

MEM Y COOKIE: LA COCINA COLONIAL EN MALASIA Y SINGAPUR¹

CECILIA LEONG-SALOBIR

Universidad de Wollongong

Este artículo examina dos historias: la de las prácticas alimentarias coloniales en Malasia y Singapur y la de la contribución que los empleados domésticos asiáticos hicieron al desarrollo de esta cocina entre finales del siglo XIX y mediados del siglo XX. En particular se analiza la relación entre la señora (o ama) británica de la época colonial, *mem*, y la o el sirviente cocinera o cocinero, *cookie*, y la manera en la que esta interacción contribuyó a la aparición de la cocina colonial. Utilizando una amplia gama de evidencias de fuentes primarias incluidas en libros sobre cocina colonial, diarios, relatos de viaje y las crónicas de los historiadores sobre las prácticas alimentarias coloniales, este artículo analiza los platillos únicos, propios de la cocina colonial, que tuvieron su origen en la India británica: el *curry*, el *mulligatawny*, el *kedgeree*, el pollo *chop*, el *pish pash* y el inimitable almuerzo *tiffin*.

A la vanguardia de la cocina colonial estuvo la participación activa de los empleados domésticos, quienes eran los agentes de las prácticas alimentarias. Los cocineros y las cocineras ejercieron más influencia en la dieta de los británicos en Malasia y Singapur de la que se ha reconocido. La influencia del cocinero y de su personal de apoyo resultó fundamental en el surgimiento de la cocina colonial. El cocinero y sus ayudantes no eran empleados domésticos pasivos que simplemente cumplían

Este artículo fue recibido por la dirección de la revista el 11 de abril de 2013 y aceptado para su publicación el 16 de julio de 2013.

¹ Por conveniencia, “Malaya”, “Borneo del Norte británico”, “Sarawak” y “Singapur” se mencionan aquí, en su contexto histórico, de manera intercambiable como Malasia y Singapur.

con las órdenes de la *memsahib*. La emergencia de la gastronomía propia de la población colonizadora itinerante se debió a la evolución de la agrupación claramente social, cultural y política que comprendía a la comunidad europea. Si bien hay una gran cantidad de trabajos sobre la historia de las costumbres alimentarias regionales y asiáticas en distintos periodos,² la investigación específica sobre las cocinas coloniales constituye sólo una pequeña parte de ellos.

Entre el puñado de estudiosos que han abordado la historia de la alimentación y el imperialismo, algunos asumen que el consumo de ciertos tipos de alimentos fue convertido en indicador para distinguir a los colonos de los colonizados. Esta escuela de pensamiento sostiene que los colonizadores británicos sólo consumían comida de tipo británico con el fin de diferenciarse de los colonizados.³ Nupur Chaudhuri examina el papel desempeñado por las mujeres británicas en la conformación de la visión del mundo imperial de la época victoriana;⁴ destaca cómo, a mediados y finales de la época victoriana, las *memsahibs* transfirieron algunos artefactos y culturas gastronómicas indios a la sociedad inglesa. Chaudhuri sostiene el controvertido argumento de que para proteger su condición de gobernantes y defender la cultura británica en la India del siglo XIX, los angloindios eligieron la exclusividad racial y rechazaron los productos y los platillos indios, pero que a la vez los promovían activamente entre los ingleses en Inglaterra.⁵

Este artículo, en cambio, afirma que los británicos consumían no solamente alimentos británicos, sino también comida influida fuertemente por la cocina asiática; de hecho, demuestra que a partir de las prácticas alimentarias de los británicos en Malasia y Singapur se estableció una gastronomía con caracte-

² Véase, por ejemplo, Sidney Cheung y Chee-Beng Tan, *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*, Londres, Routledge, 2007, una excelente investigación antropológica del análisis etnográfico de la producción de alimentos en varios países de Asia.

³ E. M. Collingham, *Imperial Bodies: The Physical Experience of the Raj, c. 1800-1947*, Cambridge, Polity, 2001, p. 159, y Nupur Chaudhuri, "Shawls, Jewelry, Curry, and Rice in Victorian Britain", en Nupur Chaudhuri y Margaret Strobel (eds.), *Western Women and Imperialism: Complicity and Resistance*, Bloomington, Indiana University Press, 1992, p. 232.

⁴ Chaudhuri, "Shawls, Jewelry, Curry...", *op. cit.*, p. 232.

⁵ *Idem*.

rísticas distintivas, reconocible y legítima. Al apartarse de lo que otros académicos sostienen, este estudio afirma que como resultado de la negociación y la colaboración entre los expatriados británicos y la gente local surgió una cocina colonial distinta. La cocina colonial cumple con los criterios citados por la definición del antropólogo Sidney Mintz de lo que constituye una “cocina”.⁶ Éstos son: una cocina requiere que una población consuma ciertos alimentos con la frecuencia suficiente para considerarse bien informada sobre dichos alimentos. Esta comunidad debe creer que sabe en qué consiste dicha cocina, cómo se preparan sus platillos y cuál debe ser su sabor. Además, Priscilla Parkhurst Ferguson, en su estudio sobre la cocina francesa, añade: “las preparaciones culinarias se convierten en cocina cuando y sólo cuando los preparativos, además de estar articulados y formalizados, entran en el dominio público”.⁷ La frecuencia de los platillos que consumía la comunidad británica en las colonias y su difusión a través de los libros de cocina y las guías para los hogares sirven de apoyo a la idea de que efectivamente se trataba de una cocina colonial.

Este estudio se llevó a cabo en el contexto de la India colonial, ya que durante el régimen colonial británico había similitudes en los patrones del servicio doméstico y de las prácticas culinarias entre sus colonias.⁸ Al igual que otros modelos de cultura colonial, el consumo de alimentos y los patrones de servicio doméstico se trasplantaron o se replicaron desde el sur de Asia a las otras colonias en Asia. El historiador Thomas R. Metcalf señaló: “las formas de pensar que se consolidaron durante la experiencia colonial india encontraron expresión, en la medida en la que los británicos lucharon para llegar a un acuerdo con sus nuevos súbditos coloniales, en conocimientos comparables, aunque diferentes a los de otros lugares”.⁹ Algunas de estas prácticas arraigaron y evolucionaron en torno de las con-

⁶ Sidney W. Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston, Beacon Press, 1996, p. 96.

⁷ Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2006, p. 19.

⁸ Cecilia Leong-Salobir, *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire*, Oxford, Routledge, 2011, p. 2.

⁹ Thomas R. Metcalf, *Imperial Connections: India in the Indian Ocean Arena, 1860-1920*, Berkeley, University of California Press, 2007, p. 47.

diciones locales, y se afianzaron como patrones de comportamiento peculiarmente coloniales, mientras que otras fueron descartadas. El trabajo de Julia Martínez y Claire Lowrie sobre “los sirvientes” aborígenes en el norte de Australia ilustra el mismo punto de vista, en el sentido de que existía una cultura común de servicio doméstico a través de las colonias, y que la cultura colonial respondió a los pueblos colonizados y fue moldeada por ellos.¹⁰

Malasia y Singapur, dos Estados-nación modernos del sudeste asiático, son los sucesores de las colonias británicas y de los antiguos protectorados.¹¹ Malasia hoy consta de trece estados, once en la península malaya y dos en Borneo: Sabah y Sarawak. Sabah fue conocida como Borneo del Norte durante el dominio británico. En 1957, los estados malayos se independizaron del imperio británico y se convirtieron en la Federación Malaya y, en 1963, Sabah y Sarawak se unieron a los otros Estados, para formar la Federación de Malasia.

Aunque durante la mayor parte del siglo XIX no existió ninguna entidad política conocida como ‘Malaya’, diferentes entidades, como los estados malayos, la Unión Malaya y la Federación Malaya, existieron en distintos momentos de la dominación colonial; de ahí que, por conveniencia, ‘Malaya’, ‘Borneo del Norte británico’, ‘Sarawak’ y ‘Singapur’ se mencionen aquí, en su contexto histórico, indistintamente como Malasia y Singapur. Los “angloíndios” citados se refieren a los hombres y las mujeres británicos residentes en India y no al significado actual de euroasiáticos, es decir, personas de orígenes raciales mixtos. Los términos *sahib* y *memsahib* se utilizaron por primera vez en India para hacer referencia, respectivamente, al hombre blanco y a una mujer blanca casada.¹² En Malasia y Singapur, el hombre

¹⁰ Julia Martínez y Claire Lowrie, “Colonial Constructions of Masculinity: Transforming Aboriginal Australian Men into ‘Houseboys’”, *Gender & History*, vol. 21, núm. 2, agosto de 2009, p. 319.

¹¹ C. Mary Turnbull, *A History of Malaysia, Singapore and Brunei*, Londres, Allen & Unwin, 1989, p. xv.

¹² Henry Yule y A. C. Burnell, *Hobson-Jobson: The Anglo-Indian Dictionary: A Spice-Box of Etymological Curiosities and Colourful Expressions*, Hertfordshire, Wordsworth Editions Ltd., 1996 (publicado por primera vez en 1886). Según Yule y Burnell, el término híbrido *memsahib* es una denominación respetuosa de una mujer europea casada; la primera parte de la palabra representa la palabra utilizada en inglés para referirse a las señoras: *ma'am*.

blanco fue llamado *tuan* (señor) por la población local, mientras que la mujer casada blanca era llamada *mem* y nunca *memsahib*. El término “malayo” fue utilizado por los británicos para describir al pueblo de Malaya y a los que habían habitado ahí por largo tiempo; a veces, incluso a los europeos.¹³ Lo anterior es similar al uso del término “indio” por algunos británicos que habían vivido en India durante muchos años.

