

Cantor, María Flor - cantorflor@gmail.com

CIUNR – UNR

UNA DESCRIPCIÓN DEL PRESENTE ATRAVESADA POR LA COCINA COMO NOCIÓN

Área temática:

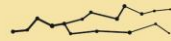
Sujetos, identidades y culturas

Palabras claves:

COCINA, PRESENTE, CULTURA

Resumen:

Se realizará una descripción del momento actual, es decir, el contexto cultural en Rosario y la provincia de Santa Fe. Contextualizando así el tema de tesis: “Estudios Culturales e identidades culinarias: Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la provincia de Santa Fe”. Guiados por la metodología de Los Estudios Culturales, se focaliza en el contexto como noción fundamental. Y asimismo se trabajan otros conceptos como: mediatización, la noción de Postmodernidad, cocina, comer, cultura, prácticas, usos y consumo. Respecto a los autores, este trabajo será llevado a cabo tomando como eje a: Bauman, Derrida, Aguirre, De Certeau, entre otros.



Ante todo cabe aclarar que la siguiente ponencia forma parte de nuestro tema de investigación de tesis en la Maestría en Estudios Culturales (CEI – UNR). Por otro lado cuenta con una beca (CIUNR) con la cual se lleva adelante el proyecto: *“Estudios Culturales e identidades culinarias: Análisis de prácticas y rituales en las artes de la cocina argentina en la ciudad de Rosario - provincia de Santa Fe”*. En este trabajo solo nos limitaremos a realizar una somera descripción del presente, del contexto en donde se produce dicha investigación. La misma tiene como objetivo general indagar las implicancias y alcances de la construcción de identidades a partir de la “cocina” como espacio y como práctica. Una de las dimensiones analíticas de este trabajo está basada en la incidencia que tienen los medios de comunicación actual en el presente y el escenario que ellos generan para que “la cocina” tome un nuevo rol en nuestros días, cada vez más importante, con más presencia y pregnancia en la vida cotidiana. En este sentido tenemos que mencionar algunos antecedentes de suma relevancia en los últimos años. En 2011 la Revista de cultura Ñ publicó un especial dedicado al tema de la cocina y su auge en la actualidad, titulado: “La gastronomía en la cultura, Artes, cocina y vinos”. Ese mismo año salió publicado el número 18 de la revista Semiótica de Signis “Comer, beber, hablar” - “Semióticas culinarias”. Al tiempo que en Barcelona, España, se celebró el primer Festival de Cine y Comida “Film and Cook”. En Argentina desde hace un par de años, se celebran dos eventos muy importantes, que intentan “mezclar” cocina y cultura. Teniendo lugar en la ciudad de Buenos Aires, aunque con representantes de todo el país (tanto en el público como en los expositores). Estos son: “Festival Raíz”, la gran celebración de la gastronomía argentina. Una fiesta que reúne los sabores, aromas, productos, costumbres y encuentros de cada rincón del país, organizada por el gobierno nacional. Y la “Feria Masticar” bajo el lema “Comer rico hace bien”, es la primera y única feria de cocina argentina realizada íntegramente por cocineros, según rezan sus descripciones. Asimismo el año que pasó se realizó en nuestro país, por segunda vez el festival “Cine Cocina”; el cual tiene por objeto

celebrar la cocina, los que la hacen y las películas que inspira. Además de estos antecedentes, se han publicado infinidad de nuevos libros de recetas, de investigación, de nutrición. Como también se han creado nuevas páginas webs y sites específicos sobre esta temática. Periódicamente surgen programas de televisión, canales de cable, concursos y shows especiales, por sólo mencionar algunos acontecimientos ligados a la explosión de la mediatización de lo alimentario. Entendemos que la cocina, lejos de ser un espacio banal o, si se quiere, frívolo, está vinculada con muchas otras cuestiones entre las cuales se encuentran: la Economía, la Política, la Historia, la Antropología hasta incluso la Salud. Según las palabras de la referente nacional en Antropología Alimentaria Patricia Aguirre: “Al abrir una página de internet, una revista de cualquier tipo, un diario, y hasta en programas de radio aparece una receta. La alimentación se torna hoy, al parecer más que nunca, un hecho histórico, social y cultural” (Aguirre, 2010). Atendiendo a todo esto en este trabajo se intenta indagar en “la mesa” actual de los rosarinos tomando, entre otros factores preponderantes, la incidencia de la mediatización actual en las culturas culinarias. Partimos desde el presente, para ir hacia el pasado y poder identificar los cambios, aportes, rupturas y/o continuidades que los medios de comunicación de masas y las nuevas tecnologías han erigido sobre nuestras prácticas culinarias cotidianas. Analizaremos, entre otros documentos, diferentes materiales ligados a lo culinario, puntualmente las recetas de cocina en soporte pantalla y papel (libros, revistas y fascículos). Pero por sobre todo se trabajará con la palabra de especialistas en la temática que además, obviamente cocinan y comen.

Vale enfatizar que este trabajo está centrado en lo micro y es de origen descriptivo y exploratorio, articulado con momentos analíticos. Será desarrollado como un diagnóstico, intentando arribar a nuevos interrogantes que nos permitan profundizar en el análisis. A partir de esto, nos aproximaremos también a indagar la “Fiesta de las Colectividades” en

la ciudad de Rosario, encuentro que se presenta como un ritual civil que celebra las tradiciones culturales de los inmigrantes se encuentran presentes en la vida cotidiana. En este sentido, el evento aparece como el medio idóneo para la expresión de las particulares “señas de identidad” de estos colectivos.

