

“DEL FINO DULCE DE LECHE DE LOS CUMPLEAÑOS”: tematizaciones de la comida y la cocina local en la literatura porteña, 1880-1934

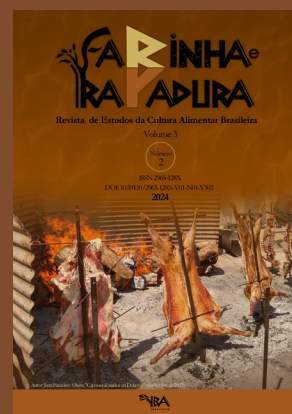
Carina Perticone¹

Fecha de defensa: 28 de agosto de 2024

Directores: Oscar Traversa, Oscar Steimberg

Co-director: Pablo Palomino

Jurados: Gabriel Di Meglio, Ezequiel De Rosso y Martín Rodríguez



El título de esta tesis, “Del fino dulce de leche de los cumpleaños”, es un verso del poema de Jorge Luis Borges “Muertes de Buenos Aires” (1929). Este trabajo se centra en el estudio y análisis de las tematizaciones de la comida y la cocina local en la literatura porteña entre 1880 y 1934, aunque para comprender las características generales del corpus será necesario analizar también las de tematizaciones anteriores, y las condiciones contextuales sociales, económicas y culturales tanto de las prácticas alimentarias y culinarias como las de los textos literarios que a éstas refieren.

En los tres capítulos de esta tesis hemos trabajado a partir de cuatro niveles de observación desde los que analizamos el problema de las prácticas alimentarias y culinarias, los distintos tipos de discursos que refieren a éstas y la relación entre las primeras y los segundos. El primer nivel corresponde a la ciudad material con su desarrollo urbano, su economía, su organización social y sus espacios de sociabilidad vinculados al comer y al beber; el segundo, a las ideas, la cultura impresa y la literatura en general; el tercero, a la alimentación, la provisión de alimentos, las gramáticas culinarias y sus discursos acompañantes; el cuarto y último, a las tematizaciones

DOI: <https://doi.org/10.59130/2965-128X-V01-N01-V302-DEL-FINO>

¹ Semióloga, Magister en Crítica y Difusión de las Artes y Doctora en Artes-Historia y Teoría por la Universidad Nacional de las Artes, donde es investigadora y docente (Ayudante de Cátedra en la materia Lenguajes Artísticos). Realizó un programa especial de posgrado en Antropología de la Alimentación en IDAES-UNSAM. E-mail: carinaperticone@gmail.com; carina@anchoita.com.ar

de los fenómenos del nivel anterior en la cultura impresa y la literatura.

En el Capítulo I, Primera parte, hemos revisado los antecedentes de nuestro objeto complejo en sus cuatro niveles de observación y encontramos una ciudad pequeña comparada con otras del imperio español, pero con vida social, cultural y política activa, en contacto con los mercados del exterior, por contrabando o por el libre comercio con la metrópolis española. Había, aunque no en gran cantidad, cafés, confiterías, fondas y pulperías. Estos espacios de sociabilidad vinculados al comer y al beber se multiplican durante la última década de gobierno virreinal, momento en que aparecen las primeras publicaciones periódicas impresas locales. En cuanto a la alimentación, por documentos históricos conocemos los tipos de materias primas que circulaban, su precio, sus volúmenes de venta; se trata de una inesperada diversidad de tipos de verduras, frutas, proteínas animales, lácteos, farináceos, saborizantes y condimentos. Por el tipo y cantidades que figuran en las listas de compras, por los recetarios que circulaban en esa época en el mundo hispano y en Buenos Aires y por algunos indicios presentes en los documentos, podemos colegir que el modelo culinario general de la ciudad era muy similar al español antiguo (que no consideraba dulce y salado como opuestos excluyentes, utilizaba muchas especias en alta cantidad y utilizaba acidulantes en casi todos los platos) pero agregaba algunos ingredientes autóctonos y rompía con una de las reglas de la gramática culinaria española: combinaba las llamadas “especias finas” con una “especia basta” y americana como el ají. Este modelo sería a grandes rasgos similar a los de sus cocinas contemporáneas de la ciudad de México y otras ciudades hispanoamericanas importantes, aunque en las cocinas más privilegiadas comenzaba a notarse la influencia francesa. Las tareas de cocina eran ejercidas mayormente por esclavos y esclavas afroamericanos. En cuanto a las tematizaciones de la comida y la cocina, que no son muchas y son más bien marginales, se encuentran en las publicaciones periódicas. Hemos identificado tres tipos de remisión frecuentes operando en las tematizaciones: la filiatoria que funciona casi siempre como marcadores de pertenencia geocultural o social; la sanitaria que se utiliza generalmente en prescripciones de salud; y la procedimental que estaba vinculada a la promoción del desarrollo agrícola y el comercio.

