



12º CONGRESO ARGENTINO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL La Plata, junio y septiembre de 2021

GT 45: Antropología de la alimentación: aportes y debates actuales

Comer “alla argentina”. Crítica a la definición de tradición alimentaria

Juan Francisco Olsen. Departamento de Ciencias Antropológicas, Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Buenos Aires.

olsenjuan@gmail.com

Resumen

¿Existe algo que podamos llamar “Cocina Argentina”? El uso popular del término “cocina” quizás sentencie que no, o restrinja la imaginación de una alimentación típicamente argentina a no más que loco, asado y empanadas. Por el contrario, los estudios sociales sobre alimentación tenderán a recuperar la diversidad, la dimensión multivocal sobre la que se construye un sistema de alimentos. Sin embargo, los equívocos son comunes y muchas veces las argumentaciones no comparten la misma matriz de enunciación. En este trabajo vamos a examinar y proponer algunas definiciones provisorias que posibiliten la discusión y la puesta a prueba de las mismas, con el objetivo de ir construyendo un marco teórico que favorezca la comunicación entre investigadores que aborden problemáticas sociales de alimentación y que permita realizar con una mayor certeza diagnósticos y establecer tendencias.

Palabras Clave: *Alimentación; Cocina; Tradición; Nacionalismo.*

Introducción

Dentro de la antropología alimentaria hay ciertos términos, con una importante carga teórica, que merecen ser dilucidados, a fuerza de debates y contrastaciones empíricas, en sus implicaciones semánticas. En este sentido, en torno a la relación entre la idea de Nación argentina, social e históricamente construida, y la alimentación se han realizado grandes investigaciones en las últimas décadas (Álvarez y Pinotti, 2000; Aguirre, 2004; Remedi, 2005; y Silveira, 2005, entre otros). Sin embargo, mayormente, estos trabajos se han limitado a describir un paisaje de diversidad, donde las cocinas migrantes, las reducciones indígenas y algunas pinceladas de afrodescendencia se proyectan como elementos disruptivos, sobre un marco de referencia culinaria hispano-criolla. De esta manera, los fenómenos de cambio dentro de la cultura alimentaria se presentan como resultado de la adaptación o resistencia de una cocina, sobre la cual se inscriben otras cocinas. Desde nuestro punto de vista, esto es insuficiente para explicar el fenómeno de producción de una “cocina nacional”. Ya que, muchas veces, estas argumentaciones definieron lo “nacional” en base a un concepto poco claro de tradición.

Para nosotros, como propone Hobsbawm (1983), toda tradición (culinaria o no) es una invención que cumple una función social, principalmente la de establecer y simbolizar cohesión social y pertenencia de grupo. En este artículo vamos a examinar y proponer algunas definiciones provisorias sobre lo que podríamos considerar *cocina*, *cocina nacional* y *tradición alimentaria*, con el objetivo de ir construyendo un marco teórico que favorezca la comunicación entre investigadores aborden problemáticas sociales de alimentación y que permita realizar con una mayor certeza diagnósticos y establecer tendencias. Nos interesan, particularmente, las posibles aplicaciones de estos conceptos para el abordaje de la historia social de la comida en Argentina, ya que allí se sitúa nuestra propia investigación y donde creemos que es posible hacer un mayor aporte.

Sin embargo, consideramos en forma axiomática que el desarrollo de la teoría en cualquier área del conocimiento es una tarea colectiva, tanto en el espacio como en el tiempo. Por lo que estamos convencidos que ninguno de los enunciados que vamos a presentar son conclusivos o cerrados y aspiramos a que este trabajo pueda ser un aporte para investigaciones futuras y para un mejor diálogo entre colegas.

Definiciones a priori

Como plantea Díaz Córdoba (2010) los seres humanos comen comida. Esta definición, que el propio autor advierte que puede sonar como una verdad de Perogrullo, es fundamental para entender que la descomposición en macro y micro nutrientes sólo tiene sentido en un momento particular del análisis, cuando se quiere establecer con cierta precisión a qué distancia se encuentra el sujeto en análisis de los requerimientos y las recomendaciones nutricionales. Sin embargo, la experiencia humana es más diversa, compleja y contradictoria que las tablas de esperables que manejan ciertos discursos nutricionales.