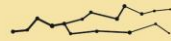
DESCRIPCIÓN DE LOS ESTUDIOS CULTURALES

Partiremos de la metodología propia de los Estudios Culturales. Se denominan “Estudios Culturales” a una serie de investigaciones que articulan puntos de vista de la Antropología, la Sociología y la Literatura, entre otras disciplinas, que han revisado los alcances y las dimensiones de lo cultural desde los últimos años. Para el diccionario que lleva este nombre, compilado por Mónica Szurmuk son: la significativa celebración de la cultura popular y de masas dentro de los Estudios Culturales originarios de la escuela de Birmingham (Williams, Hall), y continuada en dichos estudios, pero, en el marco académico en los Estados Unidos, responde a la crisis en esos espacios, tanto de las humanidades como de los estudios literarios basados en obras del canon. Aun cuando en Estados Unidos, los Estudios Culturales implicaron una democratización del saber y nuevas soluciones para las disciplinas académicas, su creciente institucionalización y la, a veces, superficial celebración de lo “pop”- asociado a los medios masivos-, han mellado el filo crítico de sus intervenciones en la agenda académica y pública (Hall, Jameson). Asimismo en Latinoamérica los Estudios Culturales han entablado un fuerte dialogo con sus fuentes anglo, con la escuela de Frankfurt, como también con las diferentes corrientes del pensamiento teórico siglo XX. Por estas latitudes la cultura se ha entendido en sus vínculos con lo social, en las transformaciones en la cultura popular y en la industria cultural, como intersección de discursos sociales y procesos simbólicos, formaciones de poder y

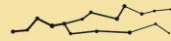


construcción de subjetividades: género, raza, ciudadanías. La cultura vista desde perspectivas proteicas las cuales, desde disímiles lugares de enunciación y con miradas cruzadas y contrapuestas, quieren pensar en el lugar que la cultura ocupa en el proceso constitutivo de la América Latina y el latinoamericanismo (Szmurnuk; 2009: 74).

La teoría, como decíamos al principio, sería entonces un recurso del que se valen los Estudios Culturales para “conocer” la realidad. Para complementar lo planteado por el diccionario de Estudios Culturales Latinoamericanos, citamos a Grossberg (2012: 35) “En los Estudios Culturales, la teoría y el contexto se constituyen y determinan mutuamente. En ese sentido, los estudios culturales «desacralizan» la teoría para retomarla como un recurso estratégico contingente. Así, los Estudios Culturales no pueden identificarse con un paradigma o tradición teórica singular; se han enfrentado, y siguen haciéndolo, con diferentes filosofías modernas y postmodernas, incluyendo el Marxismo, la Fenomenología, la Hermenéutica, el Pragmatismo, el Postestructuralismo, el Postmodernismo, y con los intereses teóricos (y políticos) del Feminismo, la Teoría Crítica de la raza, la Teoría Queer, la Teoría Postcolonial, la Teoría del Discurso, etc.”. Según el mismo autor, “los Estudios Culturales comienzan permitiendo que el mundo exterior nos plantee preguntas a la academia, es decir, a nosotros como intelectuales. Sus preguntas entonces se derivan del sentido mismo del investigador (hay que admitirlo, que son en parte de sentido común) del contexto y las cuestiones y posibilidades políticas que están en juego (Op. Cit.: 2012). El objeto se va construyendo en ese “ida y vuelta” que se produce entre la realidad y la teoría. Para él (Grossberg: 2009) la importancia de los mismos, radica principalmente en que: son una forma diferente de hacer el trabajo intelectual, y como su resultado, uno puede decir y hacer ciertas cosas, puede producir cierto tipo de conocimiento y entendimiento, el cual puede no ser posible a través de otras prácticas...”. Algo fundamental que queremos mencionar sobre lo que planteaba en cuanto al “que” de los



Estudios Culturales: “Permítanme afirmarlo con la mayor claridad. No creo que los Estudios Culturales traten sobre la cultura, si bien la cultura es crucial para su proyecto. Los Estudios culturales no son el estudio de los textos o la textualidad; no pretenden interpretar o juzgar textos particulares o tipos de textos. No tratan de la interpretación de textos, o de la lectura del poder social que se desprende de ellos, o de la lectura de las realidades sociales como textos. No son la práctica de leer el mundo en un grano de arena. Ni son el estudio de las culturas nacionales. Ni un nuevo acercamiento al lenguaje o a los estudios de área, aunque creo que los Estudios Culturales tienen algo que decir de todos ellos. Tampoco pueden definirse por un enfoque en la cultura de masas o la cultura popular o las culturas subalternas. No tratan de la teoría como metáfora para la inscripción del poder en los textos o en la vida social, o como una garantía de ello” (Ibídem). Por el contrario: Los Estudios Culturales describen cómo las vidas cotidianas de las personas están articuladas por la cultura y con ella. Investigan cómo las estructuras y fuerzas particulares que organizan sus vidas cotidianas de maneras contradictorias empoderan o desempoderan a las personas, y cómo se articulan sus vidas (cotidianas) a las trayectorias del poder político y económico y a través de ellas. Los Estudios Culturales exploran las posibilidades históricas de transformación de las realidades vividas por las personas y las relaciones de poder en las que se construyen dichas realidades, en cuanto reafirma la contribución vital del trabajo intelectual a la imaginación y realización de tales posibilidades. Los Estudios Culturales se ocupan del papel de las prácticas culturales en la construcción de los contextos de la vida humana como configuraciones de poder, de cómo las relaciones de poder son estructuradas por las prácticas discursivas que constituyen el mundo vivido como humano. Tratan de usar los mejores recursos intelectuales disponibles para lograr una mejor comprensión de las relaciones de poder (como el estado de juego y equilibrio en un campo de fuerzas) en un contexto particular, creyendo que tal conocimiento dará a las personas más posibilidades de cambiar el contexto y, por ende, las relaciones de poder. Es decir, buscan entender no sólo



las organizaciones del poder, sino también las posibilidades de supervivencia, lucha, resistencia y cambio. Dan por sentada la contestación, no como realidad en cada instancia, sino como presuposición necesaria para la existencia del trabajo crítico, la oposición política e incluso el cambio histórico (Grossberg; 2009: 17). Con esta serie de enunciados el autor no hace más que llegar a la conclusión de que el “corazón de los Estudios Culturales” es el contexto.

