



Universidad de la República

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Unidad de Profundización, Especialización y Posgrados

Maestría en Ciencias Humanas. Opción Antropología de la Cuenca del Plata

Tesis para defender el título de Maestría en Ciencias Humanas. Opción Antropología de la Cuenca del Plata:

Saberes y sabores. Prácticas y representaciones culinarias de la población afrouruguaya.

Autora: Lic. Valentina Brena

Director de Tesis: Dr. Luis Ferreira

Montevideo, 5 de noviembre de 2015

AVAL DIRECTOR DE TESIS

AGRADECIMIENTOS

Esta etnografía no hubiera sido posible sin el estímulo y participación de diversas personas.

En primer lugar, quisiera agradecer profundamente a quienes fueron entrevistados por haberme recibido para compartir sus conocimientos y trayectorias individuales, familiares y colectivas; me refiero a: Elsa Taborda, Isabel “Chabela” Ramírez, Graciela Ramos, Mary Vidal, Graciela Leguizamón, Alicia Álvarez, Martín Nierez, Yuli Villejas, Julio Garategui, Rosanna Albarenque y Manuel Gómez.

Agradezco encarecidamente a mi Director de Tesis, Dr. Luis Ferreira, referente indiscutible en el abordaje de la cultura afrouruuguaya, por su apuesta, confianza, orientaciones y dedicación.

A los docentes de la Udelar, Dra. Pilar Uriarte y Dr. Nicolás Guigou, por su apoyo siempre que fuera necesario.

A Gonzalo Palacios por sus valiosas correcciones de estilo. A Shirley Ubal y Magdalena Caravia por sus traducciones al inglés.

Mis agradecimientos van también a mi familia: a mi padre, a mi madre y a “Nany” por su sostén inquebrantable; a mi abuelo Dardo (en memoria) y a “Tiita” (en memoria) por sus eternos alientos en el estudio y la cocina y, especialmente, a mi compañero de vida Juan Morales por su camaradería, por las tertulias y por haberme insertado desde la intimidad del hogar a las experiencias que buscaba vivenciar. Por último, por su paciencia, agradezco a nuestra hija Kiara Masekela a quien, junto a su abuela Nélide, dedico este trabajo porque ésta es una historia suya, que forma parte de las memorias de las mujeres de su trama ancestral.

RESUMEN

El objetivo de la presente etnografía es analizar las configuraciones culturales y los procesos de construcción de la(s) identidad(es) étnico-racial(es) del colectivo auto-denominado afrodescendiente mediante los símbolos y significados puestos en circulación en una posible culinaria afrouruguaya. Para ello, se debieron abordar los procesos que atraviesa la cultura de la diáspora africana en general, y de las mujeres afrouruguayas en particular, en contextos nacionales asimétricos, racializantes y patriarcales. No obstante, el actual proceso de reconfiguración identitaria, aunado a las reivindicaciones de género de las mujeres con ascendencia africana, constituyen un escenario fértil para la promoción de la conciencia sobre ciertas prácticas y representaciones culturales hasta hace poco naturalizadas e invisibilizadas.

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 redes comunitarias, identidades, (contra)narrativas y memorias alternativas a las dominantes que expresan mensajes disidentes. Asimismo, observamos cómo, históricamente, las mujeres afrouruguayas han enfrentado situaciones cotidianas, combinando diferentes estrategias creativas, a partir de las condiciones limitantes que encontraban en el seno de una sociedad post-esclavista.

El análisis de la culinaria afrouruguaya, desde una perspectiva antropológica, ha requerido trascender el estudio de las prácticas alimentarias e integrar el campo de las representaciones. Tras el estudio, se vislumbran las reivindicaciones de ciertos platos, alimentos, formas de preparación, cocción y consumo que constituyen una gramática culinaria propia, en tanto constituyen sentidos de grupo, aparecen vinculados a movimientos de re-etnicización del colectivo afrodescendiente, expresando una cosmovisión particular.

Palabras claves: mujeres afrouruguayas; representaciones culinarias; construcción de la memoria; configuraciones identitarias; re-etnicización.

ABSTRACT

The aim of this ethnography is to analyze the cultural configurations and the construction processes of ethnic-racial identity(ies) of the group self-proclaimed Afro-descendant through the symbols and meanings put into circulation in a possible Afro-Uruguayan cuisine. To do so, the processes which the African diaspora in general goes through, and particularly Afro-Uruguayan women, had to be addressed, in asymmetrical, racializing and patriarchal national contexts. Nevertheless, the actual identity reconfiguration processes, along with the gender vindications of African descendant women, constitute a fertile scenery for the promotion of awareness of certain cultural practices and representations which were naturalized and invisibilized not long ago.

The intersection between gender, race/ethnicity, nation and social class is analyzed; as a chain that generates particular forms of subalternation but also, as a weave which engenders community networks, identities, (counter)narratives and memories alternative to the prevailing, which express dissident messages. In addition, we observe how, historically, Afro-Uruguayan women have faced everyday situations, combining creative strategies, from the limiting conditions which they found within a post-slave society.

The analysis of the Afro-Uruguayan cuisine, from an anthropological perspective, has required going beyond the study of food practices and integrating the field of representations. Subsequent to the study, the vindication of certain dishes, foods, ways of preparation, cooking and consumption, which constitute an own culinary grammar, become apparent, as they attribute group sense, they appear linked to re-ethnicization movements of the Afro-descendant group, expressing a particular worldview.

Key words: Afro-Uruguayan women; culinary representations; construction of memory; identity configurations; re-ethnicization.

ÍNDICE

Introducción	1
Los puntos sobre la mesa.....	1
Comida e identidad.....	4
Las representaciones culinarias como “plato principal”	5
Delimitación del Universo de Estudio.....	7
Presentación de los capítulos.....	8
I) Etnografía sobre culinaria afrouroguaya: reflexiones sobre el método y las técnicas de investigación	10
La etnografía desde una perspectiva afro-referenciada	10
Los lugares y las formas desde los que se produce conocimiento	12
II) Formas de adquirir, procesar, preparar, servir y consumir	18
Apreciaciones generales	18
El “compartir” como principio organizacional.....	22
Provisiones y previsiones	31
Cocinando “a ojo”	32
III) Memoria culinaria. Entre procesos de transmisión-adquisición, silencios y olvidos.....	39
El reconocimiento por un feminismo descolonial y postpatriarcal	40
Los impactos de la “nación laica”	42
Proceso de nacionalización y desetnicización	45
La transmisión corp-oral.....	48
Más allá de la oralidad.....	51
IV) Platos y postres. Ingredientes, condimentos y alimentos.....	54
“África” en la culinaria afrouroguaya	56
Comidas afrouroguayas	57
Azúcar y dulces: ¿tradición de origen africano?	60
El “gusto” como una construcción socio-cultural	62

Mazamorra: sabor a identidad	64
Comidas extraordinarias: reuniones, fiestas y cumpleaños	67
V) “De tripas corazón”. Entre la diversidad cultural y la desigualdad social	71
Colonialidad, “raza” y pobreza.....	73
¿Comida de clase o comida étnica?	75
La pobreza en clave de género	77
Dis-gustos y sinsabores	79
Estrategias de resistencia a través de la alimentación	82
VI) La alimentación sagrada.....	85
VII) Emprendimientos culinarios.....	90
Conclusiones	97
Bibliografía	101

INTRODUCCIÓN

Los puntos sobre la mesa

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 negra¹, fue minimizada, “vista” y “mostrada” en espacios acotados de la “intimidad cultural de la nación”², 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).

Es recién a fines de la década de 1980 que las reivindicaciones de la sociedad civil afrouruguaya 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.

¹ Utilizo la conceptualización “socialmente negro” desarrollada por Ferreira (2008) para referir a las categorías sociales racializadas como no-blancas a partir de marcadores fenotípicos.

² Concepto acuñado por Herzfeld (1997) y que es tomado por Luis Ferreira (2003) para el caso de los afrouruguayos.

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 racial³.

Así es que, en las últimas décadas del siglo XX paulatinamente Uruguay comienza un lento pero progresivo proceso de aceptación de su multiétnicidad que, consecuentemente, 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.

Remitiéndonos al plano culinario, según Mintz y Price (2012) “sería incorrecto suponer que sólo las preferencias europeas determinaron la cocina que con el tiempo habría de convertirse en convencional, selecta y criolla” (ibídem: 73). Dichos autores ponen de manifiesto que los procesos de intercambio cultural no fueron unilaterales, ya que los esclavizados también fueron capaces de promover sus intereses y de incidir en la vida cultural de los europeos, incluso dentro de los estrictos límites que la condición de esclavitud les imponía.

En concordancia con ello, las africanas y afrodescendientes, desde su histórica sobre-representación en el trabajo doméstico (Villapol, 1977; Chagas y Stalla 2009; Inmujeres 2010), han jugado un rol activo y protagónico en lo que refiere a la alimentación de la población de la Banda Oriental y del Uruguay; no obstante como consecuencia de las opresiones interseccionales que sufren, sus transmisiones y particularidades culinarias permanecen aún sin ser (re)conocidas.

³ 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.

El abordaje de nuestro objeto de estudio necesariamente implica atender el legado y las memorias generacionales de las mujeres de descendencia africana y los procesos culturales que las han atravesado. Entendemos que ponderar su labor nos permitirá avanzar hacia el reconocimiento desde una perspectiva de género postpatriarcal: reivindicando y politizando las tareas que tradicionalmente desempeñaron.

La labor de las cocineras y nodrizas requería una interacción social recurrente con los amos, al punto que “los esclavos deben haber sabido mucho más sobre los asuntos íntimos cotidianos de los amos de lo que éstos podían haber sabido de la vida de los esclavos” (Mintz y Price, 2012: 69). Los autores mencionan diversas formas en que las “esclavas domésticas” pudieron tejer estrategias de resistencia, tal como ocurriera mediante el envenenamiento de sus opresores, o a través de la vigilancia ininterrumpida de la vida de quienes ejercían el poder. De modo que las esclavizadas también pudieron desarrollar cierta agencia, controlando parte de la vida de los amos.

De esta manera, el análisis de la culinaria afrouruguaya, al estar atravesado por la intersección entre las dimensiones de género, clase, étnico-racial y formación de alteridades en Uruguay, nos conllevará, potencialmente, hacia una conciencia de prácticas hasta ahora naturalizadas e invisibilizadas tanto, por una parte de la propia colectividad afrodescendiente, como por parte de la sociedad envolvente. En relación a ello Villapol (1977), en un análisis sobre las representaciones dominantes en la culinaria de América Latina, destaca:

“Para nadie es un secreto que la cocina y los hábitos alimentarios de los pueblos latinoamericanos se derivan en gran parte de España y otros países europeos, y tienen igualmente, una raíz indígena americana. Pero tal vez pasa inadvertido cuanto procede de África” (ibídem: 325).

Es menester destacar que si bien, por un lado existe cierto nivel de conciencia por parte de sujetos afrodescendientes respecto al lugar que las prácticas culinarias vienen ocupando en relación a su(s) identidad(es), por otro lado, salvo algunos ejemplos de emprendedurismo como el desarrollado por el Movimiento Afro

Uruguayo Unido e Independiente (MAUUI), existe una ausencia de proyectos de las organizaciones del colectivo afrodescendiente que trabajen por el reconocimiento y valorización de su legado culinario⁴.

Comida e identidad

Según Mary Douglas, “la necesidad de alimentarse deriva del cuerpo (lo biológico), pero la selección es completamente cultural” (Douglas, 1997, cit. en Montecino, 2006: 20) y es justamente “el desfase que existe entre lo que es valorado por la cultura y lo que es fisiológicamente deseable en el plano de la nutrición lo que constituye la originalidad del hombre” (Garine y Koppert, 1990, cit. en Garine, 1999: 16).

“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” (Giard, 1999. En: de Certeau et al, 1999: 171).

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.

“Dado el significado simbólico de los alimentos, resulta fácil, pues identificar a las personas según lo que comen, del mismo modo que ellas mismas se identifican o “se construyen” mediante la comida (...) mediante determinados usos y preferencias alimentarias, un individuo se identifica con determinado grupo social, étnico o de edad” (Contreras, 1993: 66).

⁴ Dada mi experiencia de trabajo previa con la sociedad civil afrodescendiente y con organismos estatales que funcionan como mecanismos para la equidad racial -aunado a la conformación de una familia multiétnica-, he iniciado un proceso de sensibilización que me ha conducido a visibilizar particularidades culturales de este colectivo que no han gozado del reconocimiento social amplio, que sí han alcanzado otras manifestaciones de la cultura afrouruguaya cuyo máximo ejemplo encontramos en el candombe.

En este sentido Fischler considera que “el acto alimentario funda una identidad colectiva y, al mismo tiempo, en el juego identificación/distinción, la alteridad” (Fischler, 1995, cit. en Montecino, 2006: 23).

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), en este contexto la cocina afrouruguaya ha sido un espacio privilegiado para la endoculturación y transmisión ancestral.

Partiendo de la desvinculación (o al menos de la no vinculación automática) entre los conceptos de cultura e identidad, indagaremos sobre la relación entre las prácticas, creencias y significados culinarios de los afrouruguayos, con los sentimientos de pertenencia al colectivo así (auto)denominado (Grimson, 2011).

Las representaciones culinarias como “plato principal”

Cuando referimos a “culinaria afrouruguaya” no necesariamente hacemos alusión a platos, a prácticas, ni a formas de comensalidad exclusivas de la población afrodescendiente 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 “íntactas”, puesto que no pretendemos encontrar continuidades formales directas como retenciones o supervivencias estáticas de África en América, como si siguiéramos en el marco de la antropología cultural de la primera mitad del siglo XX, superado con nuevas perspectivas socioculturales (Mintz y Price, 2012).

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.

De este modo, lo que le da 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. De ahí que, principalmente, nuestro interés ha estado puesto sobre las representaciones culinarias y los significados construidos y compartidos por los afrodescendientes en torno a una serie de alimentos, formas de elaboración, cocción y consumo, focalizando en la función que éstos pueden desempeñar en la construcción de sus identidades étnico-raciales.

Por otra parte, no siempre las representaciones coinciden directamente con las prácticas, puesto que la “percepción no es la realidad, sino la manera de sentir la realidad” (Le Breton, 2006: 25). Justamente, éstos son los aspectos medulares que fijan la atención de la presente investigación, sin por ello desatender lo referente a las prácticas alimentarias. Como veremos, la mazamorra (tipo de preparaciones dulces o saladas elaboradas a base de granos de maíz partido blanco o colorado) es un poderoso símbolo identitario de la población afrouruguaya aunque su consumo sea relativamente bajo en relación a otros alimentos que, si bien pueden ser frecuentemente consumidos, no revisten mayor significación.

Los mensajes internacionales de la OMS (Organización Mundial de la Salud) sobre “qué es comer bien”, la globalización, la industrialización y las sociedades cosmopolitas cada vez más interconectadas, son fenómenos que avanzan hacia la homogeneización de la alimentación y ya no es tan asequible observar a simple vista (mediante las prácticas) cuáles son las formas de alimentación de los agentes sociales. A estos respectos, Patricia Aguirre señala que el comensal moderno “un día come sano, otro rápido, el tercero rico, más tarde tradicional y finalmente barato” (Aguirre, 2004: 12).

Pese a ello, aún en el mundo contemporáneo la comida continúa siendo un medio privilegiado para afirmar la identidad y la posición social (Contreras, 1993), de ahí que nos centremos, especialmente, en el campo de las representaciones

culinarias. Considérese que “no existe lo real, pues ningún imaginario lo envuelve” (Le Breton, 2006: 40).

Delimitación del Universo de Estudio

El objetivo general de la presente investigación es analizar las configuraciones culturales y los procesos de construcción de la(s) identidad(es) étnico-racial(es) del colectivo auto-denominado afrodescendiente mediante los símbolos y significados puestos en circulación en una posible culinaria afrouruguaya.

Para ello, analizamos -simbólica y materialmente- la culinaria afrouruguaya en el marco de la culinaria nacional. ¿Qué alimentos y procedimientos culinarios son compartidos con la sociedad envolvente y en cuáles se diferencian? ¿Qué lugar ocupan estos alimentos en (la) sociedad (uruguaya)? ¿Qué lugar (sentido, valor, subjetividad o conciencia -o falta de conciencia y naturalización en el cotidiano-) ocupan para el propio colectivo afrouruguayo?

Asimismo buscamos abordar el sentido que prácticas culturales, como la culinaria, tienen en la construcción de identidad(es) afrodescendiente(s). ¿Cómo y en qué medida se movilizan sentidos y valores sobre la práctica alimentaria en la construcción de identidades sociales y de subjetividades en los autoidentificados como afrodescendientes? ¿Qué significado ha tenido (y tiene) la cocina para las mujeres (que se autoidentifican) afrouruguayas?

Por último, pretendemos conocer cuáles son los trayectos que recorre la transmisión de esos saberes. ¿Cómo se construye la memoria culinaria de esta población y la memoria de la identidad (en el pasado racializada como “negra” y ahora etnicizada como “afro”) de esta culinaria? ¿Qué lugar ha ocupado la oralidad en la transmisión de estos saberes y sabores? En otros términos, ¿ha sido o es necesaria la palabra para dar cuenta de esta transmisión y de la transmisión de sus sentidos, o son otros los canales sensoriales de transmisión? Estas son parte de las preguntas motoras que guiaron la presente investigación.

La etnografía se desarrolló en el medio urbano de la región sur del territorio de la República Oriental del Uruguay, principalmente en Montevideo y zona metropolitana⁵. La necesidad de acotar el alcance geográfico a una región del territorio nacional surge desde el entendido de que el abordaje etnográfico de la culinaria afrouruguaya merece estudios concretos que, justamente, puedan atender las particularidades propias de las configuraciones cartográficas del espacio que van tejiendo vínculos específicos entre el territorio, las identidades y las culturas locales.

Presentación de los capítulos

Esta etnografía se estructura en siete capítulos. En el primer capítulo se desarrollan los aspectos metodológicos del trabajo: se presenta la etnografía como método de estudio por excelencia de la disciplina antropológica en combinación con la metodología afro-referenciada escogida por su capacidad de descentrarse de las lógicas de pensamiento euro-occidentales; asimismo, se presentan las técnicas de investigación utilizadas durante el trabajo de campo.

El segundo capítulo aborda las formas en que las mujeres afrouruguayas se han desenvuelto en torno a la cocina y las redes de solidaridad que articulan, presentado hogares integrados por miembros más allá de los unidos por lazos de consanguinidad. Cocinando a través de los sentidos y motivadas por el amor, dichas mujeres han logrado preparar platos sabrosos y suficientes en base a los alimentos con que disponían en el marco de una sociedad esclavista primero y post-esclavista después.

⁵ En lo que refiere a la distribución de la población afrodescendiente, según el último Censo Nacional, representa el 8,1% de la población nacional, proporción que varía según los departamentos. Para el caso de Montevideo, las personas afrodescendientes representan el 9% de la población, y para el caso de Canelones, el 7,5% (Inmujeres, 2013).

En el tercer capítulo se presentan los procesos de configuración identitaria de la población afrouruuguaya y la construcción de una memoria culinaria atravesada por silencios y olvidos, las formas de transmisión/adquisición de dichos saberes y sabores, así como la codificación de mensajes disidentes que las mujeres afrouruuguayas han expresado a través de su cocina.

El cuarto capítulo, centrado en el campo de las representaciones culinarias, presenta un posible menú afrouruuguayo conformado por diversos platos y postres que constituyen un “gusto” propio y particular que atribuye sentido de grupo.

El quinto capítulo analiza la intersección entre la culinaria afrouruuguaya y la condición de clase social, analizando los impactos que la noción de “raza” tuvo en la vida material de los afrodescendientes racializados como no-blancos. Por su parte, desafiando las desigualdades persistentes, hemos presentado estrategias de resistencia que las mujeres con ascendencia africana han desarrollado a través de sus procedimientos culinarios.

El sexto, y anteúltimo capítulo, presenta la concepción espiritual que parte de los afrouruuguayos desarrollan en torno a la alimentación, circunscripta -o no- al campo de religiones institucionalizadas.

Finalmente, el séptimo capítulo aborda los emprendimientos culinarios que han desarrollado algunas mujeres afrouruuguayas, quienes han encontrado en la cocina, una llave posibilitadora mediante la que construir agencia, a través de la que incrementar los ingresos del hogar.

I. ETNOGRAFÍA SOBRE CULINARIA AFROURUGUAYA: REFLEXIONES SOBRE EL MÉTODO Y LAS TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

La etnografía desde una perspectiva afro-referenciada

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,

"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 [1973]: 20).

La interpretación de las expresiones sociales enigmáticas a las que se refiere el autor, precisamente es la etnografía, donde el análisis consiste en desentrañar las estructuras de significación.

En la presente investigación, el método etnográfico adoptó una perspectiva afro-referenciada que promueve una mirada más allá de la ofrecida por el discurso hegemónico; que aporta “elementos substanciales para considerar, en la producción cultural de los afrodescendientes, la manifestación de un código cultural alternativo al Occidental” (Ferreira, 2008: 95). Haber combinado el método etnográfico con el afro-referenciado me condujo al abordaje de la culinaria afrouroguaya desde la visión del “nosotros” y no desde la “otredad”.

Autores como Quijano (2000), Grosfoguel (2013) y De Sousa (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. “La distancia con relación a las versiones dominantes de la modernidad occidental conlleva así la aproximación a las visiones subalternas, silenciadas, marginalizadas de modernidad y de racionalidad, tanto occidentales como no occidentales” (De Sousa, 2010: 21).

Precisamente, el sociólogo Agustín Lao-Montes señala que,

“una perspectiva afrodiaspórica puede permitirnos repensar el ser, la memoria, la cultura y el poder más allá de los confines de la nación como unidad de análisis (y la forma dominante de la comunidad política) y desarrollar una política de la descolonización no limitada al nacionalismo” (Lao-Montes, 2007:7).

La perspectiva afro-referenciada difiere de la afro-centrada en tanto procede desde enfoques poli-céntricos. Consecuentemente, no optamos por la perspectiva afro-céntrica puesto que “el afrocentrismo es la otra cara de la moneda del eurocentrismo, pero usando el mismo tipo de lógica monocéntrica del desarrollo histórico” (ibídem: 4). Por otra parte, lo afro-centrado no nos permitiría proceder a un análisis adecuado de la diáspora africana siempre situada en contextos nacionales no afro-céntricos.

Atendiendo a este ajuste, adoptamos elementos de la metodología afro-centrada desarrollada por J. B. Kubayanda por habilitarnos a una adecuación epistemológica que propone un “aparato conceptual descentrado de los supuestos universales euro-occidentales en el análisis cultural” (Kubayanda, 1984, cit. en Ferreira, 2008: 92); perspectiva que tiene como antecedente directo los estudios realizados por Luis Ferreira (2008) para el análisis de la performance del candombe afrouruguayo.