En la segunda parte del Capítulo I en que unificamos el Período Independiente con el Organización Nacional por cuestiones de practicidad, encontramos que aun con la variabilidad de regímenes políticos, unos años de estancamiento demográfico, luchas entre federales y unitarios -también las internas en cada uno de estos movimientos- y bloqueos de las armadas extranjeras, la ciudad no dejó de crecer en los aspectos poblacional, urbano, cultural y comercial. Los espacios de sociabilidad vinculados al comer y al beber se multiplicaron y diversificaron y aparecieron los primeros restaurantes. En el terreno de lo cultural se enfrentaron dos grandes sistemas de ideas que serían categorizados por Sarmiento como “civilización y barbarie”, y que se correspondían con el unitarismo y el federalismo respectivamente: el segundo era religioso, de cierta hispanofilia pero muy vinculado a las costumbres locales de recombinación cultural, y el primero era liberal,

laicista y fuertemente hispanofóbico y anglo-francófilo. Este último sería el preponderante luego de la batalla de Caseros y durante las presidencias históricas. En lo alimentario y culinario, en este período encontramos las primeras cocinas multifunción de hierro fundido (luego llamadas “económicas”) y aparecen las primeras menciones de consumo, en la ciudad intramuros, de platos de raigambre originaria o “mestizos” como el locro y las humitas, así como de las comidas de los primeros grandes contingentes de inmigrantes, especialmente italianos. De todos modos el proceso de afrancesamiento de las cocinas no se había detenido: en 1833 el publicista de Rosas publica el primer recetario impreso en el Río de la Plata, que era español de modelo francés moderno. Luego de la batalla de Caseros, los consumos culturales y materiales provenientes de Francia se fueron acrecentando y normalizando paulatinamente para las élites.

Las tematizaciones de la comida y la cocina aparecen en el período Independiente en textos de viajeros ingleses y franceses, y luego obras de autores nacionales muy reconocidos: Esteban Echeverría, José Mármol, Domingo F. Sarmiento, Hilario Ascasubi, Lucio V. Mansilla, Juana Manuela Gorriti, etc. Las tematizaciones están agrupadas en los tres tipos identificados en la primera parte, más las remisiones de gusto o “valorativas del flavor”, que en este período aumentan de manera notable. La comida y la cocina local son despreciadas por Mármol (excepto en el caso de la mazamorra) y por Sarmiento, mientras Lucio V. Mansilla hace una fuerte defensa de los platos locales preparados por los ranqueles, y ubica en un mismo grado de valoración las comidas vernáculas y las de Europa.

