

# ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN URUGUAY

PABLO GATTI Y GREGORIO TABAKIAN

(EDITORES)



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA

---

Pablo Gatti y Gregorio Tabakian

*Antropologías hechas en Uruguay*

Pablo Gatti y Gregorio Tabakian (Editores);

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología, 2020

850 pp.; tablas.; gráficos; mapas.

ISBN:

978-9915-9333-2-0

Hecho el depósito legal que marca el Decreto 460 de 1995

Catalogación en la fuente – Asociación Latinoamericana de Antropología

---

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2020

© Pablo Gatti y Gregorio Tabakian (Editores), 2020

1era Edición, 2020

Asociación Latinoamericana de Antropología

Diseño de la Serie: Editorial Universidad del Cauca

Fotografía de portada: "Romería de Farruco" Uruguay - 2011 - 2012

Autor: Ignacio Expósito.

Diagramación: José Gregorio Vásquez C.

Diseño de carátula: José Gregorio Vásquez C.

Editor general de la Colección: Eduardo Restrepo

Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2020.

# Contenido

## Introducción

- El devenir de la antropología en Uruguay 13  
PABLO GATTI Y GREGORIO TABAKIAN

## Conocimiento

- Sentidos de lo experimental en la etnografía contemporánea: 35  
un debate epistemológico  
EDUARDO ÁLVAREZ PEDROSIAN

- Ciencia-no-hecha y trabajadores del arroz en Uruguay 53  
SANTIAGO ALZUGARAY

## Profesiones

- Los antropólogos como sujetos del mundo del trabajo en Uruguay 79  
BIANCA VIENNI BAPTISTA, LUCÍA ABBADIE GAGO Y PABLO GATTI BALLESTERO

- Imperativos de la profesión: la identidad como demanda 99  
de profesionales de la agronomía  
MARÍA EMILIA FIRPO Y GERARDO RIBERO

## Ciudades

- Por el derecho de los vecinos a vivir en su barrio: 117  
cooperativa de vivienda en Ciudad Vieja de Montevideo  
EMILIA ABIN

As metodologías socioespaciais e a descentralizaçã do conhecimento. MAO- MON: cidades em perspectiva JOSÉ BASINI	135
De lo inhóspito al glamour: narrativas sobre las transformaciones de Punta del Este, Uruguay, en la mirada de los antiguos residentes GABRIELA CAMPODÓNICO Y MARICIANA ZORZI	159
De tripa: aproximaciones etnográficas a un viaje lisérgico MARÍA NOEL CURBELO OTEGUI	179
Las drogas y sus lugares simbólicos: una etnografía barrial LETICIA FOLGAR Y C. RADO	193
Cabo Polonio, Balizas y su entorno: historia de un paisaje natural y humano a proteger. MABEL MORENO	211
Punto de vista antropológico sobre temas de la ciudad SONNIA ROMERO GORSKI	245

## **Género, cuerpo y sexualidad**

Maternidades e intervención estatal en mujeres usuarias de pasta base: apuntes desde Uruguay LUISINA CASTELLI RODRÍGUEZ	263
Negociando lo social. Una aproximación etnográfica a los sentidos y las representaciones de la rehabilitación psicosocial en un centro de atención a personas con trastornos psiquiátricos FERNANDA GANDOLFI	281
Bocas que (no) gritan: cuerpo y violencia en la cárcel de mujeres SERRANA MESA	307
La visita carcelaria: género, pichis y ritos de paso en Uruguay NATALIA MONTEALEGRE ALEGRÍA	325
El conflicto mujer-embrión en debate parlamentario sobre el aborto SUSANA ROSTAGNOL	341

Marcas de identidad, atributos sociales deseables  
y fenotipos compartidos: un análisis a partir de la donación  
de gametos en Uruguay

MARIANA VIERA CHERRO

351

## Políticas

¿Elitismo cultural, demagogia populista o tecnocracia aséptica?  
Sobre la legitimación en la determinación del patrimonio cultural local

FERNANDO ACEVEDO CALAMET

373

El “Nunca Más” uruguayo: política ritual hacia el pasado reciente  
en el gobierno del Frente Amplio

ÁLVARO DE GIORGI

391

El saber antropológico local y la geopolítica del conocimiento

LYDIA DE SOUZA

429

Políticas de seguridad, jóvenes y vecinos: las trampas de la participación

RICARDO FRAIMAN Y MARCELO ROSSAL

435

La globalización del fútbol durante la crisis de 1930:

Uruguay y la primera Copa del Mundo

STEFAN RINKE Y FLORENCIA FACCIO

449

## Etnicidades

¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores:  
entre la invisibilización y la codificación.

