

El gusto es nuestro. Modelos ALIMENTARIOS y políticas de PATRIMONIALIZACIÓN*

MARCELO ÁLVAREZ

El gusto es nuestro. Modelos alimentarios y políticas de patrimonialización

Del fuego nació la cocina, y los modos de seleccionar ingredientes y procedimientos en tiempos y espacios diversos dieron origen a las prácticas alimentarias que distinguen a las sociedades humanas. Hoy por hoy, lo que servimos en nuestras mesas como legado de la tradición, se ha instalado como "objeto patrimonial" en las agendas de las organizaciones internacionales en relación con la cultura, el turismo y el desarrollo; por lo tanto, es necesario poner en discusión las modalidades en que los procesos de producción y de apropiación patrimonial de un registro culinario, vinculados a la dinámica global/local, se articulan con políticas de identidad, desarrollo cultural y turismo, desde una ubicación latinoamericana.

MARCELO ÁLVAREZ
Antropólogo
del Instituto
Nacional
de Antropología
y Pensamiento
Latinoamericano.
Buenos Aires,
Argentina.

Quiero proponer una reflexión a partir de un tópico, aquello de "dime qué comes y te diré quién eres", atribuido a Brillat-Savarin. Ciertamente es una expresión parcial, pero permite iniciar una conversación entre la comida, la identidad social y por cierto la cultura. Lo que comemos dice mucho de nuestro modo de "estar en el mundo" y por tanto es un referente fuerte de las relaciones sociales. Creo

que acierta Claude Fischler al afirmar que "el hombre es un omnívoro que se nutre de carne, de vegetales y de imaginario [...] lo simbólico y lo onírico, los signos, los mitos, los fantasmas alimentan también y concurren a reglar nuestra alimentación".¹ Lo que comemos, entonces, constituye un acto social y cultural en el que la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico, ligado a una red de representaciones, simbolismos

* Conferencia dictada en la sesión "Patrimonio, culturas nacionales y turismo" del II Congreso Internacional "Cultura y desarrollo", La Habana, 3 a 7 de junio de 2001.

¹ C. Fischler: "Presentation", *Communications*, no. 31, Seuil, París, 1979, p. 1.

y rituales. El antropólogo indioamericano Arjun Appadurai señala que la comida es al mismo tiempo “un hecho social altamente condensado” y una “clase maravillosamente plástica de representación colectiva” con la “capacidad de movilizar fuertes emociones”.² Por su parte, Uma Narayan dice que “pensar sobre la comida nos ayuda sobremedera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Según parece, el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados. Pensar sobre la comida puede ayudarnos a revelar las ricas y complicadas texturas de nuestros intentos de autoentendimiento al mismo tiempo que la interesante y problemática comprensión de nuestra relación con los otros [...]”.³ Si estamos de acuerdo, sugiero pensar en la comida como un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores. Y en este sentido el consumo de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de las identidades colectivas, a la

vez que son expresión de relaciones sociales y de poder. Ya que las prácticas alimentarias como legado patrimonial también se han instalado en las agendas de las organizaciones internacionales en relación con la cultura, el turismo y el desarrollo, sugiero discutir aquí los modos en que los procesos de producción y apropiación patrimonial de un inventario gastronómico, vinculados a la dinámica global/local, se articulan con políticas de identidad, desarrollo cultural y turismo.

Para plantear la cuestión de la inclusión en la memoria urbana, en la memoria de un país y de sus diversos actores sociales (los rituales de la mesa, sus contenidos posibles, sus aromas y sabores) hay que recuperar a Pierre Nora⁴ cuando argumenta que en las últimas décadas el patrimonio ha experimentado una inflación o, mejor dicho, una explosión que ha desembocado en una metamorfosis de la noción. Se ha pasado de un patrimonio anclado en la nación a un patrimonio de carácter simbólico y de identificación; de un patrimonio heredado a un patrimonio reivindicado; de un patrimonio visible a un patrimonio invisible; de un patrimonio material a un patrimonio inmaterial, no material, intangible; de un patrimonio estatal a uno social, étnico y comunitario. Se ha pasado, entonces, de un régimen de patrimonio restringido a un

² A. Appadurai: “Gastro-politics in Hindu South India”, *American Ethnologist*, no. 8, 1981, pp. 494-511.

³ U. Narayan: *Eating cultures: incorporation, identity and Indian food*, citado en D. Bell y G. Valentine: *Consuming Geographies: We Are Where We Eat*, Routledge, London & New York, 1997, p. 2.

⁴ P. Nora: *Les lieux de mémoire I. La République*, Gallimard, Paris, 1984.

régimen de patrimonio generalizado, cuya categoría se suma a las nociones de memoria, cultura, identidad. La conceptualización del patrimonio como una construcción social —esto es, como una cualidad que se atribuye a determinados bienes o capacidades, seleccionados como integrantes del patrimonio de acuerdo con jerarquías que valorizan unas producciones y excluyen otras— le ha permitido decir a Enrique Florescano⁵ que el patrimonio cultural no es un hecho dado, una realidad que exista por sí misma, sino una construcción histórica, una concepción y una representación que se crea a través de un proceso en el que intervienen tanto los distintos intereses de las clases y grupos sociales que integran la nación como las diferencias históricas y políticas que oponen a los países. El patrimonio entendido como una construcción social permite reconocer las fracturas y el conflicto tanto en su proceso de selección y definición y en las políticas de preservación como en la relación de los habitantes de una nación con ese patrimonio. Como ha expuesto Antonio Arantes:⁶ espacios, prácticas y bienes diversos van siendo retirados del flujo de la vida cotidiana, se reúnen, resignifican y recontextualizan y

participan de la dinámica específica de la dimensión de la cultura que crean y recrean los organismos públicos de preservación. Una vez que forman parte del patrimonio, adquieren carta de naturalización, y el proceso de selección e interpretación queda oculto. Él mismo ha mostrado cómo la selección y preservación del patrimonio es una actividad productiva, creadora de valor económico, simbólico —constitutivo de la memoria, la territorialidad y la identidad nacional, además de otras identidades más específicas— y de valor político, por remitir al aspecto de la hegemonía y al de los derechos ciudadanos. Estas múltiples dimensiones del valor se encuentran interrelacionadas, y sobre el conjunto de ellas se opera el proceso de apropiación social de esos bienes. Admitir la aleatoriedad de la constitución de esas dimensiones permite develar las políticas de tradición y patrimonialización y establecer un seguimiento crítico del modo en que se intenta la ampliación del patrimonio valorado, con el objeto de que puedan intervenir y reconocerse otros grupos sociales, otras voces que pugnan por pluralizarlo y actualizarlo para que abarque no sólo los bienes producidos por los grupos dominantes, sino también los sectores populares; no sólo los tangibles, sino también los intangibles; no sólo los del pasado, sino también los del presente, incluyendo sin

