

¿Culinaria afrouroguaya?

Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación

Valentina Brena

Resumen¹

El objetivo del presente artículo es examinar los procesos de configuración cultural y de construcción identitaria de la población afrodescendiente en Uruguay a través del análisis de una posible culinaria afrouroguaya. Para ello, se abordan los procesos que atraviesa la cultura de la diáspora africana en general, y de las mujeres afrouroguayas en particular, en un contexto nacional asimétrico, racializante y patriarcal. Se analiza la intersección entre las dimensiones de género, raza/etnia, nación y clase social, como una cadena que genera formas particulares de subalternización, pero también como un tejido generador de identidades, (contra)narrativas y memorias alternativas a las dominantes portadoras de mensajes disidentes; asimismo, se examinan los procesos de transmisión-adquisición y ocultamiento-olvido de los saberes culinarios. La investigación se desarrolló desde una metodología etnográfica afro-referenciada, escogida por trascender los discursos hegemónico-occidentales y aproximarnos a las visiones subalternas más allá de las narrativas de la nación; por su parte, las técnicas de investigación fueron la participación y la realización de entrevistas en profundidad.

Palabras clave: Culinaria afrouroguaya, Invisibilización, Transmisión *corp-oral*

1. El presente artículo ha sido elaborado con base en la Tesis de Maestría en Ciencias Humanas opción Antropología de la Cuenca del Plata (FHCE-Udelar) intitulada “Saberes y sabores. Prácticas y representaciones culinarias de la población afrouroguaya”, bajo la dirección del Doctor Luis Ferreira (Idaes-Unsam). Agradezco a mi tutor por su apoyo y valiosos aportes en la construcción de dicha tesis.

Abstract - Afro-Uruguayan Cuisine?

Knowledge and Tastes between Invisibility and Coding

The aim of this article is to examine the processes of cultural identity construction and configuration of the Afro-descendant population in Uruguay through the analysis of a possible Afro-Uruguayan cuisine. To do this, the processes involved in the experience of the African diaspora in general are addressed, and Afro-Uruguayan women in particular in asymmetric, patriarchal, racializing and national contexts. The intersection between the dimensions of gender, race/ethnicity, social class and nation, are analyzed as a chain generated by particular forms of subalternization, but also as a structure generating identities, counter-narratives and memories that are dissident alternatives to the dominant ones. Also, the processes relating to the transmission-acquisition and concealment-forgetting of culinary knowledges are examined. The research was conducted from an ethnographic methodology that was “Afro-referenced”, chosen to transcend the hegemonic-Western discourse and closer to subaltern standpoints beyond the narrative of the nation. The research techniques involved participation and conducting in-depth interviews.

Keywords: Afro-Uruguayan Cuisine, Invisibility, Corporal Transmission

Valentina Brena Torres. Uruguaya. Magister en Ciencias Humanas opción antropología de la Cuenca del Plata (FHCE-Udelar) y Licenciada en Antropología Socio-Cultural (FHCE-Udelar) Premiación REDAFU 2015 (Red de Escritores/as y Creadores Afrodescendientes) por difundir promover, investigar y visibilizar la cultura afrouruguaya, realizadas en el marco del Encuentro Internacional “Diversidades y razones de los pueblos originarios y afrodescendientes de América”. Áreas de interés y líneas de investigación: Etnia / Raza, relaciones interétnicas y raciales, Políticas Públicas, Género y Educación Inclusiva. Específicamente en: el proceso de patrimonialización del candombe afrouruguayo; acciones afirmativas para afrodescendientes; transversalización de la dimensión étnico-racial al gobierno nacional y a los gobiernos subnacionales; introducción de las matrices africanas al sistema educativo nacional; promoción de la ciudadanía de mujeres afrouruguayas; investigación sobre trabajo infantil afrodescendiente; y mecanismos de discriminación hacia religiones de matrices africanas. Publicaciones más recientes: “Fenómenos subyacentes del candombe afrouruguayo” publicado en el *Anuario de Antropología Social y Cultural en Uruguay*, vol. 13-2015. Editora: Sonnia Romero Gorski. Editorial: Nordan-Comunidad. Disponible en línea en: <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Montevideo/pdf/SHS-AnuarioAntropologia2015.pdf>. “Historias de lucha entre la resistencia, la dominación y la liberación. Candombe es ‘todo, mi vida, un sentir’”, en: Helvecia Pérez (Ed.) *Patrimonio vivo de Uruguay. Relevamiento de Candombe*. Monosanta, Montevideo. 2015. Dirección postal: Calle 7 Manzana 6 Solar 1, Marindia Sur (Canelones), Uruguay. CP 15104; valbrena@hotmail.com

Apreciaciones

preliminares

Las fronteras geopolíticas que demarcan los cosmopolitas Estados nacionales abarcan un mosaico diverso de sistemas culinarios. La forma de comer, la selección y los modos de preparar los alimentos afirman la identidad a una cultura o grupo social. El sentimiento de pertenencia se obtiene a partir de gramáticas culinarias mediante las que operan los aprendizajes, las aprehensiones, la interiorización y la transmisión de los valores (Montecino, 2006).

Considerando a la cultura como trama de significaciones (Geertz, 2003) y a la diáspora como una configuración cultural transnacional (Grimson, 2011), entendemos que la culinaria afrouruguaya tiene matrices africanas desde un punto de vista simbólico y no necesariamente material. De hecho, definimos la cultura más allá de los objetos y de las acciones, puesto que también comprende las “expresiones significativas (formas simbólicas), construidas y comprendidas dentro de un determinado contexto socio-histórico, a través del cual los sujetos producen, transmiten y reciben tales formas simbólicas (Thompson, 2002:203, citado en: Bello, 2004:33).

En relación a ello, cuando hablamos de “culinaria afrouruguaya”, referimos principalmente al valor simbólico creado en torno a un conjunto de alimentos que fortalecen y refuerzan el sentido de pertenencia al colectivo afrodescendiente.

De este modo, no necesariamente hacemos alusión a platos, a prácticas, ni a formas de comensalidad exclusivas de la diáspora africana en Uruguay (en tanto pueden ser compartidas con otros grupos e incluso con la sociedad evolvente). Del mismo modo, tampoco referimos necesariamente a alimentos de origen africano ni a recetas africanas mantenidas “intactas”, puesto que no pretendemos encontrar continuidades formales directas como retenciones o supervivencias estáticas de África en América; adoptando la perspectiva transatlántica desarrollada por Mintz y Price (2012), buscamos principios subyacentes, lógicas culturales profundas del legado africano que forman parte de los procesos implícitos de las dis-continuidades entre África y América, más allá de las formas “aparentes” en que se presentan.

En concordancia, lo que otorga a la “culinaria afrouruguaya” la posibilidad de una marcación étnica, son los valores particulares puestos sobre determinados alimentos o formas de proceder en la cocina, entendiendo que

en la culinaria se refleja la historia del grupo y sus relaciones con la sociedad nacional. Indudablemente, desde esta perspectiva, el análisis requiere de mayor sutileza, ya que no se trata de encontrar preparaciones exclusivas, sino significativas; no se trata tanto de encontrar comidas específicas, sino estrategias creativas compartidas.

El entramado que me interesa examinar refiere a la falta de reconocimiento que atraviesa la posible existencia de una culinaria afrouruguaya tanto como los mecanismos de transmisión inter-generacional. En el primer apartado se presentan los aspectos metodológicos a partir de los cuales se desarrolló la investigación. En el segundo, procedemos a una contextualización de la diáspora africana en la nación uruguaya. En el tercero, se presentan las principales formas de preparación, así como las comidas y dulces que podrían considerarse propias de la culinaria afrouruguaya. En el cuarto, se analizan los complejos procesos de olvidos en relación a la construcción de la memoria y de las identidades de género, étnico-raciales y nacionales; tanto como las posibles construcciones, aportes e influencias –silenciosas– de la culinaria afrouruguaya a la culinaria nacional. En relación a ello, en la quinta sección nos detendremos en los canales sensoriales desde los que se transmiten y adquieren estos conocimientos y significados. Por último, se procede al cierre mediante las conclusiones finales.

La etnografía

desde una perspectiva afro-referenciada²

La investigación se desarrolló desde una metodología etnográfica; método por excelencia utilizado por la antropología desde el primer tercio del siglo XX.