Al realizar trabajo etnográfico podemos tomar registros de comidas, sea a través de testimonios, de observación participante o de análisis del registro material (heces y desperdicios, por ejemplo). Pero la construcción de un enunciado que mida los caracteres nutricionales de una población demandará un principio de inferencia. Por lo tanto estaremos hablando de una categoría propia de una investigación (ETIC). A la que Díaz Córdoba (2010) llamó *patrón alimentario*.

Según Díaz Córdoba (2010), el patrón alimentario nos permite tomar una foto de la situación observable y comparar múltiples sociedades y comunidades en un momento dado. Es por ello que el autor plantea un término diferente para los estudios de larga duración, los registros donde se espera ver la evolución de un patrón alimentario: *Dieta*.

El mismo autor comprende que hay un conflicto con los usos comunes del término *dieta*. Ya que mayormente se asocia a prácticas de restricción de alimentos, como las que apuntan a reducir el peso de una persona. Sin embargo, Díaz Córdoba no se propone derrocar los usos coloquiales del enunciado. Si no abonar a un concepto que pueda servir para la comunicación científica (2010, p. 13).

Finalmente, Díaz Córdoba define a la *cocina* como aquellos alimentos comestibles preparados que un grupo particular considera típicos o representativos (2010, p. 14). Para Díaz Córdoba son *alimentos* los ingredientes básicos de la alimentación en su estado original que ofrece el medio ecológico, entendido como los límites dentro del cual se manifiestan en su forma natural; y económico, entendido como las transformaciones que realiza al entorno ecológico el ser humano en su relación con los alimentos. A su vez, estos alimentos serán “comestibles” en tanto una cultura particular los escoja del conjunto total que ofrece el medio ecológico y económico, y

serán “preparados” aquellos en los que se realizó al menos un grado de modificación; los procesos de preparación pueden ser desde los muy básicos hasta los muy elaborados (2010, p. 10).

Este autor sostiene que no necesariamente los alimentos que se consideran típicos o representativos son los que realmente se consumen. Pero es que justamente lo que interesa en esta categoría es el valor que se le da a lo comestible, son las representaciones que la gente tiene de lo que es lo ideal de acuerdo a sus convicciones. Y esas convicciones no sólo tienen una carga cultural enorme, hasta el punto que la gente las considera como patrimonio personal, sino que tienen una carga dinámica tal, que a lo largo del tiempo, se van modificando (2010, p. 14).

A fin de complejizar un poco más ésta definición, podríamos retomar los cuatro elementos que según la ya clásica definición de Farb y Armelagos (1985) caracterizan a una cocina. Estos son: 1) el limitado número de alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio; 2) el modo característico de preparar estos alimentos; 3) los principios de condimentación; y 4) la adopción de un conjunto de reglas relativas al número de comidas diarias, el hecho de que los alimentos se consuman individual o grupalmente, a la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y la observación de tabúes. Según estos autores, a partir de las diversas realizaciones de estos cuatro elementos, las cocinas adquieren una adjetivación local, clasista, étnica, nacional y/o regional.

A partir de lo planteado hasta aquí podemos marcar una clara diferenciación con propuestas teóricas anteriores, como la de Back (1977), recuperada en el ámbito local por Álvarez y Pinotti (2000) y, a través de ellos, por otras investigaciones (Remedi, 2005; Silveira, 2005; entre otros).

Estos autores sostenían que lo definitivo para hablar de una “cocina nacional” es que la misma pueda contener, no sólo aquellos alimentos y modos de preparación que son considerados “típicos” de un determinado país y que constituyen un signo de su identidad como grupo social, sino que en tanto práctica llegue a ser la comida “normal” de un colectivo social definido en términos de “nación”; esto es, que en lo esencial el patrón alimentario corte transversalmente de ese colectivo (Álvarez y Pinotti, 2000, pp. 19-20).

Desde esta perspectiva, se asume que no necesariamente la cocina y la comida han de ser reconocidas explícitamente por sus practicantes como un modo de afirmar su

individualidad. Ya que, al igual que ocurre con otras pautas socioculturales, la cocina es tomada como algo dado por los miembros de la comunidad, y sólo las desviaciones de la rutina alimentaria son percibidas como tales. De este modo, se intentaba escurrir la definición de una *cocina nacional* de una interpretación errónea, producida a través de estereotipos contruidos a partir de libros de cocina, relatos de viaje o campañas de marketing gastronómico (Álvarez y Pinotti, p. 20).

