

CULTURAS ALIMENTARIAS: EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO

Las rutinas y los hábitos a la hora de comer impiden ver la enorme diversidad de las culturas alimentarias, sus variantes y combinatorias. Nuestro país y el resto de Latinoamérica poseen una rica tradición culinaria que se refleja en cada una de sus regiones. Entre empanadas y asados, pucheros y carbonadas, la mesa está servida.

Carina Perticone

Semióloga, analista cultural con orientación en aspectos discursivo-sociales y estéticos de la alimentación e investigadora especializada en historia, semiótica y estética de las culturas alimentarias y las prácticas culinarias. Es autora del libro *Cocina, cuisine y arte*.





Para poder afirmar la existencia de algo llamado “cocina argentina”, ¿es necesario que en nuestro país exista una cocina de impoluto origen nacional, que unifique todo el territorio y sea reconocida internacionalmente como “una de las mejores del mundo”? Claro que no. Nuestra cocina no cumple con esas condiciones y sin embargo, existe. Aunque es mejor hablar de *nuestras cocinas*, en plural, y decir que las cocinas que se practican en el territorio que hoy llamamos República Argentina existieron y existen. Las cocinas de los pueblos originarios, la conocida como “hispano-criolla”, la sincrética cocina porteña surgida de los múltiples intercambios entre las cocinas anteriores y las de los inmigrantes, las cocinas de las distintas regiones o provincias, todas esas cocinas descriptas ya tantas veces, no son una entelequia sino una realidad respaldada por documentación histórica, evidencia arqueológica y prácticas observables en la actualidad. Donde hay historia, donde hubo generaciones que se sucedieron, hay cocina. Y esa cocina es patrimonio de quienes la heredaron y la practican.

¿Qué es una cocina?

Después de más de un siglo de trabajo etnográfico, de observación, estadística y análisis, la pregunta “¿qué caracteriza a una cocina?” fue respondida con la siguiente definición, propuesta por los antropólogos Peter Farb y George Armelagos, en 1981, adoptada luego en todo el ámbito de la antropología de la alimentación:

1. “Un número limitado de los alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio. Los criterios de selección han sido, por lo general, la facilidad de acceso y las cantidades que se pueden recoger en función de la energía que hace falta emplear para obtenerlas.
2. El modo característico de preparar estos alimentos (por ejemplo: cortados, asados, molidos, hervidos, etc.)
3. El principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad.
4. La adopción de un conjunto de reglas relativas a: a) el número de comidas diarias; b) el hecho de que los alimentos se tomen solos o en grupo; c) la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y d) la observación de tabúes”.

Para estimar la filiación cultural de un plato (es decir, si es correcto o no afirmar que una comida es parte de una cultura alimentaria específica), a estos cuatro niveles de observación será necesario agregarle tres más:

“Los criterios de combinación de ingredientes principales.

El grado de apropiación simbólica que una sociedad ejerce respecto de una comida, plato o preparación, venga de donde venga.