La etnografía es un proceso reflexivo que “no pretende reproducirse según paradigmas establecidos, sino vincular teoría e investigación y favorecer así nuevos descubrimientos” (Guber, 2011:22). Según el antropólogo Clifford Geertz,

2. Desde el entendido de que la ciencia no es neutra, y que -por ende- es situado el lugar desde el que se produce conocimiento, voy a enunciar el lugar desde el que escribo, en tanto: mujer joven, uruguaya, de clase media, socialmente blanca, afrodescendiente por parentesco de afinidad y maternidad. Si bien no vivencio en forma directa las consecuencias del racismo, me encuentro profundamente involucrada, identificada y comprometida con la lucha por la equidad étnico-racial.

Creando con Max Weber que el hombre es un animal inserto en tramas de significación que él mismo ha tejido, considero que la cultura es esa urdimbre y que el análisis de la cultura ha de ser por tanto, no una ciencia experimental en busca de leyes, sino una ciencia interpretativa en busca de significaciones. Lo que busco es la explicación, interpretando expresiones sociales que son enigmáticas en su superficie (Geertz, 2003:20).

La interpretación de las expresiones sociales enigmáticas a las que refiere el autor podrían ser reconstruidas a partir de la etnografía donde el análisis consiste en desentrañar las estructuras de significación.

A su vez, esta etnografía se desarrolló desde una perspectiva afro-referenciada escogida por promover una mirada más allá de la ofrecida por el discurso hegemónico. La misma, habilita a una adecuación epistemológica que propone un “aparato conceptual descentrado de los supuestos universales euro-occidentales en el análisis cultural” (Kubayanda, 1984, citado en Ferreira, 2008:92).³

Autores como Aníbal Quijano (2000), Ramón Grosfoguel (2013) y Boaventura de Sousa Santos (2010) han denunciado los puentes que conectan la colonialidad del poder con la colonialidad del saber; de este modo, si se quiere avanzar hacia la descolonización, es necesario contraponerse a las epistemologías dominantes.

En síntesis, la perspectiva cultural afro-referenciada se convierte en una herramienta estratégica para el estudio de la diáspora afro-atlántica por conectar sus manifestaciones culturales con los procesos de dominación, expropiación, emancipación y resistencia. No alcanza con que la etnografía de-construya el sentido común ni desmantele las naturalizaciones que lo sustentan, también es necesario proceder a un análisis que integre las tensiones, entre las históricas relaciones de poder, que construyen tanto las cosmovisiones hegemónicas como las alternativas a las dominantes.

Por su parte, las técnicas de investigación fueron la participación y las entrevistas. Respecto a la participación, señalaré que “dejarse afectar” formó parte de un dispositivo metodológico que va más allá de la observación participante, ya que directamente significa experimentar en carne propia las intensidades específicas (los afectos) que movilizan al propio investigador (Favret-Saada, 1990, en Zapata y Genovesi, 2014). Por su parte, las entrevistas en profundidad fueron concebidas como encuentros

3. Dicha perspectiva tiene como antecedente directo los estudios realizados por Luis Ferreira (2008) para el análisis de la performance del candombe afrouruguayo.

de reflexividades que producen una nueva reflexividad (Guber, 2011:71), de modo que también durante las entrevistas los investigadores solemos ocupar un rol activo y participativo.

Afrodescendientes

en la nación uruguaya

La “nación blanca” fue uno de los mitos fundacionales—homogeneizantes—del Estado nación uruguayo que, en el esfuerzo de potenciar la identidad nacional, actuó en detrimento de las singularidades culturales. En este contexto, la población descendiente de africanos, socialmente negra,⁴ fue minimizada, “vista” y “mostrada” en espacios acotados de la “intimidad cultural de la nación”,⁵ principalmente en el carnaval y en los desfiles militares, aunque no reconocida más allá de estos lugares ni más allá de las fronteras nacionales (Ferreira, 2003).

A fines de la década de 1980 las reivindicaciones de la sociedad civil afrourugaya cobran visibilidad y “representatividad [...] en la arena de lucha del campo simbólico e ideológico” (Ferreira, 2003:12) en reclamo hacia el reconocimiento de su colectividad y en denuncia hacia la discriminación estructural que paradójicamente los insertaba en una estructura de clases que se presentaba—equivocadamente— como desracializada.

La fuerza de las demandas cosecha sus primeros frutos cuando en 1996-7 se da el primer paso hacia la visibilidad estadística que comienza a revelar la situación de desigualdad social y económica del sector de población por agregación, que se autodeclaró en las categorías negro, negro-blanco, negro-indígena, respecto al resto de la población; estas categorías por fenotipo fueron transformadas luego de los 2001 en la de afrodescendencia.

Seguidamente, fueron de los avances en la legislación nacional a comienzos del siglo XXI, de la proliferación de organizaciones afrodescendientes y de la creación de mecanismos estatales para la promoción de la equidad racial.⁶

4. Utilizo la conceptualización “socialmente negro” desarrollada por Ferreira (2008) para referir a las categorías sociales racializadas como no-blancas a partir de marcadores fenotípicos.

5. Concepto acuñado por Herzfeld (1997, citado en Ferreira, 2003) y que es tomado por Luis Ferreira (2003) para el caso de los afrourugayos.

6. El escenario nacional a su vez se enmarca en (y a la vez que participa de) un contexto geopolítico que celebra las declaraciones de la UNESCO en pos del reconocimiento de la diversidad cultural como patrimonio de la humanidad, la Convención Internacional sobre la Eliminación de todas las formas de Discriminación Racial (CERD) en 1965 y la celebración en Durban, Sudáfrica, en el 2001, de la III Conferencia Mundial contra el Racismo, la Discriminación Racial, la Xenofobia y Otras Formas de Intolerancia.

Así es que, en las últimas décadas del siglo XX paulatinamente Uruguay comienza un lento pero progresivo proceso de aceptación de su multietnicidad que inicia el reconocimiento de las construcciones y aportes del colectivo afrodescendiente hacia ciertas manifestaciones de la cultura nacional (Brena, 2011) como la música, la danza y el deporte; no obstante, otros aspectos culturales aún subyacen en un mundo desconocido, especialmente aquellos que atañen a sus mujeres.

Formas de elaboración

y cocción de las comidas afrouruuguayas

Remitiéndonos a las formas de adquisición y elaboración de los alimentos, del trabajo de campo se desprende que la culinaria afrouruuguaya se basa en la elaboración de comidas caseras, si bien el reciente crecimiento de la industrialización de los productos alimenticios ha provocado que el comprar comida preparada o semi-preparada pase a formar parte de las estrategias domésticas alimentarias de los hogares afrodescendientes al igual que en la sociedad envolvente.

En cuanto a la dosificación de los alimentos, todos los interlocutores señalan que en los platos se sirve abundante y las porciones son generosas.

Por su parte, el acto de “compartir” ha sido identificado como uno de los valores estructurantes en la organización social de la población afrouruuguaya, el cual cobra un lugar central en las reglas de comensalidad del grupo. A su vez, el hecho de compartir los alimentos, históricamente, ha incluido la leche materna, práctica mantenida por las mujeres de origen africano desde la época colonial (a través de la figura de las nodrizas o “amas de leche”) con relativa vigencia actual.⁷

Cocinando

“a ojo”

En cierta medida, la culinaria de la población afrouruuguaya no se caracteriza tanto por “recetas”, entendidas como fórmulas precisas a través de las que, mediante el fraccionamiento y manipulación de una serie de ingredientes específicos se pueda llegar a x resultado. Sino que, es más apropiado hablar de una serie de estrategias creativas y formas de proceder en la cocina a través de las que se preparan y elaboran comidas independientemente de lo que se tenga o del estómago de cuántos comensales haya que complacer, sin querer decir con ello que no existan recetas, puesto que –y sin que suene contradictorio– sí las hay.

7. Para ampliar sobre éstos –y otros aspectos– véase la Tesis completa.

Hablamos de estrategias domésticas de consumo alimentario entendidas como “prácticas y representaciones, posibles y probadas, reiteradas y desplegadas en el ciclo de vida familiar, [que] permiten obtener satisfactores respecto de la alimentación seleccionando cursos de acción entre un rango limitado de alternativas posibles” (Aguirre, 2010:56).