Por nuestra parte, a los fines de la presente argumentación, nos resulta más conveniente la definición de Díaz Córdova (2010), que diferencia más nítidamente entre *patrón alimentario* y *cocina*. Ya que, si asumimos que nos vamos a referir a *cocina* específicamente como una definición propia de nuestros informantes podemos concentrarnos en el valor que se le otorga a lo comestible en una comunidad particular. Esto último, será especialmente importante para entender lo que proponemos en el apartado siguiente.

Comer *alla argentina*

Desde nuestra perspectiva, al construir la definición de “cocina nacional” a partir de lo que es *típico* o *tradición* subyace la idea de que en una cocina podría existir algo constitutivo de carácter fijo o esencial. De ser así, creemos que esto puede presentar ciertos límites a las investigaciones sobre alimentación y es por ello que nos interesa repensar la idea de *tradición alimentaria*, a fin de presentar una definición de *cocina nacional* que ponga de relieve la dimensión conflictiva, política e histórica que caracteriza a todo fenómeno social complejo. Es por ello que, para acompañar esta reflexión, abordaremos algunas características de la alimentación en algunos territorios de Argentina en las últimas décadas del periodo decimonónico y en los primeros años del siglo XX.

El objetivo aquí no es dar cuenta de todas las enormes modificaciones demográficas, culturales, económicas y, necesariamente, gastronómicas que atravesó nuestro país en este periodo. Sino, simplemente, apoyarnos en algunos elementos puntuales que faciliten nuestra argumentación.

En este sentido, haremos propio el modelo de afrancesamiento y *diglosia gastronómica* propuesto por Remedi (2005), que consideramos el más completo para analizar el cambio en el patrón alimentario en el periodo de entre siglo en Argentina. Según el autor, el consumo de alimentos en la provincia de Córdoba, y

por extensión a de todo el territorio argentino, entre la segunda mitad del siglo XIX y las primeras décadas del XX, se presenta como una realidad heterogénea, rica y plural, donde las diferencias dietarias –cualitativas y cuantitativas–, visibles a partir de la presencia o ausencia de ciertos productos, la significación de los diversos comestibles en la canasta familiar y la calidad de éstos, permiten sostener la existencia de un consumo diferenciado.

Según Remedi (2005, 2017), las distancias sociales en las dietas fueron afirmándose con el transcurso del período, siendo mucho menos sensibles en sus albores que en sus postrimerías, especialmente desde el punto de vista de la composición de la ingesta y la calidad de los productos. En las primeras décadas del período, frente al régimen alimentario monótono de los sectores populares se encontraba el de los acomodados, que –aunque mucho más abundante– no era tan diversificado como podía esperarse.

Esto se debió a que en el periodo de entre siglos en Argentina operó una expansión cuantitativa y cualitativa del mercado alimentario, derivada del aumento del ingreso *per cápita* –resultado de un crecimiento económico fuerte y sostenido que, según Halperín-Donghi (2005), por lo menos en el litoral, tiene sus raíces en la estabilidad relativa que comenzó durante el período rosista– y de la expansión demográfica, en la que convergieron el crecimiento vegetativo y la contribución migratoria interna y europea. Para Remedi (2005, 2017), el amplio y multifacético proceso de modernización experimentado por la sociedad cordobesa (y la del resto del país) en el período incluyó también la emergencia paulatina de una modernidad alimentaria, de tendencia europeizante.

En el caso de los sectores sociales urbanos capitalinos de posición acomodada, según Remedi (2005, 2017), a partir de la década de 1870 esta modernización supuso una sustitución parcial de patrones hispano-criollos por los de la cultura francesa. Desde nuestra perspectiva, esto se conecta con un fenómeno que ya había sido advertido por Carlos Altamirano y Beatriz Sarlo (2016[1983]): Para los hombres del 37' y luego, no sin matices, para los de la generación del 80', Francia simboliza lo más alto de la civilización, allí donde las ideas de la libertad y el progreso se tornan doctrina política. El país galo es, entonces, para las élites criollas una necesidad a la hora de juzgar la pobreza de la tradición colonial y española, y un

lienzo donde plasmar el programa de independencia cultural respecto de esa tradición.