Los colonizadores británicos en el sudeste asiático provenían de diversos orígenes; los administradores, los profesionales de la salud, los educadores y el personal militar procedían del sector público; y los importadores y los exportadores, los minoristas, los que trabajaban en las plantaciones agrícolas y otros más que se dedicaban al trabajo misionero, del sector privado. Cada grupo adoptó prácticas alimentarias propias de su posición social y su situación profesional. Los sirvientes eran contratados tanto por los inmigrantes como por los grupos étnicos locales. Entre los sirvientes había una clara especialización ocupacional por raza, y los hogares coloniales empleaban a personal de una gama multirracial.¹⁴

La imagen de las mujeres blancas en el imperio británico existe en tres espacios contrastantes: en la literatura colonial, en los libros de cocina y en las guías para los hogares. En primer lugar, en la ficción y en el cine colonial existe la opinión kiplingnesca de que las *memsahibs* protagonizaban vidas frívolas, por alternar su presencia entre el tenis y las partidas de *bridge*. En segundo lugar, los medios de comunicación recomendaban a las mujeres de la época libros de cocina y guías para los hogares excesivamente descriptivos, que promovían la representación y el papel de la *memsahib* idealmente como alguien que podía mantener y mostrar al mundo el hogar blanco y puro de la tierra colonizada. En tercer lugar, en los últimos años, los historiadores feministas han ofrecido una visión más comprensiva y matizada de las *memsahibs* mediante el aná-

¹³ John G. Butcher, *The British in Malaya, 1880-1941: The Social History of a European Community in Colonial South-East Asia*, Kuala Lumpur, Oxford University Press, 1979, p. 3.

¹⁴ Janice Brownfoot, “Memsahibs in Colonial Malaya: A Study of European Wives in a British Colony and Protectorate, 1900-1940”, en Hilary Callanet y Shirley Ardener (eds.), *The Incorporated Wife*, Londres, Croom Helm, 1984, p. 197.

lisis de sus experiencias cotidianas a través de memorias y cartas, lo cual les ha permitido fundamentar la hipótesis de que las *memsabibs* también eran un grupo oprimido bajo la jerarquía imperial patriarcal.

La relación entre la *memsabib* y los sirvientes estaba cargada de tensión: por un lado, la *memsabib* tenía que crear una “Gran Bretaña en el hogar”¹⁵ y un modelo de la domesticidad de la burguesía blanca;¹⁶ por el otro, todo esto sólo podía lograrse a través de los esfuerzos de sus criados, quienes a menudo eran denigrados como inútiles, sucios y deshonestos. R. C. H. McKie resume la dependencia de los europeos del servicio doméstico en Malaya y Singapur:

[...] el europeo se ha vuelto tan completamente dependiente de la servidumbre asiática que si mañana todos los muchachos de Malaya se declararan en huelga, él estaría indefenso [...] No habría alimentos cocinados ni ropa lavada ni camas hechas ni pisos limpios y, lo más catastrófico, no habría bebidas servidas [...] Incluso he visto a un hombre llamar al muchacho una segunda vez para levantar un vaso colocado a sesenta centímetros en la mesa para que le ahorrara la molestia de mover su silla un poco hacia adelante.¹⁷

Tradicionalmente, las narrativas históricas no retratan el sentido de los quehaceres y las tareas de la rutina cotidiana de los colonos, en particular, aquellos de las mujeres en las colonias. Como las esposas de los funcionarios públicos y las demás personas bajo el dominio colonial no tenían ningún papel oficial formal que jugar, nunca hubo un registro o un archivo sobre su presencia. Por lo tanto, como Mary A. Procida señala, para “recuperar las experiencias vividas por las mujeres en el imperio, el trabajo del historiador requiere de la investigación en fuentes alternativas, como diarios, cartas, memorias y entrevistas orales”.¹⁸

¹⁵ B. Bush, “Gender and Empire: The Twentieth Century”, en Philippa Levine (ed.), *Gender and Empire*, Oxford, Oxford University Press, 2004, p. 91.

¹⁶ Véase Mary A. Procida, *Married to the Empire: Gender, Politics and Imperialism in India, 1883-1947*, Manchester, Manchester University Press, 2002, pp. 50-51 y 57-59.

¹⁷ R. C. H. McKie, *This was Singapore*, Sydney, Angus & Robertson, 1942, pp. 19-20.

¹⁸ Procida, *Married to the Empire*, *op. cit.*, p. 4.

Este artículo sostiene que si bien la aparición de la cocina colonial se concretó a través de la negociación y el establecimiento de las ideas y las prácticas de las *mems* y los *cookies*, fueron estos últimos quienes crearon y pusieron los platos híbridos sobre la mesa. La cocina colonial tuvo sus orígenes en la Compañía de las Indias Orientales, a partir del siglo xvii, cuando se estableció en India un gran número de hombres británicos. Los sirvientes indios habrían cocinado para ellos las versiones más suaves de su propia comida; luego, a principios de 1800, llegaron las mujeres británicas y empezaron a “colaborar” con los sirvientes locales para diseñar comidas para la familia europea.

Si bien las esposas coloniales fueron esenciales en la defensa del hogar colonial como una institución del imperio, fue su dependencia de sus sirvientes y sus cocineros lo que hizo esto posible. La “misión civilizadora” de una esposa era desempeñar una “administración del hogar eficiente y competente” y, para este fin, fue asistida por el servicio doméstico.¹⁹ Janice Brownfoot destaca que “las costumbres y las circunstancias” (principalmente las fogatas y las estufas de estaño y queroseno) suponen que las *mems* dependían particularmente de la ayuda de sus sirvientes para cocinar y presupuestar, lo cual refuerza la propuesta de que los empleados domésticos tuvieron una participación importante en la preparación de los alimentos en la casa colonial.²⁰

En la literatura colonial, en los libros de cocina y en las guías para los hogares, hay poca evidencia que sugiera que las *memsahibs* aportaban algo más que su anuencia para la “creación” de los platillos híbridos específicos que conformaron la cocina colonial. En la mesa colonial había cualquier cantidad de platillos, tanto de tipo europeo como híbridos. Los libros de cocina fueron una herramienta significativa a la que se adherían las *mems* para cumplir con el repertorio de platillos coloniales; son el punto de referencia entre la *mem* y el *cookie*. Está bien claro que las *mems* no trabajaban físicamente en la cocina (ya que consideraban que era demasiado caliente y sucia) y que su con-

¹⁹ Brownfoot, “Memsahibs in Colonial Malaya”, *op. cit.*, p. 196.

²⁰ *Idem.*

tribución a la cocina colonial se limitaba a solicitar las comidas y medir los ingredientes para el día. Mucho más pesadas eran las instrucciones que tenían que seguir para asegurarse de la honestidad de los sirvientes: comprobar que las cuentas de la compra de los alimentos frescos del día fueran correctas y garantizar que los que se almacenaban en la cocina no fueran robados. El arroz, la harina, las especias y otros alimentos básicos se mantenían bajo llave y se medían por la mañana para las comidas del día. Las interacciones entre las *mems* y los cocineros estaban basadas en la desconfianza. Un libro de cocina angloíndia de 1904 instruía:

[Si] el ama de casa se toma la molestia de mantener todas las bodegas y de sacar todo a diario, incluso las especias y el más pequeño detalle, incluidos huevos, papas y cebollas, descubrirá que sus facturas se reducen considerablemente; las cosas estarán frescas y buenas, y ella se evitará estar en conflicto constante con el cocinero a causa de las cuentas y de las cantidades utilizadas.²¹

Como referencia para ordenar la comida del día, la mayoría de las *memsahibs* dependía de los libros de cocina (con recetas traducidas para ellas por cocineros que hablaban inglés). Un libro de cocina, publicado anónimamente en 1910, explicaba que los platillos de India para la planeación del menú diario tenían como objetivo hacer la vida más fácil a la *memsahib*, al sugerir que ésta sólo tenía que señalar una receta en el libro para que la cocinera o el cocinero la preparara sin requerir mayores instrucciones. El libro incluía “cenas familiares para un mes”; y de los treinta y un menús de cena sólo el correspondiente al día veintiséis no ofrecía un platillo de *curry*.²² El *Malayan Cookery Book* (Libro de cocina malayo) de 1930:

[...] constituye un serio intento para ayudar a las amas de casa (europeas) de Malaya sobre el arte de cocinar [...] una lista representativa de

²¹ E. S. P., *‘What’ and ‘How’ or What Shall We Have? And How Shall We Have It?*, Calcuta-Shimla, Thacker, Spink & Co., 1904, p. vii.