La idiosincrasia de cómo las mujeres afrodescendientes se desenvuelven en la cocina presenta una serie de fundamentos básicos donde se cocina *con lo que hay, nada se tira, con poquito se hace mucho*, y consecuentemente se cocina a través de los sentidos, o como suele decirse popularmente: *a ojo* o al *tun tun*. De esta forma, la abuela de Graciela Ramos⁸ solía preparar los “buñuelos de quesón”:

[...] mi mamá siempre me contaba que en la casa de su suegra, los lunes, ella preparaba unos exquisitos buñuelos, esos buñuelos no eran ni más ni menos que todo lo que había encontrado en la heladera, chiquitito picado y sabían –porque sabían aderezar bien la comida– sabían a gloria ‘ay pero que rico que está esto que no sé qué, no sé cuánto... ¿de qué son?’ ‘de quesón’ le contestaba mi abuela, ‘no abuela decinos ¿de qué son?’, ‘de quesón ¡son de quesón!’ es decir nunca nos decía de qué era el contenido que tenía todo eso (Graciela Ramos).

Las preparaciones suelen pasar por procesos de readaptaciones en función de la materia prima que se tenga en cada momento; por ello las recetas se ven como guías disparadoras y por lo tanto son flexibles. En diálogo con Graciela Leguizamón,⁹ los “scones de la abuela Rosa” aparecen como un buen ejemplo de ello:

– G. Leguizamón: es un scon común, la única diferencia era que la manteca era muy cara y mi mamá derretía grasa con manzana adentro para que quedara más fina, la colaba tres, cuatro veces, quedaba blanca, blanca, blanca como si fuera manteca, y mi mamá cocinaba con eso.

– V. Brena: ¿Y los seguís haciendo así los scones esos?

– G. Leguizamón: Sí, sí porque si no pierden el gusto.

A través de estos relatos se devela la flexibilidad adaptativa desarrollada por las mujeres afrodescendientes que les ha permitido desplegar estrategias creativas y ser capaces de “sacar adelante” situaciones de diversa índole, construyendo agencia mediante el ejercicio de la autoridad, la gestión y el comando de la vida doméstica. Según Joyce Ladner (1971):

8. Activista afrodescendiente de 66 años, escritora e integrante de Ufama al Sur.

9. Activista afrodescendiente de 64 años, escritora e integrante de Redafu (Red de Escritores y Creadores Afrodescendientes).

[La mujer negra] En lugar de resignarse a su destino, ésta siempre ha buscado soluciones creativas a sus problemas. La habilidad de utilizar los recursos a su alcance y de mantener aún así la determinación de luchar contra la sociedad racista, de forma abierta o sutil según sea necesario, es uno de sus principales atributos (citado en Stack, 2012:205).

La flexibilidad y la producción de estrategias creativas en el ámbito doméstico no ocurrirían si no hubiera intencionalidad de las agentes, pero “intencionalidad y sentimiento son las dos caras de la misma moneda, la de nuestro compromiso práctico en un mundo habitado” (Ingold, 2000:411). La dulzura y el cariño, en tanto dimensiones del mundo femenino, se expresan mediante estos procedimientos culinarios ingeniosos y amorosos desplegados por las mujeres con ascendencia africana en América desde la esclavitud hasta la actualidad.

Por otra parte, los intersticios y oportunidades astutamente aprovechados por estas mujeres para cocinar, nos remiten a la geometría fractal utilizada como analogía “refundada en una imagen que destaca la amplitud para la acción en condiciones restrictas” (Gilroy, 2001:183).

Comidas

afrouruguayas

Antes de describir las comidas representativas de la culinaria afrouruguaya,¹⁰ es importante considerar que, dadas las condiciones mediante las que llegó la población africana al Nuevo Mundo, sería impensable encontrar preparaciones culinarias propiamente africanas. Segundo, dadas las condiciones mediante las que las mujeres de origen africano en el Río de la Plata han debido desenvolverse en la cocina, y dado el contexto nacional uruguayo que históricamente fue disipando gran parte de sus particularidades culturales, sería improbable encontrar un listado definido y unánime que delimitara nítidamente un recetario afrouruguayo; precisamente, autores como Mintz y Price (2012) señalan que el legado africano debe definirse en términos menos concretos ya que fue preservado en un nivel mucho más profundo de la vida cultural de los africano-americanos.

Haciendo estas salvedades, podemos pasar a “servir” la mesa, y presentar algunas preparaciones que podríamos considerar características de la culinaria afrouruguaya.

10. Hablar de comidas representativas no equivale a hablar de prácticas alimentarias; puesto que lo representativo, aunque se consuma con frecuencia, no necesariamente es lo que se come de forma cotidiana.

Dentro de las comidas se presentan como especialmente importantes las elaboraciones realizadas en base al maíz y sus derivados como la mazamorra, el pop y la polenta. Asimismo, se destacan las preparaciones que se fríen en grasa vacuna, como empanadas de carne, tortas fritas y buñuelos, que suelen saborizarse con alimentos en estado avanzado de maduración, que ya tengan algunos días de elaborados o que no sean suficientes como para sustentar otra comida.

También las “comidas de olla” como los guisados y ensopados, que pueden realizarse con base en verduras, leguminosas (lentejas, garbanzos, porotos negros o de manteca), carnes (que pueden ir mezcladas) y/o mondongo. De estas combinaciones de elementos surgen los guisos, las feijoadas, las busecas y los pucheros. Respecto a las carnes, se consumen diversidad de cortes y derivados de los animales, principalmente aviar, vacuna y porcina, entre éstos se destacan el ya nombrado mondongo, la entraña, los riñones, los sesos (actualmente en desuso), los cueritos, los menudos y las achuras en general.

En cuanto a los panificados, se resalta el pan casero, las rosas (principalmente de chicharrones), los bizcochos (de membrillo o de anís), las torrijas; definiéndose la tradición del amasado como una práctica ancestral. En relación a ello Rosanna Albarenque¹¹ comentaba *al amasar me conecto con las mujeres africanas*.

En relación a los tipos de condimentos, las personas entrevistadas han hecho alusión al azafrán, al comino, a la nuez moscada, el orégano, al tomillo, al laurel, al romero, al ajo, a la farinha (derivado de la harina de mandioca), a la canela, al perejil y a la sal.

Entre los postres se destacan: el arroz con leche, las ensaladas de fruta con azúcar agregada, la ambrosía y el budín de pan. Entre las elaboraciones dulces para la tarde: la mazamorra dulce, las borlas de fraile, los pasteles de dulce de membrillo y los buñuelos dulces (que suelen ser de bananas cuando están muy maduras). Entre las conservas sobresale el consumo y la predilección hacia dulces y mermeladas de: membrillo, leche, zapallo, boniato y tomate.

Es interesante resaltar que cuando hablamos de dulces y postres no hacemos mención a la repostería. De hecho, la preparación de dulces responde a los mismos procesos de elaboración y cocción que el resto de las comidas descritas, elaboradas *a ojo, con lo que hay*, muchas veces fritas sin medidas ni ingredientes precisos.

11. Activista afrodescendiente de 51 años, integrante de MAUUI (Movimiento Afro Uruguayo Unido e Independiente) y artesana.

Hacia el reconocimiento

de la culinaria afrouruguaya

El abordaje de la culinaria afrouruguaya nos invita a iniciar un proceso de desnaturalización y de toma de conciencia sobre prácticas invisibilizadas (en ocasiones) por los propios actores y por la sociedad envolvente. Probablemente, resultado de la combinación de la racialización y desdibujamiento de las fronteras étnicas (Guigou, 2010), de la minimización histórica de la población de origen africano y de sus construcciones y aportes a la cultura nacional uruguaya (Ferreira, 2003; Rodríguez, 2006). Si a ello le sumamos el hecho de que, dada la división sexual y racial del trabajo, las mujeres pobres suelen ser quienes se dedican principalmente a las tareas del hogar y la cocina, observamos cómo se intensifica la desvalorización, producto de la articulación de la dimensión étnico-racial, con el género, la clase social y viceversa.

