

**QUADERNI
CULTURALI
IILA**

numero

#due

**LA RAPPRESENTAZIONE
DEL CIBO LATINOAMERICANO**
Una questione transculturale



iila

**QUADERNI
CULTURALI
IILA**

numero
#due

**LA RAPPRESENTAZIONE
DEL CIBO LATINOAMERICANO**
Una questione transculturale

iila



Indice

PREFAZIONE	5
<i>Rosa Jijón</i>	
INTRODUZIONE	
<i>Chiara Stella Sara Alberti & Cristóbal F. Barría Bignotti</i>	
Cucinare, mangiare, digerire: rappresentazioni del cibo latinoamericano in un contesto globale	7
<i>Cocinar, comer y digerir: representaciones de la comida latinoamericana en un contexto global</i>	15
SEZIONE I: MANGIARE	
Bananas: representaciones antagónicas en América Central y Estados Unidos	25
<i>Rafael Climent-Espino</i>	
Corn, Pope Leo X, and the New World in Giovanni Della Robbia's Temptation of Adam and Eve	39
<i>Barnaby Nygren</i>	
SEZIONE II: CUCINARE	
Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX	55
<i>Adele Pia Villani</i>	
La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución	67
<i>Alejandra Ortiz Castañares</i>	
The contribution of Italian immigrants to the iconography of Brazilian Modernism: building national identity through the depiction of food	83
<i>Claudia Mussi</i>	
Tortilleras in space and time: a Mesoamerican staple in colonial and contemporary art	101
<i>Sheila Scoville</i>	
SEZIONE III: DIGERIRE	
¿A qué sabe la cocina cubana traducida?	115
<i>Stefano Tedeschi</i>	
Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al <i>corned beef</i>	129
<i>Eric Javier Markowski</i>	
GLI AUTORI	141

Prefazione

Nell'agosto del 2018 abbiamo inaugurato la linea editoriale *Quaderni Culturali IILA* (*Cuadernos Culturales IILA*) della Segreteria Culturale IILA. Il volume che ha aperto questo progetto, un numero zero che ha raccolto gli atti del seminario internazionale "Cultura e sviluppo: una prospettiva italo-latinoamericana", organizzato dall'IILA nel novembre del 2017 nel quadro delle celebrazioni per i 50 anni dell'Organizzazione, è stato il preludio di una serie di pubblicazioni monografiche con cadenza periodica. Questo impegno apre una nuova epoca per la gestione culturale dell'IILA, che dal 2016 si propone di essere non solo un'istituzione di promozione della cultura latinoamericana in Italia, ma anche una sede di riflessione teorica e produzione di pensiero critico sulle necessità e le classificazioni dell'arte dell'America Latina e della sua relazione con l'Italia.

La produzione di questa collana editoriale persegue l'idea della divulgazione democratica del sapere. Quella dei bandi pubblici è, dunque, la modalità utilizzata per la raccolta dei testi, che vengono poi selezionati da un comitato scientifico che cambia di numero in numero, a seconda della tematica proposta. Alcuni numeri presenteranno nuovamente gli atti di incontri o simposi organizzati dalla nostra istituzione, in collaborazione con enti e organismi culturali, pubblici o privati, così come con le accademie e le università dell'America Latina e dell'Italia. Altri numeri, invece, saranno monografie coerenti con le linee di ricerca e cooperazione dell'IILA: patrimonio culturale, letteratura, industrie culturali, musica, teatro, educazione in campo artistico, architettura, solo per citarne alcune.

In questo modo vogliamo creare una memoria istituzionale del lavoro realizzato nella Segreteria Culturale, seguendo una tradizione di scrittura e divulgazione che all'IILA si è interrotta per molto tempo e che ora riproponiamo e affrontiamo come una nuova sfida. Pensiamo che la gestione pubblica della cultura debba fondarsi sull'ottimizzazione delle risorse, sulla trasparenza dei processi di divulgazione, selezione ed edizione dei testi, contribuendo, inoltre, al rafforzamento delle relazioni tra coloro i quali si occupano oggi di cultura latinoamericana. Allo stesso modo, vogliamo recuperare la nostra missione di depositari di documentazione e fonti primarie di studi latinoamericani in Italia, che è stata una dei punti forti della nostra Organizzazione dalla sua fondazione.

Nel gennaio 2020 è stato lanciato il bando per pubblicazione di testi sul tema "La rappresentazione del cibo latinoamericano: una questione transculturale". Il cibo, al di là della sua funzione nutrizionale, assume una valenza culturale veicolando significati e informazioni relative alle condizioni materiali, all'identità, allo status, alla cultura di un popolo o di un gruppo sociale.

La tematica si ispira ad uno dei 17 Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile che fanno parte dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, ovvero il numero 2, "Sconfiggere la fame". IILA, in quanto Osservatore ONU, porta avanti queste tematiche nel proprio lavoro.

Quaderni Culturali ILLA #2 è stato curato da Cristóbal F. Barria Bignotti, ricercatore alla Concordia University, e Chiara Stella Sara Alberti, dottoranda all'Università di Granada, che ringrazio per l'enorme lavoro portato avanti. Abbiamo contato altresì su una squadra di revisori di altissimo livello, segno dell'interesse verso le nostre pubblicazioni e dell'importanza della serie da noi proposta. Questo terzo volume è il risultato di una ricerca rigorosa, che mira al consolidamento di una collana accademica e scientifica che apra nuove possibilità di relazioni tra il mondo accademico e gli operatori culturali, diventando un punto di riferimento per le future generazioni di appassionati e studiosi della cultura latinoamericana.

Siamo felici di presentare un volume accurato e vario, che conta sull'apporto di intellettuali di rilievo, provenienti da università italiane e internazionali, così come di artisti e ricercatori indipendenti che, lungi dal fornire una risposta alle problematiche che abbiamo proposto, contribuiscono alla creazione di una pubblicazione che fa emergere delle riflessioni sul rapporto storico degli scambi culturali tra Italia e America Latina, con la speranza di andare avanti con uno sforzo editoriale degno della nostra Organizzazione. Il 2020 è stato un anno difficile, in particolare per il mondo della cultura e per gli operatori culturali. Non aver rinunciato alla realizzazione del numero 2, in piena pandemia COVID-19, è stata una grande sfida e abbiamo voluto comunque portare avanti tutto il processo di selezione, editing, revisione e pubblicazione del presente numero. Questo volume segna anche la fine del mio mandato come Segretario Culturale ILLA, che è stato caratterizzato dalla produzione di pensiero critico, di elaborazione e divulgazione della conoscenza e rafforzamento del dialogo interculturale.

Vi auguriamo una buona lettura!

Rosa Jijón
Segretaria Culturale ILLA

Roma, 15 dicembre 2020

Cucinare, mangiare, digerire: rappresentazioni del cibo latinoamericano in un contesto globale

Chiara Stella Sara Alberti
Cristóbal F. Barría Bignotti

Uno dei luoghi dove sperimentiamo nel quotidiano gli effetti del mondo globalizzato è la nostra tavola. Non sono più i piatti, ad esempio italiani, che fanno il giro del mondo seguendo le ondate di coloni e migranti, ma prodotti provenienti da tutto il mondo che condividono gli scaffali dei supermercati e che ci permettono di preparare pietanze di varia provenienza (La Cecla, 2016; Nicolosi, 2006; Wilk, 2016). Anche i danni ambientali e sociali di un'industria alimentare sempre più globale sono entrati a far parte della nostra vita quotidiana. L'assunzione di manodopera a basso costo legata alla tratta internazionale degli schiavi, la privatizzazione di beni comuni come l'acqua, il furto della terra alle popolazioni indigene e l'inquinamento causato dai trasporti intercontinentali, sono solo alcuni dei fenomeni legati a questa industria (Mintz 1986; Barndt, 2013). Occorre quindi osservare la questione dell'alimentazione secondo una prospettiva integrale, in cui si considerino i fenomeni tradizionalmente intesi come "naturali" anche come fenomeni "sociali", visti, al tempo stesso, con uno sguardo locale e globale.

Oltre alla sua funzione nutrizionale biologica, il cibo porta con sé una serie di connotazioni sociali e simboliche come lo *status*, l'identità e la classe sociale della persona che lo produce o lo consuma¹. L'alimentazione è quindi un fenomeno complesso, un ibrido tra le categorie tradizionali di "naturale" e "culturale", oltre ad essere attore partecipe nella definizione di queste categorie. Il rapporto tra ciò che mangiamo e ciò che intendiamo per cultura non è unidirezionale: non è il cibo a determinare la cultura, né l'atto del mangiare può essere "letto" come un atto meramente culturale. È un fenomeno a doppio senso in cui le nostre iden-

¹ Sono numerose le discipline emergenti dedicate allo studio dell'alimentazione, del cibo, dei sapori, ecc. Citare tutti gli autori più significativi comporterebbe un'estensione eccessiva e si allontanerebbe dai nostri propositi, tuttavia riteniamo sia importante citare alcuni dei campi disciplinari più rilevanti: tra gli altri, l'antropologia del cibo, gli studi sensoriali del gusto, la gastro-critica, i *Food Studies*, la sociologia del cibo, i *Consumption Studies*.

tità e le nostre relazioni con l'altro prendono forma man mano che mangiamo e gustiamo. In questo modo il cibo, la cucina, i modi di mangiare e i sapori costituiscono un prezioso oggetto di studio per comprendere le relazioni tra quelle che sono comunemente intese come culture diverse, in particolare quando vogliamo porre l'attenzione non solo sulla dimensione sociale o linguistica del fenomeno, ma anche sul modo in cui l'identità o l'altro viene "mangiato", "cucinato", "digerito". In questo numero della rivista vorremmo proporre una riflessione su come il cibo latinoamericano, il modo di mangiarlo e i suoi sapori, sono stati rappresentati nelle arti visive, nella letteratura e nel cinema e cosa queste rappresentazioni possono dirci sul ruolo che il cibo svolge nelle relazioni, all'interno di un mondo globalizzato, in particolare tra l'America Latina e il resto del pianeta².

Negli ultimi decenni, si è manifestato in America Latina un crescente interesse per lo studio dell'alimentazione, della cucina e dei sapori, affrontato dal punto di vista storico e delle scienze sociali, come si evince dall'organizzazione di incontri e dalle pubblicazioni sul tema³. Si distingue fra gli altri il lavoro di ricerca portato avanti da Sarah Bak-Geller Corona, che si è dedicata allo studio dei ricettari messicani del XIX secolo, mettendo in evidenza questioni le-

² Riferimenti importanti per lo studio dell'alimentazione latinoamericana in una prospettiva di scambio globale, sono: il convegno organizzato dall'Asociación Española de Americanistas, *Gastronomía y Alimentación: intercambios entre Europa y América*, che ha portato all'edizione del volume *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América* (1998); i testi *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades* di Ivonne Vizcarra (2002); *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*, a cura di Marcelo Álvarez e F. Xavier Medina (2008); *El pasaporte, la maleta y la barbacoa, La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago* di Karina Pizarro (2010); *Alimentación y migraciones en Iberoamérica* (2014), curato da F. Xavier Medina; *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos* di José A. Vázquez-Medina (2016); *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (2019), a cura di Janet Long-Solís; *Manger en ville, regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*, pubblicato da Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas et Jean-Pierre Hassoun (2020).

³ Tra gli autori che affrontano il problema da un punto di vista storico, vale la pena citare: Eugenio Pereira Salas (1977); John C. Super e Thomas C. Wright (1985); Edita V. Vokral (1991); Aníbal Arcondo (2002); Henrique Carneiro (2003); Luis da Cámara Cascudo (2004); Jeffrey Pilcher (2012); Rebekah Pite (2013). Una rassegna della letteratura antropologica sul tema dell'alimentazione in America Latina non può che fare riferimento all'opera *Le Cru et le Cuit* dell'antropologo francese Claude Lévi-Strauss (1964), considerata fondamentale in questo ambito di studi. In tempi più recenti, diversi autori si sono dedicati al tema del cibo al di là delle "culture primitive" e coprendo l'estensione geografica dell'intero continente. Possiamo citare: Antonio Garrido (1995); Julián López García (2001); Patricia Aguirre (2004); Elena Pérez e Silvia Diez-Unadarvia (2007); Noelia Carrasco (2007); Alison Krögel (2011); Della McMillan (2013); Freddy Delgado e Mayra Delgado (2014); Adolfo Albán Achinte (2015); Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez e F. Xavier Medina (2015); Isabel Aguilera (2016); Steffan Igor Ayora-Díaz (2016); Miriam Bertran (2016); Stephen G. Sherwood, Alberto Arce e Myriam Paredes (2017). Tra gli studi sul tema pubblicati in Italia segnaliamo gli articoli all'interno della sessione *Alimentazione e cultura nell'America indigena: archeologia, storia e antropologia* del XXX Convegno Internazionale di Americanistica (2008).

⁴ Tra i testi più significativi troviamo: *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. Mundialización y construcción de un proyecto culinario nacional* (2009); *Los primeros libros de cocina en México. Narrativas deleitosas de la nación* (2013); *Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)* (2014); *Culinary myths of the Mexican nation* (maggio 2016); *Cuisine, société et politique au Mexique, XVIe-XIXe siècle* (settembre 2016).

gate all'identità nazionale, al patrimonio, alla razza, al colonialismo, etc⁴. In ambito artistico, invece, le ricerche che hanno trattato il tema dell'alimentazione in latinoamerica sono molto più rare. Tra gli incontri dedicati specificamente allo studio della rappresentazione del cibo in ambito letterario, segnaliamo i convegni *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*, organizzato da Sara Poot Herrera presso l'Istituto di Cultura dello Yucatan (2003) e *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria: aproximaciones literarias y lingüística*, organizzato da Rolf Eberenz presso Università di Losanna (2014). Da segnalare anche i volumi *What is eating Latin American women writers: food, weight, and eating disorder* di Renée Sum Scott (2009); *Saberes y sabores en México y el Caribe* a cura di Rita De Maeseneer e Patrick Collard (2010); *Comer con Lezama* di Alejandro Larrosa Montesino e Madelaine Vázquez Gálvez (2010); *Devorando a lo Cubano: una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*, sempre di Rita De Maeseneer (2012); il volume *Food, texts, and cultures in Latin America and Spain*, pubblicato quest'anno (2020), a cura di Ana M. Gómez-Bravo e Rafael Climent-Espino. Per quanto riguarda la rappresentazione del cibo nelle arti visive, le ricerche sono state ancor meno e, per trovare riferimenti, si devono cercare quei lavori che studiano tematiche tangenti alla questione dell'alimentazione, come la rappresentazione di piante commestibili negli erbari⁵ o il problema del genere pittorico della natura morta⁶.

L'obiettivo di questo numero della rivista è quello di contribuire a questa bibliografia concentrandosi in particolare sulle rappresentazioni del cibo, degli alimenti, dei sapori e del loro rapporto con le questioni globali di circolazione, transculturazione, ibridazione, post-colonialismo, ecc. Le domande che abbiamo proposto sono: in che modo queste rappresentazioni hanno contribuito alla costruzione dell'idea di "latinoamericano", così come ai pregiudizi e ai luoghi comuni che vi sono associati? In che misura l'immaginario sull'America Latina è legato ad una dieta specifica? Qual è il ruolo che queste rappresentazioni acquisiscono nel rapporto tra le diverse culture? In che misura il modo in cui il cibo latinoamericano è stato rappresentato ha subito un'influenza dalle diete di altre culture? Quali sono stati i modelli iconografici, gli stili, i generi, i topoi più ricorrenti? In che misura queste rappresentazioni sono state alimentate o hanno sovvertito l'estetica dominante?

Meticciano di sapori

Risulta particolarmente significativo che il cibo, i sapori e l'atto del mangiare siano alla base di due delle teorie più influenti che hanno cercato di spiegare la cultura latinoamericana. Ci riferiamo all'idea di *Antropofagia* del poeta brasiliano Oswald de Andrade e all'idea di *transculturalità* coniata dall'antropologo cubano Fernando Ortiz. In effetti, come vedremo più avanti, questi due autori rappresentano antecedenti imprescindibili per gli studi odierni sulle relazioni globali indagate attraverso il cibo, gli alimenti e il gusto.

⁵ Al di là degli studi incentrati su un autore, un libro o una collezione, vorremmo evidenziare gli studi dedicati ad un alimento specifico, come ad esempio: *The first Images of Maize in Europe* di Jules Janick e Giulia Caneva (2005); *Images and Descriptions of Cucurbita Maxima in Western Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries* di Alice Formiga e James Myers (2019).

⁶ Fra i quali segnaliamo, il catalogo della mostra *Latin American still life: reflections of time and place*, curata da Clayton Kirking ed Edward Sullivan (1999), e il testo *Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo* di Nancy Deffebach (2007).

Nel 1928 Oswald de Andrade pubblicò il poema *Manifesto Antropófago*. In questo testo il poeta usa il termine *Antropofagia* (termine che si riferisce all'atto di mangiare carne umana, diverso da "cannibalismo" con cui si intende l'atto di mangiare la carne della stessa specie, ma non necessariamente umana⁷) come metafora per comprendere l'integrazione tra la cultura vernacolare brasiliana e le tendenze modernizzatrici che guardavano all'Europa. In contrasto con la tradizionale rappresentazione del cannibale, figura topica nella cultura brasiliana, de Andrade utilizza l'atto di mangiare l'altro come metafora del ruolo dell'intellettuale d'avanguardia attivo nel processo di modernizzazione locale e capace di opporsi all'importazione di "idee in conserva"⁸ (de Andrade, p. 3). Tuttavia, de Andrade sembra capire che questa mediazione non avviene solo in una dimensione sociale, ma che, proprio come l'atto del mangiare, costituisce un fenomeno ibrido, sia sociale che naturale. L'*Antropofagia* per de Andrade, così come l'istinto sessuale per Sigmund Freud, attraversa tutti gli aspetti della nostra esistenza, che siano le nostre relazioni, i nostri affetti o anche la scienza, il tutto senza cessare di essere carnale: "Ciò che accade non è una sublimazione dell'istinto sessuale. È la scala termometrica dell'istinto antropofago. Da carnale diventa elettivo e crea l'amicizia. Affettivo, l'amore. Speculativo, la scienza" (p. 7). L'interesse di de Andrade per l'atto del mangiare come atto che non è solo un simbolo culturale, né un semplice atto di nutrimento – o sessuale – emerge più chiaramente nel suo testo *El perfecto cocinero de las almas de este mundo* (1922), dove il poeta assimila la poesia alla cucina, scrivendo ricette e poesie per essere digerite⁹. Il riferimento all'atto di mangiare "la carne dell'altro" nel *Manifesto Antropófago* ci ricorda l'importanza di considerare il rapporto con l'altro come un fenomeno ibrido: questo significa rivolgersi al tema non come questione sociale o questione biologica, separatamente¹⁰, ma al contrario in maniera congiunta. Il richiamo all'azione del corpo non appare come una metafora del corpo sociale, né tantomeno come consumo fisico del corpo dell'altro, ma come esercizio di destabilizzazione della distinzione occidentale tra cultura e natura, società e corpo. Il Manifesto Antropófago fa appello all'azione del mangiare l'altro come risposta alla questione del meticcio – tema fondamentale nella riflessione latinoamericana dell'epoca – proprio perché destabilizza le categorie del sociale e del naturale che sono fondamentali per la delimitazione dei diversi aspetti della persona meticcio.