⁵ E. Florescano: *El patrimonio cultural de México*, Fondo de Cultura Económica, México, 1993.

⁶ A. Arantes: *Produzindo o passado*, Ed. Brasiliense, São Paulo, 1984.

lugar a dudas el universo de la comida.⁷

En el marco del proyecto “Turismo cultural en América Latina y el Caribe”, lanzado por la UNESCO en La Habana en noviembre de 1996, se anotó la urgencia de desarrollar y profundizar la reflexión acerca del “patrimonio gastronómico regional”, considerado como uno de los pilares indispensables sobre los que debería fundarse en gran parte el desarrollo del turismo cultural, especialmente porque la falta de esa reflexión ha impedido —se escribió— diseñar políticas eficaces, planificar la producción, volverse “visibles” y competitivos a escala internacional y convertir el patrimonio culinario en verdadera experiencia cultural para locales y extranjeros visitantes, así como una fuente importante de recursos. El documento base definía las recetas de cocina como un bien cultural tan valioso como un monumento.⁸

Como el documento también dice que “toda política cultural bien concebida debe asumir que el acto de comer, concebido como una tradición y a la vez como un acto de creatividad, es

mucho más que un hecho alimenticio”, quisiera partir de la definición de “conducta alimentaria” como la relación de intercambio con la que el sujeto consigue los elementos que necesita su organismo para sostener la estructura biológica y mantener sus necesidades energéticas; en esta conducta se pueden distinguir “procesos preparatorios” (conseguir alimentos) y “procesos culminantes” (comer).⁹ La actuación alimentaria se constituye en una trama en la que el hombre biológico y el hombre social están estrechamente ligados y recíprocamente comprometidos. En este acto interviene un conjunto de condicionamientos múltiples, unidos mediante complejas interacciones. Enumeremos: condicionamientos y regulaciones de carácter bioquímico, termodinámico, metabólico y psicológico; condiciones ecológicas; recursos disponibles; organización productiva; división del trabajo; tecnología; capacidad para elaborar, almacenar y conservar productos; técnicas culinarias; elementos ideológicos; preferencias y aversiones individuales y colectivas; sistemas de representaciones o códigos (prescripciones y prohibiciones, asociaciones y exclusiones, categorías de salud y enfermedad)...

La alimentación es un lenguaje que habla materialmente de dimensiones sociales y sim-

⁷ A. Rosas Mantecón: “Presentación”, *Alteridades*, México, año 8, no. 16, julio-diciembre, 1998, p. 5.

⁸ En mayo de 2000 la UNESCO lanzó la convocatoria para su programa de “Proclamación de obras de arte del patrimonio oral e inmaterial de la humanidad”. En México se ha organizado un movimiento de opinión para que el gobierno presente la candidatura de la gastronomía mexicana como Patrimonio Intangible de la Humanidad en el año 2003.

⁹ J. Cruz Cruz: *Antropología y alimentación. Antropología de la conducta alimentaria*, Eunsa, Pamplona, 1991.

bólicas: la vinculación de la “alimentación” con las palabras queda reflejada tanto en sus formas significantes (lo dulce/lo salado, lo sólido/lo líquido...) como en sus contenidos metafóricos (como lo rescatan expresiones del lunfardo argentino utilizadas como piropo: “qué buen lomo que tiene esa mujer”, “budinazo”; o como descalificador: “ese tipo es un papafrita”). Alimento es, entonces, un material nutritivo ingresado en la zona de condensación semántica propia del conjunto social (y, desde luego, aceptado por los deseos psicológicos individuales). La alimentación es un comportamiento que se desarrolla más allá del propio fin de la nutrición, que sustituye, resume o señala otras conductas. En este sentido, puede decirse que constituye un “signo” de la actividad, del trabajo, del deporte, del ocio, de cada circunstancia social. Cada situación tiene su propia expresión alimentaria, y entonces el alimento se constituye en una forma simbólica de comunicación con los otros (padres, familias, conjuntos socia-

les mayores, como el barrio, la localidad, la nación). Farb y Armelagos¹⁰ definen una “cocina” como una estructura que incluye cuatro elementos:

1) un limitado número de ingredientes básicos seleccionados de entre los que ofrece el medio (por capacidad de acceso y utilización de energía);

2) el modo característico de preparar esos alimentos (cortados, asados, cocidos, hervidos, fritos, entre otros);

3) el principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad;

4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al posicionamiento simbólico de los alimentos, el número de comidas diarias, que las diferentes preparaciones se consuman individualmente o en grupo...¹¹

Los llamados “fondos de cocina” no son más que esas formas en que se organizan, ordenan y coligan los diversos ingredientes en el momento de ingresar a la olla, los tiempos, las maneras de hacer los aderezos y las mezclas, y la disposición misma de los platos, todo lo cual expresa una estructura que Fischler presenta como una “gramática” culinaria que permanece a pesar del tiempo: si se quiere, una cierta y específica combinación de aromas y sabores. Este conjunto de conocimientos y prácticas del comer se adjetiva en varias direcciones:

¹⁰ P. Farb y G. Armelagos: *Anthropologie des coutumes alimentaires*, Denöel, Paris, 1985.