I

Para avanzar hacia la comprensión de por qué la culinaria afrouruguaya permanece en un campo tan difuso y desconocido, mientras que otras manifestaciones de la diáspora africana en Uruguay gozan de relativo reconocimiento, es que introducimos la categoría de género. Con plena conciencia sobre las implicancias de las relaciones subalternas de género, expresé I. Ramírez¹² cuando le pregunté a qué se debe tal desconocimiento:

Se sabe poco, el tema es que se sabe poco, yo creo que porque la cocina tiene mucho más que ver con la mujer que con el hombre, es una cuestión de la condición de género. Yo entiendo que el tema de la visibilidad de las diferentes manifestaciones de las mujeres afro está muy lejos, y son transmisiones muy privadas (Isabel Chabela Ramírez).

En el campo de los estudios afrolatinoamericanos, para Agustín Lao-Montes (2007) existe una narrativa masculina de la diáspora africana que ha sido conformada por un discurso heteropatriarcal; en efecto, remitimos a la noción de intersección de múltiples cadenas de opresión para tratar la situación particular de discriminación que viven las mujeres de ascendencia africana en el mundo moderno.

Justamente, las historias de vida desde las que se construye nuestro objeto de estudio pertenecen a sujetos cuyas vivencias entrelazan fenómenos de exclusión (por lo menos) a partir de su condición de género, identidad étnico-racial y clase social, puesto que mayormente se trata de mujeres afrodescendientes pobres. Según uno de los entrevistados:

12. Activista, cantante compositora y música afrodescendiente de 56 años, integrante del Grupo Asesor del Candombe y directora del grupo coral Afrogama.

¿Cómo una negra va a ser un chef maravilloso “si es negra y es sirvienta”? “No tiene una historia detrás suya” ¡mentira! Se nos ha negado la historia [...] es una forma de disminuir al individuo [...] todo está direccionado de una forma perversa para hacer que el individuo se sienta totalmente culpable, inclusive de haber nacido negro (Julio Garategui).¹³

Como señala Celia Amorós (1994), recurrentemente, las actividades socialmente más valoradas, que gozan de prestigio y reconocimiento, las suelen realizar los varones y pertenecen al espacio público. Por otra parte, las mujeres asociadas al espacio privado, ocupan el lugar del no-reconocimiento.

Al adoptar una perspectiva postpatriarcal y descolonial, considero que el movimiento feminista quedaría inconcluso si únicamente se propusiera como meta insertar a las mujeres en aquellos espacios –hasta ahora– reservados a los hombres sin reivindicar los espacios que históricamente han sido ocupados por mujeres, puesto que allí también se produce agencia y éstos constituyen sitios de poder más allá de las atribuciones de género que hayan recibido. En maravillosas palabras Ester Massó escribe:

Cuando el movimiento feminista se pregunta qué pasos es importante dar para la emancipación femenina, solemos mirar siempre a uno de los lados: si el prestigio hasta ahora lo han tenido el espacio público y el trabajo monetarizado, *entonces* la mujer ha de ocuparlos en pie de igualdad con el hombre. Pero en ello se olvida algo: acaso sea un objetivo radicalmente más feminista, vindicativo, emancipatorio, pretender *también* que aquel conjunto de actividades y asunciones practicadas por la mujer sea considerado del mismo prestigio y relevancia que el asumido tradicionalmente por el hombre. No para que la mujer se dedique en exclusiva a su práctica, sino como reconocimiento de dignidad, y como *suma* (Massó, 2011:5).

Romper con las divisiones dicotómicas que asocian *la* mujer al mundo privado reproductivo y apolítico,¹⁴ y el hombre a lo público, productivo y político, nos habilitará a trascender los esquemas binarios desde los que occidente se ha constituido y ha organizado el mundo y “sus otros” para su dominación. Sólo desde perspectivas integradoras del ser podremos aproximarnos a la comprensión de las dialógicas negociaciones entre la dominación y la resistencia presentes en todos los ámbitos de la vida de los agentes, avanzando así hacia la valoración de los lugares que han ocu-

13. Afrodescendiente de aproximadamente 65 años, escritor, poeta y artista plástico.

14. El artículo “la” en cursiva busca reflexionar sobre el hecho de que no es posible hacer mención a la situación de “la mujer” como si todas las mujeres fueran consideradas de igual manera. Considérese por ejemplo que, a consecuencia de la colonialidad de género, las mujeres de origen africano, nunca quedaron excluidas del ámbito público al que, tras su llegada a América, inmediatamente, fueron insertadas para trabajar.

pado las mujeres de la diáspora africana, más allá de las narrativas de las naciones, hijas legítimas del sistema mundo patriarcal/colonial/moderno.

II

Los mitos fundacionales de la nación uruguaya auto-crearon una imagen de nación laica, entendida como un espacio cultural homogéneo, donde las etnicidades fueron puestas en segundo plano para ponderar un *ser uruguayo* culturalmente neutro. Pese a ello, dentro de las narrativas de la nación, las matrices culturales europeas gozaron de un tratamiento privilegiado (Guigou, 2010).

La alimentación se integra en la compleja trama de representaciones de un país que se piensa a sí mismo como incluyente: *si todos somos iguales, todos debemos comer lo mismo*. Así, parte de las dificultades para definir si existe o no una culinaria propia de la población afrouruguaya es un ejemplo más desde donde observar la tensión generada por los punzantes hilos que han zurcido los retazos patriarcales y eurocéntricos, hegemonícamente selectos, que conforman el tejido que abandera la nación.

Los afrouruguayos, como parte constitutiva de la sociedad nacional, han vivido procesos de interiorización de los mitos fundacionales de la *nación laica* desde un lugar poco confortable: “invitados” a abandonar sus particularidades culturales, son “recibidos” por sus compatriotas en plano de desigualdad; sujetos racializados que no encuentran amparo ni el cobijo de la identidad étnica –que les fuera arrebatada– ni en el de la identidad nacional –que no los termina de integrar–, de modo que, quedan sumergidos en un limbo desahuciado tras haberse cortado “los hilos que entretejían las historias familiares y que daban continuidad a una trama ancestral” (Segato, 2007:25).

Justamente, las dificultades desde las que se construye la identidad en forma rizomática (Deleuze y Guattari, 2002) de los sujetos afrodiaspóricos, han ido narrando historias discontinuas que guardan estrecha relación con la neblina que torna difusas las prácticas y representaciones culinarias de la población afrouruguaya.

Identidad y memoria son aspectos interrelacionados y hasta inseparables, pues “[l]o que está en juego en la memoria es también el sentido de la identidad individual y del grupo” (Pollak, 1989:12). Las consecuencias de la trata transatlántica, la esclavitud y la discriminación racial se evidencian en memorias fracturadas por silencios, generadoras de identidades subalternas y estigmatizadas. La siguiente reflexión en una entrevista, provino de un

varón afrodescendiente quien, precisamente, dimensiona los impactos del sistema esclavista en la subjetividad de las personas esclavizadas:

En el negro mismo ha penetrado el desconocimiento de sus propios orígenes, de sus propias virtudes, se ha trabajado para eso, acá no hay inocentes. Eso de sacar a un individuo de contexto, de ponerlo en un plano de inferioridad, de la negra preparar un postre, ponerlo sobre la mesa, los invitados blancos comer y feliciten a la dueña de casa que no sabe ni cómo se bate un huevo, y la negra pasa nuevamente después de comer a lavar los platos. Ha sido históricamente eso, entonces ¿qué sucede? Que en la medida en que no encuentra proyección en su tarea, termina por olvidar el valor de lo que está realizando, lo hace rutinariamente pero no es parte de una cosa que se llama ‘cultura’ para ella [...] entonces cuando el individuo negro, cuando el hombre o la mujer negra adquieran nuevamente el valor de sus conocimientos, es cuando recién van a ocupar el lugar que les corresponde y va a poder ser, no una cocinera de cuarta sino una chef de primera (Julio Garategui).

La diáspora africana, socialmente racializada como “negra”, tiene una herencia basada en la desposesión y la expropiación material y simbólica, de ahí que los procesos de re-etnicización o reemergencia étnica signifiquen para la subjetividad de los agentes la posibilidad de releer historias que han sido contadas desde un solo lado, que suprimieron otras memorias y tramas que ahora se intentan recuperar (Mignolo, 2000:63, citado en Segato, 2007:21 y 22).