El afrancesamiento del consumo se convirtió en una moda culinaria, de la que, según Remedi (2005), formaban parte restaurantes y platillos que se fueron incorporando al paisaje urbano. Álvarez y Pinotti (2000) comparten ésta tesis y enumeran algunos aportes significativos para el paisaje culinario rioplatense, como ser las *crêpes* (devenidas en panqueques), las *omelettes*, la masa de hojaldre y los *croissants* (rebautizados “medialunas”). Por nuestra parte, hemos hallado numerosas referencias a productos importados en periódicos y revistas del periodo, desde licores y quesos hasta golosinas, especialmente chocolate, destacando siempre como un rasgo positivo o una garantía de calidad el origen del producto en la nación de Proust (ver Olsen, 2019, p. 64).

Para Remedi (2005, 2017), este proceso era el resultado de la difusión social intercontinental de los usos culinarios de la cultura francesa¹, a la que contribuyó muy especialmente la presencia de una colectividad francesa reducida pero muy activa en el ámbito gastronómico y también factores estrictamente económicos como la expansión cuantitativa y cualitativa de las disponibilidades de comestibles y el incremento del nivel de ingresos. Desde nuestro punto de vista, el carácter consciente por parte de la élite criolla de dicho afrancesamiento conllevó, a su vez, a que el emergente Estado nacional tomará parte en ese proceso, siendo visible, por ejemplo, en los festejos a propósito del Centenario de la Revolución de Mayo, donde en las distintas cenas ofrecidas por el Poder Ejecutivo se sirvieron platos como *soup á l'onion* y *canard á l'orange*² (AGN. VII, 18-3-7).

Pero este afrancesamiento alimentario de los sectores acomodados, dice Remedi (2005), se circunscribió casi exclusivamente a los espacios públicos y las comidas de ocasión, mientras que los tradicionales patrones culinarios hispano-criollos mantuvieron una fuerte presencia en el ámbito hogareño y cotidiano. Para el historiador cordobés, en ese segmento social emergió una verdadera “diglosia culinaria”, resultado de la coexistencia de una “endococina” criolla para la familia y

¹ “El imperio francés es la última forma de hegemonía en el comer. La verdad es que, aparte de la china, la francesa es la única ‘haute cuisine’ que ha sobrevivido, y con fuerte impacto, además, en los hábitos culinarios del mundo entero”. J. Rywert (1984), “De los estratos en la cocina: para una arqueología del gusto”, En: J. Kuper (Ed.) La cocina de los arqueólogos, Barcelona, Tusquets. P. 76

² Es probable que el consumo de pato y ocas, así como el de densos potajes a base de cebollas, ya estuviera presente en el Río de la Plata desde mucho antes del periodo que estamos abordando. Sin embargo, lo que nos interesa destacar aquí es la nomenclatura francesa con la que se eligió presentar los platos.

las colaciones corrientes y una “exococina” afrancesada para ocasiones especiales que ameritaban una celebración y, más aún, para las comidas y los eventos sociales que se concretaban fuera del hogar.

En lo relativo a los sectores populares, además del aumento y diversificación de la disponibilidad de comestibles, el contacto directo entre una creciente migración y población criolla generó un choque y una negociación entre dos modelos alimentarios: uno local, eminentemente carnívoro, y otro importado, con mucha más presencia de vegetales y harinas. Sin embargo, la “mordenización” del sistema alimentario se dio de forma heterogénea, con sensibles diferencias entre las zonas urbanas más populosas y las rurales más alejadas. En este sentido, como afirma Remedi (2005, 2017) la diversidad del régimen alimentario es un indicador crucial de desigualdad social, espacial y étnica, que nos permite rastrear fracturas y distancias tanto verticales como horizontales.

Crítica a la definición de tradición alimentaria

Álvarez (2002) señala que la alimentación genera un fenómeno de patrimonialización, es decir que la ingesta de alimentos y los procesos sociales y culturales que lo sustentan, contribuyen a moldear identidades colectivas a la vez que son expresión de relaciones sociales y de poder. Según Remedi (2005), las élites criollas son conscientes de que consumen una moda, pero, añoran la tradición. Como lo ejemplifica el Martín Fierro (1872), la gran epopeya criolla, escrita y enormemente difundida en éste período: “Venía la carne con cuero,/La sabrosa carbonada,/Mazamorra bien pisada,/Los pasteles y el güen vino... /Pero ha querido el destino/Que todo aquello acabara” (Hernández, 2005[1872], p. 26).