Un altro autore per il quale il cibo e soprattutto i sapori sono un aspetto essenziale da considerare quando si riflette sul concetto di meticcio è stato Fernando Ortiz. L'antropologo cubano pubblica nel 1940 il suo libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* in cui, per comprendere i processi di trasformazione della cultura cubana del suo tempo, propone di concentrarsi sullo studio del tabacco e dello zucchero in una prospettiva ampia. Nel suo testo, Ortiz considera questi due prodotti come poli opposti di un processo di meticcio. Mentre il tabacco – autoctono – rappresenta le radici cubane, lo zucchero – specie non nativa – rappresenta que-

⁷ Ci riferiamo qui alla distinzione etimologica dei termini, e non alla differenza teorica proposta da autori come Karina Miller (2006) che, contrariamente a quello che stiamo qui proponendo, distingue l'atto naturale del nutrimento, il *cannibalismo*, dall'atto sociale o simbolico, l'*antropofagia*.

⁸ Questa e le altre traduzioni nel testo dell'introduzione sono a cura dei redattori.

⁹ L'importanza del tema dell'alimentazione in de Andrade e nel movimento modernista brasiliano è stata studiata da María Isabel Ledezma (2019).

¹⁰ Come è avvenuto negli studi razziali, da un lato, e negli studi che intendono l'identità, il subalterno e il colonialismo come mero discorso, dall'altro.

gli elementi stranieri che fanno ugualmente parte della società cubana. Tuttavia, non si tratta solo di speculazioni sul tabacco come “cubanità” e sullo zucchero come “estraneità”. Ortiz, infatti, effettua uno studio delle diverse industrie legate a questi due prodotti, delle loro differenze agronomiche, del loro diverso impatto sulla politica cubana, sulle strutture sociali e razziali; oltre a riflettere sul ruolo che i loro sapori, odori e preparazioni hanno avuto nella vita a Cuba. Concentrarsi su questi prodotti permette ad Ortiz non solo di studiare dal punto di vista quantitativo la questione del meticcio, confrontando dati che fanno riferimento ai due settori produttivi, ma anche di osservarla come un fenomeno in divenire, parte della vita del soggetto latinoamericano contemporaneo, e non una questione ferma all'epoca coloniale, come proponevano gli studi sul meticcio in America Latina nella prima metà del secolo. È in questo contesto che Ortiz conia il termine *transculturazione* in contrasto con il già noto concetto di *acculturazione*¹¹. Mentre quest'ultimo implica l'imposizione di valori di una cultura su un'altra, il primo permette di integrare valori opposti, rappresentati dallo zucchero e dal caffè, nel processo di evoluzione della cultura cubana.

Tuttavia, lo zucchero e il tabacco non sono considerati da Ortiz agenti neutri. L'autore cubano difende il tabacco nei confronti dello zucchero, accusato di essere causa del sistema del latifondo, della schiavitù e di tutti i problemi che questi sistemi avevano portato nella nascente repubblica cubana (Ortiz, 1973, p. 38). Ortiz ritiene che le caratteristiche positive del tabacco e quelle negative dello zucchero emergono dalla loro dimensione economica, politica e razziale, ma anche dal modo in cui vengono consumati, e persino dal loro gusto e dal loro odore. Il tabacco suscita per Ortiz una varietà di sensazioni gustative, olfattive e tattili, che sfuggono alla produzione industriale in serie (pp. 16, 27-30). Questa diversità di sensazioni riflette il livello di tolleranza e l'eterogeneità che Ortiz riconosce alla società liberale, che si costruisce intorno alla produzione e al consumo di tabacco, formata non da lavoratori ma da artigiani autonomi (p. 40). Lo zucchero, invece, è caratterizzato da un gusto e un lavoro monotono ed alienante (pp. 17, 27-30, 37, 42-43), legato a una società schiavista (p. 38). Dagli studi *transculturali* su tabacco e zucchero condotti da Ortiz, possiamo recuperare due aspetti che fanno da sfondo agli studi odierni sul cibo, l'alimentazione e i sapori. Da un lato, per Ortiz, i sapori e gli odori sono stati considerati attori partecipi nei processi di meticcio e transculturazione a Cuba, e quindi dovrebbero essere inclusi nell'analisi delle diverse variabili che spiegano la formazione del “noi” e dell’“altro”. D'altra parte, Ortiz è consapevole dell'importanza di richiamare la varietà di sensazioni connesse alla nostra dieta, come risposta alla colonizzazione che determina un'alienazione dei sensi, in questo caso causata dall'industria dello zucchero. Come proposto dagli odierni studi sensoriali¹², Ortiz difende la ricchezza delle sensazioni, dei gusti, degli odori e delle esperienze tattili del tabacco contro l'uniformità delle sensazioni provocate dallo zucchero, perché comprende che gruppi umani diversi configurano il loro spettro sensoriale in modi diversi e che la diversificazione sensoriale implica anche una diversità di gruppi sociali.

¹¹ Il termine “acculturazione”, teorizzato dagli antropologi Robert Redfield, Ralph Linton e Melville J. Herskovits nel *Memorandum for the Study of Acculturation* (1936), indicava quei cambiamenti nei modelli culturali di un gruppo derivanti dal contatto con l'altro. A differenza del concetto di “transculturazione” che implica un'influenza in entrambe le direzioni, il termine acculturazione, quindi si riferisce ad uno scambio unidirezionale.

¹² Si fa riferimento in particolare agli studi sensoriali del Professor David Howes (2010, 2014).

Mangiare, cucinare, digerire

In relazione alle domande proposte, gli autori di questo numero di *Quaderni Culturali* hanno dato una grande varietà di risposte, interpretando il tema attraverso punti di vista molteplici e occupandosi di diversi soggetti di studio quali la pittura, la letteratura, il cinema, le campagne pubblicitarie, gli erbari scientifici, i ricettari di cucina, i prodotti di consumo, etc. Abbiamo classificato i testi a seconda di come viene affrontata la questione proposta, individuando tre sezioni: “mangiare”, “cucinare” e “digerire”, intese come metafore della relazione con l’altro.

All’interno della categoria “mangiare” abbiamo raggruppato quei testi in cui la rappresentazione del cibo diventa parte di un gioco simbolico di potere nel contesto della cultura egemonica. Nel caso del primo articolo, *Bananas: representaciones antagónicas en América Central y Estados Unidos*, di Rafael Climent-Espino, l’autore spiega come la rappresentazione del cibo, in questo caso la banana, acquisisca un valore polisemico: da un lato, nella letteratura latinoamericana (Emilio Quintana, *Bananas*, 1942), assurge a metafora dei conflitti sociali legati alla sua produzione; dall’altro, nel cinema nordamericano (*The Lady in the Tutti Frutti Hat*, 1943), è purificata dal suo contesto sociale e offerta al consumatore statunitense come simbolo sessualizzato ed esotizzato dell’America Latina, pronta per essere, appunto, “mangiata”. Nel testo di Barnaby Nygren, *Corn, Pope Leo X, and the New World in Giovanni Della Robbia’s “Temptation of Adam and Eve”*, l’autore chiarisce come la rappresentazione del mais nell’opera di Della Robbia trasmetta un’immagine della potenza di Papa Leone X e renda esplicito il suo programma ideologico. Possiamo dire che la rappresentazione del mais è stata “servita” e “mangiata” con il fine di rispondere a questioni politiche della corte papale. Questi due testi parlano quindi di una cultura che consuma un’altra, dove gli alimenti stranieri sono rappresentati per soddisfare i propri bisogni: l’incontro fra i due mondi non è di arricchimento reciproco, ma di spoliatura, consumo, sfruttamento.

Nella sezione “cucinare” abbiamo raccolto quei lavori che approfondiscono il processo di incontro e scontro fra culture, di costruzione delle tradizioni e dell’identità. Nel testo *Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX* di Adele Pia Villani, l’autrice approfondisce il processo di costruzione di un’identità nazionale attraverso i ricettari messicani del XIX secolo. L’analisi linguistica e sociale di Villani ci permette di osservare i tentativi di valorizzare l’identità gastronomica indigena nella nascente nazione americana. In *La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución*, Alejandra Ortiz suggerisce una relazione storica tra la rappresentazione di specie vegetali latinoamericane negli erbari di epoca coloniale e la rappresentazione della flora nei murales e nelle nature morte messicane del periodo post rivoluzionario. Nella sua ricostruzione Ortiz propone un’analisi secondo la quale, in un primo momento, gli erbari con alimenti latinoamericani abbiano incoraggiato l’invenzione del genere della natura morta in Europa, mentre, in un secondo momento, dopo la Rivoluzione, questo stesso genere abbia aiutato i pittori messicani a esplorare e presentare la propria identità meticcia attraverso il cibo. Nell’articolo di Claudia Mussi, *The contribution of Italian immigrants to the iconography of Brazilian Modernism: building national identity through the depiction of food*, l’autrice mostra come la costruzione di una moderna identità brasiliana coinvolga non solo gli artisti di origine italiana, ma anche il cibo di questo Paese, come dimostra la diffusione delle rappresentazioni del caffè, del pane e dei mercati all’aperto nelle opere del *Modernismo brasileiro*. Infine, nel saggio “*Tortilleras” in space and time: a Mesoamerican staple in colonial and contemporary art* di Sheila Sco-

ville, si analizza la rappresentazione dell'atto di cucinare le *tortillas* in due immagini realizzate a più di 450 anni di distanza: un collage contemporaneo dell'artista chicana Debora Kuetzpal Vasquez e un'illustrazione del *Codex Mendoza del XVI sec.* Le donne protagoniste delle immagini si incontrano, attraverso i secoli, per riscattare la propria identità indigena e di genere, sottolineando l'importanza del cibo come fonte di unità sociale, contro il cibo industriale che invece disgrega le dinamiche sociali tradizionali. Il dialogo fra queste due immagini determina, quindi, un riflessione che contribuisce al movimento anticolonialista e anti patriarcale della comunità chicana di oggi.

Anche l'ultima sezione di questo numero, intitolata "digestione", si concentra sui processi di transculturazione, tuttavia, a differenza della sezione precedente, qui gli autori propongono pratiche attive utili all'incontro reale con l'altro. La prima di queste pratiche è la traduzione. Nell'articolo di Stefano Tedeschi, *¿A qué sabe la cocina cubana traducida?* l'autore presenta il problema della traduzione di piatti tipici cubani in romanzi come *Paradiso* di José Lezama Lima, *Fresa y chocolate* di Senel Paz e *Pasado Perfecto* di Leonardo Padura Fuentes. La sfida posta da questi romanzi risiede nel fatto che la gastronomia non costituisca un elemento decorativo, ma piuttosto una parte strutturale della narrazione. Tedeschi riflette qui sulla necessità, perchè una traduzione sia efficace, di considerare sia i sapori che i saperi che stanno dietro ai piatti e ai cibi. Una buona traduzione permette quindi di andare oltre la semplice conoscenza o appropriazione del piatto, portando il lettore ad assaporare tutte le sue sfumature e mostrando le sue implicazioni, considerando gli aspetti nutrizionali, culturali e sociali. Il saggio *Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al "corned beef"* dell'artista argentino contemporaneo Eric Markowski ci mostra come la pratica artistica possa aiutare ad assimilare e rielaborare i "sapori amari" della globalizzazione dell'industria alimentare. Il testo si basa su una storia familiare nata da una latta di carne in scatola "*Made in Argentina*" e ci introduce ai problemi sociali, coloniali e ambientali dello sfruttamento nel sud dell'America Latina. Questi temi sono rielaborati da Markowski attraverso un lavoro di fotocollage incentrato sul *corned beef* che permette all'autore di riappropriarsi e "digerire" la memoria personale e collettiva di questo territorio.

Cocinar, comer y digerir: representaciones de la comida latinoamericana en un contexto global

Chiara Stella Sara Alberti
Cristóbal F. Barría Bignotti

U nos de los lugares donde hoy en día experimentamos con mayor cotidianidad los efectos del mundo globalizado es en nuestra mesa. Ya no se trata, por ejemplo, de platos italianos que dan la vuelta al mundo siguiendo las olas de colonos y emigrantes, sino que de productos de todo el globo compartiendo las estanterías de los supermercados y permitiéndonos preparar platos de variados orígenes (La Cecla, 2016; Nicolosi, 2006; Wilk, 2016). Los perjuicios medioambientales y sociales de tal industria alimentaria global se han vuelto también parte de nuestro día a día. Contratación de mano de obra barata y vinculada a un tráfico internacional de esclavos, privatización de bienes comunes como el agua, sustracción de tierras a los pueblos originarios y contaminación por transporte intercontinental son algunos de los fenómenos relacionados a esta industria (Mintz, 1986; Barndt, 2013). Es evidente entonces que el problema de la alimentación necesita ser observado desde una perspectiva integral, en la cual se consideren los fenómenos tradicionalmente entendidos como “naturales” como también los “sociales”, a la vez que miradas locales y globales.

Junto a su función biológica nutricional, la comida carga con una serie de connotaciones sociales y simbólicas tales como el estatus, la identidad y la clase social de quien la produce o consume¹. La comida es entonces un fenómeno complejo, un híbrido entre las tradicionales categorías de “lo natural” y “lo cultural”, pero también es un participante activo de la definición de estas categorías. La relación entre lo que comemos y lo que entendemos por cultura no es unidireccional, no se trata de que la comida determine la cultura, tampoco de que el comer

¹ Existe un gran número de emergentes disciplinas abocadas al estudio de la alimentación, la comida, los sabores etc. Nombrar aquí a todos y cada uno de los autores requeriría de una extensión desmesurada para nuestros propósitos, sin embargo nos parece importante mencionar algunos de los campos disciplinares más relevantes, tales como: la antropología de la alimentación, los estudios sensoriales del gusto, la gastro-crítica, los *Food Studies*, la sociología de los alimentos, los *Consumption Studies*, entre otros.

puede “leerse” como un acto meramente cultural. Se trata de un fenómeno de doble dirección en que nuestras identidades y nuestras relaciones con los otros se conforman mientras comemos y saboreamos. De esta manera la comida, la cocina, los modos de comer y los sabores se presentan como un valioso objeto de estudio para entender las relaciones entre lo que comúnmente hemos entendido cómo diferentes culturas; particularmente cuando queremos poner atención no solo a la dimensión social o lingüística del fenómeno, sino que también a la manera en que la identidad o el otro son “comidos”, “cocinados” y “digeridos”. En este número de la revista queremos proponer una reflexión sobre cómo la comida latinoamericana, sus modos de comer y sus sabores han sido representados en las artes visuales, la literatura y el cine y qué pueden decirnos estas representaciones sobre el rol que juega la comida en las relaciones de un mundo globalizado, particularmente entre América Latina y el resto del planeta².

Durante las últimas décadas se ha manifestado en América Latina un creciente interés por estudiar la alimentación, los alimentos, la cocina y los sabores. Numerosos encuentros y autores han tratado el tema desde una perspectiva histórica y desde las ciencias sociales³. Destaca el trabajo desarrollado por Sarah Bak-Geller Corona, quien se ha dedicado a estudiar los recetarios mexicanos del siglo XIX, logrando identificar asuntos relacionados con identidad nacional,

² Referentes importante en el estudio de la alimentación latinoamericana desde una perspectiva de intercambio global son: el simposio organizado por la Asociación Española de Americanistas *Gastronomía y Alimentación: intercambios entre Europa y América*, el cual resultó en el volumen *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América* (1998); el volumen *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades* de Ivonne Vizcarra (2002); el volumen *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa* editado por Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (2008); el volumen *El pasaporte, la maleta y la barbacoa. La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago* de Karina Pizarro (2010); el volumen *Alimentación y migraciones en Iberoamérica* editado por F. Xavier Medina (2014); el volumen *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos* de José A. Vázquez-Medina (2016); el volumen *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* coordinado por Janet Long-Solís (2019) y el volumen *Manger en ville: regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* publicado por Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas y Jean-Pierre Hassoun (2020).