III

Para Rita Segato la nación es construida por “una elite antropofágica que devora al otro y lo transforma en uno de los elementos de su nutrición. La mezcla cultural, en este universo, convive con la exclusión socio-racial, y sirve para su disimulación” (Segato, 2007:27). En palabras de uno de los entrevistados:

Con la comida pasó eso [...] capaz que tiene un origen afro, un origen afrodescendiente y después se convierten en recetas populares. Eso es lo terrible también, es como el candombe, se vuelven cosas populares entonces la identidad afro se pierde en ese ser uruguayo (Martin Nierez).¹⁵

La nación uruguaya se fundó en el marco de un proyecto de deseticización, basado en el modelo asimilacionista adoptado en diversos países latinoamericanos. El procedimiento fue nacionalizar determinadas prácticas y significados propios de grupos étnicos particulares, mediante su expropiación y posterior naturalización, cuando “hacerlos normales” implica insertarlos en la lógica de la *nación blanca y europea*.

15. Activista afrodescendiente de 38 años, comunicador y gestor cultural.

Sin embargo, pese a que África sea el significante que no pudo ser representado directamente, su presencia ha permanecido como un código escondido detrás de cada giro narrativo de la vida cultural, como un código secreto que espera ser releído (Hall *et al.* 1976, citado en: Hall, 2010:355).

Sea consciente o inconscientemente, la culinaria que aquí denominamos afrouruguaya caló hondo en la culinaria nacional, en las prácticas cotidianas y festivas, y en los gustos de toda la población de la sociedad envolvente. Sigilosa y silenciosamente, también la culinaria de matrices africanas fue fracturando el ideal de *nación blanca europea*. Ahora sólo falta que se sepa.

Veamos un ejemplo. Entendiendo a la comida como discurso simbólico de signos con significados latentes, procederemos al análisis del mondongo como un signo, mantenido en el tiempo que ha mudado de significado tras vivir dos procesos simultáneos: el de la desetnicización y el de la nacionalización.

Daniel Schávelzon (2003), arqueólogo y arquitecto dedicado a la arqueología urbana, quien ha estudiado la cultura material de los africanos y afrodescendientes de la época colonial en sitios de Bs. As.,¹⁶ señala que el mondongo formaba parte de los alimentos consumidos por los esclavizados, lo cual también fue relatado en la obra literaria “El matadero” de Esteban Echeverría (1999 [1839]).¹⁷ Por otra parte, las investigaciones lingüísticas de Johnen (2012, citado en Álvarez y Coll, 2012) han identificado el término etimológicamente con origen bantú (quicongo), y Machado (2007) ha planteado que éste ha sido un alimento consumido de forma común por las comunidades afrodescendientes.

Dichas investigaciones presentan elementos que nos conducen a pensar que pudo ser un alimento preparado y consumido por la población de origen africano en el Río de la Plata en el período colonial y aún en períodos más recientes. Actualmente, la “cazuela de mondongo” conforma los menús de hogares, bares, restaurantes de diversa índole durante el invierno en todo el Uruguay sin que se constaten registros dentro del imaginario colectivo respecto a sus posibles orígenes vinculados a la diáspora africana.

16. Cabe mencionar que si bien actualmente sus estudios corresponden al estado-nación argentino, durante el período estudiado (fines del siglo XVIII y primera mitad del XIX) Buenos Aires formaba parte del mismo territorio que el actual Uruguay, de allí que sus estudios sobre los africanos y afrodescendientes de aquella época puedan ser de utilidad.

17. Es menester destacar que el racismo propio de la época se inscribe en las narraciones del cuento, donde se relata despectivamente la forma en que las africanas procuraban sus alimentos.

No obstante, pese a la desetnicización y nacionalización de dicho alimento, es posible elaborar una relectura del signo mediante un proceso de deconstrucción y reconstrucción ideológica estratégica. A este respecto, Stuart Hall (2010) plantea: por más sedimentado que un significado esté atribuido a un signo, nunca está totalmente fijo, y menos aún asegurado. De otro modo, la lucha ideológica y la transformación de la conciencia serían sencillamente farsas. Todo signo constituye, entonces, un escenario de lucha que requiere disputas para su significación.

IV

Otro de los fenómenos que inciden en la falta de reconocimiento de una posible culinaria afrouruguaya, refiere a la condición de clase que ha caracterizado a este colectivo.

A los efectos de comprender la situación de pobreza a la que ha sido históricamente sometida la población de origen africano en América, debemos remontarnos al siglo XVIII y a los orígenes de la construcción clasificatoria de la población mundial en razas, constructora de configuraciones fenotípicas que fueron estableciendo relaciones sociales de dominación que sentaron las bases de la economía del mundo colonial/moderno (Quijano, 2000).

Aunque el racismo es una ideología creada para justificar el sistema económico de la esclavitud también sentó las bases para la división racial del trabajo de la economía global moderna. De este modo, si bien el origen de dichas relaciones es colonial, sus alcances son más duraderos que el propio colonialismo.

El racismo y el clasismo son dos mecanismos de exclusión social que, en su andar, suelen encontrarse, superponerse y compartir parte de sus trayectos. Dada su comunión, con frecuencia se entablan efervescentes debates para definir si la vulnerabilidad que aqueja a la población de origen africano es producto de la pobreza o de la discriminación racial que sufren, siendo la subsunción del racismo al clasismo frecuente en una sociedad aparentemente incluyente, a la que le cuesta admitirse como racista y discriminatoria. Por los mismos senderos circula lo concerniente a los fenómenos culturales.

Respecto a la situación de pobreza y sus incidencias en la alimentación, la reflexión de la activista Mary Vidal¹⁸ es que:

18. Activista afrodescendiente de 57 años, integrante de MAUI (Movimiento Afro Uruguayo Unido e Independiente), referente de los emprendimientos: Gastronomía Afrocriolla y V.E.A. (Vestimenta Étnica Artesanal).

Las mujeres de Latinoamérica y del Caribe y todas las que están en la diáspora, nos hemos dado cuenta todo este tiempo que todas tenemos un común denominador; nacimos, salimos de lugares muy pobres, muy de bajos recursos y tuvimos que hacer, como decía mi abuela, de tripas corazones para poder vivir; para poder comer; te estoy hablando de nuestros ancestros, de nuestras abuelas, tatarabuela y todo [...] La herencia africana nuestra que nosotros tenemos es el tesón de poder sacar adelante con lo que teníamos y con lo que tenemos hasta ahora, porque no todo es de manteca al techo, con lo que tenemos [...] hasta ahora hacemos la misma, estamos en la misma situación [...] Nosotros ya nacemos con eso, con ese gen muy particular nuestro y que nosotros podemos hacer de este pedacito de torta, hacer que coman nueve personas ¡diez! esa es parte de nuestra herencia, ¿viste? pero vos vas a decir pero ¿cómo vas a hacer para cortar? ¡Lo hacemos, lo hemos hecho! (Mary Vidal).

Dicha situación socio-económica aunada a los mecanismos desarrollados por las mujeres afrouruguayas para sobrevivir, tienen sus orígenes enraizados en el período colonial y se fueron sedimentando en la sociedad post-esclavista que por muchas décadas aparejó pocos cambios en la vida material de la diáspora africana. Quizás éstas fueron las condiciones desde las que se fueron configurando las tradiciones culinarias de la población afrouruguaya, hoy vigentes independientemente –o no tan independientemente– de la realidad socio-económica que a cada una de estas familias le toque vivir.

El abaratamiento, el reaprovechamiento, la maximización del rendimiento, el cocinar “con lo que hay” y el “no tirar la comida” son parte de las estrategias culinarias de la población afrouruguaya, probablemente compartidas con el resto de los sectores populares.¹⁹ En este contexto, la culinaria afrodescendiente ha sido asociada, rechazada e invisibilizada como “comida de pobres”.

