

La discusión sobre el mestizaje a través de los alimentos se ve enriquecida cuando uno se remite a lo trabajado más extensivamente por Sonia Montecino en *La olla deleitosa*. Aunque esta obra se enfoca en las cocinas e identidades chilenas, bien puede aplicarse al *Libro de la cocina judía* de Claudia Roden con la misma facilidad que a los libros de cocina de Augusto Merino Medina, *Cocina chilena: tradicional, fina y fácil* y *La cocina canalla*. La antropóloga chilena es enfática en recordarnos que todas las recetas que ella explora son chilenas porque son mestizas y que “lo propio está siempre alterándose” (24) por lo que los cambios causados por los cruces fronterizos son intrínsecos a toda identidad mestiza. En esto, es importante resaltar que el trabajo de Montecino tiene otra semejanza con el de Roden y el de Merino: también es un recetario —aunque a menor escala, porque el énfasis está en el análisis de los trayectos es historia de los sabores y saberes más que en la recopilación exhaustiva de preparaciones. Aquí es crucial considerar el gesto de Montecino de incluir las recetas que analiza, lo que nos recuerda que, en este texto, la cocina no es una mera excusa o ejemplo para hablar de mestizaje, sino que es la cocina es el mestizaje y el mestizaje es la cocina. La inclusión de las recetas es quizás lo más importante, porque en el ponerlas por escrito está aquel ejercicio que Paul Ricoeur llama “hacer-memoria” (645): ese gesto activo por recordar, de cuidado del pasado que se inscribe en lo práctico (81), y que, en este contexto alimenticio, podría también verse como una manifestación del conato de la materialidad de estos saberes. En este sentido, las recetas vistas como un ejercicio de memoria tienen tanto un aspecto evocativo —la palabra que revive experiencias sensoriales a través del recuerdo —como uno sería más una memoria material: la palabra que antecede a la preparación que será ingerida.

Las recetas vigentes son aquellas recetas de comunidades que aún viven donde el lenguaje escrito logra devenir alimento. Esto mismo también aplica para el aspecto corporal mimético sin el cual la transmisión de saberes y sabores no se logra de manera acabada (Montecino 36, Gopnik 71). Dicho de otro modo, la transmisión de recetas no solo remite a la materialidad de los alimentos, sino que también a la materialidad del cuerpo que cocina. Es más, Jane Bennett —quien se adentra en profundidad en estudio de las materialidades— resalta al género de los libros de comida y las crónicas culinarias por sobre reflexiones más académicas que se suelen sobre los alimentos en las humanidades, esto debido a que los géneros mencionados logran captar lo sensible de la materialidad de la comida (43). Después de todo, se trata de saberes que se experimentan e interpretan a través del gusto: no basta con recordar, la importancia también está en el saborear.

Estos procesos de persistencia temporal y espacial ofrecen las instancias de interacción entre oralidad, gestualidad y escritura que logra entrecruzarse al hacer una lectura inmersa en “tiempo profundo” de Wai Chee Dimock como forma de análisis literario. De esta manera es posible iluminar las conexiones entre textos que representan alimentos y gestos, y estos vínculos se hacen posibles cuando tomamos aquella distancia de la línea de tiempo “espacializada” típica del pensamiento occidental. Cuando se lee a Roden y Merino considerando a las identidades comunitarias como mestiza y en constante cambio, como lo indica Montecino, vemos que ambos toman aquella distancia que les permite trazar las rutas que conectan sus recetas con trayectos humanos a un nivel más global y primigenio.