“Todo aquello acabara” refiere al fin de los días de tranquilidad de Fierro y augura los infortunios que está por narrar. Sin embargo, creemos que es importante centrarnos más bien en la intención del autor.

José Hernández (1834-1886), al igual que Lucio Mansilla (1831-1913) en el mismo período, comienza a invertir la figura del gaucho que había construido Civilización y Barbarie (1845), para construir una visión más melancólica y amigable de las pampas.

Para estos hombres, “las pampas” están llenas de imágenes nostálgicas:

El fogón es la delicia del pobre soldado después de la fatiga. Alrededor de sus resplandores desaparecen las jerarquías militares. Jefes superiores y oficiales subalternos conversan fraternalmente y ríen a sus anchas. Y hasta los asistentes que cocinan el puchero y el asado, y los que ceban el mate, meten, de vez en cuando, su cuchara en la charla general, apoyando o contradiciendo a sus jefes y oficiales, diciendo alguna agudeza o alguna patochada. (2003[1870], p. 29)

La nostalgia que, desde la mirada Appadurian (1983), pareciera ser un elemento fundamental para la narrativa de las élites que imaginan una nación poscolonial, aquí se presenta a través de las grietas de la modernidad alimentaria, está implícita y explícita en la resistencia a un fenómeno acelerado de modernidad cosmopolita que avanza desde las ciudades hacia la campaña, del puerto de Buenos Aires hacia el interior profundo de la Nación. Así se entiende que, a diferencia de lo que pasó en otras latitudes (Bak-Geller, 2013; Matta, 2014; entre otros), la idea de comunión nacional a través de la cocina y la comida no representa tanto el triunfo de una identidad que se levanta como respuesta a los años de dominación colonial sino, más bien, como un resquicio, un refugio, que se escapa de las olas modernizadoras. A nuestro entender, si definimos la cocina de la élite sólo por el consumo afrancesado, estaríamos simplificando una narrativa que, en realidad, lo que hace es entronizar dos modelos alimenticios: uno fugaz e importado y otro tradicional, local (donde la lejanía espacial de los centros urbanos cobra un valor especial) e íntimo. En este sentido, bien vale recordar que las tradiciones, como dice Hobsbawn (2002), parecen o reclaman ser antiguas son a menudo bastante recientes en su origen e inventadas. Como plantea este autor, las “tradiciones inventadas” implican un grupo de prácticas, normalmente gobernadas por reglas aceptadas, abiertas y tácitas, de naturaleza simbólica y ritual, que buscan inculcar determinados valores o normas de comportamiento por medio de su repetición, lo cual implica automáticamente su continuidad con el pasado. De hecho, cuando es posible, normalmente intentan conectarse con un pasado histórico que les sea adecuado. Creemos que esa *tradicción alimentaria* a la que se refieren Remedi y otros autores, amén de la materialidad que tenga en el patrón de consumo, forma parte de una serie de respuestas culturales a una nueva situación social, que toman forma de referencias a viejas situaciones o que imponen su propio pasado por medio de una repetición.

De este modo, la *cocina* pensada desde una perspectiva de patrimonialización sería mejor representada por el relato ocurrido cerca de agosto de 1879 en Reconquista, Santa Fé, y que fue recuperado por Eduardo Archetti:

Los colonos llegaron y Obligado, luego de saludar a cada uno con un fuerte apretón de manos, les comentó que ese día iba a empezar el proceso para transformarse en *criollos*, nuevos habitantes de un nuevo país que debía ser construido con el esfuerzo mancomunado de extranjeros y nativos: soldados y oficiales iban a comer junto con ellos. La sorpresa mayor fue la comida que les iba a ser ofrecida: Tres novillos gigantes asados con su cuero por más de 12 horas en pozos cavados en la tierra. La historia cuenta que por horas y horas, en un ambiente de fraternidad que la hospitalidad de una comida compartida hace posible, colonos y militares nativos comieron carne y más carne y sólo carne. Al terminar el pantagruélico almuerzo el Coronel Obligado expresó a viva voz su orgullo por haber sido partícipes y testigos del proceso de transformación de los fulanos en verdaderos criollos. (Cracogna, 1988. citado por Archetti, 1999, p. 223)