Sin embargo, y a diferencia de lo que podría esperarse, ni los fideos secos, ni el arroz, ni la papa cobran importancia en los relatos de las personas entrevistadas, si bien son consumidos frecuentemente, y cuando Según Aguirre (2010), los carbohidratos, tubérculos y cereales nombrados,

19. “En cuanto a la noción de sectores populares, utilizamos el término para referirnos a sujetos que, en conceptos de Gramsci, no forman parte del polo dominante sino que son externos a la dirección del proceso hegemónico. Estos sectores subalternos participan discontinuamente de la extensión de la hegemonía entrando y saliendo de ella facilitando u obstaculizando su ejercicio, impulsando acciones que pueden desestabilizar o apuntalar circunstancialmente algunas de sus facetas. Su estilo de vida, su cotidianeidad, sus pautas de reconocimiento, sus esquemas de interpretación y percepción de la realidad que los circunda, hablan de un denso entramado cultural subyacente formado por lo que reciben de la cultura hegemónica, lo que hacen con ella y los elementos de la cultura propia” (Lewin y Dinardi, 2007, citado en Marcús, 2007:8).

tienden a aumentar a medida que disminuyen los ingresos. De modo que, al observar que no integran parte significativa de las representaciones culinarias de la población de origen africano en Uruguay, podríamos estar evidenciando un marcador étnico que estaría realizando distinciones al interior de los sectores populares haciendo aparecer variaciones en sus gustos y percepciones (Grignon y Passeron, 1992), en este caso, conforme al origen étnico-racial.

Por otra parte, los significados construidos y compartidos en torno a la mazamorra también podrían servirnos de ejemplo, puesto que, si hay un alimento en base al que se elaboran diversos platos, tanto dulces como salados, que conforma el epicentro de la memoria gustativa de la población afrouruguaya, es el maíz para mazamorra.

Este grano amarillo o blanco que puede ser preparado en guisados o simplemente hervido en agua con sal o azúcar –u opcionalmente con leche de vaca para mayor cremosidad–, ha sido tradicionalmente consumido como postre, merienda, acompañamiento, almuerzo o cena por la población de origen africano en el Río de la Plata, al punto de haber inspirado la creación de canciones y dichos populares que guardan en su fuero íntimo algunas afrouruguayas contactadas durante el trabajo de campo.

Al entrevistarla, Isabel Ramírez cantaba una canción transmitida por su abuela; la letra dice así:

*De maíz y mazamorra
un kilo voy a comprar
porque me andan diciendo
negro mándate mudar.
En un caballo blanco yo
me voy a la ciudad
porque me andan diciendo
negro mandate mudar*

Eso lo cantaba siempre y nosotros lo aprendimos mis hermanos y yo y en realidad, ¿qué tenía que ver suponer el maíz y la mazamorra? Se llevaba eso ¿no? del pueblo [...] después que uno lo analiza de grande, el tema de la exclusión, de la discriminación, el tema del “campo a la ciudad” se suponía que la ciudad tenía otras oportunidades que el campo no tenía [...] “Me llevo mi comidita”; “para la ciudad me voy con esto”; “esto no me va a faltar”; se va a ir en un caballo para la ciudad pero con su comidita, con maíz y con mazamorra (Isabel Chabela Ramírez).

En el relato, Ramírez establece directamente la relación entre este alimento, la condición socio-económica de la población afrouruuguaya y la falta de oportunidades en el marco de la sociedad envolvente, así como a la necesidad de prevenir la falta de recursos. De similar manera, Graciela Leguizamón comentaba:

Mi mamá contaba un chiste que decía “¿Me da mazamorra?” y le daban la mazamorra, y al rato decía “Me da leche para la mazamorra” porque se tomaba la leche y quedaba la mazamorra, y al rato le decía “Me da más mazamorra para la leche” esa era una cuestión que la contaban ¿viste? Que no sé si es o no es, pero que era la forma de poder comer más de lo que se les daba, que era muy poco (Graciela Leguizamón).

Frecuentemente enlazada a los períodos de escasez, la mazamorra es recordada como un alimento abundante y recurrente en las mesas de las familias afrouruuguayas hasta hace aproximadamente una generación atrás.

Mi abuela siempre decía “vamos a hacer algo rico y que engorda: mazamorra”. Mazamorra había siempre, siempre en mi casa. Ponía el maíz en remojo la noche anterior y al otro día lo cocinaba con leche y azúcar hasta que quedara bien tierno, entonces queda como una crema con esos granitos ahí (Elsa Taborda).²⁰

Yo tengo un cuento para hacerte, cuando yo era chica hubo un período de escasez de comida y mi abuela nos hacía mazamorra con agua o con leche si había, y me acuerdo que ella se la hacía con vino para ella. El otro día compré mazamorra para hacer; pero no me acordaba cómo prepararla (Ana García).²¹ Notas de campo. Febrero, 2015).

Actualmente constatamos un consumo cada vez menos habitual en los hogares afrodescendientes –en términos de las prácticas alimentarias–,²² notamos que aún constituye un signo²³ que continúa nutriendo la identidad étnico-racial del colectivo afrouruuguayo. Según Contreras, “[c]ompartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia y de identidad; podría decirse que la comida alimenta, también el corazón, la mente y el alma” (Contreras, 1993: 67).

En una conversación de la que fui partícipe personas afrodescendientes

20. Afrodescendiente de 55 años, cocinera y emprendedora del servicio de catering “Mis sabores”.

21. Afrodescendiente de 25 años, artesana y bailarina de candombe.

22. Aunque la elaboración y consumo de mazamorra está sumamente vigente en los terreiros donde se prepara este alimento para ofrendar a los santos.

23. Como sostiene Contreras “[a]limentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin, que sustituye, resume o denota otras conductas ; y, en este sentido, constituye un signo” (Contreras, 1993: 69).

de distintas generaciones recordaban la mazamorra como parte de los sabores de sus respectivas infancias, mientras que una de las presentes admitía, en tono de resignación, nunca haberla comido, transmitiendo la sensación de sentirse “menos negra” que los demás por no tener en sus registros gustativos ese alimento (Notas de campo. Marzo, 2014). Considérese que una alimentación común puede producir los mismos efectos que un origen común (Durkheim, 1968, citado en Le Breton, 2006:311).

A estos respectos David Le Breton señala que “[e]n el hecho de alimentarse hay siempre esa raíz que nos hace encontrar en la cocina algo más que lo nutritivo, un saldo de memoria que se reactiva cada vez que comemos” (Le Breton, 2006:277), pues, la comida también cumple una función rememorativa (Contreras, 1993). Así, mi propio compañero (Juan Morales)²⁴ le hace intencionalmente a nuestra hija mazamorra *para recordarle que es negra*, moldeando su gusto por los alimentos que demarcan etnicidad y consecuentemente reforzando su sentido de grupo (Notas de campo, noviembre 2014). Como señala Le Breton (2006) la cocina imprime sensación de identidad y se buscan los sabores tradicionales para no perder los orígenes.

En síntesis, la mazamorra es un alimento que si bien se presenta en vinculación con la falta de recursos económicos también constituye un marcador étnico, un signo que, por los significados que le son atribuidos por la propia población de origen africano en Uruguay, nutre y refuerza identidades.²⁵

De este modo, abandonamos aquí toda pretensión de subsumir la culinaria afrouruguaya a la pobreza: así como la comida no es una mera actividad biológica, tampoco sus implicaciones son exclusivamente económicas (Contreras, 1993); así es que (sin desconocer sus incidencias) nos abocamos por articular el abordaje de la diversidad de los fenómenos culturales con la dimensión de la desigualdad social.

Pese a ello, el impacto del racismo ha repercutido también a la interna del propio colectivo afrodescendiente. La búsqueda por la aceptación e integración ha conducido a desplegar estrategias personales para mitigar los impactos negativos del racismo, tal como fuera señalado por Luis Fe-

24. Activista afrodescendiente de 39 años, Doctor en Odontología y profesor de capoeira del grupo Terreiro Mandinga de Angola-Uruguay.

25. Por su parte, si bien no existen en Uruguay investigaciones desarrolladas desde la antropología de la alimentación que estudien la comida de los sectores que se encuentran por debajo de la línea de la pobreza, a priori, no parecería haber correspondencia entre la valoración que le atribuye la población afrouruguaya a la mazamorra, con la atribuida por el resto de las personas pertenecientes a los sectores de bajos recursos.

rreira (2003) cuando identifica prácticas como alejarse del tambor cuando el candombe era considerado marginal. Por las mismas encrucijadas podría estar atravesando lo concerniente a lo alimenticio.

