

Munilla Lacasa, María Lía. *Celebrar y gobernar. Un estudio de las fiestas cívicas en Buenos Aires, 1810-1835*. Buenos Aires, Miño y Dávila, 1ª ed.: noviembre de 2013, ISBN: 978-84-15295-42-6, 295 páginas.

Victoria González Márquez

Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación
Argentina

victoriagonzalezmarquez@gmail.com

La autora de este libro introduce su trabajo con un relato sobre las celebraciones del 25 de mayo de 2008 en las ciudades de Rosario y Salta. Vendedores ambulantes al grito de “patriotismo a sólo cinco pesos” ilustran la comercialización de la celebración en Rosario; en el caso de Salta, un tono más solemne y religioso, con dirigentes oficialistas rezando el *Te Deum* a cargo del obispo en la Catedral. En ambos casos, el despliegue de las celebraciones está atravesado por tensiones políticas e intereses diversos que van mucho más allá de la celebración de una fecha particular.

Utilizando estas descripciones de episodios un tanto alejados en el tiempo y el espacio respecto de su objeto de estudio, la autora introduce la temática a ser analizada en un periodo preciso de la primera mitad del siglo XIX, pero que no por ello deja de resultar punzantemente actual. En esta obra, Munilla Lacasa realiza un análisis sistemático y exhaustivo de las fiestas cívicas en Buenos Aires como herramientas constitutivas de un naciente estado-nación, y atravesadas por múltiples posibilidades de análisis e interpretación. En particular, la autora se ha especializado en el campo de la historia del arte y, de hecho, se trata de una tesis de doctorado para la cual contó con el doctor José Emilio Burucúa como director.

La investigación tiene como objetivo “estudiar el papel que desempeñaron las fiestas político-conmemorativas en Buenos Aires en tanto herramientas destacadas en el proceso de construcción de la nación durante el período comprendido desde el estallido de la Revolución de Mayo hasta la segunda asunción de Juan Manuel de Rosas a la gobernación de la provincia en 1835” y plantea como punto de partida que “las fiestas cívicas actuaron como componentes esenciales de la política pedagógica y propagandística del poder político, al constituirse en espacios de conformación, consolidación y circulación de discursos y representaciones ligados a la búsqueda de una nueva identidad colectiva que pudiera conducir a la construcción de la nación argentina”. En este sentido, el análisis del “arte efímero” característico de estas celebraciones está enfocado no sólo en su sentido artístico, sino también en su intencionalidad pedagógica y política, en tanto era creado con el objetivo más o menos explícito, más o menos consciente, de crear una identidad propia para un estado-nación en plena formación.

El recorte temporal está signado por los primeros momentos de ruptura del orden colonial por un lado y, por el otro, por lo que la autora considera un cambio de paradigmas hacia el segundo gobierno de Juan Manuel de Rosas en Buenos Aires, que habría transformado a las fiestas cívicas en celebraciones de corte mucho más personalista, dejando cada vez más de lado la exaltación de la gesta independentista como formadora de identidad nacional. Este recorte coincide también con la partida hacia Montevideo de Carlo Zucchi, arquitecto italiano encargado de buena parte de la organización de las celebraciones estudiadas y del cual, en Emilia Reggio, se conserva un riquísimo archivo que aporta significativas fuentes a la investigación y que fue descubierto hace relativamente pocos años.

La autora presenta asimismoun sólido estado de la cuestión al citar brevemente los principales aportes que han hecho autores clásicos como Bachtin o Burke a la temática de las fiestas populares y también autores que más tardíamente se han interesado por las celebraciones públicas, en particular las referidas a la Revolución Francesa y, sobre todo en los últimos años, a la historia latinoamericana. Sin embargo, para el caso específico rioplatense, la autora encuentra un nicho académico con comparativamente pocos aportes, en particular los ya clásicos de Halperín Donghi y los de Juan Carlos Garavaglia, Lilia Bertoni y Ricardo Salvatore, entre otros autores que han abordado estos temas, no necesariamente de forma sistemática sino en el marco de otros objetivos de investigación.

