintana Roo». *Dimensión antropológica*, 41: 107-136.
- Bessière, Jacinthe (1998). «Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas». *Sociologia Ruralis*, 38 (1): 21-34.
- Cánepa Gisela (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima: Ministerio de Cultura.
- Comaroff, John y Jean Comaroff (2009). *Ethnicity Inc.* Chicago: Chicago University Press.
- Csergo, Julia (2011). «Le “Repas gastronomique des Français” à l’Unesco: éléments d’une inscription au patrimoine culturel immatériel de l’humanité». Recuperado en abril de 2015, de <<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/04/CSERGO-repas-gastronomique-francais-patrimoine-unesco2.pdf>>.
- Espeitx, Elena (2004). «Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular». *Pasos*, 2(2): 193-213.
- Ferguson, Julie, Kingo Mchombu y Sarah Cummings (2008). *Management of knowledge for development: meta-review and scoping study* [IKM working paper 1]. Recupe-

10 En todo caso, así fue presentada en el expediente de 2008.

- rado en abril de 2015, de <<http://content.imamu.edu.sa/Scholars/it/net/o8o421-ikm-working-paper-no1-meta-review-and-scoping-study-final.pdf>>.
- Foucault, Michel (1998). *Surveiller et punir*, París: Gallimard.
- Jackson, Louise, Kamal Bawa, Unai Pascual y Charles Perrings (2005). «Agrobiodiversity: A New Science Agenda for Biodiversity in Support of Sustainable Agroecosystems». *DIVERSITAS report*, 4. Recuperado en abril de 2015, de <<http://www.diversitas-international.org/resources/publications/reports-1/agroBIODIVERSITY%20SP.pdf>>.
- Llanes, Genner (2008). «Interculturalización fallida». *Trace*, 53: 49-63.
- Medina, F. Xavier (2009). «Mediterranean diet, culture and heritage: challenges for a new conception». *Public Health Nutrition*, 12(9A): 1618-1620.
- Moncusí, Albert y Beatriz Santamarina (2008). «Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad». En Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (eds.). *Identidades en el plato. Patrimonio cultural y alimentación entre América y Europa* (pp. 127-142). Barcelona: Icaria.
- Molenaar, Henk (2007). «Raising the veils of aid: Development and diversity». En Bertus Haverkort y Stephan Rist (eds.), *Endogenous Development and Bio-Cultural Diversity* (pp. 389-399). Compas: Leuden.
- Pérez, Maya y Arturo Argueta (2011). «Saber es indígena y diálogo intercultural». *Cultura y representaciones sociales*, 10: 31-56.
- Ramalingam, Ben (2005). *Implementing knowledge strategies: lessons from international development agencies* [working paper 244]. ODI: Londres.
- Silverman, Helaine (2010). *Contested Cultural Heritage: Religion, Nationalism, Erasure, and Exclusion in a Global World*. Nueva York: Springer.
- Slater, David (2008). «Repensando la geopolítica del conocimiento: reto a las visiones imperiales». *Tabula Rasa*, 8: 335-358.
- Spivak, Gayatri Chakravorty (1999). *A Critique of Postcolonial Reason*. Cambridge, Massachussets, y Londres: Harvard University Press.
- Stein, William (2000). *Vicisitudes del discurso del desarrollo en el Perú: una etnografía sobre la modernidad del Proyecto Vicos*. Lima: SUR.
- Walsh, Catherine (2008). «Interculturalidad, plurinacionalidad y decolonialidad: las insurgencias político-epistémicas de refundar el Estado». *Tabula Rasa*, 9: 131-152.

«El maíz, nuestra raíz». Debates alimentarios en Nicaragua

Christiane Berth

Tras el triunfo de la revolución Sandinista en Nicaragua a mediados de 1979, el gobierno estadounidense canceló a ese país los créditos necesarios para la importación de alimentos. Esta situación provocó, en 1981, que el régimen nicaragüense optara por lanzar una campaña para fortalecer el consumo de maíz entre la población, con el fin de buscar alternativas ante el desabasto de trigo que las medidas de presión de Estados Unidos habían propiciado. El lema de dicha campaña gubernamental fue «El maíz, nuestra raíz». Tomo como referencia dicha frase para dar título a este trabajo¹ en el que pretendo relatar, *grosso modo*, algunos de los debates públicos más interesantes en la historia reciente de Nicaragua. El objetivo es poner de manifiesto el tipo de argumentaciones que servían como base a distintas discusiones ideológicas y políticas alrededor del tema de la comida y la alimentación en ese país centroamericano.

En este recorrido abarcaré tres periodos de la historia contemporánea de Nicaragua: la dictadura de Anastasio Somoza Debayle, el régimen sandinista durante la década de 1980 y el periodo de los gobiernos neoliberales de la década siguiente. A cada una de estas etapas, he dedicado un apartado para abordar las distintas visiones que había entre los nicaragüenses en torno a su alimentación. Con este relato, también intento reconstruir la historia de los conflictos y problemas alrededor del consumo de alimentos en Nicaragua.

¹ Este artículo es resultado del proyecto de investigación «Recipes for Modernity: The Politics of Food, Development, and Cultural Heritage in the Americas», desarrollado en la Universidad de San Galo y financiado por el Fondo Nacional Suizo (SNF), proyecto: PPOoPI_123471, solicitado por la profesora Corinne A. Pernet, de la misma universidad.

Los sistemas alimentarios de las sociedades, han sido siempre influidos por los movimientos de personas y de mercancías, y por la disponibilidad de recursos naturales. Las tradiciones culinarias cambian según las circunstancias históricas, como las guerras, los tratados comerciales o las catástrofes naturales. Desde el siglo XIX, nuevos medios de transporte y de comunicación aceleraron los cambios en las tradiciones culinarias. Con la aparición de una cultura de la comida rápida a escala global, algunos investigadores hablan de *McDonaldización*, como metáfora del proceso de homogeneización de la alimentación en el globo (Ritzer, 2008). En cambio, otros destacan que los consumidores se apropiaron de los productos importados y los adaptaron a los estilos locales (Stearns, 2006, p. 81).

En Nicaragua, como en otros países de América Latina, el consumo de las élites estuvo enfocado, desde el siglo XIX, en los productos importados que les servían como medio de distinción social. Al principio del siglo XX, tanto las élites como las clases medias integraron, cada vez más, alimentos importados en su consumo, mientras percibían a los productos nicaragüenses de inferior calidad (Ayerdis, 2004). Las discusiones sobre el origen y la identidad de la alimentación de los nicaragüenses se pueden identificar desde distintos discursos que datan, por lo menos, de la década de 1930. Como contexto histórico es importante mencionar que Nicaragua estuvo ocupada por tropas estadounidenses desde 1912. Su presencia provocó múltiples movimientos de resistencia, el más influyente fue el que estaba bajo el liderazgo de Augusto César Sandino desde 1927. Hasta la fecha sigue pendiente el estudio de la presencia militar estadounidense en Nicaragua y su influencia en los hábitos de consumo en ese país.

La oposición a la presencia estadounidense fue evidente en diversos ámbitos. Un ejemplo de ello fue un movimiento cultural de vanguardia que buscaba rescatar las tradiciones nicaragüenses.² Uno de sus representantes más conocidos fue el escritor José Coronel Urtecho, quien publicó el ensayo *Elogio de la cocina nicaragüense*. En él caracterizaba a la culinaria de su país como una «cocina mestiza» con raíces españolas, indígenas y africanas (1962, p. 30). Según este autor,

2 El movimiento se convirtió en una de las tendencias más importantes de la literatura nicaragüense hasta la década de 1960. Para contrarrestar la influencia estadounidense, buscaron sus referentes en el pasado indígena y en la historia campesina de Nicaragua. Políticamente, el movimiento era bastante inestable y heterogéneo. Algunos miembros apoyaron al fascismo y luego a Anastasio Somoza García; otros terminaron en la oposición a la dictadura (Beverly y Zimmerman, 1990, p. 59-66; Whisnant, 1995, p. 152-160).

los elementos centrales de la comida nicaragüense son el maíz y la carne, siendo el nacatamal³ la «obra maestra» del «mestizaje culinario». Por otra parte, caracterizaba las influencias indígenas y afrocaribeñas en la cocina nicaragüense, como elementos «primitivos» o «salvajes» (Coronel, 1962, p. 32). En este sentido, en este texto muestro que los discursos sobre la cocina nicaragüense también reproducen los estereotipos y prejuicios entre diferentes regiones y grupos de población.

Treinta años después de aparecido el libro de Coronel Urtecho, Jaime Wheelock afirmaba, también, que la cocina nicaragüense tiene influencias mestizas: indígenas, españolas y costeñas. Definía a la culinaria de este país, como una «mixtura» con «frágiles niveles de integración», con lo que se refería a la influencia del Caribe y del Pacífico en la cocina nicaragüense (1998, p. 264). Cabe añadir que a lo largo del siglo xx, dicha mixtura ha ido incorporando varios elementos globales según las circunstancias políticas.

Con el telón de fondo anterior, en las páginas que siguen pretendo analizar los debates sobre la situación alimentaria en Nicaragua, entre 1960 y 1995. Parto de la hipótesis de que los consumidores nicaragüenses aceptaron de manera selectiva ciertas influencias globales. Mientras que algunos productos fueron incorporados rápidamente a la alimentación cotidiana, otros se quedaron abandonados en los estantes de las tiendas. En este sentido, me enfocaré en los debates presentes en la opinión pública, sobre el consumo alimentario en las zonas urbanas del país. Cabe hacer notar esta distinción, ya que el consumo en las regiones rurales y en la costa del Caribe, históricamente se desarrolló de manera distinta. Para ver la interrelación entre debates y tendencias de consumo, analizo estudios sobre los hábitos alimentarios, los debates pertinentes en la opinión pública y ciertas estadísticas.⁴

ALIMENTACIÓN Y CONSUMO BAJO EL RÉGIMEN DE LOS SOMOZA

Durante el régimen de los Somoza, la economía nicaragüense estaba orientada hacia la exportación de productos como el café, la carne y el algodón. La

3 Nacatamales son tamales envueltos en hojas de plátano con un relleno de masa, carne de cerdo, chile dulce y jitomate (Coronel, 1962, p. 32).

4 El material estadístico es muy escaso y es inexacto. Las primeras encuestas sobre el consumo fueron realizadas por el Centro de Investigaciones y Estudios de la Reforma Agraria (CIERA) en la década de 1980. Desde 1991, el gobierno ha realizado serie de encuestas más confiables.

expansión de la ganadería y del cultivo del algodón provocaron una baja en la producción de alimentos básicos que fue trasladada a suelos de menor calidad (Bondi-Morra, 1990, p. 56). La situación de pauperización de la mayoría de la población durante el régimen somocista, queda de manifiesto en los indicadores de estudios nutricionales de la época. Por ejemplo, en una investigación realizada entre 1965 y 1967 por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), se revelaba el tipo de problemas presentes en la alimentación de la población centroamericana. En dicho estudio, un equipo de más de 100 investigadores entrevistó a 3 800 familias en toda Centroamérica. En el caso de Nicaragua, concluyeron que la alimentación de importantes segmentos de la población —sus estratos más bajos— era inadecuada. Los investigadores constataron deficiencias dramáticas de riboflavina y vitamina A, sobre todo en las zonas rurales del país. El estudio del INCAP mencionaba también la desigual distribución de los recursos alimentarios:

La cantidad total de alimentos disponibles para el consumo humano en Nicaragua es realmente insuficiente. Desde el punto de vista puramente nutricional, la aparente disponibilidad de proteínas es errónea. En realidad, la distribución de los diferentes tipos de proteína en la población es tan desigual que grandes sectores consumen casi exclusivamente proteínas de muy mala calidad, que son mal utilizadas por el organismo (1971, p. 104).

Por su parte, un segundo estudio elaborado por la organización United States Agency for International Development (USAID) en el año 1976, señalaba la desnutrición como uno de los problemas socioeconómicos más graves que tenía Nicaragua, en un momento en el que comenzaba a ser muy evidente la crisis política y social de la dictadura (Pyner y Strachan, 1976: i). En 1975, más del 56 por ciento de los niños nicaragüenses estaban desnutridos; mientras que esta cifra indica el promedio nacional, en las zonas rurales del país preveían tasas mucho más altas que oscilaban entre 60 y 80 por ciento (Pyner y Strachan, 1976, p. 11-13; Garfield y Williams, 1992, p. 143). En general, 57 por ciento de la población rural no consumía las calorías necesarias. Los alimentos más consumidos en aquellos años eran maíz, frijol y arroz (Pyner y Strachan, 1976, p. 20-23).

Otra característica alimentaria de la época de los Somoza: mientras la mayoría de la población carecía de una alimentación adecuada, las élites nicaragüenses basaron sus modelos de consumo en los de Estados Unidos. En aquella

época, una pequeña minoría de nicaragüenses disfrutaba del consumo de artículos que resultaban suntuarios, en un contexto en el que la población rural carecía de los alimentos básicos. Así queda de manifiesto al revisar la publicidad aparecida en la prensa durante la década de 1970.

Entre las décadas de 1960 y 1970, con el *boom* algodonero y las inversiones en obras públicas, creció una clase media en Managua que, aunque minoritaria en términos relativos, podía adquirir productos importados. El flujo de las importaciones se había incrementado con la inauguración de la carretera Panamericana y los vuelos directos hacia Estados Unidos (Whisnant, 1995, p. 119-130; Ferrero, 2010, p. 46-47).⁵

Desde la década de 1950, los espacios de consumo en Managua comienzan a transformarse. Se nota una creciente influencia de productos y publicidad estadounidense dirigidos a la élite y a la naciente clase media. A la vez, aparecieron también modelos culturales que influenciaron a los sectores más pobres de la población nicaragüense, creando con ello patrones idealizados hacia donde se dirigían las prácticas de consumo. En 1956 se inauguró el primer supermercado en la colonia Mantica, en Managua. Los fundadores recuerdan que los consumidores de aquella época no estaban acostumbrados al autoservicio y, desde la entrada, gritaban a los empleados de la tienda lo que querían comprar. Otro ejemplo del largo proceso de adaptación a los nuevos patrones de consumo fue el hecho de que la carne congelada que había en los supermercados tuvo que sortear previamente la desconfianza de los consumidores (Lutz, 2011, p. 12). Desde entonces, el número de supermercados creció lentamente y con ellos, más alimentos producidos por cadenas extranjeras se integraron al mercado nicaragüense. Como ejemplos se pueden mencionar el whisky, el polvo para hornear, el refresco de cola y ciertos cereales, entre otros. Hay que recordar también que, durante la primera mitad del siglo xx, ya había en el mercado nicaragüense algunos productos como los refrescos Kola Shaler (1904), los helados Eskimo (1942) y la cadena de restaurantes Tip Top (1958); ésta última expandió el consumo de pollo asado en Nicaragua. Su nombre ha-

5 La investigación sobre la historia del consumo en América Latina ha destacado la existencia de una clase media como factor importante para la expansión del consumo. Mientras que en los grandes países latinoamericanos, como Brasil o México, dicho desarrollo había comenzado desde la década de 1920 (Pilcher, 2002, p. 230-233), en Nicaragua ocurrió décadas más tarde.

cía referencia al dicho estadounidense *tip of the top*, que significa «lo mejor de lo mejor». En su publicidad, la empresa también aludía al estilo estadounidense de autoservicio y a la comida internacional (Dirección Nacional de Turismo, 1968, p. 14). A principios de la década de 1970, Tip Top anunciaba diariamente sus «Menús del Día» en el periódico *La Prensa*, y combinaba el pollo asado y frito con las bebidas locales: por ejemplo, en noviembre de 1971 difundía una oferta especial: un pollo asado con media botella de ron Flor de Caña (*La Prensa*, día 20, p. 3). De algún modo, Tip Top ayudó a fortalecer la cultura de la comida rápida en Nicaragua.⁶

Ya en 1962, José Coronel Urtecho criticaba la creciente influencia estadounidense en los hábitos de consumo, percibiéndola como un peligro, en el sentido de una «desintegración de la cultura» local:

El triunfo de la vulgaridad comercial sobre la auténtica elegancia de lo natural, se va extendiendo a todo el territorio de la cocina vernácula con igual rapidez que en las otras manifestaciones de la vida nicaragüense. Lo malo de esto es que representa una desintegración de la cultura. La modernización de los mercados y la progresiva sustitución de las pulperías y bateas ambulantes por *groceries* y supermercados —con la industrialización de productos alimenticios exigida por tales sistemas de ventas—, tienden a crear una situación culinaria semejante a la de los Estados Unidos, a los cuales se trata de imitar en esto como en todo (1962, p. 34).

Coronel Urtecho percibía la industrialización en la producción alimentaria y su uniformización como un peligro para la sociedad nicaragüense. Once años después, el doctor Róger Quant Pallavicini atacaba dichas tendencias extranjerizantes con un artículo titulado «Dice la ciudad. ¿Qué es la gringorización?», publicado en *La Prensa*:

6 Una veta principal para el estudio de la aceptación de la comida rápida estadounidense en Centroamérica sería el análisis de empresas como McDonalds, cuya primera sucursal en territorio nicaragüense se inauguró en 1975. Asimismo, hay que advertir que el ejemplo de la cadena Pollo Campero, en Guatemala, indica que las firmas locales de *fast food* han podido lograr más éxito que sus competidores de Estados Unidos, por sus conocimientos de los hábitos de consumo específicos. Según Pérez Antón, los clientes guatemaltecos preferían consumir el pollo frito acompañado con una cerveza y papas fritas, tal como lo ofrecía Pollo Campero, en vez de comer en Kentucky Fried Chicken (2002, p. 95-98).

También es obvio que aquí en Nicaragua estamos cococolizados desde hace mucho tiempo. Pero después del terremoto estamos llegando a extremos increíbles. ¿Vale la pena protestar? Creemos que sí. [...] Últimamente hemos llegado en Nicaragua al límite de lo permisible en materia idiomática. Estamos gringorizados. Basta ver que las tiendas ya no se llaman «La Campana», «La Florida», «La Hormiga de Oro», sino que campean por todos los ámbitos los rótulos con expresiones hiltonianas como «Sandy's», «Robert's», «Gloria's», etcétera (8 de junio de 1973, p. 2).

Después del devastador terremoto que sacudió Managua en diciembre de 1972, la dictadura de los Somoza comenzó a manifestar una profunda descomposición. La catástrofe provocó una fuerte crisis alimentaria y la población huía de la capital, que estaba semidestruida. A esto se aunaba la corrupción gubernamental en el manejo de las donaciones de alimentos que numerosos países enviaron a Nicaragua después del terremoto: diversas versiones documentaron que funcionarios del régimen de Somoza malversaron las donaciones para después comercializarlas ilegalmente. Se le llamó el «Supermercado de Tacho»⁷ al lugar donde se guardaron las donaciones; se convirtió en el sitio donde se adquirirían los bienes del propio mercado negro gubernamental (Ferrero, 2010). Muchos investigadores coinciden en que la reacción de Anastasio Somoza al terremoto marcó el inicio de su caída. En los años siguientes, los movimientos de oposición crecieron hasta que en 1979 triunfó el movimiento armado que lo derrocó. Cabe añadir que, durante la última fase de la guerra civil, hubo una fuerte crisis de abasto de alimentos, de tal manera que muchos negocios tuvieron que cerrar temporalmente.

LA REVOLUCIÓN SANDINISTA Y LAS POLÍTICAS ALIMENTARIAS

Después del triunfo de la revolución Sandinista, en 1979, el nuevo régimen implementó un amplio programa de reformas sociales para mejorar las condiciones de vida de la población: nacionalizó las propiedades de los Somoza, introdujo programas de salud e inició una campaña de alfabetización. Las políticas alimentarias estaban enfocadas a mejorar la nutrición de la población y se basaban en los siguientes principios: el fomento del cultivo de alimentos básicos, puesta en marcha de una reforma agraria, subvenciones para los precios de

7 Popularmente, se le decía Tacho a Anastasio Somoza García.

alimentos básicos y una red alternativa de distribución y mercadeo. El gobierno nunca optó por una nacionalización completa de la producción alimentaria, sino que la concibió como parte su estrategia de «economía mixta» que combinaba producción estatal, cooperativa y privada.

Para distribuir los alimentos fue fundada una institución de comercio estatal, la Enabas (Empresa Nicaragüense de Alimentos Básicos), que vendía alimentos básicos a precios fijos. A esta red de distribución pertenecían una serie de nuevos establecimientos, como las tiendas populares, los supermercados del pueblo y los expendios populares; todo con el objetivo de distribuir los alimentos básicos, incluso en los barrios marginados y en las zonas más alejadas.

En el ámbito de la producción de alimentos, el nuevo gobierno fomentó el cultivo de maíz, frijol y arroz. Su idea básica de la producción alimentaria fue un modelo de grandes empresas agroindustriales que aumentarían sus cosechas por medio de la utilización de máquinas y fertilizantes químicos (Roser, 2007, p. 73). Inclusive, por vez primera en la historia nicaragüense, el gobierno concedió créditos para pequeños y medianos productores. Otro proyecto importante fue la reforma agraria, que redujo la influencia de los grandes propietarios en la agricultura; primero se confiscaron las fincas de los Somoza y sus partidarios. Los beneficiarios de este proceso fueron, sobre todo, las cooperativas y las empresas estatales.

Como resultado de esta política, en los primeros años del proceso revolucionario se logró aumentar el consumo de alimentos per cápita. Los índices de consumo de productos como maíz, frijol, arroz y leche por habitante, aumentaron entre 1980 y 1984. Según las estadísticas que presentó el Programa Alimentario Nicaragüense (PAN) en 1982, la población consumía un promedio de 2395 kcal per cápita (Utting, 1992, p. 195). Sin embargo, hay que tomar con cautela las estadísticas de aquella época, pues otra institución gubernamental de entonces, el Centro de Investigaciones y Estudios sobre la Reforma Agraria (CIERA), destacaba en un informe de 1983, que el sistema estadístico nicaragüense carecía de datos confiables sobre la producción alimentaria. Además, los indicadores poblacionales con los que se contaba en ese momento se desprendían de un censo realizado en 1971, el cual no incluía los efectos del terremoto de un año siguiente, la migración interna, ni el desplazamiento de comunidades provocado por la guerra contra Anastasio Somoza (CIERA, 1983a).

A partir de 1980, el manejo de las estadísticas tuvo siempre implicaciones políticas: el gobierno quiso demostrar los avances y éxitos de la revolución, por lo que exageraba ciertos datos sobre la desnutrición en la década de 1970 (Garfield y Williams, 1992). Un asesor gubernamental de la antigua República Democrática Alemana, afirmaba en 1987 que las estadísticas económicas producidas en Nicaragua eran bastante inseguras, por lo que él llevaba su propio registro de información sobre la situación en el país centroamericano (Müller, 1987, p. 8). Las estadísticas existentes de aquella época sólo indican ciertas tendencias de consumo, pero no proveen una imagen fidedigna de los cambios producidos por la revolución. Por otra parte, a principios de los años ochenta, Nicaragua producía suficiente arroz y frijol para el autoconsumo, pero seguía importando maíz, leche y aceite; por tanto, seguía dependiendo de los mercados externos (CIERA-PAN-CIDA, 1983, p. 31-32). A lo largo de esa década, la producción de maíz aumentó considerablemente, mientras que la de arroz y frijol creció más lentamente (Spoon, 1994, p. 528).

Como es sabido, el triunfo del sandinismo en Nicaragua no fue bien visto por el gobierno estadounidense. Después de que Ronald Reagan asumiera la presidencia de Estados Unidos en 1981, las relaciones entre este país y Nicaragua se deterioraron completamente. Dado que para el gobierno republicano el régimen sandinista representaba una amenaza para la estabilidad regional, una de las primeras medidas impulsadas desde Estados Unidos fue la cancelación de los créditos para la importación de trigo al país centroamericano. El gobierno nicaragüense reaccionó promoviendo el cultivo y consumo de productos tradicionales.

Fue en torno al maíz que fue centrada la estrategia alimentaria del gobierno sandinista, para contrarrestar los efectos de las medidas de presión estadounidense en materia de alimentación. Hay que recordar: el maíz se consume en Nicaragua en formas diversas, como tortilla, tamal o bebida —pinol, pinolillo, tiste—, entre otros usos. Para estimular el consumo de maíz, el gobierno sandinista lanzó una campaña en la cual adosó un contenido político a este grano: mientras que el trigo se caracterizaba como alimento extranjero e imperialista, el maíz fue reivindicado como producto de los valores de la renovación que pretendía el nuevo gobierno, esto es, nacionalismo y antiimperialismo.

Nicaráuac, una revista editada por el Ministerio de Cultura, dedicó al maíz, en 1981, un número especial. Desde su introducción puede identificarse una concepción militante para ese alimento: en una de sus páginas, ilustrada

con las ocho columnas del periódico oficialista *La Barricada*, se reproduce la noticia de la cancelación de créditos por parte de Estados Unidos. Además, la revista anunciaba la aparición de las llamadas ferias del maíz, promovidas por el mismo gobierno:

Como respuesta a la agresión imperialista de negarnos el trigo, el pueblo de Nicaragua celebró una grandiosa Feria del Maíz patrocinada por el Ministerio de Cultura y las Juntas Departamentales y Municipales de todo el país. Se le puso a esta feria el nombre de *Xilonem*: el nombre de una princesa náhuatl que según un mito de nuestros antepasados se sacrificó a los dioses en un tiempo de sequía y con su muerte produjo el maíz para su pueblo. [...] En *Xilonem* nosotros también vemos a todos aquellos que sacrificaron su vida por el pueblo en esta Revolución (Ministerio de Cultura, 1981, p. 57).

Aquí, el pasado náhuatl se relacionaba con los sacrificios heroicos de los guerrilleros nicaragüenses. En la revista, además, se encuentran otras referencias a las leyendas y a la iconografía mesoamericanas sobre el maíz, así como un texto titulado «El maíz guerrillero», escrito por Gioconda Belli, en el que se destaca la importancia de dicho producto, caracterizándolo como el alimento de los revolucionarios (Belli, 1981, p. 75-76).

Durante 1981 se realizaron varias ferias del maíz en ese país. La más grande fue en Masaya, a la cual asistieron 200 000 personas. En ella se organizó un concurso para premiar los mejores platillos hechos a base de maíz. En esa ocasión, una empresa de hamburguesas concursó con un platillo llamado «tortiburguesa», hecha con tortillas de maíz para sustituir el pan (Collins, 1986, p. 117). Este dato revela la fuerte influencia de la comida rápida estadounidense en los hábitos alimentarios nicaragüenses, pero también las posibilidades para adaptarse a la coyuntura de emergencia que ahí se vivía debido a la escasez de trigo.

Como parte de esta cruzada para fortalecer el consumo del maíz, el gobierno de ese país publicó, ese mismo año, un libro de recetas titulado *Nicaragua: Maíz y folklore*, que incluía información sobre su cultivo, leyendas, dichos y usos medicinales. Aparecen también recetas para la elaboración de chichas, cereales, bebidas, churros, empanadas, tamales, sopas y bebidas a base de maíz (Tapia, 1981). La foto de un campesino sonriente en la portada del libro coinci-

de con la intención de la campaña gubernamental de proveer cierta idealización de la vida rural, la cual era notoria, igualmente, en diversos murales y carteles.