En el Capítulo II expusimos la federalización de la ciudad tras el triunfo de Roca, el PAN y el ideario vinculado al unitarismo; la definición de la superficie de la ciudad (similar a la actual); la búsqueda de borramiento edilicio del pasado colonial y de afrancesamiento en la urbanización; el aumento y el ascenso social de una parte de los inmigrantes y el surgimiento de las *rôtisseries* del centro como espacio de sociabilidad vinculado al comer de las élites. En el terreno de las ideas, la cultura impresa y la literatura se observan distintas líneas: los remanentes del romanticismo, la literatura de venta masiva llamada criollista que abunda en temas, tramas, motivos y lenguajes gauchescos, y el naturalismo al estilo de Zola. Mientras tanto, las revistas de interés general se constituyen como el consumo cultural masivo más importante de la ciudad. La crisis y revolución de 1890 resultó en una ola de xenofobia contra italianos y judíos europeos del Este y en los consecuentes planes de “argentinización” de los hijos de inmigrantes a través de la educación pública. Tras un largo debate sobre qué debería representar a lo argentino y lo nacional y una operación de “limpieza” de rasgos culturales indígenas, arábigos y afroamericanos a cargo de Gálvez, Lugones y otros, el texto canónico para enseñar “lo argentino” será el Martín Fierro, y el prototipo de argentino elegido por las élites para educar a las masas en el nacionalismo será el gaucho que “es porque no es indio, ni migrante” (OLSEN, 2022:s/p).

El progresivo afrancesamiento general de la vida cotidiana en la alta sociedad porteña implicó la sustitución del servicio doméstico criollo por profesionales europeos, especialmente cocineros

franceses. El proceso de afrancesamiento culinario continuó su desarrollo, sin que eso implicase el abandono total de algunos platos de las cocinas locales ya reconocidos como tales (humitas, carbonada, empanadas, matambre, etc.): las élites practicaban una forma de diglosia culinaria (en la ciudad, comidas francesas; en la estancia, comidas criollas). En el primer recetario de autoría nacional (publicado en 1880 por un miembro de PAN, Mariano Pelliza, a partir de recetas de una dama patricia, Virginia Pueyrredón) hay una multitud de platos locales (locro, carbonada, humitas, quibebe, empanadas, pasteles de fuente, matambre relleno, dulce de leche, etc.), de los cuales más de un 10 % corresponde al modelo hispanoamericano antiguo. A éstos se les suman bastantes platos canónicos franceses y unos pocos italianos tomados por el mismo canon galo (es decir, no las comidas económicas de los inmigrantes). Los recetarios de publicación local se sucedieron en abundancia entre 1880 y 1916, casi siempre con ese mismo patrón de distribución en la pertenencia geocultural de las recetas, pero cambiando según el caso el porcentaje dedicada a cada categoría. Luego de la revolución de 1890, con la ola nacionalista, comenzó a circular la expresión “cocina criolla”. Con la reducción de “lo criollo” a “lo rural tradicional anterior a la llegada de los inmigrantes” operada por los ideólogos del PAN, la cocina criolla también se entendió como la local rural, y así fueron quedando fuera de esa categoría muchos platos ciudadanos de la antigua cocina hispanoamericana.

Las tematizaciones de la comida y la cocina local fueron bastante más abundantes en este período que en el anterior o en el siguiente. Autores consagrados (nuevamente Mansilla y Gorriti, pero también Vicente Quesada, Carlos María Ocantos, Santiago Estrada, Fray Mocho, etc., escribirán largos párrafos y a veces cuentos o ensayos enteros sobre estos asuntos en los que nuestra tipología de tematizaciones suma taxones: a los cuatro tipos de remisiones (filiatorias, sanitarias, procedurales y de gusto) se le añaden las procedurales técnicas, algunas muy detalladas, y las “remisiones a la remisión” o “con reenvío”, es decir, las remisiones que dan cuenta de aquello a lo que el sujeto degustador encuentra como remisión (recuerdos personales, analogías con otras materialidades) en su experiencia sensorial del comer. Esta profusión de escritos tematizadores del comer con sus múltiples tipos de remisión se reduce bastante a partir de 1900 en la literatura publicada por fuera de diarios y revistas, aunque continúan apareciendo algunas, como en las Memorias de Mansilla y otros libros de crónicas de antaño. En las revistas de interés general (Caras y caretas, El Hogar, Fray Mocho, PBT, etc.), en cambio, las tematizaciones se incrementarán, a veces como recurso humorístico y otras veces reproduciendo el discurso (o directamente los textos) de los memorialistas de las dos décadas anteriores.