Munilla Lacasa se dispone, entonces, a hacer su aporte al análisis específico de un campo evidentemente tan rico como el del estudio de las fiestas cívicas, partiendo de tres hipótesis centrales (detalladas en el libro, meramente esbozadas a continuación): primero, que estas fiestas cumplieron un rol fundamental en la construcción de la nación, en tanto herramientas pedagógicas y propagandísticas; segundo, que las expresiones artísticas que conformaban las decoraciones de las fiestas funcionaban como instrumentos de difusión de nuevos credos e ideales políticos; tercero y último, que estas expresiones artísticas son susceptibles de ser estudiadas como un fenómeno estético en sí mismo.

El cuerpo de la investigación está dividido en cinco capítulos que en principio siguen un orden cronológico, pero por momentos se superponen entre sí, analizando distintos aspectos de un mismo periodo. Los dos primeros capítulos analizan la transformación de las celebraciones públicas y la creación de una nueva liturgia tras los eventos de 1810, con la creación de las fiestas Mayas y –luego de 1816– las fiestas Julias. Cambios y continuidades en las tradiciones, junto con el diálogo entre lo religioso y lo secular se contraponen. El punto de inflexión se encuentra unos años antes de 1810, con el rechazo de las invasiones inglesas de 1806 y 1807 y los festejos subsiguientes, novedosos por estar referidos a hechos tan locales y recientes. Tras la crisis política de 1808 y sus consecuencias de ruptura del régimen colonial en el Río de La Plata, la combinación de festejo popular e intencionalidad política serán factores centrales en la configuración de sistemas de gobierno nuevos e inestables con sed de identidad y legitimidad. El factor económico también será determinante y, tras los primeros años de guerra, las fiestas perderán parte de su original opulencia, que será reavivada con Rivadavia a partir de 1820.

La “feliz experiencia” y el papel de Rivadavia en la organización de los festejos como ministro de Martín Rodríguez serán entonces abordados en los dos capítulos siguientes, en los que se describe el renovado esplendor de las celebraciones durante un período de mayor estabilidad política que el de la guerra de independencia, pero signado por las nacientes tensiones entre Buenos Aires y las provincias. Se analizan de forma particularmente minuciosa las fiestas Mayas de 1822, consideradas como un ejemplo paradigmático al tener como función la difusión de las ideas rivadavianas a través de un rico universo de imágenes, recursos visuales y símbolos. La autora se sirve sobre todo de la prensa escrita como fuente para la reconstrucción de esas fiestas, más específicamente de *El Argos de Buenos Aires*, cuyas circunstancias particulares de creación, descripciones de los eventos y colaboradores hacen del mismo un medio sumamente interesante para desglosar, indagando no sólo sobre las celebraciones puntuales sino sobre imaginarios más generales que la elite dirigente poseía sobre Buenos Aires y las proyecciones a futuro que traía consigo el “reformismo ilustrado”.

Con el quinto capítulo, “El poder en escena: las fiestas del primer Rosas”, el tono de las celebraciones da un giro. El derrumbe de la presidencia de Rivadavia, las graves consecuencias de la guerra con el Brasil y el recrudecimiento de los enfrentamientos entre unitarios y federales crearon un sombrío panorama que favoreció el ascenso en Buenos Aires de una figura carismática como la de Juan Manuel de Rosas, en su papel de “Restaurador”. En su ascenso al poder, Rosas iría “monopolizando” las instituciones públicas y haciendo de la propaganda política una de sus principales fortalezas, lo que no sólo pasaba por controlar el discurso de la prensa escrita sino también las representaciones visuales. Para esto último contó con el asesoramiento del ya mencionado Zucchi, sujeto que la autora tendrá especial interés en estudiar por su rol fundamental en la organización de los festejos, pero también porque su archivo constituye “el primer corpus iconográfico del que se dispone para analizar por medio de imágenes –y no exclusivamente por medio de discursos escritos– las características formales y simbólicas de esos despliegues.” A la pompa de las fiestas Mayas y Julias se suman los funerales de Dorrego, que al igual que aquellas, se convirtieron en elementos de propaganda política cuidadosamente erigida.