La producción maicera se desplomó entre 1979 y 1980, para luego recuperarse lentamente. El grano escaseó mucho en 1983 debido a las inundaciones y sequías del año anterior. Entre los sectores populares de Managua, en 1982, se consumían en promedio dos libras de maíz al mes y treinta tortillas, aproximadamente. También se consumían 73 bollos de pan, lo que denota que Nicaragua seguía importando trigo de otros países, como la ex-Unión Soviética y la República Democrática Alemana. Dicho de otro modo, los productos de trigo continuaron arraigados en los hábitos de consumo de la población. Las estadísticas indican que el consumo de pan aumentaba en el estrato de ingresos más altos, mientras que el de tortilla bajaba (CIERA, 1983b, p. 54).⁸ El informe del CIERA de 1983 concluía que la gente de los barrios populares seguía consumiendo galletas, gaseosas y sopas Maggi, a pesar de que eran bastante caras (CIERA, 1983b, p. 13). Entre 1984 y 1987, el consumo de maíz bajó paulatinamente. Los resultados del mencionado estudio muestran que el valor simbólico de productos importados sobrevivió a la revolución. Dicho valor se atribuía sobre todo a los productos estadounidenses. Si bien, desde principios de la década de 1980, el país comenzó a importar productos alimentarios del llamado bloque soviético —como sardinas enlatadas— y a recibir donaciones de alimentos provenientes de los países de Europa Oriental, la población —o al menos aquellos que podían permitírselo— prefirió seguir comprando productos estadounidenses en el mercado negro a precios exagerados, mientras que las frutas y carnes enlatadas procedentes de Bulgaria se quedaban en los estantes de las tiendas (Kinzer, 1991; Colburn, 1991, p. 30-31). Una razón que explica este fenómeno puede ser que en varios casos los alimentos donados se echaran a perder debido a mala conservación. En el caso de las donaciones soviéticas, los consumidores no podían leer las instrucciones en las cajas, lo que generaba cierta inseguridad, por ejemplo respecto de las fechas de caducidad (*Barricada*, 21 de junio de 1984, p. 4).

Ante esta situación y considerando sus esfuerzos por generar cambios en los patrones alimentarios de la población, el gobierno criticaba la supervi-

8 Las familias que participaron en el estudio provenían de diez barrios populares de Managua y tenían ingresos mensuales de entre 1 000 y 5 000 córdobas (CIERA, 1983b, p. 7).

vencia de las pautas de consumo de productos de origen estadounidense. Por ejemplo, en la revista sandinista *Somos*, Gladis Salaquette promovía el consumo de productos nicaragüenses:

Así se nos fueron haciendo hábitos que entonces parecían normales, y que hoy son una carga dañina que tenemos que enfrentar. Comer *Gerber*, usar *Blue-Jeans Lee*, comprar juguetes importados a nuestros hijos, etc. etc., en ciertas capas de nuestra población llegaron a ser necesidades sentidas... aunque fueron productos innecesarios. Porque un banano o papaya molida es muchas veces más nutritivo que un *Gerber* (y no cuesta un dólar al país), un pantalón de azulón fabricado en TEXNCSA es perfectamente satisfactorio, un juguete construido con el ingenio de los artesanos nicaragüenses, es una hermosa respuesta a la necesidad de nuestros hijos (1982, p. 7).

Salaquette concluía que la compra de productos nacionales era un acto de «patriotismo» y que cada compra era potencialmente «un pequeño y cotidiano acto de defensa de la Revolución» (1982, p. 7). La crítica contenida en las publicaciones del Frente Sandinista de Liberación Nacional (FSLN) estaba contra el hecho de que entre los consumidores prevalecía el deseo de productos de marcas extranjeras, sobre todo estadounidenses. Al respecto, el antropólogo Richard Wilk dijo que el «diálogo de mercancías» en Nicaragua no contaba códigos comunes: emisor y receptor interpretaban el consumo de ciertos productos de forma totalmente distinta a las atribuciones que se les habían conferido (2001, p. 34-53). El FSLN condenaba el consumo de productos estadounidenses, mientras que los consumidores extrañaban y deseaban esos mismos productos. Éstos parecían refractarios a las consignas de los estrategas del sandinismo, quienes no encontraron cómo convencer a la población de su cruzada nacionalista.

Aunado a lo anterior, la falta de divisas provocó una creciente escasez de productos básicos, como azúcar y papel higiénico. En las tiendas y mercados había filas cada vez más largas y el mercado negro tuvo un auge nunca antes visto: todo lo que hacía falta en otros sitios se podía conseguir, a precios exorbitantes, en el llamado Mercado Oriental. Por ello, desde mediados de los años ochenta, las campañas gubernamentales se enfocaron en la lucha contra la especulación, mientras que la promoción de cultivos tradicionales perdió importancia. Con el estallido de la guerra civil entre las fuerzas sandinistas y las milicias opositoras —comúnmente denominadas «la contra»—, se agra-

varon los problemas de abastecimiento de alimentos y se profundizó la crisis económica. Así, la contingencia bélica provocó que la política alimentaria del gobierno pasara a segundo término.

En 1988, hubo una hiperinflación y los salarios reales cayeron drásticamente. Entre diciembre de 1987 y diciembre de 1988, la inflación excedió 33 000 por ciento. Como consecuencia de esta complicada situación económica, el gobierno redujo sus inversiones agrícolas, lo que afectó la producción de alimentos (Utting, 1989, p. 12-15; Roser, 2007, p. 101-102). La crisis económica coincidió, además, con varias catástrofes climáticas, como la sequía de 1988 y el huracán Juana. Según las estimaciones de la Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), el huracán causó una pérdida económica de 80 millones de dólares a la agricultura nicaragüense: afectó la ganadería, la producción de arroz, frijol y maíz, y destruyó grandes cantidades de semillas (CEPAL, 1988, p. 3). En consecuencia, la disponibilidad anual per cápita de alimentos básicos alcanzó en 1988 el nivel más bajo de toda la década (Garfield y Williams, 1992, p. 205).

Para enfrentar tal situación, el gobierno comenzó a pagar a los trabajadores con alimentos. Así, la Enabas distribuyó los llamados paquetes AFA (arroz, frijol, azúcar) que contenían diez libras de arroz y azúcar, y cinco de frijol. Para diciembre, el programa abastecía a 211 000 personas. Según un estudio nacional realizado por el Instituto Nicaragüense de Estadísticas y Censos, el programa llegaba a 34 por ciento de las familias nicaragüenses (Sporer, 1995, p. 92-93). En esta coyuntura de crisis, el consumo alimentario se redujo a las opciones más básicas. Solamente una minoría, que tenía ahorros y acceso a dólares, podía solicitar una tarjeta de las diplotiendas donde se vendían productos importados en dólares. Estos establecimientos, como su nombre lo indica, estaban destinados a los miembros de los servicios diplomáticos acreditados en el país. Se asemejaban a los supermercados estadounidenses y, en el contexto de la guerra con la contra, eran una fuente de divisas para el gobierno (*Barricada*, 20 de febrero de 1987, p. 3). Pero a su vez, estas tiendas comerciales eran objeto de críticas porque los productos que allí se vendían terminaban ofreciéndose en el mercado negro (Kinzer, 1991; 159).

El ejemplo del maíz permite darse una idea de las medidas que tomó el gobierno sandinista en la fase crítica de la década de 1980, cuando ya no pudo asegurar la importación de trigo. La campaña para estimular el consumo de

maíz no contuvo la demanda de productos de las empresas transnacionales de alimentos. Por otra parte, la escasez, la crisis y la baja del nivel de vida, asociados a la guerra civil, explican de algún modo el hecho de que la población nicaragüense, poco a poco, fuese menguando su apoyo al proceso revolucionario que triunfara en 1979. El sostén del gobierno estadounidense a los opositores de los sandinistas y sus medidas de presión económica ahondaron el descontento y la desolación provocada por la guerra civil. Esto provocó que el FSLN perdiera las elecciones presidenciales de 1990. Así, el panorama en torno a las políticas alimentarias y sus concomitantes discusiones ideológicas mutaron durante la transición política ocurrida en la década de 1990. Con el tiempo surgieron intensas discusiones en torno a las pautas de consumo alimentario de los nicaragüenses, siempre en el marco de la crisis económica, cuando la desnutrición alcanzó a más del 50 por ciento de la población.

EN MEDIO DE LA CRISIS ALIMENTARIA REAPARECE EL CONSUMIDOR

Al inicio de la década de los años noventa, el nuevo gobierno de Violeta Chamorro buscó una reintegración rápida de Nicaragua a la economía global y retomó la cooperación con el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial. Durante los primeros años de la transición, la crisis económica y social se mantuvo. De cara a la nueva hiperinflación, en 1991 el gobierno introdujo una nueva moneda, el córdoba de oro (Walker, 2003, p. 98-101). En adición, el Banco Central echó a andar en los medios de comunicación una propaganda que aludía a las oportunidades de consumo que entrañaría la nueva moneda, mostrando imágenes de supermercados y de boletos de avión, para ilustrar los supuestos beneficios de las nuevas medidas económicas tomadas por el gobierno (*La Prensa*, 10 de septiembre de 1990, p. 11). Sin embargo, para muchos nicaragüenses las oportunidades anunciadas estaban más lejos que nunca. Al respecto, un artículo del diario *La Prensa* hablaba de una «economía de shock» que se había tornado en una «pesadilla para la gran mayoría de los nicaragüenses» (1 de marzo de 1991, p. 4). En esa década los salarios reales cayeron a una octava parte del nivel que tenían en 1980 (Conferencia Internacional sobre Nutrición, 1992, p. 15). Por otro lado, la desnutrición alcanzaba casi al 50 por ciento de la población, provocando que la mayor parte de las 885 millones de toneladas de alimentos que organizaciones internacionales destinaron a Cen-

troamérica entre 1990 y 2001, fueran derivadas sólo a Nicaragua (León *et al.*, 2004, p. 10-19). En 1993, casi 20 por ciento de la población vivía en pobreza extrema y 30.9 por ciento en pobreza relativa (Roser, 2007, p. 126-128).

En este contexto, el PAN realizó un estudio sobre el consumo de los nicaragüenses en el cual se afirmaba que la población gastaba en promedio 68 por ciento de sus ingresos en alimentos. El dato más impactante fue que el consumo promedio de calorías era de 1808 kcal y no llegaba siquiera a los niveles de 1966. Las personas en extrema pobreza sólo tenían acceso a 45 por ciento de las calorías recomendadas para el consumo diario (PAN, 1992, p. v-xi). Debido a los altos precios de la carne y la leche, muchos hogares de las capas más humildes se vieron obligados a reducir su alimentación a productos como arroz, frijol, aceite y azúcar. En 1994, el país ocupaba el lugar 83 de 93 países estudiados por el Consejo Mundial sobre Seguridad Alimentaria: para 60 por ciento de la población no era posible comprar los alimentos recomendados para la canasta básica (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [FAO], 1994, p. 3).

En los primeros años de esa década, se observa un cambio importante en los hábitos de compra. Durante el periodo revolucionario, seguían existiendo los supermercados de la cadena estatal Corcop (Corporación de Cooperativas). Pero en la época de la transición se establecieron nuevas cadenas, Corcop se privatizó y los periódicos comenzaron a reportar un flujo de consumidores hacia los supermercados, porque los precios comenzaban a ser más accesibles («Diplomacia enfrenta competencia», *La Prensa*, 3 de agosto de 1990, p. 14; «Supers contra mercados», *La Prensa*, 1991, pp. 1; «Guerra de precios», *La Prensa*, 1991, pp. 12). El ascenso de los supermercados fue acompañado por su respectiva ofensiva publicitaria. En esos años se fundaron nuevas agencias de publicidad que intensificaron la oferta de productos. Esta situación generó un debate sobre la necesidad de una regulación de los mensajes de la mercadotecnia. Por ejemplo, en el suplemento *Gente* del periódico *La Barricada*, se argumentaba que:

Al no existir una regulación del quehacer publicitario, el ciudadano, el receptor, está desprotegido. Mucha ingenuidad es creer que el nicaragüense sólo recibe mensajes publicitarios. También recibe modelos de vida, estilos de consumo, determinadas

aspiraciones sociales y una cierta percepción de sí mismo y del mundo. Todo a través de la publicidad (24 de mayo de 1990, p. 6).

Y en otro artículo se afirmaba que «el nicaragüense se enfrenta a una posible involución. De ser espectador, oyente y lector, ha pasado a ser un potencial consumidor. La gente ya no es la gente, ahora son clientes, consumidores, compradores» (*Gente*, 24 de mayo de 1990, p. 5). El autor del artículo, criticaba que la derogación de la Ley de Medios de Comunicación, en marzo de 1990, había dejado a los consumidores sin protección legal. En consecuencia, demandaba una intervención estatal antes de que la publicidad se convirtiera en «la soberana de la conducta de los nicaragüenses» (*Gente*, 24 de mayo de 1990, p. 5). Los publicistas, en cambio, destacaban la creciente competencia entre las 25 agencias existentes, al tiempo que reclamaban la necesidad de ponerse al día con las nuevas tendencias de la profesión en el mundo. Dicha propensión de imitar los modelos estadounidenses fue criticada por Arturo Zamora en la misma edición. Para él, la tendencia propiciaba «una terrible crisis de imaginación» (*Gente*, 31 de mayo de 1990, p. 10).

Los cambios mencionados dieron pie a un debate sobre el papel del consumidor en la sociedad nicaragüense. Leopoldo Barrionuevo lo caracterizaba «más cuidadoso, menos influenciado y decididamente exigente», pero a la vez admitía que los consumidores tomaban más en cuenta el precio que el prestigio de un producto (*La Prensa*, 16 de agosto de 1991, p. 4). Este debate también tuvo que ver con el hecho de que muchos nicaragüenses exiliados regresaron a Managua a principios de los años noventa y fundaron restaurantes y negocios destinados a una clientela adinerada. Por lo tanto, aumentó enormemente la importación de los bienes de lujo (Babb, 2001, p. 53-67; Walker, 2003, p. 98-101). En las páginas de periódicos como *La Prensa*, se llegó a incluir una serie de textos publicitarios titulada «Lo nuevo en Managua». Allí se hacía mención de los nuevos establecimientos comerciales que formaban el panorama emergente de las múltiples opciones para los potenciales consumidores, que incluían una tienda macrobiótica, una tienda de productos importados de belleza y un negocio de renta de videos. En la presentación de la serie se destaca:

El regreso de gran cantidad de nicaragüenses del exterior y el traslado de negocios asentados en países centroamericanos y propiedad de nacionales, hace que cada día en

Managua se abra un nuevo negocio. Esta sección «Lo Nuevo en Managua» pretende dar a conocer a los consumidores las nuevas tiendas, empresas y negocios que se han inaugurado en Managua, dentro de un evidente crecimiento económico. Será una pequeña guía para quienes andan en busca de lo nuevo y de mejores precios dentro de la competencia que se ha abierto en una economía de libre mercado (8 de octubre de 1991, p. 24).

Un importante mecanismo que ayudó a estimular el consumo de una sociedad en crisis fue la reintroducción del crédito, en mayo de 1991. Durante el periodo del gobierno sandinista sólo existía la posibilidad de pagar de contado,⁹ así que para una población que sufría la inflación y la crisis económica, la oferta de créditos resultó fundamental para poder vender y comprar ciertos productos, como electrodomésticos y muebles. En agosto de 1992, *La Prensa* informaba que cuatro bancos nicaragüenses planeaban emitir tarjetas de crédito para sus clientes. Con este paso reaccionaban a la competencia de las empresas Cred o Matic y Aval Card, las cuales habían entrado al mercado ofreciendo este servicio (*La Prensa*, 30 de agosto de 1992, pp. 1-2).

Otra novedad de la nueva época fue el auge de los *hot dogs* como comida rápida y barata. En varios lugares de Managua se instalaron vendedores ambulantes que ofrecían *hot dogs* a cinco córdobas y, según *La Prensa*, algunos llegaban a vender hasta 2 000 por día. Los consumidores veían las ventajas de este alimento en lo accesible del precio y en lo higiénico de su elaboración. Algunos de los ingredientes eran directamente importados de Estados Unidos (*La Prensa*, 24 de agosto de 1991, p. 6). En septiembre de 1991, el mismo periódico ofreció a sus lectores una comparación entre dos restaurantes de hamburguesas recién abiertos en la capital: McDonalds por un lado y Sandy's por otro. Sandy's ofrecía ocho tipos diferentes con precios que oscilaban entre 5 y 16 córdobas. El autor de la nota criticaba tanto el mal servicio como los precios altos. En cambio, McDonalds ofrecía precios más accesibles —entre 6 y 10 córdobas—, aunque el servicio también era calificado deficiente (*La Prensa*, 30 de septiembre de 1991, p. 27).

A finales de 1991, el suplemento *Gente* publicó una retrospectiva sobre la «llegada de la modernidad» al país. En su resumen, el autor hacía un recorri-

9 En general, se considera que la existencia de mecanismos para la obtención de créditos es característica para la existencia de una sociedad de consumo.

do crítico alrededor de diez temas que habían cambiado la vida cotidiana de los nicaragüenses con el nuevo gobierno (20 de diciembre de 1991, pp. 8-10). Entre otros, criticaba el auge en el consumo de *fast food*, el uso exagerado de términos en inglés, el nuevo estilo *miamica*¹⁰ y la reaparición del crédito. Su comentario destacaba que todo estaba enfocado hacia una moderna apariencia con nuevos estilos de consumo. Estos cambios, decía el autor, excluían de la dinámica de consumo a gran parte de la población, a la vez que los productos importados dañaban la manufactura nacional de alimentos.

Desde ese punto de vista, las influencias de una economía de alcance global se hacían evidentes por medio de la presencia de artículos estadounidenses y japoneses, como los cereales Kelloggs y los videojuegos Nintendo, lo que dejaba ver los gustos emergentes entre los nicaragüenses regresados del exilio en Miami. Respecto a la comida, el autor criticaba el creciente consumo de alimentos enlatados y la llegada de las grandes cadenas de *fast food* como Domino's Pizza. En este orden de ideas se apuntaba que el whisky representaba un peligro para el ron y «para la cultura etílica nacional» (*Gente*, 20 de diciembre de 1991, p. 9).

En medio de esta nueva circunstancia, saber hasta qué grado los nicaragüenses cambiaron sus costumbres alimentarias se tornó un tema controvertido. Jaime Wheelock, exministro de agricultura y de la reforma agraria de la década de 1980, publicó en 1998 un libro sobre la historia de la cocina nicaragüense en el que resumió:

Por fortuna para nosotros, el nica sigue comiendo tortillas y plátanos en vez del pan de trigo, y bebe pinolillo y tiste o chicha de maíz cuando otros ya han sucumbido a la Coca Cola. Ningún pancake ha sido capaz, hasta ahora, de quitarnos el culto al nacatamal dominguero y seguimos preparando nuestros platos criollos con el sabor característico de los Nicaraguas conseguido por la triada insustituible de achiote, tomate y chiltoma.

Como Coronel Urtecho en su momento, Wheelock rechazaba las influencias estadounidenses en la comida cotidiana, pero su percepción de una resistencia cultural exitosa refleja más sus deseos y expectativas que la realidad vivida en aquel contexto de presiones económicas. A este debate se sumó un

10 Jerga para referir al ambiente de la ciudad de Miami (N. del E.).

estudio del Ministerio de Agricultura, publicado en 2004, en el que se reveló que el azúcar era el producto más usado en los hogares nicaragüenses, seguido por la sal, el arroz, el aceite vegetal y el frijol. En ese mismo año, las tortillas de maíz ocuparon el décimo lugar en la lista de los productos más utilizados en Nicaragua (Ministerio Agropecuario y Forestal [Magfor], 2004, p. 23-24).

NOTAS FINALES

Los debates sobre la comida nicaragüense muestran una profunda preocupación por las influencias estadounidenses. Desde la década de 1960 se criticaba la presencia de la comida rápida y de otros fenómenos relacionados con el modelo de consumo estadounidense. Empero, los nicaragüenses integraron algunos productos nuevos a su consumo cotidiano, siempre de acuerdo a sus posibilidades económicas. En la década de 1980, el gobierno hizo un esfuerzo para revalorar la comida tradicional elaborada a base de maíz, mientras, el debate en torno al consumo alimentario adquirió un carácter político-ideológico. Con todo, el FSLN no pudo eliminar ciertas preferencias que los consumidores tenían por los productos estadounidenses. Y, por otra parte, las donaciones de alimentos procedentes de los países de Europa Oriental tuvieron una aceptación muy discreta entre la población.

En la década de 1990, el consumidor figura de nuevo en las discusiones públicas sobre la alimentación en Nicaragua. Los debates durante la transición política demuestran paralelismos con los ocurridos en años anteriores: la orientación al consumo de productos y marcas estadounidenses fue defendida con optimismo por los seguidores de los nuevos gobiernos neoliberales y las élites económicas, mientras que las críticas provenían del sandinismo. En cualquier caso, la crisis económica y la desigual distribución de ingresos impidió participar, a la gran mayoría de los nicaragüenses, en los modelos de consumo que se promovían de uno y otro lado.

BIBLIOGRAFÍA

Ayerdis, Miguel (2004). *Consumo, poder e identidad a finales del siglo XIX e inicios del XX en Nicaragua (una aproximación)*. San José: Instituto de Historia de Nicaragua y Centroamérica, Universidad Centroamericana.

- Babb, Florence E. (2001). *After Revolution: Mapping Gender and Cultural Politics in Neoliberal Nicaragua*. Austin: University of Texas Press.
- Belli, Gioconda (1981). «El Maíz Guerrillero». *Nicaráuac*, 11(6): 75-76.
- Beverly, John y Marc Zimmerman (1990). *Literature and politics in the Central American revolutions*. Austin: University of Texas Press.
- Biondi-Morra, Brizio N. (1990). *Revolución y política alimentaria. Un análisis crítico de Nicaragua*. México: Siglo XXI.
- CEPAL (1988). «Damage caused by Hurricane Joan in Nicaragua. Its Effect on Economic Development and Living Conditions, and Requirements for Rehabilitation and Reconstruction». Recuperado en marzo de 2015, de <http://www.cepal.org/publicaciones/xml/3/40893/Hurricane_Joan_Nicaragua_1988.pdf>.
- CIERA (1983a). *El hambre en los países del tercer mundo* (colección Comandante Germán Pomares Ordóñez). Managua: CIERA.
- CIERA (1983b). *Distribución y consumo popular de alimentos en Managua*. Nicaragua: CIERA.
- CIERA-PAN-CIDA (Centro de Investigación y Estudios de la Reforma Agraria / Programa Alimentario Nacional / Canadian International Development Agency) (eds.) (1983). *Informe del Primer Seminario sobre Estrategia Alimentaria. Realizado en Managua, Nicaragua Libre, del 21 al 25 de febrero, 1983* (colección Comandante Germán Pomares Ordoñez). Managua: CIERA.
- Colburn, Forrest D. (1991). *My Car in Managua*. Austin: University of Texas Press.
- Collins, Joseph (1986). *Tierra y subsistencia en la nueva Nicaragua*. México: Siglo XXI.
- Conferencia Internacional sobre Nutrición (1992). «Informe de Nicaragua». Managua: CIF.
- Coronel Urtecho, José (1962). «Elogio de la cocina nicaragüense». *Revista Conservadora*, 3:30.
- Dirección Nacional de Turismo (Nicaragua) (1968). *Guía oficial de Turismo*. Managua: Autor.
- FAO (1994). «Informe Terminal. Apoyo al programa alimentario nicaragüense para la planificación de la seguridad alimentaria. Nicaragua, Resultados y Recomendaciones del Proyecto». Roma: FAO.
- Ferrero Blanco, María Dolores (2010). *La Nicaragua de los Somoza, 1936-1979*. España: Huelva.
- Garfield, Richard y Glen Williams (1992). *Health Care in Nicaragua. Primary Care under Changing Regimes*. Nueva York: Oxford University Press.

- INCAP / The Interdepartmental Committee on Nutrition for National Development (ICNND) (1971). «Nutritional Evaluation of the Population of Central America and Panama 1965-1967». Guatemala: Autores.
- Kinzer, Stephen (1991). *Blood of Brothers: Life and War in Nicaragua*. Nueva York: Putnam.
- León, Arturo, Rodrigo Martínez, Ernesto Espíndola, Alexander Schejtman (2004). *Pobreza, hambre y seguridad alimentaria en Centroamérica y Panamá* (serie Políticas sociales). Santiago: CEPAL.
- Lutz Romero, Dora (2011). «El primer supermercado». *Magazine*, 186: 12.
- Magfor (Ministerio Agropecuario y Forestal, Departamento Seguridad Alimentaria) (2004). «IV Encuesta de consumo de alimentos de Nicaragua». Managua: MAF.
- Ministerio de Cultura (Nicaragua) (1981). *Nicaráuac*, 2(6).
- Pilcher, Jeffrey (2002). «Industrial Tortillas and Folkloric Pepsi: The Nutritional Consequences of Hybrid Cuisines in Mexico». En Warren James Belasco y Philip Scranton (eds.), *Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies* (pp. 222-239). Nueva York y Londres: Routledge.
- Pérez Antón, Francisco de (2002). *Memorial de cocinas y batallas. La singular historia del nacimiento y desarrollo de Pollo Campero (1969-1984)*. Guatemala: Aguilar.
- Programa Alimentario Nacional (ed.) (1992). «Segunda Encuesta de Consumo Aparente». Managua: Ministerio de Agricultura y Ganadería.
- Pyner, George y Catherine Strachan (1976). *Nutrition sector assessment for Nicaragua*. Managua: USAID.
- Richard Wilk (2001). Consumer Goods as Dialogue about Development. En Daniel Miller (ed.), *Consumption. Critical concepts in the social sciences* (vol. 3, pp. 34-53). Londres: Routledge.
- Ritzer, George (2008). *The McDonaldization of society*. Los Angeles: University of Maryland.
- Roser Solá, Montserrat (2007). *Un siglo y medio de economía nicaragüense. Las raíces del presente*. Managua: Instituto de Historia de Nicaragua y Centroamérica.
- Salaquette, Gladys (1982, julio). «Las mujeres al consumir, también podemos ser defensores o agresores de la patria». *Somos*, 3(2).
- Spoor, Max (1994). «Issues of State and market: from interventionism to deregulation of food markets in Nicaragua». *World Development*, 22: 517-533.
- (1995). *State and domestic agricultural markets in Nicaragua. From interventionism to neo-liberalism*. Basingstoke: St. Martin's Press.

- Stearns, Peter Nathaniel (2006). *Consumerism in world history. The global transformation of desire (Themes in world history)*. Nueva York: Routledge.
- Tapia Barquero, Humberto (1981). *Nicaragua. Maíz y folklore*. Managua: Papelería Industrial de Nicaragua.
- Utting, Peter (1989). *La Reforma Agraria en Nicaragua 1979-1989*, vol. III, *Sistema alimentario* (colección 10, aniversario 11). Managua: CIERA.
- (1992). *Economic Reform and Third-World Socialism. A Political Economy of Food Policy in Post-Revolutionary Societies*. Hampshire: Palgrave / McMillan.
- Walker, Thomas W. (2003). *Nicaragua. Living in the Shadow of the Eagle*. Boulder: Westview Press.
- Wheelock Román, Jaime (1998). *La comida nicaragüense*. Managua: Hispamer.
- Whisnant, David E. (1995). *Rascally Signs in Sacred Places. The Politics of Culture in Nicaragua*. Chapel Hill y Londres: North Carolina University Press.