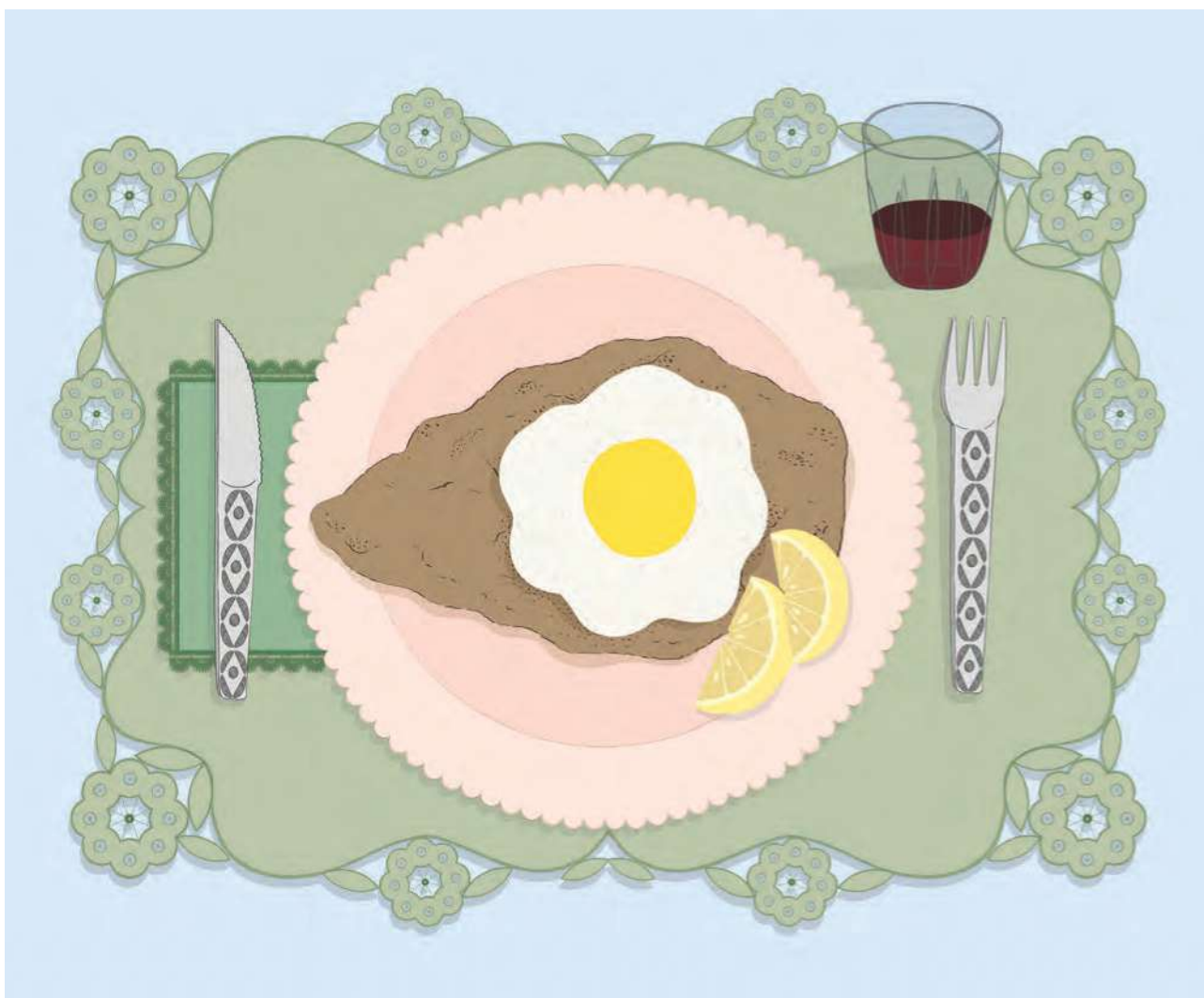
La cocina de un país existe sólo como un conjunto de cocinas regionales con semejanzas y diferencias entre sí.

La profundidad histórica de esta apropiación en la praxis social, o cuánto tiempo lleva presente un plato como consumo normalizado como local. Un caso paradigmático de esto sería la milanesa: la primera receta que figura en un recetario de autoría porteña es de 1880, y hace ya muchas décadas que la comemos cotidianamente *por fuera de la esfera simbólica de lo italiano, lo austriaco o lo europeo*, los ámbitos culturales señalados como de origen de ese plato”.

Todo grupo humano que disponga de un sistema como el descripto tendrá, entonces, su cocina, que puede ser de orden familiar, local, regional, etc. Cada nación tiene no uno, sino varios de estos sistemas: las “cocinas nacionales” como sistemas culinarios únicos, uniformes y exclusivos de un país no existen más que en el imaginario social. En la realidad la cocina de un país existe sólo como un conjunto de cocinas regionales con semejanzas y diferencias entre sí. Cuando se utiliza la expresión “cocina italiana” para hacer referencia al conjunto de cocinas del total de las regiones de ese país, se lo hace por comodidad, sólo porque es más práctico que decir “conjunto de cocinas del total de las regiones de Italia”. Lo mismo sucede cuando decimos “cocina argentina”; hablamos, como vimos más arriba, de “cocinas argentinas”, de un colectivo de sistemas culinarios que se diferencian según la región, grupo social o medio rural o urbano del que provengan.