CULTURA Y ARTE DE LA COCINA EN EL PRESENTE

El tiempo de la investigación es el presente pero: ¿Desde dónde partir para caracterizar al presente? Por su parte, Zygmunt Bauman sociólogo, filósofo y ensayista polaco lleva varios libros y años, trabajando sobre el presente. Lo que otros denominan Postmodernidad, para Barbero sería Tardomodernidad, o la Sobremodernidad de Marc Auge. Bauman coincide con que estaríamos en otro tipo de Modernidad, la denomina “Modernidad líquida”, para él la “Modernidad líquida” se caracteriza por el cambio, la diferencia puntualmente a partir de la profundización del proceso creciente de individualización social. A grandes rasgos se trata de una “nueva” etapa histórica que se puede fechar a partir de la caída del Muro de Berlín. Donde los vínculos se vuelven más débiles, prima la instantaneidad, lo masivo, lo fluido, se dan fuertes modificaciones a nivel de estructura familiar, laboral. El tiempo se acelera, las distancias físicas se acortan, las nuevas tecnologías de la información se masifican. Actualmente, con mezcla de júbilo y angustia dice Bauman (2007) los vínculos son: frágiles, inestables, y tan fáciles de romper como de crear. Para él caracterizar la Modernidad como un “tiempo líquido” da cuenta del tránsito de una modernidad “sólida” –estable, repetitiva– a una “líquida” –flexible, voluble– en la que las estructuras sociales ya no perduran el tiempo necesario para solidificarse y no sirven de marcos de referencia para los actos humanos. La modernidad sólida es la ya desaparecida, la que mantenía la ilusión de una solución permanente, estable y definitiva de

los problemas, y con ello una cierta inmovilidad o ausencia de cambios, al menos hasta nuevo aviso.

Para este trabajo nos centramos en “lo cotidiano”. En aquellas prácticas sobre las que poco se escribe pero de las que se parte para empezar cualquier pesquisa. Fernand Braudel (1985) planteaba “He partido de lo cotidiano, de aquello que, en la vida, se hace cargo de nosotros sin que ni siquiera nos demos cuenta de ello: la costumbre —mejor dicho, la rutina—, mil ademanes que prosperan y se rematan por sí mismos y con respecto a los cuales a nadie le es preciso tomar una decisión, que suceden sin que seamos plenamente conscientes de ellos. Creo que la humanidad se halla algo más que semi sumergida en lo cotidiano. Innumerables gestos heredados, acumulados confusamente, repetidos de manera infinita hasta nuestros días, nos ayudan a vivir, nos encierran y deciden por nosotros durante toda nuestra existencia”. A lo largo de su libro “La dinámica del Capitalismo”, el autor bucea en la historia ligando una serie de interrogantes, que nos valen de indicadores para profundizar en nuestra labor. En sus palabras: “Otras preguntas planteadas en los siguientes capítulos: ¿Qué es lo que comen?, ¿Qué beben?, ¿Cómo visten?, ¿Dónde se alojan? Preguntas incongruentes, que exigen casi una expedición de descubridores porque, como es sabido, en los libros de historia tradicional, el hombre ni come ni bebe. Se dijo hace tiempo, no obstante, que *Der Mensch ist was er isst* [el hombre es lo que come], pero quizás fuera tan sólo por el gusto de hacer juegos de palabras que la lengua alemana permite. No creo, sin embargo, que debamos relegar al terreno de lo anecdótico la aparición de tantos productos alimenticios, del azúcar, del café, del té al alcohol. Constituyen de hecho, en cada ocasión, interminables e importantes flujos históricos. No insistiremos nunca lo bastante en la importancia de los cereales, plantas dominantes en la alimentación antigua. El trigo, el arroz y el maíz son el resultado de selecciones antiquísimas y de innumerables y sucesivas experiencias que, debido al efecto de "derivas" multiseculares

(adoptando el término empleado por Fierre Gourou, el más grande de los geógrafos franceses), se han convertido en opciones de civilización. El trigo, que devora a la tierra, que exige que ésta descansa regularmente implica y posibilita la ganadería: ¿podríamos acaso imaginarnos la historia de Europa sin sus animales domésticos, sus arados, sus yuntas, sus distintos tipos de acarreo? "... (Braudel; 1985: 7). Este autor, como pocos, le otorga importancia y valor a estos hechos que menciona, que como decíamos anteriormente son parte de lo que se conoce como "lo cotidiano". Lo que el jesuita, historiador y filósofo francés Michel De Certeau llamaba lo "ordinario", quien pretendía hacer una "Ciencia práctica de lo singular", donde el trabajo de análisis se apoyase en: una combinatoria sutil de tipos de operaciones y registros que escenifiquen y pongan en acción un "arreglárselas", un "aquí y ahora", el cual constituya un acto singular ligado a una situación, circunstancias y actores particulares.

SOBRE EL CONTEXTO DE INVESTIGACIÓN: CULTURA, CONSUMO Y VIDA COTIDIANA

Un apartado aparte merece detenernos en la noción de cultura. De Certeau plantea que: "Al considerar la cultura como la practicamos, no en lo que más valora la representación oficial o la política económica, sino en lo que la sostiene y organiza". (De Certeau, Luc Giard y Pierre Mayol; 1999: 259). A lo largo de sus investigaciones su interés mayor fue estar en el presente y conocer <<desde>> allí." Establece una diferencia entre la cultura de masas y la cultura de lo ordinario. Dice algo así, la cultura de masas tiende a la homogeneización, ley de la producción y difusión a gran escala, aun si oculta esta tendencia fundamental bajo variaciones superficiales destinadas a fundar la ficción de "nuevos productos". La cultura ordinaria esconde una diversidad fundamental de situaciones, intereses y contextos, con la repetición aparente de objetos de los que se sirve. La pluralización nace del uso ordinario, de esta inmensa reserva que constituye el número y lo

múltiple de las diferencias (“Op. Cit”). Siempre se apoyó en las combinaciones de operaciones y registros, haciendo así de la cultura ordinaria “una ciencia práctica de lo singular”.