Hemerografía:

La Prensa, años 1971, 1973, 1990, 1991.

Barricada, años 1984, 1987.

Gente, años 1990, 1991.

Archivo:

Dieter Müller. «Einige ausgewählte Erfahrungen aus der Tätigkeit als Berater des ZK der SED bei der Nationalleitung der FSLN zu Wirtschaftsfragen in der Zeit von März 1984 bis November 1986» (Algunas experiencias seleccionadas de las actividades como consultor del Comité Central del SED en el liderazgo nacional del FSLN en temas económicos durante el periodo comprendido entre marzo 1984 a noviembre 1986). 5.1.1987, p. 8. BArch DE 1/58123.

Apropiación y nacionalización alimentaria en Chile. El caso mapuche

Isabel M. Aguilera

Desde mediados de la década de 1990, un conjunto de productos asociados al pueblo mapuche comenzó a ganar notoriedad en el ámbito de la restauración en Chile. El mote de trigo, las avellanas, los piñones y los hongos como los changles y digüeñes,¹ entre otros, se convirtieron en elementos centrales de la Cocina chilena renovada —o de vanguardia—; un estilo de restauración que, desde el punto de vista de algunos críticos gastronómicos y cocineros profesionales, inaugura el espacio de la alta cocina chilena.

Poco tiempo después —y en la medida en que la Cocina Renovada se afianzaba como un ejercicio gastronómico capaz de representar a la nación y Guillermo Rodríguez, su principal creador, se convertía en el cocinero del palacio de gobierno—, algunos de estos productos dieron el salto a tiendas especializadas en productos *gourmet* y, posteriormente, a grandes supermercados a lo largo del país. Hasta entonces, la mayoría de ellos solamente eran vendidos en pequeños mercados de alimentos a los que concurren campesinos mapuche; difícilmente se encontraban en Santiago, la capital de Chile, y eran, por lo tanto, prácticamente desconocidos más allá de la tradición alimentaria mapuche y de la región de la Araucanía. Aunque todos los productos mapuches que han sido incorporados a la Cocina chilena renovada y que ocupan las estanterías destinadas a productos *gourmet*, aún son comercializados por mapuches en los

¹ El mote de trigo es trigo cocido; las avellanas (*Gevuina avellana*) son el fruto del avellano; el piñón o pehuén es el fruto de la araucaria (*Araucaria araucana*); los changles (*Ramaria flava*) y digüeñes (*Cyttaria espinosae*) son dos tipos de hongos o setas comestibles que se dan en el sur de Chile.

mercados locales; empero, su nueva notoriedad gastronómica y comercial ha implicado que ya no sean identificados como alimentos mapuches o, si se quiere, exclusivamente mapuches, sino que han pasado a integrar el conjunto de lo nacional.

El propósito de este trabajo es abordar dicho proceso como un caso de apropiación y nacionalización, y establecer algunas hipótesis a propósito de cómo se ha legitimado dicha apropiación. Para ello, me serviré de la observación y las entrevistas que he realizado en Santiago y la Araucanía, además de dos tipos de fuentes secundarias: prensa escrita y páginas web de empresas que distribuyen y comercializan productos mapuches en jerga *gourmet*. Comenzaré por presentar algunos elementos de contexto que permitan comprender por qué es posible hablar de apropiación en este caso. Luego me detendré en la Cocina chilena renovada y en algunos discursos del ámbito del comercio, para ofrecer posteriormente una lectura sobre las formas de legitimar la apropiación.

LA NACIÓN Y LOS OTROS

El proceso de apropiación que abordaremos tiene como característica principal la ampliación de los sentidos, asociados a aquello que se ha apropiado o, si se prefiere, a la adición de significados que gravitan sobre determinados productos. Los mapuches, como indiqué anteriormente, no han sido excluidos del consumo, venta y producción de los elementos apropiados, ni éstos han dejado de ser considerados productos mapuches, pero sí han cesado de ser exclusivamente mapuches. No estamos frente a una expropiación, sino un movimiento mucho más sutil que ha hecho transitar a determinados elementos desde lo particular —mapuche— a lo general —chileno—. Este movimiento implica que la propiedad simbólica y material de esos elementos es de carácter nacional y no solamente de un colectivo específico dentro de la nación, de ahí que podamos considerarlo un caso de nacionalización.

Las partes involucradas en el proceso de apropiación: mapuches y chilenos —tanto los cocineros como los pequeños empresarios en productos *gourmet* se identifican como tales—, no son grupos perfectamente delineados y prístinos. Desde el punto de vista jurídico, los mapuches que habitan el territorio nacional son chilenos, aunque no todos se identifiquen como tales. Por otro lado, la existencia del pueblo mapuche y de otros pueblos indígenas es también

reconocida. Ambos términos —*mapuche* y *chileno*—, antes que circunscribir colectivos, informan sobre cómo se han organizado y administrado, históricamente hablando, las nociones de igualdad y diferencia en el contexto nacional. Los mapuches y lo mapuche ocupan el espacio de lo particular, lo étnico, lo diferente. Esto resalta en un conjunto que se supone relativamente homogéneo, envolvente y mayoritario: lo chileno. En palabras de Claudia Briones, diremos que el pueblo mapuche ha sido deslindado como un otro interno² del cual existe en el ámbito público una larga lista de representaciones complejas y de muy distinto signo: pueden ser nombrados héroes, alcohólicos, esencia de la nación, terroristas, obstáculos al progreso o recaudo de la cultura.

Esta última idea, es decir, que el pueblo mapuche posee, resguarda y mantiene «cultura», ha cobrado una fuerza importante desde que el modelo multicultural³ se profundizara retóricamente durante el gobierno de Ricardo Lagos (2000-2006), y se ha materializado en una suerte de valoración general de lo mapuche centrada, eso sí, en los elementos más fácilmente mercantilizables. Éste es el contexto en que se produce la incorporación de ingredientes mapuches a la Cocina chilena renovada y al conjunto de productos designados como *gourmet* y nacionales. Se trata, por lo tanto, de un proceso, parte de una tendencia que trasciende lo alimentario, que implica definir lo mapuche como un elemento que dota de espesor cultural e histórico a la narrativa a propósito de la nación chilena. Este fenómeno fue definido por una informante como un *boom* mapuche.

La valoración de lo mapuche es una cuestión fundamental para comprender por qué la apropiación que abordamos no puede ser descrita como una expropiación. Puesto que algunos elementos de la cultura mapuche han sido seleccionados como valiosos económica y culturalmente —porque son mapu-

2 El otro interno es un emergente de los procesos de alteridad que se desarrollan en los Estados nacionales. Esos procesos delimitan contingentes marcados por la etnia o la «raza» como contingentes otros en función de la mayoría sociológica de la nación (Briones, 1998, 2002).

3 Siguiendo a Bello (2004) entenderé el multiculturalismo como un forma de administrar las diferencias en un Estado-nación, que se basa en ideas como diversidad y tolerancia. En el caso chileno, este modelo ha sido implantado solamente a nivel retórico (Van Cott, 2000) y es nuestra hipótesis que dicho modelo ha implicado una exaltación de las diferencias con el fin de mercantilizarlas.

ches—, su inclusión en el discurso nacional debe ser en cuanto tales. En otras palabras, el éxito de la apropiación depende de dos movimientos simultáneos: a) que los alimentos apropiados se mantengan asociados al pueblo mapuche, independientemente del modo en que sean producidos, sus lugares y formas de comercialización, así como de las personas quienes disfruten de los beneficios económicos de esa producción y comercialización; y b) que los alimentos apropiados accedan a la categoría de chilenos, es decir, que sean nacionalizados. De ahí que la apropiación implique sumar identidades a los productos seleccionados: si antes eran mapuches, ahora son mapuches y chilenos.

Notemos que la apropiación depende tanto de hacer visibles a los mapuches como otros —porque esa otredad se ha vuelto valor agregado y por lo tanto se exalta—, como de nacionalizar un conjunto de alimentos mapuches. Pero la nacionalización no se ejecuta bajo el signo de la homogeneización, sino bajo el modelo multicultural, es decir, en el marco de un pensamiento sobre la nación que la imagina diversa. De ahí que la adición de identidades se logre exitosamente y que actualmente productos como el merkén (*Capsicum Annuum L. var Longum*)⁴ puedan ser al mismo tiempo étnicos, mapuches y epítomes de la chilenidad.

Veamos cómo se ha realizado la apropiación en los dos contextos propuestos: la restauración y el comercio especializado.

UNA COCINA PARA EL CHILE MULTICULTURAL

Poco después del fin de la dictadura, en 1991, nació la asociación de cocineros que ha llevado la delantera en la renovación de la cocina chilena: Les Toques Blanches, Capítulo Chileno. La fecha no es una casualidad: después de años, Chile volvía a abrirse al mundo, a reactivar relaciones internacionales y a reinventarse como nación. En ese contexto, y a partir de un diagnóstico negativo respecto de lo que hasta entonces había sido la cocina chilena, la asociación se abocó a su renovación echando mano a aquello signado como particular y cultural.

Según se lee en la página web de Les Toques Blanches, el objetivo principal que se han propuesto es «difundir y desarrollar una identidad gastronómica nacional y regional» (Les Toques Blanches, s.f.). La identidad de la cocina

4 Condimento deshidratado a partir de ají o chile ahumado, semillas de cilantro y sal.

chilena, según sus percepciones, era «débil» a causa de la inclinación de los chilenos hacia lo extranjero, y en el ámbito de la restauración esto se manifestaba por el peso de la influencia francesa en las cartas o menús nacionales. Por eso, los cocineros centraron su tarea en destacar y «rescatar» lo que consideran propio. Para ello emprendieron viajes de exploración desde Santiago hacia el sur y el norte del país; viajes que les procuraron nuevos productos y recetas, entre ellos los ingredientes mapuches que poco a poco ganaron notoriedad.

El trabajo de la renovación ha transitado por tres caminos principales. El ya mencionado rescate de productos que pueden nombrarse como tradicionales, autóctonos, étnicos y regionales; la reinterpretación de platillos del repertorio típico nacional, que también gozarán del apelativo tradicional y casero; y el énfasis en la creatividad antes que en la repetición, así como la búsqueda de estéticas consideradas menos rústicas. Públicamente, sin embargo, fue la incorporación de productos étnicos o indígenas a la alta cocina chilena lo que concitó más interés.

Para conocer las recetas y productos de los pueblos indígenas que habitan el territorio nacional, los cocineros realizaron «Encuentros con las etnias», reuniones cuyo objetivo consistió en intercambiar saberes. En Temuco, capital de la región de la Araucanía, el encuentro finalizó en el hotel Terraverde, donde los cocineros profesionales mostraron a las invitadas mapuches su interpretación de lo que antes habían visto cocinar en una *ruka*.⁵ Las preparaciones, sin embargo, no han sido el mayor aporte de las etnias, sino los productos que se integran a creaciones inéditas, por ejemplo, espaguetis de calamares al merkén ahumado (Guillermo Rodríguez) o flan de crema ahumada acompañado con jarabe de merkén mapuche y decorado con una lámina de quinua (Cristian Morales). En ambos ejemplos el producto mapuche es el merkén.

Aunque el objetivo principal de la Cocina chilena renovada no era dar más protagonismo a lo étnico que a lo casero y a lo regional, sino crear una cocina propia donde todo ello tuviera cabida y justo valor, fueron platillos como los mencionados los que llamaron la atención de la crítica gastronómica;

5 Vivienda mapuche. Puede ser de planta cuadrada o elipsoide, siendo esta última la forma común en las zonas de la Araucanía donde realicé trabajo de campo. Dependiendo de la zona geográfica, los materiales de construcción y la forma pueden variar, pero siempre se hacen con madera y paja o junquillo.

así, lo inédito de la renovación quedó encapsulado en lo étnico. El año de 1994 fue clave en la historia de la renovación: fue electo presidente de la república Eduardo Frei y a poco andar, Guillermo Rodríguez, ideólogo principal de la renovación, se convertía en el chef del palacio de gobierno. Según cuenta Rodríguez en *Recetas con historia* (2005),⁶ su trabajo más directo se desarrollaba con la primera dama, Marta Larraetchea, con quien aunó criterios sobre la manera en que el país debía presentarse ante los ojos del mundo. Fue en esos años (1994-2000) que la Cocina chilena renovada comenzó a operar como un escaparate privilegiado de Chile. Así se refiere Guillermo Rodríguez a la cena oficial ofrecida por el gobierno chileno durante la cumbre del Foro de Cooperación Económica de Asia-Pacífico del año 2004:

Lo denominamos «Ópera de Sensaciones», ya que todo lo que se presentó tenía un significado. Fue un evento cultural-gastronómico, en donde estuvo presente la música, las flores, el vino, el pebre en la mesa, las sopaipillas, entre otros. La finalidad fue ser una vitrina, mostrar al mundo lo que nosotros tenemos y cómo somos los chilenos (*Hotelería y Gastronomía*, 2005).

En las recepciones que se desarrollaban en Chile, así como en los viajes del presidente, de ministros, de delegaciones empresariales, los cocineros tuvieron una participación activa, sobre todo en las actividades orientadas a fomentar la exportación. La visibilidad del estilo y de los productos étnicos o indígenas seleccionados fue de tal magnitud que comenzaron a ser utilizados en todo tipo de restaurantes, pero ya no como productos indígenas, sino como lo que podríamos llamar nuevos productos chilenos.

Indagando en Temuco sobre el uso de productos mapuches en la restauración, noté que, además de quienes practican la Cocina chilena renovada —o de vanguardia—, muchos cocineros han incorporado la quinua, el mote y el merkén en sus cartas, a las cuales no consideran parte del estilo renovado. Entre esos ejercicios hubo uno que llamó particularmente mi atención: el sushi

6 En *Recetas con historia*, Guillermo Rodríguez recoge diez momentos fundamentales de la Cocina chilena renovada, asociados a un menú específico y a un relato sobre cómo llegó a realizarse cada cena, almuerzo o degustación. No es, por lo tanto, un libro de recetas, sino más bien un compendio de historias y reflexiones respecto del trabajo en el marco de la renovación.

de mote, donde el arroz es sustituido por trigo cocido. Una preparación como ésta nunca formaría parte de la Cocina chilena renovada, porque no todo lo apropiado cabe bajo el paraguas de lo chileno. Los grados de separación entre Japón y Chile no pueden compararse con los que separan al pueblo mapuche del Estado-nación chileno. La presencia del pueblo mapuche en el relato nacional es insalvable: ellos representan la parte india del mestizaje que da origen a la nación y son reconocidos como un pueblo dentro de la misma, un pueblo subordinado pero tolerable. Operan simbólicamente como un ancestro que se ama y rechaza al mismo tiempo, del cual se selecciona qué se desea como herencia y qué como llamada de atención sobre lo que no se debe ser. Esta relación intensa de tensión y violencia permite la apropiación exitosa de los productos mapuches, facilitando que sean integrados a la cocina chilena sin producir un cisma en el relato nacional. Todavía más, su integración en tiempos multiculturales agrega valor económico y simbólico a lo chileno, hasta un punto en que algunas de las versiones más actuales de la Cocina chilena renovada enfatizan el componente mapuche de manera radical, ofreciendo el llamado coctel étnico.⁷

Cerremos estas líneas sobre la apropiación que se ha dado en el ámbito de la restauración, destacando algunas ideas principales. La Cocina chilena renovada se basa en una concepción específica de lo propio o lo propiamente chileno. Aquello definido como propio puede tomar la forma de productos, recetas y formas de trabajar en la cocina que crean un conjunto capaz de operar como escaparate de la nación hacia fuera, y que hacia adentro ha logrado un importante consenso. Los productos mapuches entran en este estilo porque se consideran propios, porque la nación se imagina como diversa y más rica en la medida que sus componentes indígenas se hacen visibles. Ahora bien, la renovación es un movimiento de rescate porque opera bajo la lógica de que dichos productos están en peligro o no son lo suficientemente valorados, es decir, se asume que la cultura mapuche ha estado históricamente excluida en la cons-

7 El coctel es un aperitivo compuesto de diferentes tipos de bebidas y entremeses. Recibe el apelativo *étnico*, porque se basa en la reinterpretación de algunas preparaciones mapuches, como los catutos y las sopaipillas (dos tipos de pan), los millokines (albóndigas de legumbres) o los piñones (fruto de la araucaria). Además del cóctel étnico que ofrece el cocinero profesional Cristian Morales, algunas cocineras mapuches ofrecen los llamados cócteles mapuches o cócteles interculturales, que son bastante parecidos a los cócteles étnicos pero que no serán considerados en este artículo.

trucción de lo chileno y se da a la tarea de «rescatarla para el bien la nación». La clave de la apropiación es, por lo tanto, la nacionalización de los productos mapuches a través de su incorporación a un estilo que se erige como representación de lo nacional.

Avancemos ahora hacia nuestro segundo escenario de apropiación: el comercio de productos *gourmet*.

MAPUCHE *GOURMET*

La apropiación de productos mapuches en el ámbito *gourmet* comenzó lentamente. Al principio sólo estaba el merkén, un aliño deshidratado que combina ají ahumado, sal y semillas de cilantro. Luego vino una amplia gama de productos «al merkén», por ejemplo aceite de oliva al merkén, berenjenas al merkén, etcétera. Más tarde comenzaron a presentarse en jerga *gourmet* otros productos como los piñones y las avellanas, hasta que la idea de lo *étnico gourmet* cobró una gran amplitud, ya no restringida al pueblo mapuche. Hoy en día son muchos los productos etnicizados (Briones, 1998) que llenan las estanterías de las tiendas especializadas. Hoy, más y más alimentos engrosan la categoría *étnico gourmet*, ya sea por los nombres e historias elegidas para presentarlos, la estética de los envasados o la asociación de los productos con algún pueblo indígena.

Aunque probablemente esta tendencia responde a fenómenos globales a los que Chile no es ajeno, pienso por ejemplo en la diferenciación como ventaja comparativa, el valor que ha alcanzado lo local y todo aquello posible de anclar a un terruño específico, o en las empresas que distribuyen, comercializan y producen este tipo de productos, las cuales manejan otro tipo de argumentos para explicar el origen de sus negocios. Paulina Peñaloza, propietaria de Chilean Gourmet, la primera empresa exportadora de Merkén Premium, lo explica de este modo: «hace unos cinco años, dos visionarios chefs chilenos empezaron a usar el merkén en sus restaurantes, y a partir de ahí se ha hecho cada vez más popular» («Bienvenidos a la época gourmet», 2008). Esos chefs eran los renovadores. El interés de la industria por estos productos se ha visto respaldado por el Estado que, a través de la Fundación para la Innovación Agraria y la Corporación de Fomento a la Producción, ha prestado apoyo técnico y económico a empresas como Chilean Gourmet y Chili from Chile, ésta última dedicada exclusivamente a la producción y comercialización de merkén. Chilean Gour-

met —actualmente llamada Origen Chilean Gourmet— cuenta con una amplia gama de productos mapuches *gourmet*, pero el merkén es su producto emblema.

El merkén, más que cualquier otro de los productos apropiados, ha gozado de éxito comercial. Además de posicionarse como un producto *gourmet* y de ser exportado, actualmente se comercializa a bajo precio en cualquier gran supermercado a lo largo del país. Aunque sigue presentándose como un producto exclusivo, su consumo se ha popularizado, perdiendo parte de la capacidad de diferenciación que tuvo en un primer momento, pero ganando, en contrapartida, un lugar indiscutible dentro de lo chileno. Tanto es así que el merkén se ha convertido en un *suvenir* alimentario. Presentado en pequeños y cuidados envases de vidrio o cerámica, con etiquetas que explican su procedencia y usos posibles, el merkén se comercializa en los sectores más turísticos, tanto de Santiago como de la Araucanía. La estética, símbolos y palabras que acompañan al envase en estos contextos parecen movilizar ideas opuestas respecto de su autenticidad y, sin embargo, consiguen operar satisfactoriamente desde un punto de vista comercial. Por una parte, los envases han sido diseñados para no dejar lugar a duda respecto del origen del merkén, lo cual promueve, como ha indicado Espeitx (2004), una fácil apropiación por parte de los turistas. Por otra, en cambio, las leyendas «Novena Región», «Etnia» y «Araucanía» que los acompañan, denotan, según García Canclini (1999), que éstos no han sido creados para ser consumidos por los mapuches ni en la Araucanía.

Como sea, que el merkén sea utilizado como un recuerdo turístico es la prueba de que su apropiación ha sido exitosa. Si los *souvenirs* son, como estima Crubellati (2008), «el producto de lo que socialmente se ha signado como lo importante de conocer o lo más significativo [...] un objeto vendible en sí mismo y que a su vez “vende” un sitio como apetecible turísticamente y como digno de recordar», entonces no cabe duda que el merkén forma parte del país que se desea mostrar y donde su posesión remite a una apropiación simbólica del lugar visitado. La siguiente nota de prensa refuerza la idea puesta en argumento:

Orgullo nacional: El merkén no es una moda (si bien se le ha dado como caja en las cartas de algunos restaurantes). Nuestro ají cacho de cabra es un producto aromático y delicioso, al que un grupo de empresarios de Los Ángeles le están sacando lustre con Chili from Chile. Ofrecen «Sabor rojo», elegante pack con tres frascos de diferentes

sabores: al anís, al romero, al orégano o al ajo, además del clásico merkén (precio de referencia, \$ 2 800) (Hurtado, 2007).⁸

Así pues, el merkén se ha convertido en un orgullo nacional y un *souvenir*. Veamos ahora a través de qué tipo de discursos esta apropiación se realiza y legítima.

LO ANCENSTRAL Y LA INTEGRACIÓN COMO COORDENADAS DE LA APROPIACIÓN

Por medio del análisis de los discursos empresariales, se pueden establecer al menos tres maneras de sustentar y legitimar la apropiación de los productos mapuches y de llevar a cabo su nacionalización. La primera de ellas, que no abordaré en este trabajo por razones de espacio, tiene que ver con la forma como se concibe el territorio nacional y se delimita la existencia del pueblo mapuche a una porción del territorio nacional. La segunda se basa en la *ancestralización e invisibilización* del pueblo mapuche. La tercera reside en la jerarquización de pertenencias, donde la pertenencia jurídica a un Estado-nación englobaría la pertenencia étnica. Detengámonos en estos dos últimos aspectos.

Ubicar discursivamente a los mapuches en el pasado es una tendencia transversal a las empresas de productos *gourmet* y a la Cocina chilena renovada. Posicionar a los productos en el pasado agrega valor, pues los convierte en antiguos, milenarios, tradicionales, es decir, opera como una variable de diferenciación. Pero la cuestión temporal es también central por una segunda razón: la apropiación, sea cual sea su forma, descansa en la idea de herencia y del pueblo mapuche como grupo ancestral. La imagen que las empresas nos presentan —en buena medida es también la que ofrece la Cocina chilena renovada— podría resumirse de este modo: ellos nos han honrado traspasándonos un saber y un hacer que nosotros pondremos en valor. Pero, puesto que las herencias se suelen traspasar entre sujetos del mismo grupo, las empresas se empeñan en argumentar por qué el patrimonio mapuche está en manos de quienes no se

8 *Darle como caja* quiere decir tocar una y otra vez. *Sacar lustre* viene de lustrar los zapatos y quiere decir hacer brillar. La ciudad de Los Ángeles a que hace referencia esta nota está ubicada en la octava región de Chile.

reconocen como tales. Empeño que por lo demás devela una preocupación por dotar de autenticidad a las mercancías.

La argumentación que ofrece Chili from Chile lleva la ancestralización hasta su último límite y sugiere, aunque de forma velada, la desaparición de los mapuches que habitaban los terrenos donde hoy se levanta su fábrica de merkén:

Con el paso del tiempo, en 1550, el conquistador de Chile, Don Pedro de Valdivia, realiza un viaje por primera vez al sur del país con un grupo de 300 hombres montados. A mediados del verano llega a orillas del río Laja. En este lugar salió a cerrar el paso al conquistador un cuerpo de tropas indígenas de dos mil hombres... los «Coyunches». Es aquí donde Don Pedro de Valdivia se encuentra con el «CHILE» en su estado más puro, atribuyendo a esta especie la valentía de los Coyunches. Es aquí, en los terrenos que fueron ocupados por los Coyunches, donde Chili from Chile produce, procesa y envasa sus mezclas picantes deshidratadas, que por años han sido únicas, por su materia prima sin modificación que logran sabores y aromas únicos en el mundo (Chili from Chile, s.f.).⁹

Bajo el rubro «Historia», se nos ofrece este relato que explica el vínculo entre Chili from Chile y el merkén. Consideraré algunos de sus elementos antes de proponer una interpretación. El citado Pedro de Valdivia es quien conquistó los territorios que actualmente denominamos Chile; fundó la ciudad de Santiago y lideró, en una primera etapa, a las huestes españolas en la larga guerra contra los mapuches, que ha recibido el nombre de guerra de Arauco.¹⁰ En el relato, los mapuches son presentados bajo el nombre *Coyunches*, apelativo que, amen de que hubiese o no existido, evoca una forma normal de establecer distinciones dentro de los mapuches, siguiendo criterios territoriales; así, por ejemplo, los mapuches que habitan en la costa suelen autodenominarse *lafquenchés* o *mapuche-lafquenchés*; quienes viven en zonas cordilleranas se nombran como *pehuenches* o *mapuche-pehuenches*; y quienes moran en la parte más sureña se denominan *huilliche* o *mapuche-huilliche*. No ahondaré

9 A la fecha (marzo de 2015) el sitio web referido ya no contiene el apartado «Historia» ni el contenido citado.

10 La guerra de Arauco puede dividirse en dos periodos: el primero de luchas encarnizadas y el segundo de conflicto latente. Este último periodo dura aproximadamente dos siglos y se inicia con el Parlamento de Quilín en 1651, es decir, 91 años después del comienzo de la guerra (Bengoa, 2000).

en los significados e implicaciones de estas distinciones, pero aclaremos que no designan pueblos distintos y, por lo tanto, «Coyunche» es una mención velada respecto del pueblo mapuche. Se trata de una mención problemática, porque actualmente dicha nominación es prácticamente desconocida y no hay ningún grupo mapuche que tenga presencia pública bajo ese nombre. Aunque la referencia al pueblo mapuche por medio de una denominación territorial no es problemática en sí misma, cuando se añade a la ancestralización puede operar como una forma de invisibilización.

La estrategia de Chili from Chile se basa en hacer notar que en las cercanías del río Laja ya no habitan coyunches y, aunque no se explican las razones de ese hecho supuesto, podría interpretarse que las tierras pasaron de unas manos a otras por desaparición de esa fracción del pueblo mapuche. De esta manera, la historia que propone la empresa justifica la posesión territorial, y de paso establece un vínculo de herencia con los antiguos coyunche que aparecen como un grupo perteneciente al pasado e inexistente en el presente.

Otra forma de legitimar la apropiación se aprecia en el discurso que acompaña a los productos Etnia y Chilean Gourmet. La primera de las marcas comercializa el merkén con con el siguiente mensaje en su etiqueta:

El merquén o merkén, es un condimento utilizado por la etnia mapuche chilena. Se fabrica en base a ajíes rojos (cacho de cabra) secos y ahumados, mezclándolos con sal y condimentos como el comino y las semillas de cilantro. Se acompaña muy bien con carnes, sopas, cremas e inclusive quesos. Por su exquisito gusto a ahumado, el merquén es hoy una de las recientes innovaciones en la alta cocina chilena.