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.

Los lugares y las formas desde los que se produce conocimiento

Hace ya varias décadas la antropología se ha desprendido de la directriz positivista y por ende, de intentar estudiar “racional” y “científicamente” sus objetos de estudio. Por otra parte, más recientemente, dicha disciplina viene relativizando la separación que divide el “nosotros” (los investigadores) de los “otros” (los investigados).

En este marco, el etnógrafo contemporáneo finalmente ha abandonado la inalcanzable pretensión de ser “objetivo”, rompiendo una visión dicotómica (subjetivo/objetivo) se asume como sujeto, aunque no por ello se convierte en agente. Integra sus propias vivencias al campo como parte de su método de estudio. Su cuerpo es el vehículo que lo transporta hacia la aventura que su objeto le propone y, durante la travesía, pone a disposición todos sus sentidos y hasta sus propias emociones. Rita Segato (1989) señala que el diálogo no puede ser sólo inteligible, sino también sensible; de hecho, según la autora, se debe evitar que el mundo analítico entre perversamente a la vivencia, matándola.

Por otra parte el investigador, así como percibe desde su (impregnada) condición de sujeto, es percibido por los sujetos de estudio como tal. En la escena del campo, el etnógrafo es un actor social que no podrá dejar su condición de género, ni su orientación sexual, no dejará su ascendencia étnico-racial, su nacionalidad, ni su edad, tampoco su condición de clase; de modo que, le será pertinente

desarrollar su proceso investigativo siendo consciente de sus posicionamientos contruidos en base a sus variables de identificación social.

Haciendo referencia a la presente etnografía, cabe destacar que realicé el trabajo de campo desde mi lugar de mujer joven, uruguaya, de clase media, socialmente blanca, afrodescendiente por parentesco de afinidad y maternidad. Haber sido mujer favoreció mi acercamiento para con las historias de vida de mis congéneres, mientras que el haber sido “blanca” fue un marcador de diferenciación social; del mismo modo, tener familia afrodescendiente hacía más difusa la línea que separaba el “otro” del “nosotros”.

Participar.

Los escritos que Jeanne Favret-Saada (1990. En: Zapata y Genovesi, 2014) plasmó en su artículo *Être Affecté* sobre la brujería en Bocage, Francia, constituyen un clivaje sobre la forma en que el investigador se visualiza -y es visualizado- durante el trabajo de campo.

La autora señala que tradicionalmente los antropólogos han ignorado los afectos que emergen durante sus investigaciones, incluso en tiempos en que la disciplina antropológica integra la subjetividad del investigador a la producción del conocimiento. “Dejarse afectar” forma parte de un dispositivo metodológico que va más allá de la observación participante y de la empatía (en tanto ambas mantienen la distancia entre el investigador y los investigados). Significa directamente participar, ocupar el lugar nativo en vez de imaginarlo, o sea, experimentar en carne propia las intensidades específicas (los afectos) que movilizan al propio investigador. Tal como fuera señalado por Victor Turner, “I have not been immune to the symbolic powers I have invoked in field investigation” (Turner, 1975b: 31, cit. en Peirano, 1995: 52).

La vivencia abre un tipo de comunicación involuntaria con los nativos que puede ser -o no- verbal, donde el investigador se deja llevar por las relaciones humanas que entabla, más allá de los objetivos de la investigación (Favret-Saada, 1990. En:

Zapata y Genovesi, 2014). Asimismo, a través de la participación se pueden superar los límites del lenguaje, que no revela la experiencia misma sino su representación, o lo que se dice acerca de la experiencia (Crapanzano, 1979).

Durante el trabajo de campo, el antropólogo vivencia un constante descentramiento consigo mismo (Godelier, 2008), se redescubre y hasta moviliza su propia trama personal, reacomodándose en el sistema simbólico que le da sentido al lugar que ocupa en el mundo. Como lo señalara Clifford Geertz “An anthropologist's work tends, no matter what its ostensible subject, to be but an expression of his research experience, or more accurately, of what his research experience has done to him” (Geertz 1968: vi, cit. en Peirano, 1995: 31).

Así fue que en determinados momentos, me encontré interpeándome a mí misma al re-descubrir que mi propio padre fue hijo de crianza de una mujer afrodescendiente a quien durante años llamó mamá. De igual manera, me encontré vinculándome con mi objeto de estudio desde mis tareas domésticas realizadas en mi propio hogar, cocinando como las entrevistadas me venían contando, transmitiéndole a mi hija estos saberes culinarios, perdiendo la noción de si ya los poseía o si eran cuestiones que ellas me habían enseñado. Así fue también, que ante dudas sobre cómo conservar determinados alimentos me encontré llamando a una de las informantes para pedirle sus consejos. En el seno de mi cotidianeidad, de la convivencia con mi pareja, fui nutriéndome de nuestras conversaciones, de los no-dichos y de sus preparaciones culinarias, de modo que mis vínculos personales con familiares, amigos y conocidos afrodescendientes me han dado insumos constantes para la investigación (incluso antes de emprender la etapa de trabajo de campo)⁶. Así fue cómo, la reflexividad sobre mi propio cotidiano, inmerso en el objeto que estudio, fue también parte del proceso investigativo.

⁶ En este sentido, cabe destacar que hay sujetos que han ido nutriendo constantemente y de forma medular la investigación sin haber sido entrevistados.

Los nombrados, son sólo algunos ejemplos sobre cómo siento haberme afectado durante el trabajo de campo, y sin estar segura de cuánto logré “ser afectada”, sí sé que tras la investigación yo misma, no estoy en el mismo lugar.

De la participación, en ocasiones se tomaron notas en diario de campo y en otras el registro procedió mediante la inscripción corporal, o *headnotes* tal como fueran señaladas por Roger Sanjek (1990); puesto que de la vivencia, no sólo quedan puntos concretos que anotar para no olvidar desarrollar en el análisis, sino también sensaciones, perspectivas, formas simbólicas de percibir la realidad, que el antropólogo va aprehendiendo y registrando en sus memorias corporales.

Entrevistar.

La entrevista fue una de las técnicas de investigación utilizadas en la presente etnografía en tanto nos permite acceder directa y personalmente a las actitudes, percepciones, creencias, cosmovisiones, sentimientos, experiencias y formas de expresión de los sujetos con los que se investiga. Como dice Spradley (1979) “[l]a entrevista es una estrategia para hacer que la gente hable sobre lo que sabe, piensa y cree” (Cit. en Guber, 2011: 69). Para ello, se optó por el tipo de entrevista “en profundidad” o “no directiva” Guber (2011).

Conforme al planteo de Luce Giard, respecto a las entrevistas que realizó en el marco de su investigación sobre la comida francesa, las mismas,

“No tenían por intención ni levantar un censo de las frecuencias de opinión, ni constituir una muestra estadística representativa, sino permitirnos escuchar voces de mujeres: hablan de su manera de hacer la comida, de organizar este trabajo, de vivirlo y experimentarlo: medio de conocer su propio lenguaje, sus palabras y hasta las inflexiones de su voz, hasta el ritmo de sus hablas” (Giard. En: de Certeau et al, 1999:162).

Rosana Guber pone de manifiesto que “la entrevista es una relación social, de manera que los datos que provee el entrevistado son la realidad que éste construye con el entrevistador en el encuentro” (Guber, 2011: 71). Dicho aspecto, fue identificado en numerosas instancias durante el trabajo de campo, cuando las personas entrevistadas se sorprendían de los recuerdos que les inspiraban las

preguntas o temas disparadores que iban propiciando la reflexión; de hecho las entrevistas son encuentros de reflexividades que producen una nueva reflexividad (ibídem). De modo que también durante las entrevistas, los investigadores solemos ocupar un rol activo y participativo.

Como se verá más adelante, durante las entrevistas no siempre hubo reconocimiento de parte de los agentes entrevistados de la existencia de una posible “culinaria afrouruguaya” pese a mi consideración de que esas mismas personas serían portadoras de las prácticas y representaciones culinarias en cuestión. Fue allí cuando adherí a las reflexiones planteadas por Rita Segato (inspiradas en Giddens, 1979) durante su trabajo de campo en las casas de culto afrobrasileñas:

“Las afirmaciones de mis informantes parecieron ajustarse a la ideología dominante de la sociedad brasileña y estar en franca contradicción con su propio estilo de vida. Esto me enseñó a no limitarme nunca al nivel del discurso enunciado o suponer que éste representa de manera lineal la ideología del grupo; aprendí también la importancia de diferenciar la conciencia discursiva de la conciencia práctica” (Segato, 2010: 200).

En total fueron entrevistadas once personas y fueron realizadas diez entrevistas en profundidad (dos grupales y ocho individuales -habiendo sido una persona entrevistada en dos oportunidades-), el tiempo de duración de los encuentros pautados por las entrevistas fue entre dos y seis horas.

Las entrevistas fueron mayormente realizadas en la confidencialidad del hogar de las personas entrevistadas, en varias ocasiones compartiendo una comida, como desayunos, almuerzos o meriendas. Las mismas, fueron grabadas en formato de audio, del mismo modo se tomaron notas en diario de campo. Los testimonios transcritos de los sujetos entrevistados son identificados con sus respectivos nombres y apellidos con su previo consentimiento.

De los criterios para la selección de las personas a entrevistar, se consideró que fueran principalmente mujeres afrodescendientes adultas de Montevideo y zona metropolitana. No obstante, la condición de género mencionada no fue un

requisito excluyente y de hecho tres hombres fueron entrevistados. Como punto de partida para la selección de casos a estudiar, se entró en contacto con tres emprendimientos culinarios liderados por mujeres afrodescendientes. Por otra parte se identificaron informantes del ciclo de talleres *Construyendo Nuestra Identidad como Mujeres Afrodescendientes* llevados a cabo por el Departamento de las Mujeres Afrodescendientes del Inmujeres-Mides (de los que he participado como capacitadora durante el 2011 y 2012 y como parte del equipo de organización durante el 2013, habiendo entrado en contacto con mujeres de todo el Uruguay). Del mismo modo se entrevistaron algunas personas que surgieron de la búsqueda de antecedentes bibliográficos, específicamente de la investigación desarrollada por Mónica Olaza (2009). Otras de las entrevistadas fueron contactadas por recomendaciones de las personas ya nombradas, así como por vínculos personales que me daban un conocimiento previo para la selección de personas a entrevistar.

II. FORMAS DE ADQUIRIR, PROCESAR, PREPARAR, SERVIR Y CONSUMIR

Mediante una cuidadosa combinación de sabores, texturas, olores, colores, temperaturas, consistencias, dosificaciones y apariencias que se despliegan en el universo de la comida, cada grupo cultural construye relaciones sociales y simbólicas (Delgado, 2001). A través de la codificación del mundo de los sentidos cada grupo define *lo comestible* y de esos universos de significación se *nutre* la diversidad cultural y culinaria de la humanidad.

En relación a ello, en el presente capítulo, nos introducimos a las formas en que las mujeres afrodescendientes adquieren, procuran, procesan, preparan, elaboran, sirven, presentan y consumen los alimentos cotidianos en el seno de su grupo doméstico y/o familiar, haciendo a la vez breves alusiones sobre la comida festiva en referencia a reuniones extra-cotidianas.

Apreciaciones generales

Remitiéndonos a las formas de adquisición y elaboración de los alimentos, del trabajo de campo se desprende que, la culinaria afrouruguaya se basa en la elaboración de comidas caseras. Hasta hace una generación atrás, prácticamente, nada solía comprarse hecho fuera del hogar, puesto que en él se preparaban los panes y bizcochos, las pastas, los aderezos (como la mayonesa), los guisados, diversas preparaciones cárnicas (como las milanesas), entre otros.

“No había nada comprado, era todo casero (...) es más se procuraba que los huevos fueran caseros también, eh... te digo eso porque yo creo que también está dentro de lo que puede ser la usanza africana, la usanza que [se] trajo” (Graciela Ramos)

El reciente crecimiento de la industrialización de los productos alimenticios ha provocado que el comprar comida preparada o semi-preparada pase, también, a formar parte de las estrategias domésticas alimentarias de los hogares afrodescendientes al igual que en la sociedad envolvente. De modo que hoy en día “lo casero” se combina con “lo comprado”, como la obtención de alimentos panificados en panaderías, pastas secas adquiridas en almacenes o supermercados, o frescas en fábricas de pastas, milanesas empanadas prontas para freír en carnicerías, etc.

Pese a estos cambios en el marco de las prácticas alimentarias, el valor y las representaciones creadas en torno a las mismas continúan estando construidos sobre la comida casera. Así Rosanna Albarenque, si bien reconoce que ya no realiza todo casero (tal como si lo hacía su abuela), comenta: “todo lo que sea natural lo prefiero, [mis hijos] trato de que coman lo que yo hago, no comprar”.

Del mismo modo, la valoración sobre lo casero se expresa a través de los cuentos que Julio Garategui creaba y narraba a sus nietas respecto a cómo se elaboraban las hamburguesas en los locales de comida rápida: “la finalidad mía era que se acostumbraran a comer comida casera (...) el fundamento no es comer McDonal’s, no comer comidas rápidas”.

Otro aspecto señalado refiere a que, cuando la comida es casera, se puede establecer un contacto directo entre la cocinera y los comensales, lo que a su vez permite “dar” comida y “recibir” las gracias. Según Alicia Álvarez: “esas cosas para mí son espectaculares, es maravilloso que te digan ¡qué rico!”. De igual modo señalaba otro de los entrevistados:

“Una de las cosas que la sociedad de consumo ha jorobado bastante es perder el disfrute de la mesa; de la misma manera que la cocinera hace algo con ese amor, con amor también se come. Perder la concepción de la mesa y pedir comida rápida es lo peor que le puede pasar a nuestro... no a tu estómago ¡sino a nuestra sensibilidad! perder la comunicación del sabor y mirar... y decirle ‘¡qué rico está!’ o dar las gracias... yo es un hábito que aprendí en mi casa” (Julio Garategui).

Como diría David Le Breton, los locales de comida rápida venden “productos listos para consumir cuyo origen no se conoce, ni su historia, ni su composición real: comida sin procedencia y sin historia” (Le Breton, 2006: 306).

Como adelantáramos, las nuevas generaciones pueden preferir comida rápida o “comprada” en relación a la casera ya que “el mundo contemporáneo del *fast food* [ha sido] apasionadamente adoptado por las jóvenes generaciones” (ibídem: 275). También la identidad etaria se construye mediante determinadas preferencias alimentarias. Siguiendo al autor “[l]as jóvenes generaciones, sobre todo adhieren a homólogas costumbres alimentarias estadounidenses. No sin deleitarse, creando así una nueva cultura del gusto, consumen preferentemente productos con sabores volcados hacia umbrales gustativos bajos y estandarizados” (ibídem: 306).

El grupo de pares no sólo amplía, sino que también matiza las preferencias y propuestas alimentarias del grupo familiar y es recién cuando los jóvenes se convierten en adultos, cuando interiorizan el gusto de aquellos (ibídem). De modo que el gusto va cambiando con el paso del tiempo.

Respecto a las formas de cocción propias de la culinaria afrouuguayaya se destacan las frituras -principalmente en grasa vacuna- y los guisados o ensopados conocidos como “comidas de olla”. Se reivindica como forma de preparación por excelencia al amasado y se relatan las imágenes de las abuelas aplicando dicha técnica; sentadas sobre sus rodillas, sea en recipientes o directamente sobre sus muslos. Sobre estos aspectos, profundizaremos en el cuarto capítulo.

En cuanto a la dosificación de los alimentos, todos los interlocutores señalan que en los platos se sirve abundante y las porciones son generosas. Según Graciela Ramos “mis platos son como fuentes (...), las porciones son bien abundantes, mi mamá los servía así”. Mary Vidal y Alicia Álvarez comentan: “lo que no es abundante no llena ¿viste?, eso también lo traemos incorporado’, porque parece que la cultura era comer y comer abundante porque sino, no era comida”. Según

R. Albarenque la costumbre de servir abundante guarda relación con el haber pasado necesidades:

“-R. Albarenque: Se sirve hasta que quede un milímetro para que se desborde (risas) (...)

-V. Brena: ¿De dónde les parece que puede venir eso del servir abundante?

- R. Albarenque: Del hambre que se pasó en su momento, entonces ta ‘¿ahora puedo comer?’ ta, come por hoy, mañana y pasado”.

Precisamente, así lo señala Patricia Aguirre al expresar que “[e]n la pobreza, cuando se vive en el límite, sin caer en la indigencia pero en el límite de la necesidad, el volumen de la comida adquiere una dimensión fundamental, los platos deben estar llenos” (Aguirre, 2010: 91).

Por otra parte, en líneas generales, se podría decir que no existen particularidades significativas en cuanto a los utensilios y tecnologías empleadas en las cocinas de los hogares afrodescendientes en relación a los utilizados en la sociedad mayoritaria. Pese a ello, se observa el uso del mortero para machacar hierbas y especias (como perejil, adobo y ajo) o sal gruesa, así como cierto valor puesto sobre vajilla y ollas de barro. Así lo comentaba G. Leguizamón en relación a la falta de acceso hacia las mismas:

“Yo por ejemplo hace años que me quiero comprar una olla de barro y no me la puedo comprar, creo que cociné cinco veces en olla de barro y me sentí realizadísima, me encantaría porque es una cosa que yo sé que en África se hacía” (Graciela Leguizamón).

En la sociedad nacional existe un traspaso inter-generacional e intra-género de determinadas herramientas materiales utilizadas para la elaboración o presentación de los alimentos; ya que las mujeres suelen heredar de sus madres o abuelas elementos de diversa índole, tales como: palotes, ollas, fuentes, vajilla de porcelana, juegos de té, manteles, así como algún libro de cocina y, en algunas ocasiones, un recetario familiar.

El “compartir” como principio organizacional

Que la negra te dé comida no es un símbolo de bondadosa (...) la tradición del compartir todo es una tradición africana, en África no hay ‘lo tuyo’ y ‘lo mío’, hay ‘lo de todos’, el Ubuntu famoso, soy porque estamos todos. Graciela Leguizamón

El acto de “compartir” ha sido identificado durante el trabajo de campo como uno de los valores estructurantes en la organización social de la población afrouruguaya. En este apartado focalizaremos en el hogar como escenario donde “todo” se comparte (incluyendo, principalmente, los alimentos). Asimismo, señalaremos la importancia de no asociar automáticamente la noción de familia con la de unidad doméstica puesto que, tal como veremos, sus fronteras no siempre se corresponden.

Si bien la organización de los grupos domésticos afrouruguayos es heterogénea, se observa una tendencia hacia formas de organización familiar similares a la matrifocalidad⁷ del parentesco afroamericano descrito por Smith⁸ (1956, cit. en Segato, 2010) y por Stack (2012), con altas tasas de natalidad y hogares constituidos por un promedio mayor de personas en relación al resto de la población.

Según datos del Censo Nacional 2011 los hogares afrodescendientes están más representados en las categorías monoparentales femeninos, extendidos y compuestos, por su parte están menos representados en los hogares unipersonales y parejas sin hijos en comparación con el resto de la población; tienen mayores tasas de fecundidad y sus hogares tienen en promedio más cantidad de personas (específicamente 3,2) que los no afrodescendientes, quienes tienen en promedio 2,8 miembros (En: Inmujeres, 2013). Patrones comunes dentro de la diversidad de

⁷ Lo que no necesariamente implica que dichas unidades domésticas estén exentas de las influencias patriarcales.

⁸ Aunque, para el caso afrouruguayo el parentesco no siempre quedaría limitado a los lazos de consanguinidad característicos del sistema afronorteamericano.

formas organizativas que adquieren las unidades domésticas afroaruguayas podrían estar influidos por el llamado “madre-solterismo” y a consecuencia se conforman hogares liderados por mujeres que viven con sus hijos (sean tanto de sangre como de crianza) y abuela materna, ya que comúnmente conviven tres generaciones en un mismo hogar. Del mismo modo pueden residir en él otras personas no emparentadas por lazos biológicos, sólo por poner un ejemplo.

Carol Stack (2012), en un estudio sobre las estructuras familiares y comunitarias del gueto negro estadounidense⁹, señala que allí la estructura familiar se basa en una “red doméstica” que permite expandir y fortalecer lazos de afinidad mediante estrategias articuladas que no tienen como base de cooperación a la familia nuclear -característica de la clase media- sino a un grupo extenso de personas emparentadas o unidas por lazos de amistad, dado que “[c]uando los recursos económicos son muy limitados, la gente necesita la ayuda del mayor número de personas posible. Esto requiere expandir las redes familiares y así aumentar el número de personas con las que contar” (ibídem: 205 y 206).

De tal modo, las unidades domésticas tienen fronteras móviles, no son fijas sino más bien “flexibles”. “En las comunidades negras urbanas, los pobres han construido, como unidad básica de su sociedad, grupos de personas, parientes y no parientes, que cooperan diariamente y viven unos cerca de otros, o conviven juntos” (ibídem: 187, 188) según las necesidades. En concordancia, ha sido frecuente que los sujetos contactados durante el trabajo de campo señalaran arreglos domésticos en los que personas dentro y fuera de la relación de parentesco consanguíneo, compartan el hogar de forma temporal o permanente; estableciendo redes domésticas de solidaridad étnica:

“Cuando nosotros compramos la casa era, una pieza, el baño y el dormitorio, nada más (...) y un día estoy sentada en una hamaca que me había hecho mi marido y pasa una señora y me dice ‘buenas tardes’ ‘buenas tardes’ le digo yo, y me dice ‘¿no te acordas de mí?’ y yo ‘la verdad que no’ ‘soy Jacinta, la hermana de Melva’ o sea la hermana de ella es cuñada de mi

⁹ Concretamente en la zona más pobre de la ciudad de Jackson Harbor en el Medio Oeste de Estados Unidos.

marido (...) y me dice ‘estoy buscando un terreno por acá’ dice ‘y en la esquina hay uno y está bastante en cuenta, me parece que me lo voy a comprar’ entonces me contó toda la historia, ella estaba sola con sus dos hijos, no tenía apoyo, pero mientras ¿a dónde iba a vivir? (...) Empezó a frecuentar en casa, los fines de semana iban y levantaban, y entonces yo le dije ‘acá pueden venir, se cocinan, lo que ustedes quieran, vayan a la heladera, tomen agua fría, lo que ustedes necesiten’ hasta que un día se enferma uno de los nenes y ella tenía que trabajar yo ese día lo tenía libre y le digo ‘no, cómo lo vas sacar así a Santiago, dejalo en casa, dejame los 2’ porque eran chiquitos, y yo tenía los chiquilines chiquitos, fue cómo... aquello fue como una unión, como si fueran hermanos los 4, bueno, seguimos en la misma hasta que un día le digo ‘mirá Jacinta, yo lo único que te puedo ofrecer es la mitad de la pieza, no tengo más para ofrecerte, te pones 2 camas, compramos cuquetas, no sé, nos arreglamos con el tema de la comida (...) tal es así que ¿sabes cuántos años vivió conmigo? 4 años y no nos conocíamos (...) nosotros [los afrodescendientes] somos muy agradecidos por las oportunidades que se nos dan (...) éramos 7 personas en una casa chiquita, 4 años” (Alicia Álvarez).