VALENTINA BRENA

465

De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo,  
placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital

GUSTAVO LABORDE

489

Cambio, identidad y crítica: el candombe en el movimiento  
de la Música Popular Uruguaya

OLGA PICÚN

497

## **Sociedad y ambiente**

La experimentación perceptual de la costa y el mar:  
un estudio con surfistas, biólogos y pescadores artesanales. 521  
LETICIA D' AMBROSIO

La receta del patrimonio: tensiones entre patrimonialización  
de la naturaleza y conocimiento ecológico en Uruguay 545  
JUAN MARTIN DABEZIES

Saberes y experiencias sobre la exposición a plaguicidas  
entre mujeres que residen en contextos agrícolas en soriano, Uruguay 563  
VICTORIA EVIA BERTULLO

Trekking, rafting y kayak: deportistas/activistas, naturaleza  
y práctica deportiva en contexto de conflicto socio ambiental 597  
BETTY FRANCIA

La semilla como símbolo de lucha y resistencia la red nacional  
de semillas nativas y criollas 617  
LETICIA POLIAK

Estudio comparativo de plantas medicinales vinculadas  
a tradiciones indígenas y europeas en Uruguay 629  
GREGORIO TABAKIAN

Los desafíos de la antropología para la comprensión  
de los conflictos socio-ambientales en Sudamérica 659  
JAVIER TAKS

## **Creencias**

El problema del cuerpo y de la relación cuerpo-mente:  
etnografía de una escuela de budismo zen de montevideo, Uruguay 675  
EDUARDO GÓMEZ HAEDO

De la religión civil: identidad, representaciones y mito-praxis  
en el Uruguay. Algunos aspectos teóricos 701  
NICOLÁS L. GUIGOU

El budismo Mahāyāna en diálogo con la deconstrucción 719  
ELIANA LOTTI VIGNA

Religión y drogas: otra arista de la laicidad 743  
 JUAN SCURO

Has vist la llum? Diàlogos contemporàneos con el mundo invisible 759  
 en el Baix Empordà  
 SIBILA VIGNA

## **Movilidad humana**

Segundos hijos, casi ningún dekasegui, casi todos turistas: 779  
 algunas dinámicas de movilidad entre los nikkeis del vale do São Francisco  
 MARTIN FABREAU

Migraciones, subjetividades y contexto de investigación 797  
 PILAR URIARTE

De Chiclayo a Montevideo: usos y prácticas de trabajadoras peruanas 811  
 de/en la ciudad de Montevideo, Uruguay, 2000-2015  
 MABEL ZEBALLOS VIDELA

**Sobre los autores** 837







# ¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores entre la invisibilización y la codificación<sup>1</sup>

VALENTINA BRENA

## Apreciaciones preliminares

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

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

---

1 Original tomado de: Brena, Valentina. 2017. ¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas* Época III. 23 (46): 27-53. El presente artículo ha sido elaborado en base a la Tesis de Maestría en Ciencias Humanas opción Antropología de la Cuenca del Plata (FHCE-UdelaR) titulada “Saberes y sabores. Prácticas y representaciones culinarias de la población afrouruguaya” Dir. de Tesis: Dr. Luis Ferreira (Idaes-Unsam). Agradezco a mi tutor por su apoyo y valiosos aportes en la construcción de dicha Tesis.

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

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

En concordancia, lo que le da a la “culinaria afrouruguaya” la posibilidad de una marcación étnica, son los valores particulares puestos sobre determinados alimentos o formas de proceder en la cocina, entendiendo que en la culinaria se refleja la historia del grupo y sus relaciones con la sociedad nacional. Indudablemente, desde esta perspectiva, el análisis requiere de mayor sutileza, ya que no se trata de encontrar preparaciones exclusivas, sino significativas; no se trata tanto de encontrar comidas específicas, sino estrategias creativas compartidas.

\*\*\*

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

## La etnografía desde una perspectiva afro-referenciada<sup>2</sup>

La investigación se desarrolló desde una metodología etnográfica; método por excelencia utilizado por la antropología desde el primer tercio del siglo XX. La etnografía es un proceso reflexivo que “no pretende reproducirse según paradigmas establecidos, sino vincular teoría e investigación y favorecer así nuevos descubrimientos” (Guber 2011: 22). Según el antropólogo Clifford Geertz,

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

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

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

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

En síntesis, la perspectiva cultural afro-referenciada se convierte en una herramienta estratégica para el estudio de la diáspora afro-atlántica por conectar sus manifestaciones culturales con los procesos de dominación, expropiación, emancipación y resistencia. No alcanza con que la etnografía de-construya el sentido común ni desmantele las naturalizaciones que lo sustentan, también es

---

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

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

necesario proceder a un análisis que integre las tensiones, entre las históricas relaciones de poder, que construyen tanto las cosmovisiones hegemónicas, como las alternativas a las dominantes.