El mito (de la importancia) de los orígenes

Del “conjunto de conjuntos” de prácticas culinarias argentinas, hay algunas que son identificadas como tal en el resto del mundo. También son reconocidas como argentinas o propias por sólo algunos sectores de la sociedad, mientras otros niegan que las cocinas argentinas existan, basados principalmente en el origen extranjero de una gran proporción de los platos que las componen. Si bien esto último es un fenómeno que parece muy particular, parece que no somos nada originales. Citando a los antropólogos Jesús Rodríguez Contreras y Mabel Gracia Arnaiz, vemos que:



“Al igual que otros rasgos sociales o pautas culturales, la cocina nacional es considerada, por los miembros de dicha comunidad, como algo dado, que está ahí, y que requiere de pocas explicaciones más, pues sólo las desviaciones de la ‘norma’ son percibidas como tales. En efecto, muchas personas sólo son conscientes de que tienen una cocina, una forma específica de comer y unos gustos propios cuando salen de su propio país. Es entonces cuando encuentran a faltar aquello que les era normal o cotidiano, cuando se dan cuenta de que ‘los otros’ comen unas cosas raras, diferentes”.

La epifanía que proponen estos autores respecto del momento que alguien nota la diferencia entre la comida propia y la “otra” puede no producirse: las condiciones de recepción de los sujetos varían de uno a otro, y quizás el encuentro con un plato determinado resulte en el efecto contrario. “No existe la cocina argentina porque todo vino de Europa” es una de las creencias más extendidas, y una de las ideas menos lucidas que puede haber no sólo en relación a nuestras cocinas sino a la realidad cultural diversa de la que estas son producto. Con ese criterio, también podríamos decir que no existe la cocina italiana, porque tomó de las de América y las de Oriente un infinito número de ingredientes y preparaciones. No hay cocinas “puras”,

todas tienen elementos que antes pertenecieron a otras culturas y que mañana pertenecerán a otras más. Los sistemas culinarios tienden a conservar, pero no son estáticos.

La idea de que nuestra cocina es europea es propia de los habitantes de las grandes ciudades, donde la cocina criolla no es parte de la cotidianeidad y está considerada una especialidad de los restaurantes y casas de comida regionales. Pero Buenos Aires y estas ciudades son sólo una parte de la Argentina. Los platos de origen europeo, en la cocina porteña y en otros repertorios culinarios, son una constante, pero son eso, platos *de origen* europeo, no europeos. Estos platos fueron transformados por siglos, o décadas, según el caso, de presencia en nuestro país y hoy tienen muy poco en común con sus versiones primarias. Se convirtieron en algo distinto de lo que eran, tanto en su aspecto material como simbólico. Es por eso que decimos que el origen no es decisivo a la hora de determinar la filiación cultural de una preparación, porque tanto o más importante que el origen es cuán presente e importante es esa preparación en el sistema alimentario de una sociedad.

Hay otros mitos que se usan como base para la negación de las cocinas argentinas y funcionan complementariamente con el del “origen europeo”. Uno es el que afirma