Como podemos apreciar en estos relatos, la eucaristía de la carne se consagra alrededor del fogón y sus actores fundamentales son hombres y vacas. Una triada indisoluble que representa el núcleo gastronómico de la argentinidad y de los imaginarios nacionalistas. No es extraño, entonces, que sea justamente *El Asado*, de Ignacio Manzoni, la obra que obtenga la medalla de oro en la Exposición Nacional de Arte de Córdoba en 1871. Este cuadro, cuyo nombre completo es “Gaucha porteño en actitud de enseñar a un extranjero el modo peculiar de cortar la carne”, exalta la figura del criollo en contraposición directa con el migrante a través de la figura del gaucha, poseedor de un saber sólo aprehensible en las pampas. Esto marca que los discursos culinarios criollistas no sólo habitaban la privacidad de lo doméstico, sino que se estetizaban para su consumo en ciertas esferas de lo público.

La generación del 80 y, más aún la del Centenario, van a profundizar el giro criollista. De hecho, en las primeras páginas de sus Memorias, en 1904, Mansilla va a decir:

Tengo también una pretensión, modesta pretensión que confío será coronada con algún éxito. Consiste en ayudar a que no perezca del todo la tradición nacional. Se transforma tanto nuestra tierra Argentina, que tanto cambia su fisonomía moral y su figura física, como el aspecto de sus vastas comarcas en todas direcciones. El gaucha simbólico se va, el desierto se va, la aldea desaparece, la locomotora silba

en vez de la carreta, en una palabra nos cambia la lengua, que se pudre, como diría Bermúdez de Castro, el país. (1955[1904], p. 65)

El gaucho, el desierto, la carreta ya no son los representantes de una realidad “bárbara” que hay que dejar atrás en la marcha hacia la “civilización”, sino los símbolos con los que se trama la “tradición nacional” que el “progreso” amenaza destruir. Y estas son ideas con una potencia fenomenal.

Podríamos decir, siguiendo a Chatterjee (2002), que la *cocina* del nacionalismo poscolonial emerge en lo que él llama “campo interior”. Esto supone que hay dos campos de soberanía: uno material o “exterior”, el de la economía, la ciencia, el Estado, donde Occidente (Europa) ha ratificado su superioridad; y otro interior, que apunta a los aspectos esenciales de la identidad cultural. Desde este último, el nacionalismo lanza su proyecto más poderoso, creativo e históricamente significativo: modelar una cultura “moderna” nacional. Entonces, si la “nación” es una comunidad imaginada, como planteaba Anderson (1993), es aquí donde empieza a presentar una razón de ser.

En síntesis, existe una *cocina nacional argentina* en tanto alimentos comestibles preparados que un grupo particular considera típicos o representativos. Ahora bien, este carácter *típico* o *representativo* no deviene de una supervivencia o resquicio ahistórico, sino que es un producto de la modernidad, de la expansión del capitalismo y del proceso hegemónico de formación del Estado argentino. Esta definición, a nuestro entender, nos permite pensar y repensar la colección de alimentos, técnicas, principios de condimentación y reglas de comensalidad que nuestros informantes consideran como *su* cocina y entender cómo ésta puede ir cambiando a lo largo del tiempo.

A modo de conclusión

La antropología ha mostrado desde diversas corrientes teóricas y autores representativos hasta qué punto los diferentes modos de producción y de consumo de alimentos son tanto una construcción material como simbólica. Y en este sentido, el consumo de alimentos, las pautas y patrones culturales que lo sustentan, contribuyen a la constitución de la identidad colectiva a la vez que son expresión de relaciones de poder. En este trabajo intentamos hacer un aporte teórico a esta

tradición a fin de mejorar la comunicación entre diversas investigaciones en desarrollo.