¹¹ Los alimentos que se buscan, serán los que otorguen más energía y proteínas, los que no requieran demasiado esfuerzo o sean ecológicamente sustentables. La satisfacción simbólica que proporciona determinado alimento, cabalga sobre la demostración de su pertinencia nutritiva, ecológica o económica. La carne, comida privilegiada de los argentinos, ha demostrado cumplir históricamente con los requisitos de la ecuación nutritiva-económica-ecológica; por tanto, “comida”, desde el siglo XVI, y especialmente en la región pampeana, siempre ha sido carne y algún complemento. Y la carne siempre ha significado “carne bovina”; pollos, cerdos, ovejas o pescados han mantenido, en competencia con la carne vacuna, una desfavorable relación costo-beneficio (mayores precios relativos).

cocinas étnicas, nacionales, regionales..., ya que permite expresar y destacar identidades étnicas, nacionales, regionales, locales, familiares e incluso personales. No se está lejos de las distinciones que el antropólogo brasileño Roberto DaMatta establece entre alimento y comida: “Comida no es sólo una sustancia alimenticia, sino también un modo, un estilo y una manera de alimentarse. Y el modo de comer define no sólo aquello que es ingerido sino también a aquel que ingiere.” Y agrega:

[...] para convertir un alimento en comida es menester no sólo el acto crítico de cocimiento sino también el modo en que se prepara el alimento. Si se trata de invitar a un almuerzo organizado con todo esmero y cuidado, ningún brasileño se satisfará con comprar ingredientes de primera calidad y ponerlos simplemente en el fuego, aplicando impersonalmente un libro de recetas, sino que mandará preparar tales alimentos con sumo cuidado y

debidamente condimentados. Es la calidad de la “comida”, servida con esmero y abundancia, la que expresa su consideración para con su invitado.¹²

Entonces, esta categoría cultural de la alimentación, la “comida”, permite expresar y destacar identidades nacionales, regionales, locales, familiares e incluso personales. Otra vez DaMatta:

Lo fundamental es que el acto de comer cristaliza estados emocionales e identidades sociales. Fuera del país puedo hacer de una comida regional un emblema de la identidad nacional; pero dentro del Brasil identifico muchas regiones y hasta familias por el modo como preparan y sirven ciertos alimentos.¹³

Cada uno de nosotros podría dar sus propios ejemplos; estoy pensando en nuestras empanadas y sus definidas variaciones provinciales. Finalmente, tampoco estamos lejos de la gastronomía,¹⁴ que propone como finalidad de la cocina el placer de los cinco sentidos: no sólo el gusto y el olfato, sino también el tacto, la vista y hasta el oído (¿es que no se asocian sensaciones al chirrido de una carne en la parrilla?). Lo deja escrito Grimod de la Reynière a comienzos del siglo XIX: “[...] todos los sentidos deben acoplarse al del gusto, pues tiene que

¹² R. DaMatta: “La cultura de la mesa en Brasil”, *Correo de la Unesco*, mayo, 1987, p. 22.

¹³ *Ibid.*

¹⁴ En su *Fisiología del gusto*, Anthelme Brillat-Savarin anuncia que la gastronomía considera “el gusto en sus placeres lo mismo que en sus dolores; ha descubierto las excitaciones graduales de las que el gusto es susceptible; ha regulado la acción y fijado los límites que el hombre consecuente nunca debe traspasar. Considera también el influjo de los alimentos con la moral del hombre, en su imaginación, su espíritu, juicio y coraje y sus percepciones, lo mismo cuando está despierto que cuando duerme, cuando actúa o reposa. La gastronomía es la que fija el punto exacto de cada sustancia alimenticia, pues no se pueden presentar todas en las mismas condiciones” (Ediciones Zeus, Barcelona, 1970, p. 58).

saborear los bocados antes incluso de llevárselos a la boca. Es decir, su mirada debe ser penetrante, su oído alerta, su tacto fino y su lengua hábil.”¹⁵

A través de la cocina el sujeto traza cartografías de comportamiento, simbolismos y rituales, normas de aceptación o evitación, identificaciones y discriminaciones, modos de jerarquía y alcance de funciones. En el terreno de la religión y la etnicidad, los hábitos alimentarios se convierten en marcadores dramáticos de la diferencia: lo que se come establece quién se es y quién no se es respecto de un grupo. Por irnos a la historia: cuando en 1485 la conversa Beatriz Núñez fue denunciada por su criada por haber preparado un cocido judío, la Inquisición ordenó que fuera quemada por herética. Beatriz había expresado su identidad con la comida, y esta comida la mató. La “pureza de sangre” o la condición de “cristiano viejo” (sin vínculos con árabes o judíos expulsados) se probaba en España consumiendo en público jamón, tocino o embutidos de cerdo: esta comida era un signo de garantía con el que se comunicaba a los demás sus ver-

daderas marcas identitarias. Este ejemplo muestra cómo con la alimentación estamos señalando simultáneamente semejanzas y diferencias. Cuando en 1686 los panaderos de Budapest, que trabajaban de noche, descubrieron a los turcos invasores construyendo túneles subterráneos en la ciudad, dieron el grito de alarma y fracasó la invasión. Los mismos panaderos amasaron para la memoria posterior el “curasán”, que con su forma de medialuna establece la marca de reconocimiento de la victoria definitiva sobre un ejército invasor.¹⁶ Más cerca de nuestros días: luego del ataque a Pearl Harbor, el resentimiento hacia los japoneses hizo que los norteamericanos consideraran un acto de barbarie el comer pescado crudo, aun cuando ellos mismos consumieran cantidades apreciables de almejas y ostras crudas. La comida opera de manera muy poderosa en el nivel del imaginario: el remanido ejemplo del consumo de caviar y un buen cava, a su turno, señala otras marcas de identificación y diferencia social.