²² Anónimo, *What to tell the Cook; Or the Native Cook’s Assistant, Being a Choice Collection of Receipts for Indian Cookery, Pastry, etc., etc.*, Madrás, Higginbothams Ltd., 1910. Véase también F. A. Steel y G. Gardiner, *The Complete Indian Housekeeper and Cook: Giving the Duties of Mistress and Servants the General Management of the House and Practical Recipes for Cooking in All Its Branches*, Londres, William Heinemann, 1898, pp. 5-8.

las recetas transmitidas de generación en generación por las amas de casa malayas (europeas) [...] Primero aparecen los platillos conocidos por muchas generaciones de indios.²³

La mayoría de los libros de cocina colonial fueron escritos por y para los angloíndios. Los libros de cocina dirigidos a los lectores de las colonias de Malasia y Singapur sólo son unos cuantos. Las *mems* en las dos colonias habrían consultado libros de cocina angloíndios, lo que fue una manera de replicar la cocina colonial en las demás colonias.

Algunos libros de cocina fueron impresos en los idiomas locales, como el tamil en India y el malayo en Malaya y Singapur, como medio para establecer comunicación con los sirvientes locales. Por ejemplo, *A Friend in Need. English-Tamil Cookery Book* (Una amiga en apuros. Libro de cocina en inglés y tamil) es principalmente un libro de recetas para los angloíndios en India, pero el contenido bilingüe en tamil y en inglés está dirigido a “poner a la señora en comunicación con el cocinero para que éste pueda entender directamente sus instrucciones”. Fue compilado por el Comité de Damas del Taller de Mujeres de Madrás de la Amiga en Apuros.²⁴ Algunas ediciones de los libros de cocina malayos tenían secciones traducidas al malayo.

El *cookie* tenía opiniones muy firmes sobre lo que era adecuado para el paladar europeo, lo cual fortalece el argumento de que los cocineros locales tenían más peso en la cocina colonial que los colonizadores. Esto añade otra capa de complejidad a la relación colonizador-colonizado; en su superficie puede parecer que en la desigual relación entre la señora y el sirviente, la señora tendría la ventaja. En realidad, el conocimiento local de los criados sobre la preparación de alimentos y las ideas que ellos proporcionaban contribuyeron a forjar una imagen diferente. L. Collingham, en su biografía del *curry*, relata incidentes que revelan cómo los sirvientes de la casa Gwillim se rehusaron a servir la liebre que Elizabeth Gwillim había

²³ J. Hubbard, *The Malayan Cookery Book*, Singapur, Rickard Limited, 1930, Introducción.

²⁴ The Ladies' Committee, F. I. N. S. Women's Workshop, *A Friend in Need. English-Tamil Cookery Book*, Madrás, 1950.

obtenido para la cena.²⁵ Cuando se le pidió al mayordomo una explicación, respondió que si servían una liebre en una gran cena, los huéspedes se reirían. Los sirvientes de los Gwillim tampoco habrían servido jamás los pequeños peces que parecían sardinas, ya que afirmaban que los caballeros blancos no podían comer ese tipo de pescado. Los sirvientes indios servían a los británicos alimentos similares a los consumidos por los gobernantes mogoles —el *pilau*s mogol y los pollos “*dum poked*”—, platillos de estatus elevado que eran conocidos por los cocineros musulmanes empleados por los angloindios.²⁶ Los cocineros indios con frecuencia modificaban las recetas para adaptarlas a lo que ellos pensaban que eran los gustos británicos, e hicieron *curries* menos aromáticos al reducir la cantidad de especias que se utilizaban en su elaboración, como el clavo de olor, el cardamomo, y también la mantequilla derretida y el yogur.²⁷

Los libros de cocina estaban también acompañados de instrucciones sobre temas que iban desde el manejo de los sirvientes hasta la limpieza de la cocina y los remedios caseros. Dentro de estos parámetros, los libros de cocina, las guías para los hogares y las cuentas personales demuestran que las *memsahibs*, como sustento y cuidadoras del hogar imperial, ayudaron a concebir, a través de los servicios de los empleados domésticos, una cocina que fue peculiarmente colonial. Además de proporcionar instrucciones específicas sobre cómo llevar una casa, administrar a los sirvientes y preparar y servir los alimentos, estos libros también pueden ser vistos como instrumentos para perpetuar los valores y las representaciones del imperio.²⁸ En la misma medida en la que la ficción, los diarios y las biografías no reflejan totalmente los acontecimientos vividos, las guías de conducta, los libros de cocina y otros géneros diferentes, examinados en su conjunto, sí añaden matices y significado a la

²⁵ L. Collingham, *Curry: A Biography*, Londres, Chatto & Windus, 2005, p. 114.

²⁶ *Ibid.*

²⁷ *Ibid.*, pp. 116-117.

²⁸ Véase Nicola Humble, *Culinary Pleasures: Cookbooks and the Transformation of British Food*, Londres, Faber and Faber, 2005; Alison Light, *Mrs. Woolf and the Servants*, Londres, Penguin Books, 2008; Lucy Delap, *Knowing Their Place: Domestic Service in Twentieth Century Britain*, Oxford, Oxford University Press, 2011; Eileen White, “First Things First: The Great British Breakfast”, en Anne Wilson C. (ed.), *Eating with the Victorians*, Stroud, Sutton Publishing, 2004.

concepción del historiador sobre la relación ama-sirviente. Estas publicaciones reforzaron las desiguales relaciones entre las *memsabibs* y sus sirvientes, ya que sus instrucciones, tanto para el mantenimiento escrupuloso de la limpieza como para el meticuloso control de las despensas, reiteraban la percepción sobre la inferioridad de los empleados domésticos.

Aunque los libros de cocina pueden considerarse documentos históricos sobre las prácticas alimentarias coloniales, Stephen Mennell sugiere que deben ser interpretados con cautela. Mennell se refiere a la opinión de Elizabeth David, para quien en los siglos XVII y XVIII hubo un desfase de cerca de cuarenta años entre los cambios en las prácticas que tuvieron lugar en la cocina inglesa y su aparición en los libros de cocina.²⁹

En las colonias británicas del sudeste asiático, el cocinero siempre fue conocido como *cookie*. Un paralelo de esto es *kok-ki*, el nombre que dieron los colonizadores holandeses a sus cocineros.³⁰ En la India británica, al cocinero casi siempre se le daba el nombre de Ramasamy. El uso de apodos para el servicio doméstico se originó en la Inglaterra victoriana, cuando los sirvientes de la clase alta no se conocían por sus nombres de pila, sino por los nombres genéricos que les daban sus empleadores para indicar los puestos que desempeñaban en el hogar. Por lo general, los criados eran llamados Henry y William,³¹ mientras que en las casas grandes los nombres populares de los sirvientes eran Abigail, Betty o Mary, o simplemente cocinero o botas, según el trabajo que realizaran.³² Los patrones coloniales replicaron esta práctica e incluso dieron un paso más al crear apodos despectivos para sus sirvientes de las colonias. En África, por ejemplo, los sirvientes empleados por británicos eran llamados whisky, mono, sardina, dos peniques y maldito tonto.³³

²⁹ S. Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, B. Blackwell, 1985, p. 65.

³⁰ E. Locher-Scholten, "Summer Dresses and Canned Food, European Women and Western Lifestyles in the Indies, 1900-1942", en Henk Schulte Nordholt (ed.), *Outward Appearances: Dressing State and Society in Indonesia*, Leiden, KITLV Press, 1997, p. 143.

³¹ Delap, *Knowing Their Place*, *op. cit.*, p. 68.

³² Light, *Mrs. Woolf and the Servants*, *op. cit.*, p. 1.

³³ Dane Kennedy, *Islands of White: Settler Society and Culture in Kenya and Southern Rhodesia, 1890-1939*, Durham, Duke University Press, 1987, pp. 154-155.

Los apodos fueron utilizados para despersonalizar a los sirvientes y divertir a los patrones, y en las guías para los hogares y en las memorias coloniales con frecuencia se hacía referencia a ellos.³⁴

En 1920, Alice Berry Hart, al escribir sobre su vida en una finca de caucho en Malaya, se quejaba del aguador: “porque Balready era tan lento y estúpido, entre nosotros lo llamábamos Ethelred el indeciso [...] [La] verdad es que Balready es un salvaje y no le gusta la civilización”.³⁵ En 1893, en su diario, Ada Pryer, esposa del fundador de Sandakan, William Pryer, aun cuando describe positivamente el ingenio y la inventiva de su cocinero chino, Lam Chong, se ve obligada a apodarlo Chuletas de cordero.³⁶ Al escribir acerca de los años que pasó en Malaya, Jean Falconer recordó haber tenido que hacer una salsa para los cocteles de camarones de una cena, debido a que “Cookie (el cabeza de hueso) no sabía cómo”.³⁷ L. W. W. Gudgeon declara: “en Borneo, cada empleado doméstico que se dedica a llevar y traer dentro de la casa es llamado ‘muchacho’”.³⁸

Una extensión de la categoría de sirviente-cocinero en el Borneo del Norte británico (actual estado malasio de Sabah) fueron los “muchachos de la selva”, que acompañaron a los colonizadores en sus expediciones por la colonia.³⁹ Mientras los cocineros tenían especificaciones de trabajo claramente establecidas por los colonizadores, el papel de los muchachos de la selva comprendía una miríada de tareas, incluida la de ser cocinero en las expediciones en la selva. Al final de una expedición y de vuelta en la casa colonial, el papel del muchacho de la selva volvía a ser el de “muchacho”, ya que en el centro urbano sus habilidades culinarias eran consideradas inferiores a las del cocinero chino. Las guías para el hogar y las memo-

³⁴ Véase Ada Pryer, *A Decade in Borneo*, Londres, Leicester University Press, 2001 (publicado por primera vez en 1893), y Sara Jeannette Duncan, *The Simple Adventures of a Mem Sahib*, Londres, Thomas Nelson & Sons, 1909.