En este sentido, recuperamos las definiciones propuestas por Díaz Córdova (2010) en torno a patrón alimentario, dieta y cocina, distinguiendo entre categorías ETIC y EMIC, con el objetivo de tomarlas como punto de partida para una reflexión más amplia. Luego hicimos propio el modelo de modernidad alimentaria y afrancesamiento desarrollado por Remedi (2005, 2017) que nos permitió entender el contexto de transformaciones sociales durante la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX y cómo a partir de allí se gestó un fenómeno de distanciamiento y diferenciación culinario entre las clases altas y los sectores subalterno, así como entre los espacios públicos y privados y en los ambientes rurales y urbanos. Desde nuestra perspectiva, éste proceso estuvo complementado por la decisión consciente de un sector de la élite criolla de fraguar una *tradición*, de inventar una serie de prácticas, arraigadas en una territorialidad y un tiempo específicos, y promovidas a través de distintas instituciones culturales.

Como hemos dicho, la alimentación siempre implica un proceso de patrimonialización, una materialización práctica de discursos sociales. En éste sentido, no es extraño encontrar en el surgimiento de una Nación, en tanto proyecto de identidad cultural complejo y multicausal, a la cocina y la comida como un lugar para su desarrollo y consagración.

Referencias bibliográficas

- Aguirre, P. (2004). Ricos Flacos y Pobres Gordos. La alimentación en crisis. En *Claves para Todos*. Buenos Aires: Capital Intelectual.
- Altamirano, C. y Sarlo, B. (2016). *Ensayos Argentinos. De Sarmiento a la vanguardia*. Buenos Aires: Siglo XXI
- Álvarez, M. y L. Pinotti, (2000). *A la Mesa*. Buenos Aire: Grijalba.
- Álvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (In) tangible. En *Primeras Jornadas del patrimonio gastronómico. Comisión para preservación del patrimonio histórico cultural de la ciudad de Buenos Aires*. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires.
- Anderson, B. (1993). *Comunidades imaginadas: Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. México: Fondo de la Cultura Económica

- Appadurian, A. (1983). How to make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative study of society and history*. Vol 30, N°1 pp. 3-24. Cambridge
- Archetti, E. (1999). Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional. En Altamirano, C. (Ed.) *La Argentina del siglo XX*. Buenos Aires: Ariel.
- Archivo General de La Nación. Sala VII, 18-3-7. Comisión del Centenario de 1910.
- Back, K. (1977). Food, Sex and Theory. En Fitzgerald, T. (Ed.) *Nutrition and Anthropology Action*. Amsterdam: Van Gorcum. Pp. 24-34
- Bak-Geller, S. (2013). Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890). *Desacatos*, N° 43, pp. 31-44
- Chatterjee, P. (2002). Comunidades imaginadas ¿por quién?. *Historia Caribe*, Vol II, N° 7. Pp. 43-52. Universidad del Atlántico, Colombia.
- Díaz Córdova, D. (2010). *Patrón alimentario, Cocina y Dieta: definiciones antropológicas desde una perspectiva teórica*. Manuscrito no publicado. UNLa/ISCo. Lanús.
- Farb, P. y G. Armelagos (1985). *Anthropologies des costumes alimentaires*. Paris: Denöel.
- Hernández, J. (2005). *Martín Fierro*. Buenos Aires: Ediciones CONSUDEC
- Hobsbawm, E. (1983). *The invention of Tradition*. Cambridge University Press
- Mansilla, L. (1955). *Mis memorias (infancia-adolescencia)*. Buenos Aires: Hachette.
- Mansilla, L. (2003). *Una excursión a los indios ranqueles*. Buenos Aires: Biblioteca Virtual Universal.
- Matta, R. (2014). República gastronómica y país de cocineros: comida, política, medios y una nueva idea de nación para el Perú. *Revista colombiana de antropología* Vol. 50, N° 2, pp. 15-40
- Olsen, J. (2019). *Cocina, Nación e Identidades. Un abordaje histórico-antropológico sobre la emergencia de narrativas culinarias nacionalista en Buenos Aires (Argentina) durante la segunda mitad del siglo XIX*. (Tesis de grado, Universidad de Buenos Aires)
- Remedi, F. (2005). *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba, 1870-1930*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti".

- Remedi, F. (2017). Modernidad alimentaria y afrancesamiento. Ciudad de Córdoba (Argentina) en el tránsito del siglo XIX al XX. *Historia Crítica* N° 65, pp. 71-92
- Silveira, M. (2005). *Cocina y Comidas en el Río de la Plata*. Neuquén: EDUCO-Universidad Nacional del Comahue.