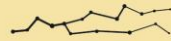
Según el historiador italiano Carlo Guinzburg “...De la cultura de su época y de su propia clase nadie escapa, sino para entrar en el delirio y en la falta de comunicación. Como la lengua, la cultura ofrece al individuo un horizonte de posibilidades latentes, una jaula flexible e invisible para ejercer dentro de ella la propia libertad condicionada (Guinzburg; 2001:10), sería una libertad que crea realidades. Para el investigador estadounidense Lawrence Grossberg “La cultura en la que vivimos, las prácticas culturales que usamos, las formas culturales que ponemos e insertamos en la realidad, tienen consecuencias en la manera como se organiza y se vive la realidad. Las prácticas culturales contribuyen a la producción del contexto como una organización del poder, y construyen el contexto como una experiencia del poder vivida diariamente. Es por esto que la cultura importa, porque es una dimensión clave de la transformación o construcción permanente de la realidad. Lo que no quiere decir, como afirmaría mucha de la teoría contemporánea, que la cultura por sí misma (e.g., como la producción de significación o subjetividad) construye la realidad” (2009: 32).

Intentando profundizar aún más, encontramos el diccionario de Estudios Culturales coordinado por Mónica Szurmuk (2009) donde aparece que: “De etimología latina, esta palabra se asocia con la acción de cultivar o practicar algo, también con la de honrar; de ahí la connotación inicial asociada al culto: tanto a una deidad religiosa como al cuerpo o al espíritu. En su origen entonces, el término está vinculado con la idea de la dedicación, del cultivo. En las acepciones que el DRAE le reconoce”. Además acá se plantea que la cultura se define por su carácter humano como oposición a la naturaleza, en una de las parejas binarias fundamentales del pensamiento metafísico occidental. Este aspecto como así

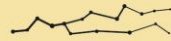


también las diferentes conceptualizaciones para las diferentes disciplinas que integran las Ciencias Sociales (Antropología, Semiótica, etc.) abonan allí el desarrollo de esta noción.

Retomamos a De Certeau, quien en el libro "La cultura en plural" reflexiona sobre la noción de Cultura. Para él no consiste en recibir, sino en realizar el acto por el cual cada uno señala lo que los otros le dan para vivir para pensar, con esta idea se aleja del reparto condescendiente entre una cultura ilustrada a difundir y una cultura popular a comentar en voz un poco alta, como se repiten "las palabras de los niños" dice, sin otorgarles demasiada importancia (De Certeau; 2004: 9). Abona esta idea señalando que, toda cultura implica una actividad, un modo de apropiación, una toma de conciencia, y una transformación personales, un cambio instaurado en un grupo social. De esa manera esa "puesta en cultura" otorgaría a cada época su propia figura: entre una sociedad y sus modelos científicos, entre una situación histórica, y el utilaje intelectual que le resulta adecuado, existe una relación, que constituye un sistema cultural. Enfatizando esto insiste en que la cultura no es "un tesoro a defender" sino "un trabajo a emprender sobre toda la extensión de la vida social" ("Op. Cit."). En esta idea de "Cultura" se inscribiría la noción de Consumo, el historiador planteaba en el primer tomo de "La Invención de lo Cotidiano" la necesidad de pensar en los usos y consumos. Al principio del texto se preguntaba ¿Qué hace la gente con lo que se le ofrece en los medios? en las horas en las que están expuestas a ellos, y lo mismo con el espacio urbano, los productos adquiridos en el supermercado o los relatos y leyendas que se distribuyen en el periódico. En sus palabras "A una producción racionalizada, tan expansionista como centralizada, ruidosa y espectacular, corresponde otra producción, calificada de "consumo": ésta es astuta, se encuentra dispersa pero se insinúa en todas partes, silenciosa y casi invisible, pues no se señala con productos propios sino en las maneras de emplear los productos impuestos por el orden económico dominante (De Certeau; 1980: XLIII).



De Certeau relaciona el acto enunciativo (de Benveniste) en diferentes prácticas: caminar, cocinar, etcétera. Entendiendo que en tanto usuarios tenemos un código que “actualizamos” de diferentes maneras. Los usuarios “trabajan” artesanalmente – con la economía cultural dominante y dentro de ella- las innumerables e infinitesimales metamorfosis de su autoridad para transformarla de acuerdo con sus intereses y sus reglas propias. De esta actividad de hormigas, hay que señalar los procedimientos, los apoyos, los efectos, las posibilidades (“Op. Cit”). Y esto mismo cimienta la investigación de los dos tomos de La Invención de lo Cotidiano. Notamos como así se parte de una perspectiva de sujeto libre, creador, y dueño de sus acciones y decisiones. En este camino es donde pretende estudiar “la cultura” tal cual como la “practicamos” y allí la relaciona con el derecho que es su modelo, dice “la cultura articula conflictos y a veces legitima, desplaza o controla la razón del más fuerte, se desarrolla en un medio de tensiones y a menudo de violencias, al cual proporciona equilibrios simbólicos, contratos de compatibilidad y compromisos más o menos temporales (Ibídem). Y es ahí en los “intersticios” donde “nos producimos” como sujetos. Consideramos que no estaría dejando de lado una visión del sistema capitalista como “explotador y alienante”, sino que además da cuenta de que pasan muchas otras cosas en el acto de consumir. Cada vez que compramos o “consumimos” un objeto estamos “consumiendo” y “diciendo” mucho de nosotros y esto es lo que sus textos nos permiten reflexionar. La teoría de De Certeau puede entenderse siguiendo todos los conceptos y nociones que trabaja a lo largo de su fecunda obra. Sabemos que los usos y consumos se modifican conforme pasan las épocas, y por supuesto, solamente se pueden establecer ciertas pautas o patrones de acuerdo a lo que las personas “consumen” :La relación establecida con el barrio o la ciudad se ha transformado, el uso generalizado del automóvil individual ha modificado el ritmo de alternancia trabajo/esparcimiento, lo cual ha venido acompañado de un aumento en el número de residencias secundarias hacia las que se multiplican los desplazamientos los fines de semana. Igualmente analiza un ejemplo

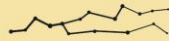


ligado a nuestra investigación, dice “mucho ha cambiado la preparación de los alimentos, con la multiplicación de productos semi preparados (pasta para repostería) o platos listos para recalentar (congelados, muy prácticos gracias al horno de microondas). Las conductas de ahorro y consumo, las prácticas de autoconsumo ya no son las mismas, pues ya no se ejercen en el mismo contexto económico y social. De manera semejante, en la ciudad, los lugares y los ritos de intercambio mercantil han cambiado mucho”. (De Certeau y otros; 1999: 20). Opuesto a esto hay teorías como la de Bauman que consideran el proceso de consumo como irreflexivo e irracional y constitutivo, parte indisoluble del sistema capitalista, productor y producido por este sistema. En contraposición a esto citamos a la británica Mary Douglas, quien en relación a la irracionalidad del acto mismo de consumir dice : “El consumismo no es irracional en sí mismo, lo irracional sería que las mismas personas que dicen preocuparse por los problemas ambientales sean quienes se trasladan en transportes privados en la metrópolis; que las mismas personas que se preocupan por la ausencia de una solidaridad comunitaria obliguen a cerrar sus puertas al tendero de la esquina comprando en los grandes supermercados. La conducta racional es la de aquel que pone su dinero donde dicen sus labios y reconoce los tributos y los impuestos comunitarios como lo que son” (1990).