Según los antropólogos estadounidenses Mintz y Price (2012) estas son tradiciones que se remontan a los lazos de afinidad establecidos por los compañeros de pasaje¹⁰ (denominados como *malungos*, *malongue*, *máti*, *batiment*) quienes solían cuidar mutuamente a sus hijos como si fueran propios, de ahí que los niños acostumbraran llamarlos tíos o tías. A su vez, señalan que la inestabilidad, los desarraigos y dislocamientos intra-familiares que debieron enfrentar las personas esclavizadas, puede haber provocado que:

“Con el paso del tiempo, la noción misma de parentesco como fuerza organizativa importante habría perdido algo de su poder, y otros principios (por ejemplo, lazos diádicos, entre pares como los *mati*) complementarían o suplantarían en parte aquellos basados en el parentesco” (ibídem: 112).

De la misma manera Rita Segato (2010), en un estudio sobre familia, sexo y género en los cultos xangô de la tradición nagô de Recife, analiza la importancia asignada a la familia ficticia constituida por la familia de santo y la adopción de hijos de crianza, en desmedro del parentesco basado en lazos de sangre y su relación con la posible influencia de la experiencia esclavista.

¹⁰ “Compañeros de pasaje” refiere a los africanos que viajaron juntos en los barcos durante la travesía transatlántica.

En relación a los hijos de crianza, narraba una de las personas entrevistadas:

“-G. Ramos: Mi mamá tenía muy buena leche (...) y un día le trajeron un negrito que se moría de hambre porque su mamá no tenía, entonces a ella le dijeron ‘¿usted no le podrá dar un poquito de mamar?’ y mi mamá dijo ‘sí, ¿cómo no?’ y agarró a ese negrito y le dio de mamar, lo puchereó, quedó precioso. Lo tuvo 10 meses creo.

-V. Brena: ¿Qué se lo llevaban todos los días?

-G. Ramos: ¡No! se quedó a vivir en mi casa (...) y un día golpearon la puerta de mi casa y era la madre y dijo ‘ay que lindo que está, vengo a llevármelo’ y mi mamá se quedó con aquel dolor porque lo había incorporado como propio”.

El acto 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) hasta la actualidad. Las categorías clasificatorias utilizadas por los afrouruguayos tales como “hermanos de leche” (o “hijos de la vida” desde la óptica de las mujeres) denotan cómo, a través del amamantamiento, se han entablado relaciones de parentesco –incluso- independientemente de la ascendencia étnico-racial de los sujetos, incluyendo a su vez, la costumbre de dar y recibir hijos de crianza (de carácter temporal o permanente), generalmente basada en acuerdos “de palabra” (es decir, sin constituir adopciones de tipo legal).

“Yo soy madre de 6 hijos y 3 adoptivos (...) chicos del Inau, chicos abandonados que a los 18 años en realidad me adoptaron ellos a mí porque ellos egresaban y no tenían a donde ir (...) Un día Sergio, el único negrito que había en el hogar agarra y me dice ‘¿morocha te puedo pedir algo?’ y yo le digo ‘mirá mientras que no sea plata cualquier cosa ¿qué querés?’ ‘¿te puedo decir mamá?’ y hasta el día de hoy ‘má y pá a mi ex-marido y a mí’ (...) Mi vieja [también] vivía con la casa llena, porque mamá daba clases particulares, porque venían los hijos de la vida...” (Rosanna Albarenque).

Al mismo tiempo, el hecho de llamarse “primos” o “tíos” entre personas afrodescendientes (incluso desconocidas) evidencia cómo opera la noción de estar étnicamente emparentados y de ser una familia real o imaginada, conformada por un conjunto de individuos que histórica o mitológicamente tienen un origen ancestral común (Munanga, 2003).

“Somos familia todos (...) lo vas a ver, en la gente negra vas a ver que son tías y tíos todos (...) el sufrimiento de distintas colectividades lleva de repente a familiarizarse (...) no sé... te nace, es cuestión de piel, de sangre” (Rosanna Albarenque).

Retomando a Mintz y Price:

“en Afroamérica, la unidad del “hogar” no necesita corresponder de ninguna manera con “la familia”, comoquiera que ésta se defina. Resulta común, por ejemplo, que los grupos domésticos (aquellos que suman sus recursos económicos, comparten la responsabilidad de socializar a los niños, etcétera) abarquen varios hogares; que la composición de un hogar esté determinada por factores distintos al parentesco; y así sucesivamente” (Mintz y Price, 2012: 105).

De forma similar E. Taborda comentaba sobre su abuela:

“Ella no dejaba que nadie viviera en la calle, ponele, había una amiga de mi tía que se llamaba Malena que estaba mal de la cabeza y no tenía donde ir y mi abuela le dijo que se viniera a vivir a mi casa, le hizo una cama en el comedor. Después Mary también, la prima de mi padre que vino de [la ciudad de] Paysandú y no conseguía trabajo [en Montevideo], este, no tenía donde ir, otra ‘vení miya que en mi casa hay lugar’, y el que llegara que no había comido, comía” (Elsa Taborda).

Tal como puede observarse en la transcripción del siguiente testimonio, la condición socio-económica se entrecruza con las prácticas de comensalidad en cuestión:

“Los días de lluvia y eso, los gurises del barrio estaban en la pieza de mi casa [del *conventillo* en que vivían] comiendo torta fritas conmigo, (...) mi madre me decía siempre: ‘si no tenes para convidar, no saques nada del bolsillo para comer’ una cosa arraigada (...) es muy de la negritud y es muy del criollo y fundamentalmente del pobre el compartir la mesa ¡y con alegría!” (Julio Garategui).

En el contexto social, cultural y urbano de Montevideo de fines del siglo XIX a fines del siglo XX, las personas afrodescendientes -e inmigrantes- vivían principalmente en pensiones o casas de inquilinato (llamados estigmatizadamente *conventillos*) fuertemente ligadas a la cultura afrouruguaya y que le dieron continuidad a la reproducción de elementos culturales de las anteriores *Salas de*

Nación (Ferreira, 2001) hasta fines del siglo XX cuando se suceden los procesos de demoliciones y los consecuentes desalojos y realojos de sus habitantes.

Respecto a la importancia de compartir los alimentos, Patricia Aguirre señala:

“Bajo las líneas de pobreza la red de relaciones es una parte importante de las estrategias de vida y el comer con otros es parte importante de las relaciones de la red, no solo compartir la comida festiva sino principalmente compartir la comida cotidiana (...) la familia se abre más allá del parentesco se abre a “los compañeros” en un tipo de comensalidad que aprecia la inclusión de otros y se refuerza en esa inclusión (...) Cuando la comida está problematizada, cuando se vive con lo justo compartir lo que se tiene habla de los valores del dador” (Aguirre, 2010 : 91).

Ponderar el compartir, para algunos está dado por el hecho de mantener, a través de los alimentos, un momento de reunión: “con mi familia siempre nos seguimos reuniendo a comer, o sea a agasajar (...) También para los esclavos era un momento de reunión ¿no? cuando comían, creo que puede venir arraigado de eso” (Yuli Villegas).

El hecho de que se sienten a compartir la mesa, no sólo personas más allá de la familia sino incluso del propio hogar, es un aspecto destacado por todos los entrevistados. “Nosotros éramos unos cuantos, nosotros éramos siete y mi madre trabajaba en la Casa Cuna y tenía siempre tres o cuatro más, o los primos, los vecinos, los amigos” (Mary Vidal).

Del mismo modo, da testimonio la activista cultural Isabel Ramírez de su infancia:

“Venía el bichicome y mi viejo desde la esquina, desde la puerta le gritaba ‘vieja pone otro plato más que viene el salteño’, entonces venía el bichicome del barrio, mi papá lo invitaba a comer porque él decía que la casa tenía que ser de puertas abiertas (...) nosotros tenemos la misma costumbre, viene cualquier persona a la casa y ya es algo así, lo primero que le preguntas es... no sabes ni como se llama y le decís ‘servite, comé algo’, son cosas que se traen de familia” (Isabel “Chabela” Ramírez).

Tal como fuera señalado en una de las entrevistas por Graciela Leguizamón “la mujer negra siempre practicó el hecho de que donde comen cinco comen seis”. A su vez, si alguien llega al hogar se le ofrece comida y se comparte lo que hay.

“Me encanta eso, que lleguen a tu casa y que tengas, a veces ta, tenes que pichulear [regatear] un poco si no te da, pero ta, y si viene gente bueno ‘vamo’ a hacer’ y lo que hay se reparte, yo detesto eso que veas y estén escondiendo, eso no me gusta” (Manuel Gómez).

Quisiéramos agregar que, si bien el valor y la sociabilidad apuesta al compartir, también existen personas consideradas mezquinas o egoístas, denominadas “garroneras” sobre la que existe presión social para que cambien sus conductas o, directamente, se procede a la evasión. Tal como señala Aguirre para el caso argentino “[l]o que las redes no pueden soportar son los dependientes permanentes” (Aguirre, 2010: 69) ya que siempre hay que devolver algo a cambio de una u otra manera.

Pese a que el presente estudio centra su abordaje en las prácticas culinarias cotidianas de la población afrodescendiente, nos detendremos brevemente en las celebraciones referidas a momentos festivos (como cumpleaños y reuniones y las realizadas en torno al Día de Reyes, Nochebuena, Navidad y Año Nuevo) observando que en estas ocasiones, también el encuentro está pautado por el compartir los alimentos.

Si bien en las últimas décadas se viene extendiendo en la sociedad uruguaya la práctica de las reuniones *lluvia o escote*, en donde cada participante aporta algún alimento y/o bebida para compartir durante la celebración, según nuestros entrevistados, para los afrouruguayos ésta es una práctica tradicional enraizada a la tradición africana del compartir y a la importancia de llevar a cabo celebraciones. Paralelamente, existe una serie de factores objetivos que podrían influir en el establecimiento de esta práctica: la tendencia hacia el bajo nivel adquisitivo de las familias afrouruguayas y el alto número de integrantes por familia. Según algunas de las entrevistadas:

“Generar una ceremonia a través de la aportación individual de cada uno, eso es clásico dentro del grupo afro desde hace muchísimos años y que no es tan antiguo en la sociedad uruguaya (...) ¿por qué? Porque no había recursos y las familias eran todas grandes, entonces cuando hacías una fiesta todos llevábamos algo” (Graciela Leguizamón).

Si hay una reunión “nosotros vamos con mi marido, mis hijos, mis nietos, los que sean y todos hacemos un pequeño aporte, llevamos todos un kilo de carne, un kilo de chorizo, un pollo, depende de cuántos seamos en la familia ¿no? y hacemos una colecta y compramos el vino y la Coca Cola para los gurises entre todos; hacemos... esas cosas las mantenemos hasta ahora” (Mary Vidal).

“‘Al medio kilo’, nosotros le llamamos así, cada uno lleva lo que va a comer (...) después se pone todo en común y comes todo (...) nos organizamos así, después hacemos una vaquita y compramos la bebida (...) eso es típico del negro en sí” (Rosanna Alabrenque).

Asimismo, se señala que en las reuniones más allá de los alimentos, lo más importante es compartir el momento:

“-A. Álvarez: [cuando nos juntamos] siempre llevamos, siempre andamo’ acarreando eh (risas) comida siempre

-M. Vidal: sí, una lleva un pizza, otra una torta, la otra un pastel, yo qué sé, un par de chorizos, cualquier cosa ¿viste? Si no tiene plata aunque sea medio kilo de panchos, pero siempre llevamos algo, ¿no tenemos nada para tomar? Tomamos mate, jorobamos, tomamo un té, un café, un jugo... ¡pero estamos!”.

Según Aguirre (2004) en el mundo moderno existe una tendencia hacia dejar de compartir la comida tanto material como simbólicamente, y cobra lugar el sujeto como comensal solitario que “picotea” cuando tiene hambre frente a la heladera o en un local de comida rápida. Por otro lado “[e]n un mundo saturado por el intercambio de dinero y siempre mediado por él, la experiencia del “mercado” es *la* experiencia del sistema económico más inmediata, diaria y universal para todos” (Hall, 2010: 146). Pese a ello, los intercambios que aquí presentamos, si bien forman parte de la economía doméstica y/o familiar (y por tanto son “económicos”), no son monetarios.

El compartir la comida puede ser entendido como un acto de transgresión en un mundo que promueve lógicas de consumo individualistas y monetarizadas; pero

también como una forma de trascender el mito de la supuesta nación integrada. El mantener lazos de solidaridad étnica y de clase implica el reconocimiento de la opresión racial (que actúa en base a categorías sociales racializadas por marcadores fenotípicos), y de la necesidad de trazar lazos que habiliten a dar-recibir-devolver ayuda mutua, con el fin de desafiar una sociedad hostil para con los grupos -por ella- racializados como no-blancos.

El acto de “compartir” (en este caso los alimentos), ya sea dentro o fuera de la familia tanto como del grupo doméstico, puede tener sus raíces en las variadas tradiciones de las personas pertenecientes a los diversos grupos étnicos africanos posteriormente arribados al Río de la Plata; práctica que re-brota después en América por aquellos y su descendencia, a través de los lazos de solidaridad mantenidos entre quienes eran sometidos al régimen de opresión esclavista, y actualmente ramificado por la necesidad de sostener dichas redes solidarias para enfrentar la exclusión racial y la situación de pobreza a la que sistemáticamente ha sido sometida esta población en el seno de una sociedad post-esclavista.

Notando las similitudes con otras formas organizacionales de las familias de la diáspora afro-atlántica, tal como fuera presentado aquí por Stack (2012) y Smith (1956, cit. en Segato, 2010) entendemos que:

“la diáspora afroamericana no es una formación uniforme, sino un montaje de historias locales entretejidas por condiciones comunes de opresión racial, político-económica y cultural y por semejanzas familiares basadas no sólo en experiencias históricas conmensurables de subordinación racial, sino también en afinidades culturales y repertorios similares (a menudo compartidos) de resistencia, producción intelectual y acción política” (Lao-Montes, 2007: 7 y 8).

Llegados a este punto nos preguntamos: ¿qué es lo que se comparte además de los nutrientes que aportan cada uno de esos alimentos? Se comparte una tradición de matrices africanas, la noción de compartir una situación de exclusión clasista y racista, y la necesidad de establecer redes entre grupos de familiares y/o compañeros, entablando relaciones de cooperación y camaradería, pero también se comparte la alegría de estar juntos y de celebrar la vida misma.

Provisiones y previsiones

Una de las prácticas que las mujeres afro Uruguayas han implementado es tener provisiones de alimentos no perecederos en las alacenas de las cocinas de sus hogares. En relación a ello, la previsión y la organización son elementos que cobran lugares centrales en las estrategias de gestión y administración de la economía del hogar.

“El hacer el surtido, eso para nosotros es sagrado (...) que nunca te falte azúcar (...) nunca te tiene que faltar azúcar, sal, aceite, ni jabón ni una vela (...) y cada una tiene un simbolismo ¿no? (...) Ahora cuando mi hija se mudó, con la hermana le hicimos la bolsita y se la llevamos (...) Y lo primero que le hicimos fue un surtido, fideos, azúcar, harina, arroz, aceite” (Graciela Leguizamón).

De forma similar, E. Taborda señala haber adquirido dicha costumbre de su abuela, como una forma de almacenar alimentos en caso de necesidad:

“Tengo una costumbre de tener mucha cosa para cocinar, de acumular ¿no? de tratar de que las cantidades no se me bajen porque me quedó... y eso es algo que mi abuela siempre lo hacía porque, decía mi abuela que si no tenía plata o si le llegaba a faltar, siempre tenía a qué recurrir, de qué agarrarse (...) ella siempre era previsor” (Elsa Taborda).

No obstante, la constante alza de precios de los alimentos que conforman la canasta básica uruguaya¹¹ en relación a la tendencia hacia el bajo poder adquisitivo de los hogares afrodescendientes, no siempre habilita a las familias de origen africano a trazar estas estrategias de almacenamiento. De modo que en ocasiones se van consiguiendo los alimentos al momento de prepararlos para su consumo:

“El stock que hago no alcanza a la semana, que lo compro cuando cobro la tarjeta del Mides [Tarjeta Uruguay Social], que ahí compro de repente la carne y eso, pero si no... Ahí está la alacena, creo que tengo medio paquete de azúcar, medio paquete de arroz y harina que compré hoy. En otro momento sí, tenía la alacena llena” (Rosanna Albarenque).

¹¹ Por ejemplo: la suba mensual de precios de los productos que conforman la canasta básica de diciembre 2014 a enero 2015 fue registrada en un 0,66% (SIPC, 2015).

Esta práctica también se extiende al aprovechamiento de frutas y hortalizas de estación que se adquieren en cantidades abundantes para hacer conservas (dulces, licores, salsas, vinagretas, almíbares) a ser consumidas durante todo el año. Según Graciela Ramos: “mi mamá era una excelente administradora, si era época de tanjarina ella compraba un cajón en la feria”.

Las nuevas tecnologías y los sistemas de refrigeración contemporáneos han pasado a conformar las estrategias de almacenamiento que venimos describiendo. Así comentaba Elsa Taborda: “siempre trato de tener. Cuando está la acelga, ponele a buen precio, voy compro, cocino, congelo y después voy sacando”. Del mismo modo se *freetan* comidas preparadas o semi-preparadas como guisos, estofados, tucos, salsas, tartas o masas para tartas, entre otras, que permiten administrar no sólo la economía del dinero sino también del tiempo. Este aspecto, ha sido señalado como importante por las mujeres contactadas, dado los ritmos de vida a los que están sujetas las madres empleadas de las sociedades modernas. Respecto a la técnica del *freetado*, Graciela Ramos comentaba “creo que es lo que más o menos hace cualquier mujer coherente, porque es la única de forma de trabajar y venir a cocinar, son cosas que requieren su elaboración”.

Cocinando “a ojo”

Cuando comenzaba a degustar mentalmente parte de lo que podrían llegar a ser los resultados de esta investigación imaginaba la construcción de un recetario que pudiese plasmar recetas mediante las que elaborar platos propios de la culinaria en cuestión. Poco a poco, comencé a vislumbrar lo alejada que estaba de la realidad que buscaba representar, y fui asumiendo que difícilmente llegaría a tal producto sin sentir que hubiera forzado algo.

En cierta medida, la culinaria de la población afrouroguaya 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. De hecho, 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.

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*.

Uno de los testimonios recogidos durante el trabajo de campo ilustra de forma elocuente la esencia de lo que queremos transmitir:

“como la familia nuestra era una familia obrera, muy trabajadora (...) en la feria que se hacía cerca de casa, habían unos vendedores ¿viste? italianos eran, que lo querían mucho a mi padre (...) entonces le regalaban a mi mamá los cajones con tomate cuando terminaba la feria, porque era la feria de los domingos, los lunes no tenes feria, entonces le regalaban tomates; entonces mi mamá repartía con las tías y eso repartían, hacían salsa de tomate y hacían dulce de tomate (...) Increíblemente, yo estoy en la feria ahora y enfrente hay un italiano que tiene mucha amistad con mi hija (...) y el italiano todos los domingos nos regala una bolsa de tomates que no son... o sea, están para salsa. Entonces mi hija me dice un día ‘¿yo no sé, este italiano qué me regala?’ entonces yo le dije ‘a tú abuela le llevaban tomates también, así que aceptalos’” (Graciela Leguizamón).

Cuando en medio de la entrevista la interlocutora me convida con un delicioso dulce de tomate que había elaborado de acuerdo a la tradición familiar, me nutrí de esos saberes y sabores tradicionales en un solo bocado, heredados generación

tras generación. Pues G. Leguizamón me contaba que su abuela, su madre y sus tías así lo hacían, y hoy en día ella misma y su hija mantienen esta tradición.

En ese relato se observa cómo se le saca provecho a un alimento, (que para otros podría estar en mal estado) mediante un proceso de preparación que lo vuelve a introducir en la cadena de “lo comestible”, quitando las partes feas y utilizando las partes buenas de un tomate maduro para salsa o dulce. Tal como agregaba Graciela Leguizamón en otro de nuestros encuentros “no se tira una cosa porque esté fea, se le quita”.

Por otra parte, un aspecto interesante que Yuli Villegas señalaba recordando la cocina de su abuela, es que si bien se cocinaba con lo que había los sabores no variaban, “los sabores eran siempre los mismos”.

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. Los “scones de la abuela Rosa” son 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, si porque si no pierden el gusto”

Asimismo, la capacidad de readaptar las recetas guarda relación con que, a menudo, se han tenido que aprovechar al máximo los alimentos y *con poquito hacer mucho*. Indudablemente la pobreza, que históricamente ha atravesado a la población africana y afrodescendiente desde su arribo forzoso a América, ha conllevado a que las cocineras deban ser capaces de que la comida alcance para todos; a su vez las familias suelen ser numerosas y por tanto hay muchos comensales que atender. A este acto de maximizar el rendimiento suele denominarse *estirar la comida*.

La comida *se estira* cuando hay pocos alimentos pero también cuando, a la “hora de la comida”, llega repentinamente alguien al hogar quien (dadas las reglas de comensalidad del grupo) probablemente se convertirá en comensal y rápidamente la cocinera deberá ampliar lo que estaba cocinando. Otras veces, con *poquito se hace mucho*, cuando un alimento fue quedando de otras comidas y se debe aprovechar: “en el afro no se tira la comida, es fundamental, no te olvides que se pasó tanta hambre” (Graciela Leguizamón). En este caso puede aparecer el llamado *rejunte* creado cuando, de distintas *sobras*, aunadas a otros alimentos, se elabora una nueva comida.

“De una cosita así [mientras gestualiza con sus manos algo pequeño] haces una cosa grande (...) te dicen “salpicón de ave”, sí, salpicón de ave de lo que te quedó, del pollo que hiciste al horno y que el pollo ese no te da para cocinar para todos... y sí, y vas inventando yo que sé” (Elsa Taborda).

De similar forma G. Ramos narra sus estrategias culinarias heredadas de su madre:

“Cuando yo era chica me acuerdo que Fleischmann [reconocida marca de una empresa que elabora y comercializa productos alimenticios] tenía un librito que yo decía ‘mamá hacenos ésto’ y mi mamá nunca hacía nada de eso porque todo eso implicaba de repente 250 gramos de manteca que era un montón de plata y mi mamá lo hacía... yo qué sé... hacía lo que hago yo...[dando a entender en su tono de voz que modifica las recetas] (...) son cosas que te van quedando (...) yo me manejo con lo que queda, con lo que hay ‘¿qué es lo que hay?’ Porque no es cuestión de porque no lo uses hoy o mañana lo termines tirando porque en la heladera tiene días, entonces trato de, a partir con lo que hay, este, plantear un plato y se vé que soy buena en eso” (Graciela Ramos).

