

ARTÍCULO RESEÑA

COMER: EL GOZO DE LA CREACIÓN

CAMILA PASTOR

Centro de Investigación y Docencia Económicas

*Le dedico este texto a mi abuela,
Teresa Castelló Yturbide (1917-2015),
estudiosa y artista de la comida.*

Los estudios de la comida

Aunque la comida y las prácticas en torno de su producción, confección, distribución y consumo han sido reconocidas como “buenas para pensar” lo social, al menos desde principios del siglo xx, el auge de los estudios sobre la comida es reciente. La escuela de historia social de los Anales y la etnología han hecho énfasis desde la década de 1960 en el papel que juegan los alimentos en la organización de los imaginarios, las fronteras y los afectos. Como señala en su introducción a este número especial Ishita Banerjee, estas literaturas, marcadas por el pensamiento de grandes figuras como Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas, no exploran la comida como objeto, sino los sistemas de clasificación que rigen intercambios y prohibiciones alimentarias, sobre todo en el mundo no occidental, que fue el objeto privilegiado de la producción antropológica hasta bien entrado el siglo xx. De ahí se derivaron debates complementarios en la sociología y la historia social, sobre la historia de las costumbres alrededor de la mesa en sociedades occidentales y la omnipresencia de la comida en la construcción de jerarquías y distinciones de clase, por ejemplo.

Otra gran vertiente a partir de la década de 1980 ha sido lo que podríamos llamar la economía política de los alimentos. Este enfoque, emparentado con la atención pionera de Arjun Appadurai a lo que bautizó “la vida social de las cosas”,¹ privilegia con frecuencia los circuitos de producción, distribución y consumo de algún producto en particular, y utiliza ese ingrediente como una ventana a procesos históricos amplios y vastas escalas. El texto clásico en este género es el *Sweetness and Power. The Place of Sugar in Modern History* (Dulzor y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna), de Sydney Mintz; sin embargo, hay excelentes etnografías recientes inspiradas en la atención a mercados globales, la integración de economías y gustos locales a circuitos más extensos; a grandes rasgos, el nexo entre alimentación y formaciones del capitalismo. El más celebrado trabajo reciente en esta línea es quizás *Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World* (Tsukiji. El mercado de pescado en el centro del mundo) de Theodore Bestor.²

Sin embargo, mucha de la producción de los últimos 15 años atiende nuevas preocupaciones, derivadas de las transformaciones sociales y teóricas de finales del siglo xx. Preguntas que incorporan ejes de análisis como el género, la producción de la nación y la producción de la memoria. A caballo entre la tradición de la economía política y las nuevas etnografías hay textos como *Crafting the Culture and History of French Chocolate* (Construcción de la cultura y la historia del chocolate francés), de Susan Terrio, que explora la profesionalización de una especialidad culinaria en el contexto del rescate de lo artesanal y el artesano, la preocupación por la defensa de lo local y lo nacional en un mundo intensamente interconectado.³ Hay indagaciones sobre la alimentación asociada con lo global y la globalización y el consumo diferencial en diferentes contextos nacionales; por ejemplo, el libro *Golden Arches East: McDonald's in East*

¹ Arjun Appadurai, *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Nueva York, Cambridge University Press, 1988.

² Theodore C. Bestor, *Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World*, Berkeley, University of California Press, 2004.

³ Susan Terrio, *Crafting the Culture and History of French Chocolate*, Berkeley, University of California Press, 2000.

Asia (Oriente de arcos dorados: McDonald's en Asia Central), de James Watson.⁴

Quizás central a las nuevas etnografías es la exploración de la comensalidad, los hábitos y las consecuencias de compartir el alimento. Entre ellas destacan *Around the Tuscan Table. Food, Family and Gender in Twentieth century Florence* (Alrededor de la mesa toscana. Comida, familia y género en la Florencia del siglo xx), de Carole M. Counihan, y *Rice Talks. Food and Community in a Vietnamese Town* (Conversación sobre el arroz. Comida y comunidad en un pueblo vietnamita), de Nir Avieli.⁵ En ambas, la atención está puesta sobre la experiencia de compartir con vivos y muertos, y las consecuencias de los cambios en papeles y expectativas de género con la integración de las mujeres a la fuerza de trabajo remunerada a escala global.