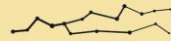
¿QUÉ ENTEDEMOS POR “LA ALIMENTACIÓN”, “LA COCINA”, “LO CULINARIO”, “COMER”?

Comer viene del latín: “comedere”, ingerir con otros. Históricamente no siempre se habló de cocinar, como lo hacemos hoy, ni tampoco de lo comestible. Según rastreamos recién en el siglo 17 se empieza a hablar de cocinar y conservar. Toda una serie de cambios se han ido dando, sobre en los últimos siglos. Recién en el renacimiento la comida empieza a ser más dulce, el azúcar establece una revolución que provocó coletazos que llegan hasta nuestros días, pero no nos detendremos en eso.

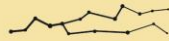
Hoy la alimentación actúa como una “mediación” en el sentido de estar “en el medio”, a través de ella: se domina, se premia, se castiga, se marcan géneros, se festeja y muchas otras acciones importantes de nuestras vidas, en tanto sujetos. Entonces podríamos decir que “comemos como vivimos y no al revés”. Y así es como comemos lo que podemos, ni siquiera lo que queremos. En este punto nos encontramos con el español Jesús Contreras, dedicado a la investigación de las tendencias alimentarias y las razones de las mismas, dice “En efecto, la alimentación no es, y nunca lo ha sido, una mera actividad biológica. La comida es algo más que una mera colección de nutrientes elegidos de acuerdo a una racionalidad elegida estrictamente dietética o biológica. Tampoco sus razones o sus implicancias son meramente económicas. En esta disciplina se lee al francés Claude Fischler, nacido en 1947, Fischler es uno de los referentes en Francia de la investigación en Sociología y Antropología. Los ejes de su investigación son la Alimentación y la Nutrición en general, particularmente relacionadas con la Cultura y con el concepto de “commensality” (comensalidad), o alimentación en comunidad, y cómo afecta esto la salud pública. Este autor (2015) considera que: nunca se ha hablado tanto de cultura o de culturas de identidad, y nunca se había negado tanto la cultura, ya que todo se reduce a elecciones individuales. La cultura se da cuando la elección no es una opción, cuando no tenemos que escoger. Hoy en día todo el mundo puede elegir, pero ¿Qué elección es la correcta? Tenemos un problema de libertad y de autonomía individual difícil de gestionar. Antes de avanzar vale aclarar la diferencia “Comer es un fenómeno social, mientras que la nutrición es un fenómeno de la salud” (Contreras; 1992: 98). Nos centraremos en lo social de esta idea. En ese sentido entendemos por “cocina” las categorías que impone la cultura a lo que se considera como comestible, es lo que se conoce como cocina y se define por cuatro elementos:



1. Un número de alimentos seleccionados como comestibles (los principios de incorporación y los criterios de selección).
2. El modo característico de preparar esos alimentos: la manera de cortarlos, asarlos, cocerlos, guisarlos, freírlos, ahumarlos, golpearlos, mezclarlos: el fondo de cocción (los principios de preparación).
3. Las formas propias de utilizar las especias y sus combinaciones: el fondo de especias (los principios de condimentación).
4. La adopción de un conjunto de reglas de comensalidad. Esto es la manera de compartir la comida: la organización y jerarquía de edades y géneros, la separación de platos de consumo diario y de prestigio, las reglas acerca de la cantidad de comidas diarias, sus horarios, la cantidad y formato de los platos que debe tener cada una y si estos se presentan de manera sucesiva o simultánea (las prácticas de comensalidad). En síntesis: responde a las siguientes preguntas: 1. ¿Qué se come? 2. ¿Cómo se prepara? 3. ¿Cómo se condimenta? ¿Cómo se come, en qué momentos y de qué manera? (Fernández Armesto; 2001, citado en Aguirre, 2011). Retomando a Contreras (1999) quien completa esta idea estableciendo que “la cocina puede definirse como el proceso mediante el cual el hombre transforma las materias primas antes de y para consumirlas...” Continúa aportando que “el análisis no puede simplemente limitarse al estudio de recursos naturales y tecnológicos”. De esta manera, es interesante ver como los productos pasan de un estado de naturaleza al estado de cultura. Entonces es cocina, lo que es culturalmente elaborado y transmitido. Siguiendo a De Certeau, “como tampoco sucede con los otros elementos de la vida material, el alimento no se presenta al hombre en un estado natural. Aun crudo y tomado del árbol, el fruto es ya un alimento culturizado, antes de toda preparación y por el simple hecho de que se lo consideraba comestible. Nada varía tanto de un grupo a otro como esta noción de lo comestible: piénsese en el perro, algo vergonzoso en Europa pero apreciado en Hong Kong; en los saltamontes considerados asco en Francia y apreciados en el norte de