Además de confirmar el vínculo entre la Cocina chilena renovada y la comercialización de los productos que podemos llamar mapuche *gourmet*, la cita precedente anuncia cómo en Etnia se concibe al pueblo mapuche, como una etnia chilena. De este modo, se establece el vínculo entre unos y otros, lo que posibilita la apropiación en forma de herencia: la nacionalidad, la pertenencia legal a una comunidad política envolvente.

En los envases del merkén Chilean Gourmet se aprecia una orientación similar a la anterior, en el sentido de posicionar al pueblo mapuche dentro de un conjunto: «por años nuestros nativos de la región de la Araucanía han preparado este condimento...». Notemos que en este caso no se alude directa-

mente a la nacionalidad, pero se establece que los mapuches forman parte de la nación en su calidad de nativos, «nuestros nativos».

El discurso que acompaña a los productos Chilean Gourmet es explícito cuando se define como propio aquello producido por familias mapuches, y al establecer que los mapuches son los ancestros y las raíces de la chilenidad:

Recorrí distintas zonas del país para descubrir el sabor de lo nuestro, me empeñé en agregar valor al trabajo de cientos de pequeños productores, especialmente familias mapuche, con una presentación a la altura de semejantes manjares. Cuidando cada detalle he podido llevar a las mesas del mundo algunos de nuestros más exquisitos productos originarios y con ellos la nobleza y la dignidad de nuestras tradiciones ancestrales. El gusto ahumado y picante del merkén. La miel fusiona y conserva el perfume de los ulmos y los coigües de nuestro bosque nativo. Son fragancias y sazones que nos conectan con nuestras raíces más profundas (Chilean Gourmet, 2008).

El posesivo que utiliza insistentemente Paulina Peñaloza, fundadora de la marca, define cómo los mapuches son incorporados al relato nacional y echa luz sobre la ventaja que conlleva la expresión apropiadora, al agregar valor. De este modo, el discurso consigue establecer simultáneamente tres cuestiones. Primero, vincular los productos Chilean Gourmet con el pueblo mapuche, gesto fundamental que implica diferenciación y autenticidad. Segundo, establecer la posibilidad de que los mapuches hereden su patrimonio a los chilenos porque en definitiva forman parte del mismo conjunto, es decir, se mantendría la lógica de que las herencias se traspasan entre sujetos del mismo grupo. Tercero, sugerir que el aporte de la empresa es «poner a la altura» los productos heredados.

Las estrategias de mercadeo que exaltan la incorporación de los mapuches a la narrativa nacional en calidad de ancestros y raíces de la nación, hacen ver que los productos pueden pasar de unas manos a otras o ser explotados económicamente, tanto por sujetos quienes se reconocen como mapuches como por quienes no lo hacen, estableciendo el supuesto de que ambos contingentes son iguales en términos de la pertenencia nacional, la cual se supone superior a las pertenencias étnicas. No se trata de negar la diferencia o, si se quiere, la diversidad —ambas son exaltadas—, sino de posicionarla en un marco de igualdad, el cual posibilita que los productos sean, en última instancia, propiedad de la nación toda.

Las dos formas de legitimación que he propuesto —ancestralización e incorporación— facilitan que la apropiación aparezca como un proceso natural e incluso necesario. Natural en la medida que toma la forma de una herencia, es decir, de un traspaso de lo propio por derecho, de aquello que fue de «nuestros ancestros». Necesario porque se presenta como un rescate y una valoración. Ambas estrategias producen ideas con pretensión de verdad sobre los mapuches, la nación y los productos alimentarios, y lo hacen omitiendo todo conflicto y ocultando las formas de vida actuales del pueblo mapuche.¹¹ En relación con los productos alimentarios se propone su condición de *gourmet* y su pertenencia nacional; en relación a la nación, se exalta su diversidad; finalmente, en cuanto al pueblo mapuche, se transmiten ideas de otredad y de ancestralidad.

CONCLUSIONES

La apropiación de productos alimentarios mapuches en Chile y su nacionalización es un tema que abre diferentes líneas de análisis. Empalma con la investigación a propósito de cómo se produce la otredad interna; cómo ésta se integra en la narrativa sobre la nación; y cómo se producen ejercicios culinarios que buscan representar a la nación toda. En este sentido, se trata de una vía de acceso para comprender cómo se inventa Chile, en cuanto marca comercial y comunidad política. La importancia de las exportaciones y de mostrar a Chile al mundo son aspectos fundamentales del proceso que hemos abordado, y devela que la apropiación está más orientada hacia afuera que hacia adentro; es decir, antes que intentar generar identificaciones internas, parece primar el posicionamiento de una imagen de país en el contexto internacional. En otras palabras, la redefinición de lo chileno o, para ponerlo en palabras de cocineros e industriales, la redefinición de lo nuestro —que es el sentido último de la apropiación— tiene como objetivo mostrarse y ser visto. Por esto, el caso pre-

11 Mientras escribo estas páginas tiene lugar en Chile un momento álgido en las relaciones entre el pueblo mapuche y el Estado. En el contexto de la reivindicación territorial se han sucedido varios hechos de violencia con saldo de dos muertos; casas, camiones y una escuela quemadas; y la aplicación de la Ley Antiterrorista. Aunque todavía es pronto para juzgar, enero de 2013 quedará marcado, probablemente, como el hito que inaugura una nueva etapa del mal llamado conflicto mapuche, nuevos planes y programas se generarán para intentar solucionar la injusticia económica y cultural que vive ese pueblo.

sentado amerita un análisis de carácter global. La tendencia a la diferenciación parece darse en ese nivel en cuanto a la alimentación; y por lo tanto, el recurso a los mapuches puede leerse como una respuesta a los mercados que dialoga con fluidez por medio de una relectura política de una comunidad nacional de carácter multicultural.

En la búsqueda de la diferenciación, la cuestión étnica cobra particular importancia porque transmite ideas sobre espacios regionales, locales y rurales; permite presentar lo chileno asociado a ideas de antigüedad y tradición; y consigue poner de relieve lo que llamaré exotismo interno, es decir, aquello que puede presentarse como propio y extravagante. Este último aspecto, como he intentado demostrar, es central en la apropiación de productos mapuches. La identificación de esos productos como étnicos y exóticos, pero al mismo tiempo propios, es la clave de una apropiación que trasciende la movilidad de productos de un escenario a otro, para avanzar hacia la creación de un escenario inédito, aquel que Briones (1998) denomina etnicización del *mainstream* nacional. Si asumimos como propio el aserto de Subercaseaux (2003) respecto de que Chile se concibe a sí mismo como un país fundamentalmente blanco y desarrollado, menos mestizo y menos indio que sus vecinos del norte —y por eso mismo superior—, entonces el gesto de la apropiación cobra un carácter profundamente novedoso, puesto que introduce mayores cuotas de color al imaginario nacional, lo cual, por cierto, contribuye a la identificación de la marca Chile.

La apropiación que hemos abordado plantea ciertos problemas. En primer lugar, uno de carácter ético que tiene que ver con la utilización de lo mapuche para el beneficio de la nación, mientras que se les niega reconocimiento constitucional y derechos territoriales y políticos. En segundo lugar, problemas de carácter económico, en la medida que los beneficios del *boom* mapuche, sobre todo en lo que respecta a la comercialización de productos, no es disfrutado por los mapuches. Si bien es cierto que el boom ha abierto nuevas posibilidades económicas para familias mapuches —por ejemplo en el etnoturismo—, las ganancias de la venta de merkén *gourmet* y del merkén que se comercializa en los grandes supermercados no llegan hasta los mapuches. En tercer lugar, existe un problema, el cual llamaré de representaciones, porque el discurso que acompaña a la apropiación, centrado en la idea de herencia y ancestralidad, crea una imagen parcial y conveniente del pueblo mapuche que tiene pretensiones de

totalidad. El acento en la ruralidad, la antigüedad y la continuidad cultural niega las diversas formas existentes de ser mapuche.

De estos tres problemas, generados por la apropiación, hay uno —el económico— que está siendo afrontado: durante la última etapa de trabajo de campo, que realicé en Temuco, conocí el proyecto que busca lograr una denominación de origen para el merkén, lo cual asegure su vínculo con las comunidades de origen, las mapuches.

BIBLIOGRAFÍA

- Bello, Álvaro (2004). *Etnicidad y ciudadanía en América Latina. La acción colectiva de los pueblos indígenas*. Santiago: CEPAL.
- Bengoa, José (2000). *Historia del Pueblo Mapuche. Siglos XIX y XX*. Santiago: LOM.
- «Bienvenidos a la época gourmet» (2008). *La revista de LAN* [en línea]. Recuperado en marzo de 2015, de <<http://in-lan.com/2008/10/bienvenido-a-la-epoca-gourmet>>.
- Briones, Claudia (1998). *La alteridad en el «cuarto mundo». Una deconstrucción antropológica de la diferencia*. Buenos Aires: Ediciones del Sol.
- (2002). «Mestizaje y blanqueamiento como coordenadas de aboriginalidad y nación en Argentina». *RUNA. Archivo para las Ciencias del Hombre*, XXIII: 61-88.
- Chilean Gourmet (2008, 30 de noviembre). *Our people, our traditions* [video]. Chile: Autor. Recuperado en marzo de 2015, de <<http://www.vimeo.com/2386123>>.
- Chili from Chile (s.f.). «Historia». En *Chili from Chile* [web]. Recuperado el 6 de junio de 2009, de <<http://www.chilifromchile.com>>.
- Crubellati, Néstor (2008). *Viajes domésticos. Una reflexión en torno al souvenir y la ciudad*. Tesis de maestría, Universidad Politécnica de Catalunya, Cataluña, España.
- Espeitx, Elena (2004). «Patrimonio alimentario y turismo. Una relación singular». *Pasos. Revista de turismo y patrimonio cultural*, (2)2: 193-213.
- García Canclini, Néstor (1999). «Los usos sociales del patrimonio cultural». En Encarnación Aguilar Criado (coord.), *Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio* (pp. 16-33). Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico y Editorial Comares.
- Hotelería y Gastronomía* (2005, marzo).
- Hurtado, Pilar (2007, 16 de diciembre). «Cocina + Gastronomía». *Mujer*.

- Les Toques Blanches (s.f.). «Objetivos». En «Quiénes somos», *Les Toques Blanches, capítulo chileno* [web]. Recuperado en marzo de 2015, de <<http://www.ltb.cl/quienes/objetivos.html>>.
- Rodríguez, Guillermo (2005). *Recetas con historia*. Santiago: Zigzag.
- Subercaseaux, Bernardo (2003). «La construcción de la nación y la cuestión indígena». En Salomone Rojo *et al.*, *Nación, estado y cultura en América Latina*. Santiago: Ediciones Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad de Chile.
- Van Cott, Donna Lee (2000). *The friendly liquidation of the past. The politics of diversity in Latin America*. Pittsburgh: University of Pittsburgh Press.

Vigencia y resignificación de una cocina tradicional

Cecilia Pernasetti y María Florencia Ferre

CONTEXTO

Este trabajo se inscribe en la corriente de estudios sobre los procesos de conformación, transformación y continuidad de los sistemas alimentarios en América del Sur, por medio de los cuales se indaga y reflexiona en torno a sus cocinas, sus elaboraciones diversas y distintivas; también en torno a los consumos diferentes y desiguales y los contextos particulares de cada país. Además, se interesa en el registro, valoración y promoción de productos y platos locales y regionales, como sellos de tradición, arraigo e identidad. De manera destacada, estos estudios se centran en aquellos productos agropecuarios que en muchos lugares fueron dejados de lado y progresivamente sustituidos —sobre todo desde mediados del siglo xx— por cultivos comerciales intensivos y agroindustriales, pero que ahora son «descubiertos» y apropiados, aunque en el caso de Argentina siguen ocupando un lugar marginal en el conjunto de la producción rural y los circuitos comerciales. En dichos estudios, se aborda también la cuestión de la legitimación de la gastronomía como campo cultural totalizador, en el marco del cual se realizan intervenciones político-culturales y turísticas, asociadas al reconocimiento y promoción de esos productos en proceso de «descubrimiento», que comprenden operaciones de puesta en valor de alimentos y saberes culinarios tradicionales, promovidas por organismos nacionales e internacionales.

INTRODUCCIÓN

En las páginas que siguen se presentan algunos resultados de una investigación realizada en la ciudad de Belén y los pueblos de Villa Vil, Barranca Larga, Los

Morteritos, Laguna Blanca y El Durazno, pertenecientes al departamento Belén, en el noroeste de la provincia de Catamarca, en Argentina. Esa demarcación administrativa tiene una extensión de 12 945 kilómetros cuadrados y 27 843 habitantes, según el censo de 2010. La ciudad de Belén es la cabecera municipal del departamento, y concentra la mayor parte de esa población —12 256 habitantes según el mismo censo—, mientras que el resto se encuentra dispersa en numerosos pueblos y caseríos. Además de ser el centro administrativo, Belén es el eje que aglutina las actividades económicas del departamento. Éste es casi todo montañoso, con quebradas abruptas y algunos valles. El clima es árido, las precipitaciones escasas, los ríos de aluvión. Esta orografía delinea valles fértiles seguidos de desiertos, y un área importante que corresponde a la puna, meseta andina ubicada entre 3 500 y 4 200 metros sobre el nivel del mar.

Históricamente, dicha región ha permanecido aislada del resto del país. Los conquistadores españoles encontraron en el área asentamientos humanos importantes, que contaban con un notable desarrollo agrícola, así como ganadería de llamas, vicuñas y guanacos; además, se producían textiles finos, cerámica y metales. Algunos de aquellos grupos estaban bajo el reciente dominio incaico. El noroeste argentino fue uno de los primeros territorios en poblarse de españoles,¹ y dependió cultural y administrativamente de Chile y Perú. Hasta inicios del siglo xx, la comunicación y el intercambio comercial de esas poblaciones era más fluido con los asentamientos humanos de aquellos países, y de Bolivia, que con el Río de la Plata (Bazán, 1996). De hecho, hasta las primeras décadas del siglo xx, la ciudad de Belén y los pueblos aledaños de la zona fueron paso de caravanas de mulas que en ambos sentidos transportaban mercaderías a y desde Chile. Con el desarrollo industrial de los grandes centros urbanos de Argentina, la migración a esas ciudades y a la Patagonia fue persistente desde mediados del siglo xx, con un incremento destacado durante la década de 1990.

Desde siempre, una de las fuentes de trabajo e ingreso en el oeste catamarqueño lo ha constituido la minería, cuya explotación se practicaba desde tiempos precolombinos. En el municipio de Belén se encuentra Bajo de la Alumbrera, uno de los yacimientos mineros más importantes de América Latina. Comenzó su producción de cobre y oro en 1997. Para el año 2007, esa

1 Londres, distante 15 kilómetros de Belén, fue la segunda población fundada por españoles en territorio argentino, en 1558.

explotación convirtió a Catamarca en la provincia con mayor producción de minerales metálicos del país, 75 por ciento. Sin embargo, no ha tenido influencia considerable en la economía regional.²

En lo que concierne a la producción agropecuaria, el Censo Nacional Agropecuario de 2002 registra que, en el departamento de Belén, 92.8 por ciento de las explotaciones agropecuarias pertenecen a productores minifundistas —con superficies de hasta 25 hectáreas—, las cuales suman el 3.84 por ciento de la superficie total, mientras que 70 por ciento de las explotaciones tiene menos de cinco hectáreas; dos de esas explotaciones agropecuarias de la zona, que representan el 0.1 por ciento de las propiedades, cuentan con más de 10 000 hectáreas y cubren el 88.7 por ciento de la superficie total del departamento. En este último caso se trata de grandes extensiones de campo virgen, tanto en la puna como en la montaña, en las cuales se practica el pastoreo; no existen asentamientos humanos.

El ingreso más importante de los habitantes de los pueblos visitados procede del empleo que ofrece el Estado argentino por medio de las administraciones municipales y los programas sociales. A tal grado es significativa esta proporción, que en algunos casos el ingreso procedente de la producción agropecuaria se ha convertido en el más importante para numerosas familias. En años recientes ha comenzado a plantearse la pertinencia del turismo como actividad creadora de valor, empleo y cohesión territorial. Empero, aunque hay numerosos sitios de hotelería en la ciudad de Belén, el turismo que llega a ella es de paso, generalmente se dirige a zonas promocionadas por sus paisajes de altura, como Antofagasta de la Sierra. Por otra parte, tanto en Villa Vil como en Laguna Blanca se han instalado hosterías que dependen de la administración provincial, pero son aún poco solicitadas.

Debido a su aislamiento, que se explica por la geografía, la aplicación de políticas económicas nacionales excluyentes y las características de producción minifundista, en el departamento de Belén se presentan resabios de lo que Fischler (2002) llama viejos ecosistemas domésticos diversificados, que refieren

2 En la etapa de construcción de la infraestructura del emprendimiento minero, se incorporaron 4 500 operarios, pero esa cifra se redujo a 700 durante la primera fase de producción. Actualmente, de las 1 383 personas empleadas, 40 por ciento son de Catamarca (Alvero e Ibañez, 2013, p. 172).

al tipo de producción agrícola previa a la modernización de la agricultura y la industrialización agroalimentaria. Estos ecosistemas, orientados a la autosubsistencia y al comercio regional, se caracterizan por la diversidad de sus productos, en oposición a la especialización de la producción agrícola a gran escala. En este sentido, es importante señalar las notables diferencias que existen entre los pueblos de los valles y de la puna, aun cuando la distancia que separa a Barranca Larga —el valle más cercano a la puna— y a Laguna Blanca sea de apenas 70 kilómetros. En la puna, la altitud, la presión térmica y la escasez de lluvia hacen que la actividad productiva sea restringida; ésta ha sido dirigida a la ganadería: se crían y comercializan cabras, ovejas, llamas y vicuñas, así como algunos de sus derivados.³ En la zona de los valles la actividad productiva es más variada: se cultiva la vid, la nuez, el olivo y algunas plantas aromáticas, como el comino, el anís y el pimentón. Para el autoconsumo también se produce forraje, granos, frutales y hortalizas. Como sea, la gente de la puna ha permanecido más aislada que la de los valles. De hecho, hasta mediados de la década de 1980, el comercio entre Villa Vil y Laguna Blanca se realizaba por medio de caravanas de burros o mulas, pues no había camino para automóviles. Un habitante de la zona recordaba vívidamente las dificultosas travesías realizadas con su padre, llevando granos, harina, frutas, panes, y regresando a su pueblo carne y lana de Laguna Blanca. En ese lugar, el ritual de agradecimiento a la Pachamama se realiza durante la cosecha, la esquila o en las celebraciones del calendario ritual, mientras que las personas de los valles no lo hacen. De hecho, los vallistas y los puneños se asumen diferentes; los primeros ostentan costumbres similares a las de Belén o Catamarca. Incluso, subsiste entre los vallistas cierta mirada despectiva que los puneños devuelven exhibiendo un orgullo distante, marcando, a su vez, su propia diferencia.

RESIGNIFICACIÓN Y VIGENCIA DE LA COCINA TRADICIONAL

Más allá de la comida cotidiana y habitual, el estudio en cuestión se centró en la que los miembros de la comunidad señalan como propia: la tradicional o tí-

3 Los habitantes de Laguna Blanca se han organizado en una cooperativa para explotar, mediante encierro —conocido como *chaku*—, un sistema de captura y esquila que recrea técnicas precolombinas para aprovechar la valiosa lana de la vicuña. De ese modo, se ha evitado la caza de dicha especie, que la situaba en peligro de extinción.

pica de una familia determinada, la de un pueblo específico o de la región, así considerada. Por ejemplo, en la zona, tanto las ensaladas como los dulces son estimados alimentos tradicionales. En este sentido, es característica destacada su preparación con productos locales. Bajo esta consideración, se visitaron cuatro localidades⁴ donde se hizo un inventario de 60 platos, con sus respectivas recetas (véase anexo), además de un registro fotográfico de la preparación de 15 de ellos.

En este punto cabe preguntarse qué es una comida o un plato tradicional. ¿Cuándo es considerado parte de la cocina tradicional? ¿Cómo entra en ese repertorio? ¿Por qué algunos alimentos forman parte de él y otros no? Un primer rasgo que diferencia a una comida tradicional de otra no considerada como tal es la comensalidad, entendida como la ocasión y el modo en que las comidas predeterminadas se consumen y comparten (Aguirre, 2004). Por su parte, Appadurai (1988, p. 5) señala que «la emergencia del enfoque gustativo de la alimentación» sucede cuando el plato se independiza de sus significados morales y médicos; es entonces cuando pasa a ser valorado desde el punto de vista del gusto, del sabor, de sus características, es decir, en función de otros sistemas de valor. Appadurai realiza el señalamiento precedente en el marco de su reflexión sobre la construcción de los libros de cocina y de qué manera una receta pasa a formar parte de un libro. Advierte que el proceso es complejo, dado que depende, entre otras cosas, del lugar de la palabra escrita en las diferentes sociedades, además de las particularidades de su régimen alimentario. Con todo, en cualquier sistema alimentario, la comida es cargada de significaciones que la hacen propicia para ser representativa de él.

A partir del planteamiento precedente, se puede decir que gran parte de los alimentos que fueron señalados como tradicionales en los distintos lugares donde fue realizado trabajo de campo han sufrido un proceso de resignificación y revaloración en más de un sentido. El análisis de estos procesos de resignificación permitió reconocer, tanto el carácter tradicional de las elaboraciones observadas, como sus formas de vigencia, que son diversas. A continuación se

4 Fueron entrevistadas 15 personas en Belén (10 familias); 13 en Termas de Villa Vil (7 familias); 6 en Laguna Blanca (4 familias); 4 en El Durazno (una familia); 4 en Los Morritos (2 familias); y una en Barranca Larga.

describen algunos modos de resignificación y vigencia, ejemplificándolos con algunas de las preparaciones registradas:

Alimentos que han sido resignificados como tradicionales, una vez independizados de su lugar de origen y de su estatus en la dieta cotidiana

Estos alimentos fueron en algún momento parte de la dieta cotidiana de la vida campesina. Pero cuando pueden ser fácilmente reemplazados por productos industrializados, adquieren un nuevo sentido. En la ciudad de Belén esto sucede con todas las variedades de panes criollos o caseros, que se consumen por el disfrute, dado que, para el consumo cotidiano de pan están las panaderías.⁵ Existe una amplia variedad de panes caseros salados y dulces que se hacen en horno de barro; algunos, como el pan dulce y la torta de turrón, incluyen el uso de arrope, principalmente de uva. Se da el caso de panes caseros producidos por familias que hacen de esta actividad una fuente de ingresos importante.

Alimentos rendidores, preparados para compartir con numerosos comensales, reunidos por celebraciones o por el trabajo

Tal es el caso del gigote, el mote y la cabeza guateada. El gigote⁶ es un plato que se elabora poniendo en una olla capas de rebanadas de pan casero, queso criollo, papas, cebollas, huevos duros y carne previamente asada y picada. A medida que se disponen los componentes en la olla, éstos se bañan con una salsa hecha a base de agua, pimentón, ají picante y especias; luego se deja cocinar por una hora. Por su parte, el mote o mote amanecido, es una especie de loco

5 Eso no ocurre en pueblos más pequeños, donde todavía se hace el pan en las casas, porque no hay panadería industrial o no llega el pan de Belén.

6 El origen de este plato parece ser colonial. Figura en recetarios de comida catalana del siglo XIV, como el *Llibre de Sent Soví. Llibre de totes maneres de potatges de menjar*, de 1324. También aparece, ya como *gigote*, en el libro *Tesoro de la lengua castellana o española*, escrito por Sebastián de Covarrubias en 1611, quien la define así: «carne asada y picada menudo, particularmente la de la pierna del carnero [y] las demás carnes picadas menudo, como gigote de un pecho de un capón o de una perdiz». También aparece en el *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo*, de México, en el siglo XVIII. El *gigot* francés, por su parte, tiene un rasgo distintivo: se trata de un guisado hecho en una olla cerrada o incluso sellada en los bordes.

sin zapallo y de maíz blanco entero, porotos, manteca y carne de vaca, que se cocina toda la noche sobre fuego de leña. La cabeza guateada⁷ consiste en una cabeza de vaca, sin cuero, que se sala, se envuelve en arpillera y se entierra en un pozo previamente calentado, se tapa y se deja cocinar por lo menos ocho horas. Luego se come sobre una mesa, donde cada comensal va sacando trozos de la carne directamente de la cabeza; se come con pan y se acompaña con vino.

Además de nutritivos, estos tres platos son económicos y rendidores: de una cabeza pueden comer de ocho a diez personas. Los tres se preparan cuando hay motivo para reunir a un grupo numeroso de comensales. Esto explica que también se preparen cuando se culmina un trabajo que ha exigido gran esfuerzo físico y numerosos participantes, como las segadas, la construcción de la loza de una casa o después de las corridas o campeadas —captura de ganado—. Más allá de ocasiones especiales como las mencionadas, en la actualidad se ofrece gigote en algún restaurante de Belén, o bien es preparado por algunas cocineras en sus casas, quienes lo venden los domingos, día de reunión familiar. El mote también es comida de domingo, pero últimamente se ha vuelto costumbre, entre los jóvenes, comerlo los sábados de madrugada, después del baile o al concluir la habitual salida hebdomadaria; o bien se concurre a la casa de aquellas familias que lo preparan, donde se come, ya sea en la cocina, el comedor o el patio. En cuanto a la cabeza guateada, es tradición en Belén comerla el 1 de mayo, cuando se celebra el Día del Trabajo, o en reuniones de amigos, sobre todo en invierno, cuando el motivo principal de las reuniones es, precisamente, comer cabeza guateada. Así, estas comidas comparten el sentido, tanto de practicidad y nutrición, como motivo de disfrute y sociabilidad. En definitiva, en tanto que se disponga de los ingredientes, y en la medida en que haya motivo para reunir a comensales numerosos, ya sea por trabajo o por el solo disfrute de compartir comida y compañía, esas comidas y sus sentidos simbólicos seguirán vigentes.

Alimentos que se preparan para celebraciones comunitarias o familiares

Para las fiestas patronales, en Villa Vil, Los Morteritos y Laguna Blanca, se acostumbra preparar un cordero o un cabrito entero, al horno de barro,

7 *Guatear* es un término de origen quechua que alude a la cocción con piedras calientes en un pozo.

cuya boca se tapa con barro y piedra. Los condimentos varían según el pueblo o la familia, pero generalmente la pieza se prepara con sal, poco vinagre, comino, orégano y pimentón. En Laguna Blanca y Los Morteritos, además, los rellenan con papas, cebollas, pimientos y las verduras disponibles durante la ocasión. El dispendio que supone consumir carne de tal manera, sin aprovecharla en guisados, sopas o locros, hace de esta preparación algo excepcional y festivo. Las celebraciones patronales son las ocasiones preferidas por los familiares que habitan lejos, para volver de visita al pueblo, y estas comidas se hacen en su honor. Si la fiesta incluye manifestaciones musicales o feria, se improvisan comedores-restaurantes en las galerías y en los patios de las casas. En Belén se prepara otro plato tradicional, el «api zapallo», que se hace con puré de zapallo, cebolla, Morrón, tomate y queso. Se consume sobre todo en Semana Santa, cuando se proscribió la ingesta de carnes; el resto del año, prácticamente no se prepara. Otro de los platos preferidos en la zona es la «humita en chala», a base de choclo, zapallo y queso de cabra o de vaca.