que los pueblos originarios carecían de cocina; los del noroeste porque “su cocina es la cocina de los incas (¿?), entonces es peruana” (¿?) y los de la llanura porque “como eran cazadores-recolectores no tenían cocina, sólo asaban carne”. El otro es el que sostiene que las preparaciones que identificamos como argentinas no son argentinas porque también existen en otros de los países de Sudamérica. Este último mito supone que para que algo sea representativo de un lugar tiene que serlo exclusivamente de ese lugar, noción tan falta de lucidez que ni merece el esfuerzo de una refutación, sobre todo si tenemos en cuenta el pasado común de la mayoría de los países latinoamericanos como colonias españolas, y que muchas preparaciones preexisten a las fronteras nacionales y estas últimas no coinciden con las “fronteras” culturales. Respecto del primer mito, ya se ha mostrado desde la arqueología que en el NOA existieron técnicas de cocina como el liofilizado, el hervido, la cocción con piedras calientes, el asado, los diferentes tipos de técnica de molienda, tostado y pelado del maíz, etc., mucho antes de la llegada de los incas. De todos modos, no debería ser necesario remitirse a las pruebas materiales para, por lo menos, suponer la existencia de estas técnicas: si tenemos en cuenta que las primeras culturas agrícolas del NOA se sitúan en un rango entre los siglos X a.C. y I d. C., ¿cómo se puede pensar que los pobladores de la región tuvieron que esperar a la llegada de los incas, a finales del siglo XV, para desarrollar su cocina? Es claro que hay huellas de la cultura inca que perviven en el territorio, sobre todo por el uso del quechua como lenguaje vehicular, pero ¿habilita eso a coleccionar que atacamas, diaguitas, omaguacas, etc., no tuvieron cocina hasta la llegada del gran imperio? En cuanto a los pueblos de la llanura, es cierto que eran grandes consumidores de carnes asadas, pero, ¿desde cuándo asar es no cocinar? Esa creencia niega la cualidad de “culinaria” del asado como técnica ya que lo relaciona con una cocina primitiva que requiere de artefactos mínimos, idea que carece de sentido porque un sistema culinario no depende de su nivel de complejidad para ser lo que es, aunque hasta ahora el *stablishment* gastronómico haya sostenido lo contrario.

Algunas de nuestras cocinas

Finalmente, ¿cuáles son y qué repertorios de platos constituyen nuestras cocinas? Si elegimos utilizar el criterio de las “regiones naturales” de los textos escolares, con algunas variaciones, podemos dar cuenta de los siguientes ejemplos. Algunos son platos de origen local, otros adoptados, reformulados; algunos son antiguos y se practican en pequeñas comunidades, otros son relativamente modernos (fines de siglo XIX en adelante) y tienen visibilidad en los grandes centros urbanos.

La idea de que nuestra cocina es europea es propia de los habitantes de las grandes ciudades, donde la cocina criolla no es parte de la cotidianeidad y está considerada una especialidad de los restaurantes y casas de comida regionales.

Entonces, además del asado que se practica en todo el país y la variedad cada vez más grande de empanadas, que también son ubicuas, enumeramos:

Región Pampeana y CABA: asado con cuero, puchero, carbonada criolla con durazno, milanesa a la napolitana, buñuelos de verdura, revuelto gramajo, canelones de humita, matambre relleno, tallarines a la *parisienne*, pizza de molde, tarta pascualina, fainá, pollo relleno, guiso de lentejas, colita de cuadril adobada al horno, fugazzetta, matambre a la pizza, pastel de papas, pavo relleno a la criolla, zapallitos rellenos, etc. Postres “blancos” como el Leguisamo, el Rogel y el de Balcarce. Otros postres como flan mixto, panqueque con dulce de leche, panqueque de manzana con helado, Don Pedro, tarantela, etc.

Sierras centrales y centro-oeste: locro cordobés (con gallina y tomate), locro con anillos (tripa gorda cortada fina), el caldo de pata, el sanco (especie de polenta que se mezcla con cebolla picada fina y dorada), la chanfaina, el chivo asado, el estofado de nutria, las empanadas dulces (con azúcar agregada) y los pasteles de hoja (de carne o ave cubiertos por masa fina y hojaldrada). De las inmigraciones modernas se heredaron los codeguines (chorizos de tipo piamontés) con polenta, los chacinados y otros. Colaciones, chancacas (tabletas de leche o miel), alfajor cordobés, quesadilla o alfajor santiagueño, etc.