África, y hasta saboreados en Nueva Guinea; más cerca de nosotros están las vísceras amorosamente cocidas a fuego lento en los países latinos y despreciadas en Estados Unidos, y qué decir de las diferencias en las tradiciones nacionales dentro de Europa: tal cocina estima los sesos, tal otra las tripas, pero no se consumiría por nada del mundo el bazo del cordero o los “tuétanos”, esas sustancias de la médula espinal” (De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol; 1999: 171). Para nosotros la definición de cocina o “lo comestible” estaría más cercana a la que trabaja De Certeau, donde todo lo que esté de alguna manera “dotado” de cultura y sea “comestible” por una sociedad, sería “comida”. No necesariamente tiene que estar “cocido” o “transformado”, una manzana en este sentido sería para nosotros “comestible” y parte del concepto de “cocina” porque está dotada de cultura, significación, historia. Definitivamente puede decirse que el ser humano es un ser omnívoro (Fischler, 1979 y 1990). Ello significa que tiene la libertad de la elección, pero, también el condicionamiento de la variedad. Al ser así, interesa preguntarse: esta elección ¿Cómo se ejerce? Y este condicionamiento ¿Cómo se sufre? , ¿Por qué comemos lo que comemos y no otra cosa?, ¿Por dónde pasa la línea divisoria entre lo comestible y lo no comestible? , o ¿Entre lo “apetitoso” y lo “vomitivo”? (Contreras; 1992: 99). En ese constante vaivén se forma “el plato”, atravesado por relaciones sociales: clases, género, edades, derechos (no escritos: por ejemplo que el vino blanco es femenino, que el tinto masculino, el pollo femenino, la carne vacuna masculina y así con tantas otras), la Economía, la Tecnología, la Religión, las Políticas nacionales e internacionales, el medio ambiente, la Historia. La comida es siempre una construcción social, leyendo el plato podemos leer las relaciones sociales que lo atraviesan y lo constituyen. El hecho de comer, como lo han señalado, entre otros Farb y Armelagos, está indisolublemente ligado tanto a la biología de la especie humana como a los procesos adaptativos empleados por los humanos en función de sus particulares condiciones de existencia, variables por otra parte, en el espacio y en el tiempo (Contreras;1992:101).



Visiblemente alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o señala otras conductas; y en esa medida, la alimentación constituye un signo; De la actividad, del trabajo, del deporte, del esfuerzo, del ocio, de la fiesta, de la sociabilidad, de la hospitalidad de las emociones, de los sentimientos y de los conflictos, y de cada circunstancia social, en definitiva. Cada situación tiene su propia expresión alimentaria (Barthes: 985): “trabajo”, “descanso”, “marcha”, “recepción”, “calendario festivo”, etc. (Contreras; 1992: 102). Para completar el concepto de comensalidad volvemos a citar nuevamente a Aguirre (2005: 16), quien dice “Sumadas a las problemáticas de producción y distribución, en Argentina y en el mundo urbano, se están transformando las condiciones de la comensalidad- recordemos que desde que somos omnívoros se instaló definitivamente la comensalidad sobre la alimentación vagabunda, como la manera humana de comer, no porque nos gustara sino porque brindaba ventajas de supervivencia. Sin embargo, comer hoy, en el mundo globalizado está cada vez más lejos de ser un acto colectivo, al contrario es cada vez más un acto individual y vagabundo. La comida familiar con todos los miembros alrededor de una mesa, empieza a funcionar como una representación cultural antes que una realidad, se transforma en un “deber ser”, una práctica tradicional, querida sí, pero perdida. Algo así nos decía Contreras en la entrevista que le realizamos este año en su oficina de Barcelona, España (2015) “...Otra de las bromas que me gusta hacer, es que nunca se había cocinado tan poco y nunca las librerías habían tenido tantos metros lineales de libros de cocina y nunca tanto como ahora en casa, había tantos libros de recetas y es decir que cuanto menos se cocina, parece ser que más interés... Puede ser una compensación o en cualquier caso, sigue habiendo la "cocina de hospitalidad" o de agasajo. Una de las cosas que dicen y que yo estoy en profundo desacuerdo es que "hoy hay menos comensalidad que antes", a ver, hoy la comensalidad familiar puede haber disminuido pero diríamos hace treinta años hasta acá, raramente tu invitabas a tus amigos a cenar en casa, en cambio hoy día es usual, quedar con los amigos

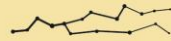
en ir al restaurante o quedar en casa, y entonces tu recibes a invitados y haces una receta para ese día que a lo mejor no lo has hecho nunca o que a lo mejor la has experimentado una vez ... Esta esa cocina entre comillas <<amateur>> de gente que aprende no tanto a cocinar, sino a preparar un plato”.

ROSARIO. DESCRIPCIÓN DE LA CIUDAD. BREVE HISTORIA E INMIGRACIÓN

Al sur de la provincia de Santa Fe, sobre el límite occidental de la misma, demarcado por el Río Paraná, e inserta en la extensa llanura pampeana, se halla ubicada la ciudad de Rosario. Conocida por ser: la “Chicago” o “Barcelona” argentina, no es la capital de la provincia pero si la ciudad más poblada, el centro económico y comercial de una amplia franja de poblaciones aledañas. Cuenta con más de un millón de habitantes, de los cuales una gran proporción la constituyen inmigrantes y, fundamentalmente, descendientes de estos. Lo que la marca sobremanera es la carencia de un personaje fundador, capitalizando más aún la presencia inmigrante. Correspondería pensar que es la ciudad en nuestros días y que implica este término, Mumford (1945) plantea que la ciudad es la forma y el símbolo de una relación social integrada: en ella se encuentran el templo, el mercado, el palacio de justicia y la academia del saber. La ciudad es un gran monasterio, decía Erasmo, lo cierto es que quizá hay tantas acepciones de la ciudad, como ciudades en el mundo.

Si vamos un poco más atrás, siguiendo a Mumford, las ciudades son los emblemas de la vida estable que comenzó con la agricultura permanente y se sirve de resguardos permanentes, bienes perdurables como huertas, viñedos y obras de irrigación, y edificios permanentes para la protección y el almacenamiento. Cada una de las fases de la vida del campo contribuye a la existencia de las ciudades (Mumford; 1945: 11).