La diferencia comunitaria construida en las reglas de comensalidad es también el tema principal del libro de David M. Friedenreich, *Foreigners and their Food. Constructing Otherness in Jewish, Christian and Islamic Law* (Los extranjeros y su comida. Construcción de alteridad en las leyes judía, cristiana e islámica).⁶ Friedenreich señala que no ofrecer y no recibir alimento en contextos sociales que habitualmente lo requerirían es una declaración de rechazo al vínculo social. Cuando la legislación religiosa requiere tal comportamiento, se convierte en un poderoso vector de la idea de que esa población es otra y de que la distancia y las barreras que nos separan de ella no deben ser franqueadas. El autor desarrolla su argumento en torno de la posibilidad de consumir alimento (o no hacerlo) con un “extranjero” religioso o preparado por él.

La producción de estudios sobre la comida en Medio Oriente y Asia muestra huellas de todas estas conversaciones. Presentaré primero los argumentos marco —la nueva historia global de la comida— a través del trabajo de Rachel Laudan, para pasar después a dos visiones regionales. La de Zubaida y

⁴ James Watson (ed.), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press, 2006.

⁵ Carole M. Counihan, *Around the Tuscan Table. Food, Family and Gender in Twentieth Century Florence*, Nueva York, Routledge, 2004; Nir Avieli, *Rice Talks. Food and Community in a Vietnamese Town*, Bloomington, Indiana University Press, 2012.

⁶ David M. Friedenreich, *Foreigners and their Food*, Berkeley, University of California Press, 2015.

Tapper reúne a un abanico de especialistas con propuestas creativas acerca de cómo leer, analizar y establecer archivos para una historia de la comida.⁷ Hasta aquí, se trata de insertar los estudios sobre la región en una conversación historiográfica y etnográfica más amplia. El texto de Bashkin sirve para introducir dos temas emergentes.⁸ Aunque parte de la literatura establecida inaugura vetas poco exploradas al incitarnos a leer fuentes nuevas y a teorizarlas, se trata de las conversaciones emergentes sobre las prácticas de la memoria y la historia de los afectos, desde la codificación legal hasta la educación del deseo.

Una historia global: tránsitos y circulaciones

En su libro *Cuisine and Empire: Cooking in World History* (Cocina e imperio: la cocina en la historia del mundo), Rachel Laudan nos ofrece una mirada a la comida y las tradiciones culinarias del Medio Oriente en un marco global.⁹ Como ella señala, desde los trabajos pioneros de Maxime Rodinson, Daub Chelebi y A. J. Arberry que en las décadas de 1930 y 1940 comenzaron a explorar con rigor académico la conformación de las cocinas del mundo islámico,¹⁰ el campo de los estudios sobre la comida se ha ensanchado y complejizado. Se han hecho estudios genealógicos, que intentan trazar los orígenes y desarrollos de las tradiciones culinarias de la región; se han editado y traducido recetarios antiguos y ha crecido la oferta de recetas que encuentran sus primeras formulaciones en el Medievo. Entre los esfuerzos académicos más notables de traducción y edición de textos antiguos está *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire* (Sabores de Bizancio. La cocina de un

⁷ Sami Zubaida y Richard Tapper (eds.), *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, Nueva York, Tauris Parke Paperbacks, 2010.

⁸ Orit Bashkin, "An Autobiographical Perspective: Schools, Jails and Cemeteries in: Shoshana Levy's Life Story", en Firoozeh Kashani-Sabet y Beth S. Wenger (eds.), *Gender in Judaism and Islam*, Nueva York-Londres, NYU Press, 2015, pp. 268-310.

⁹ Rachel Laudan, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, Berkeley, University of California Press, 2013.

¹⁰ Véase Maxime Rodinson, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des Études Islamiques*, año 17, 1949, pp. 95-165.

imperio legendario), de Andrew Dalby.¹¹ Se trata de la traducción de cuatro textos antiguos —fragmentos literarios de textos de historia, poesía y letras, y lo que el traductor llama textos técnicos— de farmacología y dietética, enmarcados en un estudio de las texturas variables de lo comestible en la antigua Constantinopla.