El comentario final aparece como una reflexión general que trasciende el tema central de las fiestas cívicas al evocar las grandes corrientes del debate historiográfico de las últimas décadas que discuten el origen de las naciones modernas y sus mecanismos deliberados de construcción. Es inevitable la mención de autores como Benedict Anderson, que al hablar de “comunidades imaginadas” rompe con la concepción de la nación como algo dado, eterno e inamovible. Pero esta concepción, tan problematizada en ámbitos académicos, pocas veces es discutida en otras esferas. En el epílogo no se vuelve a mencionar la relación de la investigación realizada con los episodios que se relatan al principio del libro, que ilustran por momentos más continuidades que cambios entre el trasfondo de los festejos decimonónicos y los actuales. Queda entonces abierto el interrogante sobre la relación presente-pasado de las fiestas cívicas para futuras investigaciones.

Como apreciación final, considero que uno de los principales méritos de la obra es el abordaje sistemático desde la historia del arte de un área que todavía tiene mucho por explorar y que, sobre todo, invita a pensar en las posibilidades que ofrecen los enfoques multidisciplinarios sobre temas tan amplios y complejos como la construcción de la nacionalidad, de la identidad y del poder.

Candido, Maria Regina (org). Práticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. 333 p

Spicoli, Marianela Ivana

Universidad Nacional de La Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación
Argentina
marianela.spicoli@gmail.com

Resumen

Resumen de la compilación a cargo de Maria Regina Candido (NEA/UERJ) en torno a las prácticas alimentares en el contexto del Mediterráneo Antiguo. La misma cuenta con la colaboración de dieciséis investigadores brasileños, portugueses y argentinos pertenecientes a universidades públicas y privadas de los respectivos países.

Palabras clave: Prácticas alimentares; Mediterráneo antiguo; Identidad; Alimentación

Candido, Maria Regina (org) Food Practices in Ancient Mediterranean. Rio de Janeiro: NEA/UERJ, 2012. 333 p

Abstract

Review of the compilation made by Maria Regina Candido (NEA/UERJ) concerning food practices in the Ancient Mediterranean. It consists in the collaboration of sixteen researches from Brazil, Portugal and Argentina from public and private universities of such countries.

Key words: Food practices; Ancient Mediterranean; Identity; Food

“The routines of daily life have a structure, and within that structure even the most insignificant events have a **necessary place and precise significance**”

J.L.Flandrin- M. Montanari “Histoire de l'Alimentation” (el subrayado es nuestro)

El Núcleo de Estudios da Antiguidade, perteneciente al departamento de Historia de la Universidade do Estado do Rio de Janeiro (NEA/UERJ) se propone reunir investigadores provenientes de diversas áreas de conocimiento con el objetivo de demostrar la efectiva posibilidad de realizar estudios sobre Historia Antigua en Brasil, asumiendo un fuerte compromiso con la democratización del saber académico. La apertura a la colaboración de investigadores provenientes de diversas universidades, tanto públicas como privadas de Brasil y el exterior son la marca de identidad de los proyectos del NEA/UERJ.

Su promesa es realidad. Prácticas Alimentares no Mediterrâneo Antigo forma parte de una serie de compilaciones a cargo de Maria Regina Candido, donde el trabajo interdisciplinario e interacadémico es fundamental. Las obras se encuentran disponibles de manera virtual a través de la página del NEA/UERJ y, aunque no se encuentran traducidas al español, los hablantes del castellano las encontrarán accesibles.

En la presentación de Práticas Alimentares... el director del Departamento de Letras Clásicas de la UFRJ y Doctor en Letras Anderson de Araujo Martins Esteves, afirma que el libro es un resultado del esfuerzo por hacer confluir en torno a la misma problemática a dieciséis investigadores, de diferentes especialidades, provenientes de Brasil, Portugal y Argentina. A su vez el presentador nos proporciona un dato clave para comprender la elección del tema por parte de su organizadora: la obra de Peter Garnsey *Food and Society in Classical Antiquity* (1999), no ha alcanzado el mercado brasileño, siendo *Histoire de l'Alimentation* (1996) de Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari, la única obra disponible para los lectores de ese país en relación a la alimentación en el mundo antiguo. Esta aclaración permite comprender mejor la línea que siguen los trabajos presentados. Dentro de las corrientes de estudios de la alimentación Jean Louis Flandrin forma parte de una tendencia culturalista que propone estudiar los usos, códigos y símbolos socialmente construidos alrededor de la comida, junto con los sabores, olores, elecciones estéticas alimentarias y culinarias. El trabajo de Peter Garnsey, por su parte, propone una integración entre perspectivas culturales, económicas y la información proveniente de los campos en reciente desarrollo de la arqueología física. En este marco la elección de “prácticas alimentarias” como concepto unificador evidencia una fuerte influencia de los estudios de corte antropológicos y culturalistas. Como reza en la presentación los artículos que forman parte del libro se proponen mostrar “os diferentes **usos** da alimentação nas diferentes sociedades representadas” (el subrayado es nuestro) (p. 2).