Nos interesa hacer hincapié, una vez más en Michel De Certeau, por la gran incidencia que ha tenido, en los estudios sobre la cultura y porque además piensa en la ciudad, y además la



habita, la recorre, la “práctica”. “La ciudad”, como nombre propio, ofrece de este modo la capacidad de concebir y construir el espacio a partir de un número finito de propiedades estables, aislables y articuladas unas sobre otras (De Certeau; 1996:106). Como sus teorías y análisis son multidisciplinares trabaja articulando, en el caso de la ciudad relaciona el acto de “caminar” con “enunciar” dice “el acto de caminar es al sistema urbano lo que la enunciación (el speech act) es a la lengua o a los enunciados realizados (ibídem; 110). Es decir que cada uno de nosotros, en tanto caminantes, conocemos un código el cual “actualizamos” cada vez que “andamos” la ciudad, al tiempo que lo hacemos propio, lo modificamos, tomamos atajos, salteamos rutas menos conocidas, etc. En sus palabras “el caminante transforma en otra cosa cada significante espacial”, el usuario aumenta posibilidades y prohibiciones luego selecciona “el usuario de la ciudad toma fragmentos del enunciado para actualizarlos en secreto”.

Desde su nacimiento Rosario persiste fuertemente vinculada al comercio, que en un principio fue agropecuario. El comercio es su “razón de ser”, dada su cercanía con el Río Paraná que la conecta con el mundo y la gran fertilidad que poseen sus tierras. Nació sin acta fundacional a comienzos del siglo XVII, como Pago de los Arroyos. Hoy completa el comercio local conectada con el fuerte “cordón industrial” que se erige a la veda del río. Desde siempre el recorrido de la ciudad estuvo trazado por el Río, pero hoy en día aparentemente hay una mirada diferente, podríamos decir que “Rosario le da la cara” y el Río “sonríe” a la ciudad. Cada vez aparecen más construcciones, caminos, y parques que miran y se posan sobre él. Los caminos de los paseantes presentan una serie de vueltas y rodeos susceptibles de asimilarse a los “giros” o “figuras de estilo”. Hay una retórica del andar. El arte de “dar vuelta” a las frases tiene como equivalente un arte de dar vuelta a los recorridos (De Certeau; Ibídem: 112).

El río se constituye desde el principio como entrada y salida para el comercio. Para 1880 Rosario ya era el primer puerto exportador de la Argentina. Esto produjo un aumento

demográfico importante, atrayendo a corrientes inmigratorias y migraciones internas que posteriormente le dieron a Rosario las características de “ciudad gringa”.

En la Introducción del libro: “Argentina: una construcción ritual. Nación, identidad, y clasificación simbólica en las sociedades contemporáneas” Ignacio Irazuzta (2001) plantea, siguiendo a Shils: “Lo simbólico se ubica en una zona << central >>; en aquel ámbito dominado por los valores y las creencias que gobiernan la sociedad y que, por su irreductibilidad, se lo considera dotado de cierta característica sagrada”. En Argentina la comida se vuelve un símbolo, fuertemente ritualizado. Nos transforma en herederos de los inmigrantes que nos marcaron (prácticas, rituales, costumbres) y nos vuelve re-productores y creadores de la cultura, tal cual la practicamos en lo cotidiano. Esto es lo que Irazuzta aborda en su libro y el espacio tiempo en el que en esta investigación contextualizamos estas cuestiones es el de la Argentina contemporánea. El autor centra su análisis, en el encuentro de las colectividades de la ciudad de Rosario. Dice: “...Se presenta como un ritual civil a través del cual los celebrantes interpretan y otorgan sentido a su propia sociedad, a partir de la << puesta en escena >> de unos símbolos de dominio colectivo que gozan de cierto status de sacralidad. En un contexto nacional construido sobre la heterogeneidad étnica, los protagonistas rituales celebran simultáneamente los peculiares apegos de sus grupos de ascendencia inmigratoria, integrándolos dramáticamente en una socialidad inclusiva, a través de imágenes de construcción social en las que la figura del inmigrante deviene protagonista” (ibídem). Parece evidente el éxito del Estado en la consecución de sus objetivos de legitimación. En la Argentina actual no se registra un cuestionamiento de sus fundamentos nacionales por parte de los grupos de inmigrantes. Sin embargo, ello no impide reconocer la pervivencia de estos grupos y sus respectivas identidades. Aunque con el tiempo han ido perdiendo su importancia política, la cuestión cultural e histórica siempre prevalece y se refuerza. Y un poco más allá, en la provincia de Santa Fe donde tantos asentamientos de inmigrantes hubo.

RITUALIZACIÓN: LA FERIA DE LAS COLECTIVIDADES

Leyendo el texto que se encuentra en la página web de la Municipalidad de Rosario podemos decir que: es la fiesta popular más importante de Rosario y su amplia región de influencia. Como todos los años, desde 1985, noviembre se transforma en una imaginaria vuelta al mundo donde los cinco continentes expresan con música, danzas, costumbres, artesanías y gastronomía gran parte de su cultura. En cada una de las ediciones participan medio centenar de colectividades y más de medio millón de personas disfrutan de los sabores, espectáculos y danzas junto a trajes tradicionales e instrumentos musicales de todas partes del mundo.

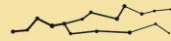
El encuentro de colectividades puede ser un texto ritual inserto en un contexto significativo en el que esta tendencia de construcción de la homogeneidad a partir de la heterogeneidad se constituye en el fundamento simbólico de la socialidad, dice Irazuzta (2001). A lo que suma: "...Basada en esta responsabilidad "irrenunciable" el municipio asume cierto rol de patronazgo respecto a estas expresiones culturales de convivencia social, tomando parte en el evento fundamentalmente a través de su área administrativa de cultura" (Ibídem: 255). Este evento tiene la particularidad de consolidarse con la vuelta de la democracia al país, fue de esta manera que se "empujó" desde el gobierno local, la promoción y administración del mismo. La feria, fue desde su origen co-organizada por las agrupaciones de inmigrantes y el Municipio. En suma, sobre ambos sujetos protagonistas de la producción festivo-ritual se definen las competencias entorno a los aspectos inherentes a la organización del evento. La gestión cultural tendiente a su expresión en el ámbito de la celebración, los aspectos técnicos que instrumentalizan dicha expresión, las cuestiones presupuestarias y económico-mercantiles y su conciliación con los aspectos culturales, etc., constituyen la propia materia sobre la que se distribuyen las funciones organizativas (Ibídem: 256).