En su artículo “Crossroads and Diasporas: A Thousand Years of Islamic Cuisines” (Intersecciones y diásporas: mil años de cocina islámica), Laudan propone una cronología de la alimentación en el mundo islámico en cuatro tiempos.¹² Identifica primero el punto máximo de la alta cocina del califato abasí, *circa* 1000; momento de síntesis de las tradiciones de la península arábiga con las del Mediterráneo del que derivan las estéticas culinarias comunes de un primer mundo islamizado. Estéticas que se expandieron en el marco de las culturas cortesanas del Medioevo; por ejemplo, con el tránsito del músico y cortesano iraquí Ziryab a Andalucía. La edición y traducción que hace Nawal Nasrallah de un recetario del siglo x de las cocinas del califa iraquí nos ofrece una ventana a ese momento.¹³

Esta primera suma se transformó con las tradiciones centroasiáticas que llegaron con los mongoles en 1258 y las subsecuentes oleadas migratorias que dieron una veta china, una elaboración persa y esteparia a las antiguas tradiciones mediterráneas. En este tránsito se diseminó una amplia gama de panes planos y la tradición de crear platillos con muchas capas de pan: gordas o delgadas, saladas o azucaradas. Un descendiente contemporáneo es el *baklava* mediterráneo, con sus mil hojas, nueces y miel; otro, el *yallamagh* de Kayseri, en Turquía. También en este momento migra la tradición de rellenar una masa muy fina que se fríe o coce al vapor, los *wonton* chinos, que se convertirán en los *manti* turcos. Comenzaron a diferenciarse las cocciones de una alta cocina del arroz, explorada a detalle por varios de los contribuyentes al libro de Zubaida y Tapper.

¹¹ Andrew Dalby, *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*, Nueva York-Londres, I. B. Tauris, 2010.

¹² Rachel Laudan, “Crossroads and Diasporas: A Thousand Years of Islamic Cuisines”, *Saudi Aramco*, vol. 65, núm. 6, noviembre-diciembre de 2014, pp. 27-35.

¹³ Nawal Nasrallah, *Annals of the Caliph's Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth Century Baghdad Cookbook*, Leiden-Boston, Brill, 2007.

Alrededor de 1600, la apertura global hacia el mundo indiano revolucionó la comida del mundo otomano, que adaptó nuevos ingredientes reimaginándolos sobre todo en las cocinas imperiales. Fragner argumenta que las comidas otomana e ibérica de los siglos XVI y XVII, y después la comida del Mediterráneo en general, se caracterizaron por un grado incomparable de “americanización”. Entre los ingredientes adoptados se encuentra el *tawuk hindi* —el pollo indio, en referencia a las Indias Occidentales, es decir las Américas—, mejor conocido como el guajolote mesoamericano,¹⁴ que se llama aún por ese nombre en el mundo árabe hoy, y que pasó a la mesa anglófona como *turkey*, dada su difusión hacia el norte por el filtro otomano.

A su vez, muchas de las tradiciones culinarias transportadas de la península ibérica al Nuevo Mundo llevaban huellas del mundo islámico. En los asientos del poder colonial, las cortes virreinales de la Nueva España y el Perú en particular, sobreviven algunas tradiciones. Entre ellas, la tradición de los *sharbats*, las aguas de fruta y aguas perfumadas, que hoy se conocen en México como aguas frescas y en otros lugares han derivado en nieves de fruta, los *sherberts*. También, la mezcla de sabores dulces y salados característica de los guisos que se convertirían poco a poco —discutiré más adelante la pregunta de lo nacional— en el plato “nacional” que es hoy el mole en México. Sigue preservándose el pescado en medios agrios, y así el *sikbaj* abasí llega a ser el escabeche ibérico y luego el cebiche que hoy en día conocemos, sobre todo, como peruano.

El siguiente momento de globalización, la expansión colonial de la Europa industrial durante los siglos XIX y XX, ha resultado en la tendencia que observamos hoy en día hacia una globalización de la oferta de comidas que llamamos étnicas, o nacionales, a lo largo y ancho del mundo. Las tradiciones y las técnicas regionales del Medio Oriente son ahora objeto de comercio, ofrecidas a menudo por mediadores culturales, migrantes, para satisfacer la pasión de las clases medias urbanas con capacidad adquisitiva para una comida global, índice de su calidad cosmopolita.

¹⁴ Thomas Goodrich, *The Ottoman Turks and the New World: A Study of Tarih-i Hind-i Garbi and Sixteenth Century Ottoman Americana*, Wiesbaden, O. Harrassowitz, 1990.