La importancia del género recetario radica de manera importante en el hecho de que este tipo de texto, como se ha mencionado anteriormente, logra prestar atención directa a aquello que viaja: sabores y saberes. Así queda en evidencia que aquella conexión etimológica de ambos términos (*sapere*), como se explora en el primer capítulo de esta tesis,

es algo más que anecdótico, pues ahí está el conocimiento de lo sensible que desborda lo meramente cognitivo. Para entender mejor ese saber que viaja, quizás podríamos valernos de una analogía: comida es a texto, como cocinar es a escribir y como comer es a leer (Harrus-Revidi 12). De ahí podemos entender cómo el interés que tenía Levi Strauss por los “gustemas”, aquella unidad mínima de identidad cultural basada en los gustos compartidos, pasó luego a ser una preocupación por lo que él llamó “tecnemas”(Delgado y Delgado 126), unidad mínima de identidad cultural basada en las técnicas de preparar los alimentos, porque el paso del gusto a la preparación indica la existencia de una posible cronología del proceso de transmisión que parte con el disfrute de un sabor identitario, que luego llama a aprender aquella preparación y, que cuando se teme perder, se pondría por escrito. Además, el enfoque en la preparación también nos permite observar los mestizajes como un proceso bidireccional, donde estos no resultan solo de la influencia o imposición de los saberes del colonizador sobre la materia prima del colonizado, sino que también inciden activamente en las tecnologías de estos últimos. (Norton 27). Un ejemplo evidente de lo anterior se puede ver en todos los procesos tras la producción de la bebida de chocolate, en donde las técnicas e instrumentarias necesarias para moler, trasvasiar y espumar provienen de los saberes de los mesoamericanos, saberes que luego fueron adoptados por los españoles (28). Por lo tanto, es importante recordar que las recetas, al dejar procedimientos por escrito, se enfocan de manera importante en las técnicas que han sido heredadas de diversos lugares y cuya alquimia da como resultado determinados sabores, pues no se trata solamente de una lista de ingredientes (es más, las listas de ingredientes en las recetas se registran recién en el siglo XIX y no es hasta entrado el siglo XX que esta práctica se hace masiva).

Volviendo a la anécdota que inicia este capítulo, mi amigo desconocía completamente cómo se preparaba el *chai* y qué llevaba realmente. Recuerdo que, cuando le pregunté, me contó que era su madre la que sabía y que le había enseñado a su nana a prepararlo. Aquí se

reproduce el tropo cultural de que las labores domésticas, sobre todo las vinculadas a la cocina, están ligadas a las feminidades. En esto, lo que emerge finalmente es aquella doctrina del gusto, mencionada en el primer capítulo, que sigue una hegemonía del pensamiento idealista y pospone a este sentido y a lo sensible en general. Al considerar que en esto existe una jerarquía de los sentidos, Korsmeyer indica que hay una conexión entre el hecho de que quienes están a cargo de los saberes vinculados con el sentido más abyecto son sujetos de una u otra manera proscritos, que en la época clásica serían mujeres y esclavos<sup>[1]</sup> (31). Entonces, es necesario detenerse en una característica clave de los recetarios de Claudia Roden y Augusto Merino: ambos son cuidadosos en resaltar la importancia de las figuras femeninas tanto como poseedoras y transmisoras de estos conocimientos. En este sentido, estos textos procuran visibilizar las caras y las manos que cocinan tanto en su genealogía como en su quehacer mismo. Aquí hay que recordar que este no es siempre el caso de los libros que exploran la historia de la cocina, porque parte de aquel olvido material de las humanidades —mencionado anteriormente— está también en el olvido del cuerpo que cocina. Sin ir tan lejos, un ejemplo de esto es el libro de Hernán Eyzaguirre Lyon, *Sabor y saber de la cocina chilena* (1987), en donde esa comida nacional, descrita como deliciosa e insuperable<sup>[2]</sup>, pareciera materializarse por sí sola sobre la mesa; son muy pocas las menciones a quienes la preparan y la sirven. Si bien el autor le adjudica la invención de la comida criolla a las interacciones en la cocina entre mujeres españolas e indígenas (23), esta es solo una mención breve dentro de un libro que le dedica la mayoría de sus páginas al rol masculino en la cocina, a través de historias heroicas de viaje y conquista. Esto se reafirma cuando, a pesar de lo indicado anteriormente, se retrata a Pedro de Valdivia como el gran responsable de los sabores mestizos chilenos (21). Es más, cuando las mujeres sí son mencionadas, la mención a estas suele tener un tono condescendiente o incluso burlesco a través de un sesgo saborizado contra