³ Entre aquellos autores que se aproximan al problema desde la perspectiva histórica vale destacar: Eugenio Pereira Salas (1977); John C. Super y Thomas C. Wright (1985); Edita V. Vokral (1991); Aníbal Arcondo (2002); Henrique Carneiro (2003); Luis da Cámara Cascudo (2004); Jeffrey Pilcher (2012) y Rebekah Pite (2013). Un recuento de la bibliografía antropológica sobre el tema de la alimentación en América Latina no podría sino referir a la obra *Le Cru et le Cuit* del antropólogo francés Claude Lévi-Strauss (1964), la cual se ha posicionado como una obra fundamental en el área. Sin embargo, en tiempos más recientes un gran número de volúmenes se han dedicado al tema de la alimentación más allá de las “culturas primitivas” y cubriendo la extensión geográfica de todo continente. Podemos destacar: Antonio Garrido (1995); Julián López García (2001); Patricia Aguirre (2004); Elena Pérez y Silvia Diez-Unadarvia (2007); Carrasco Noelia (2007); Alison Krögel (2011); Della McMillan (2013); Freddy Delgado y Mayra Delgado (2014); Adolfo Albán Achinte (2015); Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (2015); Steffan Igor Ayora-Díaz (2016); Miriam Bertran (2016); Isabel Aguilera (2016); Stephen G. Sherwood, Alberto Arce, and Myriam Paredes (2017). Entre los artículos sobre el tema publicados en Italia destacamos los artículos dentro de la sesión *Alimentazione e cultura nell'America indigena: archeologia, storia e antropologia* del XXX Convegno Internazionale di Americanistica (2008).

patrimonio, raza, colonialismo, entre otros⁴. A diferencia de los estudios históricos y de ciencias sociales, los estudios que han tratado el tema de la alimentación en las artes son más escasos. Entre los coloquios que se han organizado para estudiar la representación de los alimentos como un problema de la literatura destaca *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*, organizado por Sara Poot Herrera en el Instituto de Cultura de Yucatán (2003) y el congreso *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria: aproximaciones literarias y lingüística* organizado por Rolf Eberenz en la Universidad de Lausana (2014). También es menester mencionar los volúmenes *What is eating Latin American women writers: food, weight, and eating disorder*, de Renée Sum Scott (2009); *Saberes y sabores en México y el Caribe* editado por Rita De Maeseneer y Patrick Collard (2010); *Comer con Lezama*, de Alejandro Larrosa Montesino y Madelaine Vázquez Gálvez (2010); *Devorando a lo Cubano: una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y El Período Especial*, también de Rita De Maeseneer (2012) y el volumen *Food, texts, and cultures in Latin America and Spain*, publicado este año (2020), editado por Ana M. Gómez-Bravo y Rafael Climent-Espino. En cuanto a la representación de la comida en las artes plásticas ha habido aún menos investigación y para encontrar referentes se deben buscar en aquellos trabajos que han estudiado temáticas que son tangentes al problema de la alimentación, tales como la representación de plantas comestibles en los herbarios⁵ o bien en los estudios sobre naturaleza muertas o bodegón⁶. El objetivo de este número de la revista es aportar a esta bibliografía enfocándonos específicamente en las representaciones de la comida, los alimentos, los sabores y su relación con problemas globales de circulación, transculturación, hibridación, poscolonialismo, etc. Las preguntas que hemos propuesto son: ¿En qué modo estas representaciones han aportado a una construcción identitaria de “lo latinoamericano”, como a los prejuicios y lugares comunes asociados a esta idea?, ¿en qué medida el imaginario de lo latinoamericano ha sido vinculado a una determinada dieta?, ¿cuáles son los roles que estas representaciones adquieren en la relación entre diferentes culturas?, ¿cuáles han sido los modelos iconográficos, estilos, géneros y topos literarios más recurrentes a la hora de representar la comida latinoamericana? y ¿en qué medida estas representaciones se han nutrido o han subvertido las estéticas dominantes?

Mestizaje de sabores

Es revelador que la comida, los sabores y el acto de comer estén a la base de dos de las más influyentes teorías que han buscado explicar la cultura latinoamericana. Nos referimos a la idea

⁴ Entre los textos más destacados se encuentran: *Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. Mundialización y construcción de un proyecto culinario nacional* (2009), *Los primeros libros de cocina en México. Narrativas deleitosas de la nación* (2013), *Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)* (2014), *Cuisine, société et politique au Mexique, XVIe-XIXe siècle* (septiembre 2016) y *Culinary myths of the Mexican nation* (mayo 2016).

⁵ Más allá de los estudios centrados sobre un autor, libro o colección, nos gustaría destacar aquellos textos que se dedican a un alimento específico, tal como *The first Images of Maize in Europe* de Giulia Caneva y Jules Janick (2005) o *Images and Descriptions of Cucurbita Maxima in Western Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries* de Alice Formiga y James Myers (2019).

⁶ Entre los cuales destacamos el texto *Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo* de Nancy Deffebach (2007) y la muestra *Latin American still life: reflections of time and place*, curada por Clayton Kirking y Edward Sullivan (1999).

de la *Antropofagia* del poeta brasileño Oswald de Andrade y la idea de la *transculturalidad* acuñada por el antropólogo cubano Fernando Ortiz. De hecho, tal como veremos a continuación, estos dos autores representan antecedentes ineludibles al actual interés por estudiar las relaciones globales a través de la comida, los alimentos y los sabores.

En 1928 Oswald de Andrade publica el poema *Manifiesto Antropófago*. En este texto el poeta se sirve del término *Antropofagia* (término que refiere al acto de comer carne humana y que se diferencia de canibalismo en cuanto este último refiere el acto de comer la carne de la misma especie, no necesariamente humana⁷) como una metáfora para entender la integración entre la cultura vernácula brasileña y las tendencias modernizadoras que miraban a Europa. En contraste con la tradicional representación del canibal, figura tropos de la cultura brasileña, de Andrade se apropiaba del acto de comer al otro como una metáfora de la función del intelectual vanguardista en cuanto mediador y agente activo de la modernización local, capaz de contraponerse a la “importación de ideas en conserva”⁸ (de Andrade, p. 3). Sin embargo, de Andrade parece entender que esta mediación no pasa solamente por términos sociales, sino que, tal como el acto de comer, se trata de un fenómeno híbrido, que no es ni social ni natural. La *Antropofagia* para de Andrade, tal como el instinto sexual para Sigmund Freud, recorre todos los aspectos de nuestra existencia, sean nuestras relaciones, nuestras aficciones e incluso nuestra ciencia, todo ello sin dejar de ser un acto carnal: “Lo que sucede no es una sublimación del instinto sexual. Es la escala termométrica del instinto antropófago. De carnal, él se vuelve electivo y crea la amistad. Afectivo, el amor. Especulativo, la ciencia” (p. 7). El interés de de Andrade por el acto de comer como un acto que no es solamente un símbolo cultural, ni tampoco meramente un acto de nutrición – o sexual – puede verse con mayor claridad en su texto *El perfecto cocinero de las almas de este mundo* (1922), donde el poeta asimila la poesía a la cocina, escribiendo recetas y poemas para ser digeridos⁹. La referencia al acto de comer “la carne del otro” en el *Manifiesto Antropófago* nos recuerda la importancia de atender a la relación con el otro como un fenómeno híbrido, esto es decir atender a este problema no como un problema social o un problema biológico, por separado¹⁰, sino que a ambas dimensiones conjuntamente. El apelo a la acción del cuerpo, aparece no como una metáfora del cuerpo social, tampoco porque realmente consumamos físicamente el cuerpo del otro, sino que como un ejercicio de desestabilización de la distinción occidental entre cultural y naturaleza, sociedad y cuerpo. El *Manifiesto Antropófago* apela a la acción de comerse al otro como un modo de dar respuesta al problema del mestizaje – tema basilar de la reflexión latinoamericana del periodo – justamente porque desestabiliza las categorías de lo social y lo natural fundamentales para la distinción entre las diferentes partes del mestizo.

⁷ Nos aferramos aquí a una distinción etimológica de los términos, y no a la diferencia teórica propuesta por autores como Karina Miller (2006) que, contrariamente a lo que se propone en esta introducción, distingue entre canibalismo como un acto natural de nutrición y *Antropofagia* como un acto social o simbólico.

⁸ Esta y las otras traducciones en la introducción han sido realizadas por los editores.

⁹ La importancia de la alimentación en de Andrade y del movimiento modernista brasileño han sido estudiados por la profesora venezolana María Isabel Ledezma (2019).

¹⁰ Tal como ha sido la tónica de los estudios raciales, por una parte, y de los estudios que entienden identidad, subalternidad y colonialismo como meros discursos, por otra.

Otro autor para quien la comida y sobretodo los sabores son un aspecto esencial a considerar cuando se reflexiona sobre el mestizaje fue Fernando Ortiz. El antropólogo cubano publicó en 1940 su libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* en el cual propone que para entender los procesos de transformación de la cultura cubana de su tiempo era necesario enfocarse en estudiar el tabaco y el azúcar desde una perspectiva amplia. En su ensayo, Ortiz considera estos dos productos como polos opuestos de un proceso de mestizaje. Mientras el tabaco – especie nativa de América – representaba las raíces cubanas, el azúcar – especie introducida –, representaba aquellos aspectos foráneos que también eran parte de la sociedad cubana. Sin embargo, no se trata solo de una especulación entorno al tabaco como “cubanidad” y del azúcar como “lo extranjero”, por el contrario Ortiz realiza un estudio de las diferentes industrias vinculadas a estos dos productos, sus diferencias agronómicas, sus distintos impactos en la política cubana, las estructuras sociales y raciales vinculadas a esta y el rol que sus sabores, olores y preparaciones han tenido en la vida en Cuba. Focalizarse en estos productos permite a Ortiz no solo cuantificar el problema del mestizaje, el cual estudia comparando datos referidos a estas dos industrias, sino que también observar este problema como un fenómeno en proceso, parte del devenir de la vida del sujeto latinoamericano contemporáneo y no un asunto saldado en los tiempos de la colonia, tal como había sido la tónica de los estudios sobre el mestizaje en latinoamericana en la primera mitad del siglo. Es en este contexto que Ortiz acuña el término de “transculturización” el cual se contrapone al ya conocido concepto de “aculturización”¹¹, en cuanto este último implicaba la imposición de los valores de una cultura sobre otra, mientras que en el primero se consideraba que ambos valores culturales contrapuestos, en este caso el azúcar y el tabaco, eran sintetizados en un proceso de evolución de la cultura cubana.

Sin embargo, el azúcar y el tabaco no eran considerados como agentes neutros por Ortiz. El autor cubano defendía el tabaco en frente al azúcar, la cual culpaba de ser la causa del sistema del latifundio, del esclavaje y todos los problemas que estos sistemas había traído a la naciente república cubana (Ortiz, 1973, p. 38). Ortiz considera que las características positivas del tabaco y aquellas negativas del azúcar eran parte de su dimensión económica, política y racial, pero también de la manera en que eran consumidos, e incluso de sus sabores y olores. El tabaco suscita en Ortiz una variedad de sensaciones, tanto gustativas, olfativas y táctiles que escapaban a la producción serializada industrial (pp. 16, 27-30). Esta diversidad de sensaciones reflejaba la tolerancia y heterogeneidad de la sociedad liberal que Ortiz veía entorno a las plantaciones y el consumo del tabaco (p. 42-43), formadas no por obreros sino que por artesanos autónomos (p. 40). El azúcar, por el contrario, es descrito por un sabor y un trabajo monótonos y enajenantes (pp. 17, 27-30, 37, 42-43), ligados a una sociedad esclavista (p. 38).

De los estudios “transculturales” entre el tabaco y el azúcar realizados por Ortiz, podemos rescatar dos aspectos que sirven como antecedentes para los estudios sobre la comida, la alimentación y los sabores de hoy en día. Por una parte, para Ortiz los sabores y olores eran

¹¹ El término “acculturalization”, teorizado por los antropólogos Robert Redfield, Ralph Linton y Melville J. Herskovits en *Memorandum for the Study of Acculturation* (1936) apuntaba a aquellos cambios de patrones culturales de un grupo producto de su contacto por el otro. Esto es decir, a diferencia del concepto de transculturación el cual implica una influencia en ambos sentidos, el término aculturación solo refiere a uno solo de los sentidos.

considerados agentes activos en los procesos de mestizaje y transculturación en Cuba, por ende deben ser incluidos en el análisis de las diferentes variantes que nos explican la formación de un “nosotros” y los “otros”. Por otra parte, Ortiz es consciente de la importancia de apelar a la variedad de sensaciones en nuestra alimentación como una respuesta a la colonización; entendiendo con ello que la colonización implica una enajenación de los sentidos, la que en este caso es producto de la industria azucarera global. Tal como viene propuesto por los estudios sensoriales hodiernos¹², Ortiz defiende la diversidad de sensaciones, sabores, olores y texturas que se pueden encontrar en el tabaco contra la uniformidad de sensaciones percibidas en el azúcar, porque comprende que diferentes grupos humanos configuran su espectro sensorial de diferente manera y que una diversificación sensorial implica también una diversidad de grupos sociales.

Comer, cocinar, digerir

Frente a las preguntas que hemos planteado más arriba, los autores de este número de *Quaderni Culturali*, han dado una gran variedad de respuestas, interpretando el tema a partir de múltiples puntos de vista y abarcando sujetos de estudios tan variados como pinturas, novelas, películas, campañas publicitarias, herbarios científicos, recetarios de cocina, objetos de consumo, etc. Hemos clasificado los textos de acuerdo al modo en que el problema planteado viene abordado, distinguiendo tres sesiones: “comer”, “cocinar” o bien “digerir”, las cuales entendemos como metáforas de relación con el otro.

Dentro de la categoría “comer” hemos agrupado aquellos textos en los que la representación de alimentos pasan a formar parte de un juego simbólico de poder en la cultura hegemónica. En el caso del primer artículo: *Bananas: representaciones antagónicas en América Central y Estados Unidos* de Rafael Climent-Espino, el autor expone cómo la representación del alimento, en este caso la banana, adquiere una valenza polisémica, de una parte en la literatura latinoamericana (Emilio Quintana, *Bananas*, 1942), se vincula a los conflictos sociales implicados en su producción, por otra, en el cine norteamericano (*The Lady in the Tutti Frutti Hat*, 1943), viene depurada de su contexto social y oferta al consumidor del norteamericano como un símbolo sensualizado y exotizado de lo latinoamericano, listo para ser “comido”. En el texto de Barnaby Nygren, *Corn, Pope Leo X, and the New World in Giovanni Della Robbia’s “Temptation of Adam and Eve”*, el autor expone cómo la representación del maíz en la obra de Della Robbia vehicula una imagen de poder del Papa León X y escenifica su programa ideológico. Podemos decir que la representación del maíz ha sido entonces “servida” y “comida” para responder a cuestiones políticas de la corte papal. Estos dos textos nos hablan entonces de una cultura consumiendo a otra, donde los alimentos foráneos son representados para satisfacer necesidades propias: el encuentro entre los dos mundos no es de enriquecimiento mutuo, sino de expoliación, consumo, explotación.

Dentro de la sección “cocinar” hemos reunido aquellos trabajos que profundizan sobre el proceso de encuentro y desencuentro, de construcción de tradiciones y de identidad. En el texto *Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX* de Adele Pia

¹² Se hace referencia específicamente a los estudios sensoriales como vistos por el profesor David Howes (2010, 2014).

Villani, la autora profundiza sobre el proceso de construcción de una identidad nacional a través de los recetarios mexicanos del siglo XIX. El análisis lingüístico y social de Villani nos permite de observar los intentos por valorizar la identidad gastronómica indígena en la naciente nación americana. En *La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución (1910)*, Alejandra Ortiz sugiere una relación histórica entre la representación de herbarios con especies latinoamericanas del período colonial y la representación de la flora en los murales y bodegones mexicanos posteriores a la revolución. Ortiz propone que en un primer momento los herbarios con alimentos latinoamericanos fomentaron la invención del género de la naturaleza muerta en Europa. Mientras, en un segundo momento, después de la Revolución este mismo género ayudó a los pintores mexicanos a explorar y presentar una identidad propia mestiza a través de los alimentos. En el artículo de Claudia Mussi *The contribution of Italian immigrants to the iconography of Brazilian Modernism: building national identity through the depiction of food*, la autora muestra cómo en la construcción de una modernidad brasileña no solo participan artistas de origen italiano, sino que también alimentos provenientes de este país. Las representaciones del café, el pan y los mercados al aire libre son temas basilares para la construcción de una identidad brasileña moderna. Finalmente, en el ensayo *"Tortilleras" in space and time: a Mesoamerican staple in colonial and contemporary art*, de Sheila Scoville, se analiza la representación del acto de cocinar tortillas en dos imágenes que tienen más de 450 años de distancia: el collage contemporáneo de la artista chicana Debora Kuetzpal Vasquez y una ilustración del *Codex Mendoza* del siglo XVI. Las mujeres protagonistas de estas imágenes se reúnen, atravesando cuatro siglos, para rescatar su identidad indígena y de género y subrayar la importancia de los alimentos como fuente de unidad social frente a los alimentos industriales que, por el contrario, perturban la dinámica social tradicional. De esta manera, el diálogo entre estas dos imágenes pretende hacer una contribución al movimiento anticolonialista y antipatriarcal de la comunidad chicana actual.

La última sección de este número, titulada "Digerir", también se enfoca en los procesos de transculturación, sin embargo, a diferencia de la sesión anterior, aquí los autores presentan prácticas para el encuentro con el otro. El primer de estos ejercicios es la traducción. En el artículo de Stefano Tedeschi, *¿A qué sabe la cocina cubana traducida?*, el autor nos presenta el problema de la traducción de platos típicos de la cocina cubana en novelas como *Paradiso* de José Lezama Lima, *Fresa y chocolate* de Senel Paz, y *Pasado Perfecto* de Leonardo Padura Fuentes. El desafío planteado por estas novelas es que la gastronomía no constituye un elemento decorativo, sino que es parte estructural de la narración. Tedeschi pone el problema de la traducción en cuanto ésta, para ser eficaz, debe considerar los sabores como saberes que están detrás de los platos y alimentos. Una buena traducción permite una relación que va más allá de conocer o apropiarse del plato, ésta debe hacernos saborear sus matices, considerando sus aspectos nutritivos, culturales y sociales. El ensayo *Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al corned beef* del artista contemporáneo argentino Eric Markowski nos muestra cómo la práctica artística puede ayudarnos a asimilar y reelaborar los "sabores amargos" de la globalización de la industria alimentaria. El texto parte de una historia familiar evocada por una lata de carne "Made in Argentina" la cual nos introduce a los problemas sociales, coloniales y de explotación ambiental en el sur de América Latina. Todos estos temas son apropiados por Markowski a través de un trabajo de fotocollage centrado en las latas de carne en conserva *corned beef*, el cual le permite reapropiarse, o bien "digerir", la memoria personal y colectiva de esta región.