Esta mirada nos ofrece un panorama fascinante y traza líneas que dan sentido a tiempos largos y espacios vastos; sin embargo, tiene dos limitaciones importantes. En primer lugar, aunque nos muestra el rico y variado paisaje de la comida de las élites, deja sin explorar la alimentación de la gran mayoría de la población. Esto se deriva quizás de su pobreza teórica, la segunda y más profunda limitante. Estos estudios se construyen fundamentalmente bajo la influencia de la mirada difusionista, o de la reconstrucción filológica. Ambas muy importantes corrientes de finales del siglo XIX, construyen objetos de estudio que dejan fuera muchas de las preguntas planteadas por la historia y la antropología durante el siglo XX; entre ellas, la pregunta de lo cotidiano y lo subalterno, pero también muchas otras que podemos hacerle al archivo. Su producto resulta algo así como una historia de la alta cocina, o una historia del arte del comer.

Comida y poder, comida y modernidad, comida y nación

Quizás la exploración más completa de las culturas culinarias del Medio Oriente sea el libro, producto de un coloquio organizado por Sami Zubaida y Richard Tapper en 1992, *A Taste of Thyme. Culinary Cultures of the Middle East* (Un gusto a tomillo. Culturas culinarias de Medio Oriente). El argumento que hila todas las contribuciones es que la coherencia culinaria de la región es producto de la sucesión y la articulación de hegemonías políticas y culturales establecidas por sucesivas dinastías y élites. Los editores proponen unos criterios geográficos básicos pues, gracias a su larga frontera marítima, la región participa de la civilización material de la cuenca mediterránea; mientras, de cara al altiplano centroasiático, ha recibido numerosas migraciones y dinastías provenientes del este del continente. Hasta aquí coinciden con Laudan, quien como ya señalaba, centra su análisis en la conformación y la difusión de la comida de las élites.

Zubaida y Tapper argumentan que es importante reconocer que la región es heredera de civilizaciones urbanas de base

agrícola muy antiguas, a la vez que está profundamente marcada por las tradiciones de pueblos nómadas pastoralistas. Además, la configuración cambiante de las tradiciones regionales está atravesada hoy en día por la forma política del Estado-nación, la integración a los mercados mundiales y las tecnologías del transporte y la comunicación de la modernidad global; es decir, dan un paso más allá del difusionismo para situarse en la perspectiva de la economía política de los alimentos, y privilegian, a diferencia de la producción sobre otras regiones, el papel de la política en estos procesos.

Los contribuyentes al volumen echan mano de la gama de textos usados por los historiadores de la comida en la región: recetarios, tratados médicos, textos literarios, ensayos, historias y poemas. Sin embargo, los analizan y los teorizan de forma sofisticada; podríamos decir que los interrogan. Recurren también a la etnografía, e incorporan las prácticas y las visiones subalternas de los mundos campesinos y rurales. Bromberger enlaza magistralmente el saber popular heredero de la medicina galénica en el norte de Irán —las clasificaciones de alimentos y padecimientos en fríos, calientes, húmedos— con la construcción de distinciones regionales y la caricaturización y atribución de características despreciables al “otro” culinario. Aubaile-Sallenave explora la transformación en el espacio y en el tiempo del *kishk*, alimento campesino hecho de trigo y yogur seco, y la elasticidad de los campos semánticos que describen sus procesos de preparación, hilando técnicas de la filología a la etnografía. Diouri analiza la lógica agraria, y probablemente preislámica, de la fecundidad que subyace tras los alimentos consumidos en el ramadán en varios espacios del Marruecos rural.

Las contribuciones exploran las estéticas del gusto y el gasto, la etiqueta, la institución de la hospitalidad, el ayuno ritual. Manuela Marín observa que en los grandes recetarios medievales el placer del comer iba acompañado de otros; en particular, el de la vista de la comida, su decoración a través del color y los perfumes. Estos recetarios incluyen recetas para preparar jabones y ungüentos de limpieza corporal, y recomiendan que tanto los platillos como los comensales se presenten a la mesa perfumados. Los demás autores documentan las mil maneras en

que el hecho de compartir comiendo (o ayunando, nos recuerda Diouri en su capítulo) diferencia a los participantes, refuerza las estructuras de autoridad, implica parámetros comunes de evaluación, así como de lo que constituye el buen comer y la comida adecuada. Como señala Maclagan, en Yemen las obligaciones relativas a la procuración y el procesamiento de la comida diferencian a hombres y mujeres, tanto como a categorías de oficio, y se asocian a prestigio y poder diferencial. Sin embargo, el hecho de ser las encargadas de preparar los alimentos que los hombres ofrecen a otros hombres para establecer su propio prestigio, le da a las mujeres el poder de controlar la capacidad de sus hombres para demostrar su hospitalidad, poder que usan para resolver tensiones y disputas domésticas a su favor.