³⁵ Alice Berry Hart, “Housekeeping and Life in the Malayan Rubber”, *Blackwood's Magazine*, vol. CCXXI, núm. MCCCXXXIX, 1927, p. 601.

³⁶ Pryer, *A Decade in Borneo*, *op. cit.*, p. 138.

³⁷ Jean Falconer, *Woodsmoke and Temple Flowers: Memories of Malaya*, Edimburgo, The Pentland Press, 1992, p. 6.

³⁸ L. W. W. Gudgeon, *Peeps at Many Lands: British North Borneo*, Londres, Adam y Charles Black, 1912, p. 42.

³⁹ Leong-Salobir, *Food Culture in Colonial Asia*, *op. cit.*, pp. 68-69.

rias coloniales ilustran cómo el inmenso conocimiento que los muchachos de la selva tenían del territorio interior de Borneo del Norte y sus habilidades en la preparación de alimentos ayudaron a mantener el bienestar de los oficiales y los empresarios británicos cuando viajaban por negocios coloniales.

Los hainaneses fueron un grupo étnico chino que jugó un papel predominante en el servicio doméstico en la época colonial en Malasia y Singapur. Al igual que otros grupos chinos, los hainaneses emigraron al sudeste de Asia debido a las dificultades económicas a las que se enfrentaban en China; sin embargo, como llegaron de manera tardía (en comparación con grupos como el *hokkien*, el *teochew* y el cantonés), se quedaron fuera de las industrias más lucrativas. Además, fueron excluidos de las redes chinas locales, debido a su dialecto y a las dificultades que el clan tenía con otros grupos.⁴⁰ Con la llegada de los británicos, los miembros de este grupo étnico fueron empleados como “muchachos de cocina”, cantineros y camareros en los hoteles, bares, restaurantes locales y en los comedores de los oficiales en las bases militares británicas.⁴¹ A menudo, una familia británica también empleaba a un hainanés como el “muchacho número uno”, o cocinero o mayordomo, mientras su esposa trabajaba como *amah* en el hogar.⁴² Fue a partir de esta asociación con los británicos que el hainanés se volvió experto en la preparación de comida occidental y en la mezcla de cocteles.⁴³ Hoy en día, los hainaneses continúan trabajando como cocineros y camareros en las instituciones más antiguas, que datan de la época colonial, como el Hotel Raffles, el Cricket Club y el Tanglin Club, en Singapur.⁴⁴ Los británicos y otros occidentales preferían contratar hainaneses porque tenían una apariencia limpia y diligente.⁴⁵ Esto concuerda con la opinión general que tenían los europeos del sudeste asiático desde el siglo XIX, de que los chinos eran “naturalmente” capa-

⁴⁰ Mui Teng Yap, “Hainanese in the Restaurant and Catering Business”, en Thomas T. W. Tan (ed.), *Chinese Dialect Groups: Traits and Trades*, Singapur, Opinion Books, 1990, p. 79.

⁴¹ *Idem.*

⁴² *Ibid.*, p. 80.

⁴³ *Idem.*

⁴⁴ *Ibid.*, p. 85.

⁴⁵ *Idem.*

ces para el trabajo pesado y más diligentes y centrados que los nativos.⁴⁶

Las “*amahs* blanco y negro” constituyen otra categoría de sirvientas especializadas en Malaya y Singapur. La mayoría de las mujeres cantonesas solteras de la provincia de Guangdong que llegaron a Malasia en la década de 1930 trabajaron en el servicio doméstico; eran conocidas por su diligencia, confiabilidad, sentido del deber y lealtad a sus empleadores. Como vestían los pantalones negros y las túnicas blancas tradicionales fueron conocidas como *amahs* blanco y negro.⁴⁷ Fueron empleadas como cocineras y cuidadoras de niños. Se suponía que las *amahs* preferían trabajar con las familias inglesas o europeas, ya que eran más generosas y, en comparación con las familias chinas, menos estrictas en las cuestiones relacionadas con el hogar.⁴⁸

En Malaya se opinaba que por lo general los sirvientes tami-les eran más baratos que los malayos y los chinos, y que muchos de ellos eran buenos para las labores generales. Pero la *mem* con experiencia y el *tuan*, que era cuidadoso con su ropa, preferían a un chino o un malayo.⁴⁹ Habitualmente, la mayoría de los hogares coloniales en Malaya, Singapur y Borneo contaban con los servicios domésticos de un cocinero, un ayudante de cocina, un jardinero, un chofer, un *dhobi* (la persona que se ocupaba de la ropa) y una *ayah* o *amah* (cuidadora infantil); sin embargo, Banerjee, en su estudio sobre el servicio doméstico en la Bengala colonial, cita que en una casa en la que vivían cuatro oficiales británicos tenían 110 sirvientes.⁵⁰

El *cookie* formaba parte del amplio círculo de sirvientes responsables del bienestar de los europeos, tanto en el hogar como en otras instituciones coloniales. La capacidad de la *mem*

⁴⁶ Véase Syed Alatas, *The Myth of the Lazy Native: A Study of the Image of the Malays, Filipinos and Javanese from the 16th to the 20th Century and Its Function in the Ideology of Colonial Capitalism*, Londres, Frank Cass, 1977.

⁴⁷ Keat Gin Ooi, “The Black and White Amahs of Malaya”, *Journal of the Malaysian Branch of the Royal Asiatic Society*, vol. 65, parte 2, núm. 263, diciembre de 1992, p. 73.

⁴⁸ *Ibid.*, p. 74.

⁴⁹ C. I. G. Munro, “Malaya through a Woman’s Eyes”, citado en Margaret Shennan, *Out in the Midday Sun: The British in Malaya 1880-1960*, Londres, John Murray, 2000, p. 225.

⁵⁰ S. M. Banerjee, *Men, Women, and Domesticity Articulating Middle-Class Identity in Colonial Bengal*, Nueva Delhi, Oxford University Press, 2004, p. 44.

para ofrecer hospitalidad en forma de comida y alojamiento a los viajeros europeos se debió en gran parte a la labor de sus sirvientes. Los empleados domésticos desempeñaron algo más que trabajos menores y físicos. Fue el conocimiento local de los *cookies* sobre dónde adquirir alimentos (aun si con frecuencia eran objeto de sospecha por parte de sus empleadores de estafarlos en estas compras) lo que contribuyó al surgimiento de la cocina colonial. Muchos de los platillos coloniales híbridos tuvieron sus orígenes en platillos locales que fueron adaptados a lo que los sirvientes pensaban que eran los gustos europeos.

Los cocineros en las estaciones aisladas trabajaban en cocinas primitivas para producir alimentos nutritivos. En su primera semana en una finca malaya de caucho, Berry Hart no tenía agua corriente, lavabo o “hielera” en su *bungalow*.⁵¹ Describe su cocina como un cobertizo con un altar de ladrillo en el centro, donde se encendía un montón de cáscaras de coco para cocinar. Se colocaba una reja de hierro sobre el fuego para cocer los alimentos. Continuaba su descripción diciendo que, después de preparar la comida, la cocinera se ponía en cuclillas sobre la cuneta con un cubo de agua del canal y con un poco de fibra de coco para limpiar el interior de las sartenes.⁵²

Tanto en los clubes como en los hogares, ninguna cocina colonial en Malaya y Singapur estaba lujosamente amueblada; sin embargo, se esperaba que los sirvientes prepararan y sirvieran cenas y banquetes de alto nivel. En la colonia británica de Borneo del Norte, en los días importantes, los sirvientes preparaban las comidas para la sociedad británica en condiciones menos que ideales. En 1886, se celebró en el Club Sandakan la cena de Navidad ofrecida por la comunidad británica, y como el club no tenía cocina, W. R. Flint, inspector en jefe en funciones de la Comisaría, “amablemente puso sus instalaciones de ‘Sunningdale’ a disposición del administrador y le regaló un par de pavos”.⁵³ Las cocinas de los clubes más pequeños, en los puestos más lejanos del imperio, eran lugares para preparar grandes comidas. Las cenas festivas y los banquetes en el Borneo

⁵¹ Berry Hart, “Housekeeping and Life in the Malayan Rubber”, *op. cit.*, pp. 598-599.

⁵² *Ibid.*, p. 599.

⁵³ *The British North Borneo Herald and Official Gazette*, 1 de enero de 1887, p. 4.

del Norte británico eran asuntos complicados, con brindis a la reina y al gobernador, y cantos y bailes hasta altas horas de la mañana siguiente. Por ejemplo, la descripción de un banquete para el gobernador, E. W. Abedul, en 1904, es que se trataba de “un encuentro brillante de 68 damas y caballeros, el mayor número de europeos que jamás se hubiera reunido en un solo lugar en la historia del Borneo del Norte británico”.⁵⁴ Celebrado en la sala de lectura del Club Sandakan, el menú (caviar, sopa de tortuga, mayonesa de pescado, *salmi* de paloma, pato relleno, espárragos, pavo asado y jamón, pastel *Singaleila*, merengues, tostada de anchoa, postre y café) ilustra que incluso en el puesto remoto de Borneo, el cocinero local que trabajaba en la cocina del club era capaz de ayudar a mantener el prestigio del imperio a través de la comida.