Referencias bibliográficas

- Aguirre, Patricia. *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires, Capital Intelectual, 2004.
- Albán, Adolfo. *Sabor, poder y saber: comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira*. Popayán, Colombia, Editorial Universidad del Cauca, 2015.
- Álvarez, Marcelo, Medina, F. Xavier (eds.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*. Barcelona, Icaria, 2008.
- Andrade, Oswald de. "Manifiesto antopofago". *Revista de Antropofagia* (São Paulo, Brasil), no.1, May 1928.
- Arcondo, Anibal. *Historia de la alimentación en Argentina: Desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba, Ferreyra Editor, 2002.
- Ávila, Ricardo, Marcelo Álvarez, F. Xavier Medina (eds.). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 2015.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor. *Cooking Technology. Transformations in culinary practice in Mexico and Latin America*. Londres/Nueva York, Bloomsbury, 2016.
- Bak-Geller Corona, Sarah. *Cuisine, société et politique au Mexique, XVIe-XIXe siècle*, coll. Tables des hommes. Tours, PUFR-IEHCA, 2016.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Culinary myths of the Mexican nation". *Culinary Cultures: Food and society in Asia y Africa*, edited by Ishita Banerjee. Cambridge, University Press, May 2016.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)". *The Routledge History of Food*, edited by Carol Helstosky. London, Routledge, 2014, pp. 81-91.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México". *Desacatos. Revista de antropología social*, no. 43, 2013, pp. 31-44.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Los recetarios *afrancesados* del siglo XIX en México. Mundialización y construcción de un proyecto culinario nacional". *Anthropology of foods*, marzo 2009.
- Bertran, Miriam. *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la ciudad de México*. Barcelona, Editorial UOC, 2016.
- Brandt, Deborah. *Whose choice? Flexible women workers in the Tomato Food chain*. Food and Culture, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik. London, Routledge, 2013.
- Cámara Cascudo, Luis da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Globa, 2004.
- Carneiro, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro, Campus, 2003.
- Carrasco Henríquez, Noelia. "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". *Estudios Sociales*, vol. 15, no. 30, 2007, pp. 80-101.
- Deffebach, Nancy. "Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo". *Imágenes perdidas: censura, olvido, descuido. IV Congreso Internacional de Teoría e Historia de las Artes*. Buenos Aires, CAIA, 2007.
- Delgado, Freddy, Mayra A, Delgado. *Vivir y comer bien en los Andes*. La Paz, Agrupo, 2014.
- De Maeseener, Rita, Patrick Collard y Kim Huyge. *Saberes y Sabores en México y el Caribe*. Amsterdam, Rodopi, 2010.
- De Maeseener, Rita. *Devorando a lo Cubano. Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*. Madrid, Iberoamericana, 2012.
- Eberenz, Rolf. *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria: aproximaciones literarias y lingüísticas*. Madrid, Visor Libros, 2014.

- Escobedo Mansilla, Ronald, Ana de Zaballa y Óscar Ivarez Gila (eds.). *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América*. Pamplona, Newbook Ediciones, Asociación Española de Americanistas, 1998.
- Formiga, Alice K., James R. Myers. "Images and Descriptions of Cucurbita Maxima in Western Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries". *Plant Breeding Reviews*, edited by Irwin Goldman, vol. 43, no. 4, October 2019, pp. 317-356. <https://doi.org/10.1002/9781119616801.ch9>
- Garrido Aranda, Antonio. *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca, La Val de Onsera, 1995.
- Harlow, Jeanne, Roberta D. Baer and David Barkin. *Anthropology and Food Policy: Human Dimensions of Food Policy in Africa and Latin America*, edited by McMillan. Athens, Georgia, University of Georgia Press, 2013.
- Herskovits, Melville. "A Memorandum for the Study of Acculturation". *Man*, vol. 35, 1935, pp. 145-148.
- Howes, David. *Sensual relations: Engaging the senses in culture and social theory*. Ann Arbor, Univ. of Michigan Press, 2010.
- Howes, David. *Empire of the senses. The sensual culture reader*. London, Bloomsbury Academic, 2014.
- Janick, Jules, Caneva, Giulia. "The First Images of Maize in Europe". *Maydica*, vol. 50, 2005, pp. 71-80.
- Kirking, Clayton, Sullivan, Edward J. *Latin American still life: reflections of time and place*. Katonah, N.Y., Katonah Museum of Art, 1999.
- Krögel, Alison. *Food, Power, and Resistance in the Andes: Exploring Quechua Verbal and Visual Narratives*. Plymouth, Lexington Books, 2011.
- La Cecla, Franco. *Babel food. Contro il cibo kultura*. Bologna, Il Mulino, 2016.
- Ledezma, María. "Contextos Culinarios' Del Movimiento Modernista Brasileño". *Akrópolis - Revista De Ciências Humanas Da Unipar*, vol. 27, no. 1, 2019.
- Long-Solís, Janet (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México, UNAM, 2019.
- López García, Julián. *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España. Cinco etnografías de la comida y la cocina*. Cáceres, Universidad de Extremadura, 2001.
- Medina, F. Xavier (ed.). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona, Editorial UOC, 2014.
- Miller, Karina. "Canibalismo Y Modernidad: La Historia Como Plato Principal". *Revista Iberoamericana*, vol. 72, no. 215, 2006, pp. 515-529.
- Mintz, Sidney Wilfred. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. London, Penguin Books, 1986.
- Montesinos Larrosa, Alejandro y Vázquez Gálvez, Madelaine. *Comer con Lezama*. Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 2010.
- Nicolosi, Guido. *Lost food: comunicazione e cibo nella società ortoressica*. Firenze, Editpress, 2007.
- Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1977.
- Ortiz, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana, Unión de artistas y escritores de Cuba, 1973.
- Pérez Gil-Romo, Sara Elena, Diez-Unadarvia Coria, Silvia. "Estudios sobre alimentación y nutrición en México. Una mirada a través del género". *Salud Pública en México*, vol. 49, no. 6, 2007, pp.445-453.
- Pilcher, Jeffrey M. "Eating a la criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba, and Mexico". *IdeAs-Ideas d'Amériques*, no. 3, Hiver 2012. Disponible en: <<http://ideas.revues.org/406>>. [Acceso: 24/10/2016]. <https://doi.org/10.4000/ideas.406>
- Pite, Rebekah E. *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women, and Food*. Chapel Hill, N.C, University of North Carolina Press, 2013.

- Pizarro, Karina. *El pasaporte, la maleta y la barbacoa. La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago*. Pachuca, UAEH, 2010.
- Poot Herrera, Sara. *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*. vol. 1. Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003.
- Redfield, Robert, Ralph Linton and Melville J. Herskovits. "Memorandum for the Study of Acculturation." *JSTOR*, vol. 38, no. 1, 1936, pp. 149-152. www.jstor.org/stable/662563 [Accessed 9/11/ 2020].
- Rosencof, Mauricio. *Atti del XXX Convegno internazionale di Americanistica*. Perugia, Centro Studi Americanistici, Circolo Amerindiano, 2008.
- Scott, Renée Sum. *What is eating Latin American women writers: food, weight, and eating disorders*. Amherst, N.Y, Cambria Press, 2009.
- Sherwood, Stephen, Arce, Alberto and Paredes Myriam. *Food, agriculture and social change: the vitality of everyday food in Latin America*. London, Routledge, 2017.
- Soula, Audrey, Chelsie, Yount-André, Oliver, Lepiller, Nicolas, Bricas et Jean-Pierre Hassoun (eds). *Manger en ville, regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Paris, Editions Quae, 2020.
- Super, John C., Wright, Thomas C. *Food, politics, and society in Latin America*. Lincoln, University of Nebraska Press, 1985.
- Vázquez-Medina, José A. *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona, Editorial UOC, 2016.
- Vizcarra, Ivonne. *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida en las relaciones poder, identidades y resistencias*. Ciudad de México, UNAM, 2002.
- Vokral, Edita. V. *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Quito, Abya-Yala, 1991.
- Wilk, Richard. *Fast food/Slow Food. The cultural economy of the global food system*. Lanham, Altamira (Rowman & Littlefield Publishers), 2006.

Bananas: representaciones antagónicas en América Central y Estados Unidos

Rafael Climent-Espino

Baylor University

[Abstract] Il presente saggio analizza le rappresentazioni antitetiche della produzione di banane in un romanzo nicaraguense e in una sequenza cinematografica statunitense, pubblicati in due anni consecutivi, 1942 e 1943. Nella prima parte, si esamina l'importanza economica delle banane in America Centrale e il contesto in cui la multinazionale United Fruit Company è arrivata ad avere un monopolio esclusivo sul commercio delle banane e un'eccessiva influenza sui governi della regione. In secondo luogo, viene proposta un'analisi di *Bananos* (1942) del nicaraguense Emilio Quintana, che evidenzia alcuni tratti tematici e stilistici della "narrativa de explotación bananera" come strumento di denuncia. Infine, per stabilire un contrasto con questo testo, si presenta la sequenza *The Lady in the Tutti Frutti Hat* del film *The Gang's All Here* (1943) dove le banane sono identificate con il carattere esotico dell'America Latina. L'esame di queste produzioni create intorno allo sfruttamento delle banane, visto dal Centroamerica e dagli Stati Uniti, offre una visione completa delle immagini simboliche che le banane hanno proiettato, essendo per il Centroamerica un simbolo di oppressione e povertà, mentre per gli Stati Uniti un simbolo di consumo e abbondanza.

Parole chiave: Banane; Musa paradisiaca; Studi sul cibo; Narrativa latinoamericana; Letteratura nicaraguense; Cinema statunitense.

Este ensayo examina las representaciones antagónicas sobre la producción bananera en una novela nicaragüense y en una secuencia cinematográfica estadounidense publicadas en dos años consecutivos, 1942 y 1943. Para ello, se revisa, en un primer momento, la importancia económica de la banana en Centroamérica y el contexto histórico sobre cómo la multinacional United Fruit Company llegó a tener un monopolio exclusivo sobre el comercio bananero y una influencia desmedida en los gobiernos de la región. En segundo lugar, se ofrece un análisis de *Bananos* (1942) del nicaragüense Emilio Quintana apuntando algunos rasgos temáticos y estilísticos de la narrativa de explotación bananera como herramienta de denuncia. Finalmente, para establecer un contraste con ese texto, se estudia la secuencia *The Lady in the Tutti Frutti Hat* de la película *The Gang's All Here* (1943) donde se identifica la banana con lo exótico latinoamericano. Al examinar estas producciones creadas alrededor de la explotación bananera desde Centroamérica y EE.UU. se ofrece una visión abarcadora de las imágenes simbólicas que ha proyectado la banana, siendo para Centroamérica símbolo de opresión y pobreza, mientras para EE.UU. lo es de consumo y abundancia.

Palabras clave: Bananas; Musa paradisiaca; Estudios de la comida; Narrativa latinoamericana; Literatura nicaragüense; Cine estadounidense.

This essay analyzes the conflicting representations of the banana production in a Nicaraguan novel and in an American cinematographic sequence published soon thereafter. To demonstrate my thesis, I first explore the economic relevance of the banana in Central America and review the historical context on how the banana production led the US multinational United Fruit Company to gain both an exclusive monopoly on banana trade, and an excessive influence on the governments of the region. I then propose a critical reading of *Bananos* (1942) by the Nicaraguan writer Emilio Quintana that highlights the thematic and stylistic features of the banana exploitation narrative as a tool of denunciation. I contrast representations of banana production in Quintana's novel with that of *The Lady in the Tutti Frutti Hat*, a sequence in the movie *The Gang's All Here* (1943) which associates banana production with the so-called Latin American exoticism. By analyzing cultural representations of banana production in these texts, this essay puts forth a comparative model of the banana as cultural signifier. While in Central America, bananas come to symbolize the oppression and poverty of local peoples, in the United States that same fruit represents consumerism and abundance.

Keywords: Bananas; Musa paradisiaca; Food Studies; Latin American Narrative; Nicaraguan Literature; American Cinema.

Pongo primero BANANOS que HOMBRES porque en las fincas de banano, la fruta ocupa el primer lugar, o más bien el único lugar. En realidad, el HOMBRE es una entidad que en esas regiones tiene un valor mínimo y no está en el segundo puesto sino en la punta de la cola de los valores que allí se cuentan.

Carmen Lyra, *Bananos y hombres* (1931)

Introducción. La banana: recurso económico y problema político

La banana nunca parece pasar de moda. Recientemente aparecía la noticia en los medios de comunicación de todo el mundo: una banana pegada con cinta aislante en una pared de un centro de arte de Miami había sido vendida por más de 120.000 dólares. La obra en cuestión, titulada *Comediante* (2019) y cuyo autor es el artista italiano Maurizio Cattelan, terminó digerida en vivo y en directo por otro artista, David Datuna, que tituló *Artista hambriento* (2019) – probablemente en honor al cuento *Un artista del hambre* (1922) de Kafka – al acto de comer la creación de Cattelan, hecho que, nuevamente, tuvo gran repercusión mediática. Tanto la creación de Cattelan como el “performance” de Datuna interrogan sobre lo subjetivo de asignar o quitar valor a las cosas, en este caso a una fruta perecedera: la banana.

La banana (*Musa paradisiaca*), originaria del sudeste asiático, fue llevada por los árabes a Oriente Próximo alrededor del siglo X y desde ahí se expandió por África. Los portugueses la encontraron en la costa occidental del continente africano y trasplantaron la planta a las Islas Canarias. Durante el periodo del intercambio colombino, se sabe que la banana llegó en 1516 directamente desde los puertos españoles de Gran Canaria a la isla de La Española de la mano del fraile dominico Tomás de Berlanga¹. La planta se esparció paulatinamente por el Caribe y Centroamérica donde se adaptó rápidamente al suelo fértil y halló un clima apropiado para su cultivo y crecimiento. Desde finales del siglo XIX, y hasta nuestros días, la exportación de bananas ha sido un provechoso negocio y una importante fuente de recursos para los países centroamericanos. No obstante, desde el principio, este mercado estuvo controlado por compañías estadounidenses y, sin duda, la más influyente entre ellas fue la United Fruit Company (UFCO) que mantuvo sus operaciones comerciales en Centroamérica y el Caribe desde 1899 hasta 1970².

El valor económico de la banana como mercancía fue enorme durante el siglo XX y continúa siéndolo en el XXI. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – ONUAA/FAO –, en 2017 se exportaron 18 millones de toneladas de bananos, alrededor del 85% procedía de América Latina y del Caribe (*Situación del Mercado del banano*, 2018, p. 3), Europa y EE.UU. son los principales importadores³. La venta y exportación de bananas es un recurso económico fundamental para muchos países de América Latina, y una de las principales fuentes de riqueza de Centroamérica y el Caribe, pero su alta demanda ha creado enormes problemas sociales y medioambientales en las regiones productoras.

¹ Manuel de Paz Sánchez (2016) ha estudiado en profundidad la expansión de la banana por todo el Atlántico.

² La UFCO se reestructuró y hoy día trabaja bajo el nombre de Chiquita Brands International (www.chiquita.com), de propiedad suiza.

³ La economía generada alrededor de la explotación bananera ha sido ampliamente estudiada a finales del siglo XX, remito al estudio de José Roberto López (1986).

“ [...] pues hemos de preguntarnos si acaso hoy somos conscientes de en qué condiciones laborales trabajan quienes producen esas bananas en Centroamérica. ”

La trama de la novela que se analiza a continuación – *Bananos* – hace referencia a esas problemáticas en dos países de América Central: Nicaragua y Costa Rica. Esta ficción tiene un claro trasfondo histórico y se encuadra dentro de la llamada “narrativa de la explotación bananera”, una prosa que denuncia el salvaje aprovechamiento de la tierra por parte de compañías estadounidenses y el abuso de contratistas, capataces y jefes sobre los trabajadores de esas plantaciones que carecían de cualquier derecho. El marco de las imposiciones de la UFCO a los gobiernos de Centroamérica se encuentra en la línea dura de política exterior que el presidente Theodore Roosevelt (1901-1909) usó con Latinoamérica y que fue conocida como “la política del gran garrote” cuyo lema era: «habla suavemente y lleva un gran garrote, así llegarás lejos»⁴.

Según Héctor Pérez-Brignoli (2006), la primera novela que explora el tema de las consecuencias de la explotación bananera en Centroamérica es *Cabbages and Kings* (1904) del escritor estadounidense O. Henry. En esta novela donde se encuentra, por primera vez, la expresión “república bananera”⁵. La narrativa hispanoamericana del siglo XX ha sido fecunda en explorar el tema, denunciando a través de la ficción el papel de la UFCO en Centroamérica y relatando cómo la mayoría de los gobiernos de la región fueron marionetas en manos de esta multinacional que estuvo apoyada, en la sombra, por el gobierno estadounidense⁶. La UFCO, conocida popularmente con “la frutera”, “el pulpo”, o “la Yunai”, tenía toda clase de privilegios fiscales y llegó a controlar los sistemas de ferrocarriles y telégrafos de algunos países como es el caso de Guatemala, donde además se le cedieron importantes territorios para hacer más plantaciones⁷. El *modus operandi* de la UFCO en Centroamérica era sobornar a gobernantes y hacer todo lo que fuera posible para mantener gobiernos dictatoriales afines a sus intereses, derrocando a aquellos presidentes reformistas que intentasen disminuir sus privilegios. Guatemala sería un caso paradigmático, sus gobernantes sirvieron a los intereses de la UFCO hasta la llegada al poder de Juan José Arévalo, primer presidente democrático de Guatemala (1945-

⁴ Esta es una frase que el presidente Roosevelt escribió en una carta a Henry L. Sprague en enero de 1900. Se aconseja una estrategia de no agresión, pero apoyada por la posibilidad de llevar a cabo acciones violentas si fuera necesario.

⁵ Pérez-Brignoli (2006) se ha ocupado de estudiar la historia de la expresión “república bananera”. También existe “guerra bananera”, expresión con la que, según Langley (p. 6), los marines se referían cínicamente a las intervenciones militares en el Caribe entre 1900 y 1934. Sobre este tema remito a Lester D. Langley (1983) e Ivan Musicant (1990).

⁶ Eduardo Galeano (1996, pp. 168-171) ha retratado de forma concisa a la UFCO y su influyente papel en Centroamérica. Para una panorámica general de la UFCO en Centroamérica, remito a Marcelo Bucheli (2008).