Por su parte, las técnicas de investigación fueron la participación y las entrevistas. Respecto a la participación, señalaré que “dejarse afectar” formó parte de un dispositivo metodológico que va más allá de la observación participante, ya que directamente significa experimentar en carne propia las intensidades específicas (los afectos) que movilizan al propio investigador (Favret-Saada 1990, en Zapata y Genovesi 2014). Por su parte, las entrevistas en profundidad, fueron concebidas como encuentros de reflexividades que producen una nueva reflexividad (Guber 2011: 71), de modo que también durante las entrevistas, los investigadores solemos ocupar un rol activo y participativo.

## Afrodescendientes en la nación uruguaya

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

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

La fuerza de las demandas cosecha sus primeros frutos cuando en 1996-1997 se da el primer paso hacia la visibilidad estadística que comienza a revelar la situación de desigualdad social y económica del sector de población por agregación, que se autodeclaró en las categorías negro, negro-blanco, negro-indígena, respecto al resto de la población; estas categorías por fenotipo fueron transformadas luego de los 2001 en la de afrodescendencia.

---

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

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

Seguidamente, fueron de los avances en la legislación nacional a comienzos del siglo XXI, de la proliferación de organizaciones afrodescendientes y de la creación de mecanismos estatales para la promoción de la equidad racial.<sup>6</sup> Así es que, en las últimas décadas del siglo XX paulatinamente Uruguay comienza un lento pero progresivo proceso de aceptación de su multiétnicidad que, consecuentemente, inicia el reconocimiento de las construcciones y aportes del colectivo afrodescendiente hacia ciertas manifestaciones de la cultura nacional (Brena 2011) como la música, la danza y el deporte; no obstante, otros aspectos culturales aún subyacen en un mundo desconocido, especialmente aquellos que atañen a sus mujeres.

## Formas de elaboración y cocción de las comidas afrouuguayas

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

En cuanto a la dosificación de los alimentos, todos los interlocutores señalan que en los platos se sirve abundante y las porciones son generosas. Por su parte, el acto de “compartir” ha sido identificado como uno de los valores estructurantes en la organización social de la población afrouuguayana, que cobra un lugar central en las reglas de comensalidad del grupo. A su vez, el hecho de compartir los alimentos, históricamente, ha incluido la leche materna, práctica mantenida por las mujeres de origen africano desde la época colonial (a través de la figura de las nodrizas o “amas de leche”) con relativa vigencia actual.<sup>7</sup>

## Cocinando “a ojo”

En cierta medida, la culinaria de la población afrouuguayana no se caracteriza tanto por “recetas”, entendidas como fórmulas precisas a través de las que, mediante el fraccionamiento y manipulación de una serie de ingredientes específicos se pueda llegar a *x* resultado. Sino que, es más apropiado hablar de una serie de estrategias

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

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

creativas y formas de proceder en la cocina a través de las que se preparan y elaboran comidas independientemente de lo que se tenga o del estómago de cuántos comensales haya que complacer, sin querer decir con ello que no existan recetas, puesto que –y sin que suene contradictorio– sí las hay.

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

La idiosincrasia de cómo las mujeres afrodescendientes se desenvuelven en la cocina presenta una serie de fundamentos básicos donde se cocina *con lo que hay, nada se tira, con poquito se hace mucho*, y consecuentemente se cocina a través de los sentidos, o como suele decirse popularmente: *a ojo* o *al tun tun*. De esta forma, la abuela de Graciela Ramos<sup>8</sup> solía preparar los “buñuelos de quesón”:

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

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

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

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

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

---

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

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

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

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

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

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

## Comidas afrouruguayas

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

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



Haciendo estas salvedades, podemos pasar a “servir” la mesa, y presentar algunas preparaciones que podríamos considerar características de la culinaria afrouruguaya. Dentro de las comidas, se presentan como especialmente importantes las elaboraciones realizadas en base al maíz y sus derivados como la mazamorra, el pop y la polenta. Asimismo, se destacan las preparaciones que se fritan –preferentemente– en grasa vacuna como empanadas de carne, tortas fritas y buñuelos, que suelen saborizarse con alimentos en estado avanzado de maduración, que ya tengan algunos días de elaborados o que no sean suficientes como para sustentar otra comida.