En el campo de la constitución de identidades nacionales y de género, podemos considerar un testimonio argentino: el emblemático *Libro de recetas de doña Petrona* (con más de cien ediciones desde la década del treinta del siglo pasado) acepta en su gramática culinaria que el asado es una cuestión

¹⁵ Grimod de la Reynière editó entre 1803 y 1812 el *Almanach des gourmands*, una de las publicaciones pioneras del género literario especializado en la cultura de la cocina.

¹⁶ Parece que el *croissant* pasó luego a Viena (donde se confundieron los orígenes), y desde allí María Antonieta llevó el conspicuo panecillo semicircular a Francia en el siglo XVIII. Doscientos años después, la medialuna sigue siendo una parte constitutiva del desayuno de los argentinos.

de hombres y de dominio del espacio exterior. Con resonancias lévi-straussianas, procesos como hervir o freír se remiten, por el contrario, a la cocina interna y a la presencia de la mujer.¹⁷ Quiero decir: aun cuando la Argentina cuente con una cocina rica y variada, el asado de carne vacuna aparece acaparando el status de comida nacional, lo que nos identifica ante el mundo. Los libros de cocina para mujeres y hechos por ellas han contribuido desde las primeras décadas del siglo xx a la construcción del imaginario nacional y por tanto también de su patrimonio culinario; pero esas recetas no son ciertamente tan visibles o valoradas como el asado (que por otra parte sólo aparece en tres recetas entre las ochocientas del libro de doña Petrona).¹⁸ Cada uno de los platos —tales como los guisos y empanadas, pastas y pizzas— que aparecen en los libros de cocina escritos por mujeres, lleva la marca específica de una región determinada (el litoral, la pampa o el noroeste andino) o de una etnicidad. Por otra parte, si durante seis noches a la semana las mujeres son las que lle-

van a la mesa las cenas frecuentemente elaboradas, el asado de los domingos al mediodía o de los feriados es la sola y única comida típicamente preparada por un hombre. Y ésta es la que parece representar a la Nación Argentina, tanto en su propio territorio como en el exterior. Ahora bien, desde el punto de vista culinario, el asado es menos distintivo y elaborado que el locro, las humitas o la carbonada. Dichos platos, preparados en distintas regiones del país y que llegaron a la capital con las mujeres provenientes del interior, requieren decenas de ingredientes o varios pasos en su preparación. El asado, por el contrario, es un plato que se destaca por su aparente simplicidad, ya que sus únicos ingredientes son los cortes de carne y la sal, y sus utensilios la parrilla y un cuchillo. Aun así, un antropólogo puede descubrir que el mundo del asado está lleno de apasionados debates sobre los detalles: desde el diseño y construcción de la parrilla hasta cómo seleccionar la madera apropiada, cómo y dónde comprar la carne, qué cortes incluir, los tiempos de cocción, la eterna cuestión de si la sal se echa antes o después y, por supuesto, los modos de distribución de las piezas (primero chorizos y morcillas, luego chinchulines y mollejas) y especialmente de la carne (y el derecho a comer la primera tira o el primer corte de

¹⁷ Para C. Lévi-Strauss, lo asado remite a un momento especialmente significativo, ya que "lo cocido ofrece un método de conservación integral de la carne y sus jugos, mientras que lo asado se acompaña de destrucción y pérdida. Así, uno connota la economía; el otro, la prodigalidad; uno es aristocrático y el otro es pueblo" (*Le triangle culinaire*, ARC, 1985, no. 26).

¹⁸ J. Tobin: "Patrimonializaciones gastronómicas: la construcción culinaria de la nacionalidad". Texto presentado en las Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico "La comida como patrimonio (in) tangible", Buenos Aires, mayo, 2000.

vacío).¹⁹ Cada argentino parece que tiene sus propios trucos para hacer “el mejor asado” en un acto de “mística gratificación”. A diferencia de la carne asada mexicana, en la que todos participan en algún punto de su preparación, el asado argentino no es fraternal sino patriarcal: apenas tolera un solo y único asador, el jefe de la familia o si acaso el hijo mayor. ¿Por qué el único plato preparado por hombres es más valorado que los platos, mucho más elaborados, que hacen las mujeres? ¿Por qué el nacionalismo culinario argentino se basa más en una única contribución masculina que en los tantos y muchos aportes femeninos? Patricia Aguirre aproxima una respuesta: “Una sociedad con fuerte herencia patriarcal no deja el plato típico (que maneja la carne, un gran cuchillo y el fuego) en manos femeninas.”²⁰ ¿Hace falta agregar que los únicos libros dedicados al asado fueron escritos por hombres? Raúl Mirad explica que su *Manual del asador argentino* pretende ayudar a que los argentinos preserven su reputación internacional como asadores; por tanto, ofrece sus consejos a compatriotas que parecen haber olvidado cómo ha-

cer “maravillosos” y no meramente “aceptables” asados.²¹

Queda suficientemente argumentado, entonces, que el alimento no es sólo un objeto nutritivo que permite saciar el hambre, sino algo que también posee una significación simbólica, la que se le confiere dentro de una determinada estructura social y cultural. Un símbolo es un “fenómeno físico” (un trozo de carne asada o un plato de pescado crudo) revestido del “significado”, de un valor semántico que determinado grupo social le confiere en los marcos de su cultura (y así podríamos ejemplificar con las diferencias entre el sushi y el cebiche: ambos son preparaciones de pescado crudo; sin embargo, en la Argentina, el sushi —como plato representativo de la gastronomía japonesa— integra el menú de moda de restaurantes exclusivos, mientras que el cebiche forma parte de las prácticas culinarias de los inmigrantes peruanos, un grupo discriminado). Por eso, su potencia de evocación trasciende significativamente su apariencia sensible. Mediante su poder intelectual de simbolizar, el hombre crea las formas de comportamiento en que una unidad sociocultural se relaciona con el alimento: cuando alguien desencadena el acto de comer, éste ya está impregnado del significado global de su medio cultural, de su sistema normativo, del

¹⁹ J. Tobin: *Manly Acts*, 24 March 1996, cap. 2, Thesis, Rice University, Houston, 1998.