⁷ Kepner (1935, pp. 209-255) describe con detalle cómo la UFCO se iba apropiando de tierras y hacía que los gobiernos centroamericanos le diesen privilegios de todo tipo.

1951) al que sucedió Jacobo Árbenz (1951-1954)⁸. Arévalo y Árbenz apoyaron e implantaron mejoras en sanidad y educación, así como reformas agrarias que contemplaban la devolución de las tierras expropiadas a las comunidades indígenas e intentaron controlar el poder de la compañía aumentando los impuestos sobre la exportación de bananas, con ellos la UFCO enfrentó, por primera vez, oposición a sus intereses. Los terratenientes, el gobierno estadounidense y algunos gobernantes de países vecinos se opusieron a estas reformas, Árbenz acabó derrocado en un golpe de estado liderado por la CIA bajo el pretexto de impedir un régimen comunista en Guatemala⁹. Casos similares de control de la UFCO sobre los gobiernos tuvieron lugar en otros países de la región. Así, durante décadas, la UFCO fue la multinacional más poderosa del mundo, llegando a controlar un tercio del comercio mundial de bananas. La llamada narrativa de explotación bananera, de la que aquí se analiza un ejemplo, es una prosa de denuncia de las condiciones a las que se vivieron abocados decenas de miles de trabajadores y sus familias durante décadas. La actividad de la UFCO y otras multinacionales trajo consigo no solo miseria económica, sino que tuvo unas consecuencias medioambientales enormes y fue una catástrofe étnica para algunas comunidades indígenas que vieron cómo se les expropió el territorio en el que habían vivido durante siglos, se les obligó a marcharse o, en el mejor de los casos, a malvender sus tierras¹⁰.

A continuación, se presenta el análisis de *Bananos* de Emilio Quintana como ejemplo de novela de cuño reivindicativo en la órbita de la narrativa de explotación bananera. Finalmente, se examina cómo esa explotación bananera se exotiza y se sexualiza para ofrecer un producto limpio, despojado de cualquier problemática social, y listo para ser consumido por el espectador estadounidense. A mi parecer, y debido al poder de la imagen, el cine opera como una suerte de potente contra-propaganda en relación a la emergencia que estaba teniendo la narrativa de denuncia ligada a la explotación bananera.

La narrativa de explotación bananera en América Latina

El tema de la explotación bananera ha producido un enorme impacto en la literatura latinoamericana. Con excepción de El Salvador, todas las literaturas de la región tienen novelas sobre el tema¹¹. Sin ánimo de exhaustividad, enumero algunos títulos: en Honduras *Prisión verde* (1945) de Ramón Amaya Amador; en Costa Rica *Bananos y hombres* (1931) de Carmen Lyra, la novela anónima *La reconquista de Talamanca* (1935), y *Mamita Yunai* (1941) de Carlos Luis Fallas. En Nicaragua destaca *Bananos* (1942) de Emilio Quintana. En Guatemala, *Viento fuerte* (1950), *El papa verde* (1954) y *Los ojos de los enterrados* (1960) de Miguel Ángel Asturias¹². En

⁸ Juan José Arévalo (1961, 1964) relató en primera persona y con todo lujo de detalles la presión que la UFCO ejerció sobre los presidentes que no seguían sus pautas o consentían sus privilegios.

⁹ No estamos aquí en el terreno de lo especulativo, son hechos demostrados y documentados de forma precisa por Stephen C. Schlesinger en *Fruta amarga. La CIA en Guatemala* (1982), libro que desató una fuerte polémica.

¹⁰ Sobre los problemas medioambientales causados por estas compañías remito al estudio de Richard P. Tucker (2000). En cuanto al uso masivo de pesticidas para la producción de bananas se puede ver el documental de Alessandra Müller (2010).

¹¹ Este impacto cultural ha sido extensamente analizado por Ana Patricia Rodríguez (2009).

¹² La primera narrativa de Miguel Ángel Asturias ha sido abordada desde una perspectiva *gastro-crítica* por Rafael Climent-Espino (2020).

Panamá, *Flor de banana* (1965) de Joaquín Beleño. A estos títulos, hay que añadir que prominentes figuras de las letras hispanoamericanas se han ocupado del tema desde distintas perspectivas, entre ellos, además del ya mencionado Miguel Ángel Asturias, tres Premios Nobel de Literatura: Gabriel García Márquez en *La hojarasca* (1955) y en *Cien años de soledad* (1967), Pablo Neruda en *Canto general* (1950) y, recientemente, Mario Vargas Llosa en *Tiempos recios* (2019).

Análisis de *Bananos. La vida de los peones de la Yunai* de Emilio Quintana

Bananos de Emilio Quintana es una novela de cuño social que se encuadra dentro de la novela del realismo social en cuanto que su pretensión principal es dar a conocer los problemas sociales a través de las vivencias personales de un protagonista anónimo y, a partir de ahí, expandir la conciencia de clase. *Bananos* cuenta, en primera persona, la historia de un emigrante nicaragüense que decide probar fortuna en las plantaciones bananeras de Costa Rica por «la propaganda que se le hacía a la zona bananera, en cuanto a la posibilidad de devengar un buen salario» (Quintana, 1985, p. 15). Quintana fue peón durante años en las compañías de la costa atlántica de Costa Rica, por tanto, conocía la situación de primera mano. Así pues, el motor de la acción es la búsqueda de trabajo y de mejores condiciones de vida. Interesa esta “propaganda” de la que habla el texto, pues la compañía bananera necesitaba abastecerse de mano de obra barata para producir con mayor beneficio, esa mano de obra solo se podía conseguir atrayendo a mucha gente con ganas de trabajar. Debido a la propaganda, los trabajadores eran abundantes incluso en condiciones esclavistas e inhumanas como describe el texto: «Hay que haber viajado un día en aquellos medios de transporte que, para sus trabajadores, tiene la compañía bananera. Aquel es un transporte para animales: salivas, piojos, harapos, una porquería insoportable» (Quintana, 1985, p. 22). Quintana ofrece una crónica de la miseria muy bien hilada, con descripciones pormenorizadas sobre las pésimas condiciones de vida de los peones. Se subrayan los peligros y las enfermedades a las que estaban expuestos, así como la bajeza moral de los jefes: un sistema completamente corrupto. El texto tiene un claro sesgo acusatorio contra la compañía a la que acusa de echar «a morir a la peonada maltrecha en medio del miasma de contagios» (Quintana, p. 29). Además de la violencia que surge entre los peones y las constantes picaduras de serpientes (pp. 46, 50), los braceros sufren todo tipo de enfermedades contagiosas (pp. 33, 57, 63) y estomacales (p. 34), a lo que se suman envenenamientos y problemas pulmonares (pp. 61, 62) en quienes trabajan con pesticidas. Los numerosos términos usados en relación con la medicina y la recreación en los aspectos sórdidos de la realidad, profusamente descritos, acercan la narración a la prosa naturalista. El texto no deja lugar a dudas de que, como consecuencia de la explotación bananera: «Toda esa travesía está sembrada de cadáveres. Cadáveres de los nicaragüenses [...] Cadáveres de los infelices costarricenses que se fueron a la selva en busca de un salario mejor. Cadáveres. Por donde quiera cadáveres» (Quintana, pp. 31, 32). El legado principal de la compañía bananera es un campo abonado con muertos. La situación de las mujeres es incluso peor que la de los hombres, pues se ven obligadas a emparejarse o caer en la prostitución (p. 30), temas recurrentes en el relato¹³.

¹³ El tratamiento de la mujer y de lo femenino en la novela es ambiguo, pues si a veces se elogia su trabajo, en varios pasajes subyace una clara perspectiva patriarcal que la reifica o cosifica.

La compañía bananera se presenta como un sistema de explotación pensado para no dejar ninguna ganancia al trabajador:

«Ganábamos seis colones por día y se gastaban dos en comida. Pero aquella cataplasma de arroz sin gota de manteca y aquellos frijoles fritos “en su propia sangre”, obligaban al comensal a gastar algo más en “extras” de café negro con pan y agua de azúcar. Era un sistema impuesto por la compañía. En media montaña, la más de las veces coartados todos los medios de evasión, el contratista hacía su campamento. Y allí imponía su voluntad. Aquella voluntad era inapelable.» (Quintana, p. 41).

La ganancia para el trabajador es mínima, pues tenía que gastar casi el 50% de lo que ganaba en una comida que solo podía comprar al contratista. Quejarse, implicaba perder el trabajo: «Al que no le guste el sueldo y la comida, ya sabe por dónde vino» (Quintana, p. 41). Debido al exceso de mano de obra, los trabajadores pelean para ser contratados incluso en pésimas condiciones (Quintana, pp. 97-99). Carlos Monsiváis al hablar de la situación económica general de América Latina expone una idea que explica perfectamente esta situación:

«El problema es que no hay alternativas económicas y que América Latina está siendo en ese sentido desahuciada por los poderes financieros. Esta idea de “dichoso aquel que va a ser explotado porque por lo menos tendrá empleo” sí cunde.» (Carlos Monsiváis 14:15).

En efecto, los braceros que transitan por la narración solo pueden elegir entre trabajar para vivir miserablemente (Quintana, p. 88) o morir de inanición. La producción de bananas que consume el “primer mundo” trae consigo un enorme sufrimiento en los países productores.

En *Bananos* aparecen dos capataces estadounidenses, Mr. Harry y Mr. James, descritos negativamente. En el caso de Mr. Harry, al que llaman “el chingado”, resalta su frialdad e insensibilidad (Quintana, pp. 45, 46), se pone el ejemplo de que cuando a un peón le muerde una serpiente terciopelo y una serie de hombres intentan cazarla, Mr. Harry despidió a todos por no estar trabajando. Cuando se le explica que la serpiente acababa de morder a un peón, Mr. Harry responde: «Bueno, peones sobran. No era para perder el tiempo por eso» (Quintana, p. 46). Los peones, tras este suceso, lo acabarán linchando. La muerte, el sufrimiento y la explotación son líneas constantes que acompañan el relato, pero, a pesar de describir un contexto de degradación humana y vulgaridad extrema (Quintana, p. 73), Quintana tiene la sensibilidad de dibujar con cariño a algunos personajes. El narrador es un duro trabajador, pero al mismo tiempo una persona sensible que valora y destaca la humanidad de los otros en circunstancias muy difíciles:

«A pesar de la deshumanización que se observa en estos lugares, la humanidad de la gente humilde es siempre digna de encomio. Bajo el harapo que cubre las carnes de los miserables parias de la bananera, hay corazones que palpitan con una generosidad que conmueve.» (Quintana, p. 93).

El narrador es consciente de la miseria que lo rodea y de la desesperación de la gente que busca trabajo en condiciones deplorables: «Irse para no volver nunca a la insalubre región del banano, donde la “terciopelo” acecha, donde el paludismo aguarda» (Quintana, p. 57). A veces,

el propio trabajo con el que quieren ganarse una mejor vida los acaba matando, es el caso de los regadores de veneno:

«A fuerza de restregones en la piedra [de un río] él luchaba por despegar de sus pantalones y camisas aquel polvo verde tan duramente adherido a la tela. Era el producto del riego del veneno para matar las plagas del banano; el chorro levantado por la manguera para bañar las cepas alcanzaba también al regador.» (Quintana, p. 61).

El regador relata cómo el veneno que respiraba llegaba hasta los pulmones, inutilizándolos, y añade que hay muchos otros en la misma situación que él, para terminar señalando que: «Fuimos una especie de ratones adultos que caímos dentro de un charco venenoso, de efectos instantáneos» (Quintana, p. 62). La novela denuncia cómo la compañía bananera burlaba la ley por medio de contratistas que «son una especie de tubo de escape de la bananera. Cuando el obrero que trabaja con ellos sufre un percance, no tiene derecho a exigir nada» (Quintana, p. 97). En efecto, el texto presenta un mensaje antiimperialista y la gran irresponsabilidad de la UFCO, compañía con enormes beneficios en aquel momento que explotaba hasta la muerte a sus trabajadores¹⁴.

La novela es una sucesión de penalidades descritas en primera persona por un narrador con conciencia de clase que habla con otros peones sobre la miserable situación laboral que sufren. Es uno de esos peones el que le pide al narrador: «Váyase y escriba lo que ha visto, todo lo que ha vivido. Cuéntelo usted... [Yo] Se lo prometí, dándole seguridades de cumplimiento» (Quintana, p. 130). Es así como el narrador decide volver a Nicaragua y escribir *Bananos* con la intención de denunciar la miseria anónima que sufrieron miles de trabajadores para enriquecer a las multinacionales estadounidenses. El texto termina de forma contundente:

«Yo vengo de la jungla. Y debo tener el valor de la denuncia y de la acusación [...]. He vivido la miseria más degradante en todos los aspectos. [...] Denuncio la inicua explotación de que son víctimas millares de obreros desventurados de parte de una compañía que todo se lleva de suelo centroamericano, sin dejar más que miseria y desolación a su paso. [...] Que se den cuenta los niños yanquis, las chicas parisienses, los acomodados señores de Europa, que para saborear ese diario banano de la canción, aquí se ha vivido drama [...] Que se den cuenta de que para cosechar ese banano, muchísimos hombres infelices se quedaron en la montaña, de cara al sol de una esperanza que no reverdeció jamás. Que multitud de mujeres famélicas fueron flageladas, más que por la inclemencia de la selva, por la inclemencia de los hombres que la compañía ha elevado a las jefaturas brutales.» (Quintana, pp. 131,132).

El tono acusatorio del final de la novela sorprende por su contundencia, pero, sobre todo, interesa la apelación directa al consumidor. Quintana es ya consciente a inicios de la década de los cuarenta de que el cambio en la situación, si es que pudiera producirse, no pasará por las compañías que buscan beneficios a toda costa, sino por el consumidor responsable que debe conocer las condiciones en las que se ha producido la mercancía que compra. A mi pa-

¹⁴ Curiosamente en ningún momento de la novela se especifica que la compañía bananera sea la UFCO. Sin embargo, el subtítulo de la obra, *La vida de los peones de la Yunai*, aclara este aspecto. Sobre el carácter ideológico y las pretensiones de la narrativa bananera remito a Rodríguez (2009, pp. 44-75).

recer, Quintana se posiciona aquí, con esta apelación, como pionero de la apología del consumo responsable dentro del plano literario. Sorprende que ya a principios de los años cuarenta se dirija directamente al consumidor del “primer mundo” – EE.UU., Europa – para hacerle consciente de lo que se esconde detrás de la producción de bananas. *Bananos* incomoda al lector al responsabilizarlo de que su consumo es cómplice del abuso y de la miseria. La novela consigue remover conciencias, pues hemos de preguntarnos si acaso hoy somos conscientes de en qué condiciones laborales trabajan quienes producen esas bananas en Centroamérica, 80 años después de la publicación de esta novela.

La explotación bananera desde EE.UU.: exotismo y sexualización

La representación que distintas producciones audiovisuales de Estados Unidos ofrecen sobre la explotación bananera es totalmente opuesta a la que muestra *Bananos* de Quintana, en particular, y de la narrativa de explotación bananera en general. *Grosso modo*, se puede afirmar que esos productos hechos para el público estadounidense son producciones de entretenimiento desvinculadas de cualquier tipo de crítica social. En ellos, se idealiza el proceso de producción de bananas con un claro aspecto mercantilista. Me limitaré, por cuestiones de espacio, al análisis de *The Lady in the Tutti Frutti Hat* pero, con matices, se podría llegar a similares conclusiones si se examinasen otras producciones audiovisuales como el anuncio publicitario *Chiquita Banana* (1944).

Exotismo y sexualización en *The Lady in the Tutti Frutti Hat*

No es arriesgado afirmar que *The Lady in the Tutti Frutti Hat* – *La señorita con el sombrero de frutas* – es la gran loa cinematográfica de la banana. El éxito de la secuencia se debe al escenario y a las coreografías minuciosamente pensadas por Busby Berkeley, director de *The Gang's All Here* (1943), filme donde se inserta la extensa secuencia de más de siete minutos protagonizada por Carmen Miranda. Debemos recordar que esta película se publica solo un año después de *Bananos* de Emilio Quintana. Afirmo que la aparición de estos productos audiovisuales supuestamente ingenuos que ofrecen una imagen idealizada de la producción bananera operan como una suerte de contra-propaganda sobre las críticas incipientes que empezaban a aparecer en cuanto a la actuación de las compañías bananeras en Latinoamérica.

En las primeras décadas del siglo XX, la llegada de la banana a Estados Unidos había producido una serie de manifestaciones culturales. En el cine mudo, es destacable la *Danza de la banana* (1925) de Josephine Baker que aparece bailando con una falda de bananas. En la música popular, algunas canciones presentaban la banana, de manera sutil, ya como símbolo fálico¹⁵:

«Músicos folk-blues como Happiness Boys y Bo Carter, incorporaron el banano como símbolo fálico en [...] “I’ve never seen a straight banana” (“Nunca he visto un banano recto”, 1926) y “Banana in your fruit basket” (“Un banano en tu cesta de frutas”, 1931).» (Soluri, p. 112).

¹⁵ Remito a las referencias pormenorizadas que ofrece John Soluri (pp. 85-134) donde se muestra que la banana había sido ya consumida por la mayoría de la población estadounidense en las primeras décadas del siglo XX como también ha señalado Virginia Scott Jenkins (2000).

La lectura que presento a continuación de *The Lady in the Tutti Frutti Hat* muestra que en esta escena hay también una exotización y sexualización de “lo latinoamericano”, por ello la secuencia merece un análisis detallado¹⁶. El año de aparición de *The Gang's All Here*, 1943, es significativo; por una parte, la Segunda Guerra Mundial estaba en pleno apogeo y, por otra, la UFCO, con el apoyo de los gobiernos de EE.UU., ejercía enorme presión en las repúblicas caribeñas y centroamericanas para conseguir privilegios de todo tipo mientras explotaba a grandes masas de trabajadores como se ha visto en el análisis de *Bananos*.