La cocina que fue adoptada por la mayoría de los británicos en India, Malasia y Singapur estaba repleta de peculiaridades e idiosincrasias que han evolucionado a través de muchas décadas y fueron influidas por diversos factores, como la disponibilidad de comida occidental y local, las instalaciones de la cocina, la contribución del servicio doméstico y las tradiciones tanto del país de origen como de las colonias.

De entre muchos otros platillos coloniales híbridos, el *curry* puede ser considerado el platillo definitivo de la historia culinaria de la colonización británica. No sólo era el plato más frecuentemente consumido por los colonizadores, sino que además se ha convertido en una obstinada reliquia del imperio. Es el único platillo que fue consumido diariamente por los colonizadores y el más importante. Resulta difícil trazar sus orígenes etimológicos y culinarios. Hay sugerencias desde principios de la era moderna hasta el siglo XXI de que *curry* era una corrupción de la palabra tamil *kari*, o de *cury*, en referencia a la preparación de alimentos que se derivan de la “cura” en el sentido de la restauración y la preservación de la salud. Hay pruebas de que algunos ingredientes del *curry* fueron encontrados en las cocinas del rey Ricardo II.⁵⁵ Los *curries* coloniales fueron creados, adaptados y modificados a través de la

⁵⁴ *The British North Borneo Herald*, 2 de enero de 1904, p. 2.

⁵⁵ Samuel Pegge, *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery Compiled, About A. D. 1390*, Proyecto Gutenberg Ebook.

contribución de la cocina indígena, por la disponibilidad de los ingredientes en determinadas regiones, por las costumbres sociales de la época y también por la salud y las ideas sobre nutrición del siglo XIX. Los libros de cocina, las memorias, los diarios y las crónicas de viaje angloíndios, malayos y de Singapur, ilustran claramente que el *curry* se desarrolló como un platillo híbrido práctico que podía hacerse con restos de carne y aves de corral, y que incorporaba ingredientes de especias específicamente seleccionadas por sus cualidades nutritivas y de conservación. La amplia gama de *curries* que se crearon, junto con la comercialización de polvos de *curry* en el siglo XIX, ha ayudado a formar vínculos culinarios entre las colonias británicas.

Nada demuestra mejor el conocimiento de un producto o de un servicio que apropiarse de él y criticarlo; así, aparecieron muchas opiniones sobre lo que constituía un buen *curry*. Como corresponde a un plato que era a la vez exótico y familiar, el *curry* atrajo sus propias leyendas sobre la manera de preparar un buen *curry*. Los colonizadores se posesionaban fieramente de la versión que era más consumida por su propia comunidad y comparaban la autenticidad y la calidad de los *curries* de las colonias. En Singapur, Cameron, en un escrito elaborado en 1865, comentó de manera muy puntual sobre los *curries* de la localidad: “aunque Madrás y Calcuta han sido durante mucho tiempo conocidas por la calidad de sus *curries*, creo, sin embargo, que los de los estrechos superan a cualquiera de ellos en excelencia”.⁵⁶ Wendy Suart, quien a partir de 1949 pasó cuatro años en el Borneo del Norte británico, opinaba lo mismo: “en mi mente un *curry* malayo es muy superior al indio; tiene aroma, sabor y no sólo es picante. Se espesa con cacahuates y leche de coco y no es líquido”.⁵⁷

E. G. Bradley, en su manual para los hogares de las colonias, proporcionaba una receta para el “*curry* común de casa” que tipificaba el *curry* colonial británico como el *curry* por excelencia, que se come en todas las colonias y que hoy en día sigue siendo popular entre los ex colonizadores.⁵⁸ Este *curry*

⁵⁶ John Cameron, *Our Tropical Possessions in Malayan India*, Kuala Lumpur, Oxford University Press, 1965, p. 300.

⁵⁷ Respuesta al cuestionario por Wendy Suart.

⁵⁸ E. G. Bradley, *A Household Book for Tropical Colonies*, Londres, Oxford Uni-

incluye una mezcla de ingredientes: pollo fresco o sobras de pollo, pescado, camarón, carne de res, cordero o cualquier otro tipo de carne o pescado; la cucharada esencial de polvo de *curry* comercial y frutos secos o fruta en conserva, que le daba el inconfundible sabor dulce del *curry* colonial. La cucharada de polvo de *curry* es una mezcla de especias que distinguen al *curry* de cualquier otro guiso o cacerola. La cúrcuma, un tubérculo de color amarillo brillante, le da al *curry* su color dorado característico; los chiles son otro ingrediente que contribuye a su singularidad: su sabor picante se ajusta al paladar de cada persona; sin embargo, el típico *curry* colonial es suave.

Mientras que *tiffin* en India y en otras partes se refiere a una comida ligera o a aperitivos, en Malasia y Singapur adquirió grandes proporciones como comida sustancial. Ampliamente conocido como *tiffin* dominical o *curry tiffin*, el magnífico almuerzo en un domingo por la tarde era una institución colonial. Invariablemente, el *curry tiffin* era un almuerzo relajado que se tomaba en la terraza de una casa particular, una oportunidad para socializar con los amigos y compañeros de trabajo.⁵⁹ Los comensales se sentaban alrededor de una gran mesa y se pasaban la comida de uno a otro, o los sirvientes estaban allí para pasar los platos. El *curry tiffin* en Malasia y Singapur es similar al *rijsttafel* colonial holandés (o “mesa de arroz”) de las Indias Orientales, donde se presentan numerosos platillos en forma de bufet con el arroz como plato principal. Hay conjeturas acerca de que el *curry tiffin* evolucionó del *rijsttafel* luego de que algunos cocineros indonesios fueran reclutados para trabajar con los colonizadores británicos en Malasia y Singapur.⁶⁰ De hecho, Tony Lamb, uno de los últimos oficiales técnicos (en agricultura) reclutados por el gobierno colonial en Borneo del Norte, declaró que los *curries* preparados por sus cocineros eran de estilo

versity Press, 1948, p. 69. Las respuestas a mi cuestionario indican que los ex colonos recuerdan los *curries* que comían en la época colonial como deliciosos y afirman que hasta hoy siguen comiéndolos.

⁵⁹ Respuesta al cuestionario por T. Rimmer, 4 de enero de 2007.

⁶⁰ Para una discusión sobre el *rijsttafel* en las Indias, véase Susie Protschky, “The Colonial Table: Food, Culture and Dutch Identity in Colonial Indonesia”, *Australian Journal of Politics and History*, vol. 54, núm. 3, 2008, pp. 350-352, y Sri Owen, “Misunderstanding Food Traditions”, en la página web de Sri Owen.

javanés.⁶¹ David Burton afirma que la práctica de colocar todos los platos sobre la mesa era una costumbre india y del sudeste asiático, ya que el comensal podía escoger cualquier cosa que le gustara.⁶² Todo indica que el *curry tiffin* estaba compuesto por numerosos platillos: varios platos principales como pollo, carne de res, cordero, camarones, pescado o verduras al *curry*, que eran acompañados incluso por más platillos secundarios. El número de estos platos secundarios, llamados vagamente *sambals*, podía llegar hasta veinte.⁶³ Entre ellos se incluían galletas de camarón (*krupuk*), huevo cocido picado, espirales de tortilla de huevo, cacahuates, pepino en leche de coco, cebolla en rodajas, camarones secos, pescado seco, huevos “de 100 años de edad” (huevos de pato conservados, una especialidad china que otra vez demuestra la manera en la que los británicos adoptaron las costumbres alimentarias locales), pimientos verdes, plátanos, tomate, piña, papaya, mango, coco seco, pasas y *chutney* de mango.⁶⁴ Además, el *curry tiffin* incluía siempre una gran cantidad de arroz.

En sus memorias sobre el tiempo que pasó en Malaya y Singapur, George L. Peet relata una visita a una finca de caucho erigida en “la selva virgen”, en el distrito Kluang de Johor. Los domingos, los plantadores de la finca de D. V. Byles y de una finca vecina se reunían en el *bungalow* de Byles para comer *curry tiffin*. Peet escribió que ahí había cuatro tipos de *curry*: de pichón, de pollo, de carne de res y de huevos duros, todos preparados por su cocinero indio.⁶⁵ Julian Davison recuerda que, en 1950, el *curry tiffin* se servía los domingos en Singapur como “una gran fiesta” con muchos invitados.⁶⁶ Davison recuerda un festín de pollo en crema de coco con papas, carne *rendang*, pescado *assam*, pescado Mornay picante, *curry*, huevos duros, dedos de damas, brotes de soja con pescado salado,

⁶¹ Entrevista de la autora con T. Lamb, en Kota Kinabalu, Malasia, el 5 de diciembre de 2006.

⁶² D. Burton, *The Raj at Table. A Culinary History of the British in India*, Londres, Faber & Faber, 1993, p. 27.

⁶³ Respuesta al cuestionario por W. Suart.

⁶⁴ *Idem*.

⁶⁵ George L. Peet, *Rickshaw Reporter*, Singapur, Eastern Universities Press Sdn. Bhd., 1985, p. 172.