lo dulce. Este sabor es descrito como algo “femenino” (29) y se indica que el mercado del azúcar y la chancaca se sostenía durante la colonia “para satisfacer la coquetería femenina” (20). Esta forma de pensar la comida, pasando por alto las manos que la preparan, junto con ser un sesgo de género, puede leerse según lo indicado por Pereira cuando escribe que “la cocina estaba al fondo de la casa, separación social que imperó desde los comienzos de la conquista entre la raza vencedora y la dominada” (43). En otras palabras, es la visión de alguien que, desde una posición de poder de comensal, solamente come pero nunca alimenta a otros.

Por el contrario, Roden y Merino no se olvidan de quiénes cocinan y en varias instancias ponen el foco sobre estas manos. Para la autora judeo-egipcia, esto suele tener tintes autobiográficos y anecdóticos, como líneas arriba ya fue elaborado. Las recetas que la autora comparte y la narración de sus recorridos van insertas en recuerdos familiares de su madre, tías, abuelas y vecinas. Merino hace algo similar pero desde una vereda con características más historiográficas: la comida no aparece sola, sino que es fruto del trabajo y del conocimiento de feminidades tanto en los hogares de distintas clases sociales como en conventos. Una muestra particular de esto puede verse en *Cocina canalla* donde hay una receta titulada “Croquetas de la Herminia” que al inicio nos cuenta un poco sobre quién es la cocinera del título quien “se hizo famosa por las cazuelas de ave (que el equilibrio de ingredientes, que el perfecto punto de cocción del ave, que lo clarito del caldo...)” (35). Se trata de una mención que va más allá de simplemente darle un nombre identificable a una receta, sino que además se le rinde un homenaje a la cocinera al destacar características específicas de su comentado talento con los sabores.

Nuevamente, insisto en que reparar en aquellas manos femeninas que han estado históricamente encargadas de cocinar no es algo obvio, ni tampoco ha sido siempre el caso. Como se ha planteado anteriormente, los estudios historiográficos de la comida suelen centrarse en las rutas masculinas de comercio y colonización, el transporte de ingredientes es

lo central, mas no los saberes sensibles vinculados a estos. Es cierto que los procesos iniciales de exploración e intercambio (por motivos histórico-culturales) fueron encabezados usualmente por figuras masculinas. Sin embargo, estos intercambios por sí solos no explican ni los mestizajes ocurridos gracias a las interacciones en la cocina, ni que los sabores y saberes surgidos persistan y se transmitan a través de las generaciones. Es más, varios registros de exploradores de la época de la conquista muestran la nula incidencia que tendrían algunas de estas figuras masculinas en el intercambio de sabores con el mundo indígena en Chile (Coyoumdjian 212). Donde sí se verían estos intercambios sería en esas primeras cocinas de la colonia en donde “el amasijo quedó en manos de aborígenes”, de un pan hecho con receta occidental (Pereira 42). Lo que ocurre de ahí hasta el siglo XIX sería una tradición de mestizajes transmitidos, presumiblemente, casi exclusivamente por vía oral, pues los primeros manuales de cocina en Chile no aparecen hasta dicho siglo. Además, se debe considerar que estos primeros casos no representan de manera masiva el estado de la culinaria local, pues se trataba de textos que estaban dirigidos principalmente a un público ya entendido en las prácticas y que contaba con un nivel de educación que les permitía leer (Rodríguez y Sciolla 163). Con esto, no quedaría más que imaginar la cantidad de siglos y generaciones por los que han pasado los saberes y sabores de la Herminia que escribe Merino. Esta receta es tan solo un ejemplo, entre tantos, de que las comidas y sus saberes ofrecen historias de origen diversas y consolidan identidades a través de su intrínseco dinamismo migrante, de cuyos mestizajes y posterior transmisión han estado a cargo principalmente figuras femeninas.