Tener la capacidad de transformar las preparaciones, como de elaborar platos a partir de alimentos que *van quedando* (popularmente denominados *sobras*), han sido parte de las estrategias creativas que las personas de origen africano en América debieron desplegar para dar respuesta a las necesidades de la vida cotidiana. Según uno de los entrevistados “los esclavos hacían comidas con aquellos restos que les daba la gente que los tenía esclavizados (...) Ellos desarrollaron estrategias creativas para sobrevivir y una de ellas fue la cocina” (Martín Nierez) y a su vez señala que dichas estrategias son parte de las formas de

desenvolverse en la cocina hasta la actualidad: “[mi madre] siempre hace cosas con lo que tiene (...) aparte que obviamente nosotros éramos gente pobre y había que ser muy creativo” (Martín Nierez).

Del mismo modo, Isabel “Chabela” Ramírez comentaba “nosotros el hecho de qué... históricamente el padecimiento del hambre... hubo que revolverse para aprender cosas para sobrevivir ¿no?”.

Para una de las personas entrevistadas, el haber tenido que cocinar a partir de la escasez, ha sido uno de los motores para poner a prueba la habilidad y creatividad de las cocineras.

“Las cocinas más fabulosas nacen de la pobreza, entonces, difícilmente en una casa de alto poder económico donde no haya cocinera, la mujer se dé maña para cocinar con una zanahoria, un puerro y un pedacito de tocino... sin embrago en la casa de un pobre hasta un postre de tocino hacen, y vos decís ‘esto es mágico’, la carencia hace que se multiplique, ya no la inteligencia, sino la habilidad para sacarle partido a las pocas cosas que tenés” (Julio Garategui).

Respecto a la habilidad de elaborar un nuevo plato a partir de “restos”:

“Yo comía ‘olla podrida’ [comida caldosa que surge de la cocción de diversos alimentos que se tengan en una olla voluminosa] y ‘sancocho’ [comida realizada, principalmente, en base al “rejunte de sobras”] (...) aquellas cosas que se fabricaban y preparaban con restos de comida, ‘vamos a sancochar algo’ buscando un elemento que los lée por ejemplo. Y mirá que lindo y que particular: sobraba comida de los lunes, los martes, los miércoles, los jueves... o de los jueves hasta el domingo (...) entonces mi mamá siempre me contaba que en la casa de su suegra, los lunes, ella preparaba unos exquisitos buñelos, esos buñelos 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 ‘hay 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).

Uno de los ingredientes que todas las personas contactadas durante el trabajo de campo han señalado como indispensable es el amor y el cariño puesto a la hora de cocinar.

“-A. Álvarez: En realidad es tener un poquito de idea y ponerle mucho amor ¿viste?, y bueno e inventiva también.

-M. Vidal: Eso lo tenemos nosotros como idiosincrasia porque hay mucha gente que viene a comer y dice ‘¿quién hizo esto?’ ‘¿por qué a mí no me queda así?’ Es lo que uno trae ¿no? entonces como uno, cada una... traemos nuestra ancestralidad, nuestra identidad propia, entonces claro, la mano de uno es diferente a la tuya a la de ella”.

De acuerdo a la antropóloga Marcela Lagarde (2001) el amor es un pilar de la identidad del género femenino en tanto las mujeres han sido configuradas socialmente para el amor. Es interesante observar que el amor¹² puede constituirse como un espacio para transformar las relaciones de poder y, consecuentemente, convertirse en una alternativa política para mudar las experiencias de vida. De hecho, es desde el amor que las mujeres han sido grandes creadoras “porque muchas cosas que hemos necesitado no estaban, hemos tenido que inventarlas y las hemos inventado” (ibídem: 97), el amor es entonces, una experiencia movilizadora que nos mueve a actuar, a crear para trascender y transformar el mundo.

“Cuando la negra fundamentalmente, cuando la mujer cocina está volcando en eso todo su amor, la cocina es un acto de amor, es el centro casi de la existencia ¿verdad? (...) tenían una mano, tenían una manualidad, un afecto un cariño (...) [Y agregaba respecto a la actualidad] Lo que no ha mutado, y lo que sigue permaneciendo es el cariño con el que se hace, la importancia que tiene, tiene una importancia que no la tiene en la burguesía, la clase media e incluso hasta en la clase trabajadora de los blancos” (Julio Garategui).

De esta combinación de ingredientes las mujeres afrodescendientes han logrado que la comida fuera sabrosa y suficiente, así lo recuerda una de las personas entrevistadas en relación a cómo, pese a la falta de recursos económicos, su abuela cocinaba milanesas exquisitas:

“A veces la plata faltaba, pero vos no te dabas cuenta en la comida porque... mi abuela hacía milanesas, y vos decías ‘¿hace milanesas?’ Pero ‘¿cómo hace milanesas?’ Pero la noche anterior yo había visto que había puesto el osobuco ¿viste? Que es una carne muy fibrosa, no sé, que a mí me gusta

¹² No referimos aquí al amor romántico propio de las parejas occidentales, sino al amor a la vida y la libertad.

sólo para sopa, lo había puesto en leche, y al otro día de mañana la carne estaba tan tierna que te hacía unas milanesas espectaculares y vos no sabías, no tenías ni idea de que eso había sido de osobuco” (Elsa Taborda).

A través de estos relatos se devela la fortaleza propia de las mujeres afrodescendientes, cuya flexibilidad adaptativa 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):

“[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” (Cit. en Stack, 2012: 205).

Los intersticios y oportunidades astutamente aprovechados por estas mujeres, 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). 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.

III. MEMORIA CULINARIA. ENTRE PROCESOS DE TRANSMISIÓN-ADQUISICIÓN, SILENCIOS Y OLVIDOS

Me parece fundamental que se ponga en conocimiento todo. Una vez que está todo sobre la mesa, las cosas cambian, cambian profundamente. Graciela Ramos

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 del trabajo, las mujeres 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 y viceversa.

Precisamente, un punto prevalente sobre el que encabezar este capítulo, refiere a la falta de reconocimiento respecto a la existencia de una posible culinaria afrouruguaya, tanto dentro como fuera de dicho colectivo. Así fue que, constantemente, durante el desarrollo de la investigación recibiera afirmaciones de índole: “no existe una culinaria afrouruguaya” o en el mejor de los casos, en tono de duda: “¿qué es la culinaria afrouruguaya?”, comentarios realizados incluso por parte de las personas que resultaron, a mi juicio, ser justamente portadoras de las prácticas y representaciones en cuestión.

El panorama estaba dado de tal forma que debí transitar por los laberintos del silencio y del olvido, pero también, sirvió de catalizador para afinar la mirada y

focalizar en los intersticios mediante los que se fueron colando determinados saberes y significados, insertos en los vaivenes de la memoria individual, familiar y colectiva.

Profundizando sobre los aspectos metodológicos planteados en el primer capítulo sobre la distinción entre conciencia discursiva y práctica, en el presente capítulo analizamos 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, al final del capítulo, nos detendremos en los canales sensoriales desde los que se transmiten y adquieren estos conocimientos y significados.

El reconocimiento por un feminismo descolonial y postpatriarcal

Uno de los principales motores que ponen en marcha esta investigación es intentar 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 alto reconocimiento. Fue aquí cuando el análisis desde una perspectiva de género se hizo ineludible.

Con plena conciencia sobre las implicancias de las relaciones subalternas de género, expresó I. Ramírez 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 existe una narrativa masculina de la diáspora africana que ha sido conformada por un discurso heteropatriarcal, por ello

“dar una perspectiva de género a los discursos de la diáspora africana implica una ruptura epistémica importante e imperativos políticos que incluyen visitar y cuestionar el carácter masculinista de las ideologías dominantes de la negritud global, poniendo en el centro las historias de las mujeres y las perspectivas feministas, y reconociendo la importancia del género y la diferencia sexual como claves entre las múltiples mediaciones que constituyen los sujetos afrodiaspóricos” (Lao-Montes, 2007: 10).

Siguiendo al autor, entendemos al “poder como un patrón complejo que integra la explotación de clase y la acumulación de capital con la dominación étnico-racial, cultural-epistémica y de género-sexual” (ibídem: 11). 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.

“¿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).

El movimiento feminista postpatriarcal y descolonial quedaría inconcluso si únicamente se propusiera como meta insertar a las mujeres en aquellos espacios - hasta ahora- reservados a los hombres sin, paralelamente, reivindicar los espacios que históricamente han sido ocupados por mujeres. Puesto que, allí también se produce agencia y también 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 apolítico¹³, 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 ocupado las mujeres de la diáspora africana, más allá de las narrativas de las naciones, hijas legítimas del sistema mundo patriarcal/colonial/moderno.

Los impactos de la “nación laica”

Los mitos fundacionales de la nación uruguaya autocrearon 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).

El prólogo del “Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya” escrito por el Dr. Jorge Basso Garrido (Director General de la Salud) presenta, con suma vigencia, aquella idea del *Uruguay*

¹³ 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, por 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.

neutro “sin accidentes geográficos importantes, sin divisiones étnicas, ni culturales, ni religiosas, ni del lenguaje, con un clima templado” (GITGABA, 2007). Nótese además cómo la posibilidad de que hubiera diversidad es vista en términos de “división”.

Entrando también la alimentación 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*. De ahí que parte de las dificultades para definir si existe o no una culinaria propia de la población afrouruguaya es un ejemplo más donde observar la tensión generada por los punzantes hilos que han zurcido los retazos patriarcales y eurocéntricos, hegemónicamente selectos, que conforman el tejido que abandera la nación. Pregunté en una entrevista a Martín Nierez sobre la invisibilización de la culinaria afrouruguaya y reflexionó al respecto:

“Me parece que la comida sigue los carriles etnocéntricos entonces obviamente hay cuestiones que no... si no hay alguien que le meta una lupa y empiece a correr velos para encontrar ese camino, es difícil que lo veamos porque siempre vamos a estar ponderando la comida francesa, la comida española” (Martín Nierez).

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 - en pos de la anhelada integración nacional-, son recibidos por sus compatriotas en plano de desigualdad y son vistos como ciudadanos “de segunda clase”, 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). Tal como fuera planteado por Nierez:

“Lo más complejo para uno, cuando uno es afrodescendiente es los insumos para tener identidad, en realidad vos tenes un montón de lugares que tienen que ver con lo formativo ya sean medios de comunicación, ya sea la educación, ya sean algunas prácticas culturales que te dicen que ‘vos no sos de acá’, entonces ¿cómo haces para vos constituirte como un ser uruguayo si

vos ‘no sos de acá’? Pero a la vez tampoco sos de África, entonces estás como en un limbo que no sabes si es en el medio del atlántico... Es increíble pero es complejo, porque vos no tenes asideros o anclajes firmes para constituirte, entonces ya nace precaria tu identidad y eso te va a marcar toda la vida, salvo que vos labures activamente” (Martín Nierez).

A estos respectos, en los estudios culturales sobre la diáspora, el sociólogo Stuart Hall ha señalado que los afrodescendientes viven su “identidad cultural como un enigma, como un problema, como una pregunta abierta (...) traumas internos de la identidad que son consecuencia de la colonización y la esclavitud” (Hall, 2010: 411).

Las dificultades desde las que se construye la identidad en forma rizomática (Delleuze y Guattari, 2002) de los sujetos afrodiaspóricos “anclados en una constante proximidad con los terrores indecibles de la experiencia esclava” (Gilroy, 2001: 158), han ido narrando historias discontinuas que guardan estrecha relación con la neblina que torna difusas las prácticas y representaciones culinarias de la población afrouruuguaya contemporánea.

Como resultado quedan memorias esparcidas, fragmentarias y dispersas entre los miembros del grupo. En efecto, el desafío, tanto para el investigador como para la construcción de nuevas identidades que superen la fragmentación, está en “retomar los hilos de tramas históricas por algún tiempo abandonadas” (Segato, 2007: 6). Un testimonio que registré en diario de campo habla sobre las dificultades de este retorno: *no nos encontramos con el que está atrás, nos falta el recuerdo de nuestras tías, de nuestras abuelas.*

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 esclavitud y de la discriminación se evidencian en las memorias fracturadas por silencios, generadoras de identidades inestables. 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 Grategui).

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:

“un estallido que implica un esfuerzo de relectura de las memorias compactas o fracturadas, de historias contadas desde un solo lado que suprimieron otras memorias, y de historias que se contaron y cuentan desde la doble conciencia que genera la diferencia colonial” (Mignolo, 2000: 63, cit. en Segato, 2007: 21 y 22).

Proceso de nacionalización y desetnicización

La hipocresía ha hecho que todo aquello que sale de las manos negras, de alguna forma se mimetiza con lo blanco y llega a tener lo blanco mucho más poder y más fuerza. Julio Garategui

Según Contreras “[u]na cocina nacional contiene, fundamentalmente, aquellos alimentos y modos de prepararlos que son considerados como normales, propios o típicos de un determinado país y que constituyen un signo de su identidad como grupo” (Contreras, 1993: 71) ya que: “[l]as culturas nacionales están compuestas no solamente de instituciones culturales, sino también de símbolos y representaciones” (Hall, 2010: 381).

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).

La nación uruguaya se fundó en el marco de un proyecto de desetnicización, 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*.

Sin embargo, pese a que África sea el significante que no pudo ser representado directamente, su presencia permanece 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, cit. en Hall, 2010: 355). En relación a ello, señalaba G. Ramos:

“No hay una sola cosa de la vida en la cual no esté presente el negro de alguna manera (...) no hay lo que no haya sido teñido con pincelazos más profundos o menos todos los aspectos que hacen al acervo cultural de la nación. Entonces, me parece importante que también se sepa la parte culinaria ¿por qué? Porque en la medida que nosotros estamos presentes y reconocemos que estuvimos presentes en todo eso, el autoestima del negro que, es lo que falla, que es lo que nos limita, que es lo que nos frena, va lentamente a irse fortificando y yo creo que el mundo va a convertirse en otra cosa” (Graciela Ramos).

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.

“Muchos blancos tienen en su apetencia, en sus gustos y en sus actitudes elementos de carácter negro, de carácter africano, negroide y no lo saben, no lo saben. Incluso la negra hoy en día, en la actualidad, que cocina tampoco tiene idea de lo que está haciendo, ni de lo que está proyectando o de lo que está implementando ¿no?” (Julio Garategui).

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.¹⁴, 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])¹⁵. Por otra parte, las investigaciones lingüísticas de Johnen (2012, cit. 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 comúnmente consumido 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. Mientras que hoy, 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.

¹⁴ Cabe mencionar que si bien actualmente sus estudios corresponden al estado-nación argentino, durante el período estudiado (fines del S. XVIII y primera mitad del S. XIX) Bs. As. formaba parte del mismo territorio que el actual Uruguay, de allí que sus estudios sobre los africanos y afrodescendientes de aquella época, puedan sernos de utilidad.

¹⁵ 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.

La transmisión corp-oral

El aprendizaje de la culinaria afroaruguaya se da mediante un proceso de endoculturación 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 producción, reproducción, modificación, reconstrucción, 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 que se transmite y adquiere el caudal de experiencias acumuladas *de boca en boca* por las mujeres de dicho colectivo.

Referimos aquí a la oralidad en un sentido denso, no restringido al testimonio verbal, ya que también incluimos 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.

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” (ibídem: 157).

Este tipo de transmisión suele adquirirse cotidianamente, en la con-vivencia, de forma espontánea y no siempre verbalizada, si no: 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”.

Según otra de las personas entrevistadas:

“Mi hijo es igual a mí, él se paraba en la puerta de la cocina y no decía nada, se quedaba ahí, y decía ‘¿cómo hiciste eso mamá? explicámelo’ ‘miralo porque yo aprendí mirando a mi hermana, a mí nadie me enseñó’ (...) Es una experiencia adquirida a través del tiempo (...) mientras sos chica tu abuela, tu hermana mayor, tu madre, entonces cuando vos llegas a grande vos decis ‘¿Cómo fue qué...? ¿Aprendí tanto yo de mi hermana? ¡No puede ser!’” (Mary Vidal).

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 que 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 corporalidad, 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” (ibídem: 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” (ibídem: 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 la 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.

Más allá de la oralidad

Un aspecto que inicialmente llamaba mi atención en campo refiere a que, no tan infrecuentemente, algunas de las personas que fueron entrevistadas comentaban al inicio de los encuentros *¡ay no repasé nada para hoy!* o iniciada la entrevista y sorprendidas con aquello que me iban contando, solían decir *pero mirá que esto que te digo no sé ni de dónde me sale, yo no lo estudié* dando a entender que para la entrevista, debían haber investigado aquellos temas que yo pretendía que narraran a partir de sus vivencias cotidianas.

Esos fueron momentos, que me permitieron dimensionar los impactos de los silencios, de lo no-dicho, de la naturalización y del no-reconocimiento de los saberes culinarios de la diáspora africana en Uruguay.

En la misma línea, la activista cultural afrouruguaya Mary Vidal me contaba que a partir de los talleres de comida afrobrasileña que realizó en la Fundación Zumbi de

Palmares (en el marco de un intercambio realizado con OMA –Organizaciones Mundo Afro-), posteriormente retroalimentados en conversaciones con historiadores e investigadores de la cultura afroaruguaya, desarrolló junto a Alicia Álvarez, su emprendimiento de comida afrocriolla, y no necesariamente a partir de conocimientos heredados por sus madres y/o abuelas en el hogar.

De modo que, a la transmisión-adquisición, basada en la tradición oral que veníamos desarrollando, se le suman otras formas de acceder al conocimiento nutridas por elementos que han ido aportando científicos sociales y activistas de la diáspora afroatlántica, o tomados de cursos de educación no formal.

La necesidad de salir a re-conocer fuera del grupo doméstico saberes que las mujeres han ido transfiriendo dentro del hogar, refleja una suerte de invisibilización profunda respecto a dichos saberes y sabores.

“Son varios los desafíos, primero que la transmisión explícita de algunos valores y conocimientos es algo difícil. Porque... yo creo que lo más complejo para los afrodescendientes es que las usinas de conocimiento y las usinas de poder informativo te dicen que vos no sos afrodescendiente, o que no es bueno serlo, o que no forma parte de lo natural de este país. Entonces vos tener que desandar un camino para construirte vos, como afrodescendiente. Entonces, no veo por qué hayan familias que mensuraran conscientemente algunos valores y prácticas de sus ancestros. Si puede pasar, y me parece que hay prácticas culturales que estén invisibilizadas incluso dentro de las propias familias, pero codificadas” (Martin Nierez).

En lo que refiere a la posible transmisión escrita de saberes culinarios, señalamos que los recetarios han sido introducidos a las familias afroaruguayas por recientes generaciones. En líneas generales, las abuelas (de quienes a la fecha tienen en promedio 60 años) no solían usarlos, por su parte, la generación de sus madres aparece como bisagra en torno a la introducción de esta herramienta basada en la escritura de recetas.

Si bien en el presente, el uso (o no) de recetarios varía, no suelen ser para documentar las preparaciones que conforman el objeto de estudio de esta investigación. Es decir: difícilmente una mujer afrodescendiente tenga recetas escritas de cómo hacer tortas fritas, guisados o buñelos, dado que (tal como fuera

desarrollado en el capítulo anterior) son preparaciones que se realizan a través de los sentidos.

“Mi hija aprendió viéndome a mí (...) yo nunca le di una receta a mi hija, mi abuela no me dio nunca una receta a mí (...) nosotros aprendemos en la cocina, en el contacto con la madre, mirando y ayudando (...) no me quedaron recetas escritas, pero sí me quedaron recetas en la práctica, en la mente (...) las cantidades también, son automáticas y me quedan como los de mi abuela” (Yuli Villegas).

A su vez, las imposibilidades de los esclavizados de acceder a la alfabetización y la posterior falta de oportunidades para la escolarización en el período post-esclavista, han conllevado a que los afrodescendientes presenten mayores índices de analfabetismo en relación al resto de la población. Así fue destacado por una de las entrevistadas: “mi abuela aprendió a leer y a escribir con nosotros (...) era una transmisión oral porque escribir nada” (Elsa Taborda).

Por último, resulta interesante el siguiente relato respecto al procedimiento que se debe realizar para escribir recetas elaboradas *a ojo*:

“Si te la anoto te la tengo que fraccionar, entonces pongo todo a ojo, saco todo, pongo todo en un papel y mido todo para dar la receta porque a ojo es jodido, a ojo es jodido enseñar. Mamá hizo igual para armar el recetario (...) mi mamá llegó a una edad que empezó a armar el recetario ‘en serio’ decía ella. ‘¿Mamá qué estás haciendo?’ y ella escribía y escribía, ‘estoy haciendo el recetario, pero en serio’ y es como un legado que ella nos dejó” (Graciela Leguizamón)

Ese mismo recetario, actualmente lo tienen las hijas de G. Leguizamón, en tanto busca que ellas ‘tengan memoria’. Obsérvese cómo dicho recetario es concebido a modo de un legado.

IV. PLATOS Y POSTRES. INGREDIENTES, CONDIMENTOS Y ALIMENTOS

Probablemente los lectores se estarán preparando para degustar “el plato fuerte” de la investigación, pese a ello -y tal como veremos en el desarrollo del presente capítulo- al analizar la culinaria afrouruguaya, no necesariamente lo medular está puesto en una serie de platos específicos.

Durante el trabajo de campo, en el contacto con las mujeres y varones afrodescendientes que fueron nutriendo esta investigación, solía encontrar formas compartidas respecto a cómo estas personas se desenvolvían en la cocina, incluyendo los tipos de cocción, los tipos de ingredientes que utilizaban, las formas de conseguirlos e incluso hasta las formas en que se servían y compartían; sin embargo, a la hora de hablar de preparaciones específicas comenzaban a aparecer las primeras controversias, ya que lo que unas consideraban como comidas de origen africano, otras creían que eran europeas y viceversa.

Así fue que mientras Elsa Taborda comentaba que la comida de origen africano no es muy picante; Graciela Ramos decía que sí lo era. A su vez, mientras que para Mary Vidal y Alicia Álvarez las empanadas son afrocriollas; Graciela Ramos comentaba que para ella eran españolas. Por otra parte -y ahora de forma unánime-, todas las personas contactadas durante el trabajo de campo identificaron la mazamorra como africana; y la mayoría que los dulces venían de África, siendo que el maíz es de origen americano y el azúcar asiático.

Inicialmente estos asuntos lograron desconcertarme y despistarme pero, poco a poco, recordé los escritos de Mintz y Price (2012); gracias a los que fui capaz de interpretarlos como meras incongruencias aparentes que en nada distorsionaban la pertinencia de mi objeto de estudio.