⁶⁶ Respuesta al cuestionario por J. Davison, el 15 de febrero de 2008.

menestra de coco, verduras y frijoles largos. Además de los aderezos había pequeños cuencos con plátanos en rodajas, tomates picados, pepino en rodajas, coco rallado, cacahuates, pasas y boquerones fritos en chile y limón, varios *sambals* y una selección de *chutneys* y encurtidos angloíndios.⁶⁷

El postre que más se mencionaba era el budín de sagú o *gula melaka*, un dulce local. *Gula melaka* es el nombre malayo del azúcar de palma, pero en la jerga colonial se refería a la combinación de sagú y el jarabe de azúcar que era derramado sobre él.⁶⁸ Una *memsahib* describía el budín de sagú como “refrescante y delicioso” después de un *curry* malayo,⁶⁹ y un minero australiano del aluminio, al recordar el tiempo que había pasado en Malaya, exclamó: “[Comer] esta delicadeza es olvidarse de los problemas de uno y deslizarse hacia un sueño voluptuoso de alegría gastronómica”.⁷⁰ Margaret Shennan declaró: “[De] acuerdo con una tradición sagrada, *gula malacca* se tomaba después de un *curry makan* (comida) [...] toda una experiencia inolvidable”.⁷¹ Sin embargo otro “antiguo” pensamiento malayo decía que el “*Gula melaka* era delicioso, pero que era un dulce demasiado rico para comer encima de un gran plato de *curry* y arroz con todos los adornos”.⁷²

Los restaurantes y clubes que frecuentaban los europeos también servían el *curry tiffin* dominical. Hasta 1991, el café y hotel Coliseum, en Kuala Lumpur, Malasia, continuó sirviendo esta comida los domingos, varias décadas después de que los británicos habían dejado de gobernar en Malasia peninsular. El Coliseum era el único restaurante europeo en Kuala Lumpur y todos los cocineros del clan hainanés chino hacían un esfuerzo especial para montar un impresionante *curry tiffin* los domingos. Servido en vajilla inglesa importada, el *tiffin* consistía en pollo al *curry* con grandes trozos de pollo y papas y guarniciones de dedos de dama, piña, pepino, arroz blanco y anchoas. Los postres incluían helado de chocolate y flan

⁶⁷ *Idem.*

⁶⁸ Peet, *Rickshaw Reporter*, op. cit., p. 51.

⁶⁹ K. Sim, *Malayan Landscape*, Londres, Michael Joseph Ltd., 1957, p. 140.

⁷⁰ Ambrose Pratt, *Magical Malaya*, Melbourne, Robertson y Mullens Ltd., 1931, p. 265.

⁷¹ Shennan, *Out in the Midday Sun*, op. cit., p. 206.

⁷² Peet, *Rickshaw Reporter*, op. cit., p. 51.

de caramelo.⁷³ K. P. Tabrett recuerda bien el *curry tiffin* dominical de Borneo del Norte británico, preparado con pollo al *curry* con guarnición de tocino, cacahuates con anchoas, plátano picado, coco, piña, pepino, tomates y pasas.⁷⁴ Incluso en el día de descanso colonial en Malasia y Singapur, el *curry* tenía un lugar destacado en la comida más larga de la semana, el *curry tiffin* del domingo.

La cocina híbrida tomó elementos de las tradiciones culinarias británicas y de las prácticas alimentarias de Asia. Esta aculturación ha contribuido al desarrollo de platillos peculiarmente coloniales, como *curries*, *mulligatawny*, *kedgeree*, *country captain* y *pish pash*. La experiencia culinaria colonial fue una empresa fluida y los alimentos consumidos por los colonizadores en cada colonia dieron saltos geográficos a otras colonias. En el proceso surgió una cocina pancolonial con sutiles diferencias regionales. Los sirvientes asiáticos también eran esenciales para el funcionamiento de los clubes, las estaciones de montaña y las casas de descanso, omnipresentes en el paisaje colonial y cruciales para el gobierno británico. Estas instituciones de recreo eran una extensión del hogar colonial y todas estaban cuidadosamente vigiladas a fin de que el medio ambiente colonizado y su gente no fueran invadidos. Al mismo tiempo, los cocineros asiáticos eran responsables de abastecer de alimentos a los clubes, las estaciones de montaña y las casas de descanso.

Durante su adaptación a las condiciones locales, los expatriados británicos no sólo adoptaron la comida local, sino que también la consumieron preparada de manera diferente a la que estaban acostumbrados. George Woodcock, en su historia social de Malaya y Singapur, escribió:

[...] había variaciones dentro de este patrón general de alimentación, dependiendo del tipo de materiales que estaban disponibles localmente. En Malaya, la carne era dura, y sólo servía para ser usada en la sopa, pero las aves eran abundantes y baratas, y generalmente el cordero era excelente; [...] En Malaya, las frutas tropicales eran las que le daban un

⁷³ Entrevista de la autora con Janet Loi, directora del Coliseum Cafe and Hotel, Kuala Lumpur, 23 de noviembre de 2006.

⁷⁴ Entrevista de la autora con K. P. Tabrett, Kota Kinabalu, 4 de diciembre de 2006.

toque personal a todos los menús; incluían plátanos, *ducoos*, mangos, rambutanes, toronjas y mangostanes.⁷⁵

Aunque el *curry* era el plato omnipresente en el repertorio de la cocina colonial, la sopa *mulligatawny* fue el siguiente plato más importante asociado con la mesa colonial. La invención de la sopa *mulligatawny* se atribuye a los colonos británicos de Madrás, en Tamil Nadu, y es una corrupción de las palabras tamilyes “*milagu-tannir*”, que significan agua de pimienta, un platillo parecido a la sopa.⁷⁶ El *mulligatawny* es otro platillo que los británicos en India hibridaron, adoptando un platillo local y agregándole otros ingredientes para que fuera un plato colonial. En un principio, habrían sido los hombres de la Compañía de las Indias Orientales en la década de 1700⁷⁷ los que reinventaron la sopa que suena de manera peculiar, y este plato, al igual que otros platos coloniales, evolucionó a lo largo de los años y fue transportado a las colonias de Malasia y Singapur. La sopa picante fue complementada con pedazos de carne o pollo, caldo, cebolla frita y especias;⁷⁸ de hecho, cada cocinero o *memsahib* tenía su propia receta de sopa *mulligatawny*, a la que podía añadirse cualquier tipo de carne.

Otro platillo que fue alterado y se convirtió en un favorito permanente es el *curry puff*. Wendy Hutton atribuye el origen de los *curry puffs* a uno de los platillos asiáticos que fueron modificados para adaptarse a los gustos occidentales; explica que la sabrosa empanada rellena india conocida como *samosa*, sufrió modificaciones y se convirtió en un *curry puff* para satisfacer el gusto inglés.⁷⁹ Lillian Allan Newton, quien creció en Singapur en la década de 1890, pensaba que los *curry puffs* eran “el primo oriental de nuestros rollos de salchicha, pero mucho mejores. Los *cookies* también hacían *curry puffs*, que eran un

⁷⁵ George Woodcock, *The British in the Far East*, Londres, Weidenfeld y Nicolson, 1969, p. 179.

⁷⁶ Véase C. Banerji, *Eating India: An Odyssey into the Food and Culture of the Land of Spices*, Nueva Delhi, Penguin Books, 2007, p. 101, y Yule y Burnell, *Hobson-Jobson*, *op. cit.*, p. 595.

⁷⁷ Yule y Burnell, *Hobson-Jobson*, *op. cit.*, p. 595.

⁷⁸ Banerji, *Eating India*, *op. cit.*, p. 101.

⁷⁹ Wendy Hutton, *Singapore Food, a Treasury of More Than 200 Time-Tested Recipes*, Singapur, Time Books International, 1989, p. 12.

apoyo indispensable para las comidas campestres y las fiestas”.⁸⁰ Un platillo similar que se desarrolló de orígenes británicos y de Singapur es el *roti John*. Hutton señala que en la década de 1960, un guiso de carne picada picante servido con pan francés rebanado (*keema roti*) era muy popular entre las fuerzas armadas británicas estacionadas en Changi. Posteriormente, la combinación se convirtió en *roti John*: pan untado con una capa de carne picada y huevos, y luego frito. Hutton explica que el nombre surgió porque en la época colonial todos los ingleses eran apodados “John” por los habitantes de Singapur.⁸¹

Otro platillo asociado con la cocina colonial británica es el *kedgerree*. Escrito de distintas maneras —como *kitchery*, *kitchri* o *kichiri*—, Nigel Hankin lo define como un anglicismo de la palabra hindi *khichree*, *khichri* o *khichdi*, un plato de arroz cocido con legumbres.⁸² Al igual que otros alimentos adoptados por los primeros colonos y después por los angloíndios, las recetas para el *kedgerree* en India y Gran Bretaña fueron ajustadas y mejoradas. El estudio de Peter Reeves sobre el *kedgerree* sugiere que empezó como un platillo indio para el desayuno que data del siglo XIV. La inclusión de *mung dal* también lo hizo ideal como un platillo para quienes necesitaban comida simple para recuperar la salud.⁸³ Los colonos de India conocieron primero el *kedgerree* como platillo vegetariano, pero con el tiempo se convirtió en un platillo híbrido hecho de pescado ahumado y huevos.⁸⁴ Servido a menudo como desayuno en las mesas coloniales, el *kedgerree* a veces incluía pescado, aunque Yule y Burnell afirman que esto no es correcto, ya que aunque frecuentemente el pescado se comía con el platillo, no era parte de él.⁸⁵

El *kedgerree* fue un platillo colonial que dio origen a otro, el reconfortante platillo conocido como *pish pash*, que fue desa-

⁸⁰ Lillian Allan Newton, “More Exquisite When Past”, manuscrito RCMS 108/2/1, capítulo VI, pp. 5-6, University Library, Royal Commonwealth Society Collection, Cambridge, s.a.