²⁰ P. Aguirre: “Toda la carne al asador”, *Todo Es Historia*, Buenos Aires, no. 380, 1999.

²¹ R. Mirad: *Manual del asador argentino*, Montevideo, 1991.

lugar de los sujetos en la sociedad, de sus marcas identitarias y también de la búsqueda de prestigio y diferenciación social. Sidney Mintz ha estudiado la lucha por los derechos civiles de los negros norteamericanos, que tomó una fuerte definición en los restaurantes populares del sur del país durante la década del sesenta del siglo xx, cuando los negros lucharon por sus derechos para comer la misma comida, tener los mismos precios y estar en los mismos lugares que los ciudadanos blancos. Lo que se convirtió en el elemento importante de la lucha, fue el reconocimiento de que comer el uno junto con el otro quiere decir algo importante acerca de las relaciones entre la gente. Por tanto, los lugares donde se permitía comer a los negros, se convirtieron en espacios de anclaje del nuevo imaginario político. Un valioso aspecto de la lucha tuvo que ver con el hecho de “sentarse”: sentarse y comer en el mismo lugar, aceptando los otros su presencia, constituía una señal de igualdad para sí mismos y para otros.²² Un ejemplo argentino de cómo la cocina no hace más que reproducir el conflicto social: a comienzos del siglo xx, la defensa de las

tradiciones gastronómicas hispano-criollas o la rebuscada pasión por todo lo francés que invadía a los sectores privilegiados, se presentaron como posicionamientos de clase frente a la masiva irrupción de los inmigrantes, especialmente italianos y españoles. En un informe de esos años, Bialé Massé describe así la comida de los piemonteses en el norte de la provincia de Santa Fe: “[...] carne, papas, verdura abundante, con ajos, cebollas, picantes [todo hervido] una gazofia, que sólo pueden tragar aquellos para quien está destinada [...]”, destacando especialmente los “ajos bravos, que voltean al que se acerca”.²³ Este rechazo se afincó más fuertemente en la alta sociedad. Aún hoy, el ajo sigue siendo sospechoso para mucha gente, ya que su olor, para una parte del imaginario colectivo, es el olor de la pobreza. Vicente G. Quesada registra la valoración clasista y reaccionaria de la cocina de los inmigrantes: “[...] el bachicha italiano, ‘que come pan y cebollas crudas, salchichón y sáballo frito’, es un hombre sin ideales que educará mal a sus hijos.”²⁴

El acto de cocinar se constituye en sí mismo como proceso de patrimonialización alimentaria, porque en la elección de unos platos respecto de otros se produce necesariamente un proceso selectivo de alimentos, condimentos y procedimientos cu-

²² S. Mintz: *La comida como un campo de combate ideológico*, Universidad de Santiago de Compostela, 1999.

²³ M. Álvarez y L. Pinotti: *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina*, Grijalbo, Buenos Aires, 2000, p. 74.

²⁴ *Ibid.*

linarios que identifican al cocinero o cocinera y a los comensales con un determinado conjunto social, sus ritos, tradiciones, aspiraciones y posibilidades. Estas elecciones preferenciales tienen determinadas permanencias, mucho más que la obvia fugacidad de los ingredientes consumidos; el proceso de identificación se recrea necesariamente en cada nuevo acto de cocinar y comer. Por tanto, la misma práctica cotidiana propone la posibilidad de construir e interpretar el imaginario alimentario: al mismo tiempo que las comidas parecen repetirse día a día, se sucede una dúctil y permanente reinterpretación de los elementos en juego. Las limitaciones en el acceso a determinados ingredientes o condimentos pueden llevar —y de hecho lo hacen— a la multiplicación de versiones de una misma receta. Sin embargo, los comensales que sean interrogados, probablemente responderán que están saboreando los mismos pucheros o las mismas empanadas de siempre. El cambio se ha producido, pero que no haya sido registrado por los ac-

tores se debe a la permanencia del valor semántico, del significado y la posición en la estructura alimentaria por sobre la percepción gustativa. De este modo se produce la apropiación, la patrimonialización de ese alimento novedoso, anteponiendo su posición en la estructura a su sabor. Como dice González Turmo,²⁵ el puente que permite trazar una línea de continuidad entre el pasado y el presente, entre lo conocido y lo desconocido, entre lo propio y lo apropiado, es la simbolización. Nuevos ingredientes admiten su incorporación siempre que encuentren su lugar en una trama significativa propuesta por el ritmo de las comidas diarias, un ritual alimentario o un patrón (que en la región de las llanuras argentinas ha girado principalmente alrededor de la fórmula: carne más complementos). Su plena asimilación se produce cuando empieza a formar parte de la cocina de lo cotidiano (siguiendo el ejemplo anterior: la predilección por el bife de carne vacuna es parte de una educación gastronómica que atraviesa las clases).²⁶ Por otra parte, los alimentos que se ingieren fríos o sin apenas mediación culinaria (y cultural, diríamos siguiendo a Lévi-Strauss), son de más fácil sustitución y, sobre todo, son menos potentes como objetos patrimoniales.

Los procesos de identificación se producen por apropiación de objetos y mensajes

²⁵ I. González Turmo: "Alimentación y patrimonio: ayer y hoy", en E. Fernández de Paz y J. Agudo Torrico (coords.): *Patrimonio cultural y museología*, Universidad de Santiago de Compostela, 1999, p. 149.