Según estos autores, 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. No se trata entonces de encontrar continuidades formales, “retenciones” o “supervivencias” estáticas, sino más bien de “hurgar debajo de la superficie de las formas sociales para llegar a los sistemas de valores y las orientaciones cognitivas que los subyacen y acompañan [y que] podría[n] revelar continuidades de largo plazo y de otra índole” (ibídem: 95).

Así, fui acumulando argumentos que me permitieran sostener la idea inicial, respecto a que este estudio no pretendía encontrar preparaciones culinarias propiamente africanas (lo que es impensable si se consideran las formas en que llegaron los africanos al Nuevo Mundo) y fui convenciéndome de que lo importante no era llegar a un listado de “comidas afrouruguayas”, ni mucho menos, refutar la idea de que ciertas comidas que los afrouruguayos consideraban africanas, en realidad, no lo eran¹⁶.

De este modo, el análisis de la culinaria afrouruguaya no se centra en distinguir lo “real” de lo “falso”, ni mucho menos podría guiarse por las apariencias, “las formas superficiales no parecen llegar a tanta profundidad como las “estructuras profundas”” (Hall, 2010: 145). Indudablemente 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.

Dicho esto, en el presente capítulo analizamos determinados platos, postres y alimentos representativos para la diáspora africana en Uruguay, y que podrían estar configurando un posible menú afrouruguayo.

¹⁶ Por otra parte, considérese que el desarrollo del comercio colonial, además de trasladar personas esclavizadas, insertó en el flujo de los intercambios (y contrabandos) mundiales una serie de alimentos provenientes de África, América, Europa y Asia. De modo que un alimento de origen americano como el maíz, pudo haberse (y de hecho fue) adoptado hace varios siglos a la dieta de diversos grupos humanos africanos, y posteriormente, su consumo y valoración haberle sido transmitida -desde África- a sus descendientes esclavizados en América.

“África” en la culinaria afrouruguaya

Hay sabores que transportan. Juan Morales

Considerando a la cultura como trama de significaciones 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. En este sentido, refiere a alimentos, prácticas, creencias y representaciones culinarias que hallan vivenciado un proceso de re-significación que los posicionara como aspectos relevantes de la identidad étnico-racial de parte del colectivo afrouruguayo. En otras palabras, nuestro objeto de estudio estará centrado en el valor simbólico en torno a un conjunto de alimentos que fortalecen y refuerzan el sentido de pertenencia al colectivo afrodescendiente.

Según Stuart Hall (1999) dada la fragmentación y dispersión a la que fue sometida la población de origen africano en América (propia de toda diáspora provocada por la fuerza), “la africanidad” debió ser reconstituida en torno a metáforas espirituales, culturales y políticas de un África “diferida” que se recuperaba simbólicamente mediante una reconstrucción imaginada,

“estos viajes simbólicos son necesarios (...) y no son necesariamente circulares. Ésta es el África a la que debemos retornar pero por “otra ruta”. Es eso en lo que se ha *convertido* África en el Nuevo Mundo, lo que hemos hecho de “África”: “África” como la llamamos a través de la política, la memoria y el deseo” (ibídem: 357).

Al respecto escribe Raul Lody para el caso de los afrobrasileros: “pode-se caracterizar a culinária de formação africana no Brasil como adaptativa, criativa e legitimadora de muitos productos e ingredientes africanos e não africanos, incluídos em muitos cardápios regionais ou de presença nacional” (Lody, 2011: 118).

Entender la construcción de esos caminos (u “otras rutas”) equivale a entender el proceso de re-producción de las identidades de origen africano. La flexibilidad intrínseca a dicho proceso de negociación, ha constituido una eficaz estrategia de

resistencia que les permitió mantener sus matrices culturales, incluso en tiempos de máxima represión¹⁷.

Para Rita Segato (2007), las particularidades étnicas no deben pretender definirse en base a tradiciones fijas mantenidas intactas de generación en generación ni replicadas en América tal como en África:

“Diferencia que aquí entiendo y defino no con referencia a contenidos substantivos en términos de “costumbres” supuestamente tradicionales, cristalizadas, inmóviles e impasibles frente al devenir histórico, sino como diferencia de meta y perspectiva por parte de una comunidad o un pueblo” (ibídem: 5).

De esta forma, se hace necesario centrar el estudio de la culinaria afrouruguaya en *la representación*, tal como afirma Benedict Anderson: “las comunidades no deben distinguirse por su carácter falso/genuino, sino por el estilo en que son imaginadas” (Anderson, 1982, cit. en Hall, 1999: 360).

Comidas afrouruguayas

Son diversas las preparaciones que cobran significancia para las personas contactadas durante el trabajo de campo. Sin entrar aquí en la discusión acerca de si son comidas étnicas, “de clase” y/o nacionales¹⁸, haremos mención a aquellos alimentos, condimentos, ingredientes, platos y bebidas significativos en las representaciones culinarias de los afrouruguayos.

Se presentan como especialmente importantes algunas elaboraciones realizadas en base al maíz y sus derivados como la mazamorra, el pop y la polenta.

Asimismo, se destacan las preparaciones que se fritan en grasa vacuna como empanadas de carne, buñuelos y tortas fritas.

¹⁷ Un claro ejemplo de ello lo constituyen las formas que adquirió la religiosidad de matriz africana al sincretizar los orishás, voduns e iniques con santos católicos para darle continuidad a su espiritualidad (Brena, 2011)

¹⁸ A estos respectos, véase capítulos 3 y 5

“Los días de lluvia [se hacían] las infaltables tortas fritas, no tenían royal, eran harina, agua, grasa y sal, y quedaban unas tortas fritas esponjosas y las podían pasar dos o tres días, las comías y creo que quedaban más ricas, a ella [su abuela] le encantaba amasar” (Elsa Taborda).

Las “comidas de olla” como los guisados y ensopados que pueden realizarse en base a verduras, leguminosas (lentejas, garbanzos, porotos negros o de manteca), carnes (que pueden ir mezcladas) y/o mondongo. De estas combinaciones de elementos surgen las feijoadas, las busecas y los pucheros. Asimismo, también los granos suelen ser utilizados en ensaladas y el mondongo en milanesas.

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. Según Mary Vidal al “cuerito de cerdo, lo podes sustituir por la carne y no sabes cómo te queda, a mi me encanta”.

Respecto al aprovechamiento de determinados alimentos se han hecho referencias a las milanesas de tallos de acelga y a los ravioles rellenos de hojas de remolacha.

“Los tallos de acelga para ella [su abuela] eran un tesoro, era cocinar la acelga para la pascualina y los tallos siempre los guardaba, y yo decía ¿para qué los guarda? Y los tallos eran ¿viste cuándo no hay pan buenas son las tortas? Bueno era eso, a veces sino tenía carne o algo, eran las milanesas esas a la marinera” (Elsa Taborda).

Por su parte, los buñuelos 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.

Se destacan también las milanesas de carne de vaca, las pastas caseras (tallarines, ñoquis, lasagnas, canelones y ravioles), no obstante no parecen cobrar relación con la construcción de la identidad étnico-racial afrodescendiente.

En cuanto a los panificados, se resalta el pan casero, las rosas (principalmente de chicharrones), los bizcochos (de membrillo o de anís), las torrejas; definiéndose la

tradición del amasado como una práctica ancestral. En relación a ello Rosanna Albarenque comentaba *al amasar me conecto con las mujeres africanas*.

Entre las bebidas ofrecidas a los niños se destaca principalmente la leche con avena, los licuados y jugos de frutas y el yogur; asimismo se ha hecho mención a una práctica casi en desuso de darles un chorrito de vino azucarado rebajado con agua. Entre las bebidas alcohólicas consumidas por adultos, sobresale el consumo de vino (tinto y/o dulce), sidra, licores y bebidas blancas como la grapa, la caña, el aguardiente y el ron.

Si bien constantemente hemos hecho alusión a esta culinaria en vinculación a los sectores populares, 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 (incluso tal vez más que los alimentos anteriormente citados). Según Aguirre (2010), los carbohidratos, tubérculos y cereales nombrados, 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 último, según Graciela Leguizamón, la comida de los afrouruguayos siempre ha sido muy condimentada “porque cuando vos estás comiendo una comida de una semana, la otra de ayer, la otra de pasado, cuando vas haciendo el rejunte necesitas un condimento” (Graciela Leguizamón). 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. Según Mary Vidal “un yuyo ancestral es el romero, es tan potente, es capaz de provocarte un aborto hasta de sacarte una enfermedad”. Por otra parte en numerosas ocasiones se han valorado los condimentos frescos.

Azúcar y dulces: ¿tradicción de origen africano?

Las referencias a las preparaciones dulces son abundantes y especialmente significativas para las personas afrouruguayas contactadas. En relación a ello I. Ramírez recuerda que *todo era muy dulce*, y G. Ramos comenta que los postres elaborados durante su infancia *eran absolutamente increíbles*.

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 para la tarde: la mazamorra, las borlas de fraile, los pasteles de dulce de membrillo y los buñuelos (que suelen ser de bananas cuando están muy pasadas). 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, no hacemos mención a la repostería. De hecho la elaboración de comidas dulces responde a los mismos procesos de elaboración, cocción y consumo que el resto de las comidas descritas, elaboradas *a ojo, con lo que hay*, muchas veces fritas, sin medidas ni ingredientes precisos.

Por otra parte, uno de los aspectos que llamaban poderosamente mi atención era que la mayoría (por no decir todas) de las personas entrevistadas habían desarrollado una gran apetencia hacia el azúcar y asociaban su consumo a una tradición africana, así por ejemplo Julio Garategui afirmaba: “la dulcería proviene de África”.

Ello, en principio se presentaba como contradictorio si se considera que el cultivo de la caña de azúcar ha sido una de los principales catalizadores de la esclavitud colonial. De modo que, ¿cómo podía ser el azúcar considerada africana? y más aún ¿cómo podía ser tan valorada cuando fue una de las causas fundamentales de la trata transatlántica?

Según Contreras “la sucrosa de la caña de azúcar es una sustancia relativamente nueva en la nutrición humana” (Contreras, 1993: 20). De hecho, es en el siglo

XVI que se inicia el despegue de la producción del azúcar, lo que a su vez constituyó la entrada a la modernidad alimentaria.

El azúcar, originario de la India, llega a Medio Oriente y de allí a Europa donde se conoce desde el siglo XI. Hasta el siglo XII era extremadamente escasa y preciada en Europa, siendo considerada un producto exótico denotador de status social y consumido por las élites; considérese que se importaba de lejos, era costosa y valiosa, ya que se le atribuían propiedades medicinales (de hecho era vendida en farmacias) y culinarias (siendo al principio utilizada como especia). Es en el siglo XVI, que pasa a incluirse definitivamente como comida (específicamente como ingrediente central de postres y dulces). El aumento de su consumo fue directamente acompañado con el desarrollo e incremento constante de mano de obra africana esclavizada en las plantaciones americanas. En el siglo XVII el azúcar continuaba siendo un artículo de lujo, pero pronto se alcanzó la superproducción, sobreoferta y abaratamiento que, consecuentemente, desembocó en su popularización (Aguirre, 2001).

Lo cierto es que:

“A partir del siglo XVIII, se ha ido pasando progresivamente de la escasez de sustancias azucaradas y, consecuentemente, con una alta valoración social y con controles culturales estrictos sobre su consumo, a una situación de superabundancia. Después de 1900, su consumo mundial se ha decuplicado” (Contreras, 1993: 21).

Según Mintz:

“Since sucrose in the form of granular, semi-refined sugar first began to become available to masses of European consumers, beginning in the late seventeenth century, sugar has been a favorite taxable item, a basis for immense corruption, and a plaything of modern economies” (Mintz, 1991: 855).

Precisamente, este autor es quien puso de relieve los factores políticos y económicos que determinaban las cantidades de azúcar disponibles, la importancia creciente del sabor azucarado en la alimentación de los europeos y sus relaciones con la esclavitud (En: Contreras, 1993).

De modo que, a través del azúcar, se configuró una verdadera triangulación comercial mundial basada en una conexión inter-continental entre Europa, África y América, a iniciativa y beneficio del primero. Digamos que el azúcar fue una de las causantes principales de que Europa emprendiera travesías hacia África en busca de mano de obra esclava que sería trasladada hacia América. El negocio era plantar caña de azúcar a los menores costos posibles para producir el azúcar que se exportaría como producto de lujo a Europa. Con ello, el Viejo Mundo no sólo obtendría este “prestigioso” hidrato de carbono y recuperaría su inversión, sino que también se iría enriqueciendo con todas las ganancias de este negocio global, posicionándose como potencia del nuevo patrón de poder mundial económico y político. De este modo, el azúcar disparó los inicios de la globalización y del capitalismo colonial/moderno eurocentrado (Quijano, 2000); convirtiéndose así, en un alimento insignia de la modernidad.

En síntesis, si los fenómenos referentes a la popularización y la universalización del consumo del azúcar estuvieron directamente conectados a la esclavización de la población africana en tierras americanas, tiene sentido asociar el azúcar con África y por ende, se entiende claramente por qué la población afrouruguaya identifica la sucrosa a sus ascendientes africanos¹⁹. Dicho en otras palabras, el azúcar no viene de África pero la esclavitud sí, y si el azúcar vino con la esclavitud: la tradición del consumo de azúcar tiene origen africano.

El “gusto” como una construcción socio-cultural

El gusto, es una apropiación del mundo por la boca, es el mundo de la oralidad. Le Breton, 2006

Las configuraciones culturales de la población afrouruguaya son parte constituyente de la cultura de los sectores populares; de modo que en el presente apartado analizaremos el gusto adquirido por los afrouruguayos atendiendo las

¹⁹ A estos respectos agradezco la conversación mantenida con la Dra. Pilar Uriarte.

relaciones de dominación, en las que se inserta su producción simbólica, en términos culinarios.

A diferencia de los planteos realizados por Bourdieu (1988), quien ha asociado exclusivamente *el gusto* a las clases dominantes, analizando a los sectores populares negativamente en términos de privaciones, ausencias y carencias (por su incapacidad de acceder a los estilos de vida de la cultura dominante), Grignon y Passeron (1992) proponen que los sectores populares, aún bajo relaciones de dominación, producen universos simbólicos propios aunque (evidentemente) no autónomos respecto a la posición que ocupan en la estructura social. En sintonía, de Certeau (1999) pone en valor las prácticas cotidianas, como el “hacer de comer”, donde identifica poéticas ocultas cuestionando la supuesta pasividad e insignificancia de dichos actos.

Adoptando una postura relativista, somos capaces de percibir el gusto que ha adquirido la población afroaruguaya en torno a los alimentos que le son significativos material y simbólicamente.

“El gusto es el sentido de la percepción de los sabores, pero responde a una sensibilidad particular marcada por la pertenencia social y cultural, y por la manera en que el individuo singular se acomoda a ella, según los acontecimientos propios de su historia” (Le Breton, 2006: 268).

De esta manera todos los grupos humanos han desarrollado un gusto propio en relación a sus trayectos y al lugar que ocupan en la trama simbólica de la sociedad envolvente.

En relación al gusto de los alimentos que hemos nombrado, los entrevistados los describen como exquisitos, más aún cuando recuerdan los sabores de la infancia de las comidas elaboradas por sus madres o abuelas; en palabras de Elsa Taborda: “la sopa, el puchero de mi abuela era lo más rico”, mientras que para Graciela Ramos: “los guisos de riñones que hacía mi papá sabían a gloria”. Resaltando el hecho de que la percepción de los sabores está cargada de afectividad, David Le Breton señala:

“El niño ingresa en un sistema gustativo a través de un sistema culinario adecuado para una familia inscrita en el interior de particulares tradiciones sociales. La cocina de la madre sigue siendo durante toda la vida una cocina de referencia y de reverencia” (Le Breton, 2006: 274).

Arribamos a la idea de que el gusto no es una reacción física, biológica o natural que genera aversión o apetencia hacia determinados alimentos, sino que es una construcción socio-cultural, creada mediante la domesticación del paladar de los sujetos sociales e individuales, que irán aprendiendo a preferir y rechazar sabores, enlazados a significados –usualmente- naturalizados. En relación a ello, señala Le Breton “[a]prender a saborear un plato consiste ante todo ingresar a un registro cultural cuyos valores se comparten” (ibídem: 274).

Mazamorra: sabor a identidad

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 para mayor cremosidad-, ha sido tradicionalmente consumido como postre, merienda, acompañamiento, almuerzo o cena por la población de origen africano, 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.

Isabel Ramírez durante una entrevista cantaba una canción transmitida por su abuela que decía lo siguiente:

“De maíz y mazamorra
un kilo voy a comprar
porque me andan diciendo
negro mandate 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 suponete 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’, ‘ésto 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 afroaruguaya 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 afroaruguayas 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).

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. Notas de campo. Febrero, 2015).

Si bien actualmente constatamos un consumo cada vez menos habitual en los hogares afrodescendientes -en términos de las prácticas alimentarias-²⁰, notamos que aún constituye un signo²¹ que continúa nutriendo la identidad étnico-racial del colectivo afrouruguayo. 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).

A modo de ejemplo, en una ocasión tuve la oportunidad de estar en una conversación entre personas afrodescendientes de distintas generaciones, quienes 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 una 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, cit. 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 (J. Morales) 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.

²⁰ Aunque la elaboración y consumo de mazamorra está sumamente vigente en los terreiros donde se prepara este alimento para ofrendar a los santos.

²¹ 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).

En síntesis, la mazamorra 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.

Comidas extraordinarias: reuniones, fiestas y cumpleaños

Hemos señalado que nuestro objeto de estudio está centrado en las prácticas y representaciones culinarias cotidianas, no obstante, haremos una breve mención a los alimentos consumidos y/o representativos para la población uruguaya con ascendencia africana en torno a ocasiones especiales como reuniones, fiestas y cumpleaños.

“La alimentación es un componente importante de las fiestas, de los ritos y de las ceremonias en general. La fiesta exige una alimentación determinada que, a su vez, puede “hacer la fiesta”. La palabra *fiesta* se refiere a una ocasión especial (...) durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad como en cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios. Generalmente, los alimentos consumidos durante estos festejos son más “raros”, en el sentido de menos frecuentes; son de alta calidad, comparativamente al menos, resultan más difíciles de preparar, requieren más tiempo y, generalmente, son más caros. En ocasiones, se trata de alimentos que, por sí mismos, simbolizan o denotan la festividad” (Contreras, 1993: 64).

Según las personas partícipes de la investigación, en este tipo de celebraciones generalmente se opta por llevar alimentos preparados para compartir “a escote” que se pican y se comen con la mano y/o se realiza carne asada a la parrilla. Este aspecto ha sido explicado por algunas mujeres entrevistadas por el deseo de poder sentarse a compartir y disfrutar del encuentro sin quedar relegadas a la cocina; pues, en este tipo de eventos el estar cocinando suele ser vivido por las mujeres como un peso.

“Me pasa de que... yo veía a mi abuela ¿no? cocinaba y estaban todos, yo veía que estaban mis tías, mis primas y no sé qué y a mi abuela no la veías ¿dónde estaba mi abuela? En la cocina (...) taba todo divino pero ella estaba allá cocinando para todos y yo digo no lo puedo creer, la historia se vuelve a repetir, me está pasando exactamente lo mismo” (Elsa Taborda).

De forma similar lo explicaban Mary Vidal y Alicia Álvarez: “en las reuniones hacemos asado²² ¿sabes por qué? Porque vamos a disfrutar, no vamos a trabajar (...) Un día que no cocinemos... [risas]”. En su relato, las entrevistadas señalan una división sexual del trabajo, en donde los hombres se encargan de la parrilla y las mujeres de las ensaladas.

En lo que refiere a cumpleaños no se observan diferencias significativas respecto a los tipos de alimentos consumidos por los sectores populares de la sociedad envolvente, ya que se preparan tortas de fiambre, pizzas, pascualina, panes con salsas y aderezos.

“A nosotros nos hacían los cumpleaños y mi mamá hacía torrijas (...) y otros panes fritos que les ponía un poquito de mayonesa casera con una aceitunita, nos hacía pascualina, nos hacía torta de fiambre, nos hacía la torta de cumpleaños, pasta frola, galletitas María ¿te acordás de las galletitas María? Las juntaba con dulce y después les pasaba así y quedaba como si fueran alfajorcitos con coco alrededor” (Graciela Ramos).

Para Leguizamón, ello es producto de la asimilación:

“La necesidad de aceptación... es muy humano, pasaste tanto, tanto, tanto, tanto, tanto, tanto, tanto, que necesitas sí o sí ser aceptado (...) En las fiestas hacían asado con chorizo: carne; nunca un guiso, nunca una torta frita, nunca pasteles (...) no achuras” (Graciela Leguizamón).

Lo que llama la atención es que parte importante de los sujetos entrevistados describen las tortas de cumpleaños como sagradas: “La torta era sagrada, que se hacía con el bizcochuelo de aceite, porque los huevos también eran caros” (Graciela Leguizamón).

“¡Las tortas de cumpleaños de nosotros no sabes lo que eran! Le ponían 12 huevos (...) con chantilly y con duraznos, las cosas secas nosotros no sabíamos lo que eran, ella los rociaba con almíbar o vino bernache” (Isabel “Chabela” Ramírez).

Del mismo modo, se acostumbra aportar alimentos y bebidas para compartir entre los distintos participantes, así lo relataba por ejemplo Isabel “Chabela” Ramírez:

²² Tal como fuera resaltado por Laborde (2007) se hace referencia al asado en sentido genérico para hacer mención a cualquier carne que se cuece sobre la parrilla y no exclusivamente al asado de tira propiamente dicho.

“yo cumplí la semana pasada y mi cumpleaños era lluvia, yo compro un montón de cosas por lógica y Diego [su hijo] se encarga de la parrilla”.

Un elemento que merece ser atendido en nuestro análisis es la anécdota que relataba Graciela Ramos respecto a su infancia:

“-G. Ramos: Mi mamá, antes de ir a un cumpleaños nosotros, a lo de un vecino o un amigo, mi mamá nos socaba con café con leche y con las cosas que hacía para la tarde y nosotros le decíamos ‘ta mamá no queremos comer más’ ‘coman, coman que yo no quiero que coman en la casa ajena nada’ y no comíamos nada, porque no nos entraba nada.

-V. Brena: ¿Y por qué creías que era eso?

-G. Ramos: ¡Si yo te cuento vos vas a decir...! Ella decía: ‘primero porque yo no sé cómo se hizo eso, con qué normas de higiene (...) y la otra cosa que mamá nos cuidaba mucho de que no fuéramos a perdernos, a desaparecer y entonces nosotros decíamos ‘pero mamá ¿quién nos va a llevar a nosotros?’ ‘cualquiera, aunque más no sea para ver cómo muere de hambre de un negrito’ vos te dás cuenta la connotación que eso tiene del racismo”.