⁸¹ Hutton, *Singapore Food*, op. cit., p. 173.

⁸² Nigel Hankin, *Hanklyn-Janklin: A Stranger’s Rumble-Tumble Guide to Some Words, Customs and Guiddities Indian and Indo-British*, Nueva Delhi, Tara Press, 2003, p. 259.

⁸³ Peter Reeves, “Peter’s Backburner Number 1: The Trail to Kedgerree”, *Hobgoblin Magazine*, núm. 2, mayo de 2000, pp. 3-5, 25.

⁸⁴ Humble, *Culinary Pleasures*, op. cit., p. 19.

⁸⁵ Yule y Burnell, *Hobson-Jobson*, op. cit., p. 476.

rollado por los cocineros indios para los niños europeos.⁸⁶ En su calidad de alimento infantil, el *pish pash* era una papilla de arroz cocinada con pequeños trozos de carne. Ketab, autor de *Indian Dishes for English Tables* [Platillos de India para las mesas inglesas], agregaba cordero a su receta de *pish pash* y daba instrucciones de que el arroz debía ser cocido hasta que se hiciera puré, ya que así se volvía adecuado para niños o “enfermos”.⁸⁷ Otra receta de *pish pash*, sugerida por A Thirty-Five years’ Resident [Un residente durante treinta y cinco años], incluía arroz, pollo, jengibre, cebolla, pimienta y “especia picante”, y sus instrucciones eran que el pollo debía cocinarse hasta que estuviera suave y el arroz “bastante blando”. Esa receta también se recomendaba como una receta nutritiva para “enfermos”.⁸⁸

Las recetas para el *curry* común y corriente, las sopas *mulligatawny* y otros platillos coloniales eran consultadas y marcadas por la *memsahib* para que la cocinera o el cocinero preparara la comida del día. En las colonias de Malasia y Singapur, el carácter fundamentalmente híbrido de la cocina colonial fue influido de distintas maneras por las prácticas alimentarias de los británicos, así como por las tradiciones culinarias de la población local. En la Singapur del siglo XIX, los europeos comían una mezcla de platillos británicos y *curries* angloíndios en los hoteles de estilo europeo.⁸⁹ En las casas particulares, los colonos británicos consumían “[B]isteces y chuletas de cordero, uno o dos *curries* bien hechos y arroz, huevos con tocino, jamón frío, huevos cocidos, ensaladas, vegetales y mucha fruta fresca”. El *lunch* o *tiffin* consistía en *curry* y arroz.⁹⁰ Para la cena había sopa, pescado, rosbif o cordero, pavo o capón, *curry* y arroz, lengua, pollo y verduras.⁹¹ Aunque los hábitos alimentarios híbridos estaban

⁸⁶ Véase Hankin, *Hanklyn-Janklin*, op. cit., p. 259, y Yule y Burnell, *Hobson-Jobson*, op. cit., p. 715.

⁸⁷ Ketab, *Indian Dishes for English Tables*, Londres, Chapman y Hall, 1902, p. 8.

⁸⁸ A Thirty-Five years’ Resident, *The Indian Cookery Book: A Practical Handbook to the Kitchen in India, Adapted to the Three Presidencies; Containing Original and Approved Recipes in Every Department of Indian Cookery; Recipes for Summer Beverages and Home-Made Liqueurs Medicinal and Other Recipes; Together with a Variety of Things Worth Knowing*, Calcuta, Wyman & Co., 1869, p. 35.

⁸⁹ Peter A. Knipp, *The Raffles Hotel Cookbook*, Singapur, Hotel Raffles, 2003, p. 214.

⁹⁰ Cameron, *Our Tropical Possessions in Malayan India*, op. cit., p. 297.

⁹¹ *Ibid.*, pp. 300-302.

presentes a diario, los colonizadores los abandonaban en las ocasiones especiales. En las funciones oficiales sólo se servían platillos europeos, sobre todo franceses, particularmente en los banquetes de la Casa de Gobierno de las tres colonias. Las comidas pretenciosas, con recetas sofisticadas y normativas como la sopa de tortuga y los platillos franceses clásicos, eran para los banquetes formales en la Casa de Gobierno.

Las estaciones de montaña, los clubes y las casas de descanso⁹² se convirtieron en los centros de recuperación y esparcimiento exclusivos para los colonos británicos en India, Malasia y Singapur. Estas tres instituciones, con sus costumbres y códigos de conducta, reforzaron y replicaron las costumbres y los códigos cuidadosamente preservados por la casa colonial para resguardar el medio ambiente colonizado y a su gente en contra de cualquier invasión. Al igual que en el hogar, los europeos en las estaciones de montaña, los clubes y las casas de descanso dependían enteramente de los empleados domésticos para que les proporcionaran alimentos y confort. Las estaciones de montaña de Malaya no tuvieron un lugar tan destacado en la vida europea de esa colonia como el que tuvieron las estaciones de montaña en el Raj, en India; sin embargo, los colonos británicos en Malaya y Singapur iban a las estaciones de montaña a “disfrutar mirando las flores inglesas y a comer fresas con crema fresca” en un hotel construido al estilo de una mansión isabelina en la región montañosa de Cameron, en Malaya.⁹³ El club era igualmente omnipresente en el paisaje de Malaya, Singapur y las colonias de Borneo. Era omnipresente aun en la ciudad más pequeña de estas colonias, e incluso en las plantaciones de caucho y tabaco.⁹⁴

El desarrollo de la cocina colonial fue una transformación gradual de la apropiación y la adaptación que hicieron los británicos de las comidas y de los ingredientes locales en su propia

⁹² Las casas de descanso eran viviendas propiedad del gobierno colonial que se mantenían en cada ciudad para dar alojamiento al personal gubernamental de viaje en Malasia y en las colonias de Borneo. Estos edificios, de ladrillo, estaban totalmente amueblados; eran más pequeños que los hoteles y las comidas eran preparadas por los cocineros de la casa de descanso; véase Cuthbert Woodville Harrison, *An Illustrated Guide to the Federated Malay States*, Londres, The Malay States Information Agency, 1911, pp. 117-118.

⁹³ Butcher, *The British in Malaya, 1880-1941*, op. cit., p. 164.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 147.

dieta. La historia culinaria de los ingleses en las colonias también debe ser vista a través del prisma de la domesticidad y el imperialismo. Mientras que la mujer colonial jugó un papel de supervisión en la limpieza y la preparación de los alimentos, las exigencias físicas de éstas recayeron en los empleados domésticos. En el hogar colonial de Malasia y Singapur, la relación *mem-cookie* incluye la raza, el género, la clase y la etnicidad.

La cocina colonial en Malasia y Singapur fue influida por los empleados domésticos, en particular por el *cookie*, la disponibilidad de los ingredientes y la cocina híbrida que se volvió popular en la India colonial. Un gran número de sirvientes estuvo estrechamente vinculado con la preparación de los alimentos en la cocina colonial; sus servicios eran requeridos para comprar, preparar y servir la comida a sus amos coloniales.

Este estudio pone de relieve una de las paradojas de las relaciones jerárquicas entre la élite gobernante y los gobernados (el servicio doméstico) y el desarrollo de la cocina colonial. La disponibilidad de servicio doméstico asiático significó que las *memsahibs* no tuvieran que trabajar en la cocina, pero lo más importante fue que ayudó a darle forma a la cultura colonial. Esto a pesar de los mejores esfuerzos de los británicos para mantenerse socialmente distantes. La relación *mem-cookie* fue descubierta gracias al tono y el contenido de los libros de cocina, los diarios y las crónicas de viaje. Los libros de cocina incluían algo más que recetas, pues sirvieron como manuales de instrucciones para el manejo de la servidumbre: cómo asegurarse de no ser engañados por sirvientes deshonestos, cómo mantener una vigilancia estricta sobre los hábitos sucios de los sirvientes y asegurar que los sirvientes perezosos realizaran sus tareas con diligencia. Además, los apodosos que dieron a los sirvientes en lugar de llamarlos por sus nombres fue otra manera de denigrarlos. Por desgracia, como escribieron algunos sirvientes sobre sus experiencias, la voz del “subalterno” no se escucha en este trabajo. ❖

Traducción del inglés: Carmen Arriola

Dirección institucional de la autora:
Faculty of Law, Humanities and the Arts
University of Wollongong

Northfields Avenue
 Wollongong NSW 2522
 Australia
 leongsalobircecilia@gmail.com
 cecilias@uow.edu.au