²⁶ Entrevistas realizadas en los sectores populares del Área Metropolitana de Buenos Aires muestran cómo manifestaron su opinión respecto de los tiempos de la hiperinflación (1989-1990) con señaladores cognitivos de mínima expectativa, como el precio del kilo de carne, la papa, la yerba, el azúcar y el pan. En las mismas aparece, como contraste, que la estabilidad económica iniciada en 1993 les permitió por lo menos aferrarse a una expectativa: mantener la carne en el menú, aunque ésta haya caído al tercer lugar en el consumo alimentario de estos sectores.

significativos. En el caso de la gastronomía, el proceso de apropiación alimentaria y de identificación concomitante se produce a partir del momento en que el consumidor hace la primera selección al adquirir unos alimentos y no otros en el mercado o el puesto de feria: aquellos que por razones de costo-beneficio y de significación conforman la base de una cocina (carnes, tubérculos, legumbres o cereales), son de selección casi obligada o al menos más generalizada, mientras que las frutas, lácteos, hortalizas, dulces, condimentos, quedan como posibles alternativas. Este primer escalón selectivo se continúa en la cocina; allí se produce la segunda selección, cuando la persona que prepara la comida elige de entre esa colección de objetos alimentarios adquiridos o producidos en el hogar los que sirven a su objetivo: la elaboración de una comida que forma parte de un sistema culinario, en cuya formación intervienen variables, como la clase o el sector social, la etnia, el género, la religión o la profesión e incluso unidades políticas y/o territoriales como el estado, la región y la localidad. Todavía se pueden agregar otros escalones: el orden en que presentan las elaboraciones, ya que, por una parte, hay platos base,

como pueden ser los pucheros, los asados y, en general, las combinaciones de carne y tubérculos y, por otra parte, ensaladas, pescados y otros platos secundarios; al final, también espera la decisión del comensal para comer o no el plato o ciertos ingredientes servidos. En este recorrido, que va desde el mercado o la huerta hasta la boca, se produce un proceso de patrimonialización en el que interviene un imaginario construido por superposición de diversos referentes identitarios. Los individuos y los grupos construyen patrimonio a través de la colección de objetos y mensajes (incluso los culinarios) con los cuales se identifican ante sí y los otros. Con ellos se erige la tradición y se definen gustos. El gusto, diría Bourdieu, no es sólo producto o indicador de clase sino también una práctica con la cual nos clasificamos.²⁷

A partir de la afirmación de que la construcción de los patrones y las tradiciones gastronómicas se elabora mediante la reinterpretación permanente de los significados alimentarios, González Turmo²⁸ propone dos modos de análisis diferenciado del proceso, al incluir, por una parte, la asimilación culinaria —y por lo tanto cultural— de nuevos alimentos y, por otra, la reinterpretación de elaboraciones tradicionales a través de su descontextualización. En el primer caso, nuevos alimentos

²⁷ P. Bourdieu: *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid, 1988.

²⁸ I. González Turmo: ob. cit. en nota 25, pp. 144-145.

o ingredientes vienen a sustituir a otros o sencillamente se incorporan al plato. Ésta es una actuación que, como veremos más adelante, acompaña desde siempre las transformaciones en los hábitos alimentarios, pero que en los últimos veinte años se ha hecho más frecuente por el desarrollo en la comercialización de productos perecederos y en la introducción de nuevos alimentos tanto naturales como transformados, así como por los intereses de la industria alimentaria y de los medios de comunicación y la publicidad. Junto a este proceso de tradicionalización y/o patrimonialización de alimentos novedosos, se produce también la reinterpretación de la tradición a través de la descontextualización de algunas preparaciones; es decir, lo contrario: un cambio en la posición estructural que permite la construcción de un nuevo significado. Aquí se pueden incluir diversos platos que han dejado de ser cotidianos en el espacio urbano y han pasado a formar parte de ciertos rituales o momentos de mucha carga simbólica, como las celebraciones patrias (“día de la independencia” o “de la tradición” cuando se consumen esas comidas que de algún modo representan en nuestros países la criollicidad: locros, tamales, humitas), y otros cuyo desplazamiento ha sido inverso,

²⁹ *Ibid.*, p. 147.

de plato excepcional a comida cotidiana (como la pizza y muchas pastas en Italia o la Argentina). En cualquier caso, como lo que importa es la aceptación colectiva de los significados, se requiere que los ingredientes, condimentos y procedimientos estén incorporados en una determinada tipología culinaria. Ni freír parte de los ingredientes del puchero ni echarle pescado, porque se estaría en los límites de otra tipología y se confundiría a los comensales (al menos el tiempo en que esos límites históricamente constituidos estén bien delimitados).²⁹ Pero sí es posible provocar alteraciones en su interior, que son las que soportan la diferencia identitaria. Esto refuerza la idea de que la alimentación constituye un complejo sistema de signos, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones, de habilidades; es decir, también un sistema de comunicación.

Si la “realidad” de la cocina se constituye en la significación, y la distinción y cualificación que ésta construye es lo que se transmite, sin que tenga nada que ver con las cualidades objetivas físicas de los alimentos, su proceso de elaboración ni los resultados que su consumo pueda producir, es legítimo poner en dudas los proyectos de patrimonialización de bienes inmateriales o intangibles que pretenden imponer un registro de

saberes³⁰ (en este caso, de recetas) que determine certificaciones de “autenticidad” patrimonial según se ajuste a los contenidos de la receta inscripta. La cultura —y la gastronomía lo es— no acepta corsés de ningún tipo. En esta materia, como en cualquiera otra que implique patrimonializaciones, se trata de poner en escena y problematizar los modos y consecuencias en que lo instituido recupera lo instituyente.