Pienso que muchas de las cosas, quizás, no se hicieron para ser socialmente más aceptado [...] “esto no, porque es más de negro” ¿entendés? hay muchas mujeres que te dicen “yo nunca en mi vida haría un pastel, ¿por qué? Porque el pastel es de negro” [...] es como “yo soy afro pero socialmente yo tengo que renunciar a esto, esto y esto porque yo quiero estar acá, con los blancos (Graciela Leguizamón).

En relación a lo dicho, parte de la invisibilización de la culinaria afrouruguaya refiere a la creencia de que ha pasado a integrar los menús de los sectores populares disfumándose su identificación étnica; solapándose así, las particularidades culinarias de la población afrouruguaya, bajo los manteles de la pobreza.

La transmisión

corp-oral

Ahora bien, tras haber recorrido estos caminos conducentes a aparentes callejones sin salida, ¿cómo se vienen transmitiendo los saberes culinarios del colectivo afrouruguayo?

El aprendizaje de la culinaria afrouruguaya se da mediante un proceso de endo-culturación inter-generacional, intra-género e intra-familiar, constituido por prácticas y saberes que las abuelas, madres o tías suelen transferir a sus nietas, hijas o sobrinas (biológicas y/o de crianza) en el seno del hogar; y que envuelven procesos de transmisión-adquisición dinámicos, a través de los que se desarrollan una multiplicidad de procesos de re-producción, modificación, re-construcción, apropiación y difusión de dichos conocimientos.

La oralidad es la tradición en la que se condensa la historia culinaria del grupo y el canal sensorial mediante el cual se transmite y adquiere el caudal de experiencias acumuladas *de boca en boca* por las mujeres de dicho colectivo.

Referimos a la oralidad en un sentido denso, no restringido al testimonio verbal, ya que también abarca la transmisión performática que se recibe a través del cuerpo y los sentidos, incluyendo la imitación, incorporación e inscripción de los modos de desenvolverse en la cocina. Se trata de formas de expresión vastas que conjugan diversos procesos comunicativos; en

definitiva, se trata de formas de socialización *corp-orales*. Precisamente, este punto refiere a los planteos que realiza Judith Butler (1998) en su teoría de la performatividad del género.

A estos respectos escribe Luce Giard (1999, en De Certeau *et al.*, 1999) que, sin quererlo y sin saberlo, los saberes culinarios de su entorno le habían llegado al cuerpo, agregándola al gran cuerpo de las mujeres de su linaje.

La ritualización refinada de acciones elementales se me ha vuelto más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos, porque las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer aquí su morada (*Ibidem*:157).

Este tipo de transmisión suele adquirirse cotidianamente, en la con-vivencia, de forma espontánea y no siempre verbalizada, sino: viendo, ayudando y haciendo. Por su parte, el dominio de las técnicas y preparaciones se adquiere a través de las texturas, consistencias, aromas, sabores, colores, sonidos y combinaciones que se despliegan en el universo culinario del hogar; de ahí que las portadoras-transmisoras de dichas prácticas y conocimientos suelen decir *a cocinar nadie te enseña, tenes que aprenderlo sola*, en palabras de Graciela Ramos: “Eso se mama, eso no te lo enseña nadie, nadie te dice ‘hace esto de tal forma’ [...] son cosas que se aprenden en el transcurso de la vida, que no se pueden explicar”.

Por otra parte, y desde el entendido de que “no hay comunicación “inocente” ni intercambios simbólicos que puedan abstraerse de las relaciones asimétricas en las cuales los agentes se encuentran” (Guigou, 2010:13), cuando la memoria colectiva es portadora y productora de contra-narrativas, cuando existe un lenguaje metafórico a través del cual se transmiten valores y conocimientos alternativos a los dominantes, tanto como saberes que van mucho más allá de los sabores, podemos llegar a encontrar una culinaria codificada a través de la *corp-oralidad*, transmitida sin necesariamente recurrir a las palabras.

Éste ha sido un planteo desarrollado por Paul Gilroy (2001) para el caso de la música. El autor señala que la población de la formación cultural que denomina Atlántico Negro es portadora de memorias corporales no siempre acompañadas por memorias orales, el terror racial obligó a callar, pero no por ello se dejó de comunicar: que fuesen indecibles no significa que fueran inexpresables. Nace así una subjetividad corporificada, “ramificaciones antidiscursivas y extralingüísticas del poder en acción en la formación de los aspectos comunicativos” (*Ibidem*:129), que conforman epistemologías

alternativas a las dominantes (Ferreira, 2008b).

Los mensajes disidentes constituyen principios subyacentes (a menudo inconscientes) (Mintz y Price, 2012) transferidos mediante las diversas culturas expresivas desarrolladas por la diáspora africana. Ahora, ¿qué aspectos culinarios pueden haberse codificado y por qué? ¿Qué elementos contrahegemónicos se han transmitido a través de procedimientos culinarios? ¿Qué hay más allá de los platos y preparaciones que se sirven?

Las estrategias creativas que las mujeres de origen africano en América han desplegado en torno a *su* cocina, tras haber sido desarraigadas (y por tanto sometidas a cocinar con recursos naturales y materiales ajenos respecto a los conocidos en sus zonas de procedencia), y peor aún, esclavizadas (y por tanto, obligadas a alimentarse en base a “desperdicios”), pueden ser releídas como formas de reafirmar su dignidad a través de la alimentación.

Destinadas a ser alimentadas como si fuesen animales (o como *navíos* a los que echar combustible), estas mujeres desarrollaron saberes, creencias, prácticas y técnicas culinarias que les permitiesen hacer “algo rico”, “gustoso” y “comestible” a partir de “desperdicios”. Consideremos que: “los esclavos no eran animales, aun cuando las barbaridades cometidas en su contra fueran inhumanas” (Mintz y Price, 2012:66) y aunque estuviesen “entrenados para negar su propia humanidad” (*Ibidem*:67).

Transformar un “resto” en “comida”, atribuir gustos, sentidos y significados a determinados alimentos que les fueran asignados, constituyen mecanismos para atravesar el pasaje de la naturaleza a la cultura. A través de la reelaboración y manipulación de los alimentos: éstos se re-significan, y a través de la ingesta los propios agentes se re-significan con ellos.

Procediendo a una elaboración hipotética al estilo de Mintz y Price (2012), sugerimos que hay un mensaje subliminal en el trasfondo de cada plato, referido al ímpetu de mantener la dignidad, de reafirmar su humanidad y de no rendirse ni someterse pese a las circunstancias inhumanas. Valores morales transferidos en las relaciones sociales ocultas, profundamente codificadas, creadas ante los ojos de los esclavistas. Entendemos que ésta es una lectura posible.

Consideraciones

finales

Mediante un análisis simbólico y material de la culinaria afroaruguaya hemos procedido hacia la desnaturalización del legado de la diáspora afroatlántica a la cultura nacional y dado cuenta de los procesos de agencia, práctica y subjetividad del colectivo afrodescendiente que conllevan al cuestionamiento de las construcciones racializadas (y racializantes) imperantes en la sociedad envolvente.

La intersección de múltiples cadenas de opresión que experimentan las mujeres afroaruguayas debilita la trasmisión de sus memorias, potencia profundamente su invisibilización y, consecuentemente, disipa sus legados culturales. Apostar hacia el reconocimiento, poner en valor sus labores e insertarlas en el campo de la significación son mecanismos para abandonar las narrativas racistas, patriarcales, coloniales y clasistas que vienen produciendo formas específicas de subalternización.

Enmendar parte de la memoria fracturada implica reconstruir(la). Y justamente, en este proceso dinámico se encuentra parte del colectivo afroaruguayo que vivencia el fenómeno de la re-etnicización. La comida afroaruguaya, en tanto marca identitaria que nos habla sobre cómo los agentes son vistos y sobre cómo se reconocen a sí mismos, también atraviesa por los senderos de estos laberintos y encrucijadas.

En concordancia, no ha resultado sencillo definir cuáles serían las comidas propias de esta culinaria. Pese a ello, encontramos modalidades compartidas de desenvolverse en la cocina, así como valoraciones particulares atribuidas sobre determinados ingredientes y alimentos que se materializan en elaboraciones plausibles de conformar un posible menú afroaruguayo.