En principio encontramos un grupo de trabajos que refieren a las representaciones alimentarias presentes en mitos y textos clásicos que, de acuerdo con los estudiosos, evidencian formas de organización y significación de los alimentos por parte de las sociedades que los crearon. En “Heroísmo e Alimentação...” de Ana Teresa Marques Gonçalves & Poliane da Paixão Gonçalves Pinto, encontramos la idea de que la pertenencia de un individuo a la civilización o su categorización como salvaje se evidencia a partir de la forma en que consigue y significa su alimento. Para los autores, en el contexto de la polis, y a partir de la imagen de Heracles, se proponen patrones identitarios donde la civilidad consiste en vivir en conjunto y controlar el medio natural. Por otra parte, la propuesta de Maria de Fátima Sousa e Silva explora las conexiones entre la representación de hábitos alimentarios en la obra de Aristófanes con las prácticas y costumbres alimentarias, de abastecimiento y de significación social de los alimentos en la Atenas de los siglos V-IV A.C. Según la autora Aristófanes usa la comida como lenguaje para hacer comedia, formulando una lectura de la sociedad que habita, evidenciando códigos socialmente construidos alrededor de los alimentos. Dentro de esta línea Paulina T. Nólitos propone un análisis de las figuras de Deméter y Dioniso, en tanto se presentan como los dioses de los dos alimentos más representativos del Mediterrâneo, el pan y el vino, formando parte del pensamiento diario de campesinos y ciudadanos, humildes y ricos en la Antigüedad. La conexión entre el mito y las prácticas cotidianas de las sociedades mediterráneas es reforzado a través de la actualización mítica del ritual. Por otra parte el trabajo de Carmen Isabel Soares: “Receitas do Mais Antigo Guia Gastronómico: Iguarias do Mundo de Arquêstrato” retoma la obra de Arquêstrato de Gela que nos llega a través de los escritos de Ateneo de Náucratis del siglo III D.C. El objetivo de la autora es demostrar, a través de los comentarios y las recomendaciones que ofrece Arquêstrato, que su público es el de las clases altas, quienes tienen acceso a los alimentos que incluye en sus relatos.

Otro grupo de trabajos refieren a la comensalidad como espacio antropológico. Claudia Beltrão da Rosa aplica una mirada histórica en torno del *lectisternium*, banquete ritual mencionado por Tito Livio en el cual los dioses, a través de sus estatuas, eran exhibidos a todos los mortales como comensales de un banquete que se replicaba paralelamente en las casas particulares. Beltrão da Rosa explora las relaciones entre el sacrificio ritual y el orden social concluyendo que el primero ofrecía oportunidades para la comunicación entre seres humanos, reiterando así el segundo. El sacrificio como forma de apaciguar la ira de los dioses y el monopolio de las prácticas rituales por parte de los sectores pudientes evidencian la función de control social del *lectisternium* en la sociedad romana. La compiladora del volumen, Maria Regina Candido se suma a esta línea con una propuesta referida al banquete griego. La autora, siguiendo el camino propuesto por el mismo Flandrin en la década del '70 propone que la experiencia de degustar, sentir el aroma de los alimentos nos puede decir mucho sobre la organización de una sociedad. El objetivo de su trabajo será analizar el banquete privado por el cual el ritual de hospitalidad define la relación de xenia sagrada que sigue los preceptos tradicionales presentes en las narrativas épicas de Homero. La mesa en la que se desarrolla el banquete se carga de lenguaje simbólico en el contexto del banquete privado referente al *status* de cada integrante. Como conclusión la Doctora Cândido propone que el hombre griego construye un espacio antropológico socializado en el banquete, donde se despliegan las redes de alianzas necesarias para su supervivencia en la vida de la colectividad. Pedro Vieira da Silva Peixoto, por su parte, analiza el banquete de los celtas en un estudio comparativo con relatos medievales irlandeses, explorando el rol que han desempeñado los ritos de comensalidad en las sociedades célticas, funcionando los mismos como espacio de interacción social y como generador de identidades, filiaciones y diferencias de jerarquías. En este marco advertimos que las fuentes greco-latinas explican las prácticas alimentarias