Para enmarcar mi lectura recorro a la *gastrocrítica* como marco teórico general. La gastrocrítica, término debido a Ronald Tobin (1990), «trata de estudiar la pertinencia para una obra literaria de las múltiples connotaciones del comer y beber en lo social, racial, geográfico, identitario, histórico, sexual, antropológico, religioso, filosófico, médico, cultural, psicológico, ideológico-político, genérico, lingüístico, etc.» (De Maeseneer 2012, p. 24). Me serviré, además, de lo que la filósofa Carolyn Korsmeyer ha denominado “la jerarquía de los sentidos” al argumentar que, históricamente, se ha privilegiado lo audiovisual en detrimento de lo olfativo, gustativo y táctil. Argumento, de acuerdo con la propuesta de Korsmeyer, que la comida ha quedado relegada en el análisis de las artes visuales debido a las reminiscencias de esa jerarquía en nuestra época. Con la intención de paliar ese déficit de estudios de la comida en las artes visuales, este ensayo ofrece, un análisis específico de la comida en esta famosa secuencia. Korsmeyer señala sobre el lugar del gusto en la jerarquía de los sentidos que: «El apetito por la comida y el deleite en las sensaciones derivadas del gusto se asocian fundamentalmente al apetito por el sexo y a la viciosa búsqueda de los objetos de ese deseo» (2002, p. 209).

En relación con estas ideas y entrando en el análisis de *The Lady in the Tutti Frutti Hat*, el inicio de la película está estrechamente ligado a la producción de comida en Latinoamérica, la gastrocrítica posibilita e invita a centrar la atención sobre el papel de la comida en cualquier producción artística. La escena que abre el filme (Berkeley 1:13) es muy significativa, la banda sonora comienza con *Aquarela do Brasil* (1939) de Ary Barroso. Las primeras tomas ofrecen un largo trénelin (Berkeley 2:30) de la descarga del navío *S. S. Brazil* recién llegado al puerto de Nueva York. Se muestran abundantes sacos de dos mercancías que trae el barco: azúcar (2:53) y café (3:05)¹⁷. A continuación, se descarga una gran red repleta de frutas y verduras de la que Berkeley (3:28) ofrece en un estudiado primer plano, un enorme bodegón que ocupa toda la pantalla, en esa red se aprecian zanahorias, rábanos, coles, naranjas, calabazas, pomelos, piñas,

¹⁶ La cultura popular ha explotado hasta el extremo la imagen de la banana como símbolo fálico, así lo muestra el video musical *Banana* interpretado por Anitta (2019), estrella brasileña del pop, y por Becky G, estrella estadounidense de ascendencia mexicana. Este video tendría un claro referente en *The Lady in the Tutti Frutti Hat* de Carmen Miranda. De nuevo, mujeres latinas entre bananas. Se puede consultar el vídeo “Banana / Verbetes na cozinha” (2020) sobre la historia de la banana y su influencia socioeconómica y cultural en Latinoamérica.

¹⁷ Relevantes escritores latinoamericanos se han ocupado de las condiciones laborales en la producción de ciertos productos agrícolas, entre ellos el azúcar y el café. En el caso de Brasil, destaca a José Lins do Rego y su “Ciclo de la caña de azúcar” (1932-1943) compuesto por cinco novelas, entre las que sobresale *Menino do engenho* (1932). En cuanto al café, subrayo *Nihonjin* (2011) del también brasileño Oscar Nakasato que cuenta la llegada a Brasil de los primeros inmigrantes japoneses para trabajar en las plantaciones de café. Un análisis de la comida en *Nihonjin* se encuentra en Climent-Espino (2019).

manzanas, cocos, cerezas, bananas, etc. y justo debajo de esa red, como parte del bodegón, ligada a él por un enorme tocado que representa un frutero repleto (Berkeley 3:31), Dorita – Carmen Miranda –, otra “fruta” importada para ser consumida. La imagen que se ofrece de Brasil, y por extensión de Latinoamérica, es la de una tierra de abundancia cuyos productos esperan ser consumidos por el norte.

El resto de esta primera secuencia presenta a Dorita cantando en portugués: «Brasil, ese cocotero que da cocos / donde yo cuelgo mi red / en las noches claras de luz de luna»¹⁸. No es casual que la parte cantada de *Aquarela do Brasil* reduzca Brasil a un “cocotero que da cocos”, presentándolo como simple productor de materia prima, pero, curiosamente, usando la letra de un samba popular brasileño, lo que pondría de manifiesto cierta auto-exotización hecha de Brasil por los propios brasileños¹⁹. La cuestión del consumo en esta escena no es baladí, pues se presenta en una estructura de cajas chinas: primero, en la secuencia de la canción hay productos importados para ser consumidos, entre ellos la propia Dorita; segundo,



Fig. 1 - Carmen Miranda en *The Lady in the Tutti Frutti Hat* (1943).

Imagen por cortesía de www.doctormacro.com

¹⁸ «Brasil, esse coqueiro que dá coco / onde eu amarro minha rede / nas noites claras de luar» (Ary Barroso, *Aquarela do Brasil*). Este samba inicia el género conocido como *samba-exaltação* que alaba las virtudes de Brasil.

¹⁹ Sobre el proceso de exotización de Carmen Miranda en Hollywood remito al estudio de Kathryn Bishop-Sanchez (2016, pp. 70-99).

la canción es parte de un musical de Broadway que está siendo consumida por unos espectadores que, a su vez consumen, pues presencian el espectáculo mientras beben y comen; por último, todo eso es consumido por nosotros, espectadores de *The Gang's All Here*. Dorita, Carmen Miranda, aparece exotizada claramente por el colorido de su vestido que deja el abdomen a la vista, por su extravagante tocado de frutas, por su marcadísimo acento latino al hablar inglés y por la exagerada gesticulación corporal al dialogar. Así, desde el inicio, aparece como mujer sensual, objeto de deseo de todos los hombres que la siguen y la rodean (Berkeley 4:42).

La secuencia de *The Lady in the Tutti Frutti Hat* comienza con comensales sentados en distintas mesas a la espera de la cena (Berkeley 23:00), el espectáculo que va a ser consumido es precisamente *The Lady in the Tutti Frutti Hat*. La escena es toda una sucesión de estereotipos sobre "lo latinoamericano": el organillero, los monos, la isla con palmeras, la carroza tirada por bueyes, hombres descamisados o con vestimenta tradicional, etc. Al contrario que en la novela, aquí las mujeres parecen pasar su tiempo de ocio tomando el sol debajo del bananal (Berkeley 23:40), todas vestidas de amarillo y negro en referencia a la banana. Dorita aparece sonriente en escena sobre un carro lleno de bananas, servida como una fruta más para ser consumida (Fig. 1). Su propio nombre, Dorita, de color dorado, la iguala ya con el color de la banana, a lo que se suma el diminutivo que, digamos, minimiza, e incluso "bananiza" al personaje. Todos los hombres que la acompañan, supuestamente braceros de la compañía bananera, aparecen limpios y sonrientes, tocando instrumentos y divirtiéndose. La imagen de la producción bananera no puede ser más antagónica de la mostrada en *Bananos* de Quintana con trabajadores famélicos, enfermos, haraposos, llenos de lodo y hediendo a sudor y heces. El cine, poderosa máquina reproductora de imágenes, muestra a la clase media norteamericana una imagen exótica de felicidad que contradice la miseria descrita en la narrativa de explotación bananera centroamericana. Korsmeyer argumenta que, desde la época clásica, se considera que:

«La vista y el oído son sentidos diferentes [...] no hay ninguna interacción evidente entre el objeto percibido y los órganos perceptores. [...] Los otros sentidos físicos son inferiores, en parte debido a la necesaria cercanía con el objeto percibido que requiere su funcionamiento.» (2002, p. 28).

El vestido que usa Dorita es también sugerente desde esta perspectiva, pues está lleno de bananas y fresas que invitan a morder o comer allí donde hay una fruta. A ello se añaden insinuaciones de la letra de la canción que interpreta Dorita donde se describe a las chicas como «dulces y tímidas», dulzura que aquí debe tomarse de forma literal²⁰. Otra insinuación es cuando en la letra se señala que:

«Los americanos me dicen que mi sombrero es alto / porque no me lo voy a quitar para besar a un muchacho / pero si alguna vez comienzo a quitármelo ¡ay ay ay! / lo hice una vez con Johnny Smith / y él está muy feliz / con la señorita del sombrero de frutas.»²¹

²⁰ «*But still, señoritas, they are sweet and shy*».

²¹ «*Americanos tell me that my hat is high / Because I will not take it off to kiss a guy / But if I ever start to take it off, ay, ay! / I do that once for Johnny Smith / And he is very happy with / The lady in the tutti-frutti hat*».



Fig. 2 - Escena final de *The Lady in the Tutti Frutti Hat*.

Imagen por cortesía de www.doctormacro.com

Si Dorita simboliza “lo latinoamericano”, y los caballeros lo estadounidense, el diálogo que se describe en la canción con los caballeros neoyorquinos es significativo: «Los caballeros quieren hacerme decir sí, sí / pero yo no les digo eso, les digo “sí, señor”»²². La expresión “querer hacer decir” tiene un valor coercitivo, es decir, esos caballeros quieren obligar a la señorita del sombrero de frutas a decir sí, a aceptar ser sexualmente consumida. La afirmación «sí, señor» enfatiza el asentimiento ante la obligación de hacer algo, pero no de forma voluntaria. Esta lectura podría relacionarse también con la falta de opciones de las repúblicas centroamericanas ante la presión de las bananeras y de los Estados Unidos.

Como se ha mencionado con la cita de Korsmeyer (2002, p. 209) hay una relación entre apetito y apetito sexual. A la abundancia de frutas, la “dulzura” de las chicas y los besos de los que habla la canción, así como la posibilidad de desenfreno sexual sugerida por la conjunción «¡ay ay ay!» si la señorita se quita el sombrero. Además, se suceden planos de bananas y piernas desnudas de las chicas que bailan (Berkeley 26:15) que portan bananas gigantes (Berkeley 26:40), estas chicas son, como las bananas, todas idénticas, frutas para consumo. La abundancia de bananas mostrada es abrumadora, ofrece una visión de Latinoamérica como lugar fértil de producción. A ello se añade cierta picardía de Dorita con su característico guiño de ojo y el hecho de que cante rodeada de hombres y bananas, símbolo fálico, da lugar a que se confiera carácter sexual a la escena.

Finalmente, interesa destacar la marimba circular de bananas que toca Dorita (Berkeley 25:50). La marimba es una especie de xilófono por el que se reconoce la música centroameri-

²² «*The gentlemen, they want to make me say, “sí, sí” / But I don't tell them that, I tell them, “yes, sir-ee!”*».

cana. No por casualidad, este instrumento es símbolo nacional de Guatemala y Costa Rica, los dos grandes países productores de banana en América Central. Sobre instrumentos relacionados con la comida interesa que también aparece el *afoxé* (Berkeley 25:20), instrumento de origen africano tradicional de Brasil hecho con una calabaza. Es decir, los instrumentos remiten claramente a la comida y a Latinoamérica.

La imagen final de la secuencia impacta, ofrece a una Dorita casi insignificante, ante lo que podría ser un tocado gigante de bananas mostrando que la importancia de la fruta sobrepasa la del humano que, porcentualmente, ocupa un lugar mínimo en la imagen (Fig. 2).

Conclusión

En este ensayo se han analizado dos representaciones de la producción bananera en una obra literaria, *Bananos* del nicaragüense Emilio Quintana, y en la secuencia cinematográfica *The Lady in the Tutti Frutti Hat*. Tras el análisis se muestra lo acertado de la tesis de partida de considerar antagónicas las representaciones que ambas obras ofrecen sobre la explotación bananera en el mismo momento histórico. Concluyo que no se halla punto de encuentro alguno entre ambas producciones en lo que al tratamiento temático se refiere. *Bananos* ofrece una imagen realista del sufrimiento y de las condiciones esclavistas a las que los braceros de las compañías bananeras estadounidenses asentadas en Centroamérica sometieron a sus trabajadores. La finalidad de la novela es dar a conocer esa injusticia e interrogar al lector sobre su conocimiento en cuanto a las condiciones laborales de aquellos que producen los productos que consume el “primer mundo”. En contraste, *The Lady in the Tutti Frutti Hat* ofrece una imagen del mismo tema como un producto de entretenimiento, divertido, exotizado y sexualizado listo para ser consumido por el espectador estadounidense. En *The Lady* cualquier crítica social brilla por su ausencia y casi opera como material publicitario para el consumo de bananas. Así, mientras *Bananos* disemina una imagen negativa de la producción bananera como símbolo de explotación y pobreza en Centroamérica, *The Lady in the Tutti Frutti Hat* ofrece un producto de entretenimiento, acrítico, para el público estadounidense. Ambas representaciones son antagónicas y ciertamente irreconciliables. ■

Referencias bibliográficas

- Anitta. “Anitta with Becky G – Banana”. YouTube. Subido por Anitta, 5 de abril, 2019. <https://www.youtube.com/watch?v=0OmRrFD8zJk> [Acceso 30 de mayo, 2020].
- Arévalo, Juan José. *Fábula del tiburón y las sardinas*. Buenos Aires, Palestra, 1961.
- Arévalo, Juan José. *Guatemala, la democracia y el imperio*. Buenos Aires, Palestra, 1964.
- “Banana / Verbetes na cozinha”. YouTube. Subido por SAL – Sobre Alimentos e Literaturas, 4 de noviembre, 2020. <https://www.youtube.com/watch?v=E9oDQl1DJVs> [Acceso 5 de noviembre, 2020].
- Berkeley, Busby. *The Gang’s All Here*. Twentieth Century Fox Film Corp., 1943. https://www.youtube.com/watch?v=xZp-s4wlc_s
- Bishop-Sanchez, Kathryn. *Creating Carmen Miranda. Race, Camp, and Transnational Stardom*. Nashville, Vanderbilt University Press, 2016.
- Bucheli, Marcelo. “Multinational Corporations, Totalitarian Regimes, and Economic Nationalism: United Fruit Company in Central America, 1899-1975”. *Business History*, 50, no. 4, 2008, pp. 233-254.
- “Carlos Monsiváis (Escritor Mexicano)”. YouTube. Subido por Alquimico Alquimico, 29 de mayo, 2012. <https://www.youtube.com/watch?v=ZtK0ilcVRGU> [Acceso 30 de mayo, 2020].

- Climent-Espino, Rafael. "A Gastrocritical Reading of Miguel Ángel Asturias' Early Narrative: Legends of Guatemala, The President, and Men of Maize." *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain*, edited by Rafael Climent-Espino and Ana María Gómez-Bravo. Nashville, Vanderbilt University Press, 2020, pp. 295-317.
- Climent-Espino, Rafael. "Miragens do Japão: nostalgia, comida e isogastrias em *Nihonjin* de Oscar Nakasato". *O Eixo e a Roda: Revista de Literatura Brasileira*, Monographic number on Taste, Memory and Writing, no. 28, vol. 2, 2019, pp. 49-74.
- De Maeseneer, Rita. *Devorando a lo cubano: una aproximación gastrocrítica a los textos relacionados con el siglo XIX y el Periodo Especial*. Madrid, Iberoamericana, 2012.
- Galeano, Eduardo. *Las venas abiertas de América Latina*. México D.F, Siglo Veintiuno, 1996.
- Jenkins, Virginia Scott. *Bananas: An American History*. Washington, Smithsonian Institution Press, 2000.
- Kepner, Charles D. and Soothill, Jay H.. *The Banana Empire. A Case Study of Economic Imperialism*. New York, The Vanguard Press, 1935.
- Korsmeyer, Carolyn. *El sentido del gusto: comida, estética, filosofía*. Barcelona, Paidós, 2002.
- Langley, Lester D. *The Banana Wars. An Inner History of American Empire 1900-1934*. Lexington, The University Press of Kentucky, 1983.
- López, José Roberto. *La economía del banano en Centroamérica*. San José, DEI, 1986.
- Müller, Alessandra. *The Sad Story of the Banana. Dangers of Pesticide Abuse*. Derry, NH, Chip Taylor Communications, 2010.
- Musicant, Ivan. *The Banana Wars. A History of the United States Military Intervention in Latin America from the Spanish-American War to the Invasion of Panama*. New York, MacMillan, 1990.
- Paz Sánchez, Manuel de. *Fruta del paraíso. La aventura atlántica del plátano*. Santa Cruz de Tenerife, IDEA, 2016.
- Pérez-Brignoli, Héctor. "El fonógrafo de los trópicos: sobre el concepto de *banana republic* en la obra de O. Henry". *Iberoamericana. América Latina-España-Portugal*, no. 23, 2006, pp. 127-141.
- Quintana, Emilio. *Bananos. La vida de los peones de la Yunai*. Managua, Nueva Nicaragua, 1985.
- Rodríguez, Ana Patricia. *Dividing the Isthmus: Central American Transnational Histories, Literatures, and Cultures*. Austin, University of Texas Press, 2009.
- Schlesinger, Stephen C. and Kinzer, Stephen. *Fruta amarga: La CIA en Guatemala*. México, Siglo Veintiuno, 1982.
- Situación del Mercado del banano. Resultados preliminares relativos a 2017*. Roma, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, 2018.
- Soluri, John. *Culturas bananeras: producción, consumo y transformaciones medioambientales*. Bogotá, Siglo del Hombre Editores, 2013.
- Tucker, Richard P. *Insatiable Appetites. The United States and the Ecological Degradation of the Tropical World*. Los Angeles, University of California Press, 2000.

Corn, Pope Leo X, and the New World in Giovanni Della Robbia's *Temptation of Adam and Eve*

Barnaby Nygren

Loyola University Maryland

[Abstract] Il Walters Museum di Baltimora ospita una *Tentazione di Adamo ed Eva* attribuita a Giovanni Della Robbia che è notevole per due aspetti: fu apparentemente commissionato per commemorare l'ingresso di Papa Leone X a Firenze nel novembre 1515 e contiene quella che potrebbe essere la prima rappresentazione europea del mais. L'articolo collega l'inaspettata inclusione di questo elemento sia all'iconografia dell'opera che al programma ideologico del papato di Leone X. Il testo sostiene che l'inclusione del mais nella rappresentazione della *Tentazione* di Della Robbia deve essere compresa nei termini di un'idea di palingenesi del Nuovo Mondo e dell'identificazione di Leone come *Christus Medicus* che rinnoverà la Chiesa e realizzerà una nuova Età dell'Oro.