Bert Fragner, en su contribución, propone el audaz argumento de que debemos leer los recetarios como un género literario y que escribirlos no es un ejercicio de descripción de la experiencia práctica personal, sino en mucho mayor medida un acto de préstamo y apropiación literaria. Esta mirada a la producción de recetarios en la región pone al descubierto el contraste entre sus autores y sus lectores en diferentes momentos. Los recetarios premodernos fueron producidos por hombres letrados, grandes artistas de la cocina empleados por cortes principescas, tan preocupados por documentar el estado de la cuestión de su arte como por producir textos literarios según los cánones de la literatura del *adab*. Los lectores de estos textos, a su vez, no eran ni amas de casa, quienes tenían sus propios métodos de transmisión del saber culinario, ni restaurantes, pues no había restaurantes antes del siglo xx, sino sólo comederos especializados en platos únicos.

Los primeros libros de cocina dirigidos a amas de casa se escribieron en el momento modernista, en conversación con proyectos europeos. Heine señala que el mercado masivo para los libros de cocina en lengua árabe despegó con la alfabetización de la población femenina. Estos libros, que en un primer momento se presentaban como occidentales, internacionales y modernos, dieron paso, a partir de la década de 1980, a una producción de recetarios que Heine llama revivalista y Fragner, etnográfica. Proyectos que intentaban documentar y rescatar

“tradiciones” y prácticas regionales, que derivaron en nuevas elaboraciones de lo nacional y que reflejan preocupaciones diversas que se traslapan. Primero, proponen la valoración de lo propio ante una oferta cada vez más internacional en todos los ámbitos de lo cotidiano, como insiste Yamani en su artículo sobre las clases altas de la Meca; segundo, buscan la presentación textual de técnicas y procesos que comenzaban a caer en desuso dada la reconfiguración del trabajo femenino y de la estructura familiar, que interrumpían la transmisión de saberes culinarios entre generaciones. Como nos recuerda Maclagan en su contribución: la comida es un símbolo clave para la definición y el mantenimiento de las obligaciones de género. Como consecuencia, a partir de la década de 1980 en el mundo árabe se multiplicaron los recetarios, que por primera vez presentaban, y así producían, tradiciones culinarias nacionales que imaginan lo nacional como homogéneo.

La política, en la forma de los proyectos nacionales, resulta uno de los grandes conformadores de las cocinas modernas, argumenta Zubaida. Esto de maneras siempre impredecibles, pues los procesos de globalización pueden ejercer diferentes presiones simultáneas. Como señala Holly Chase, en el caso de Estambul, la congestión y el crecimiento urbano, el encarecimiento de la vida y la incorporación de las mujeres al mercado de trabajo remunerado, tendencias que resultan de la integración regional a mercados y formas de producción globales, han resultado en la llegada de nuevos estilos de consumo culinario. Pocos trabajadores pueden volver a casa para comer al medio día y las mujeres tienen menos tiempo que dedicar a procesar alimentos de manera compleja: hay una demanda creciente de comidas baratas ya preparadas. Aunque éstas incluyen la comida rápida ejemplificada por McDonald's, las tendencias estimularon también el resurgimiento de especialidades regionales que estaban en vías de desaparecer. Chase señala, como Watson, que los McDonald's fuera de Estados Unidos ofrecen no sólo un menú práctico, sino además ambientes estadounidenses que son consumidos con tanto entusiasmo como la comida. Se vuelven marcadores de clase, índices de aspiración a una modernidad céntrico-estadounidense, y ofrecen modelos de servicio, estéticas de la comercialización de

comestibles, que con frecuencia son adoptados para la venta de alimentos locales.