Son diversas las aristas desde las que puede ser analizado el fragmento transcrito, donde se evidencia los impactos del racismo en la vida cotidiana de los afrodescendientes. Los sujetos socialmente negros, suelen describir que siempre deben cuidarse respecto a la forma de presentarse ante la sociedad. Parte de las estrategias han sido prestar atención sobre la apariencia de sus hijos, teniendo especial cuidado en tener la túnica impecable y hasta almidonada; estar siempre peinados y prolijos; una vez entrada la adolescencia, se hace hincapié en usar siempre desodorante para evitar tener olor a transpiración; no llegar a un lugar con hambre, entre otros aspectos.

Consideremos que los estigmas que pesan sobre los sujetos de origen africano provocan que siempre se sientan “en la mira” y que sean vistos de antemano como sospechosos. De forma irónica algunos afrodescendientes suelen comentar: *mirá si además de ser negro vas a andar haciendo cosa de negros* (Notas de campo. Enero 2015).

Rita Segato señala que “la esclavitud se transformó paulatinamente en un código de lectura de esos cuerpos y dejó en ellos su rastro” (Segato, 2007: 151). Así es

que, la forma en que el cuerpo “negro” se presenta socialmente, es vivido como un punto de tensión socio-corporal, ya que es un cuerpo que debe ser medido en sus movimientos, gestos, actitudes y comportamientos, al punto domesticar -con mayor dedicación- algunas necesidades corporales como la sudoración o el hambre, si se quiere evitar el latente rechazo social; que estaría esperando la mínima señal para desplegar todo su potencial sobre ellos.

**V. “DE TRIPAS CORAZÓN”. ENTRE LA DIVERSIDAD CULTURAL
Y LA DESIGUALDAD SOCIAL**

Oh pan que comer no te dejas
y pareces un producto
que fabricaste en leyendas
y no en las panaderías.

A la mejor hilera humana
de dientes le apeteces.
Qué hermoso tú pareces
oh pan entre esos dientes!!

Eres mejor amado,
eres mejor comido,
eres bien masticado
y mejor digerido.
Porque tú nunca sobras
Y te echan muy de menos
aunque no siempre, a veces,
en mesas aritméticas
de hogares proletarios.

Los niños bien saben
el sabor que tú tienes.
Y a sus progenitores
sudor y fatigas les cuestas;
muchas cuestas
que son cuesta arriba.

Fragmento del poema “El pan legendario” de Virginia Brindis de Salas²³, 1952 (En: Oronoz: 2013: 69)

²³ Virginia Brindis de Salas (1907-1958), poetisa afroaruguaya cuya obra literaria se ubica en la primera mitad del siglo XX; en ella, plasma una fuerte conciencia étnica, al punto de haber sido influyente en el movimiento negro norteamericano. Fue la primera mujer en publicar libros en América del Sur; el poema transcrito lo publicó en su segunda obra “Pregón de Marimorena”. Respecto a su correcta fecha de nacimiento, agradezco la información brindada por Jorge Bustamante.

Los célebres escritos que Marvin Harris (2004) plasma en su libro “Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura”, donde analiza la incidencia de los factores ecológicos, tecnológicos y ambientales sobre los que se fundamenta la adoración y el tabú del sacrificio e ingesta de carne de vaca en los hindúes, la porcofobia de los judíos y musulmanes y la porcofilia de los maring de Nueva Guinea, ya nos introduce a la importancia de atender las variables ambientales, políticas, sociales, religiosas y económicas al momento de comprender las formas de alimentación que adoptan los grupos humanos.

Como señala Contreras (1993) la alimentación se halla ligada a los modos de producción de los bienes materiales, en este sentido “el análisis de la cocina, a su vez, debe relacionarse con la distribución de los poderes y de la autoridad en la esfera económica; es decir, a los sistemas de clases o de estratificación social y sus ramificaciones políticas” (ibídem: 34).

Como veremos, la noción de “raza” fue uno de los cimientos desde los que se fueron construyendo las relaciones de clase, repercutiendo directamente sobre la generación de desigualdades sociales persistentes hacia los no-blancos. De este modo, actualmente la población afrouruuguaya se encuentra inserta en los sectores populares.

“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, cit. en Marcús, 2007: 8).

En relación a lo dicho, en el presente capítulo analizamos la culinaria de la población afrouruuguaya enraizada a su condición de clase, a los efectos de

considerar el complejo sistema social y ecológico regulado según los recursos y las posibilidades de este colectivo.

Colonialidad, “raza” y pobreza

A los efectos de comprender la situación de pobreza a la que ha sido históricamente sometida la población de origen africano en América, necesariamente debemos remontarnos al siglo XVIII y a los orígenes de la construcción clasificatoria de la población mundial en razas.

Las razas humanas, al haber sido jerarquizadas eurocéntricamente, posicionaron a la *raza negra* en plano de inferioridad, justificando así su explotación en beneficio de los europeos; justamente “la idea de raza fue un modo de otorgar legitimidad a las relaciones de dominación impuestas por la conquista” (Quijano, 2000: 2). Siguiendo al autor, lo neural es que se fueron creando configuraciones fenotípicas que fueron estableciendo relaciones sociales de dominación que sentaron las bases de la economía del mundo colonial/moderno.

Ciertamente, si bien el racismo es una ideología creada para justificar el sistema económico de la esclavitud, 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, y se han convertido en “un elemento de colonialidad en el patrón de poder hoy mundialmente hegemónico” (ibídem: 1).

En consecuencia, los altos niveles de pobreza que históricamente padeció la diáspora africana, aún son parte significativa de la condición socio-económica de la población afrouruguaya. De acuerdo al análisis de las necesidades básicas insatisfechas (NBI)²⁴ calculadas en base al Censo Nacional 2011

²⁴ Calculadas según acceso a: vivienda decorosa, abastecimiento de agua potable, servicio sanitario, energía eléctrica, artefactos básicos de confort y educación.

“Al estudiar la distribución de la población de acuerdo al grado de satisfacción de carencias críticas se observan diferencias importantes entre los afrodescendientes y el resto de la población (...) los afrodescendientes con al menos una NBI representan el 51,3% del total de personas con esta ascendencia, colocándose 19 puntos porcentuales por encima del porcentaje de personas con NBI entre los no afrodescendientes (32,2%) (...) Aun cuando en los últimos años la caída de la pobreza ha beneficiado a toda la población, este proceso no ha sido acompañado por una reducción de la brecha racial: la tasa de pobreza de la población afrodescendiente continúa siendo más del doble que la del resto de la población” (Cabella et al, 2013: 60).

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

“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 afro-ruguayas para sobrevivir, tienen sus orígenes enraizados en el período colonial y se fueron sedimentando posteriormente en la sociedad post-esclavista que, por muchas décadas, aparejó pocos cambios en la vida material de la diáspora africana. Probablemente, éstas fueron las condiciones desde las que se fueron configurando las tradiciones culinarias de la población afro-ruguaya, hoy vigentes independientemente –o no tan independientemente- de la realidad socio-económica que, a cada una de estas familias, le toque vivir.

¿Comida de clase o comida étnica?

La población de origen africano, víctima de la trata transatlántica, la esclavitud, la discriminación racial y la desigualdad social posterior que ha vulnerado sus derechos ciudadanos, vivenció una adaptación cultural al medio natural y social de acuerdo a las posibilidades que le fueron otorgadas, sobre las que desplegaron una serie de estrategias en base a su experiencia africana particular (Ferreira, 2001).

A estos respectos, Mintz y Price señalan que “[la controversia] sobre si los africano-americanos tienen una cultura o culturas diferentes, o si son simplemente víctimas de la marginación, continúa” (Mintz y Price, 2012: 103), y agregan que a la hora de estudiar la cultura africano-americana “difícilmente podría procederse sin tomar en cuenta tanto las tradiciones culturales como las condiciones sociales” (ibídem: 104).

En efecto, al analizar la culinaria de la población afroaruguaya no podemos ignorar que, desde la esclavitud, el lugar asignado por la hegemonía imperante hizo que debieran alimentarse en base a los “desperdicios” (Gayle de Best, 2009). Según M. Nierez los esclavizados comían lo que hoy conocemos como *ropa vieja* o puchero es decir:

“Comidas que se hacen con distintos elementos en una olla y luego se les da forma, los tipos tenían que hacer algo con lo que se les daba, no les quedaba otra, o sea tenían que comer como podían y yo a eso lo pongo un valor” (Martín Nierez).

Este aspecto ha sido constatado más allá del período esclavista, e incluso forma parte de las estrategias domésticas en tiempos recientes,

“Siempre se buscó que se abaratara la cosa como fuese, pero nunca pasamos hambre, pero si éramos muy pobres, muy pobres. Hubo una época en que mi hermano mayor (...) iba a ayudar al Mercado [Modelo] y después se traía las cosas que quedaban para hacer la sopa, el guiso, el caldo” (Graciela Ramos).

El abaratamiento, el reaprovechamiento, la maximización del rendimiento, el cocinar “con lo que hay” y el no tirar la comida (tal como hemos visto en el segundo capítulo) son parte de las estrategias culinarias de la población afrouruguaya, probablemente compartidas con el resto de los sectores populares. Ahora ¿serán consecuencia de la pobreza o parte de una herencia cultural? La misma duda plateaba Martín Nierez al comentar que:

“Muchas de las cuestiones que tiene que ver con cómo se ha abordado la vulnerabilidad de los afrodescendientes en Uruguay, tiene que ver con ese presupuesto que asocia a la pobreza (...) entonces también, claro, hay como cuestiones de subsistencia que pueden confundirse o pueden disfrazarse, o disfrazarte, alguna práctica ancestral” (Martín Nierez).

De igual forma, 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.

Dicha perspectiva “nos impide caer tanto en un determinismo económico como en un culturalismo ingenuo” (Colángelo, 2003: 3) pues,

“a la hora de emprender estudios sobre la configuración cultural e identitaria de la ciudadanía afrodescendiente, no podemos hacerlo como si se tratara de un universo de significación autónomo; es decir, sin tener en cuenta los condicionamientos derivados de su posición en la estructura social (ni caer en el extremo opuesto de creer que su particularidad étnica es únicamente resultado de una situación socio-económica dada)” (Saavedra et. al, 2012: 36).

En síntesis, no pretendemos apuntalar si la culinaria afrouruguaya es resultado de una condición de clase o si es parte de una tradición cultural. Trascendiendo visiones binarias nos abocamos por considerar que en ella se conjugan los dos fenómenos a la vez y procedemos a analizar sus articulaciones, interrelaciones y complementariedades.

La pobreza en clave de género

Desde una perspectiva de género observamos que la pobreza actúa diferencialmente entre los varones y mujeres que forman parte de una misma familia y/o que residen en un mismo hogar.

Diversas investigaciones evidencian cómo para el caso uruguayo, el bienestar se distribuye desigualmente entre los miembros de un hogar según género y edad. Consecuentemente los ingresos y el tiempo libre, del que disponen unos y otros, no son los mismos (Inmujeres, 2012). A esta cadena de repartos selectivos incluiremos aquí lo referente a la producción y el consumo de los alimentos que, sintomáticamente, también atraviesan por procesos asimétricos de distribución.

En relación a la alimentación, notamos dos grandes formas de ejemplificar cómo opera este reparto desigual: en el consumo de los alimentos y en el aumento de tareas relacionadas a su procesamiento que, por la división sexual del trabajo, suelen recaer sobre las mujeres.

La antropóloga Patricia Aguirre en un estudio sobre las estrategias domésticas del consumo alimenticio de hogares del Área Metropolitana Bonaerense señala que las mujeres

“No sienten deseo de algo que puede faltar para sus maridos o sus hijos, se excluyen por principio y obtienen de esta autoexclusión una especie de autoridad y reforzamiento de su lugar de mujer. La privación, el sacrificio, las afirma socialmente como mujeres madres, incluso en las niñas la capacidad de autoexcluirse en favor de sus hermanos menores se lee como femineidad y madurez” (Aguirre, 2010: 82, 83).

Siguiendo a la autora, las mujeres tienden a ceder los mejores trozos de carne roja a los hombres, y las frutas y productos lácteos a los niños. Sobre este último punto transcribimos el siguiente testimonio recogido durante el trabajo de campo:

“Tan pobres éramos nosotros, que por ejemplo mi mamá se levantaba e iba al expendio, el expendio era un lugar donde se vendía la leche, tenías que ir temprano y se vendía la leche a un precio, la mitad ponele para la gente pobre, nosotros, este, tomábamos la leche, cada cual en su jarro qué sé yo, mi mamá juntaba todo lo que dejábamos nosotros para poder tomar leche

ella, si dejábamos un poquitito así [mientras pone en paralelo, casi juntos, el dedo gordo con el índice] eso tomaba ella, siempre se comió la comida que nosotros dejábamos” (Graciela Ramos).

De forma similar comentaba Elsa Taborda respecto a su abuela: “yo a veces pensaba, ‘todos comimos pero la abuela no, no la ví comer’; pero como chiquilín se te va pasando... ¿qué era? Que si había cocinado poco, ella agarraba y dejaba para mi madre, cuando viniera de trabajar”. No obstante, interesa señalar que, tal como señala Aguirre “[l]as prácticas alimentarias sólo en casos extremos pasan por dejar de comer, antes se sustituirán primero alimentos preparados por otros de menor valor agregado” (Aguirre, 2010: 83).

Respecto al segundo punto, y de acuerdo a Contreras “[e]n las clases populares o con menos capacidad adquisitiva (...) son más frecuentes las preparaciones más económicas en dinero y más costosas en tiempo de preparación” (Contreras, 1993: 88), hecho que hemos desarrollado en profundidad en capítulos anteriores respecto a cómo las mujeres de origen africano, con gran dedicación, han desarrollado estrategias creativas que les permitiesen servir platos gustosos y abundantes, aún disponiendo de un bajo poder adquisitivo.

Cabe destacar que si bien este tipo de estrategias han sido ampliamente descriptas por las personas contactadas durante el trabajo de campo en relación a sus generaciones anteriores, no solían aparecer con tanta vigencia respecto a la actualidad. Los impactos de la globalización y el vertiginoso aumento de la industrialización de todo tipo de alimentos, pudieron provocar que sectores de bajos recursos económicos accedan a productos más baratos. Al ampliarse los mercados, la capacidad de producción se multiplica, se abaratan los costos y por lo tanto aumenta la accesibilidad para su consumo; paralelamente surgen marcas que apelan a lo funcional (cuyos casos característicos son las marcas propias de las cadenas de los supermercados o las marcas más baratas que surgen de una fábrica que produce productos con distintas marcas para atender nichos de mercados diferentes), y las políticas sociales desarrolladas a partir del gobierno del Frente Amplio que han incidido en la capacidad de consumo de las familias

uruguayas pobres que ahora cuentan por ejemplo, con la Tarjeta Uruguay Social²⁵ para hacer sus compras en almacenes y supermercados.

Dis-gustos y sinsabores

La vida cultural de la diáspora africana es una combinación de expresiones de alegría y sufrimiento, cuyo claro ejemplo encontramos en el caso del *candombe*; definido por los agentes involucrados como un grito de dolor y libertad (Brena, 2015). Los desarraigos, la trata transatlántica, el trabajo esclavo, el desmembramiento familiar, la vulneración de derechos, los desalojos, la falta de oportunidades, la exclusión, el racismo, entre muchos otras, son parte de las situaciones que estos sujetos han debido sobrellevar en el seno de la sociedad esclavista y post-esclavista desde su llegada al continente americano. En consecuencia, el dolor forma parte de sus memorias generacionales y es parte de las experiencias heredadas y acumuladas.

A modo de ejemplo, Rosanna Albarenque comentaba que las enfermedades de propensión étnica (como la diabetes y la hipertensión arterial) son producto del sufrimiento que ha vivido su colectivo:

“Todo el sufrimiento que nosotros trajimos por haber sido trasladados, nosotros no les dijimos que nos trajeran, y sin embargo de prepo ¿no? Yo siempre digo Uruguay es mi patria adoptiva pero África es mi tierra ancestral y eso... Ese sufrimiento que después plasman en las películas, el llanto y las lágrimas del negro remando viendo aquel atardecer lejos de su patria, eso, eso lo trasladan en los genes, genéticamente, sangre a sangre, años a tras a año, de cada uno que trasladaron... esa angustia, esos problemas coronarios que uno tiene... (...) Esas angustias de habernos venido así, yo te digo ‘habernos venido’ porque lo vivo como que fue ayer lo que nos ha pasado” (Rosanna Albarenque).

En este marco, la comida no escapa a los vaivenes de las alegrías y las angustias, o mejor dicho, de lo sabroso y los sinsabores.

²⁵ La Tarjeta Uruguay Social permite comprar alimentos y otros artículos; fue creada por MIDES, MTSS-INDA, MSP y ASSE como una herramienta para disminuir la inseguridad alimentaria en hogares en situación de indigencia y pobreza.

Así, aparecen situaciones de rechazos individuales a determinados sabores asociados a algunas experiencias negativas de la vida de los sujetos. A este respecto, podemos nombrar el ejemplo que traía Elsa Taborda sobre su abuela, a quien no le gustaban los boniatos ya que durante su infancia debía levantarse a las cinco de la mañana en pleno invierno para cosecharlos. Por otra parte, son frecuentes las referencias a rechazar determinados alimentos por haberlos consumido recurrentemente durante alguna etapa de la vida, generalmente asociada a la falta de recursos. De modo que, estas aversiones son comprensibles al considerar las situaciones adversas ante las que se ha encontrado la población de ascendencia africana en el Río de la Plata, y que también se expresan y reflejan en la comida.

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, comúnmente 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.

En este contexto, la culinaria afrodescendiente ha sido asociada -y rechazada- como “comida de pobres”.

“Nuestra comida es de pobre entre los pobres, entonces lo que comía un negro no era un “alimento”. Era distinto cuando lo cocinaba la negra para la familia [blanca], pero su comida... lo que preparaban para ellos no. Sí los niños, que eran los que se colaban en la cocina, pellizcaban o les daban, pero los mayores durante tiempo no comían ‘comida de negro’” (Julio Garategui).

El impacto del racismo hegemónico 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 Ferreira (2003) cuando identifica

prácticas como alejarse del tambor cuando el candombe era considerado marginal. Por las mismas encrucijadas ha atravesado lo concerniente a lo alimenticio.

“Poca gente [afrodescendiente] come hígado, comieron demasiado hígado, poca gente sabe preparar riñones (...) son cosas que a vos te llaman la atención ¿por qué no a la achura? Preguntá, vas a ver, no comen mucho chinchulin, no te comen mucho hígado, no comen mucha lengua, porque siento que es parte de la aceptación, era lo que comían, al no comerlo vos estás más dentro de lo que es el patrón social, el canon social que te rige (...) 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 (...) ‘yo masa de pastel no hago, o torta fritas no hago’ (...) no a la torta frita que se asocia, no al pastel que se asocia (...) es como ‘yo soy afro pero socialmente yo tengo que renunciar a esto, esto y esto porque yo quiero estar acá, con los blancos’ ¡no! yo soy afro y como afro me integro ¿por qué tengo que renunciar a más cosas de las que tuve que renunciar? ¡ya está!” (Graciela Leguizamón).

Al ser asociada a una comida de clase baja, algunos sectores de la población afrodescendiente desarrollan el dis-gusto por esa comida en la búsqueda por la movilidad social, pues, tal como dice el dicho popular: *dime lo qué comes y te diré quién eres*. Paralelamente, los nuevos mensajes que circulan a nivel internacional respecto a buenas prácticas alimenticias respaldadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), tanto cómo la valoración de los alimentos dietéticos o *light* y su asociación con la delgadez, invitan a la población mundial a desarrollar una dieta balanceada y, por ende, a rechazar las frituras, las elaboraciones en base a harina de trigo blanca o endulzadas con azúcares refinadas, las comidas abundantes, los guisados “gordos”: así, parte importante de la culinaria afrouruguaya pasa a ser considerada como una comida “grasosa” o poco saludable. Dados los alcances y limitaciones de la presente investigación no podremos aquí profundizar a estos aspectos, pero dejamos abierta la pregunta sobre cómo podrían estar incidiendo estos mensajes institucionales universales en las culinarias tradicionales locales.

Estrategias de resistencia a través de la alimentación

A raíz de lo que surge del trabajo de campo, observamos que en ocasiones, los agentes visualizaban la cocina como un espacio de comando desde el que históricamente las mujeres han logrado dirigir los asuntos domésticos, tanto como desde donde administrar la economía del hogar.

Desde este lugar, aparece la comida como parte de las estrategias posibilitadoras para el mejoramiento familiar y grupal, tanto como para procurar la movilidad social que le permitiese a este grupo históricamente racializado, avanzar hacia la equidad, aspirando a superar las secuelas negativas del racismo y la discriminación racial que sistemáticamente han socavado sus oportunidades.

La variedad de formas desde las que podemos ilustrar este planteo es inmensa pero, más allá de la diversidad, encontramos un cometido definido y compartido: conquistar espacios socialmente “no asignados” a personas de origen africano, como el apostar a la educación superior de las generaciones venideras.

A este respecto, quisiera hacer mención a uno de los testimonios recogidos durante la participación. Compartiendo la sobremesa con un grupo de personas afrodescendientes, conversando sobre algunos puntos de mi investigación, uno de los interlocutores dijo: *mis recuerdos son haber ‘comido chuminga’. Recuerdo unos guisos de arroz apelmazado y pegado parecido a la comida de los perros, tucos de alitas de pollo que tras comerlas, venía la angustia de que ya no había más carne, porque la carne de una alita es poca y enseguida se acaba. Recuerdo que en mi casa tras la separación de mis padres comí mucha polenta porque se vivía con poco y por ello ya no la quiero comer más.*

A su vez, la misma persona comentaba recordar a su madre cocinando pastas, milanesas, buñuelos y borlas de fraile que, él mismo, de niño salía a vender. Asimismo, recordaba con angustia que su madre ahorró en comida, en momentos apremiantes, para invertir en la educación de sus hijos y principalmente destacó el amor incondicional de su madre quien siempre lo apoyó en sus estudios, sacando

préstamos para financiar gastos de materiales, y gracias a quien alcanzó su título de doctor. Tras recibirse, supo también entre asombros y angustias que su madre, cuando joven, había comenzado esa misma carrera y que por falta de recursos, rápidamente debió abandonar. Hoy ella luce en el living de su hogar una copia del título en cuestión (Notas de campo. Diciembre, 2014).

Veamos otro ejemplo. Durante la Premiación Amanda Rorra 2011²⁶, se premió la labor literaria de Graciela Leguizamón. En su discurso, la homenajeadada recordó a su abuela haciendo mención a una anécdota de su niñez. Ante el público contó que cada vez que iba junto a sus primos, a la casa de su abuela, los ponía a leer junto a ella, y como premio les hacía bizcochitos de anís y chocolate caliente. Años después G. Leguizamón supo que su abuela era analfabeta y que había aprendido de memoria los cuentos que “leía” para que sus nietos no lo supieran (Notas de campo y de entrevista).