Bibliografía

- A Thirty-Five years' Resident, *The Indian Cookery Book: A Practical Handbook to the Kitchen in India, Adapted to the Three Presidencies; Containing Original and Approved Recipes in Every Department of Indian Cookery; Recipes for Summer Beverages and Home-Made Liqueurs Medicinal and Other Recipes; Together with a Variety of Things Worth Knowing*, Calcuta, Wyman & Co., 1869.
- ALATAS, Syed, *The Myth of the Lazy Native: A Study of the Image of the Malays, Filipinos and Javanese from the 16th to the 20th Century and Its Function in the Ideology of Colonial Capitalism*, Londres, Frank Cass, 1977.
- ALLAN NEWTON, Lillian, "More Exquisite when Past", manuscrito RCMS 108/2/1, capítulo VI, pp. 5-6, University Library, Royal Commonwealth Society Collection, Cambridge, s.a.
- ANÓNIMO, *What to tell the Cook; Or the Native Cook's Assistant, Being a Choice Collection of Receipts for Indian Cookery, Pastry, etc., etc.*, Madrás, Higginbothams Ld., 1910.
- BANERJEE, S. M., *Men, Women, and Domesticity Articulating Middle-Class Identity in Colonial Bengal*, Nueva Delhi, Oxford University Press, 2004.
- BANERJI, C., *Eating India: An Odyssey into the Food and Culture of the Land of Spices*, Nueva Delhi, Penguin Books, 2007.
- BERRY HART, Alice, "Housekeeping and Life in the Malayan Rubber", *Blackwood's Magazine*, vol. CCXXI, núm. MCCCXXXIX, 1927, pp. 598-613.
- BRADLEY, E. G., *A Household Book for Tropical Colonies*, Londres, Oxford University Press, 1948.
- BROWNFOOT, Janice, "Memsahibs in Colonial Malaya: A Study of European Wives in a British Colony and Protectorate, 1900-1940", en Hilary Callanet y Shirley Ardenner (eds.), *The Incorporated Wife*, Londres, Croom Helm, 1984, pp. 186-210.
- BURTON, D., *The Raj at Table. A Culinary History of the British in India*, Londres, Faber & Faber, 1993.

- BUSH, B., "Gender and Empire: The Twentieth Century", en Philippa Levine (ed.), *Gender and Empire*, Oxford, Oxford University Press, 2004, pp. 77-111.
- BUTCHER, John G., *The British in Malaya, 1880-1941: The Social History of a European Community in Colonial South-East Asia*, Kuala Lumpur, Oxford University Press, 1979.
- CAMERON, John, *Our Tropical Possessions in Malayan India*, Kuala Lumpur, Oxford University Press, 1965.
- CHAUDHURI, Nupur, "Shawls, Jewelry, Curry, and Rice in Victorian Britain", en Nupur Chaudhuri y Margaret Strobel (eds.), *Western Women and Imperialism: Complicity and Resistance*, Bloomington, Indiana University Press, 1992, pp. 231-246.
- CHEUNG, Sidney y Chee-Beng Tan, *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*, Londres, Routledge, 2007.
- COLLINGHAM, E. M., *Imperial Bodies: The Physical Experience of the Raj, c. 1800-1947*, Cambridge, Polity, 2001.
- COLLINGHAM, L., *Curry: A Biography*, Londres, Chatto & Windus, 2005.
- DELAP, Lucy, *Knowing Their Place: Domestic Service in Twentieth Century Britain*, Oxford, Oxford University Press, 2011.
- DUNCAN, Sara Jeannette, *The Simple Adventures of a Memsahib*, Londres, Thomas Nelson & Sons, 1909.
- E. S. P., 'What' and 'How' or *What Shall We Have? And How Shall We Have It?*, Calcuta-Shimla, Thacker, Spink & Co., 1904.
- FALCONER, Jean, *Woodsmoke and Temple Flowers: Memories of Malaya*, Edimburgo, The Pentland Press, 1992.
- FERGUSON, Priscilla Parkhurst, *Accounting for Taste: The Triumph of French Cuisine*, Chicago, University of Chicago Press, 2006.
- GUDGEON, L. W. W., *Peeps at Many Lands: British North Borneo*, Londres, Adam y Charles Black, 1912.
- HANKIN, Nigel, *Hanklyn-Janklin: A Stranger's Rumble-Tumble Guide to Some Words, Customs and Guiddities Indian and Indo-British*, Nueva Delhi, Tara Press, 2003.
- HUBBARD, J., *The Malayan Cookery Book*, Singapur, Rickard Limited, 1930.
- HUMBLE, Nicola, *Culinary Pleasures: Cookbooks and the Transformation of British Food*, Londres, Faber and Faber, 2005.
- HUTTON, Wendy, *Singapore Food, a Treasury of More Than 200 Time-Tested Recipes*, Singapur, Time Books International, 1989.
- KENNEDY, Dane, *Islands of White: Settler Society and Culture in Kenya and Southern Rhodesia, 1890-1939*, Durham, Duke University Press, 1987.

- KETAB, *Indian Dishes for English Tables*, Londres, Chapman y Hall, 1902.
- KNIPP, Peter A., *The Raffles Hotel Cookbook*, Singapur, Hotel Raffles, 2003.
- LEONG-SALOBIR, Cecilia, *Food Culture in Colonial Asia: A Taste of Empire*, Oxford, Routledge, 2011.
- LIGHT, A., *Mrs. Woolf and the Servants*, Londres, Penguin Books, 2008.
- LOCHER-SCHOLTEN, E., "Summer Dresses and Canned Food, European Women and Western Lifestyles in the Indies, 1900-1942", en Henk Schulte Nordholt (ed.), *Outward Appearances: Dressing State and Society in Indonesia*, Leiden, KITLV Press, 1997, pp. 151-180.
- MARTINEZ, Julia y Claire Lowrie, "Colonial Constructions of Masculinity: Transforming Aboriginal Australian Men into 'Houseboys'", *Gender & History*, vol. 21, núm. 2, agosto de 2009, pp. 305-323.
- MCKIE, R. C. H., *This was Singapore*, Sydney, Angus & Robertson, 1942.
- MENNEL, S., *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Oxford, B. Blackwell, 1985.
- METCALF, Thomas R., *Imperial Connections: India in the Indian Ocean Arena, 1860-1920*, Berkeley, University of California Press, 2007.
- MINTZ, Sidney W., *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*, Boston, Beacon Press, 1996.
- OOI, Keat Gin, "The Black and White Amahs of Malaya", *Journal of the Malaysian Branch of the Royal Asiatic Society*, vol. 65, parte 2, núm. 263, diciembre de 1992, pp. 69-84.
- OWEN, Sri, "Missunderstanding Food Traditions", en sriowen.com, s.a. [www.sriowen.com/rijttafel-to-go/], consultado en junio de 2015.]
- PEET, George L., *Rickshaw Reporter*, Singapur, Eastern Universities Press Sdn. Bhd., 1985.
- PEGGE, Samuel, *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery Compiled, About A. D. 1390*, Proyecto Gutenberg Ebook. [www.gutenberg.org/etext/8102], consultado el 9 de marzo de 2013.]
- PRATT, Ambrose, *Magical Malaya*, Melbourne, Robertson y Mullens Ltd., 1931.
- PROCIDA, Mary A., *Married to the Empire: Gender, Politics and Imperialism in India, 1883-1947*, Manchester, Manchester University Press, 2002.
- PROTSCHKY, Susie, "The Colonial Table: Food, Culture and Dutch

- Identity in Colonial Indonesia”, *Australian Journal of Politics and History*, vol. 54, núm. 3, 2008, pp. 346- 357.
- PRYER, Ada, *A Decade in Borneo*, Londres, Leicester University Press, 2001.
- REEVES, Peter, “Peter’s Backburner Number 1: The Trail to Kedgerree”, *Hobgoblin Magazine*, núm. 2, mayo de 2000, pp. 3-5, 25.
- SHENNAN, Margaret, *Out in the Midday Sun: The British in Malaya 1880-1960*, Londres, John Murray, 2000.
- SIM, K., *Malayan Landscape*, Londres, Michael Joseph Ltd., 1957.
- STEEL, F. A. y G. Gardiner, *The Complete Indian Housekeeper and Cook: Giving the Duties of Mistress and Servants the General Management of the House and Prcultigens cal Recipes for Cooking in All Its Branches*, Londres, William Heinemann, 1898.
- The Ladies’ Committee, F. I. N. S. Women’s Workshop, *A Friend in Need. English-Tamil Cookery Book*, Madrás, 1950.
- TURNBULL, C. Mary, *A History of Malaysia, Singapore and Brunei*, Londres, Allen & Unwin, 1989.
- WHITE, Eileen, “First Things First: The Great British Breakfast”, en Anne Wilson C. (ed.), *Eating with the Victorians*, Stroud, Sutton Publishing, 2004.
- WOODCOCK, George, *The British in the Far East*, Londres, Weidenfeld y Nicolson, 1969.
- WOODVILLE HARRISON, Cuthbert, *An Illustrated Guide to the Federated Malay States*, Londres, The Malay States Information Agency, 1911.
- YAP, M. T., “Hainanese in the Restaurant and Catering Business”, en Thomas T. W. Tan (ed.), *Chinese Dialect Groups: Traits and Trades*, Singapur, Opinion Books, 1990, pp. 78-90.
- YULE, Henry y A. C. Burnell, *Hobson-Jobson: The Anglo-Indian Dictionary: A Spice-Box of Etymological Curiosities and Colourful Expressions*, Hertfordshire, Wordsworth Editions Ltd., 1996.