Nos hemos preguntado si existen aspectos culinarios codificados. Como hemos visto, la población de origen africano esclavizada en América ha sido destinada a ser alimentada como si fuesen animales; ante ello, las estrategias creativas desarrolladas por las mujeres africanas y afrodescendientes pueden ser entendidas como formas de reafirmar su humanidad a través de la comida. Concibiendo la alimentación como energía vital, física y espiritual, transformaron nutrientes en sentidos, convirtieron “alimentos” en “comida”, desarrollaron un gusto particular y conformaron su propio sabor del mundo.

Concluimos que entre las contradicciones y debilidades del sistema esclavista residen los intersticios que, con gran astucia, fueron aprovechados por los africanos esclavizados, y a partir de los cuales se fueron creando las culturas africano-americanas. En el marco de estas tácticas, la población de la diáspora africana en América fue capaz de crear autonomía dentro de un universo de restricciones, lo que nos remite a la geometría fractal utilizada como una analogía por su capacidad de alcanzar infinitas posibilidades en condiciones limitantes; creemos que la culinaria afrouruguaya formó parte de estos procesos.

Tras haber recorrido los senderos que conducen al no-reconocimiento, finalmente, cabe preguntarse si existe o no la culinaria afrouruguaya.

Entendiendo que la cocina es universal, pero que las cocinas son diversas, y que éstas últimas comprenden no sólo los alimentos consumidos frecuentemente por un grupo, sino un conjunto de alimentos que se relacionan con las representaciones colectivas, con el imaginario compartido y con sus sistemas de creencias, situados en un contexto geopolítico particular, resulta pertinente hablar de culinaria afrouruguaya. Considérese que mediante sus prácticas y representaciones culinarias, la población de la diáspora africana en Uruguay, internaliza y aprehende subjetivamente una historia compartida, una perspectiva colectiva propia y una cosmovisión particular.

Bibliografía

- Aguirre, P. (2010). *Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen*. Bs. As.: Ed. Miño y Dávila.
- Amorós, C. (1994). *Espacio público, espacio privado y definiciones ideológicas de 'lo masculino' y 'lo femenino'*, en: Amorós, Celia. *Feminismo, igualdad y diferencia*. México: UNAM, PUEG.
- Álvarez, L. y Coll, M. (eds.). (2012). *Una historia sin fronteras: léxico de origen africano en Uruguay y Brasil*. Estocolmo: Acta Universitatis Stockholmiensis.
- Bello, Á. (2004). *Identidad y ciudadanía en América Latina*. Chile: CEPAL.
- Brena, V. (2011). *Hacia un Plan Nacional Contra el Racismo. Mecanismos de discriminación en religión*. Uruguay, MEC, disponible en: http://www.mec.gub.uy/innovaportal/file/10904/1/d_-informe_religion.pdf
- Butler, J. (1998). "Actos performativos y constitución de género: un ensayo sobre fenomenología y teoría feminista", en: *Debate Feminista*, s.d., 296-314.
- Deleuze, Gilles y Guattari, Felix, 2002. *Mil mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Valencia; PRE-TEXTOS.
- De Certeau, M., Giard, L y Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México DF: UIA-ITESO.
- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.

- De Sousa Santos, B. (2010). *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Uruguay: Trilce
- Echeverría, E (1999 [1839]). *El matadero*, disponible en: www.elapeph.com
- Ferreira, L. (2003). *El movimiento negro en Uruguay (1988-1998). Una versión posible*. Uruguay: Étnicas-Mundo Afro.
- Ferreira, L. (2008). *Dimensiones afro-céntricas en la cultura performática uruguaya*, en: Goldman, Gustavo (comp.). *Cultura y sociedad afro-rioplatense*. Uruguay: Perro Andaluz Ed.
- Ferreira, L. (2008b). “Música, artes performáticas y el campo de las relaciones raciales. Área de estudios de la presencia africana en América Latina”, en: Lechini (comp.) “*Los estudios afroamericanos y africanos en América Latina. Herencia, presencia y visiones del otro*. Bs. As., CLACSO.
- Geertz, C. (2003 [1973]). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Gilroy, P. (2001 [1993]). *El Atlántico negro: modernidad y doble conciencia*. San Pablo, 34.
- Grimson, A. (2011). *Los límites de la cultura*. Bs. As.: Siglo XXI.
- Grosfoguel, R. (2013). “Racismo/sexismo epistémico, universidades occidentalizadas y los cuatro genocidios/epistemicidios del largo siglo XVII”, en: *Tabula Rasa*. n° 19, julio-diciembre, Bogotá, 31-58.
- Guber, R. (2011). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bs. As.: Siglo XXI.
- Guigou, N. (2010). *Comunicación, antropología y memoria: los estilos de creencia en la Alta Modernidad*. Montevideo: Nordan-Comunidad.
- Grignon, C. y Passeron, J.-C. (1992). *Lo culto y lo popular: miserabilismo y populismo en sociología y literatura*. Madrid: Editorial de la Piqueta.
- Hall, S. (2010). *Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Popayán: Enviñón Editores.
- Ingold, T. (2000). *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. Londres, Nueva York: Routledge.
- Lao-Montes, A. (2007). *Hilos descoloniales. Trans-localizando los espacios de la diáspora africana*. Publicado como: *Decolonial Moves: Trans-locating African Diaspora Spaces*, en: *Cultural Studies*, vol. 21, (2-3), 309-338.
- Le Breton, D. (2006). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Bs. As.: Nueva Visión.
- Machado, J. (2007). *Afrouuguayos... tejiendo su historia con hilos invisibles...* Uruguay, Inmujeres-Mides, disponible en: [http://www.inmujeres.gub.uy/inovaportal/file/21575/1/2_afrouuguayos_\[1\]..._tejiendo_su_historia_con_hilos_invisibles_1_.pdf](http://www.inmujeres.gub.uy/inovaportal/file/21575/1/2_afrouuguayos_[1]..._tejiendo_su_historia_con_hilos_invisibles_1_.pdf)
- Marcús, J. (2007). *¿Cultura popular o cultura de los sectores populares urbanos?*, disponible en: *Revista Trampas*, septiembre, disponible en: http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/36533/Documento_completo.pdf?sequence=1
- Massó, E. (2011). *La lactancia materna como catalizador de revolución social feminista (o apretando las clavijas al feminismo patriarcal): calostro, cuerpo y cuidado*. XLVIII Congreso de Filosofía Joven: “Filosofías subterráneas”, Donostia-San Sebastián, 4-6 mayo.

- Mintz, S. W. y Price, R. (2012 [1976]). *El origen de la cultura africano-americana. Una perspectiva antropológica*. Clásicos y contemporáneos en Antropología. México: CIESAS-UIA-UAM Iztapalapa.
- Montecino Aguirre, S. (2006). *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas desde la Antropología de la Alimentación*. Chile, s.d., disponible en: <https://openaccess.leidenuniv.nl/handle/1887/4864>
- Pollak, M. (1989). “Memoria, olvido, silencio”, en: *Revista Estudios Históricos*. Rio de Janeiro, vol. 2, n° 3. p. 3-15. Trad. Oliveira, R.
- Quijano, A. (2000). “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina”, en: Lander (comp.). *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*. Bs. As.: CLACSO.
- Rodríguez, R. (2006). *Mbundo Malungo a Mundele. Historia del Movimiento Afrouruguayo y sus alternativas de desarrollo*. Montevideo: Rosebud Ed.
- Schávelzon, D. (2003). *Buenos Aires Negra. Arqueología urbana de una ciudad silenciada*. Argentina: Emecé.
- Segato, R. L. (2007). *La Nación y sus Otros. Raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de Políticas de la Identidad*. Bs. As.: Prometeo Libros.
- Stack, C. (2012 [1974]). *Roles sexuales y estrategias de supervivencia en una comunidad negra urbana*, en: Jabardo, M. (ed.). (2012). *Feminismos negros. Una antología*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Zapata, L. y Genovesi, M. (Trad.). (2014). *Jeanne Favret-Saada: “ser afectado” como medio de conocimiento en el trabajo de campo antropológico*, disponible en: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-16942013000200002&script=sci_arttext

Recibido: 12 de junio de 2016 Aprobado: 3 de octubre, 2016