Finalmente, se plantea la importancia de entender el “lenguaje de la comida”, de analizarlo en términos de diferentes dominios discursivos. Esto porque el significado está dado siempre por contraste; en el discurso mágico, por ejemplo, diferentes sustancias adquieren valor terapéutico o la capacidad de hacer daño por su valoración o devaluación en otros marcos de referencia, como el religioso. Las exigencias de lo religioso requieren la adaptación de elementos y técnicas comunes a las restricciones particulares del ciclo ritual anual para cada tradición; evidente en las variantes del *kibbe*. *Kibbes* de papa, que consumen los cristianos durante la Cuaresma, o *kibbes* de carne amasada con arroz, en lugar de trigo, que se sirven en la fiesta judía de Pesaj, en Siria y en Iraq. El hecho de compartir estas variantes genera comunidades culinarias regionales que hoy resultan transnacionales, se extienden incluso en las diásporas y fundan formas cosmopolitas con fronteras religiosas, como nos recuerda Roden. El sistema cultural de la comida colinda y hace intersección con otros, con fuertes asociaciones en el Medio Oriente, entre el consumo del alcohol, la conversación, la poesía y la sexualidad, especialmente formas de sexualidad ilícitas, como señalan los textos de Hafez y de Tapper.

El volumen de Zubaida y Tapper es una referencia en el campo; sin embargo, como todo esfuerzo, es producto de su momento. Sus contribuyentes están inspirados en los debates de las décadas de 1960 a 1980. Aunque su reflexión es sofisticada y abre muchos horizontes al plantear temas que siguen siendo centrales, como la relación entre comida y nación, aún no llegan a articular algunas de las preguntas que se hace el campo en años más recientes. Quizás su contribución más central es que plantea la necesidad de reimaginar, de construir, un archivo para los estudios de la comida en la región, más allá de la tradición orientalista y su hábito de privilegiar lo textual.

Comida y memoria, hacia una historia de los afectos

Esta sección constituye, más que una propuesta consolidada, un esbozo de posibilidades. Es una invitación a trabajar con un corpus textual hasta ahora casi ausente sobre los estudios de la comida, que ha tenido una presencia creciente como sitio de exploración de la historia cultural: el de las memorias. Variedad que desestabiliza las fronteras del texto al incorporar fragmentos de entrevistas y dejar oír muchas voces, la memoria y la autobiografía son géneros a caballo entre el texto autorizado y la historia oral. La vuelta al género de la biografía por los historiadores profesionales y la multiplicación de autobiografías publicadas por personajes públicos y no tan públicos de la historia de la región en la última década, comienzan a crear un recurso sin precedentes, un nuevo archivo.

Producción de un archivo-tentación para la sociología de la memoria y la antropología histórica de las prácticas de memoria, inspiradas en el trabajo pionero de Maurice Halbwachs, Jaques Le Goff y Pierre Nora sobre las condiciones sociales de la memoria y el olvido. La construcción de la memoria social o la memoria colectiva, el reconocimiento de la memoria subalterna que rebasa la memoria del Estado, los mapas y los objetos de la memoria han sido explorados etnográficamente por Susan Slyomovics y Mariko Tamanoi, entre otras, en conversación con teóricos de la colonización y de la intimidad como Ann Laura Stoler. Producción que coincide con un importante debate sobre el afecto en la teoría social, una intensa conversación que intenta definirlo e incorporarlo como objeto de estudio y herramienta de análisis. Es una literatura demasiado vasta para citarla aquí, pero con frecuencia detonada por algún encuentro con el filósofo-agente provocador Brian Massumi.

Aquí algunos ejemplos de las puertas que abre la exploración del cruce entre alimento y memoria. Claudia Roden plantea, en su contribución al volumen de Zubaida, que mientras que la cultura de los judíos sefardíes en Israel ha sido despreciada, su comida es predominante; y que esta orientalización de la comida israelí no ha sido aceptada ni integrada a los discursos fundacionales de la nación. En un análisis sutil de los retos que vivieron los judíos árabes iraquíes en su tránsito de

Bagdad a los márgenes de la sociedad israelí, Orit Bashkin cita una conversación entre madre e hija, reportada en una memoria o autobiografía.