Las políticas culturales y turísticas (como las que promocionan itinerarios gastronómicos, como las rutas del vino, del aceite de oliva y de los quesos) enfocadas en la cocina no pueden construirse al margen de lo que hemos señalado hasta ahora: los comportamientos y las tradiciones gastronómicas no son bloques estáticos e inmutables. A la larga, las cocinas se nutren tanto de imbatibles conservadurismos como de cambios extremos. Las transformaciones se explican por evolución de las condiciones internas (modificaciones en el medio ambiente, en los modos de vida, en las estructuras sociales y económicas, en los ritmos de las jornadas de trabajo, en el papel de la mujer, el desempleo,...) y también como consecuencia de procesos externos. Las conquistas, la expan-

sión comercial, las migraciones, las innovaciones tecnológicas (conservación, deshidratación, congelación, aditivos, modificaciones genéticas, entre otras) y la diferenciación social han sido consideradas los factores básicos de los cambios alimentarios. En Argentina, una abundante literatura hace referencia al modo en que, por lo menos desde el siglo XIX, sus habitantes se identificaron —y fueron identificados— con una determinada imagen de alimentación fuerte: las inmensas pampas, los miles y miles de cabezas de ganado, el gaucho que come la humeante y sabrosa carne asada. La inmigración europea, empujada por el hambre, contribuyó a reforzar este esquema representacional a través de la reafirmación de la importancia dada a la alimentación y a las diversas formas de producir comidas fuertes y abundantes. De este modo, se armó un modelo de salud montado en una estructura gastronómica “híbrida” con predominio de la carne (aporte autóctono) y las pastas y los lácteos (aporte de los inmigrantes), considerados como los pilares de una alimentación “nutritiva” propia de los “pueblos fuertes”. A tal punto se llegaba, que era sumamente importante el consumo de grasa para el hombre que realizaba trabajos con gran gasto de energía y eran despreciadas las sopas y las verduras, destinadas al consumo de niños, viejos y enfermos.

³⁰ ¿Cómo se entiende, entonces, el libro en el que “serão inscritos conhecimentos e modos de fazer enraizados no cotidiano das comunidades” que propone el Decreto 3551 (4/8/2000) del Gobierno brasileño que instituye el Registro de Bienes Culturales de Naturaleza Inmaterial?

En la tipología culinaria “nutritiva” predominaron las representaciones de lo “sólido”, ligado a las necesidades de la sociedad industrial en la que el valor supremo es el trabajo productivo, realizado por el campesino y el obrero a través de tareas que demandan gran esfuerzo físico. El imaginario de la primera mitad del siglo xx, desarrollado por el protagonismo de la inmigración masiva, refleja la preocupación por la comida y sobre todo por que no falte el pan, las pastas, la carne y el alcohol, fuentes de una alimentación que hiciera olvidar las épocas de escasez en los campos de Europa. La comida de los recién llegados “deberá ser” abundante, del mismo modo que lo era en la tradicional mesa hispano-criolla que encontraron, compuesta principalmente de pucheros y asados (es decir, carne con diversas guarniciones o complementos: papas, zapallos, batatas, pimientos...); por tanto, se reprodujo la idea de que su principal connotación era la de ser nutritiva: la gordura pasará a ser un síntoma de “comer caliente”, o sea, de buena alimentación y salud. La imagen de la *mamma* amasando la pasta es la introducción a una representación en tres actos: entrada, plato principal y postre. La comida nutritiva unirá pizzas y pastas con asado, empanadas, puchero, embutidos varios, dulces y vino. El mito del “granero

del mundo” sostiene todas las imágenes posibles: los argentinos que arreglan todo comiendo; que extrañan en sus viajes no sólo a la madre, sino el mate, el churrasco y el dulce de leche; o que caminan los mediodías urbanos entre el humo y olor que despedían (*altri tempi*) los asaditos de los obreros en cada obra.

Actualmente, los flujos comerciales, la tecnología (cuyo desarrollo produce la constante aparición de nuevos productos), las migraciones, la urbanización y la imitación social (que a través de la publicidad renueva permanentemente los deseos de los consumidores), aparecen como los factores básicos de la producción en masa y de la progresiva tendencia alimentaria hacia la homogeneización, consistente en una reducción progresiva de las variedades vegetales y animales, estimulada por la industria agroalimentaria. Sin embargo, hay que decir que así como las relaciones entre identidad cultural y costumbres alimentarias no son fijas e invariables, las respuestas del consumo ante el mercado global son localmente adaptadas. Los más variados modelos culinarios y discursos sobre la comida conviven en el mundo contemporáneo, y en esa trama los individuos se apropian de aquellos que les sirven para afirmarse y distinguirse como personas y como colectivo social. Dice Allison James: “Encarnando

múltiples identidades, permiten comprender la alteridad, confrontar lo global a partir de estilos alimentarios localizados e incluso personales e, inversamente, vivir una vida local con y a través de un imaginario global.”³¹

Dos tendencias aparentemente contradictorias se presentan como ocurrencia dialéctica: una hacia la apertura de las economías y la integración de mercados transnacionales, y los procesos de homogeneización cultural motorizados por los fenómenos de escala planetaria en las comunicaciones; la otra, la revitalización de lo “local”, la reafirmación de raíces étnicas y nacionales, la autorreferencia cultural y simbólica, los señalamientos y nuevas demarcaciones de fronteras. Al mismo tiempo, por un lado la globalización integra y comunica; por el otro

segrega y dispersa.³² Las normas de consumo nacional se diversifican y fragmentan en normas de consumo “globalizadas” o “cosmopolitas” y formas de vida y consumo retraídas sobre lo convencional y lo local. En la gastronomía, estos movimientos se reflejan, por un lado, en la disminución de los contrastes y, por el otro, en el aumento de las variedades en los hábitos y gustos culinarios.

Con esto sugiero que el proceso globalizador/homogeneizador (en medio del cual han desembarcado tanto la *fast food*³³ como los *salad bars* de menús *diet* o *light*) provoca paralelamente una preocupación y una reacción relativas a los modos de comer y a los platos que han ido desapareciendo. Una respuesta directa, montada en consideraciones políticas, económicas y culturales, ha sido el intento de regresar a lo que se supone son las versiones más originales de los “patrimonios culinarios”, a través de la recuperación y valorización de las cocinas particulares: nacionales, regionales o familiares. Se suma a estas operaciones el “rescate” de razas animales y de variedades vegetales locales o regionales, así como de productos locales artesanales, enfatizando las oposiciones entre “producto natural” y “producto artificial”.³⁴ Un aspecto complementario tiene que ver con el interés de los productores por el

³¹ A. James: “Cuisiner les livres. Identités globales ou locales dans les cultures alimentaires?”, *Anthropologie et Sociétés*, París, no. 18-3, 1994.