Parole chiave: Leone X; Mais; Nuovo Mondo; Età dell'Oro; Giovanni Della Robbia.

El Museo Walters de Baltimore alberga una *Tentación de Adán y Eva* atribuida a Giovanni Della Robbia que es notable en dos aspectos: aparentemente fue encargada para conmemorar la entrada del Papa León X en Florencia en noviembre de 1515, y contiene lo que puede ser la primera representación europea del maíz. Este artículo conecta la inesperada inclusión de este elemento en relación a la iconografía de la obra y a la construcción del imaginario del papado de León X. El artículo argumenta que la inclusión del maíz en la *Tentación* de Della Robbia debe ser entendida en términos de ideas de la época tales como palingénesis y Nuevo Mundo, y por la identificación de León X como un *Christus medicus* que restaurará la Iglesia y traerá una nueva Edad de Oro.

Palabras clave: León X; Maíz; Nuevo Mundo; Edad de Oro; Giovanni Della Robbia.

The Walters Museum in Baltimore houses a *Temptation of Adam and Eve* attributed to Giovanni Della Robbia that is notable in two respects: it was apparently commissioned to commemorate the entry of Pope Leo X into Florence in November 1515 and it contains what may be the earliest European representation of corn. This paper connects this most unexpected inclusion to both the iconography of the work and the fashioning of Leo X's papacy. The paper argues that the inclusion of corn in Della Robbia's depiction of the Fall of Man must be understood in terms of period ideas of palingenesis, the New World, and Leo's standing as a *Christus medicus* who will restore the Church and bring about a new Golden Age.

Key words: Leo X; Corn; New World; Golden Age; Giovanni Della Robbia.



Fig. 1 - Della Robbia, Giovanni and workshop. *Temptation of Adam and Eve*. 1515-1516. 279.5 x 212 cm. Glazed terracotta. Baltimore, MD, Walters Art Museum.

Photo: The Walters Art Museum, Baltimore.

The glazed terracotta *Temptation of Adam and Eve* attributed to Giovanni Della Robbia in the Walter's Museum (Fig. 1) depicts Adam, Eve, the serpent, a fig tree and a vegetal background with birds and animals¹. As we shall see, it also includes what is perhaps the first depiction of New World corn or maize in European art. The surprising presence of this American plant in a work depicting the Temptation and dedicated to Leo X will be the focus of this paper, which will argue that this corn should be understood in the context of the Pope's personal and pastoral interest in the New World.

¹ The richness of the setting and the poses of the figures attest to the influence of Albrecht Dürer's 1504 print of the same subject, which the artist certainly knew (Marquand 1920, p. 92). The original location of the work is unknown. Gregory Bailey (2018, pp. 71-73) gives an account of the later history of the work. The work was substantially damaged at some time. Large sections were replaced either via glazed pieces (green in Fig. 2) or with painted plaster (red in Fig. 2) (Bailey, 2018, pp. 70-72). In the upper part the pieces were reassembled in sometimes arbitrary ways that are perhaps indicative of larger alterations and indicate to Bailey (2018, p. 70) that the work was substantially reconstructed, perhaps from a larger monument. I am deeply indebted to Gregory Bailey both for his conservation of the work and for his illuminating discussions of what he found in this process.



Fig. 2 - Della Robbia, Giovanni and workshop. *Temptation of Adam and Eve* showing state of conservation. 1515-1516. 279.5 x 212 cm. Glazed terra cotta. Baltimore, MD, Walters Art Museum. Photo: The Walters Art Museum, Baltimore.

The work's subject and connection to Leo are clearly indicated by two inscriptions located on the frieze below the main field of the sculpture². The one on the right reads «ADAM PRIMUS HOMO DA[M]NAVIT SECMULA (sic) POMO», or «Adam the first man damned by the apple». On the left, another inscription «LEO X PON[TIFEX] MAX[IMUS] INGRES[S]US EST FLO[RENTIA] XXX^A DL[EM]» can be translated as «Pope Leo X entered in Florence on the 30th day», referencing the Pope's ceremonial entrance into the city on 30 November 1515 and providing a *terminus post quem* for the work³.

² Despite loss and damage, testing has shown that the inscription is original to the period as indicated in Bailey (2018, p. 71, Fig. 2).

³ Allan Marquand (1920, p. 91) read the last two letters as "Dp". Recent cleaning has shown that it might instead be read as a partial, fragmentary "D" containing a small "l", perhaps an abbreviated "*diem*". Unlike the inscription on the right, this inscription uses word separators; this might be a result of its heavy abbreviation, but it raises some doubt about whether both inscriptions were originally from the same work (Gregory Bailey in conversation). The awkward placement and the smaller size of the lettering of this inscription also led Marquand (1920, p. 91) to suggest that this might indicate a period re-purposing of the monument to serve as a tribute to Leo X. The second part of the inscription is quite

“By emphasizing the link between the New World and the dream of a new Christian Golden Age under the Medici Pope, the work (Temptation of Adam and Eve) and its corn reinforces those key themes of renewal, salvation, and palingenesis that were central to Leo’s papacy.”

The reference to Leo X in the inscription is reinforced in the center of the *predella* by his arms. Leo’s arms are flanked by two others belonging to (on the left) the Buondelmonti and (on the right) the Salviati families (Marquand, 1911, p. 38)⁴. Buondelmonti’s arms indicate that one donor was Filippo di Lorenzo Buondelmonti. While initially an advocate for the anti-medician government, Buondelmonti later became a strong supporter of the return of the Medici and was appointed to government positions after their restoration (De Caro, 1972, pp. 203-205; Butters, 1985, pp. 77, 167, 173). When Leo X was elected, he was sent to Rome as a Florentine ambassador and knighted by the Pope (De Caro, 1972, p. 204). Moreover, Buondelmonti was a member of the *Otto di Practica* and oversaw preparations for Leo’s entry into the city (Ciseri, 1990, p. 17)⁵.

The other patron was certainly Jacopo Salviati, husband of Lucrezia de’ Medici, Leo X’s sister (Marquand, 1911, p. 28). After the return of the Medici, Salviati helped to govern the city and was an advisor to both Giuliano and Lorenzo de’ Medici (Butters, 1985, pp. 168, 169, 193, 194, 230, 231, 239, 243). He was also Leo X’s banker, a permanent Florentine ambassador in Rome, and one of the ambassadors sent to Rome on Leo’s election (Ciseri, 1990, p. 36). Further confirmation of this is provided by the “LX” on the Salviati coat of arms. In connection with Leo’s entry into Florence, Jacopo Salviati was given Leo’s arms (the “LX”) and made Count Palatine (Marquand, 1920, p. 92). Given the identity of the patrons, the work clearly functioned as a statement of their loyalty to the Medici and their involvement in Leo’s entry into the city.

However, none of this is the immediate concern here and it is the presence in the work of that unexpected plant, corn or maize (*Zea mays*), that will be dealt with here⁶. The most obvi-

problematic. The beginning of the “E” in “*ingressus*” and a small section of the molding above is restoration and the letter sizes are notably reduced. This, together with the missing “s” in “*ingressus*”, presents the possibility that the “*esus*” might come from a different source. With «*FLO[RE]NTIA[M]*», the text and molding indicate that there is likely at least one letter and part of the abbreviation marker currently missing. The terminal “a” is also broken near its right edge making it impossible to definitively determine if additional text might have been present. See Bailey (2018, p. 75, n. 2) for a discussion of both inscriptions.

⁴ These coats of arms have suffered damage but are largely original as indicated in Bailey (2018, p. 71, Fig. 2).

⁵ Ciseri (1990, p. 17) also identifies the patron as Filippo di Lorenzo Buondelmonti.

⁶ Subsequent to my presentation of an early version of this paper at the RSA conference, Lia Markey (2016, p. 14) also noted the presence of this plant in the work.



Fig. 3 - Della Robbia, Giovanni and workshop. *Temptation of Adam and Eve* detail of fig. 1. 1515-1516. Glazed terracotta. Baltimore, MD, Walters Art Museum.

Photo: Author.



Fig. 4 - Della Robbia, Giovanni and workshop. *Temptation of Adam and Eve* detail of fig. 1. 1515-1516. Glazed terracotta. Baltimore, MD, Walters Art Museum.

Photo: Author.

ous location where corn appears in the work is atop Adam's left elbow (Fig. 3). The yellow ear of this plant presents a clearly dimpled aspect that is most corn-like; the segmented stalk on which it is placed is also typical of corn⁷. To Eve's left is a similar plant complete with a glaze-painted dimpled yellow body part of the way up the stalk (Fig. 4). Similar ears can also be found between her calves (Fig. 5). While their sometimes indistinct appearance challenges definitive identification, a number of features indicate that these plants are indeed corn: the shape of the leaves, the segmentation of the stalks, the likely presence of ears both at the top of the plant and lower down, the foliage around the ears, and the appearance of the ears in terms of color and seed organization. Taken together, these features, even if not always perfectly depicted, argue against an identification as millet, a plant which, while it has a similarly

⁷ This section of the work has been damaged, but the stalk and ear are largely original. The lower section of the ear gives the clearest indication of what the whole ear might have looked like. Although partly original work, the upper section has been augmented on the right side and it is also possible that it came from a different section of the work, perhaps from the top of the stalk to the right of Eve, since this is a later replacement, albeit on an original stalk. This is discussed in Bailey (2018, p. 75, n. 14).



Fig. 5 - Della Robbia, Giovanni and workshop. *Temptation of Adam and Eve* detail of fig. 1. 1515-1516. Glazed terracotta. Baltimore, MD, Walters Art Museum.

Photo: Author.

shaped ear, lacks these identifying features⁸. The depiction of corn in this work is perhaps its earliest representation in Europe. Moreover, the presence of this grain also unexpectedly associates the Garden of Eden with the New World and links both of these places to Leo X, who, as we shall see, had a strong interest in the Americas shaped by his own self-fashioning, period discourse linking the New World to the Golden Age, and to ideologies of religious renewal.

Corn

Although authors in the sixteenth century were frequently confused on this point, corn was unknown in Europe prior to encounters with the New World, where its presence is recorded in the earliest sources (Weatherwax, 1954, pp. 28-43). While the diary of Christopher Columbus's first journey has been lost, its transcription by Bartolomé de las Casas confirms that Columbus encountered corn on this voyage. According to Las Casas (1989, pp. 89, 90, 138, 139), Columbus noted that in the Bahamas «all year they sow *panizo* and harvest it», while

⁸ Bailey (2018, p. 75, n. 14) has raised doubts about this identification due to the condition of the surviving pieces and the concern that the ears, as represented on the stalks, are terminal and not multiple. On the contrary, the presence of the corn at various levels in the work suggests that they are meant to be read as emerging from different places on the stalk and, even if he is correct, such a confusion would not be surprising for an artist confronted by a new plant. Additionally, while wheat is often represented in works from the Della Robbia workshop, other less exotic, and less historically interesting, grains like barley, millet, and sorghum suggested by Bailey (2018, p. 75, n. 14) as alternatives are, to the best of my knowledge, absent.

Columbus again recorded the presence of «that same *panizo* in Cuba»⁹. While the word “*panizo*” means millet or sorghum, Columbus was undoubtedly referring to corn, which he had not seen before and characterized by reference to a known grain (Weatherwax, 1954, pp. 29, 30).

We can also trace the early consideration of corn in Europe. Peter Martyr d’Anghiera, an Italian humanist resident at the Spanish court, described the plant in the first decade of his *De orbe novo*, published in 1511 but written as a series of letters in 1493-94. He explains that the Indians:

«make bread with a kind of millet [*panico*] [...] This [ear of] millet [*panicula*] is a little more than a palm in length, ending in a point, and is about the thickness of the upper part of a man’s arm. The grains are about the form and size of peas [...] This kind of grain is called *maiz*.» (translation from Martyr d’Anghiera, 1912, vol. 1, p. 64)¹⁰.

The detailed nature of this description demonstrates that Peter Martyr had seen corn firsthand.

Other evidence from the same source shows that this is the case. In a letter to Cardinal Sforza dated May 1494 Peter Martyr tells the cardinal that his «messenger will also deliver to Your Eminence some of those black and white seeds out of which they make bread» (translation from Martyr d’Anghiera, 1912, vol. 1, p. 84). The presence of these seeds in Spain in 1494 indicates that Columbus had brought corn back from his second voyage. Moreover, if Columbus is to be believed, corn was being grown in Spain not long after. In the account of his third voyage Columbus (1988, vol. 2, pp. 22, 23) writes that natives made a bread «from maize, which is a plant bearing an ear like an ear of wheat, some of which I have brought home and there is now much in Castile»¹¹.

However, even if corn may have been grown in Spain shortly after its discovery, the mass cultivation of the grain in Italy was a development of the second half of the sixteenth century (Messedaglia, 1922-23, pp. 911-25). Nevertheless, it is probable that corn was grown in Italy as a garden curiosity prior to that time. Leonhard Fuchs’ herbal *De historia stirpium commentarii insignes* of 1542 indicates that corn was found in German gardens and this was possibly true in Italy too, perhaps much earlier (Messedaglia, 1922-23, pp. 928-930).

Pictorial evidence supports this idea. The earliest representation of corn in Rome is in the *Villa Farnesina* built for Agostino Chigi¹². Painted by Giovanni da Udine in 1516-17, the festoons which decorate the *Loggia of Psyche* depict close to two hundred botanical species including some from the Americas, such as New World squash, beans, and corn (Caneva, 1992, pp. 17, 82-84, 91, 92, 98, 129, 130) and there are no fewer than eight bunches of corn depicted on the ceiling (Fig. 6), all with yellow-orange kernels (Janick and Caneva, 2005, pp. 71-80).

⁹ Translation from cited text. Translations by author unless noted.

¹⁰ The last sentence containing the word “*maiz*” is found in the 1516 but not the 1511 edition. While the letters on which the first decade were based were written in 1493-94, the text was revised prior to its publication in 1511 and again in 1516 (Weatherwax, 1954, pp. 32, 33). The comparison to millet is typical. As Weatherwax (1954, p. 29) notes, in the absence of a word for corn, early writers regularly used both words for and comparisons to millet and sorghum.

¹¹ Translation from cited text.

¹² Portères (1967, pp. 500, 501) was the first to note the presence of corn here.



Fig. 6 - Da Udine, Giovanni.
Detail of corn from garland surrounding
Venus in Her Chariot in the Loggia of Psyche.
1516-1517. Fresco.
Rome, Villa Farnesina.

Photo: Scala/Art Resource, New York.

While the dimples and interlocking kernels on some of the ears and the corn-like shanks throughout raise some doubts about their identification, at least three of the eight bunches are very corn-like in appearance, while the other, less corn-like ears are likely the result of artistic misunderstanding (Janick and Caneva, 2005, pp. 75-77).

These depictions have led to speculation that corn was grown in the garden, or *viridarium*, attached to Chigi's villa (Janick and Caneva, 2005, p. 76), a claim supposedly justified by the nature of these gardens. Blosio Palladio's poem *Suburbanum Augustini Chisii* (c. 1512) frames the gardens and villa in terms of a return to the classical age and praises the exotic nature of the *viridarium*:

«Why should I tell of the other fruits shining far and wide under innumerable trees, and the weights making the branches so heavy? [...] As many as powerful Nature poured out through the whole world; as many as the Moors have, as many as the Thracians, as many as the Spaniards and the Indians, and finally as many as Pliny collected in his golden books.» (translation from Quinlan-McGrath, 1990, pp. 128, 129).

The mention of both the "whole world" and, together, "the Spaniards and the Indians" refers to the fact that the garden contained some of the exotic New World flora depicted in Giovanni da Udine's decorations. The display of such rarities was undoubtedly intended to create an impression of marvelousness and, as discussed below, also referenced ideas of the Golden Age and the Earthly Paradise (Caneva, 1992, pp. 84, 85).

Closely related to the depictions of corn in the *Farnesina* are those in the *Logge* of Leo X in the Vatican Palace, painted between 1517-19. This is not surprising; Raphael and his workshop, including Giovanni da Udine, were responsible for the decoration of both. Ears of corn were painted twice by Giovanni da Udine among the garlands found in the lunettes of Leo's *Logge*. These ears might have been based on those already painted at the *Farnesina* or on plants from the *Farnesina* gardens (Janick and Caneva, 2005, p. 76).

However, Nicole Dacos (1969, pp. 61; 1977, p. 36) has drawn attention to elements in the *Logge* that seem to betray an interest in the fauna of the New World, identifying in the decoration two birds and one lizard indigenous to the Americas. Dacos argues that these elements

might be related to the gifts which King Manuel of Portugal gave to Leo X in 1514. Much of the material given to the Pope came from Asia and Africa; however, gifts also included a Mexican manuscript and, perhaps, flora and fauna from the Americas (Bedini, 1997, pp. 25-27, 71-74). As the Pope kept a menagerie, an aviary, and a botanical garden in the Cortile del Belvedere, one can imagine such New World rarities finding a home in these collections (Dacos, 1969, p. 61; Dacos, 1977, p. 36; Bedini, 1997, p. 27; Coffin, 1991, pp. 203, 210, 211).

New World and Golden Age

Leo X's interest in horticulture together with Palladio's poem and the Portuguese gifts tend to confirm that corn was known to Leo when the Walters relief was made. However, this does not explain why the grain appears in the work. To better account for the presence of corn, the relief must be placed into a broader context, starting from the relationship of the New World to Renaissance ideas of the Earthly Paradise and the Golden Age.

The idea of a revival of the classical Golden Age had much currency in the Renaissance via the key Roman textual sources, Ovid's *Metamorphosis* and Virgil's *Eclogue 4* and *Georgic 1*. The vision of the Golden Age which emerges from these texts marks it as a time of peace when there was no private property and when the Earth gave up its gifts without labor. As Virgil writes in the *Georgics* (1:125-128): «no tillers subdued the land. Even to mark a field or divide it with bounds was unlawful. Men made gain for the common store, and Earth yielded all, of herself, more freely, when none begged for her gifts» (translation from Virgil, 1935, p. 89). In the *Eclogues* (4:18-20, 28-30) Virgil again expresses similar ideas, highlighting the land's abundant production of grain and other food. Ovid too provides a highly detailed account of this fecundity in the *Metamorphoses* (1:101-112) similarly emphasizing the way that the Earth provided food, including wheat, without effort and in an idyllic spring-like world.