CONCLUSIONES

Todo lo que se lee acá, como decíamos al principio es el sustento teórico del trabajo tesis de Maestría. Por otro lado estará el trabajo de campo, sustentado en: entrevistas a expertos en la temática y observaciones participantes y no. Es importante mencionar esto para poder afirmar que el rol de la cocina en los medios de Comunicación hoy, no es para nada menor. La pregnancia de los medios es cada vez mayor, aunque esto no implique que la gente “cocina más”, sin dudas sabe más de cocina, mira realities, consume libros, revistas, páginas de Internet. Reconoce cocineros que cobran fama y son conocidos como “las celebrities nuevas” o “los nuevos rock stars”, luego habrá que ver que se hace con ese conocimiento. Todo esto parece tener cierta peculiaridad en Rosario con una población tan compuesta, desde sus orígenes y tradiciones, surgen muchos nuevos interrogantes. Lo que sí sabemos es que nos enfrentamos con el complejo desafío de diagnosticar sobre el presente ya que si se quiere todo es transitorio y coyuntural, en este sentido para concluir tomamos palabras de De Certeau y su equipo quienes concluían, luego de sus investigaciones en la vida cotidiana: “Con respecto a lo que comemos y como lo hacemos, podemos aportar en primer lugar, como las culturas, los grupos sociales no viven en la inmovilidad y sus gustos no permanecen inmutables. Tal platillo estimado en tal época, en tal medio, más tarde será apartado por considerárselo “demasiado vulgar”, “grosero” o “pesado”. Para el alimento, el uso común también es tributario de la moda, como las ropas o las ideas. (De Certeau, Luc Giard y Pierre Mayol; *ibídem*: 192). Habrá que ver si “hablar” de cocina es una moda también o si es un cambio en la sociedad, al menos rosarina, y que tipo de implicancias trae o traerá aparejado este.

BIBLIOGRAFÍA

AGUIRRE, P. (2010) “*Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*”. Buenos Aires, Argentina. Capital Intelectual.



BAUMAN, ZIGMUNT (1999) *"Modernidad Líquida"*. Buenos Aires, Argentina. Fondo de Cultura Económica.

BAUMAN, ZIGMUNT (2007) *"Vida de consumo"*. Buenos Aires, Argentina. Fondo de Cultura Económica.

CONTRERAS, J. (1992) *"Alimentación y cultura: Reflexiones desde la Antropología"*. En revista chilena de Antropología número 11. Santiago de Chile. Facultad de Ciencias Sociales Universidad de Chile Ediciones.

CONTRERAS, J. (1999) *"Tierra, cocina e identidad"*. En Los sabores de España y América, compilado por Antonio Garrido. Huesca, España. LaVal de Onsera.

GROOSBERG, L. (2006) *"Stuart hall sobre raza y racismo: Estudios culturales y la práctica del contextualismo"*. En Tabula Rasa, N° 5. Bogotá – Colombia.

DE CERTEAU, MICHEL (2004) *"La cultura en plural"*. Buenos Aires, Argentina. Nueva Visión.

DE CERTEAU, M. (1996) *"La invención de lo cotidiano I – Artes de hacer"*. México. Universidad Iberoamericana.

DE CERTEAU, M., GIARD L., MAYOL P., (1999), *"La invención de lo cotidiano 2. Habitar, Cocinar"*. México. Universidad Iberoamericana.

DERRIDA, J. (1984) *"La sociedad del posconsumo y el papel de los intelectuales"*. Trad. del original japonés de Alfonso J. Falero. En Asahi Journal, 25 mayo 1984. Universidad de Salamanca, pp. 6-14. Pliegos de Yuste nº 3, mayo de 2005, pp. 39-46.

DOUGLAS, M. (1998) *"Estilos de pensar"*. Barcelona, España. Gedisa.

DOUGLAS, M., ISHERWOOD, B. (1990) *"El mundo de los bienes"*. México. Grijalbo.

FISCHLER, C. (2015) *"Si som el que mengem però no sabem què mengem, com podem saber qui som?"*. Disponible en:

http://www.ara.cat/suplements/diumenge/Claude_Fischler-entrevista-socioantropoleg-mengemcarles_capdevila_0_1392460761.html?utm_medium=social&utm_source=faceboo

k&utm_campaign=ara. [Consultada 29/08/2015. 11:00horas].

GROSSBERG, L. (2012) "Estudios Culturales en tiempo Futuro. Como es el trabajo intelectual que requiere el mundo de hoy". Buenos Aires. Siglo Veintiuno Editores.

GROSSBERG, L. (2006) "Stuart hall sobre raza y racismo: Estudios culturales y la práctica del contextualismo". En Tabula Rasa, N° 5. Bogotá – Colombia.

GINZBURG, C. (2001) "El queso y los gusanos". Barcelona. Editorial Península.

IRAZUSTA, I. (2001) "Argentina: una construcción ritual. Nación, identidad y clasificación simbólica en las sociedades contemporáneas". Bilbao. Servicio Editorial Universidad del país Vasco.

MONGIN, OLIVIER (2006) "La condición urbana", Buenos Aires, Argentina. Paidós.

MUMFORD, LEWIS (1945) "La cultura de las ciudades". Buenos Aires, Argentina. Emecé.

SZURMUK, M. y MCKEE IRWIN R. (2009) "Diccionario de Estudios Culturales Latinoamericanos". México. Siglo XXI Editores.

TRAVERSA, O. (2011) "Comer, beber, hablar. Semióticas culinarias". En Revista DeSignis número 18. O. Traversa coordinador. Buenos Aires, Argentina. La Crujía.

VALDETTARO, S. (2007) "Notas sobre la 'diferencia: aproximaciones a la interfaz'" en Dossier de Estudios Semióticos, La Trama de la Comunicación, Volumen 12, Anuario del Departamento de Ciencias de la Comunicación. Facultad de Ciencia Política y Relaciones Internacionales, Universidad Nacional de Rosario. Rosario. Argentina. UNR Editora.

WILLIAMS, R. (2001) "El campo y la ciudad". Buenos Aires, Argentina. Paidós.