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

En cuanto a los panificados, se resalta el pan casero, las rosas (principalmente de chicharrones), los bizcochos (de membrillo o de anís), las torrijas; definiéndose la tradición del amasado como una práctica ancestral. En relación a ello Rosanna Albarenque<sup>11</sup> comentaba *al amasar me conecto con las mujeres africanas*.

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

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

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

---

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

## Hacia el reconocimiento de la culinaria afrouroguaya

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

### I

Para avanzar hacia la comprensión de por qué la culinaria afrouroguaya permanece en un campo tan difuso y desconocido, mientras que otras manifestaciones de la diáspora africana en Uruguay gozan de relativo reconocimiento, es que introducimos la categoría de género. Con plena conciencia sobre las implicancias de las relaciones subalternas de género, expresé I. Ramírez<sup>12</sup> cuando le pregunté a qué se debe tal desconocimiento:

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

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

Justamente, las historias de vida desde las que se construye nuestro objeto de estudio pertenecen a sujetos cuyas vivencias entrelazan fenómenos de exclusión (por lo menos) a partir de su condición de género, identidad étnico-racial y clase

---

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

social, puesto que mayormente se trata de mujeres afrodescendientes pobres. Según uno de los entrevistados:

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

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

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

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

Romper con las divisiones dicotómicas que asocian *la* mujer al mundo privado, reproductivo y apolítico<sup>14</sup>, y el hombre a lo público, productivo y político, nos habilitará a trascender los esquemas binarios desde los que occidente se ha

---

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

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

constituido y ha organizado el mundo y “sus otros” para su dominación. Sólo desde perspectivas integradoras del ser podremos aproximarnos a la comprensión de las dialógicas negociaciones entre la dominación y la resistencia presentes en todos los ámbitos de la vida de los agentes, avanzando así hacia la valoración de los lugares que han ocupado las mujeres de la diáspora africana, más allá de las narrativas de las naciones, hijas legítimas del sistema mundo patriarcal/colonial/moderno.

## II

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

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

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

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

Identidad y memoria son aspectos interrelacionados y hasta inseparables, pues “[l]o que está en juego en la memoria es también el sentido de la identidad individual

y del grupo” (Pollak 1989: 12). Las consecuencias de la trata transatlántica, la esclavitud y la discriminación racial se evidencian en memorias fracturadas por silencios, generadoras de identidades subalternas y estigmatizadas. La siguiente reflexión en una entrevista, provino de un varón afrodescendiente quien, precisamente, dimensiona los impactos del sistema esclavista en la subjetividad de las personas esclavizadas:

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

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

### III

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

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

---

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

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

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

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

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

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

Dichas investigaciones presentan elementos que nos conducen a pensar que pudo ser un alimento preparado y consumido por la población de origen africano en el Río de la Plata en el período colonial y aún en períodos más recientes. Mientras que hoy, la “cazuela de mondongo”, conforma los menús de hogares,

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

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

bares, restaurantes de diversa índole durante el invierno en todo el Uruguay sin que se constaten registros dentro del imaginario colectivo respecto a sus posibles orígenes vinculados a la diáspora africana.

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

#### IV

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

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

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

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

Respecto a la situación de pobreza y sus incidencias en la alimentación, la reflexión de la activista Mary Vidal<sup>18</sup> es que:

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

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

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

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

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



Sin embargo, y a diferencia de lo que podría esperarse, ni los fideos secos, ni el arroz, ni la papa cobran importancia en los relatos de las personas entrevistadas, si bien son consumidos frecuentemente, y cuando Según Aguirre (2010), los carbohidratos, tubérculos y cereales nombrados, tienden a aumentar a medida que disminuyen los ingresos. De modo que, al observar que no integran parte significativa de las representaciones culinarias de la población de origen africano en Uruguay, podríamos estar evidenciando un marcador étnico que estaría realizando distinciones al interior de los sectores populares haciendo aparecer variaciones en sus gustos y percepciones (Grignon y Passeron 1992), en este caso, conforme al origen étnico-racial.