Entendemos que estos dos ejemplos nos permiten observar parte de las estrategias trazadas por mujeres de origen africano en promoción de la formación de sus descendientes utilizando recursos tomados de la alimentación, ya sea abaratando en comida o premiando con alimentos, se invierte en educación.

Estas historias pueden interpretarse como formas de resistencia. Se resiste a no quedar relegados de ciertos espacios socialmente valorados, son actos políticos de insumisión que desafían las relaciones de poder impuestas hegemónicamente, y que demuestran que también se tejen y destejen estrategias políticas trascendentes desde la privacidad del hogar.

Son formas de vislumbrar cómo las mujeres, desde estos lugares poco reconocidos y carentes de prestigio social, también han producido agencia y han sido motores de cambio. Son historias que nos habilitan a cuestionar la división que separa lo público de lo privado, y que asocian lo político a lo productivo y lo reproductivo a

²⁶ Celebrada en el marco del Día Internacional de las Mujeres Afrolatinoamericanas, Afrocaribeñas y de la Diáspora organizada por el Departamento de las Mujeres Afrodescendientes Inmujeres-Mides

lo apolítico; puesto que desde el hogar, también se entablan relaciones de poder que enfrentan la falta de oportunidades y que generan movimientos en los cimientos que sostienen la estructura social en la que, los afrodescendientes se ven desfavorecidos.

VI. LA ALIMENTACIÓN SAGRADA

Alarde de dientes blancos
Elevándose en la roja pulpa de las sandías.
Hombres que cantan y cantan sus penas,
Con el alma asomada a la boca

(Fragmento del poema “Negros”. Virginia Brindis de Salas, 1949²⁷. En: Oronoz, 2013: 114).

Una concepción que recurrentemente fue surgiendo durante el trabajo de campo, fue el considerar la comida como un elemento sagrado, mediante el que se entablan relaciones intangibles más allá de los nutrientes que se llevan a la boca. En relación a ello, en este apartado nos detendremos en la espiritualidad plasmada en los alimentos, tanto dentro como fuera de contextos religiosos. Sin embargo, adelantamos que dados los alcances (y límites) de esta etnografía, este tema deberá profundizarse en futuras y más específicas investigaciones a estos respectos.

La espiritualidad es una condición humana vital cargada de convicciones trascendentes que pueden adquirir múltiples expresiones. Forma parte de un fundamento existencial donde hay un sentido profundo del ser. Se manifiesta en las cosmovisiones, en la forma de relacionarse con el entorno, con los otros y con uno mismo. Entendida desde su totalidad, la espiritualidad es indisociable de la corporalidad y por tanto no puede separarse de lo alimenticio.

Precisamente, de la sinergia entre la alimentación física y espiritual, uno de los entrevistados comentaba:

“El mundo del negro en sí es un mundo muy espiritual (...) y esa espiritualidad no sólo es el templo como se hace en Occidente sino que el templo es su propio cuerpo, y alimentar al espíritu tiene mucho que ver con

²⁷ El fragmento del poema transcrito lo publicó en su primera obra “Cien Cárceles de Amor”.

la alimentación relacionada con la comida (...) hacen de la comida un ritual” (Julio Garategui)

Entendiendo que “lo sagrado” excede las fronteras que delimitan las diferentes religiones institucionalizadas, hacemos referencia al concepto de religiosidad. Desde el enfoque negroafricano desarrollado por el sociólogo congoleño Kasanda Lumembu (2002), no existe una diferenciación entre lo sagrado y lo profano, ya que mundo no se divide desde categorías dicotómicas. La materia y el espíritu, lo tangible y lo intangible; lo visible y lo invisible forman parte de un todo, no son universos antagónicos porque “no existe una hermética separación entre ambas esferas” (ibídem: 6). Desde esta perspectiva, es comprensible que la comida cotidiana, “supuestamente profana”, pueda estar cargada de espiritualidad.

En palabras de Mary Vidal: “mi casa era una casa muy espiritual, pasaban cosas también” mientras señalaba que la espiritualidad también se plasmaba en la cocina y en la comida. De similar forma, Garategui resaltaba la importancia de agradecer los alimentos: “hay que rendirle culto a la comida, comerla con ese sabor, con ese agradecimiento, no tragar”.

Respecto a la concepción ritual de los procesos que se desencadenan en torno a la comida, Graciela Leguizamón comentaba:

“La cocina le va a dar a la mujer afroaruguaya un cierto empoderamiento dentro de la casa porque la comida es sagrada y ella está cumpliendo con un ritual que es parte de los ritos que ella genera y que ella tiene como costumbre (...) ella va a hacer en la cocina la alquimia (...) y a través de ese ritual va a servir a sus dioses” (Graciela Leguizamón).

Por su parte, en lo que respecta a los simbolismos atribuidos a determinados alimentos, Rosanna Albrenque, más que responderme en entrevista me enseña que,

“La miel por ejemplo la utilizas para limpiar la casa y el vinagre, y esas son cosas típicas de la gente afro, el arroz con leche es para endulzar el amor, la pipoca también y para agradecer a tus orixas la pipoca, la lenteja, la lenteja es típica del negro y la haces para mantener la abundancia en la casa” (Rosanna Albrenque).

Remitiéndonos ahora a las vivencias de las personas que profesan religiones de matrices afroamericanas que fueron partícipes de la investigación, quisiéramos señalar que suelen incorporar hábitos alimenticios relacionados a sus creencias religiosas. La comida circula por procesos de interpretación que predisponen a un sujeto a preferir o rechazar determinados alimentos basados en fundamentos religiosos. Se alimenta el cuerpo y se alimenta el espíritu, de modo que la comida permite entablar procesos de comunicación entre los seres humanos, los dioses, los antepasados y la naturaleza, siguiendo la investigación de Raúl Lody (1998).

Si bien la presente etnografía no ha focalizado en la “comida de religión” (en tanto consideramos que es un tema que merecería un estudio específico) no podemos dejar de mencionarla en tanto tiene incidencias directas en la alimentación cotidiana de parte de la población afroaruguaya; y es justamente esa intersección la que aquí nos compete. De hecho, para los sujetos que practican religiones de matrices africanas, la comida “de todos los días” suele ser indisociable de sus creencias religiosas.

“Yo lo tengo tan ligado (...) estableces otro diálogo a través de la religión con la comida (...) Si hago algo que le gusta al santo primero ofrendo y después como el resto, siempre se le sirve frío y con cuchara, con una vela y un vaso de agua. La comida de santo no se come con cuchillo y tenedor, siempre fría, no caliente” (Isabel “Chabela” Ramírez).

De acuerdo a Raul Lody, antropólogo y museólogo brasilero contemporáneo que estudia la cocina ritual afrobrasileña, “[o]s muitos pratos que constituem o cardápio votivo possibilitam o reconhecimento, o conhecimento das peculiaridades das divindades e como agradá-las, mantendo, assim, a vida religiosa” (Lody, 1998: 23).

Según Valeria Aguiar (umbandista) cuando una es religiosa lo es las 24 horas del día y no sólo en el momento que va a una sesión o que está en el templo. Por eso, ella sabe que hay ciertos alimentos que, por sus orishás de cabecera, no debe comer, del mismo modo come determinados alimentos sabiendo que en realidad no debería y a la vez, otros alimentos los consume de determinadas formas conforme a sus santos. Así por ejemplo, Laura Aguiar (umbandista, hija de

Xango), no come puchero ni pollo con arroz, toma café con cierta culpa porque sabe que no debe, mientras que, cualquier preparación que se sirva con tuco la come con cuchara (Notas de campo. Diciembre, 2014).

En la cocina no sólo se combinan ingredientes y alimentos, sino también sabores y sentidos. A través de la ingesta de alimentos con determinados significados, se introducen a la intimidad del ser esos simbolismos, se funden los gustos de las deidades con los de los adeptos, y se procede a una profunda sinergia entre ambos; mediante los alimentos, se refuerzan lazos y se nutren relaciones simbólicas donde se renueva y fortalece el axé.

Por otra parte, interesa destacar que en los rituales de religiones de matrices africanas, se elaboran parte de los platos y alimentos significativos dentro de las representaciones culinarias de la población afrouruguaya, incluso aquellos que en la actualidad puedan ser consumidos con una frecuencia relativamente baja en los hogares afrodescendientes. A estos respectos, I. Ramírez, adepta al batuque, señala que la mazamorra ya no la prepara en su casa pero sí en el templo, la amarilla a Oxum y la blanca a Iemanjá:

“Desde el punto de vista religioso maíz es con lo que se hace la comida del Pai Bará te doy un ejemplo de eso, se hace con maíz, papas y papas, todo lo que sale de la tierra, y la mazamorra amarilla o blanca, la mazamorra amarilla es de la Mae Oxum y la mazamorra blanca es de la Mae Iemanjá” (Isabel “Chabela” Ramírez).

Por último, quisiéramos destacar que cuando referimos al campo religioso no remitimos exclusivamente a religiones de matrices africanas, ya que también es frecuente dentro de las familias afrouruguayas la celebración de fechas asociadas a santos católicos, mediante la elaboración y consumo de determinados alimentos. Así por ejemplo hay quienes en la noche de San Juan (correspondiente al solsticio de invierno en el Hemisferio Sur) preparan chocolate caliente que se toma junto a un fogón. Asimismo, según Graciela Leguizamón, en su casa cuando niña se “festejaba Santa María, Santa Marta, Santa Susana, Santa Teresa, el más grande era Santa María porque casi todas teníamos de nombre María (...) se festejaba con

un chocolate con bollitos, eso es actual, es una recreación de un ceremonial” (Graciela Leguizamón).

Sean, o no, estas fechas celebradas como parte del sincretismo religioso, o enmárquense, o no, las concepciones de la comida como un ritual en religiones específicas, lo importante es señalar la espiritualidad que algunos afrodescendientes depositan en la forma de concebir sus alimentos.

VII. EMPRENDIMIENTOS CULINARIOS

En la presente investigación se analiza la capacidad de emprendimiento de las mujeres afrodescendientes entendiendo que una emprendedora es un sujeto social capaz de incidir en el desarrollo de un colectivo y/o territorio, dentro o fuera de una institución, con o sin fines de lucro. Entendemos al emprendedor como un agente social de cambio creativo, activo y dinámico; no lo reducimos a la figura del individuo moderno innovador, sobresaliente y excepcional, capaz de enriquecerse a sí mismo, conforme a cómo es visualizado por el imaginario social influenciado por el uso hegemónico del término, forjado desde perspectivas económico-financieras neoliberales.

Hecha la aclaración, especificamos que en el presente capítulo abordamos el emprendedurismo de las mujeres afrodescendientes desde una perspectiva económica no economicista, en tanto analizamos sus estrategias culinarias enlazadas a sus estrategias laborales sin desconocer las posibles incidencias que éstas pudieran ejercer en otros aspectos más allá de lo productivo/material.

Muchas de las mujeres contactadas durante el trabajo de campo, manifestaron ser descendientes de cocineras de familias con incidencia política, económica y cultural del Uruguay de mediados del siglo XX, y han señalado que los conocimientos culinarios acumulados por las mujeres de origen africano han conformado parte de las estrategias laborales y económicas que éstas han desarrollado con diversas finalidades, pero siempre, con el común denominador de sobrellevar o superar situaciones adversas, comúnmente, generadas a raíz de las desigualdades sociales persistentes.

“La esclava, después cuando sale libre se moría de hambre porque acá no le dieron un peso (...) salían a vender pasteles, bollitos, bueñelitos, de manzana, de banana, de lo que encontrarán, porque escuchame, iban a los

lugares donde estaban las cosas casi podridas, así comían y así vendían” (Graciela Leguizamón).

Consideremos que el trabajo esclavo realizado por las mujeres de origen africano en el Río de la Plata consistió principalmente en tareas vinculadas al trabajo doméstico, a saber: lavanderas, cocineras, pasteleras y nodrizas. Culminado el proceso de abolición de la esclavitud, las africanas y afrodescendientes tuvieron pocas alternativas de cambio respecto a las tareas que venían desarrollando, no existieron medidas de reparación por los daños y perjuicios causados, ni posibilidades de insertarse a la sociedad post-esclavista en igualdad de oportunidades. De modo que, debieron pasar varias décadas para que el pasaje de “esclavo” a “liberto” supusiera cambios tangibles en la vida de estos sujetos.

Como hemos señalado, la venta de alimentos (incluyendo la leche materna) conformó parte del trabajo esclavo y dependiente (en el período post-esclavista) realizado por las mujeres africanas y afrodescendientes, pero también constituyó parte importante del trabajo independiente que éstas lograron desarrollar incluso durante la esclavitud (aunque de forma extremadamente limitada), como vendedoras ambulantes, como dueñas de sus propios puestos de comida, bares o restaurantes, u ofreciendo servicios de catering.

La redacción de Graciela Ramos, una de nuestras entrevistadas, respecto a cómo su tía bisabuela se convierte en una emprendedora tras quedar viuda con diez hijos, es un excelente ejemplo de lo que aquí se quiere transmitir:

“Doña Paula Fernández, nacida en 1857, absorbe todos los oficios de su madre en el desenvolvimiento de las tareas en la casa de sus amos, destacándose entre ellos la cocina. Excelente cocinera, inteligente, supo combinar los secretos de la cocina europea y africana, transformándose en una referente en esa materia. Trabajó como tal en casas de aristócratas de la época, hasta su casamiento con José Lisandro Pérez (...) [quien m]uere a los 33 años, dejando a su esposa con la responsabilidad de 10 hijos, Pedro, Isabel, Paula, José, Sara, Alberto, Lisandro, María Mercedes, (la séptima de éstos es mi abuela) y María Paz. Viuda y con tantos hijos, tuvo que asumir rápidamente, la situación socio-económica en que se encontraba y la imperiosa necesidad de implementar soluciones para sobrevivir, alimentar y educar a sus hijos. (...) en función de sus conocimientos en gastronomía y su formación en el desenvolvimiento social, aprendida desde niña, con todos

los protocolos para presentar una mesa, servir los alimentos, ordenar las prioridades a tener en cuenta y tener la preparación cultural necesaria para el relacionamiento con el público a que se enfocaba dicho emprendimiento, es que resuelve, abrir ese salón de té, en una zona estratégica, cercana a la Iglesia Matriz, al Hospital Maciel, y a los paseos circundantes, Cabildos, Museos y hermosas plazas” (Ramos, 2013: 23).

Lo más interesante del relato es observar cómo Graciela Ramos interpreta los hechos que describe:

“Paula Fernández logra consolidarse de esta manera, como una de las primeras mujeres negras empresaria de la época, capaz de dirigir un salón de té, de forma más que eficiente, ayudada por sus hijos mayores. De alguna manera, lograr romper con la cadena históricamente impuesta, por la sociedad en su conjunto, logrando demostrar que hay distintas formas de poder insertarse laboralmente en la sociedad, no desde los lugares habituales, (servicio doméstico) significando toda una trasgresión, éste, su proyecto para la época. Obviamente, en ese espejo, nos miramos las generaciones venideras, y al día de hoy, el 90% de su descendencia, tienen profesiones, oficios, que tampoco son comunes a la franja en que nuestra sociedad coloca a nuestro colectivo, a la hora de una actividad laboral” (ibídem: 24, 25).

En concordancia, en la entrevista personal la autora comentaba: “lo supe por una tía que me lo contó de primera mano y lo narro porque no siempre las salidas a una circunstancia difícil eran emplearte como doméstica o como prostituta” (Graciela Ramos).

Actualmente, la elaboración y comercialización de alimentos continúa siendo una profesión, tanto como un recurso al que algunas mujeres afro Uruguayas acuden en caso de necesidad, para incrementar los ingresos del hogar o para juntar fondos para un propósito colectivo. Así por ejemplo, E. Taborda, comentaba que la venta de comida fue una forma de obtener ingresos extra cuando su marido fue internado en estado de gravedad:

“Hubo que remarla sin él tener trabajo, como paciente inmunodeprimido había muchas cosas que él no podía hacer (...) entonces yo tengo que pasar horas y horas cocinando, es una de las formas de mantener mi casa, porque aparte, el sueldo de mi jubilación no me alcanza (...) la cocina me ha salvado gracias a Dios todo este tiempo” (Elsa Taborda).

Tal vez por este potencial posibilitador, capaz de activarse ante una situación apremiante, Graciela Ramos definía a *la cocina como un sitio de poder dentro de una casa* (Notas de entrevista).

Ahora bien, ¿un emprendimiento de culinaria afrouruguaya se define por el tipo de menú que ofrece o por quién lo realiza? Es decir, ¿se trata de servicios que ofrecen comidas de origen africano o que son elaboradas por personas de origen africano? ¿O ambas cosas a la vez? No es tarea sencilla discernir qué sería un emprendimiento de culinaria afrouruguaya. Lejos de intentar esclarecer aquí esta cuestión, nos abocamos por analizar en qué medida se etniza o racializa la comida que elaboran las mujeres afrouruguayas.

Durante el período del trabajo de campo constatamos la existencia de algunos emprendimientos de culinaria afrouruguaya llevados a cabo por mujeres afrodescendientes. Estos no se caracterizan exclusivamente por el tipo de comidas que elaboran sino, y sobre todo, por el hecho de ser preparadas por mujeres con ascendencia africana.

Una de las emprendedoras entrevistadas en el curso de esta investigación fue Elsa Taborda, quien ofrece sus servicios en el marco de su emprendimiento denominado *Mis Sabores* (también conocido como *Puerto Sabor*) donde presenta una gran diversidad de preparaciones, desde pizzas, tablas de fiambres, postres, pastas caseras, canapés, tarteletas, guisados y un largo etc. A su vez, E. Taborda admite que también suele inventar bocados u otras preparaciones; del mismo modo comentaba *si hago una feijoada lo hago al estilo mi abuela* (Notas de entrevista).

Otro de los emprendimientos abordados ofrece *Gastronomía Afrocriolla* a cargo de Alicia Álvarez y Mary Vidal en el marco de MAUUI (Movimiento Afro Uruguayo Unido e Independiente) quienes organizan eventos culturales y culinarios. Según las encargadas *le decimos afro porque lo cocinamos nosotros y criolla porque le hacemos adaptaciones en relación a los ingredientes que encontramos acá* (Notas de entrevista). Tal como fuera señalado por A. Álvarez, el pilar “es tener un poquito de idea y ponerle mucho amor e inventiva también”.

Los menús que ofrecen se conforman de acuerdo al gusto del consumidor, y pueden incluir comidas de olla (como cazuelas de mondongo y porotos), platos cárnicos y toda una gran variedad de preparaciones, entre las que se destacan las empanadas y el arroz con leche *preparado en base a la receta de la abuela* (Notas de entrevista).

Según A. Álvarez y M. Vidal, en una ocasión organizaron una fiesta donde brindaron un servicio de catering cuyo plato principal fue la feijoada con pirón y naranja, y como bebida principal: caipiriña. El servicio de mozas estuvo a cargo de ellas mismas quienes se habían vestido de color turquesa y llevaban turbantes en la cabeza para la ocasión, se musicalizó con candombe y contrataron a Eduardo da Luz y Candombe For Export.

Por otra parte, resulta elocuente una anécdota que relataban las cocineras, respecto a las empanadas que elaboraron para vender durante un Desfile Oficial de Llamadas, en la sede que tenían en la calle Isla de Flores y Minas (hoy Casa de la Cultura Afroruruguaya). Elaboraron aproximadamente 500 empanadas, habiendo utilizado 10 kilos de harina en una sola noche, entre tres mujeres. Lo interesante es observar cómo también allí apareció la creatividad cuando ya no quedaban los rellenos que inicialmente habían preparado: “salieron gustos que no están escritos, porque ya habían cerrado todos los super que teníamos alrededor (...) llegó un momento que el relleno se terminó, conseguimos un almacén y empezamos a improvisar” (Rosanna Albarenque).

Por último, entrevistamos a la Chef internacional Yuly Villejas, quien ha ejercido su profesión en diversos países del mundo (incluyendo países africanos como Argelia, Namibia y Sudáfrica) y que durante el primer período del trabajo de campo tenía el restaurant *Soul* ubicado en Ciudad Vieja, que posteriormente cerró habiendo ella emigrado hacia Argentina.

Tanto Yuli Villejas como Martín Nierez (Ejecutivo de Cuentas de *Soul*) comentaron que Yuli, en su propuesta gastronómica en Uruguay, siempre *tuvo una apuesta a lo afro* (Notas de entrevista), el mismo nombre Soul proviene de

soul food, la comida del alma según Yuli Villejas, propia de la gastronomía afroamericana desarrollada por africanos esclavizados en el sur del actual territorio de EEUU, nombre que también guarda relación con la ambientación musical que se le daba al lugar. Del mismo modo, el cartel de entrada al restaurant tenía en su fachada a una joven mujer afrodescendiente. En la misma línea, su anterior emprendimiento fue llamado *San Benito Resto Parrilla*, haciendo mención a una de las deidades sincretizadas por la población de origen africano en América.

Yuli Villejas no define sus emprendimientos como culinaria afrouuguayaya, no obstante algunos elementos propios de esta culinaria se hacen presentes en sus propuestas gastronómicas, y hay recetas que continúa preparando en base a la tradición heredada de su abuela.

Es menester destacar, que si bien numerosas mujeres afrouuguayayas son expertas cocineras, no tan frecuentemente han tenido la oportunidad de liderar restaurantes ni de ser dueñas de emprendimientos de este tipo, de hecho estos han sido espacios históricamente relegados a las mujeres de origen africano. En este sentido Yuli Villejas pasó a ocupar un lugar no esperado por la sociedad envolvente y en consecuencia sufrió situaciones de discriminación.

“Hay lecturas de algunos casos que si vos lo pones en comparación con otros casos de gente que emprende no se la complican tanto (...) ella tuvo algunos episodios como, un clásico: ‘quiero hablar con la dueña’ [y ella respondía] ‘la dueña soy yo’” (Martín Nierez).

Es interesante observar cómo algunos de estos emprendimientos han sido contratados por el Departamento de Mujeres Afrodescendientes (Inmujeres-Mides) para cenas o almuerzos, cuyo público central estaba conformado por mujeres de la diáspora africana. Así, Elsa Taborda cocinó a fines del 2013 para un evento de clausura de un trabajo grupal que se venía realizando con mujeres afrouuguayayas de distintos puntos del territorio nacional. Por otra parte, MAUI organizó un *Pasillo Gastronómico de Comidas Afrocriollas* para la II Asamblea del Cono Sur de la Red de Mujeres Afrolatinas, Afrocaribeñas y de la Diáspora (RMAAD) llevada a cabo en Montevideo, 2012 realizada en el marco del 25 de

julio Día Internacional de las Mujeres Afrolatinoamericanas, Afrocaribeñas y de la Diáspora, donde elaboraron comidas típicas de distintas nacionalidades incluyendo guiso de porotos, cazuelas, pastas, carnes, ensaladas con granos y una gran variedad de postres.