Shoshanna, la hija, intenta reconstruir el sentido de la vida de su madre, un ama de casa judía en Bagdad. Cuando le pide que compare estos dos momentos y contextos de su vida, la madre responde sin titubear que sentía felicidad en la lejana Bagdad en comparación con Israel, y que en verdad extraña esos días. Shoshanna, sorprendida, le pregunta: “¿Por qué? ¿Cómo puede ser?”. La madre contesta con sencillez:

Entonces teníamos una alegría vital, un gozo de la creación. Dependíamos menos de las máquinas y todo lo que teníamos lo tocábamos con las manos; sentíamos la comida, casi le platicábamos, hasta que acababa de cocinarse. Aquí, ¿qué tenemos? Todo está ya preparado, en cajas y en bolsas: todo está congelado, muerto, y nada está fresco, vivo. El orden de las cosas, todo, el ciclo de la vida, se arruinó y fue acortado. No hay gozo de la vida ni de la creación.¹⁵

Más adelante, en su biografía, Shoshanna describe una escena de sus primeros días en el kibutz, al cual llegó a vivir después de pasar por el campamento de tránsito para inmigrantes al llegar su familia a Israel en la década de 1950. Su primera tarea fue trabajar en las cocinas y alguien le había encargado que sacara unos arenques de un barril. Shoshanna siente tanto asco que acaba vomitando.

Ese día sentí vergüenza de ver a los ojos a los trabajadores en la cocina y cuando se cruzaban nuestras miradas sentía el desprecio que me dirigían; cómo podía no gustarme el arenque, considerado una delicia en la cocina de la judería askenazí; los judíos de allá [Europa] no conocían el significado del pescado fresco.¹⁶

El trabajo de Bashkin nos ofrece la posibilidad de contar historias que quedan fuera de las narrativas nacionales. La pregunta sobre la comida, sobre dónde y cuándo aparece en la memoria del sujeto, nos permite crear nuevas formas de la memoria colectiva y ofrece un punto de entrada a la historia de los afectos. ❖

¹⁵ Bashkin, “An Autobiographical Perspective”, *op. cit.*, p. 274.

¹⁶ *Ibid.*, pp. 286-287.

Bibliografía

- APPADURAI, Arjun, *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Nueva York, Cambridge University Press, 1988.
- AVIELI, Nir, *Rice Talks. Food and Community in a Vietnamese Town*, Bloomington, Indiana University Press, 2012.
- BASHKIN, Orit, "An Autobiographical Perspective: Schools, Jails and Cemeteries in Shoshana Levy's Life Story", en Firoozeh Kashani-Sabet y Beth S. Wenger (eds.), *Gender in Judaism and Islam*, Nueva York-Londres, NYU Press, 2015, pp. 268-310.
- BESTOR, Theodore C., *Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World*, Berkeley, University of California Press, 2004.
- COUNIHAN, Carole M., *Around the Tuscan Table. Food, Family and Gender in Twentieth Century Florence*, Nueva York, Routledge, 2004.
- DALBY, Andrew, *Tastes of Byzantium. The Cuisine of a Legendary Empire*, Nueva York-Londres, I. B. Tauris, 2010.
- FRIEDENREICH, David M., *Foreigners and their Food*, Berkeley, University of California Press, 2015.
- GOODRICH, Thomas, *The Ottoman Turks and the New World: A Study of Tarih-i Hind-i Garbi and Sixteenth Century Ottoman America*, Wiesbaden, O. Harrassowitz, 1990.
- LAUDAN, Rachel, "Crossroads and Diasporas: A Thousand Years of Islamic Cuisines", *Saudi Aramco*, vol. 65, núm. 6, noviembre-diciembre de 2014, pp. 27-35.
- LAUDAN, Rachel, *Cuisine and Empire: Cooking in World History*, Berkeley, University of California Press, 2013.
- NASRALLAH, Nawal, *Annals of the Caliph's Kitchens: Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth Century Baghdadi Cookbook*, Leiden-Boston, Brill, 2007.
- RODINSON, Maxime, "Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine", *Revue des Études Islamiques*, año 17, 1949, pp. 95-165.
- TERRIO, Susan, *Crafting the Culture and History of French Chocolate*, Berkeley, University of California Press, 2000.
- WATSON, James (ed.), *Golden Arches East: McDonald's in East Asia*, Stanford, Stanford University Press, 2006.
- ZUBAIDA, Sami y Richard Tapper (eds.), *A Taste of Thyme: Culinary Cultures of the Middle East*, Nueva York, Tauris Parke Paperbacks, 2010.