En el Capítulo III nos ocupamos de los años que abarcan los gobiernos radicales históricos hasta cuatro años después del golpe de 1930. La llegada de la democracia y el desembarco de los radicales en el poder ejecutivo fue acompañado por el crecimiento de las capas medias de la población, el ascenso social (y no sólo económico) de los inmigrantes, el aumento de habitantes y densidad de habitantes por m², la superficie urbanizada y la expansión de los servicios de provisión

de agua, electricidad y gas. En lo cultural general, las ideas y los consumos, la posguerra será el momento de irrupción de los Estados Unidos como nuevo faro cultural compitiendo con París, y Buenos Aires será escenario de un cambio de costumbres importante, favorecido por la democracia, que modernizará la rígida etiqueta de la alta sociedad y su emulación por parte de los burgueses. La posguerra también traerá las vanguardias estéticas, y mientras los libros más vendidos son los de Hugo Wast y Manuel Gálvez, la literatura que consumirán las nuevas élites intelectuales será la de la poesía y cuentos de Martín Fierro, Claridad y otras revistas de distintas vanguardias. En la culinaria se produce, en la práctica, la integración de las comidas de inmigrantes a la vida del centro de la ciudad al mismo tiempo que el afrancesamiento de las cocinas avanza en “efecto de goteo”. Los recetarios de publicación nacional intentarán una “cocina argentina” aunque manteniendo el patrón de distribución en la pertenencia geocultural de las recetas, y reduciendo cada vez más la presencia de los rasgos de modelo antiguo en la cocina criolla hasta casi hacerlos desaparecer. Esto continuaría así hasta que Petrona Carrizo de Gandulfo introdujese en la primera edición de su libro (1934), el recetario local más vendido de nuestra historia, un cambio fundamental: recetas de inmigrantes en cantidad considerable y recetas que combinan deliberadamente las comidas de inmigrantes con preparaciones criollas.

Las tematizaciones de la comida y la cocina local en la literatura se reducen drásticamente en este período. Las vanguardias no se ocupan de estos asuntos: las estéticas, por considerarlos poco afines a su programa; las políticas, por su inadecuación a los temas, motivos, escenarios y climas presentados en sus obras. Sólo Hugo Wast, autor de estilo tardo-romántico e intereses similares, dedicará en sus novelas de altísima exposición cierto espacio para comidas mayormente criollas: locros, sábalos asados, carbonadas y humitas, casi siempre en remisiones filiatorias, a veces procedurales técnicas o de gusto. Esta marginación de las tematizaciones culinarias terminó por propiciar una migración del incipiente discurso gastronómico, de los formatos literarios hacia los periodísticos.

A continuación se encuentra un epílogo en que se narran las derivas de la culinaria porteña luego de la instalación del libro de Doña Petrona como recetario de referencia en los hogares de clases medias/pequeñas burguesías en todo el país, al mismo tiempo en que el discurso gastronómico encontraba su lugar en las primeras revistas exclusivamente gastronómicas de gran tirada (década de 1940). La tesis se cierra con una reflexión final sobre las premisas sostenidas por el periodismo gastronómico a principios de los años 2000 (“no tenemos cocina”; “acá no se cocinaba; sólo se comía carne”; “la cocina era pobre y simple”, etc.), entendidas como un posible efecto del contenido de las tematizaciones culinarias y alimentarias en la literatura así como de su disminución. Por último, se aborda el tópico de la pérdida de la memoria colectiva y sus consecuencias como un problema al que es necesario atender, incluso si se trata de la memoria vinculada a prácticas cotidianas y domésticas.

Artigo recebido em 20 de dezembro de 2024.

Aprovado para publicação em 19 de março de 2025.

REFERENCIAS

OLSEN, J.F.: “NACIÓN, COCINA E IDENTIDADES. Un abordaje histórico-antropológico sobre la emergencia de narrativas culinarias nacionalistas en Buenos Aires (Argentina) durante la segunda mitad del Siglo XIX”. Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires. Tesis de grado, 2024.