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

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

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

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

Eso lo cantaba siempre y nosotros lo aprendimos mis hermanos y yo y en realidad, ¿qué tenía que ver suponete el maíz y la mazamorra? Se llevaba eso ¿no? del pueblo [...] después que uno lo analiza de grande, el tema de la exclusión, de la discriminación, el tema del “campo a

---

de la cultura hegemónica, lo que hacen con ella y los elementos de la cultura propia” (Lewin y Dinardi 2007, en Marcús 2007: 8).

la ciudad” se suponía que la ciudad tenía otras oportunidades que el campo no tenía [...] “Me llevo mi comidita”, “para la ciudad me voy con esto”, “esto no me va a faltar”, se va a ir en un caballo para la ciudad pero con su comidita, con maíz y con mazamorra” (Isabel “Chabela” Ramírez).

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

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

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

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

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

Si bien actualmente constatamos un consumo cada vez menos habitual en los hogares afrodescendientes –en términos de las prácticas alimentarias–,<sup>22</sup> notamos que aún constituye un signo<sup>23</sup> que continúa nutriendo la identidad étnico-racial

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

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

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

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

del colectivo afrouruguayo. Según Contreras, “[c]ompartir unos hábitos o unas preferencias alimentarias proporciona un cierto sentido de pertenencia y de identidad; podría decirse que la comida alimenta, también el corazón, la mente y el alma” (Contreras 1993: 67).

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

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

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

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

---

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

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

Pese a ello, el impacto del racismo ha repercutido también a la interna del propio colectivo afrodescendiente. La búsqueda por la aceptación e integración, ha conducido a desplegar estrategias personales para mitigar los impactos negativos del racismo, tal como fuera señalado por Luis Ferreira (2003) cuando identifica prácticas como alejarse del tambor cuando el candombe era considerado marginal. Por las mismas encrucijadas, podría estar atravesando lo concerniente a lo alimenticio.

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

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

## La transmisión corp-oral

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

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

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

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

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

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

La ritualización refinada de acciones elementales se me ha vuelto más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos, porque las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer aquí su morada. (Certeau *et al.* 1999: 157).

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

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

Éste ha sido un planteo desarrollado por Paul Gilroy (2001) para el caso de la música. El autor señala que la población de la formación cultural que denomina Atlántico Negro es portadora de memorias corporales no siempre acompañadas por memorias orales, el terror racial obligó a callar pero no por ello se dejó de comunicar: que fuesen indecibles no significa que fueran inexpresables. Nace así una subjetividad corporificada, “ramificaciones antidiscursivas y extralinguísticas del poder en acción en la formación de los aspectos comunicativos” (Gilroy 2001: 129), que conforman epistemologías alternativas a las dominantes (Ferreira 2008b).

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

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

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

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

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

## Consideraciones finales

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

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

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

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

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

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

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

Entendiendo que la cocina es universal pero que las cocinas son diversas, y que éstas últimas comprenden no sólo los alimentos consumidos frecuentemente

por un grupo, sino un conjunto de alimentos que se relacionan con las representaciones colectivas, con el imaginario compartido y con sus sistemas de creencias, situados en un contexto geopolítico particular, resulta pertinente hablar de culinaria afrouruguaya. Considérese que mediante sus prácticas y representaciones culinarias, la población de la diáspora africana en Uruguay, internaliza y aprehende subjetivamente una historia compartida, una perspectiva colectiva propia y una cosmovisión particular.