³² N. García Canclini: “Narrativas sobre fronteras móviles entre Estados Unidos y América Latina”, en Rubens Bayardo y Mónica Lacarrieu (comps.): *La dinámica global/local*, Ediciones CÍCCUS-La Crujía, Buenos Aires, 1999, p. 63.

³³ El debate sobre la comida rápida abre diversas perspectivas. Michael Nicod define como “ocurrencia alimentaria” toda circunstancia en la que los alimentos son consumidos, distinguiendo dos tipos: una ocurrencia estructurada, cuando existen reglas que prescriben la duración, horario, lugar y sucesión de acciones (secuencia de platos) que la componen; y una ocurrencia no estructurada, cuando el consumo de alimentos se efectúa sin ritual. Estos elementos varían de una cultura a otra; incluso en algunos países la diferencia entre ocurrencias se restringe a la presencia o ausencia de algunos alimentos considerados de base (como la carne o el arroz). La *fast food*, como los carritos de *hot dogs* y las máquinas expendedoras de bebidas, sandwiches o papas fritas, favorecerían las ocurrencias no estructuradas definidas en términos de una alimentación errante. Sin embargo, creo que estas prácticas están señalando que, más que ante ausencia de estructuras, estos años finiseculares nos han puesto frente a nuevas estructuras de alimentación.

³⁴ J. Contreras: *Antropología de la alimentación*, Eudema, Madrid, 1993.

estímulo de distintivos de calidad, como las “denominaciones de origen” relativas a los vinos, quesos, embutidos, variedades de legumbres, carnes, frutas..., proceso que se ha iniciado también en Argentina. Aquí estamos ante las estrategias comerciales de los pequeños productores que, cobijándose en la tradición, la calidad, lo artesanal, lo casero o el “sabor de siempre”, intentan tomar parte de un mercado cada vez más monopolizado por las grandes marcas de la agroindustria (muchas de ellas de carácter transnacional). Otro motor de los movimientos alimentarios y culinarios actuales es el desarrollo del turismo y la restauración que promueven, incluso con apoyo oficial, los modelos de cocina tradicional y de cocina mestiza a través de rutas³⁵ o circuitos por las diferentes regiones o aún dentro de las grandes ciudades, muchas veces a través de una oportunista fabricación de imágenes asociadas (como los restaurantes de parrilla que en Buenos Aires se promocionan con un vacuno embalsamado en la puerta y los cocineros vestidos a la usanza gaucha).

Para concluir, quisiera remarcar el hecho de que los procesos de patrimonialización que involucran distinciones ali-

mentarias están ocurriendo en un escenario donde se cruzan lo global y lo local, lo homogéneo y lo diverso, la tradición y las ocurrencias postmodernas, la autonomía y la hibridación, la huerta natural y el supermercado, las “denominaciones de origen” y la industria agroalimentaria, la *fast food* y la comida lenta. El uso estratégico de esta trama admite gestiones tan diversas como la oposición de las organizaciones ambientalistas a los alimentos transgénicos, las sobretasas norteamericanas para penalizar el ingreso de *foie gras* y roquefort francés, las acciones en defensa de la gastronomía mexicana, las denuncias de los “globalifóbicos” y la destrucción del local francés de la cadena McDonald’s por parte de José Bové.

En este contexto, las operaciones patrimonializadoras aparecen como productoras de una relación con la comida diferente de la que la práctica cotidiana evidencia. Cuando se pretende que el Estado asuma la defensa y difusión de los valores del patrimonio gastronómico como imagen cultural y fuente de recursos para el desarrollo a partir de categorías como “afirmación identitaria”, “autenticidad”, “originalidad” o “tradición”, no puede perderse de vista que detrás de una orientación técnica del tratamiento del patrimonio, se oculta su

³⁵ En 1998 la Dirección Nacional de Alimentación inició el proyecto “Rutas alimentarias argentinas”, definidas como “un itinerario que permite reconocer y disfrutar de forma organizada el proceso productivo agropecuario, industrial y la degustación de la cocina regional, expresiones de la identidad cultural argentina”.

proceso de producción y circulación social, las condiciones desiguales de su constitución y los significados que diferentes actores/receptores le atribuyen. En el final, volvemos al principio. Una cultura es un patrimonio colectivo producido por un conjunto social. Empero, el acceso de las clases sociales a ese patrimonio es diferenciado, así como es diferente también la contribución de los diversos grupos sociales a su construcción, por causa de la división social del trabajo y el desarrollo histórico. Por tanto, y como nos en-

contramos transitando un congreso de cultura y desarrollo, conviene estar prevenidos respecto de la tendencia a transformar las complejidades de la cultura en mensajes simplificados acerca de la identidad cultural.³⁶ Las desigualdades en la formación y apropiación del patrimonio, incluso el constituido por las comidas, demandan un análisis crítico de las políticas de patrimonialización como recurso para reproducir identidades y diferencias sociales, especialmente en un contexto de globalización, en el que, como dice Llorenç Prats,³⁷ la ecuación patrimonio-identidad nacional parece estar siendo desplazada por la ecuación patrimonio-venta-consumo. ■

³⁶ A. Hampate Ba: "El patrimonio cultural al servicio del desarrollo", en *Nuestra diversidad creativa*, Informe de la Comisión Mundial de Cultura y Desarrollo, UNESCO, México, 1997, p. 235.

³⁷ L. Prats: "Antropología y patrimonio", en J. Prats (ed.): *El quehacer de los antropólogos*, Ariel, Barcelona, 1996.

The taste is all ours—Feeding models and heritage policies

Cooking was born from fire. And the way to choose ingredients and cooking procedures in diverse times and spaces gave birth to feeding practices distinguishing the various human societies. Nowadays the food we serve at our tables as a legacy from tradition has become a "heritage object" in the agendas of international organizations in relation to culture, tourism, and development. It is, therefore, necessary to discuss how the processes for the production and heritage absorption of a given culinary record—related to global/domestic dynamics—connect with identity, cultural development, and tourism policies from a Latin American point of view.