Por último, destacamos que también en casos de emprendimientos empresariales las mujeres afrouruguayas se desenvuelven en la cocina de acuerdo a la inventiva y la creatividad, donde la forma de cocinar adquirida en sus hogares sigue guiando la elaboración de algunos platos aprendidos con sus madres, tías o abuelas. A la vez, se elaboran otras preparaciones más allá de las preparadas y consumidas en el seno de su hogar, que no tienen significados particulares para la población de la diáspora africana y que son valorados a nivel más amplio por la población de la sociedad nacional.

Por otra parte, a partir de los ejemplos mencionados, consideramos que existe una etno-economía culinaria, que habla de una marca cultural racializada en donde se ofrece “comida afro” porque la elaboración está en manos de mujeres socialmente negras, donde la marca corporal -plasmada en el color de piel- es lo que le da autenticidad a esa culinaria étnico-racial.

CONCLUSIONES

Mediante un análisis simbólico y material de la culinaria afro-uruguaya hemos procedido hacia la desnaturalización del legado de la diáspora afro-atlántica 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.

Desde una perspectiva afro-referenciada hemos trascendido visiones hegemónicas creadas y sedimentadas durante siglos, y que hoy se expresan mediante la colonialidad del saber. De este modo, entendemos necesario que la producción de conocimiento científico sea capaz de articular miradas sensibles que permitan escuchar “otras” voces, por largo tiempo silenciadas, que afónicas nos cuentan, con la voz entrecortada, sus visiones de los hechos y su forma particular de percibir la realidad.

El análisis antropológico de la culinaria afro-uruguaya implicó atender los contextos en los que se elaboran los platos y preparaciones, y con ello referirnos no sólo a la cocina sino al hogar y a la familia. Hemos presentado hogares que se centran en torno a las mujeres y en las redes que articulan, basadas en conexiones intra e inter familiares que conforman un entramado de conexiones con lógicas comunitarias, donde la noción de familia no siempre se corresponde con la de miembros unidos por lazos de consanguinidad.

A través de la etnografía se devela la solidaridad propia de las mujeres afro-uruguayas hacia los suyos y hacia las personas pobres del barrio, producto de la conciencia étnica y de clase, generada a partir de experiencias compartidas. Dicha solidaridad, al ligar intención y sentimiento, es una expresión de amor a la justicia y a la vida individual, familiar y colectiva. Así entendido, el amor es una fuente de poder capaz de promover la liberación y la emancipación, experiencia

vital movilizadora que conduce a trascender y a crear para transformar la realidad.

Nos hemos preguntado si existen aspectos culinarios codificados o: ¿qué mensajes disidentes se han transmitido a través de la cocina y por qué? 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 dignidad y humanidad a través de la comida. Concibiendo la alimentación como energía vital, física y espiritual, desarrollaron saberes, creencias, simbologías, prácticas y técnicas culinarias que les permitiesen hacer “algo rico”, abundante y “comestible” a partir de “desperdicios”. Como alquimistas, transformaron nutrientes en sentidos, convirtieron “alimentos” en “comida”, desarrollaron un gusto particular y conformaron su propio sabor del mundo.

Asimismo, hemos analizado una serie de emprendimientos liderados por mujeres afrouruaguayas en torno a la alimentación; quienes han utilizado sus cocinas y conocimientos culinarios, como resortes a partir de los que desarrollar proyectos y generar trabajo independiente, enfrentando y desafiando las desigualdades sociales persistentes.

Pese a ello, la intersección de múltiples cadenas de opresión que experimentan las mujeres afrouruaguayas, debilita la transmisión 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 patriarcales y coloniales que vienen produciendo formas específicas de subalternización.

Enmendar parte de la memoria fracturada, implica reconstruir(la). Y justamente, en este proceso dinámico, comprometedor y zigzagueante, se encuentra parte del colectivo afrouruuguayo que vivencia el fenómeno de la re-etnicización, que

reclama abandonar la raza como signo que marca la herencia de una desposesión. Digamos que tanto la memoria como la identidad individual y colectiva, fluyen por procesos análogos que se encuentran en constante (re)creación; en tanto no forman parte de una esencia inmutable, ajena a los vaivenes de la vida social, sino que son parte de posicionamientos manipulables que les confieren historicidad.

La comida afrouruguaya, 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.

Por otra parte, la colonialidad del poder supuso una división racial y sexual del trabajo dentro del capitalismo colonial/moderno, patriarcal y eurocentrado, que también ha interferido en la construcción de la *culinaria afrouruguaya*.

En concordancia, hemos reflexionado sobre la intersección de la cultura afrouruguaya con la dimensión de clase social, considerando que la culinaria de matrices africanas está impregnada en la culinaria de los sectores populares, concebida como un espacio de circulación simbólica, donde hay apropiaciones (en el campo de las prácticas y de las representaciones) de determinados alimentos en torno a los que se crea un gusto propio y particular. No obstante, consideramos también, que no queda subsumida a ella.

La construcción de nuestro objeto de estudio no ha pretendido centrarse en torno a platos propios, exclusivos o específicos de la población afrouruguaya, sino más bien en sus representaciones culinarias, en sus formas de concebir su ascendencia africana a través de sus posibilidades alimenticias (en términos sociales y ambientales) en el sur del Uruguay actual. De hecho, hemos buscado -y encontrado- principios subyacentes, sistemas de valores y orientaciones cognitivas profundas que adquirieron las lógicas culturales de la diáspora afro-atlántica, más allá de las formas concretas en que se presentan.

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. Tras la etnografía, creemos que la culinaria afrouruguaya formó parte de estos procesos.

Finalmente, cabe preguntarse ¿existe la culinaria afrouruguaya?

La supuesta disolución de las manifestaciones culturales afrouruguayas en las matrices culturales de la nación queda cuestionada para el caso de la culinaria, en tanto la misma, refleja la historia del grupo, la racialización de sus manifestaciones culturales, las tensiones y articulaciones con la cultura nacional, las continuidades y discontinuidades entre África y América, las convergencias y divergencias de un colectivo diverso, cuya identidad se encuentra en constante reconstrucción.

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, Patricia. “Del gramillon al aspartamo. Las transiciones alimentarias en el tiempo de la especie”. En: Boletín Techint n° 306 abr-jun, Bs. As. 2001

_____. “Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis”. Claves para Todos. Colección Nun, José. Editorial Capital Intelectual, Bs. As. 2004. En: <http://ecaths1.s3.amazonaws.com/tecnicasetnograficas/158729458.93977537-Ricos-Flacos-Gordos-Pobres.pdf>

_____. “Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen”. Ed. Miño y Davila, Bs. As. 2010

Albán, Adolfo. “Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. Calle 14, vol. 4 n°5 jul.-dic. 2010. En: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3735183>

Álvarez, Laura y Coll, Magdalena (eds.). “Una historia sin fronteras: léxico de origen africano en Uruguay y Brasil”. Acta Universitatis Stockholmiensis, Estocolmo. 2012

Archetti, Eduardo. “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”. En: Trabajo y Sociedad n° II, vol. 2, mayo-junio, 2000. Santiago del Estero, Argentina. En: <http://www.unse.edu.ar/trabajosociedad/ARCHETTIFINAL.htm>

Bastide, Roger. “Cozinha africana e cozinha baiana”. En: Rev. Anhembi, Ano X – n° 111 – vol. XXXVII – São Paulo. Fev. 1960

_____. “A cozinha dos deuses”. En: Rev. Cultura e Alimentação, n° 1, p. 30-31, Mar. 1950

Behares; Díaz y Holzmann. “Na frontera nós fizemo assim. Lengua y cocina en el Uruguay fronterizo”. Ed. FHCE-Udelar, Uruguay. 2004

Bourdieu, Pierre. “La distinción. Criterios y bases sociales del gusto”. Ed. Tuarus, Madrid 1988 [1979]. Cap. “Introducción” Trad. Martínez, Óscar, Unam. En: <http://sociologiac.net/biblio/Bourdieu-IntroduccionDistincion.pdf>

Bracco, Roberto, et al. “Esclavitud y afrodescendientes en Uruguay. Una mirada desde la antropología”. FHCE, Montevideo. 2012

Brena, Valentina. “Hacia un Plan Nacional Contra el Racismo. Mecanismos de discriminación en religión”. MEC, Uruguay. 2011. En: http://www.mec.gub.uy/innovaportal/file/10904/1/d-_informe_religion.pdf

Brena, Valentina. “Historias de lucha entre la resistencia, la dominación y la liberación. Candombe es ‘todo, mi vida, un sentir’”. En: Pérez, Helvecia (ed.) “Patrimonio vivo de Uruguay. Relevamiento de Candombe”. Monosanta, Montevideo. 2015

Cabella; Nathan; Tenenbaum. “La población afro-uruguaya en el Censo 2011”. En: Calvo (coord.) “Atlas sociodemográfico y de la desigualdad del Uruguay. Fascículo 2”. Trilce, Montevideo. 2013

Carrasco, Noelia. “Desarrollos de la Antropología de la Alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos”. En: Rev. Estudios Sociales jul-dic año/vol. XV n°30. Universidad de Sonora Hermosillo, México. 2007

Certeau; Giard y Mayol. “La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar”. Trad. Pescador. Univ. Iberoamericana, México. 1999

Chagas, Karla; Stalla, Natalia. “Recuperando la memoria. Afrodescendientes en la frontera uruguayo brasileña a mediados del siglo XX”. MEC, Uruguay. 2009

_____; _____. “Informe sobre Patrimonio Cultural Inmaterial Afrodescendiente”. CRESPIAL, Uruguay. 2011

- Clifford, James. "Dilemas de la cultura. Antropología, literatura y arte en la perspectiva posmoderna". Gedisa, Barcelona. 2001
- Contreras, Jesús. "Antropología de la alimentación". Eudema, Madrid. 1993
- Colángelo, María. "La mirada antropológica sobre la infancia. Reflexiones y perspectivas de abordaje". Seminario Internacional La formación docente en el S.XIX, Argentina. 2003
- Coronel, Ma. Hortencia. "Las Quitanderas de Las Cañas, Cerro Largo". S.d. Uruguay, 2009
- Crapanzano, Vincent. "Prefacio a Do Kamo". En: Leenhardt, Maurice. "Do Kamo". University of Chicago Press, Chicago. 1979
- Delleuze, Gilles y Guattari, Felix. "Mil mesetas. Capitalismo y esquizofrenia". PRE-TEXTOS, Valencia. 2002
- Delgado, Ramiro. "Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo". En: Estudios de Asia y África XXXVI: 1. México. 2001
- _____. "Una aproximación a la comida en Bachile (Gineea-Bissau)". Tesis de Maestría en Estudios de Asia y África. El Colegio de México, México. 1996
- De Sousa, Boaventura. "Descolonizar el saber, reinventar el poder". Ed. Trilce, Uruguay. 2010
- Echeverría, E. "El matadero". En: www.elapeph.com. 1999 [1839]
- Ferreira. "La música afrouruguaya de tambores en la perspectiva cultural afroatlántica". En: Romero (comp. y ed). "Anuario de Antropología Social y Cultural en Uruguay". Ed. Nordan, Uruguay. 2001
- _____. "El movimiento negro en Uruguay (1988-1998). Una versión posible". Ed. Étnicas-Mundo Afro, Uruguay. 2003

_____. “Dimensiones afro-céntricas en la cultura performática uruguaya”. En: Goldman, Gustavo (comp.) 2008, “Cultura y sociedad afro-rioplatense”. Perro Andaluz Ed., Uruguay. 2008

_____. “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”, CLACSO, Bs. As. 2008b

Frigerio, Alejandro. “Artes Negras: Una perspectiva afrocéntrica”. En: “Cultura Negra en el Cono Sur: Representaciones en conflicto”. EUDECA, Bs. As. 2000 [1992]

García Canclini. “Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad”. Grijalbo, México. 1990

_____. “Diferentes, desiguales y desconectados. Mapas de la interculturalidad”. Gedisa, Barcelona. 2008

Garine, Igor. “Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura”. En: Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, vol. I. Museo Nacional de Antropología, Ed. Huesca: La Val de Onsera, España. 1999

Gayle, Elvia. “Cultura culinaria afrodescendiente en Panamá”. En: Las mujeres afrodescendientes y la cultura latinoamericana: identidad y desarrollo. PNUD, 2009

Geertz, Clifford. “La interpretación de las culturas”. Gedisa, Barcelona. 2003 [1973]

Geler, Lea. “TES en *Calunga Andumba*: memoria, autorrepresentación y cambio en un proyecto teatral afrodescendiente en Buenos Aires” En: Guzmán y Geler (eds.) “Cartografías latinoamericanas. Perspectivas situadas para análisis transfronterizos”. Ed. Biblos, Bs. As. 2013

Gilroy, Paul. "El Atlántico negro: modernidad y doble conciencia". San Pablo, Ed.34. 2001 [1993]

GITGABA (Grupo interinstitucional de trabajo para las guías alimentarias basadas en alimentos de Uruguay). "Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya". Programa Nacional de Nutrición, Uruguay. 2007

Godelier, Maurice. "Romper el espejo de sí". En: Ghasarian, C. (comp.) "De la etnografía a la antropología reflexiva: nuevos campos, nuevas prácticas, nuevas apuestas". Del Sol, Buenos Aires. 2008

Goody, Jack. "Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada". Gedisa, Barcelona. 1995

Grignon, Claude y Passeron, Jean-Claude. "Lo culto y lo popular: miserabilismo y populismo en sociología y literatura". Ed. de la Piqueta, Madrid. 1992

Grimson, Alejandro. "Los límites de la cultura". Ed. S. XXI, Bs. As. 2011

Grosfoguel, Ramón. "Racismo/sexismo epistémico, universidades occidentalizadas y los cuatro genocidios/epistemicidios del largo siglo XVII" en *Tabula Rasa* Bogotá n°19: 31-58, julio-diciembre. 2013

Guber, Rosana. "La etnografía. Método, campo y reflexividad". S. XXI, Buenos Aires. 2011

Guigou, Nicolás. "Comunicación, antropología y memoria: los estilos de creencia en la Alta Modernidad". Nordan-Comunidad, Montevideo. 2010

Hall, Stuart. "Identidad cultural y diáspora". En: Castro; Guardiola y Millán (eds.). "Pensar (en) los intersticios. Teoría y práctica de la crítica poscolonial". Centro Editorial Javeriano (CEJA), Instituto de Estudios Sociales y Culturales (PENSAR), Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. 1999

_____. “Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales”.
Enviación Editores, Popayán. 2010

Harris, Marvin. “Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura”.
Alianza Editorial, Madrid. 2004

Ingold, Tim. “The Perception of the Environment. Essays on Livelihood,
Dwelling and Skill”. Routledge, Londres, Nueva York. 2000

Inmujeres-Mides. “La población afrodescendiente en Uruguay desde una
perspectiva de género”. En: Cuadernos del Sistema de Información de Género
nº1, julio, Uruguay. 2010

_____. “Contribuciones para comprender y medir la pobreza desde la perspectiva
de género”. En: Cuadernos del Sistema de Información de Género nº4,
noviembre, Uruguay. 2012

_____. “Desigualdades de la población afrodescendiente desde la perspectiva de
género. ¿Qué muestra el Censo 2011?”. Sistema de Información de Género,
Uruguay. 2013

Laborde, Gustavo. “Orígenes literarios de una comida actual y gauchesca”. En:
Romero (Comp. y ed.). “Anuario de Antropología Social y Cultural en Uruguay”.
Ed. Nordan, Uruguay. 2007

_____. “El asado. Origen-Historia-Ritual”. Ed. Banda Oriental S.R.L, Uruguay.
2011

Lagarde, Marcela. “Claves feministas para la negociación en el amor”. Puntos de
encuentro, Managua. 2001

Lao-Montes, Agustín. “Hilos descoloniales. Trans-localizando los espacios de la
diáspora africana”. Publicado como: “Decolonial moves: Trans-locating African
diaspora spaces”. 2007. En: *Cultural Studies*, vol. 21, (2-3):309-338.

Le Breton, David. "El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos". Nueva Visión, Bs. As. 2006

Lody, Raul. "Tem dendé tem axé. Etnografía do dendenzeiro". Pallas, Rio de Janeiro. 1992

_____. "Santo também come" Pallas, Rio de Janeiro. 1998

_____. "Coco. Comida, cultura y patrimonio". Ed. Senac, San Pablo. 2011

Lumembu, Kasanda. "Elocuencia y magia del cuerpo. Un enfoque negroafricano". En: "Memoria y Sociedad" (Bogotá), VI, 12, Pp. 101-120. 2002. En: http://www.javeriana.edu.co/Facultades/C_Sociales/memoria/memoria12/elocuencia%20y%20magia%20del%20cuerpo%20.pdf

Maciel, Eunice. "Cultura e alimentação o que têm que ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin?". Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 7, nº 16, p. 145-156, dezembro 2001

Machado, Juanpedro. "Afrouruguayos...tejiendo su historia con hilos invisibles...". Inmujeres-Mides, Uruguay. 2007 En: [http://www.inmujeres.gub.uy/innovaportal/file/21575/1/2_afrouuguayos_\[1\]..._tejiendo_su_historia_con_hilos_invisibles_1_.pdf](http://www.inmujeres.gub.uy/innovaportal/file/21575/1/2_afrouuguayos_[1]..._tejiendo_su_historia_con_hilos_invisibles_1_.pdf)

Marcús, Juliana. "¿Cultura popular o cultura de los sectores populares urbanos?". En: Rev. Trampas, set. 2007. En: http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/36533/Documento_completo.pdf?sequence=1

Massó, Ester. "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 2011

Méndez, Cecilia. “Gastronomía afroecuatoriana. Valle del Chota, provincia de Imbabura”. En: Las mujeres afrodescendientes y la cultura latinoamericana: identidad y desarrollo. PNUD, 2009

Mintz y Price. “El origen de la cultura africano-americana. Una perspectiva antropológica”. Clásicos y contemporáneos en Antropología, México. 2012 [1976]

Mintz, Sidney. “Sweet, salt and the language of love”. En Rev.: Cultural Representations of Food. MLN n°4, vol. 106. Sep. 1991

Montaño, Oscar. “Historia Afrouruguaya. Tomo I”. Mastergraf, Montevideo. 2008

Montecino. “Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas desde la Antropología de la Alimentación”. S.d., Chile. 2006. En: <https://openaccess.leidenuniv.nl/handle/1887/4864>

Munanga, Kabengele. “Uma abordagem conceitual das noções de raça, racismo, identidade e etnia”. Palestra proferida n° 3 Seminário Nacional Relações Raciais e Educação-PENESB-RJ. 2003

Olaza, Mónica. “Ayer y hoy. Afrouruguayos y tradición oral”. Ed. Trilce, Uruguay. 2009

Oronoz, Isabel. “Rompiendo silencios”. Ed. Cabildo, Montevideo. 2013

Ortner, Sherry. “Entonces. ¿Es la mujer respecto al hombre lo que la naturaleza respecto a la cultura?”. AIBR, n°1, vol.1, ene.-feb. 2006. En: <http://www.aibr.org/antropologia/01v01/articulos/010101.php>

_____. “¿Es la mujer respecto al hombre lo que la naturaleza respecto a la cultura?”. En. Harris; Young (coomp.). “Antropología y feminismo”. Anagrama, Barcelona. 1972. En: <http://es.scribd.com/doc/11364907/Sherry-B-Ortner-Es-la-mujer-con-respecto-alhombre-lo-que-la-naturaleza-con-respecto-a-la-cultura>

- Peirano, Mariza. "A favor da etnografia". Relume-Durmará, Rio de Janeiro. 1995
- Pereira, Victoria. "Plasmando cultura. Mujeres afrodescendientes en el medio rural". Inmujeres-Mides, Uruguay. 2013
- Pollak, Michael. "Memoria, olvido, silencio". En: Revista Estudos Históricas. Rio de Janeiro, vol. 2, nº 3. 1989. P. 3-15. Trad. Oliveira, Renata.
- Querino, Manuel. "A arte culinária na Bahia". Progresso Ed., Bahía. 1957. En: <http://www.brasiliana.usp.br/bbd/handle/1918/03594400#page/1/mode/1up>
- Quijano, Aníbal. "Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina". En: Lander (comp.). "La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas". CLACSO, Buenos Aires. 2000
- Ramos, Graciela. "La casa de té de Paula". En: Brown, Danielle (comp.). "Memoria viva. Historia de mujeres afrodescendientes del Cono Sur". Linardi y Risso, Montevideo. 2013
- Rodríguez, Romero. "Mbundo Malungo a Mundele. Historia del Movimiento Afrouruguayo y sus Alternativas de Desarrollo". Rosebud Ed., Montevideo. 2006
- Saavedra; Da Luz; Bango; Brena; Suquilvide; Duarte. "Trabajo infantil en niños, niñas y adolescentes afrodescendientes en Uruguay". Ed. Telefónica, Uruguay. 2012
- Sanjek, Roger. "Fieldnotes. The makings of anthropologist". Cornell University Press, U.S.A. 1990
- Santos, Jacira. "Las influencias de la cocina brasileña entre las culturas indígenas, portuguesas y africanas en la ciudad de Salvador, Bahía". En: Las mujeres afrodescendientes y la cultura latinoamericana: identidad y desarrollo. PNUD, 2009
- Schávelzon, Daniel. "Buenos Aires Negra. Arqueología urbana de una ciudad silenciada". Ed. Emecé, Argentina. 2003

Trinchero, Hugo. "Aromas de lo exótico. (Retornos del objeto)" Ed. Sb., Bs. As. 2007

Scuro Somma, Lucía (coord.). "Población afrodescendiente y desigualdades étnico-raciales en el Uruguay". Mastergraf, Mdeo. 2008

Segato, Rita Laura. "Um paradoxo do relativismo: o discurso racional da antropología frente ao sagrado". Rev. Serie Antropología n° 86, Univ. De Brasilia. 1989

_____. "La Nación y sus Otros. Raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de Políticas de la Identidad". Prometeo Libros, Bs. As. 2007

_____. "Las estructuras elementales de la violencia. Ensayos sobre género entre la antropología, el psicoanálisis y los derechos humanos". Ed. Prometeo, Bs.As. 2010

SIPC (Sistema de Información de Precios al Consumidor). "Reporte mensual enero 2015". En: <http://www.precios.uy/analisis-de-precios/mensual.html>

Stack, Carol. "Roles sexuales y estrategias de supervivencia en una comunidad negra urbana" 2012 [1974]. En: Jabardo, Mercedes (ed.). "Feminismos negros. Una antología". Ed. Traficantes de Sueños, Madrid. 2012

Villapol, Nitza. "Hábitos alimentarios africanos en América Latina". En: Moreno Fragnals (org.) "Africa en América Latina". Ed. S. XXI y UNESCO, México D.F. 1977

Zapata y Genovesi (Trad.). "Jeanne Favret-Saada: "ser afectado" como medio de conocimiento en el trabajo de campo antropológico". S.d. 2014 En: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-16942013000200002&script=sci_arttext