Alimentos que ya no se preparan y sólo quedan en la memoria de los mayores

Es el caso del tulpo, en Laguna Blanca, y de la poliada, en Belén y en Villa Vil. La base de su preparación es harina y grasa, componentes que variaban de un pueblo a otro, así como entre las familias. El tulpo se preparaba calentando la grasa para la pella en una olla de barro, a la cual se agregaba la harina, cocinada con un poco de agua; se condimentaba con comino y pimentón. La poliada, por su parte, es una versión del tulpo, pero preparada con afrecho. Ambos eran preparados rápidamente, incluso a la intemperie. Aun cuando formaban parte de la dieta cotidiana, los dos platillos estaban marcados negativamente: en la ciudad de Belén, por ejemplo, una mujer de 90 años, perteneciente a una familia acomodada, recordaba que cuando era niña tenía prohibido comer tulpo porque era la comida de los peones, por lo que ella y su hermana lo hacían a escondidas de sus padres; actualmente ya no se le considera como tal. Otro caso negativo son las golosinas que se elaboraban con harina de algarroba, maíz ca-pia y arropes, que los niños comían durante el pastoreo, junto con el pochoclo o floritas de maíz. Estas golosinas perdieron la batalla frente a los productos

industrializados, cubiertos con atractivos envoltorios y bien promocionados, sancionados positivamente por la televisión.

El sanco o sunco es otro alimento que se recuerda pero que casi no se consume. Se hacía con maíz molido y a veces con polenta, que se tostaba y cocía con grasa de pella y especias. Una mujer de Laguna Blanca recordaba que durante su infancia, cuando su madre requería montar su tejido en el telar del patio, preparaba el sunco para «dar de comer al viento y aplacarlo».⁸

Las comidas a base de maíz parecen haber perdido vigencia, con excepción del mote y del locro, pero éstos como parte de la alimentación festiva, no cotidiana. En guisos y sopas, el maíz, incluso el frangollo —maíz molido en trozos pequeños— fue reemplazado por los fideos y el arroz. En varias ocasiones, algunos entrevistados *in situ* manifestaron que antes comían más maíz, y que en el presente se usa sólo para los animales. Elodia Segovia, de 89 años, quien ha vivido sólo en Villa Vil, señala que el maíz como base de la alimentación compite en el presente con productos industrializados —léase fideos y arroz—, con los cuales se preparan guisos y sopas:

El locro es más alimento —dice Elodia Segovia— con tripa gorda, yo con eso me he criado. Yo he trabajado mucho «semillando» el maíz, eran cuatro o cinco yuntas de bueyes. Antes no había otra cosa, por ahí pimiento, papa, nada más. Antes el maíz lo apreciaban muchísimo, lo compraba mucho esa gente del norte de la Laguna, lo cambiaban por carne de majada, de chivo, de cordero, de llama, traían para cambiar por maíz. Lo apreciaban mucho y ahora no. Ya ve que aquí estaban por cosechar el maíz y no había quién lo saque, han contestado que no son gallinas para comer maíz. Dichosos de ustedes que tienen. Yo no, yo no voy a decir que no voy a comer maíz, nosotros estamos acostumbrados, le digo, porque el maíz en todo caso yo lo hago locro, lo hago mazamorra [...] No, yo a veces no tengo con qué comprar fideos, así que tengo que hacer lo que alcanza. Así que lo he tenido que echar a los animales. Nadie quería conchabarse (entrevista).

8 «Mi mamá sabía hacer el tulpo y sacar un pocazo así [...] en el cucharón y ponerlo ahí afuera, y con tierra sabía sulfatarlo: que se vaya *vaporeciendo* para que coma el viento, y lo llamaba, solía llamarse Anselmo el viento: —¡Vení, Anselmo, comé! ¡Dejanos trabajar! —sabía gritarle, yo me acuerdo todo— ¡Quiero poner mis telas, dejame, dejame, comé! —sabía ir a verlo, al tulpo, y había poquito. Yo sabía creer que se lo había comido el viento» (Julia Guerra, entrevista, 70 años, Laguna Blanca).

*Alimentos socialmente resignificados de manera negativa,
aunque continúen consumiéndose*

En esta categoría están considerados, en Laguna Blanca, el ancacho, el chilcán, la cochada y la ulpada. En principio, estos alimentos no se mencionan como parte del repertorio de la cocina tradicional. Se trata de alimentos que entre ciertas familias son de consumo privado. El ancacho es una especie de pan que se prepara cuando se carnea un animal, se mezcla su sangre con harina y especias, poniendo todo a cocer sobre una superficie caliente. Si se hace en el cerro o en los puestos de comercio, se prepara sobre una piedra caliente, pero en las casas se cocina en plancha o sartén. Es de rápida preparación y se consume durante las jornadas de pastoreo. El chilcán, la cochada y la ulpada son alimentos elaborados con harina cocida y agua; se diferencian por la cantidad de agua utilizada y por la temperatura de ésta. La harina cocida se obtiene al tostar y moler granos de maíz o de trigo. Además del tostado, el sabor de la harina es propio de la llamada criolla, la cual se obtiene moliendo el grano entero, junto con su cáscara. En Villa Vil y en Laguna Blanca, el chilcán y la cochada parecen haberse resignificado negativamente: se consideran comida de coya, término que refiere a «atrasado», «ignorante», y también «pobre». Sin embargo, en Laguna Blanca no se han dejado de consumir. Una familia de ese lugar se asegura de tener siempre en casa harina cocida, que se guarda en latas de leche en polvo. La harina cocida ya no se produce localmente —por extinción o disminución de la producción de los granos y el cierre de molinos—, ni se obtiene fácilmente en los comercios. Con todo, algunas familias la consiguen por medio de redes informales de comercio. Algunos adultos de Laguna Blanca recordaron que sus padres les daban chilcán o cochada de desayuno; ahora ellos los dan a sus hijos porque consideran que ese desayuno, tanto con harina de trigo como con harina de maíz, es mucho más nutritivo que el mate o el mate cocido.⁹ La ulpada es una bebida refrescante hecha con un poco de harina cocida, diluida en mucha agua fresca y endulzada con azúcar. Se recuerda su consumo como bebida reparadora —la tomaban cuando volvían de cuidar los animales—;

9 Un entrevistado narró que consumía harina cocida como desayuno antes de ir a la escuela, o como merienda al regresar a casa, en vez de tomar mate. Así la preparaban sus padres: «primero hervían el agua, después nos ponían un poquito de harina cocida en el jarro, un poquito de azúcar y encima el agua bien hervida; suficiente cantidad como para que salga ni tan seco ni tan blando. Se llamaba cochada, y era dulce y sabrosa, nos gustaba».

sin embargo, ahora sólo se reconoce como parte importante de la ofrenda a la Pachamama, durante la fiesta en su honor, lo que ocurre el 1 de agosto en Laguna Blanca. En apariencia se está convirtiendo en un alimento exclusivamente ritual. En la ciudad de Belén no se conocen el chilcán, la cochada o la ulpada. La harina cocida se consume mezclada con azúcar, como golosina, pero no se produce más localmente y sólo circula en redes informales de comercio.¹⁰

Alimentos que se resignifican a partir de la mirada de los otros, los foráneos

A la hora de definir un plato como tradicional, propio o típico, quienes tienen más certeza de ello son los que han vivido lejos de su lugar de nacimiento, fuera de la región de estudio. Se trata de numerosos entrevistados quienes vivieron parte de su vida en Buenos Aires o en el sur del país, en la Patagonia, a donde partieron en busca de trabajo. En la preparación de sus comidas, esas personas encontraron un motivo de orgullo —además de una fuente de trabajo—, gracias a la cual compensaron la anomia y la hostilidad de las grandes ciudades. En este sentido, una entrevistada señaló como un momento destacable de su vida en los suburbios de Buenos Aires, el día que preparó unas empanadas según se hacían en su pueblo, las cuales fueron celebradas por sus vecinos. A partir de entonces pudo vender su comida y sentir orgullo de su procedencia.

En este grupo pueden ser incluidos alimentos que no se mencionan o consideran tradicionales, porque forman parte de la alimentación cotidiana de la familia. Empero, son evidentemente locales y tradicionales, en el sentido de diferentes, respecto de las preparaciones similares y propias del estilo de vida urbano del resto del país. Es el caso de la «carbonada» en Laguna Blanca, similar a una sopa con zapallo, carne o charqui, arroz y cebolla de verdeo.

Alimentos que incluyen la reintroducción de productos regionales como la quinua (Chenopodium quinoa)

El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, así como otras iniciativas y programas de los gobiernos nacional y provincial, fomenta la recuperación de

¹⁰ En la ciudad de Belén había al menos dos molinos que trabajaron hasta la década de 1960; de allí los nombres de dos barrios de la ciudad: El Molino y Molino de Santa Rosa.

la producción y consumo de este pseudocereal de alto valor proteínico, bien adaptado a las características geográficas de la zona. Aunque no se recuerdan ahí comidas elaboradas con quinua, ni siquiera entre los ancianos, se sabe, por medio de estudios arqueológicos e históricos, que era un alimento producido en las aldeas precolombinas de la región y que su consumo se mantuvo en algunos pueblos hasta fines del siglo XIX, incluso. Dos personas al menos, motivadas por la capacitación de los programas institucionales, prepararon platillos con quinua bajo la petición de preparar alguna comida tradicional de su pueblo.

COCINA TRADICIONAL, COMENSALIDAD Y MEMORIA

Al considerar las diferencias de las comidas locales tradicionales descritas, es posible caracterizar el sistema culinario del que forman parte, y reflexionar sobre el sentido de su recuperación y estudio. Un sistema culinario es la conjunción de ingredientes, principios de condimentación, procedimientos, reglas, usos y prácticas, valores sociales y representaciones simbólicas, compartidos cotidianamente por los miembros de un grupo social (Contreras y Arnáiz, 2005), y que pueden, por otra parte, ser desplegados en muchas cocinas y múltiples resultados culinarios. En los casos de alimentos presentados en este trabajo, a excepción de los marcados por la mirada de los otros —los de fuera de la región o los sujetos de investigación—, todos son objeto de explicación, revisión, discusión y diálogo permanente. Es decir, es notable la importancia de la alimentación marcada como propia por los habitantes de la región en estudio. Se trata de recetas y platillos que se transmiten como legado valioso de una generación, y en torno a los cuales se generan opiniones diversas, ya que se trata, al mismo tiempo, de objetos de reflexión y de control, que son aprobados o desaprobados, en concordancia con la memoria común relativa a su sabor, aspecto y modo de consumo. Se trata de una cocina viva, creativa y objeto de interés para quienes la preparan y consumen. Por ello, esos platos ofrecen un fuerte sentido de pertenencia, una idea de comunidad que va más allá de los gustos individuales y familiares, esto los convierte en objetos apreciados que se preparan periódicamente, con lo cual se les reconoce y honra.

Por supuesto, los saberes de esta culinaria se transmiten en forma oral, de una generación a otra; hasta ahora no han sido encontrados recetarios ni libros de cocina. Esta cocina se compone de pocos ingredientes que se apro-

vechan al máximo, y es utilizado un repertorio restringido y típico de condimentación: comino, orégano, pimentón y ají. Sin embargo, no sólo presenta variaciones de pueblo a pueblo y entre vecinos, sino también entre cocineras o cocineros. Por supuesto, estas variaciones provocan discusiones, porque cada quien supone que la suya es la forma correcta de preparar un determinado plato. En este sentido, con frecuencia algunas personas son señaladas como depositarias de tal o cual saber culinario y son reconocidas por su *saber hacer*, lo cual entraña cierto prestigio asociado a la preparación de comidas tradicionales. Y por supuesto, el lugar de *el que sabe* está en permanente disputa.

Otro rasgo distintivo de esta cocina es la permanencia de productos propios del mundo prehispánico: maíz, papa, porotos, ají, amaranto, algarroba, quinua y carne de camélidos. Las crónicas y memorias mencionan cuatro comidas que al parecer constituían los principales platos de la cocina prehispánica del noroeste argentino: mote, locro, tulpo y picante (Álvarez, 2005). Las dos primeras continuaban haciéndose de diferentes maneras. El «picante» no aparece con ese nombre, pero el ají es condimento central en numerosas preparaciones. Aparentemente, el tulpo ya no se hace, aunque todavía hay memoria de él, de su preparación y su sabor, lo que concita discusiones acerca de la manera correcta de hacerlo. También se mencionan en las crónicas de las cocinas precolombinas preparaciones como la cabeza guateada y el ancacho (Coe, 2004). El renacido uso de la quinua, como producto regional, es objeto de políticas de Estado orientadas al mejoramiento de la oferta alimentaria para las poblaciones locales; empero, apenas su utilización se implementa. Por ahora se ofrece como atractivo turístico, sobre todo para los visitantes ocasionales, frente a quienes es resaltado su carácter de alimento prehispánico, así como su valor nutritivo (Álvarez y Sammartino, 2011).

En la culinaria sometida a estudio, al menos una parte de los ingredientes y especias necesarios para producir el plato son de producción familiar-local o regional.¹¹ A medida que se aleja del área urbana de Belén, la producción de los ingredientes locales adquiere más importancia porque su disponibilidad es mayor. Pero ello, a su vez, depende de la estacionalidad, del periodo del año

11 En Belén, los platos marcados mayoritariamente como propios —el mote y el gigote— son preparados con ingredientes que se compran en los supermercados o comercios provistos desde otras provincias, pero las dos especias fundamentales para su elaboración, sin las cuales no sería posible prepararlos —el comino y el pimentón—, se producen localmente.

en que abundan. Aun así, si se buscan con denuedo esos ingredientes, existe la posibilidad de encontrarlos.

Los platillos de esta cocina también provocan sentimientos ambivalentes: de orgullo, en cuanto se identifica con platillos propios, típicos; y de vergüenza o desprecio, pues paradójicamente pueden ser considerados comida «de indio», «de pobre», «no moderna». En este punto es posible advertir algunas diferencias generacionales, que tendrían que ser corroboradas mediante un estudio etnográfico profundo. La mayoría de los ancianos entrevistados señalaron y argumentaron su incomodidad o franco desprecio por la comida industrial y los alimentos «que trae el camión», como el fideo o el arroz. Al mismo tiempo se lamentaban de todo lo que se ha dejado de hacer para producir alimentos de autoconsumo, desde la siembra de maíz hasta la preparación de quesos caseros. La devaluación del maíz como alimento básico apenas se apunta: merece un estudio más detallado, pues no se trata del maíz como tal, sino del abandono de la producción para consumo propio, de lo que dieron testimonio varios ancianos. En este aspecto, los mayores se quejaban de que los jóvenes estaban renunciando a realizar las tareas agrícolas —no se nombra *trabajo* a la tarea de labrar la propia tierra y por lo tanto no se le considera como tal—. «Ahora todos quieren trabajar», expresión que refiere al trabajo asalariado fuera de la casa y del núcleo familiar estrechamente ligado a la tierra. De hecho, lo llamado modo de vida campesino genera sentimientos y opiniones ambivalentes: al tiempo que es practicado y añorado, es despreciado y devaluado; para los jóvenes es mejor cobrar un sueldo en cualquier empleo público que ser labrador, aunque manifiesten orgullo por las comidas hechas a la vieja usanza y con productos locales.

Otro rasgo fundamental de esta cocina es que, cuando determinado plato es considerado propio, se le otorga un carácter distintivo en el modo en que se come, se le consagra una comensalidad especial: no son alimentos que se consumen a solas, individualmente, sino en grupo —siempre—, esto les confiere un sentido de apropiación específico. Se trata de una culinaria ligada a la celebración, a las festividades —cívicas o religiosas, comunales o familiares—, y también para ocasiones que reúnen grupos numerosos, como el trabajo comunitario, antes señalado, o colectivo en general. Se trata de una cocina que nutre los vínculos sociales al mismo tiempo que los genera y recrea la tradición.

Un rasgo más de esta comida tradicional consiste en que opera como ejercicio de memoria: no sólo se disfruta su sabor, valor en sí mismo, ni su

comensalidad particular; también se recuerda comiendo, se evocan sabores, aromas y muchas más cosas. Al distinguir la historia de la memoria colectiva en sus estudios seminales sobre la memoria, Halbwach enfatiza el sentido de que, a diferencia de aquella que destaca los acontecimientos, lo que brota de lo común en la vida de un grupo, «en la memoria colectiva las semejanzas pasan [...] al primer plano» (2004, p. 8). En la memoria colectiva es central el tema de la duración como experiencia específica del tiempo entre los seres humanos, diferente a la medida del tiempo, a la acción de medirlo. Existen platos —preparaciones culinarias— que revelan no sólo años sino siglos de existencia, como las comidas de origen prehispánico o colonial. Se recrean una y otra vez, y en cada ocasión experimentan modificaciones; pero al mismo tiempo se actualizan, se mantienen, se busca deliberadamente reproducir su sabor, su aspecto original, el que se conoce, el que fue aprehendido. La acción de rehacer un plato, un postre, una bebida —en definitiva, de repetir y recrear una lección aprendida— es práctica de memoria, memoria que se materializa. Halbwach también ha demostrado que una tradición no sobrevive si no encuentra un sentido dentro de los «marcos sociales del presente [...] son los instrumentos que la memoria colectiva utiliza para reconstruir una imagen del pasado acorde con cada época y en sintonía con los pensamientos dominantes de la sociedad» (2004, p. 10).

Es así que adquiere enorme significado comprender cómo y por qué la forma de preparación de un alimento que tiene un linaje de siglos siga, en el presente, teniendo sentido para un grupo determinado. Dicho lo anterior, parece que existen marcos sociales, en cuanto conocimiento colectivo, que propician la vigencia de una forma de alimentación o, al menos, de formas de preparación de algunos alimentos. Esos marcos, pareciera, son dados todavía por la vigencia de la práctica de la producción propia de los alimentos. De esta manera, lo que dicha culinaria evoca es un modo de vida que ahora está en crisis y del que la comida es testimonio palpable: se trata del modo de vida rural-campesino, es decir, quienes producen para su propio sustento y para el mercado local, cuyos ritmos de vida están regidos principalmente por las estaciones y el clima, y cuyas estrategias y prácticas de reproducción social son marcadamente colectivas (pequeños productores).

Relevar la dinámica de las comidas tradicionales y desentrañar su *modus operandi*, su vigencia, permite comprender cómo la cocina local resiste a la uniformización implícita en la producción industrial de alimentos y en sus circuitos

comerciales, lo cual enajena a las personas de cara a lo que comen, pues no lo producen. La indagación relativa a la culinaria tradicional también revela cómo los pequeños productores rurales se perciben a sí mismos, y cómo sostienen la cada vez más difícil práctica de producir sus propios alimentos. Por otra parte, los datos recogidos durante la indagación etnográfica son susceptibles de aportar información para desarrollar gestiones destinadas a recuperar, fomentar y preservar la producción alimentaria con tradición, arraigo e identidad, en el marco de políticas nacionales y provinciales de cultura, turismo y desarrollo rural sostenible.

ANEXO.

LISTADO DE ALIMENTOS OBSERVADOS¹²

Platos salados

Ancacho, horneados (cabritos, corderos y pollos en horno de barro tapado), api zapallo, cabeza guateada, carbonada, cazuela de gallina, chanfaina, charqui, charqui molido, empanadas, gigote, guiso de charqui de llama, humita, locro de choclo, locro de trigo, morcillas de carne de llama, mote amanecido, mote de haba, pastel de carne, pastel de papa con charqui, pastel de choclo, paté de hígado con arrope de uva, poliadas, queso de pata, sanco o sunco, sopa, sopa con charqui, tortilla de romasa al rescoldo, tulpo.

Panes

Levadura casera, pan casero, pan de zapallo, pan shema, pan de la puerta del horno, tortillas enterradas o al rescoldo, biscochos, rosquetes, tortas de turrón, pan dulce con arrope, quesadillas.

Postres y dulces

Cochada, chilcán, dulce de duraznos, dulce de membrillo en pan y en casco, jalea de membrillo, espesao, mazamorra, melcocha de uva, quemadillo, tostao, turrón de capia, pelones de duraznos, pasas de higo, pasas de uva, nueces confitadas.

¹² La descripción completa de las elaboraciones relevadas, las recetas y el testimonio de las personas entrevistadas, además de información histórica y actual de los lugares visitados, pueden leerse en Ferre y Pernasetti (2013).

Arropes

Arrope de uva, arrope de tuna, arrope de chañar.

Bebidas

Aloja, añapa, chicha, jacarandá, licor de muña-muña, licor de mandarina, ulpada, vino patero.

Quesos

Queso criollo, de cabra y de vaca; quesillo.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, Patricia (2004). *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis* (colección Claves para todos). Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Álvarez, Marcelo (2004). «Las recetas de cocina, arte y parte de la tradición». *Patrimonio Cultural y Turismo*, cuadernos 7, 22-34.
- Álvarez, Marcelo y Gloria Sammartino (2012). «Os alimentos entre a reivindicação identitária e a reexotização da diversidade cultural. O caso da Quebrada de Humahuaca (Argentina)». En Renata Menasche, Marcelo Álvarez y Janine Collaço (orgs.), *Dimensões socioculturais da alimentação. Diálogos latino-americanos* (pp. 179-194). Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.
- Alvero, Luis Alejandro y Carlos Humberto Ibáñez (2013). *Historia económica de Catamarca 1800-2010*. Catamarca: Editorial Científica Universitaria de la Universidad Nacional de Catamarca.
- Appadurai, Arjun (1988). «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India». *Comparative Studies in Society and History* (30)1: 3-24.
- Bazán, Armando Raúl (1996). *Historia de Catamarca*. Buenos Aires: Plus Ultra.
- Coe, Sophie D. (2004). *Las primeras cocinas de América*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Contreras Hernández, Jesús y Mabel Gracia Arnáiz (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Ferre, M. Florencia y Cecilia Pernasetti (2013). *Inventario de sabores. Un viaje por la cocina tradicional de Belén*. Catamarca: Secretaría de Estado de Cultura de la Provincia.

- Fischler, Claude (2002). «Gastronomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea». En Jesús Contreras (comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. México: Alfaomega.
- Gerónimo de San Pelayo (2003). *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo. México, siglo XVIII* (colección Recetarios antiguos). México: Conaculta / Dirección General de Culturas Populares.
- Halbwachs, Maurice (2004). *Los marcos sociales de la memoria*. Barcelona: Anthropos.
- Lladonosa I Giro, Josep (1990). *El libro de la cocina catalana*. Barcelona: Alianza.

El *foie gras* de pato, un caso de confrontación biocultural

Frédéric Duhart

La llegada de tres naves comandadas por Cristóbal Colón a las Indias Occidentales en 1492 fue el primer acto de vinculación entre las comunidades de especies endémicas —biocenosis— del Antiguo y del Nuevo Mundo. Sus consecuencias sobre los ecosistemas de la totalidad del planeta fueron considerables. Ello implicó, en el intervalo de unos cuantos siglos, la renovación de la distribución geográfica de numerosas especies, y una transformación notable y profunda del paisaje alimentario de gran parte de la humanidad; tanto así que las investigaciones que tan brillantemente la han evocado, destacando su carácter revolucionario, resultan limitadas (Garrido, 1999, p. 197-200). Desde las primeras apariciones —deseadas o no— de especies que llegaron a ambos mundos se inicia una larga travesía, un lento tránsito hacia las biodiversidades regionales y los paisajes alimentarios que hoy conocemos. De hecho, son muy raros los ecosistemas actuales, cuya biocenosis no proporcione alguna evidencia de esta redistribución de las especies. Del mismo modo, son raras las sociedades cuyo consumo no contenga la formidable renovación que vivió su régimen alimentario, como consecuencia, más o menos rápida y directa, del contacto establecido entre los dos mundos a finales del siglo xv.

Paradójicamente, uno de los mejores e importantes ejemplos en la constitución de comunidades ecológicas y de paisajes alimentarios contemporáneos, a causa de los movimientos de especies entre los dos mundos, es que la mayoría de ellos tienen más relevancia en la actualidad que la que pudieran tener a través de la mirada de los estudiosos, más atentos a incluirlos en sus perspectivas históricas. Cuando no son ignorados, muchas plantas y animales llegados de otra parte del mundo se convirtieron, para bien o para mal y luego de pocos siglos de cohabitación, en aspectos banales, cotidianos. A principios

del siglo XXI, mientras los estadounidenses enfrentaban los inconvenientes derivados de la presencia de una colonia de ratas de alcantarilla (*Rattus norvegicus*) ¿a cuántos de ellos les importaba el hecho de que esa especie fuera originaria de Asia Central? ¿Cuántas personas del Soconusco¹ consideran al mango (*Mangifera indica*) como una planta de origen asiático, en vez de un árbol ordinario cuyo fruto es localmente popular? ¿Para cuántos *gourmets* no figura el *foie gras*² entre los monumentos emblemáticos de los diletantes del buen comer, del suroeste de Francia? Sin duda para muy pocos. Y es lógico.

Más de dos siglos de literatura gastronómica, de prácticas culinarias y de actividad económica han transformado, sin lugar a dudas, al foie gras de pato en un alimento icónico del área donde nació. Fue apenas, en la geografía contemporánea de la producción mundial de foie gras de pato, que se hizo necesario buscar los elementos que permitieran no dudar de los estrechos vínculos entre este platillo y el suroeste de Francia. Por ejemplo, en 2007, la única área —Aquitania, Mediodía-Pirineos y los sectores limítrofes del Limusín y del Languedoc-Rosellón— en la que era posible obtener foie gras con indicación geográfica protegida, *Canard à foie gras du Sud-Ouest*, produjo casi tres cuartas partes del foie gras que se elabora en toda Francia, cifra suficiente para que figurara como el mayor productor a escala mundial de foie gras en todas sus categorías (Ministère de l'Agriculture, s.f.). Incluso las políticas comerciales de las empresas que elaboraban foie gras de pato en el extranjero podrían constatar la relación entre la comida y la región —el suroeste de Francia— en el imaginario del *gourmet*: en 2012, el líder productor de foie gras en Quebec fue llamado, precisamente, Criaderos Périgord. Obviamente, unos años antes, el nombre habría provocado el chasquido de algunos dientes en el suroeste de Francia, puesto que fue la única región productora de foie gras de pato en el mundo, hasta bien avanzado el siglo XX. Sin embargo, la apelación legal no tuvo éxito y la Asociación Périgord de Foie Gras debió admitir que el producto de patos americanos podía venderse con dicho nombre, sugiriendo con ello un parentesco lejano con aquellos platillos que constituían un elemento notable

1 Región productora de mango, del sureste de México, en el estado de Chiapas. (N. del T.)

2 El término *foie gras*, literalmente «hígado graso», es de una aceptación y conocimiento tan amplios que, en la mayoría de los casos, no se traduce. En algunos países de habla hispana se utiliza la alteración fonética *fuagrás*. Para efectos de esta traducción se empleará el término original (N. de T.).

del paisaje alimentario de la gente del suroeste de Francia, y para los turistas que llegaban a probarlos («Défense des termes géographiques», 2008). Este homenaje canadiense se inscribe en una larga serie, rematada recientemente por un foie gras taiwanés, vendido por correspondencia en los Estados Unidos, bajo la etiqueta de «Périgord».³ Similares estrategias comerciales subrayaron, sin lugar a duda, que el foie gras de pato era un monumento apetecible, cuya producción, según los *gourmets* más entendidos, se encontraba estrechamente ligada al suroeste de Francia, y para el resto, en un área regida desde la romántica París.