celtas codificando a éstos como “otros” salvajes. La conclusión, de manera similar a los trabajos antes referidos, propone que los banquetes pueden ser entendidos como espacios donde tensiones diversas se reflejan y operan conjuntamente en torno a prácticas simbólicas y ordenamientos sociales particulares.

Un tercer grupo propone un acercamiento socio-económico a las cuestiones alimentarias. En ellos se explora el rol de ciertos productos en las sociedades del Mediterráneo Antiguo, formas de abastecimiento y las implicancias comerciales que su consumo supone. Cláudio Umpierre Carlan expone las condiciones climáticas y ambientales que permiten el cultivo de la uva, materia prima con la cual se produce el vino, bebida por excelencia del período tratado. Explora las formas de aprovisionamiento y consumo en Grecia, Roma y Egipto concluyendo que, si bien era consumido por el total de la población, el vino funcionaba como un marcador del *status* social. Julio Cesar Gralha arriba a una conclusión similar al afirmar que los alimentos, al ser considerados como parte de la cultura material de los hombres, son evidencias a la vez que símbolos de los ordenamientos sociales y las relaciones de poder al interior de los grupos humanos. En última instancia el trabajo de Renata Senna Garraffoni & Pedro Paulo A. Funari propone un viraje en la metodología, que en su mayoría se basa en el análisis de textos e imágenes, considerando la arqueología como una disciplina fundamental para los estudios sobre alimentación, puesto que ella colabora en matizar los prejuicios construidos a partir de la mera lectura de textos clásicos. El aporte más contundente de los autores reside en la aplicación valiosa del trabajo interdisciplinario.

Las prácticas alimentarias, entendidas como las formas de significar la relación entre las personas y los alimentos que consumen implican necesariamente la generación de lazos de identidad y la delimitación de una otredad. Si bien, entonces, todos los trabajos abordan de alguna forma el tema, el último grupo a considerar lo utiliza como elemento eje en el análisis de las costumbres, particularidades e interdicciones de la dieta judía. El trabajo de Junio Cesar Rodrigues Lima sobre el *Sedder Pesach* propone a esta celebración particular como un punto de unión y reforzamiento de la identidad y la memoria étnica judía. Por su parte Nuno Simões Rodrigues explora la forma en que era percibida la alteridad judía en el período greco-romano a través del estudio de las opiniones, preconceptos y conocimientos deformados de los mismos sobre las reglas alimentarias judías. Valiéndose del mismo recurso a la mirada sobre el “otro” Renata Rozental Sancovskyn propone observar la cultura y las prácticas alimentarias de las poblaciones judías en la Alta Edad Media Ibérica a la luz de las leyes visigóticas y los recursos que el poder cristiano empleaba para desarticularlas. Por último Vicente Dobroruka formula un análisis bíblico respecto de los alimentos y las costumbres asociadas con la preparación para la adivinación en la literatura apocalíptica judía.

En líneas generales, como buenos deudores del espíritu de Flandrin y Montanari, los autores han sabido destacar los aspectos culturales y antropológicos del comer. Sin embargo, el énfasis en los significados construidos sobre la alimentación y sus usos sociales, puede derivar en lecturas funcionalistas que acaban por anular otros aspectos del comer que deben ser tenidos en cuenta al momento de estudiar las sociedades humanas del pasado.

La compilación expresa un espíritu colaborativo e interdisciplinario, una amplia oferta de aproximaciones, temas de estudio y metodologías. Sin embargo, una cuestión fundamental pareciera estar ausente. Al no existir más que lineamientos generales respecto al tema central del libro, las conclusiones de cada trabajo se pierden entre las particularidades de su estudio y no alcanzan ninguna conclusión general de valor. Un cierre que invite a la reflexión hacia el final de los trabajos presentados podría haber contribuido a vigorizar los aportes realizados y a establecer pautas comunes que hagan camino a quienes deseen continuar este tipo de estudios.