## Referencias citadas

- Aguirre, Patricia, 2010. *Estrategias de consumo. Qué comen los argentinos que comen*. Buenos Aires: Ed. Miño y Dávila.
- Amorós, Celia, 1994. "Espacio público, espacio privado y definiciones ideológicas de 'lo masculino' y 'lo femenino'". En: Celia Amorós (ed.), *Feminismo, igualdad y diferencia*. México: UNAM-PUEG.
- Álvarez, Laura y Magdalena Coll (eds.). 2012. *Una historia sin fronteras: léxico de origen africano en Uruguay y Brasil*. Estocolmo, Acta Universitatis Stockholmiensis.
- Bello, Álvaro. 2004. *Identidad y ciudadanía en América Latina*. Chile: CEPAL.
- Brena, Valentina, 2011. *Hacia un Plan Nacional Contra el Racismo. Mecanismos de discriminación en religión*. Montevideo: MEC.
- Butler, Judith. 1998. Actos performativos y constitución de género: un ensayo sobre fenomenología y teoría feminista. *Debate Feminista*. 296-314.
- Deleuze, Gilles y Félix Guattari. 2002. *Mil mesetas. Capitalismo y esquizofrenia*. Valencia: Pre-Textos.
- De Certeau, Michel, Luce Giard y Pierre Mayol, 1999. *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. México: Iberoamericana.
- Contreras, Jesús. 1993. *Antropología de la alimentación*. Madrid: Eudema.
- De Sousa Santos, Boaventura. 2010. *Descolonizar el saber, reinventar el poder*. Uruguay: Ed. Trilce.
- Echeverría, Esteban. [1839] 1999. *El matadero*. En: www.elapeph.com.
- Ferreira, Luis. 2003. *El movimiento negro en Uruguay (1988-1998). Una versión posible*. Montevideo: Ed. Étnicas-Mundo Afro
- \_\_\_\_\_. 2008. "Dimensiones afro-céntricas en la cultura performática uruguaya". En: Gustavo Goldman (comp.). *Cultura y sociedad afro-rioplatense*. Montevideo: Perro Andaluz Ed.
- \_\_\_\_\_. 2008b. "Música, artes performáticas y el campo de las relaciones raciales. Área de estudios de la presencia africana en América Latina". En: Lechini (comp.) *Los estudios afroamericanos y africanos en América Latina. Herencia, presencia y visiones del otro*. Buenos Aires: CLACSO.
- Geertz, Clifford. [1973]2003. *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Gilroy, Paul. [1993] 2001. *El Atlántico negro: modernidad y doble conciencia*. San Pablo: Ed.34.



- Grimson, Alejandro. 2011. *Los límites de la cultura*. Buenos Aires: Siglo XXI editores.
- Grosfoguel, Ramón. 2013. Racismo/sexismo epistémico, universidades occidentalizadas y los cuatro genocidios/epistemicidios del largo siglo XVII. *Tabula Rasa* (19): 31-58.
- Guber, Rosana. 2011. *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Buenos Aires: Siglo XXI editores.
- Guigou, Nicolás. 2010. *Comunicación, antropología y memoria: los estilos de creencia en la Alta Modernidad*. Montevideo: Nordan-Comunidad.
- Grignon, Claude y Jean-Claude Passeron. 1992. *Lo culto y lo popular: miserabilismo y populismo en sociología y literatura*. Madrid: La Piqueta.
- Hall, Stuart, 2010. *Sin Garantías. Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*. Popayán: Envió Editores.
- Ingold, Tim. 2000. *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. Londres: Nueva York, Routledge.
- Lao-Montes, Agustín. 2007. Decolonial moves: Trans-locating African diaspora spaces. *Cultural Studies*. 21 (2-3): 309-338.
- Le Breton, David. 2006. *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Nueva Visión
- Machado, Juanpedro, 2007. *Afrouruguayos...tejiendo su historia con hilos invisibles...* Montevideo: Inmujeres-Mides.
- Marcús, Juliana, 2007. ¿Cultura popular o cultura de los sectores populares urbanos? *Revista Trampas*.
- Massó, Ester. 2011. “La lactancia materna como catalizador de revolución social feminista (o apretando las clavijas al feminismo patriarcal): calostro, cuerpo y cuidado”. XLVIII Congreso de Filosofía Joven: “Filosofías subterráneas”. Donostia-San Sebastián, 4-6 mayo.
- Mintz, Sidney y Richard Price. [1976] 2012. *El origen de la cultura africano-americana. Una perspectiva antropológica*. México: Ciesas.
- Montecino, 2006. *Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile. Lecturas desde la Antropología de la Alimentación*. Santiago de Chile: s.e.
- Pollak, Michael. 1989. Memoria, olvido, silencio. *Revista Estudios Históricos*. 2 (3): 3-15.
- Quijano, Aníbal. 2000. “Colonialidad del poder, eurocentrismo y América Latina”. En: Edgardo Lander (comp.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas Latinoamericanas*. Buenos Aires: CLACSO
- Rodríguez, Romero. 2006. *Mbundo Malungo a Mundele. Historia del Movimiento Afrouruguayo y sus Alternativas de Desarrollo*. Montevideo: Rosebud Ed.
- Schávelzon, Daniel. 2003. *Buenos Aires Negra. Arqueología urbana de una ciudad silenciada*. Buenos Aires: Emecé.
- Segato, Rita Laura. 2007. *La Nación y sus Otros. Raza, etnicidad y diversidad religiosa en tiempos de Políticas de la Identidad*. Buenos Aires: Prometeo Libros.
- Stack, Carol. [1974] 2012. “Roles sexuales y estrategias de supervivencia en una comunidad negra urbana”. En: Mercedes Jabardo (ed.), *Feminismos negros. Una antología*. Madrid: Traficantes de Sueños.