Amén de lo emblemático del caso, el foie gras fue una mercancía que surgió tras la introducción de dos especies americanas en el suroeste de Francia: el pato almizclero o muscata (*Cairina moschata*) y el maíz (*Zea mays*). En las páginas que siguen, después de recordar el proceso de criollización en el origen del foie gras, será considerada una cuestión de candente actualidad a ambos lados del Atlántico: los debates en torno a la legitimidad de su producción.

EL ORIGEN DEL FOIE GRAS DE PATO, UN MESTIZAJE AGRÍCOLA

La aparición del foie gras de pato⁴ fue una consecuencia fortuita de la afortunada integración de dos especies americanas al sistema de producción agrícola que operaba en el suroeste de Francia, en el momento del encuentro de los «dos mundos». En términos sintéticos, fue el resultado de un mestizaje agrícola.

De hecho, la producción de foie gras en dicha región no se inscribe en la continuidad de prácticas de alimentación forzada de aves palmípedas del lejano Egipto, que usaba masas de frutas o cereales. Aquellas se originaron probablemente debido al nexo existente entre las comunidades judías y el origen de las tradiciones de alimentación forzada de gansos, que florecieron en Italia, Alsacia, Hungría y países vecinos. A principios de la Edad Moderna, lograr un hígado de gran tamaño en las regiones orientales europeas fue uno de los primeros objetivos de quienes hacían tragar cantidades masivas de pasta a los

3 La marca registrada era Périgord, pero las etiquetas llevaban la inscripción «Périgord» (Bernède, 2010).

4 En este caso se entenderá por *foie gras de pato* un órgano blanqueado por esteatosis, de peso mínimo de 300 gramos.

gansos (Oberlé, 1999, p. 47-53). Pero esta tradición no era del suroeste, como lo recuerda muy bien el capítulo consagrado a los gansos en el «Teatro de agricultura» de Oliver de Serres. En ese caso, las aves se colocaban en corrales, donde podían engordar picoteando granos ofrecidos en abundancia, generalmente mijo (*Setaria italica* y *Panicum miliaceum*):

A mediados de octubre, los gansos destinados a la engorda son ligeramente desplumados, entre las piernas y los muslos, y luego encerrados en un lugar estrecho, de manera que —como prisioneros— no puedan moverse mucho y estén limitados a permanecer siempre en el mismo lugar. A falta de un lugar oscuro, pinchamos los ojos a los gansos, que como ciegos no dejan de comer y toman ellos mismos la comida, siempre que esté en el lugar en el que estaban acostumbrados y una o dos veces solamente. Desventajoso será un sitio más caliente si no se deja entrar viento y el frío a sus lugares, puesto que no beneficia a los gansos para acumular grasa, así como la falta de limpieza, que deberá realizarse con frecuencia. Su alimento de engorda será el mijo solo o gachas de avena en agua. Deseará tener siempre alimento y agua abundantes. Con tal de que el clima favorezca a la parvada y que se mantengan fríos y secos, en dos o tres semanas acumularán grasas a la perfección (de Serres, 1996, p. 550-551).

La sola finalidad de este procedimiento era la de obtener una provisión de carnes saladas y con grasa. Dicho régimen no provocaba una esteatosis hepática notable, lo que apenas representaba problema alguno, debido a que el foie gras no figuraba en el paisaje alimentario local.

Introducido en los corrales locales de aves desde el siglo XVI, el pato almizclero poseía una talla y un temperamento que, en la categoría de palmípedos buenos para la engorda, llamó la atención de los habitantes del suroeste de Francia. Hacia finales del siglo XVI, el pato cruzado, obtenido de la hibridación de un pato almizclado con una pata común (*Cairina moschata* x *Anas platyrhynchos*), también fue considerado apto para este uso. Sometidos al régimen tradicional, dichos patos pudieron convertirse en buenos proveedores de carnes para salar y de grasas. Sin embargo, en aquel entonces nada permitía reparar en que el *Cairina moschata* y su híbrido poseían herencias genéticas que permitían alcanzar niveles de esteatosis hepática considerablemente superiores a los que podían sobrevenir en el caso del *Anas platyrhynchos*, una especie incapaz de desarrollar lo que hoy se considera foie gras de pato (Baeza *et al.*, 2005, p. 140).

A principios de 2013, los primeros resultados de serios y consistentes experimentos permitieron comprender la manera en la que las personas del

suroeste de Francia habían descubierto el foie gras de pato —y reinventado el de ganso— en el trascurso del siglo XVIII. Entre los grupos de palmípedos sometidos a una sobrealimentación voluntaria a base de maíz, en ocasiones se daba el caso de que algunos ejemplares desarrollaran hígados de gran talla y con un contenido de lípidos que se acercaban —e incluso alcanzaban— a las de un verdadero foie gras. La sustitución de los mijos por el maíz, en los comederos de los corrales de engorda, había sido el principio de una verdadera revolución nutricional. Alimentar con maíz significaba la ingestión de un grano que proporcionaba al hígado más glúcidos para sintetizar y que contenía más biotina disponible y menos metionina que el panizo (*Setaria itálica*) o el mijo (*Panicum miliaceum*); es decir, un grano con mayor disposición para provocar la esteatosis hepática consecuente entre los palmípedos. El interés suscitado por los primeros hígados de una talla extraordinaria pudo haber incitado a investigar y buscar un procedimiento que permitiera obtenerlo de forma más regular. Desde una perspectiva más instintiva, el desgranado del maíz pudo invitar a las campesinas a que, con dedos decididos cebaran manualmente a los patos híbridos, en una región en donde los pavos eran forzados a la ingesta de bellotas u otras semillas gruesas para desarrollar grasas. Como haya sido, la adopción masiva de la práctica del cebado de maíz entero, primero a mano y más tarde mediante la ayuda de un embudo, permitió la regularización de la producción de foie gras en el suroeste de Francia, en el trascurso del último cuarto del siglo XVIII. Una vez establecida la ecuación: «un palmípedo engordado = un hígado de talla notable», el sistema de producción hizo posible la identificación y el reconocimiento pleno de los hígados de pato del suroeste francés, bajo la forma de pastas de hígado expeditas en fresco hasta París y otros grandes centros continentales de consumo y, en su momento, bajo la de conservas apertizadas⁵ que navegaban tranquilamente hasta las Américas (Duhart, 2009, p. 119-131; 296-298 y 382-384).

DEBATES TRANSATLÁNTICOS EN TORNO A UN PLATILLO SIMBÓLICO

5 Se conoce como apertización a la invención de Nicolás Appert para conservar alimentos mediante la acción del calor. Dicho invento fue la base de la industria moderna de la conservación de alimentos envasados. El mismo dio origen a la industria metalográfica que genera en el mundo la fabricación de más de 100 000 millones de latas por año (N. del T).

La práctica sistemática de la alimentación forzada de los palmípedos —condición necesaria para la obtención regular de un foie gras consecuente con la demanda del mercado— fue lo que llevó a los consumidores a comprometerse con un rechazo más o menos estructurado. Durante mucho tiempo, tal postura no desembocó en una militancia organizada, quedó una expresión al libre albedrío de individuos aislados. Pensemos particularmente en un gran entomólogo francés, Jean-Henri Fabre, que en el capítulo de los *Servidores* dedicado al pato, dijo al tío Paul:

¡Que desgracia! Amigo mío, las satisfacciones de vender nos hacen cruelmente ingeniosos. En el estado de sofocación continua donde se encuentra el ave ahíta de maíz hervido, una mortal enfermedad se declara, la enfermedad de los glotones, tanto en la casa del hombre como en la del pato. El hígado alcanza un desarrollo enorme y cambia a una masa informe, totalmente flácida, sudando la grasa. Pues bien, este hígado descompuesto por la enfermedad es, de acuerdo con lo que dicen los conocedores, un manjar sin paralelo. Me apresuro a decirles: no puedo invocar mi experiencia, que en esto es completamente nula. Porque entre nosotros, amigos míos, reconoceré que refinamientos parecidos repugnan al tío Paul. Según mi humilde opinión, es comprar demasiado caro un bocado grasiento por las indescriptibles torturas a las que se somete al pato (Fabre, 2002, p. 541).

El caso de Jean-Henri Fabre es tanto más interesante en cuanto que era nativo del suroeste francés y tenía una idea bastante precisa de las técnicas de cebado. Poco importa aquí que se cometiera el error, excusable en su tiempo, de asumir la esteatosis nutricional de un palmípedo como un fenómeno reversible que no atenta contra la función hepática y no modifica la estructura histológica del hígado, como las esteatosis patológicas comprobadas en ciertos mamíferos (Pingel, 2012, p. 207). Fabre desarrolló su opinión sobre el foie gras de pato, a partir de lo que se sabía sobre el mismo, sobre la fisiología animal, sobre la conducta de los palmípedos, etcétera. Mientras la producción de foie gras de pato permaneció circunscrita al suroeste de Francia, muchos consumidores pudieron forjar sus convicciones relativas a este plato, sólo a partir de sus lecturas, o a partir de lo que habían podido entender o ver en ocasión de una estancia en la región. A principios de la década de 1820, por ejemplo, Franklin James Didier descubrió el foie gras de pato durante una estancia en Toulouse; el producto le

encantó, pero algunos menesterosos locales le transmitieron información sobre el engorde de los palmípedos, lo que le llevó a mirarlo de otro modo:

Toulouse y Burdeos son los lugares por excelencia de los epicúreos; ¡pero aquí la gastronomía es una verdadera ciencia y Burdeos es prácticamente su terreno más clásico! Pues el pescado, la carne, y el ave; la fruta más deliciosa y las verduras que adornan las mesas suntuosas de los ricos; los verderones, capones, perdices, trufas y ostras verdes, son considerados por los gastrónomos como las mayores delicias; pero el hígado del pato, que degusté por primera vez en Toulouse, no se compara con ninguno de ellos. ¡El pobre pato es atado por los pies, cerca de un fuego grande y en esa zona artificialmente tórrida, sufre mucho en el mismo sentido que los comerciantes que van a las Indias Orientales a conseguir fortunas, [pero] regresan con hígados enfermos! De esta manera está preparado para la mesa, y constituye el platillo más excelente pero ¡cómo lo he aborrecido en mi imaginación cuando fui informado sobre los medios tan crueles utilizados para producirlo! (Didier, 1821, p. 150).⁶

A principios del siglo XXI, todavía podían encontrarse, en cualquier parte del mundo, consumidores que se habían convencido de que el foie gras era éticamente inaceptable, teniendo como base la información, más o menos confiable, a la cual tenían acceso. No obstante, en lo sucesivo, el rechazo al foie gras tomaría una dimensión muy diferente. En ambos lados del Atlántico, grupos militantes estructurados, en el marco de campañas cuidadosamente orquestadas, designaban a este producto como una abominación a la cual habría que combatir. Algunas décadas antes, debido a un interés progresivo de los poderes públicos occidentales por el bienestar de los animales de ganadería, las prohibiciones generalizadas de la alimentación forzada pudieron llevar automáticamente a una restricción de la producción de foie gras en países europeos, donde tal práctica no tenía lugar: Luxemburgo (1965), Alemania Federal (1972) y Noruega (1974). De igual manera, en cuatro países se prohibió la producción de un foie gras que ya se contentaban con importar en el trascurso de la década de 1990: Dinamarca (1991), República Checa (1993) y Finlandia (1996), Polonia (1997) («California Foie Gras Ban», 2012).

No obstante, poco antes del final de esa década, las cosas comenzaron a cambiar. El cebado de los palmípedos fue explícitamente rechazado por políticos sensibles al alboroto mediático y al *lobbying* más insidioso de grupos que, si

6 En inglés en el original (N. del T.).

no representaban una parte importante de la sociedad, llegaban por lo menos a hacer creer que expresaban el sentir de las masas silenciosas o que serían capaces de influir sobre sus opiniones. Una de las primeras victorias del grupo *People for the Ethical Treatment of Animals* (PETA) en su campaña contra el foie gras fue excluirlo de la gama de platillos ofrecidos a los clientes de primera clase que volaban por Air Canada a partir de 1994 (Caro, 2009, p. 86). En el trascurso de la década de 1990, tan pronto como se pronunciaron sobre el foie gras, el discurso de los militantes con firmes ideales por la causa de los animales comenzó a influir cada vez más sobre quienes tomaban las decisiones. En agosto de 1997, la legislatura polaca decidió que la producción de foie gras cesaría definitivamente en el territorio nacional en el plazo de dos años, en nombre de la toma de conciencia del bienestar animal. A los militantes de la causa contra la alimentación forzada les encanta subrayar que Polonia era entonces el quinto productor mundial de foie gras. Esto es innegable y este país sería, indiscutiblemente, la primera nación que decidió prohibir el cebado de los palmípedos, no obstante que un «gran sector de engorda» existía en su territorio. Sin embargo, conviene relativizar la importancia de este quinto lugar mundial: con una treintena de toneladas obtenidas cada año, Polonia entonces contribuía con un 0.2 por ciento de la producción mundial de foie gras. En este caso, la explotación avícola del palmípedo graso era sólo una especulación agrícola tardíamente importada que consumía un maíz cuyo comercio estaba haciéndose más complejo (Rosinski, 2002, p. 121; FAO, 1998, p. 120). La prohibición del cebado por el gobierno polaco no tuvo nada de revolución. Fue la interrupción programada de un pequeño sector —en lo sucesivo de los más inciertos— en el contexto de la adhesión de Polonia a la Unión Europea, en el cual no era mala idea alardear su sincera preocupación por el bienestar animal.

Signo de los tiempos, un mes antes de que el gobierno polaco decidiera legislar sobre la suerte de los palmípedos, fue creado el Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare (SCSHAW), cuya misión era aconsejar a la Comisión Europea sobre las cuestiones relativas a la salud y al bienestar de los animales (Commission Européenne, 2003, p. 2). Desde 1998, este comité fue capaz de publicar un informe titulado *Welfare aspects of the production of foie gras in ducks and geese* (Aspectos sobre el bienestar de patos y gansos en la producción de foie gras) probando que pocos consideraban urgente, en ese tiempo, el problema del cebado. Se dictaminaba sobre la idea de que éste, tal como se

practicaba entonces, era atentar contra el bienestar de las aves. Dicho informe se impuso como un texto esencial en la construcción de argumentos en contra la producción de foie gras a ambos lados del Atlántico (SCAHAW, 1998, p. 65).

Por otra parte, se convirtió de manera discreta en un caso estimulante para aquellos a quienes les gusta reflexionar sobre los límites del peritaje científico (Sandøe *et al.*, 2006, p. 49-50). En la Unión Europea, creció el discurso oficial, hostil hacia los métodos contemporáneos de producción de foie gras, en los meses que siguieron a la publicación de ese informe. En efecto, el 22 de junio de 1999, una recomendación del Consejo de Europa invitó a los miembros de la Unión que autorizaban la producción del foie gras a modificar las condiciones de vivienda de los patos durante su tiempo de cebado, entre ellas estaban la de abandonar las jaulas individuales, muy utilizadas en la avicultura industrial, y a investigar métodos alternativos de alimentación forzada. Ese texto, que por definición no tenía un carácter obligatorio, invitaba a los gobiernos a procurar que todos los nuevos corrales de cebado permitiesen a los patos gozar de nuevas normas de comodidad a partir del 1 de enero de 2005 y que no hubiera ninguna jaula individual en uso para el 1 de enero de 2012. La recepción de esta recomendación por parte de las autoridades francesas da cuenta del pragmatismo, muy lógico en un país pilar de la Unión Europea y el productor mundial más importante de foie gras. Por supuesto, el Estado francés se comprometió a observar esta recomendación. Lo que permitió condicionar la concesión de ciertas ayudas fue llamar a una renuncia de las jaulas individuales y ofrecer apoyo a las investigaciones respecto de soluciones alternativas al cebado («Une aide pour passer des cages», 2011). Pero actuó teniendo en cuenta la realidad de ese importante sector productivo. Así, en 2005 atendió las recomendaciones del Comité Interprofesional del Foie Gras (CIFOG), el cual solicitó no descartar la posibilidad de emplear las jaulas individuales tan apresuradamente como lo sugería el texto de la Unión Europea.

Se decidió entonces que las nuevas instalaciones podrían utilizar las espinetas hasta el 31 de diciembre de 2009 y las jaulas individuales hasta el 31 de diciembre de 2015 («2015: la fin des cages individuelles», 2011). Contrariamente a lo que trataron de hacer creer ciertos grupos militantes, mediante comunicados hábilmente redactados, en Francia jamás se situó a nadie fuera de la ley, al concedérsele plazo a los productores (*Journal Officiel*, 24 de abril de 2012). En 2005, la inserción de un artículo en la Ley de Orientación Agrícola, la cual declaraba que

el foie gras formaba «parte del patrimonio cultural y gastronómico protegido en Francia», también mostró, pero de modo mucho más simbólico, el firme compromiso de la República Francesa a favor de este producto.⁷ El 16 de octubre de 2012, el ministro de la industria agroalimentaria y dos presidentes de región⁸ franceses participaron en una exposición que exaltaba al foie gras, organizada por una diputada europea del departamento de Gers, al sur de Francia, en Bruselas.

Por su parte, varios grupos de dirigentes franceses continuaron solidarizándose en apoyo al foie gras nacional. Como especialistas en la ocupación del espacio mediático, los militantes en contra de la alimentación forzada encendieron en seguida el contraataque. Dos días más tarde, los diputados europeos realizaron una conferencia de prensa apelando a la Comisión Europea, con el fin de prohibir la producción y la venta de foie gras en la Unión Europea, apoyándose en el ejemplo de la decisión californiana. Se pensaba que dicha apelación aparecería, tal vez, como el primer acto de una serie de iniciativas políticas que condujeran a la prohibición del foie gras en Europa. Pero en febrero de 2013 era solamente una postura, al margen del hemisferio europeo, apoyada sólo por 7 diputados, de un total de 754 (Adoue, 2012). Muchas de las acciones emprendidas por los defensores franceses de la causa antialimentación forzada apelaban al mismo análisis; las peticiones acumuladas, los eventos y sus costos —con el fin de la toma de conciencia del horror de la alimentación forzada—, así como las relecturas polémicas de los trabajos científicos, podrían formar parte, un día, de la lista de hechos decisivos para obtener la prohibición de la producción, venta y consumo del foie gras en el mundo entero. Podría suceder que el compromiso sincero de los militantes, empeñados en erradicar el sufrimiento a los palmípedos, permitiese el advenimiento de una sociedad que rechazara el especismo y que se liberara de las tentaciones carnívoras deseadas por ciertos grupos (Duhart, 2009, p. 470-477).

En ese momento su disputa se mantenía al margen, de tal suerte que no era creíble que rebasase el nivel de una intensa y hábil militancia del ámbito virtual, convertida en juego mediático. Sin embargo, a veces no sólo impresio-

7 Art. L. 654-27-1: «El foie gras es parte del patrimonio cultural y gastronómico protegido en Francia. Se entiende por foie gras, el hígado de pato o de un ganso específicamente cebado mediante alimentación forzada».

8 Las regiones en Francia son demarcaciones político-administrativas (N. del T.).

naba, pues la militancia europea en contra de la alimentación forzada ganaba pequeñas batallas en el mundo real. Por ejemplo, en noviembre de 2012, el grupo italiano Coop dejó de vender el foie gras, explicando que el bienestar animal era para ellos un valor importante y que compartía «las preocupaciones de numerosos ciudadanos, de asociaciones de protección animal y medio ambiental» (Delvallée, 2012).

Resulta indiscutible que las victorias más sonadas de la militancia en contra de la alimentación forzada habían tenido lugar, hasta entonces, en el continente americano y en Israel, donde la prohibición de la producción de foie gras de ganso fue asumida en 2003. Ese año, gracias a gestiones interpuestas, la Asociación para la Defensa de los Derechos del Animal (ADDA) obtuvo en Argentina la prohibición del cebado de los palmípedos. Nótese que nadie en ese país cebaba palmípedos. Incluso, como la asociación misma lo subrayaba, la disposición no perjudicaba a nadie (ADDA, s.f.). En Estados Unidos, las decisiones de, por lo menos dos legisladores, otorgaron indiscutibles triunfos a los adversarios del cebado, aunque uno de ellos fue de muy corta duración. El 26 de abril de 2006, el ayuntamiento de Chicago prohibió, 48 voces contra una, la venta de foie gras en su territorio, efectiva a partir del 22 de agosto del mismo año. Sin embargo, la fuerte demanda de foie gras en los restaurantes de esa ciudad entre ambas fechas reveló que la decisión fue, más que la materialización de un deseo popular, consecuencia de una acción concertada por un grupo de partidarios de la causa animal. Más tarde, el foie gras continuó sirviéndose mediante subterfugios diversos. En mayo de 2008, la abrogación de este decreto local confirmó, por 37 votos contra 6, que su adopción no había sido más que un efímero éxito militante (Leser, 2006; Mihalopoulos, 2008). Desde 2004, el senado de California adoptó una ley que preveía la prohibición en su territorio, tanto contra la alimentación forzada como contra la venta de los productos de aves que habían sufrido este maltrato; entraría en vigor a partir de 2012 y fue aprobada por 21 votos contra 14 (Senado de California, 2004). La propuesta había sido sostenida por unas cuarenta asociaciones defensoras de la causa animal; en febrero de 2013 era ya vigente, y quienes habían intentado invalidarla por inconstitucionalidad perdieron su primer proceso («Californie: les défenseurs du foie gras», 2012). Nada se perdió en definitiva, ni hubo ganancia para uno u otro bando. En todo caso, la promulgación de esta ley no dejó de tener ecos en Francia. En Gers, a finales de julio de 2012, el mismo presidente de la república,

se «montó en la almena» para defender el foie gras y dijo, complaciendo a su público: «a pesar de todo quisiéramos consumir el foie gras aquí en Francia, y a veces por carecer de poder adquisitivo no podemos. ¡Yo no querría privar de eso a los estadounidenses!» («Hollande défend le foie gras», 2012).

Mientras tanto, los militantes antifoie gras no cejaban: en octubre de 2012, PETA publicó en internet una película corta, destinada a desanimar a los consumidores británicos del foie gras, por las abominaciones que mostraba (Vergnolle, 2012a). En respuesta, un representante de Perigord, de un partido político adherido a los valores del terruño, declaró a un diario que:

PETA es una asociación americana hecha de vegetarianos y vegetarianos, que haría mejor en ocuparse de lo que pasa en su país de origen, particularmente en cuanto a las condiciones de vida en las prisiones americanas, en vez de intentar perjudicar las tradiciones francesas (Vergonelle, 2012b).

Así, unos y otros, franceses y estadounidenses, convirtieron en un asunto trasatlántico el debate en torno al hígado de pato, incluso más de lo que el mismo producto jamás lo había sido.

CONCLUSIÓN

Contrariamente a lo que escribían numerosos gastrónomos, el foie gras de pato que se producía al despuntar el siglo XXI no era, de ninguna manera, el fruto, la evolución de un conocimiento milenario, originario del fascinante Egipto faraónico. Su origen era mucho más reciente. Como muchos platillos que se consumían a principios del siglo en curso, el foie gras nació del contacto de las biocenosis del Antiguo y del Nuevo Mundo, iniciado casi medio milenio antes y cuyo resultado fue el de un mestizaje agrícola. El campesinado del suroeste de Francia tenía la costumbre de engordar con mijo a sus mejores palmípedos de raza local. La difusión de las especies domésticas importadas del continente americano hicieron que se adoptasen el maíz y el pato almizclero. Este último y su cruce con el pato que se conocía hasta entonces, les abasteció de aves de buen tamaño, dotadas de herencias genéticas favorables para el desarrollo de una esteatosis hepática notable. El maíz reemplazó al mijo, lo que tuvo considerables efectos nutricionales; y en el último cuarto del

siglo XVIII, la estandarización del cebado con maíz se encargó de regularizar la producción de foie gras.

En Francia, desde que se pudo viajar hacia los centros urbanos, donde se definían los códigos del arte culinario y del buen gusto, el foie gras de pato encontró su lugar entre las joyas trogloditas del buen comer, celebradas por los chefs y gastrónomos más destacados en todo el mundo. Esto le valió, desde finales del siglo XIX, introducirse en las cocinas de establecimientos prestigiosos de América. Aunque tuvo una notable capacidad para soportar numerosas inspiraciones culinarias a ambos lados del Atlántico, el foie gras no resistió ciertas composiciones, como las hamburguesas al foie gras, inventadas en las últimas décadas del siglo XX. En esas composiciones, el foie gras de pato siempre ha jugado el papel prestigiado, como glorioso monumento regional o, según los contextos, símbolo del lujo alimentario.

A principios del siglo XXI, el estatuto particular del foie gras de pato permitió una renovación radical de las prácticas alimentarias caras a los grupos defensores de cierta contrapropuesta social, fundada en la redefinición de las relaciones entre especies. El propósito sería convertirlo en síntoma del detestable carácter del modelo alimentario —cultural— dominante, lo que tornaría rentable su crítica. Activo desde 2003, el colectivo francés Stop Gavage (Alto al Cebado) fue uno de los primerísimos promotores en formular una argumentación precisa contra el consumo de los productos del cebado de palmípedos. Sin embargo, diez años después, la victoria más sonada de los militantes hostiles al foie gras de pato seguía siendo estadounidense. En julio de 2012 entró en vigor en California una ley que prohibía la producción y la venta de foie gras. En ese entonces, era imposible saber si esa ley constituiría la primera de una larga serie en todo el mundo o si habría llegado para ubicarse entre aquellas decisiones legislativas juzgadas ridículas, algunos años o siglos después de su abrogación.

Aun cuando cierto restaurante había sido denunciado por servir foie gras, era imposible presagiar los efectos reales —a mediano o largo plazo— de dicha ley sobre el empleo de ese producto sobre la alta cocina local e internacional.⁹ Por ahora, la decisión del legislador californiano ha tenido apenas reper-

9 En noviembre de 2012, PETA demandó al restaurante Hot's Kitchen, en Hermosa Beach, por infringir la ley al dar foie gras como complemento de algunos de sus platillos.

usiones económicas efectivas fuera de Estados Unidos. Pero, ¿será siempre así? Esto dependerá de cómo la industria local de la restauración se apodere de la causa vinculada a esa ley y de su capacidad para hacer triunfar una cierta visión del mundo (Gruzinski, 2004, p. 399-402).

Traducción del francés de Sergio X. Gama.
Revisión de Bárbara Gama y Ricardo Ávila.