Noroeste: empanadas jujeñas, salteñas, catamarqueñas, riojanas y tucumanas; así como el locro de maíz común, de frangollo o de chuchoca; el tulpo (especie de sopa de harina cocida que en el caso de la zona de las yungas puede llevar carne de aves silvestres y maní), la sasta, el amckacho (“morcilla” casera que se hace vertiendo entre dos lajas calientes la sangre mezclada con cebolla de verdeo picada y rehogada junto con especias), el pastel de novia (guisado de carnes diversas, muy especiado y



picante, cubierto de merengue), etc. Postres como el anchi, el alfajor de turrón, las nueces confitadas, los alfeñiques, la leche planchada, las ilusiones (flancitos aromatizados con vainilla o canela que esconden un damasco entero confitado), la pasta real salteña (suntuosa torta con pasta de almendras y dulce de cayote), etc. Entre los platos de inmigraciones tardías y modernas, se destacan las de colectividades de cultura árabe, que popularizaron el fatay y las hojas de parra rellenas.

Nordeste (Región Chaqueña y Litoral): hay muchas comidas de tradición guaraní y mestiza, algunas compartidas con Paraguay, como el *mbaipü* (sería algo así como la “polenta guaraní”), el *mbeyú* (tortilla de fécula de mandioca que lleva queso), los chipá o las chipas -que no es sólo el pan de fécula de mandioca con queso sino toda una variedad de “panes” como el *chirirí* (parecido a una torta frita), el *so’o* (relleno de carne), el *caburé* (enrollado en un palo y hecho a la brasa), el *plé plé* (o “chipa batida”) y el *guazú* (pastel de choclo, cebolla y queso), entre muchísimas más-, el locro *chajá raqué* (hecho a base de charque), el guiso *yopará* (guiso con carne, picante, mandioca, verduras y porotos, muchas veces negros) que se hace para la tradicional fiesta del *Carai Octubre*. Pescados de río a la parrilla y fritos. Dulce de mamón deshecho, *mbutucá* o “tábano seco” (tabletas de humita dulce), etc.

Cuyo: cazuelas (versión cuyana y chilena del puchero), los pasteles de fuente y el charquicán que en otras regiones de nuestro país se conocía como chatasca (charqui pisado en el mortero y cocido en un sofrito criollo de cebolla, ají y condimentos en grasa). El *pirco* (guiso de verduras y porotos), el pastel de choclo con presas enteras de pollo, la carne guatiada, hoy llamada “a la masa” y típica de festejos familiares, el locro de maíz pero también de choclo

fresco y de trigo. También, y muy especialmente en San Luis, la chanfaina. Además se consumen la chaya de ñandú, la gallina al barro, las aceitunas sajudas, las empanadas sanjuaninas y mendocinas, las ponderaciones, las tabletas, las tortitas jachalleras y las famosas “tortitas” mendocinas de harina y grasa, que pueden ser raspadas, pinchadas o de hoja.

Patagonia: cordero al asador, cazuela de cordero, estofado de cordero, empanada de choique. Centolla al natural o a la brasa, chupín de camarones, cazuela de mariscos, pulpito tehuelche a la gallega, piñones de araucaria hervidos o asados, alfajores de harina de piñón de araucaria. Algunos platos mapuches compartidos con Chile: *covque poñi* (pan de papa), *curanto* (cocido de carne y verduras bajo tierra), *anquentu* (papas ahumadas) asadas o hervidas, *pancutra* (sopa con trocitos de masa de harina de trigo hervidos). Platos de la inmigración centroeuropea y galesa, u originados aquí por miembros de estas comunidades: paleta de cordero arrollada, ciervo en salsa de frutos ácidos, pastel de cordero, tarta de ruibarbo, torta negra, torta galesa, etc.

Estas listas de platos presentes en distintas regiones son sólo un ejemplo de una pequeña parte de las prácticas culinarias que se pueden encontrar en territorio argentino y que cuentan con características suficientes como para entenderse como representativas. Cada lector/a seguramente encontrará que faltan otros que conoce, pero una enumeración con pretensiones de exhaustividad excede largamente a un artículo periodístico. Porque hay más, mucho más para dar a difundir, para incluir en las currículas de escuelas de cocina, y para pensar y desarrollar una manera de cocinar acorde a un modelo de país con autonomía alimentaria. Vale la pena ir por ello. ■