---

[1] Es importante distinguir la cocina que transcurre en el espacio público de aquella del espacio privado, algo que Levi Strauss también explora cuando describe las diferencias entre cocinar con fuego y cocinar con agua. La cocina con agua refiere a la “endocina”, aquella que conserva mayor proporción de los alimentos y que se instala en el espacio doméstico y femenino, por el contrario, cocinar con fuego refiere a la “exococina”, donde se destruye parte del alimento y tiene una tradición más masculina, algo que trae a la mente la imagen desde de la quema en una hecatombe liderada por hombres al asado familiar donde los hombres se juntan en la parrilla.

[2] El sesgo chauvinista de este autor es tal, que lo lleva a afirmaciones erradas como que la frutilla que se come hoy en día sería la nativa chilena, *fragaria chiloensis* (a la que denomina incorrectamente *chilensis*) cuando, en realidad, desde el siglo XVIII que la frutilla que se cultiva masivamente es la *fragaria ananassa*, híbrido entre la *chiloensis* y la *virginiana* (Larousse Gastronomique 296).

#### Trabajos citados

Bennett, Jane. *Vibrant matter, a political ecology of things*. Duke University Press, 2010.

Bourdieu, Pierre. *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. Taurus, 2015.

Couyoumdjian, Ricardo. “Comiendo con los indios. Testimonios de viajeros en la Araucanía en el siglo XIX”. *Historia y cultura de la alimentación en Chile, miradas y saberes sobre nuestra culinaria*, compilado por Carolina Sciolla. Catalonia, 2013, pp. 195-214.

Delgado Salazar, Ramiro y Miguel Delgado Giraldo. “De gustemas y tecnemas, identidades culinarias de sabores y saberes”. *Maguaré*, 2010, pp. 123-135.

Dimock, Wai Chee. *Through other continents, American literature across deep time*. Princeton University Press, 2006.

Eyzaguirre Lyon, Hernán. *Sabor y saber de la cocina chilena*. Editorial Andrés Bello, 1987.

Gopnik, Adam. *The table comes first*. Quercus, 2012.

Harrus-Révidi, Gisele. *Psychoanalyse de la gourmandise*. Payot & Rivages, 1997.

Korsmeyer, Carolyn. *Making sense of taste, food and philosophy*. Cornell University Press, 2002.

Levi Strauss, Claude. *Mitológicas III: El origen de las maneras de la mesa*, Siglo XXI, 2003.

Merino, Augusto. *Cocina chilena, tradicional, final y fácil*. Catalonia, 2015.

---. *La cocina canalla, recetas de taberna, bistró y otras picadas*. Catalonia, 2018.

Montecino Aguirre, Sonia. *La olla deleitosa, cocinas mestizas de Chile*. Catalonia, 2015.

Norton, Marcy. “Subaltern technologies and early modernity in the Atlantic world”. *Colonial Latin American review*, 26:1, 2017, pp. 18-38.

Pereira, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, editado por Rosario Valdés Chadwick. Uqbar editores, 2014.

Ricoeur, Paul. *La memoria, la historia, el olvido*. Fondo de cultura económica, 2004.

Robuchon Joël, y Andoni Luis Aduriz. *Larousse gastronomique en español*. Larousse Editorial, 2017.

Roden, Claudia. *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand to New York*. Alfred A. Knopf, inc., 2016.

Rodríguez, Carlos y Carolina Sciolla. “Llegó a hora del postre. Una mirada a la repostería chilena del siglo XIX”. *Historia y cultura de la alimentación en Chile, miradas y saberes sobre nuestra culinaria*, compilado por Carolina Sciolla. Catalonia, 2013, pp. 163-194.