BIBLIOGRAFÍA

- Baéza, Elisabeth, Nicole Rideau, Pascal Chartrin, Stéphane Davail, Robert Hoo-Paris, Jaqces Mourot, Gérard Guy, Marie Dominique Bernadet, Herve Juin, Karine Meteau y Dominique Hermier (2005). «Canards de Barbarie, Pékin et leurs hybrides: aptitude à l'engraissement». *Productions animales*, (18)2.
- Caro, Mark (2009). *The Foie Gras Wars*. Nueva York: Simon & Schuster.
- Commission Européenne (2003). *Review of the operation of the Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare*. Bruselas: Autor.
- Duhart, Frédéric (2009). *De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*. Bayona y San Sebastian: Elkar.
- Fabre, Jean-Henri (2002). *Récits sur les insectes, les animaux et les choses de l'agriculture (1862-1879)*. Arles: Actes Sud.
- FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) (1998). *Cereal Policies Review 1995-1997*.
- Franklin, James Didier (1821). *Letters from Paris and other cities of France, Holland, etc.* Nueva York: Seaman.
- Garrido Aranda, Antonio (1999). «La revolución alimentaria del siglo xvi en América y Europa». En *Los sabores de España y América* (pp. 197-212). Huesca: La Val de Onsera.
- Gruzinski, Serge (2004). *Les quatre parties du monde. Histoire d'une mondialisation*. París: La Martinière.
- Heinz Pingel, Gérard Guy y Elisabeth Baéza (2012). *Production de canards*. París: Quae.
- Ministère de l'Agriculture (s.f.). *Les palmipèdes gras. Bilan de campagne 2007-2008*. Francia: Autor.

- Oberlé, Roland (1999). *Le foie gras de Strasbourg et du terroir alsacien*. Estrasburgo: Belles terres.
- Rosinski, Andrzej (2002). «La production de l'oie en Pologne et dans les Pays de l'Est». *Production des oies*. Roma, FAO.
- Sandøe, Peter, Stine B. Christiansen y Björn Forkman (2006). «Animal welfare. What is the role of science?». En *Animals, Ethics and Trade. The Challenge of Animal Sentience* (pp. 49-50). Londres y Nueva York: Routledge.
- SCAHAW (The Scientific Committee on Animal Health and Animal Welfare) (1998). *Welfare aspects of the production of foie gras in ducks and geese*. Bruselas: Autor.
- Scappi, Bartolomeo (1570). *Opera*. Tomo I. Venecia: M. Tramezzino.
- Senado de California (2004). «Force fed birds» (Senate Bill 1520). Recuperado en marzo de 2015, de <http://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=200320040SB1520>.
- Serres, Olivier de (1996). *Le théâtre de l'Agriculture* (1600). Arles: Actes Sud.

Hemerografía

- «2015: la fin des cages individuelles en gavage» (2011, 22 de abril). *Volonté paysanne du Gers*, 22/04/2011. [Carta del ministro de Agricultura al presidente del CIFOG, 03 de junio de 2005].
- Adoue, Daniel (2012, 19 de octubre). «Foie gras, le bras de fer». *Sud-Ouest*.
- Bernède, Sabine (2010, 10 de abril). «Attention au foie gras made in China». *La dépêche du Midi*.
- «California Foie Gras Ban: A Brief History of Anti-Foie Measures» (2012, 29 de junio). *Huffington Post*.
- «Californie: les défenseurs du foie gras perdent en justice» (2012, 29 de septiembre). *Le Monde*.
- «Défense des termes géographiques» (2008, 13 de junio). *CA du PALSQ*.
- Delvallée, Julie (2012, 8 de noviembre). «Nouveau coup dur pour le foie gras: l'italien Coop retire le produit de ses rayons». *LSA*.
- «Hollande défend le foie gras français face aux lobbys anglosaxons» (2012, 28 de julio). *Le Monde*.
- Journal Officiel* (2012, 24 de abril).
- Leser, Eric (2006, 2 de mayo). «Chicago interdit le foie gras». *Le Monde*.

Mihalopoulos, Dan (2008, 14 de mayo). «City Council reverses foie gras ban». *Chicago Tribune*.

«Une aide pour passer des cages individuelles aux cages collectives» (2011, 11 de septembre). *La France agricole*.

Vergnolle, Adrien (2012, 4 de octobre). «Foie gras: la coopérative Sarlat-Périgord accusée de torture». *Sud-Ouest*.

— (2012 de 5 octobre). «Affaire du gavage en Dordogne: CPNT contre le végétarisme». *Sud-Ouest*.

Dos mares, dos continentes.
Las cocinas en torno al estrecho de Gibraltar

Isabel González Turmo

DOS MARES Y DOS CONTINENTES

Este texto pretende analizar la alimentación y las cocinas de seis ciudades costeras, tres marroquíes y tres españolas, separadas por el estrecho de Gibraltar. Al sur, queda África y al norte, Europa; al este, el mar Mediterráneo y, al oeste, el océano Atlántico. Están por lo tanto situadas en una zona que desde hace milenios registra un fuerte tráfico marítimo y terrestre, y donde se han producido infinidad de intercambios; entre otros, alimentarios. No por ello, la comunicación entre ellas ha sido siempre fluida. Su historia —igual que la de ambos continentes y la del Mediterráneo mismo— es una historia de encuentros, pero sobre todo de desencuentros (Abdelkrader, 1988). Por esa razón, parece necesario empezar por tratar el modo en que históricamente se han definido sus respectivas culturas, para posteriormente analizar la configuración de sus hábitos alimentarios y de sus cocinas.

Entre Tánger y Tarifa hay sólo catorce kilómetros, los cuales separan también al mar Mediterráneo del océano Atlántico; tan pocos son que en días claros la costa se vislumbra con nitidez y las ciudades dibujan su perfil blanco sobre el cielo azul. Pero esa cercanía no ha facilitado necesariamente el contacto entre los dos asentamientos. El estrecho fue puente durante los años en que al-Ándalus —territorios musulmanes en la Península Ibérica entre los siglos VII y XV— controló las rutas hacia el sur y hacia el este, y ha sido y aún es una importante, así como permanente, ruta comercial. Pero ha sido también lugar de enfrentamiento y mar insalvable entre culturas y religiones —Oriente y Occidente; islam y cristianismo— que se han definido unas frente a otras, con-

cluyendo, en muchos casos, en ignorancia, combate y muerte. En los últimos años, los cadáveres de los cientos de inmigrantes magrebíes y subsaharianos, que cada día intentan cruzar las heladas aguas del estrecho, son el peor testimonio del abismo en que puede convertirse este mar de dolor.

Mapa 1. Estrecho de Gibraltar



El Mediterráneo ha sido durante milenios objeto de potentes y complejos intereses y hoy parece, una vez más, como si la lucha por la hegemonía mundial confluyera en esta parte del mundo. Todas las grandes potencias muestran y ejecutan su poder en Oriente Medio y en el Magreb. El Mediterráneo es, por lo tanto, un territorio cargado de significaciones políticas y culturales (González Turmo, 2001). La historia y la identidad de Occidente se han construido en una espesa red, donde Europa y el mundo árabe se han proyectado mutuamente y han construido su identidad como reflejo de la imagen opuesta, hasta el punto en que podría afirmarse que la cultura europea se ha empodera-

do, en gran medida, a fuerza de realzar su posición sobre la imagen devaluada que ofrecía de la orilla sur.

Detrás de esa historia de desencuentros e interrelaciones en torno al estrecho de Gibraltar, están: el avance del islam sobre la Península Ibérica a partir del siglo VII; las prolongadas guerras de reconquista, que se sucedieron hasta el siglo XV; la posterior expulsión de los judíos y moriscos de España, con la consiguiente influencia de la cultura y la alimentación de al-Ándalus en el Magreb; la permanente lucha por el control de las rutas comerciales con África y Oriente; y ya, en el siglo XIX, la colonización europea de África.

Entre 1815 y 1914, el dominio colonial europeo se amplió del 35 al 85 por ciento de la superficie de la Tierra, abarcando desde las costas mediterráneas hasta Indochina.¹ Al acabar la Primera Guerra Mundial, las potencias europeas se habían repartido sobre el papel todo el territorio africano (Iliffe, 1998).² Pero fue en el este y sur del Mediterráneo, donde británicos y franceses se enfrentaron entre sí y contra Oriente de una manera más clara y, al mismo tiempo, donde mejor se percibe hasta qué punto las dos potencias compartieron la tierra colonizada, los beneficios, la soberanía y el poder intelectual (Said, 1990).³ El caso es que ambos Estados europeos se dividieron el sur y el este del Mediterráneo, primero en áreas de influencia y después en territorios bajo mandato.

La descolonización del Magreb, ya en la segunda mitad del siglo XX, tuvo lugar, sin embargo, en poco más de un lustro: Túnez y Marruecos alcanza-

1 La expedición de Napoleón a Egipto, entre 1798 y 1801, inició una lenta penetración europea en África que duró todo el siglo XIX, pero que se aceleró tremendamente a partir de 1870.

2 Excepto Liberia y Etiopía. Sobre el terreno, sin embargo, sí quedaron extensos y remotos territorios fuera del control colonial.

3 El control económico y político de Francia y Gran Bretaña fue creciendo durante todo el siglo XIX, hasta que en 1879 ambas potencias trazaron planes para su invasión, llevada a cabo por Gran Bretaña en 1882 (Said, 1990). De hecho, los acuerdos fueron norma. La Entente Cordial, firmada en 1904, les permitió encauzar por vía diplomática la cooperación frente a Alemania. Este acuerdo garantizó la libertad de acción de Gran Bretaña en Egipto y de Francia en Marruecos, respetando los intereses españoles en el Rif, Ifni y Tarfala. En realidad, formó parte de una sucesión de acuerdos que arrancaba de la alianza francorrusa de 1893, continuó con la anglorrusa de 1907 y, por último, con la Triple Entente, que fue el núcleo de los poderes aliados de la Primera Guerra Mundial.

ron la independencia en 1956, Libia en 1959, Mauritania en 1960 y Argelia, por último y tras una prolongada guerra, en 1962.⁴ Europa estaba por entonces volcada, tras el Tratado de Roma, en su propia construcción y en las delicadas relaciones que mantenía con el Este. El interés militar sobre el Magreb era, por lo tanto, limitado, aunque no así el comercial.

El norte de África necesitaba, por su parte, a Europa, pues el fin de la colonización fue también el principio de una nueva forma de dependencia. Y es que las mejores tierras habían quedado vinculadas a la agricultura comercial orientada a la exportación —cítricos, aceite de oliva, azúcar—; la industria era escasa o casi inexistente, salvo por las de la transformación y la minera; y el sector terciario se limitaba a la administración colonial y al orden público. A todo ello se sumaban el rápido y descontrolado crecimiento de las grandes ciudades, las altas tasas de desempleo y unas condiciones de vida muy precarias. Sólo Marruecos ofrecía un panorama algo diferente gracias a su tradición estatal como sultanato, pero en cualquier caso heredó, también del colonialismo, la movilización de las tierras comunales y la pérdida de las zonas más fértiles (Segura i Mas, 1994).

Por lo tanto, durante las décadas que siguieron a la independencia, el Magreb sufrió serios quebrantos estructurales y balanzas comerciales deficitarias, excepto por el petróleo, con la consiguiente necesidad de recurrir a préstamos y acumular deuda externa. Se produjo, en definitiva, un aumento en la verticalidad de las relaciones comerciales, a favor de Europa, mientras que los magrebíes apenas si alcanzaban a establecer intercambios (Khader, 1995).⁵

Los nuevos Estados desarrollaron, además, una rápida centralización y burocratización, mientras que el proyecto de un Magreb unido, que venía fraguándose desde las primeras décadas del siglo, no conseguía consolidarse. De hecho, los ideales de la independencia, que apuntaban hacia esa unión, choca-

4 Hasta el final de la Segunda Guerra Mundial, todos los territorios al sur y al este del Mediterráneo se encontraban bajo el control de las potencias europeas: bien colonizados (Argelia), como protectorado (Marruecos), bajo mandato (Palestina, Jordania, Siria, Líbano e Irak) o con independencia formal (Egipto).

5 Se ha reforzado la dependencia de los países terceros mediterráneos con respecto a la Unión Europea, superando el nivel de desequilibrio que guardan en sus relaciones comerciales Estados Unidos con América Latina y Japón con el sudeste asiático (Khader, 1995).

ron pronto con la desunión y la rivalidad entre los distintos Estados.⁶ Europa pasó, sin embargo, de una política de «divide y vencerás» a apoyar la unión del Magreb, bajo la iniciativa de los países europeos del Mediterráneo, que veían en ella la posibilidad de contar con un interlocutor válido, como había sucedido con el Consejo de Cooperación del Golfo a partir de 1981 (Balta, 1994).

Pero, a pesar de que las relaciones comerciales nunca peligrosaron y la comunicación política fue más o menos fluida, la imagen mutua siguió deteriorándose. En Europa, los medios de comunicación difundieron, *in illo tempore*, cuatro estereotipos del árabe: el terrorista, el trabajador poco cualificado e inculto, el rico emir del golfo y el integrista fanático (Bodas, 1994). El terrorismo islámico ha dado armas, posteriormente contundentes, a la asimilación étnica con el terror político, ideológico y social, así como al supuesto antioccidentalismo generalizado de los árabes. También las ciencias sociales y el orientalismo han proporcionado representaciones estereotipadas del sur del Mediterráneo; concepciones predeterminadas de lo que puede o debe ser, respondiendo, de manera inevitable, a exigencias culturales, políticas y económicas de su época y su mundo (Said, 1990). En la actualidad, internet sirve para difundir sin tregua ni control mensajes antagónicos, cuando no incendiarios, que enfrentan, sin distinción, a todos los habitantes de las dos orillas, en lo religioso, político, ideológico y social.

RUTAS COMERCIALES Y CIUDADES

El control del Mediterráneo y de los tráficos comerciales ha pasado por las rutas marítimas, pero también por las rutas caravaneras que desde el este y el sur viajaban en dirección al extremo del mundo conocido. El afán por alcanzar el extremo occidental del Mediterráneo es antiquísimo. Ya en la Antigüedad clásica se definían tres grandes rutas mediterráneas: la septentrional que recorría el litoral norte, desde Grecia a Gibraltar; la meridional que por vía terrestre y navegación de cabotaje ha comunicado la Península Arábiga con la Ibérica; y la marítima, que hace el mismo recorrido a través de las islas. Todas acababan en el estrecho de Gibraltar.

6 Entre 1910 y 1964 el Magreb central se conformaba solo por Túnez, Argelia y Marruecos. Libia y Mauritania se incorporaron en 1964 y 1975, respectivamente.

Durante la Edad Media, el tráfico se intensificó a través de las ciudades-Estado italianas y de al-Ándalus, de donde partían rutas caravaneras: una primera hacia el interior de África —Fez, Siyilmasa, Tombuctú—; la segunda, hacia Túnez; y la tercera, hasta Alejandría y El Cairo. Llevaban lana, cobre, cristal, drogas y perfumes; regresaban con oro, sal, marfil, tejidos y esclavos. Pero también viajaban el conocimiento, los alimentos e incluso el gusto y las formas de comer. Ambos lados del estrecho se denominaban entonces de forma significativa las dos orillas (*al-adwatan*).

Ese flujo centenario permitió la llegada a Europa de conocimientos y productos que han contribuido a la conformación de su sistema de valores, sus ciencias, su arte, su paisaje y su alimentación. Del mundo árabe llegaron las palmeras, los almendros, los cítricos, los melocotoneros, los granados, los albaricoques, el arroz, el azúcar... Del mismo modo, al-Ándalus dejó su huella en el urbanismo, los sistemas de regadío, la organización administrativa y la alimentación del Magreb.

A partir del siglo xv, con la expulsión del último rey nazarí de Granada y la posterior pérdida del control sobre las rutas del este del Mediterráneo, el tráfico europeo se orientó hacia occidente. América se convirtió en el principal destino de las flotas españolas. Los barcos viajaban cargados de especias y animales de carga, y regresaban con plata y alimentos que, como el tomate o la patata, no se difundieron por Europa con tanta facilidad como el metal precioso. Los puertos de entrada al viejo continente fueron Sevilla, Cádiz y Sanlúcar de Barrameda, una de las ciudades seleccionadas para este texto y situada justo en la desembocadura del río Guadalquivir.

Las ciudades han sido, de hecho, claves para la circulación de alimentos entre Europa, África y Asia. El Mediterráneo está dominado por caminos y ciudades que han sido acumuladoras de riquezas y alimentos, aun cuando el 80 por ciento de la población viviera en el campo hasta la Revolución Industrial. Podría afirmarse que todas las ciudades mediterráneas parten de un mismo modelo. No obstante, las seis ciudades seleccionadas presentan diferencias desde el punto de vista demográfico, urbanístico, productivo o portuario. Las mencionaré en razón de su importancia: Algeciras y Tánger son grandes ciudades multiculturales y notables centros portuarios: Algeciras es el segundo puerto de España y el trigésimo en el rango mundial de 2013 (según *Container Managment*); mientras que Tánger ha aumentado su actividad a partir de 2008,

convirtiéndose en un serio competidor del anterior y ocupando el puesto cincuenta y cinco del mismo rango. Nador es también un importante puerto comercial del norte de Marruecos, una de las ciudades con la renta per cápita más alta del país; fronteriza con la ciudad española de Melilla y vinculada al Rif, la región con más presencia beréber del país (Camps, 1977). Su puerto pesquero, orientado a la exportación, se nutre de otros puertos cercanos, pero sobre todo de los atlánticos: Asfi, Agadir, Larache... Palos es, por su parte, una población española más pequeña que las anteriores, tradicionalmente vinculada a la pesca y a la industria conservera de pescado, aunque en las últimas décadas su principal actividad productiva es el cultivo temprano «bajo plástico» para la exportación. No obstante, su vinculación con el mar es importante: durante siglos ha sido patria de significados marineros, entre otros los que partieron de La Rábida, a pocos kilómetros de Palos, con Colón, rumbo a América en 1492. Sanlúcar de Barrameda y Tetuán han sido seleccionadas, por último, por ser enclaves históricos del tráfico marítimo y poblaciones tradicionalmente vinculadas a la pesca, aunque en los últimos años hayan visto decrecer esta actividad. La primera fue puerto de Indias, es ciudad bodeguera y cuenta aún con numerosa población vinculada a la pesca y al marisqueo. Tetuán, por su parte, es un centro comercial y fronterizo —a pocos kilómetros está Ceuta, ciudad española— que se abastece de pescado de pueblos pesqueros cercanos, como Martín y Rincón.

LAS REDES DE MERCADO A AMBOS LADOS DEL ESTRECHO

A pesar de lo anterior, en las últimas décadas se han producido importantes cambios en la distribución alimentaria de ambos países. La tendencia es hacia la globalización del mercado y la proliferación de grandes superficies, en detrimento de los pequeños comercios y los mercados tradicionales. En el Mediterráneo ha habido mercados rurales y urbanos, especializados y diversos, periódicos y fijos. Pero todos han formado parte, durante siglos, de una intrincada red que ha consolidado la dependencia del campo con respecto a la ciudad. Sin embargo, en la actualidad no se habla de redes, sino de sistemas de mercado. Para este salto cualitativo, ambos territorios —el norte de Marruecos y el sur de España— partieron de modelos diferentes y se han transformado también de distinta manera.

En el caso de Andalucía, del lado español, el cambio se inició hace más de cuatro décadas, aunque se haya intensificado en la última. Hasta entonces, existía una delimitación territorial del mercado, según el tipo de alimentos: carnes, grasas, frutas y verduras se comercializaban en un radio corto o medio, con ayuda de muleros, trenes y camiones. Los productos básicos de frecuente carestía, como el trigo, o los de lujo, como las especias, tenían un radio largo ya desde la Antigüedad clásica. El mercado tradicional se abastecía así de productos locales, comarcales o regionales y era, más allá de un punto de venta, la concreción de unas formas de intercambio urbanas que permitían a las mujeres —desterradas de tabernas y casinos— cultivar sus propias formas de sociabilidad.

La tienda y la plaza, como de forma significativa se llama a los mercados minoristas en Andalucía, se complementaban con la venta ambulante y a domicilio. España ha sido el país de la Unión Europea que más ha tardado en presenciar la ruina de sus pequeños comercios, pero el proceso que se inició en 1958, con la apertura del primer establecimiento de libre servicio —supermercado—, se disparó en la década de 1990, con la multiplicación de grandes hipermercados, en su mayoría franceses y alemanes. Se trata de establecimientos de más de 2 500 metros cuadrados, con poco personal y bajos precios, que han proliferado, sobre todo, en las grandes ciudades. Basta decir que el primero se abrió en 1973 y en 2003 había 324. Con todo, cabe señalar que el modelo se encuentra en retroceso, a favor del comercio de proximidad (Cliquet, Perrigot y Gil 2006). Permanece la venta ambulante y han aumentado los mercadillos periódicos, vinculados a la economía sumergida y la venta directa de productores y pequeños distribuidores a través de internet.

En Marruecos, por el contrario, el prototipo de mercado ha sido durante siglos el zoco, que existía ya en la época preislámica y era con frecuencia confluencia de rutas caravaneras o enclave fronterizo. Se trata de un modelo de mercado muy variado e informal, donde perdura la venta directa al consumidor por parte de los pequeños productores, con la preeminencia de los establecimientos familiares de dimensiones reducidas. En las ciudades existen también mercados minoristas, que suelen tener puestos de productos perecederos en el interior del recinto y tiendas de comestibles, dulcerías y especierías en su perímetro exterior. Los supermercados están menos generalizados, pero donde los hay suelen ofrecer, además de productos de droguería, cereales y envasados

varios, productos refrigerados y congelados (González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2010).⁷

Pero el cambio ha venido, sobre todo, de la mano de los hipermercados. En 1990 abrió el primero en Rabat. En 2009 habían más de cuarenta (Marjane Holding, Metro Maroc, Aswak Assalam y Carrefour), que se abrieron primero en las áreas metropolitanas de Casablanca y Rabat y después en las de Agadir, Marrakech, Tánger y Tetuán. Las multinacionales, sobre todo francesas, introducen alimentos novedosos, pero también adecuan su oferta a los gustos y modos de los consumidores marroquíes. Por esa razón, las legumbres, las sémolas y las harinas se venden a granel y se ofrecen en muchas variedades, tal y como ocurre en el zoco. Suelen proceder de las grandes extensiones cerealistas de Casablanca, Safí o Marrakech, y se etiquetan con grafías árabes y latinas, aunque en algunos casos el nombre impreso en el saco sea americano. Las especias, la dulcería y la enorme gama de aliños de aceitunas que se exponen suelen ser también del país, en muchos casos artesanales, y se venden casi siempre a granel. Junto a ellos proliferan, sin embargo, bebidas, lácteos, conservas y salsas de importación.

Las diferencias a ambos lados del estrecho son, como se ha dicho, importantes, aunque la tendencia a la instalación de grandes superficies sea compartida. Ésta generará, sin duda, cambios alimentarios y una inclinación hacia la uniformización, pero siempre dentro de las posibilidades de apertura que los niveles de renta, la organización laboral y familiar, y la tradición culinaria presenten en cada caso.

LA FORMACIÓN DE LAS COCINAS: GENTE DEL MAR Y CIUDADES PORTUARIAS

Vistas las relaciones históricas entre las poblaciones estudiadas y las transformaciones recientes del mercado agroalimentario, cabría hacerse algunas preguntas: ¿se puede hablar, en este caso, de una alimentación propia de las ciudades

7 Las afirmaciones volcadas en este texto respecto a Marruecos provienen del trabajo de campo realizado para el Feder I+D *Andalucía y Marruecos: cocinas y hábitos alimentarios a ambos lados del Estrecho*. S. XI-XX, de donde se desprenden dos líneas de investigación que refieren a la alimentación y los mercados de Marruecos respectivamente, cuyos resultados han sido publicados en 2007 y 2010.

portuarias? ¿Qué hábitos comparten y hasta qué punto son extensivos a los distintos grupos sociales que las conforman? Si, por el contrario, priman las diferencias entre ellas, ¿a qué se deben: a su trayectoria histórica, a su pertenencia a distintos Estados, a su posición relativa en el sistema de ciudades, a su especialización? En definitiva, habría que reflexionar sobre los factores que definen las relaciones entre las alimentaciones y las cocinas de las ciudades estudiadas, considerando la política estatal, la etnicidad, la religión, la posición en las redes de mercado, la condición de ciudad portuaria, la polarización social y la configuración de sus grupos socioprofesionales.

La hipótesis que se desarrolla considera que las ciudades portuarias han podido ser acumuladoras de consumos, aunque éstos no llegaran del mismo modo a todos sus habitantes. Aquellos dirigidos a la mayoría de la población, como pueden ser los cereales, se habrán extendido por las redes de mercado que la política de importación planificara en cada caso. Los de élite pueden haber tenido, por el contrario, una primera distribución entre los grupos sociales locales que los pudieran pagar, para después llegar a los de otros centros urbanos. La llegada de productos novedosos a un puerto no significa, por lo tanto, la generalización de su consumo en la ciudad. El precio no es el único factor que frena ese consumo: el gusto y la capacidad de adaptarlo a la estructura alimentaria existente son fundamentales. Un caso claro es el de los primeros desembarcos de alimentos de origen americano en Europa: llegaron al puerto de Sevilla, donde fueron recogidos, cultivados, estudiados y descritos por el doctor Monardes, pero no por eso entraron a formar parte de la dieta de los sevillanos ni de los españoles (Monardes, 1988). Muy al contrario, hubo que esperar siglos hasta que, después de un largo periplo europeo, volvieron a la península. En la actualidad, el consumo local tampoco depende de la condición portuaria de una ciudad, ni de que los alimentos se produzcan en su *hinterland*; es independiente de la producción local y de la red de distribución que ésta genere.

Por otra parte, las cocinas se reproducen en una inercia que se altera cuando el cambio tiene cabida en su estructura o cuando existe una significación social que supera al paladar. En el caso de las cocinas de Andalucía y Marruecos, lo primero a señalar es que, aun cuando sean muy distintas, ambas pertenecen a un mismo sistema culinario, común a la mayoría de los mediterráneos. Ese sistema, que no es sino una abstracción resultado del análisis de múltiples cocinas, se definiría a través de la siguiente comunidad de ingredien-

tes, condimentos y procedimientos que, desde luego, han oscilado a lo largo de la historia. Como base, los cereales, sobre todo trigo, pero también cebada, centeno, mijo y espelta; las legumbres, habas, garbanzos, alubias y lentejas; entre los ingredientes secundarios, pocas carnes, sobre todo de caprino y ovino; pescados en la costa y una amplia gama de hortalizas, en su mayoría importadas. Como condimentos, entre las grasas, aceite de oliva y mantecas de vaca y cerdo,⁸ y una larga serie de hierbas aromáticas y especias, entre las que cabe destacar el tomillo, orégano, romero, comino, cilantro, ruda, albahaca, perejil, hierbabuena, nuez moscada, pimienta, azafrán, clavo y canela. Y para finalizar, estos procedimientos: majar, triturar, adobar, untar, rebozar, empanar, mechar, picar, redondear, rellenar, aliñar, cocer, estofar y freír. Pues bien, a partir de esta generalización se abren las brechas que definen cada cocina y, en este caso, ayudarán a analizar las similitudes y diferencias que existen entre las seis poblaciones seleccionadas (González Turmo, 1998).

Argumentar a favor de las diferencias que vienen marcadas por la pertenencia a distintos Estados no resulta difícil en el caso de Marruecos y España: ambos han sido Estados independientes, aun cuando entre los siglos XIX y XX existiera un protectorado de España en Marruecos. Además, están separados por el mar y sus historias han sido muy distintas. La incorporación de España a la Unión Europea y la dependencia económica de Marruecos respecto de ésta han sido un paso más en el distanciamiento de sus políticas agroalimentarias. De hecho, éstas han generado, al menos desde el siglo XIX y en Europa, un mercado común de granos, grasas y de carnes en algunos casos. La administración estatal ha orientado las redes de mercado y las tendencias de consumo. De ahí que la realidad alimentaria pautada por esas políticas centralizadas prevalezca incluso sobre lo territorial, lo étnico o lo religioso (Macbeth, 1996).

Por lo anterior se puede afirmar que entre las poblaciones seleccionadas existe una diferencia alimentaria fundamental: la de pertenecer a distintos Estados. Todas son costeras, marineras o portuarias, pero las diferencias con sus respectivas vecinas del interior no son tan importantes —ni siquiera para el consu-

8 Desde el punto de vista culinario, no nutricional, las grasas son un condimento. El cerdo no figuraría entre la población musulmana y el aceite de oliva se ha consumido hasta la segunda mitad del siglo XX, sobre todo en las comarcas productoras, incluso de Andalucía, la máxima productora, pues su radio de mercado era corto o medio.

mo de pescado— como lo es la razón de su pertenencia a España o Marruecos. Basta pensar en el cereal, que no en vano ha sido la base de la alimentación mayoritaria y ha experimentado una política estatal en su distribución. Mientras que en España ha prevalecido desde la Edad Moderna el trigo y en la actualidad prácticamente sólo se consumen sus productos elaborados industrialmente, en Marruecos se ha mantenido el multicereal, que se ofrece además en una amplia gama de harinas, sémolas y granos. La sémola puede ser de trigo o cebada, mientras que la harina lo puede ser de maíz, cebada, trigo o garbanzos; y aunque se compran en las tiendas, con mucha frecuencia se muelen en casa.

Por otra parte, existen factores étnicos y religiosos que contribuyen a definir de manera diferenciada, cuando no encontrada, ambas alimentaciones. La identidad alimentaria del norte y sur del Mediterráneo se ha construido en torno a cocinas muy distintas. Poco importa que compartan la mayoría de los ingredientes y de los procedimientos culinarios; la selección y combinación diferenciada de los condimentos basta para crear un abismo entre sus resultados culinarios. En ese viaje, las cocinas de Andalucía se han enriquecido con influencias castellanas, extremeñas, portuguesas y levantinas; al tiempo que en el Magreb, los hábitos beréberes, recibían influencias árabes, andalusíes y otomanas (González Turmo, El Ouardani y El Aallali, 2007).

En cuanto a la mediación religiosa de la alimentación, no hay que olvidar que la mayoría de los habitantes de ambos Estados son musulmanes y católicos. Sus preceptos religiosos han creado diferencias, sobre todo en torno al consumo de cerdo y de alcohol, aun cuando la vid fuera el segundo cultivo más frecuente en al-Ándalus y los recetarios de la época abundaran en fórmulas para remediar la resaca (Hernández Bermejo, 1996). Pero, en cualquier caso, estos preceptos han generado diferencias que han ido mucho más allá del beber o no alcohol, pues ha intervenido de manera directa en la selección de condimentos grasos y ácidos.

Tampoco hay que olvidar hasta qué punto la posterior cristianización de la población cambió el signo de muchas comidas andaluzas, subrayando su gusto por el cerdo, como prueba de rechazo a lo judío y musulmán. Aun así, las cocinas de Andalucía conservan claras resonancias andalusíes en los escabeches, algunas pastas, guisos de verduras y también en las calderetas y los dulces de sartén, ambos presentes en la mayoría de las cocinas españolas y en muchas mediterráneas. Pero, en cualquier caso, no hay que olvidar que los preceptos son

sólo eso: normas propuestas. Su cumplimiento debe ser por lo tanto verificado, antes de extraer otras conclusiones. En el caso de Andalucía, a diferencia de Marruecos, el cumplimiento de los preceptos católicos —ya de por sí minimizados— es en la actualidad minoritario.

Por último, estarían las diferencias dentro de cada localidad. Aquellas que son marcadas por la pertenencia a distintas clases sociales o grupos socio-profesionales. De un barrio a otro, o de una calle a la siguiente, pueden existir hábitos tan diferenciados como los que separan a poblaciones del interior y de la costa. Y es que la pertenencia a distintas clases sociales y diferentes procesos de trabajo, ha generado un acceso desigual a los ingredientes y condimentos. Las diferencias no han sido especialmente territoriales, sino entre ricos y pobres; entre la alta cocina y la popular, que han generado históricamente la adopción de alimentos y técnicas culinarias diferenciadas y procedimientos de difusión también distintos. La fractura culinaria puede ser, por lo tanto, estatal, regional, provincial o multiplicarse en una atomización que pase por lo comarcal, lo local y llegue incluso a la casa de cada cual. Da igual. Lo importante es que el nivel de análisis donde se sitúa la investigación esté bien definido. ¿Puede afirmarse que existen una cocina española y una marroquí diferenciadas? Por supuesto que sí, siempre que seleccionemos los rasgos capaces de definir sus oposiciones. ¿Quiere eso decir que una y otra sean unidades homogéneas? Pues no. De hecho, se podrían hacer otras selecciones, igualmente válidas, para definir las cocinas regionales, étnicas, comarcales o locales, y dentro de ellas, para referirse a las de ciudades costeras, portuarias o marineras (González Turmo, 2013).

LA COCINA DE LA GENTE DEL MAR

El caso de la gente del mar es quizá uno de los que, con más claridad, muestra la especificidad alimentaria que un grupo socioprofesional puede mantener dentro de una población. Los colectivos de los marineros, pescadores y mariscadores tienen fuerte tendencia a la endogamia: han compartido un mismo oficio, un estilo de vida y una forma de comer (González Turmo, 1995/1997). Poco han tenido que ver con el campesino, arraigado a su trozo de tierra, cuando no obligado a emigrar; o con el jornalero y su irregular sustento, aun cuando trabajasen alguna que otra vez en el campo, cosa que se da mucho menos a la inversa. La gente del mar tiene un oficio arriesgado, pero su ocupación suele ser más regular

y la emigración menor.⁹ El medio físico en el que se desenvuelven es también distinto del de los obreros agrícolas o industriales, por no hablar de las artes de pesca y del aprendizaje del oficio. El poblamiento litoral propicia, por otra parte, la existencia de barrios marineros, donde se afianza un estilo de vida propio, que hasta hace unos años se reflejaba incluso en el modo de vestir. Otro tanto ocurre con la organización familiar: las mujeres de los pescadores andaluces venden lo capturado por sus maridos en los mercados o a domicilio, contribuyendo así al sostenimiento económico de la familia. Sobre las mujeres marineras existe, por esa razón y por la frecuente ausencia de los maridos, la opinión generalizada de que son más autónomas e independientes que las demás.

La alimentación no podía ser menos: hasta hace unas décadas, el ritmo y la organización de las comidas dependían del proceso de trabajo. Los hábitos que los diferenciaban eran, de una parte, el acceso a los alimentos obtenidos directamente de su medio, la pesca, frente a aquellos que los trabajadores de la tierra conseguían de la caza, la recolección y la producción hortofrutícola. La gente del mar no sólo comía más pescado —en todas las comidas del día—, sino que degustaba un mayor número de especies y tenía sus propios guisos: los marineros. La repetición incesante de las elaboraciones culinarias propias de cada oficio llegó a convertirlas en prototipos de las clases populares; y con ello, de esa mayoría que no tenía acceso a la cocina culta. Son, en definitiva, la base de las cocinas campesinas y marineras, centenarias, analfabetas y apegadas a un medio del que sabían extraer todo lo que éste, en su parquedad, les ofrecía. En Andalucía, son los ajos, sopeaos, gazpachos, arroces, potajes, sopas, migas y calderetas de los trabajadores de la tierra; frente a los pescados asados, fritos o guisados, ya fuera en amarillo, en colorado, con patatas o en veranillo,¹⁰ de los del mar. En Marruecos, son los guisos de cereales, legumbres o carne, el tayín y el cuscús de los campesinos, frente a la empanada, la charmela, las albóndigas, los buñuelos, la pastila, el tayín y los aliños de pescado de la gente del mar.

Pero, aun cuando probaran un mayor número de especies, lo cierto es que, a uno y otro lado del estrecho, los marineros han consumido, durante siglos, las especies menos apreciadas, cuando el pescado era ya, de por sí, ali-

9 En la última década, la situación ha cambiado en Andalucía, a causa de la política pesquera de la Unión Europea que ha provocado desempleo en el sector.

10 Guisado con hortalizas y manzanilla (vino de Marco de Jerez).

mento de pobres. El pescado blanco, los lenguados (*Solea vulgaris*) o los salmone-
netes (*Mullus barbatus*) han estado reservados, desde la Antigüedad, a las mesas
ricas. Ellos comían jurel (*Decapterus ronchus*), mojarra (*Diplodus vulgaris*), bre-
ca (*Pagellus erythrinus*), tembladera (*Torpedo marmorata*), raya (*Raia clavata*),
pintarroja (*Scyliorhinus*), herrera (*Lithognathus mormyrus*) y sardinas (*Sardina*
pilchardus). Aunque también es cierto que, cuando estaban embarcados por
cuenta ajena, su alimentación era la más rica y completa de los de su clase, pues
pocas intendencias han ido tan bien surtidas como las de las pesquerías del
Atlántico. Y es que, como ellos dicen, «en la mar no hay miseria».

El hecho es que marineros y pescadores han mantenido, en muchos
casos, más relación con sus semejantes de otros pueblos que con sus propios ve-
cinos. Los marineros de Sanlúcar están emparentados, por ejemplo, con los de
Huelva, Isla Cristina o incluso Portugal, y sólo desde hace pocos años han em-
pezado a casarse con campesinos o jornaleros. Hasta entonces, el marinero que
se casaba con una mujer de otro medio la convertía de inmediato en marinera,
mientras que si, por el contrario, alguna de sus hijas se casaba con un hombre
de tierra —cosa menos frecuente—, suponía un alejamiento inevitable de su
familia de origen. Todo ello ha suscitado una suerte de endogamia patrilínea
que, hasta fechas recientes, hacía fácilmente identificables sus apellidos.

La razón no era otra que la convivencia a que los abocaba el oficio,
aunque no tanto a los marineros de una parte y otra del estrecho, como a los
españoles y marroquíes por separado. De hecho, aun cuando los pescadores
andaluces pescaban, hasta la década de 1970, en aguas de Marruecos y trataban
con los vendedores y compradores de sus lonjas, la marinería era exclusivamen-
te española y la convivencia escasa. A partir de esos años, se empezó a vender
directamente en España y se perdió el ya exiguo contacto, si bien posteriormen-
te, los acuerdos pesqueros han propiciado un acercamiento entre los marineros
de ambos países.

Pese a lo dicho, la marinería de cada país sí ha estado muy conectada
entre sí: no sólo porque embarcaran juntos, sino porque, durante siglos, han
coincidido en sus desplazamientos a lo largo de la costa en busca de los mejores
caladeros. Un caso claro es el de las almadrabas milenarias —que capturan el
atún de ida y vuelta—, como se llama a los que viajan para desovar desde el At-
lántico al Mediterráneo y después retornar, ya vacíos. En la actualidad, la pesca
ha descendido, porque gran parte es capturada en alta mar por flotas asiáticas,

pero hasta hace unos años los marineros se trasladaban de abril a junio a las almadrabas. Del mismo modo, marineros portugueses y andaluces de varias provincias —sobre todo Cádiz y Huelva— se reúnen, desde hace siglos, entre febrero y junio en la Playa de Castilla, que no es sino el extremo sur del Parque Nacional de Doñana.

Mapa 2. Puertos importantes en el estrecho de Gibraltar



La riqueza pesquera de esta extensa franja de costa ha atraído cada temporada a pescadores, cuyas poblaciones distaban incluso cientos de kilómetros. Eran familias y grupos de muchachos, sobre todo, que convivían en chozas, aunque la motorización les permite ahora a algunos volver a casa. Compartían un estilo de vida y, desde luego, la alimentación: una dieta muy abundante en pescado, que procuraban preparar de las formas más variadas posibles, a pesar de la escasez a la cual los obligaba el aislamiento. Habitualmente, los hacían en amarillo, con patatas, en colorado o a la palangrera;¹¹

¹¹ Cocido en cazuela de hierro.

aunque si se trataba de chocos (*Rossia macrosoma*) se preparaban con garbanzos o guisado; y a la sal cuando eran piezas de mediano tamaño. El costo, como se llama a los alimentos que no pueden pescar, se lo llevaban hombres de los pueblos cercanos, que se acercaban hasta sus asentamientos y, a cambio, volvían con pescado.

El estado de cosas descrito ha cambiado mucho en las últimas décadas; sobre todo, en Andalucía. No sólo ha descendido la pesca y ha aumentado el desempleo en el sector: los procesos de trabajo han dejado de ser un factor de diferenciación alimentaria. Marineros, jornaleros, mineros y pastores, los trabajadores de la costa y del interior, tienen, hoy en día, dietas y ritmos de comidas muy parecidos. Sus hábitos se han acercado y han quedado reducidos, de una parte, a aquello que ya compartían y no era sino la dieta básica de los trabajadores de gran parte del Mediterráneo: pan, aceite, legumbres, arroz, patatas y hortalizas. Mientras que, de otra parte, el aumento del nivel de vida permitió un mayor consumo de leche, fruta y carnes, además de otros productos de fabricación industrial o suministrados por un mercado agroalimentario ya globalizado. En definitiva, a medida que esos procesos de trabajo han dejado de exigir un nivel de aislamiento y unos ritmos propios, el trabajo ha cesado de ser una fuente de diversidad alimentaria, coincidiendo todo ello con la globalización del mercado agroalimentario.

En ese proceso, la apreciación de las especies ícticas y el destino de los platos marineros también han cambiado. El turismo ha aumentado el precio del pescado. Los habitantes de estas ciudades, e incluso los mismos pescadores, tienen que consumirlo congelado o de piscifactoría. Estos son ahora los pescados de pobres. Sin embargo, los pescados que antes les estaban reservados, por poco cotizados, se venden ahora en los mercados de ciudades interiores y se sirven en restaurantes, premiados con estrellas Michelin. Sólo el hecho de que sean capturados en el mar, al contrario de las piscifactorías, aumenta su cotización y cambia su denominación: en las lonjas y cartas de restaurantes los llaman salvajes. Los restaurantes y bares han sido, en realidad, los grandes recuperadores de algunos guisos que estuvieron a punto de desaparecer, cuando los pescadores dejaron de hacerlos en sus embarcaciones. Los guisos marineros son ahora algunas de las especialidades más cotizadas de las cocinas andaluzas y marroquíes: el turismo los pide y los mejores cocineros los lucen por ferias y muestras gastronómicas de todo el mundo.

En definitiva, la alimentación y las cocinas de las ciudades portuarias y marineras están cambiando. Las mercancías que arriban a sus puertos no suelen estar destinadas a sus habitantes ni la pesca se vende en sus mercados, sino en capitales del interior, como Madrid, que, a pesar de estar situada en pleno centro de la Península Ibérica, es llamada el mejor puerto de España. Del mismo modo, la pesca mediterránea viaja de Nador a Casablanca para el consumo local, y la de los puertos atlánticos de Marruecos a Nador, para la exportación. Por lo tanto, las ciudades analizadas en este texto no son unidades alimentarias, ni su realidad culinaria tiene por qué ser homogénea. Los mapas alimentarios y culinarios no suelen tener —o al menos no sólo— una delimitación territorial administrativa, ni siquiera productiva o distributiva; por el contrario, se han construido en la confluencia de muchos factores con distintos radios y sentidos: tantos que han permitido que sus actores subsistieran y gozaran, todo a un tiempo, en la permanente invención de una de las prácticas más necesarias de sus vidas. Las cocinas son así: cuerpos lentos de inmensa memoria y amplia barriga, donde cabe todo lo que sus creadores, ya sean afamados o anónimos, quieran depositar, como se deposita una huella o una pisada: con toda la información que da nombre y singularidad a una identidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Abdelkader, Sid Ahmed (1998). *El Mediterráneo, de la integración a la fragmentación: los intercambios de la Antigüedad a nuestros días*. Icaria: Barcelona.
- Bodas Barea, José y Adriana Dragoevich Fraerman (1994). *El mundo árabe y su imagen en los medios*. Comunica: Barcelona.
- Camps, Gabriel (1997). *Los bereberes. De la orilla del Mediterráneo al límite meridional del Sáhara*. Icaria: Barcelona.
- Cliquet, Gérard, Rozzen Perrigot e Irene Gil Saura (2006). «El futuro de los hipermercados en España: ¿Qué se puede aprender de la experiencia francesa?». En *Tendencias en la distribución comercial en el ámbito internacional*, (828). ICE. Disponible en: <http://www.revistasice.com/CachePDF/ICE_828_3552_74979BB0B338E1004D99C93B3DFF4AF2.pdf> (consultado en abril, 2015).
- González Turmo, Isabel (1997). *Comida de rico, comida de pobre*. España: Universidad de Sevilla.

- (1998). «Cocina, territorio e identidad», *Estudios del Hombre. Ensayos sobre alimentación y culinaria* (7). México: Universidad de Guadalajara.
- (2001). *La Antropología social de los Pueblos del Mediterráneo*. Granada: Comares.
- (2013). *200 años de cocina. Historia y antropología de la alimentación*. Ed. Cultiva Libros S. L.
- González Turmo, Isabel, Fatima El Ouardani y Abdesiam El Aallali (2007). *Rojo y verde. Alimentación y cocinas en Marruecos*. Gijón: TREA.
- (2010). *El que no sepa sonreír que no abra tienda. Marruecos, de zocos, medinas y mercados*. Gijón: TREA.
- Hernández Bermejo, Esteban (1996). «Biodiversidad agrícola y alimentación en la Península Ibérica: evolución desde los siglos VII al XVII». En Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.). *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre Dieta Mediterránea*. España: Universidad de Sevilla.
- Macbeth, Helen (1996). «Biology and ideologies about diet: mediterranean diet, la cuina catalana and data from Cerdanya». En Isabel González Turmo y Pedro Romero de Solís (eds.). *Antropología de la Alimentación: nuevos ensayos sobre Dieta Mediterránea*. España: Universidad de Sevilla.
- Monardes, Nicolas (1988). *Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales y sirven de Medicina*. Sevilla: Padilla.
- Iliffe, John (1998). *África, historia de un continente*. Cambridge: University Press.
- Khader, Bichara (1995). *Europa y el Mediterráneo*. Barcelona: Icaria.
- Said, Edward (1990). *El Orientalismo*. Madrid. Libertarias.
- Segura i Mas, Antoni (1994). *El Magreb: del colonialismo al islamismo*. España: Universitat de Barcelona.

Acerca de los autores

Isabel M. Aguilera

Doctora en antropología social y cultural por la Universidad de Barcelona. Investigadora postdoctoral en la Universidad de Chile, programa PAI de Conicyt, Chile. Correo electrónico: isabelaguilerab@gmail.com

Marcelo Álvarez

Antropólogo e investigador en Patrimonio Alimentario, Instituto Nacional de Antropología, Ministerio de Cultura de la Nación, y consultor en FAUBA-UBA, Argentina.

Correo electrónico: marcelo.alvarez@inapl.gob.ar

Adriana Arista

Doctora en antropología social y cultural por la Universidad Autónoma de Barcelona, España.

Correo electrónico: adriazerga3@gmail.com

Françoise Aubaile-Sallenave

Doctor en antropología cultural. Investigador del Centre National de la Recherche Scientifique, UMR 7206 CNRS-MNHN, «Eco-Anthropologie y Etnobiologie», Francia.

Correo electrónico: aubaile@mnhn.fr

Ricardo Ávila

Antropólogo e historiador. Departamento de Estudios Mesoamericanos y Mexicanos, Universidad de Guadalajara, México.

Correo electrónico: riavila@cencar.udg.mx

Christiane Berth

Doctora en filosofía y humanidades por la Universidad de Hamburgo. Profesora ayudante en el Institute for European Global Studies, Universidad de Basilea, Suiza.

Correo electrónico: christiane.berth@unibas.ch

Marilda Checcucci

Doctora en antropología por la Universidade de Estadual de Campinas. Directora del grupo de investigación Patrimonio Cultural, Memoria, Identidad y Desarrollo Regional. Profesora de la Universidade de Blumenau, Santa Catarina, Brasil.

Correo electrónico: marildacheccucci@hotmail.com

Frédéric Duhart

Antropólogo e historiador. Secretario general de ICAF. Investigador de la École des Hautes Études en Sciences Sociales. Profesor del Basque Culinary Center de la Universidad de Mondragón, España.

Correo electrónico: frederic.duhart@wanadoo.fr

Almir C. El-Kareh

Doctor en historia por la École des Hautes Études en Sciences Sociales. Profesor de la Universidade Federal Fluminense y de la Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Brasil.

Correo electrónico: almirelkareh@gmail.com

María Florencia Ferre

Docente, escritora, editora y traductora de lengua inglesa y eslovena.

Correo electrónico: mariafferre@gmail.com

Isabel González Turmo

Doctora en antropología y profesora titular de la Universidad de Sevilla. Presidenta de ICAF, España.

Correo electrónico: igturmo@gmail.com

Gustavo Laborde

Candidato a doctor en antropología por la Universidad de Barcelona e investigador del Observatori de l'Alimentació, España.

Correo electrónico: gustavolaborde@gmail.com

Raúl Matta

Doctor en sociología por la Universidad París III. Investigador en la Universität Göttingen (Proyecto Food as Cultural Heritage) y en el Institut de Recherche pour le Développement, Francia.

Correo electrónico: matta_raul@yahoo.com

F. Xavier Medina

Doctor en antropología social por la Universidad de Barcelona. Director de la Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo. Presidente de ICAF Europa. Profesor del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la Universitat Oberta de Catalunya, España.

Correo electrónico: fxmedina@uoc.edu

Úrsula Peres-Verthein

Investigadora del Observatori de l'Alimentació. Candidata a doctora en antropología por la Universidad de Barcelona, España.

Correo electrónico: ursulaverthein@gmail.com

Cecilia Pernasetti

Maestra en comunicación y política por la Universidad Autónoma Metropolitana, México. Docente de la licenciatura en antropología de la Universidad Nacional de Córdoba y miembro del Programa de Estudios sobre la Memoria de la misma universidad, Argentina.

Correo electrónico: cpernasetti@gmail.com

Mayabel Ranero Castro

Doctora en historia contemporánea por la Universidad del País Vasco. Profesora investigadora de la Facultad de Sociología de la Universidad Veracruzana, México.

Correo electrónico: mayabelranero@yahoo.com.mx

Graciela Schwartz

Etnoarquéologa. Investigadora asociada al Equipe Alimentation de la Université François Rabelais, Francia.

Correo electrónico: schwartz.g@free.fr

Sergio Zapata

Doctor en ciencias agronómicas. Director de la Sección de Posgrado en Turismo en el Instituto de Investigación de la Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, Perú.

Correo electrónico: sm_zapata@yahoo.com

Colección
Estudios del Hombre

Director: Ricardo Ávila

COMITÉ EDITORIAL

Patricia Arias	Universidad de Guadalajara, México
Maurice Aymard	Écoles des Hautes Études en Sciences Sociales, Francia
Francisco Barbosa	Universidad de Guadalajara, México
Gerardo Bernache	CIESAS Occidente, México
Avital Bloch	Universidad de Colima, México
Tomás Calvo Buezas	Universidad Complutense de Madrid, España
Daria Deraga	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Frédéric Duhart	Universidad de Mondragón, Donostia-San Sebastián, España
Andrés Fábregas Puig	CIESAS Occidente, México
Rodolfo Fernández	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Dominique Fournier	Centre National de la Recherche Scientifique, Francia
Isabel González Turmo	Universidad de Sevilla, España
María del Pilar Gutiérrez	Universidad de Guadalajara, México
Francisco Hernández Lomelí	Universidad de Guadalajara, México
Lothar G. Knauth	Universidad Nacional Autónoma de México
Daniel Lévine	Université de Paris, Francia
Eduardo López Moreno	ONU-HABITAT, Kenia
F. Xavier Medina	Universitat Oberta de Catalunya, España
Hilda Morán Quiroz	Universidad de Guadalajara, México
Joseph B. Mountjoy	Universidad de Guadalajara, México
Guillermo de la Peña	CIESAS Occidente, México
Américo Peraza	Universidad de Guadalajara, México
Aristarco Regalado	Universidad de Guadalajara, México
Eduardo Santana	Universidad de Guadalajara, México
Otto Schöndube	Instituto Nacional de Antropología e Historia, México
Gabriela Uruñuela	Universidad de las Américas, Puebla, México
Francisco Valdez	Institut de Recherche pour le Développement, Francia
Rosa Yáñez	Universidad de Guadalajara, México

Para mayores informes, favor de dirigirse a:

Estudios del Hombre

Universidad de Guadalajara

Teléfono y fax (33) 38 26 98 20 y 38 27 24 46

Correo electrónico: dhombre@csh.udg.mx

Alimentos, cocinas e intercambios culinarios.
Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones
se terminó de editar en octubre de 2015
en Editorial Página Seis, SA de CV
Morelos 1742, Col. Americana, 44860, Guadalajara, Jal.
Tels. (33) 3657-3786 y 3657-5045
www.pagina6.com.mx • p6@pagina6.com.mx
La edición consta de 1 ejemplar.

La edición estuvo a cargo de Bárbara Gama y Ricardo Ávila.
Asistencia de Altagracia Martínez Méndez.
En la diagramación, cuidado editorial y diseño participaron
Felipe Ponce, Mónica Millán, David Pérez y Leslie Archundia.



¿Qué puede contar el chocolate sobre una localidad francesa? ¿Cómo se vuelve el maíz un proyecto de recuperación identitaria? ¿Puede «comerse» la modernidad europea para que el brasileño la conciba como propia? ¿Hasta dónde llegan los intereses políticos y sociales cuando se trata de patrimonializar una tradición alimentaria?

Pensar la comida y la culinaria desde el ojo inquisitivo de la antropología y de la historia de la alimentación, permite observar aspectos que van más allá de su cualidad nutricional, aspectos que son de orden cultural material y simbólico, y fundan y recrean identidades. La actividad alimentaria comienza en la recolección y la pesca artesanal, para seguir con la agricultura, la ganadería, y culminar en creciente medida en la industria de los alimentos procesados. Aun así, buena parte de los alimentos obtenidos siguen mediados por la actividad culinaria —¡he aquí el hecho cultural!—, labor que se da tanto en los ámbitos culinarios locales como en los de la llamada *alta cocina*, todos con su propia sofisticación. El amplio espectro de actividades e interacciones humanas que confluyen en el hecho alimentario humano, invita a un estudio profundo de cada una de ellas: desde las técnicas y herramientas para la preparación de los alimentos, hasta las manifestaciones culturales e implicaciones sociales que concurren en las diversas formas de comer y compartir, un acto de gregarismo cultural altamente codificado.

Estas y otras aproximaciones son las que aportan los colaboradores de *Estudios del Hombre* en el presente volumen. Una compilación de textos que pueden leerse en sí mismos, aunque si son leídos en orden, revelan una refractaria cronología histórica: ya en los viajes de la caña de azúcar y sus destilados —el ron y los ponches— que descubren aventuras marítimas en el Caribe, ya en los intercambios alimentarios entre el Viejo y el Nuevo Continente, que develan, entre otros, un platillo tan controversial como el *foie gras* de pato. Desde donde se mire, el acto de comer es parte central de la historia del hombre, de sus múltiples formas de alimentarse y comer.