These ideas were later transposed into a Christian context in which the Earthly Paradise was described in terms borrowed from the classical tradition (Giamatti, 1966, pp. 11-86). Key elements of the Christian-Classical paradisiacal garden included water, perpetual springtime, fertility, numerous fruits and animals, and strong fragrance (Giamatti, 1966, pp. 70-82). Dante's description of the "selva antica" of Eden in canto 28 of the *Purgatorio* continued this tradition in the Middle Ages; early in the canto he mentions the birds, foliage, streams, and fragrances of the place, while later he discusses the fertility of the garden, the fruits that grow in its eternal spring, and the fountain that is the source of its rivers (Giamatti, 1966, pp. 105-107). Later Lorenzo de' Medici (1992, pp. 482, 483) was also attracted by the idea of the Golden Age, describing it in largely traditional terms in his *Selve d'Amore*.

When confronted by the exotic Americas, writers and explorers were so steeped in the tropes of the Golden Age that they inevitably projected them onto the New World:

«What struck the European eye most perceptibly [...] was the absence of European paraphernalia [and] since the negation of existing customs and institutions had been the principal method for describing the golden age, a large amount of coincidence was inevitable.» (Levin, 1969, p. 61).

When this was added to the climate and the land's fecundity, it was very easy to cast the New World in terms of this preexisting construct, even when confronted with discordant elements such as conflict and cannibalism.

Cannibalism aside, the trope of describing the New World in terms of the Earthly Paradise or the Golden Age finds expression in the earliest New World accounts. Columbus's (1988, vol. 1, pp. 4-9) 1493 letter to the King and Queen of Spain mentions the fertility of land and notes that inhabitants go about naked, have no steel or iron weapons, and no sense of private property¹³. In the account of his third voyage, Columbus (1988, vol. 2, pp. 38, 39) even argued for the geographical proximity of the Earthly Paradise to the recently discovered lands.

The Florentine Amerigo Vespucci expressed similar ideas in his third letter (1502) to Lorenzo di Pierfrancesco de' Medici and in the (para-Vespuccian) *Mundus Novus* (1502-1503). The latter evokes ideas of both the Golden Age and the Earthly Paradise:

«The land of those regions is very fertile and pleasant [...]. Great trees grow there without cultivation, and many produce fruits delicious to the taste and beneficial to the human body [...]. There are no kinds of metal there except gold [...]. Certainly, if anywhere in the world there exists an Earthly Paradise, I think it is not far from these regions.» (Translation from Vespucci, 1992, pp. 51, 52).

Vespucci's description of the inhabitants of the New World in the letter to Lorenzo di Pierfrancesco de' Medici also evoked the Golden Age:

«[They] have no law or religious faith; they live as nature dictates [...]. They have no private property among them, for they share everything. They have no borders of kingdoms or province; neither do they have a king or anyone they obey; each is his own master. They do not administer justice, which is not necessary for them, since greed does not prevail among them.» (Translation from Vespucci, 1992, pp. 31-33).

Such absence of greed and private property comes directly from the poems of Ovid and Virgil.

Finally, the first and second decades of Peter Martyr d'Anghiera's *De orbe novo* contain similar imagery. While he also describes the fertility of land and other Golden Age features, Peter Martyr's most direct evocation of the Golden Age is his characterization of the people:

«It is proven that amongst them the land belongs to everybody [...]. They know no difference between meum and tuum, that source of all evils. It requires so little to satisfy them, that in that vast region there is always more land to cultivate than is needed. It is indeed a golden age.» (Translation from Martyr d'Anghiera, 1912, vol. 1, pp. 103, 104).

Leo X

In addition to linking New World and Golden Age, Peter Martyr's text also demonstrates Leo X's interest in the New World. Both the second and third decade (1514 and 1516) were dedicated to Leo and in the second decade he makes it clear both that Leo was aware of his text (Martyr d'Anghiera, 2005, vol. 1, p. 248) and that his work was inspired by Leo's interests:

¹³ Las Casas (1989, pp. 67, 89, 93, 101, 105, 111, 139, 143, 185, 235, 255, 281, 285) in his account of Columbus's first voyage also associates the New World with the Golden Age via the fertility of the land and the peacefulness of the inhabitants.

«Galeazzo Butrigario of Bologna sent by Your Holiness, and Giovanni Accursi of Florence, sent by that glorious Republic, [...] besought me, as well on their own behalf as in the name of Your Holiness, to complete my writings [...] and to send a copy to Your Beatitude so that you might understand to what degree, thanks to the encouragement of the Spanish sovereigns, the human race has been rendered illustrious and the Church Militant extended. For these new nations are as a tabula rasa; they easily accept the beliefs of our religion and discard their barbarous and primitive rusticity after contact with our compatriots.» (translation from Martyr d'Anghiera, 1912, vol. 1, pp. 187, 188).

Moreover, in a letter dated 5 December 1515, Peter Martyr writes that he had been told that:

«the Pontiff himself, on the day we celebrate the feast of St. Michael [September 29], read to [his] sister who was a guest and to a large number of cardinals certain books that I wrote about the New World.» (translation from Martyr d'Anghiera, 1992, pp. 118-121).

Thus the Pope, in the presence his sister Lucrezia (the wife of our patron Jacopo Salviati, who may have also been present), was learning about the New World via Peter Martyr's text just two months before his entry into Florence.

Leo's interest in these newly discovered lands was in keeping with the fashioning of his papacy. The religious and pastoral implications of the New World are present in the passage by Peter Martyr quoted above and in a related passage from the same decade where Peter Martyr explains that he has written his account to convince the Pope of the tractability of the New World peoples and to emphasize the importance of their conversion (Martyr d'Anghiera, 2005, vol. 1, p. 254). Here, Peter Martyr was echoing an aspect of Leo's self-fashioning. Leo X was elected Pope on a "peace platform" and it was expected that he would bring about a revival of the Church (Shearman, 1972, p. 14; Reeves, 1992, p. 102). While these expectations evoked a return to a Golden Age, they also suggested the action of the Church in a broadened world including the newly discovered Americas (Shearman, 1972, pp. 16-20, 83; Prosperi, 1992, pp. 278-288).

In his *Oratio ad Leonem X* of March 1513, Pietro Delfin (1724, c. 1213) called upon Leo to minister to the people of the barbarian nations subject to him. Vincenzo Quirini and Paolo Giustiniani (1775, cc. 612-719) in their *Libellus ad Leonum X* from 1513 asked Leo to convert the Jews and the Muslims and minister to the Christians in Asia and Africa, and significantly also dedicated an entire section of their letter to the conversion of the idolaters in the newly discovered lands, emphasizing the importance of this action to the renewal of the Church. Finally, Aldus Manutius (1513, unpaginated) in his *Supplicatio* from the preface to his *Omnia Platonis Opera* called upon Leo X to send his apostles to the Indies and «the other people, who were recently discovered by the Spanish in the western ocean».

The New Golden Age

This pastoral engagement with the New World was only part of the interest in renewal that was central to Leo's papacy. This ideology found expression via messianic imagery and a recurring concern with the restoration of a Golden Age. Both of these ideas are present in the oration given by Bishop Simon Begnius at the start of the sixth session of the Fifth Lateran Council on 27 April 1513, the first session held under Leo's papacy. Begnius concluded by evoking both

a return to the Golden Age and the messianic role of Leo X: «The peace of the Golden Age shall be revived and we shall proclaim and sing with Isaiah, “Rejoice greatly O daughter of Zion, for thy Savior cometh unto thee”» (Begnius, 1714, c. 1688; translation from Shearman, 1972, p. 16). In other contexts, Leo X was compared to Apollo, the king of the Golden Age in Virgil’s fourth *Eclogue* (Davidson, 1985, pp. 20-22; Cox-Rearick, 1984, p. 28). This allegorizing tendency was also present in the pageants and speeches associated with the *solenne possesso* of the newly-elected Pope (Davidson, 1985, pp. 20-22).

While the messianic aspects of the tributes to Leo were connected to the punning casting of the Medici Pope as a *Christus medicus*, Golden Age symbolism had deeper roots. As a matter of fact, it was inspired by a desire to return to the days of Leo’s father, Lorenzo the Magnificent, a time considered as a Golden Age¹⁴. The idea of a post-1512 return of Lorenzo to the Golden Age played an important role in pro-Medici thought in the early Sixteenth century including in the pageants held in Florence in 1513 to celebrate Leo’s election. Described by Vasari, the procession organized by the *Compagnia del Broncone* began with a float depicting the Golden Age of Saturn and ended with one showing that of the Medici (Vasari, 1906, vol. 6, pp. 252-255). The highlight of this last float was a man dressed in rusted armor out of which a child emerged, naked and covered in gold, who «represented the age of gold reviving, and the end of the age of iron, the reappearance and rebirth of which came from the creation of Pope Leo X» (Vasari, 1906, vol. 6, pp. 254, 255).

Art and literature from the time of Medici’s restoration and the election of Leo emphasized many of the same points. In the 1516 version of his *Orlando Furioso* Ariosto, speaking of Lorenzo and thinking of the election of Leo X, writes in canto 35, line 7 of the «famous Lorenzo who made, while he was green, the golden age» (quoted in Costa, 1972, p. 87). Janet Cox-Rearick (1984, p. 130) has argued that Pontorno’s fresco of *Vertumnus and Pomona*, executed at the Medici Villa at Poggio a Caiano around 1520, depicts the revival of the Golden Age of Lorenzo under Leo. Finally, an anonymous Florentine sonnet from 1512 focuses on the restoration of the Golden Age of Lorenzo, also tying it to the newly expanded world:

«That glorious, sublime and green laurel in whose shade Florence flourished; since it died because all things must die, it now puts forth its shoots and the Golden Age returns. Enjoy now, O Florence, such a great restoration, for by their courage and long patience returns to you that pristine excellence which is to remain beautiful from India to Africa.» (Translation from Cox-Rearick, 1984, pp. 23, 24).

The connection of the broadened world, including India and Africa, to a return of the Golden Age found in his sonnet was not unique. A body of literature of early Cinquecento linked the discovery of the New World to the Golden Age, religious revival, palingenesis, the reform of the Church, and, with it, the redemptive promise of Christ (Costa, 1972, pp. 71-76, 87-88; O’Malley, 1976, pp. 185-200; Reeves, 1992, pp. 95, 96, 102-104; Prosperi, 1992, pp. 288, 289). Such ideas find expression in a 1507 discourse given by Egidio da Viterbo to Julius II, and, later, in the 1532 edition of Ariosto’s *Orlando Furioso* (15.21-26) in which the establishment

¹⁴ On Leo as *Christus medicus* see Shearman (1972, pp. 17, 185-88 nn. 77-78) and Davidson (1985, pp. 19, 23). Gombrich (1961, pp. 306-309) and Costa (1972, pp. 42-55) have shown that the age of Lorenzo was called a Golden Age both by poets in Lorenzo’s circle and by later pro-Medici writers.

of a new Golden Age by Emperor Charles V and a forthcoming palingenesis are directly associated with the voyages of Columbus and Vespucci (O'Malley 1969, pp. 325-338; Prosperi, 1992, pp. 290, 291; Costa, 1972, pp. 87, 88).

The Temptation of Adam and Eve

As shown above, corn certainly arrived in Rome by the first half of the 1510s. As Leo X had a demonstrated interest in both horticulture and the New World, it might be argued that the inclusion of corn in the work simply responded to these interests. However, one should instead see corn in the context of a broader ideological program. Leo's pastoral engagement with the New World was concatenated with a revival of both the Church and the Golden Age of the Medici. Given the close conceptual relationship between the verdant New World and both the Golden Age and the Earthly Paradise, corn in Della Robbia's verdant work emerges as a sign of the paradisiacal Golden Age brought about by Leo and promised by the discovery of the New World. As the source of what might be understood as a type of prelapsarian bread in a New World context, corn could be likened in its fruitfulness to the freely-growing wheat which Ovid and Virgil mention in their accounts, and represented an especially apt pictorial expression of New World paradisiacal abundance and religious renewal¹⁵.

This argument is amplified by the strongly messianic construction of Leo. In the same oration in which he evokes the peace of the Golden Age, Begnius (1714, c. 1687; translation from Shearman, 1972, p. 16) makes a punning connection between Leo and Christ when he references *Revelation 5:5*: «Weep not, O daughter of Zion, for behold the Lion of the Tribe of Juda, the Root of David». The representation of a Paradise and Golden Age in the relief might explain why this particular subject made an appropriate tribute to Leo, the new Christ who will lead the Church and redeem Man from sin, erasing the sin of the First Parents and bringing about the revival suggested both by his election and the recent discovery of the New World. Similar ideas find expression in another setting in which corn is represented, the *Logge* of Leo X, where the pictorial program argues for the return of a Christian Golden Age by showing how the "fall of Man" has been erased through the redemption brought about by Christ and his vicar Leo X (Davidson, 1985, pp. 43-48).

With this in mind, we might consider how one of the work's inscriptions could have been imaginatively completed by a contemporary viewer. The work is inscribed: «Adam the first man damned by the apple». Given that the inscription mentions an apple (while the relief depicts figs), a contemporary might have completed this inscription with a phrase like "but redeemed by the *palla*", referencing, of course, the famous ball-like Medici coat of arms sitting in the center of the predella. Such conceptual play with the Medici *impresa* was typical of the panegyrics directed towards Leo and found expression in the decorations associated with the *posse* of 1513, in which *palle* are often linked to Christ, salvation, and renewal. Giovanni Giacomo Penni's account of this pageant, published in 1513 and dedicated to Jacopo Salviati's wife (Leo's sister), describes a scene on a triumphal arch erected by the Florentine merchants in which three kings were shown knelling in adoration not to the Child, but to a *palla* (Penni, 1983, p. 398). The link between *palla* and Christ, together with redemption and palingenesis (and potentially the broadened world), was further emphasized elsewhere on the same arch.

¹⁵ Las Casas (1989, pp. 89, 90) emphasizes the Golden Age-like fertility of corn in the New World.

Penni describes a *tondo* that depicted a flower out of which came a *palla* out of which came two shoots. One shoot produced grain and the other grapes and these in turn framed yet another *palla* in which the world was represented (Penni, 1983, p. 400). Similarly, on another arch there was painted «a laurel, which, in addition to its small seed or fruit, produced some *palle*, in one of which, in the middle that we saw open, exited a little baby with joined hands» (Penni, 1983, p. 401). As this image draws on the traditional Medici symbols of the laurel and *palla* to express ideas of birth and rebirth, it is highly likely that a similar concern with renewal is present in the Walters tabernacle via the implied *palla* that functions in opposition to the sinful apple in the inscription. The corn, understood as the source of New World bread and thus suggesting Christ via the eucharist, would then play a further redemptive role here.

In summary, while unexpected, the inclusion of corn in the *Temptation of Adam and Eve* by Giovanni Della Robbia had great significance both in the context of period understandings of the New World and of the ideological fashioning of Leo's papacy. As with the representations of corn found in the *Logge* of Leo X and Agostino Chigi's *Farnesina*, Della Robbia's corn references the New World and associates these newly discovered lands with paradise. Given its iconography, the *Temptation* is also richly evocative of the key ideological concerns of Leo's reign. By emphasizing the link between the New World and the dream of a new Christian Golden Age under the Medici Pope, the work and its corn reinforces those key themes of renewal, salvation, and palingenesis that were central to Leo's papacy. ■

Works Cited

- "A Memorial of the Entry of Leo X into Florence". *Burlington Magazine for Connoisseurs*, vol. 20, no. 103, October 1911, pp. 36-38.
- Ariosto, Ludovico. *Orlando Furioso*, edited by Lanfranco Caretti. Milano, Giulio Einaudi, 1954.
- Bailey, Gregory. "The Nineteenth-Century Reconstruction of Giovanni Della Robbia's *Adam and Eve*". *Journal of the Walters Art Museum*, vol. 73, 2018, pp. 70-76.
- Bedini, Silvio A. *The Pope's Elephant*. Manchester, Carcanet Press, 1997.
- Begnius, Simon. "Oratio". *Acta Conciliorum et Epistolae Decretales, ac Constitutiones Summorum Pontificum*, edited by Jean Hardouin. Paris, 1714, vol. 9, cc. 1683-1688.
- Butters, Humfrey. *Governors and Government in Early Sixteenth-Century Florence 1502-1519*. Oxford, Clarendon Press, 1985.
- Caneva, Giulia. *Il Mondo di Cerere nella Loggia di Psiche*. Roma, Fratelli Palombo, 1992.
- Ciseri, Ilaria. *L'ingresso trionfale di Leone X in Firenze nel 1515*. Firenze, Leo S. Olschki, 1990.
- Coffin, David R. *Gardens and Gardening in Papal Rome*. Princeton, NJ, Princeton University Press, 1991.
- Columbus, Christopher. *The Four Voyages of Columbus*, edited and translated by Cecil Jane. New York, Dover, 1988.
- Costa, Gustavo. *La leggenda dei secoli d'oro nella letteratura italiana*. Bari, Editori Laterza, 1972.
- Cox-Rearick, Janet. *Dynasty and Destiny in Medici Art: Pontormo, Leo X, and the Two Cosimos*. Princeton, NJ, Princeton University Press, 1984.
- Dacos, Nicole. *Le Logge di Raffaello*. Roma, Libreria dello Stato, 1977.
- Davidson, Bernice F. *Raphael's Bible: A Study of the Vatican Logge*. University Park, Pennsylvania State University Press, 1985.

- De Caro, Gaspare. "Filippo Buondelmonti". *Dizionario Biografico degli Italiani*. Roma, Società grafica romana, 1972, vol. 15. pp. 203-205.
- Delfin, Pietro. *Oratio ad Leonem X. Veterum Scriptorum et Monumentorum Historicum, Dogmaticorum, Moralium, Amplissima Collectio*, edited by Ursin Durand and Edmond Martène. Paris, 1724, vol. 3, cc. 1211-1216.
- De orbe novo: The Eight Decades of Peter Martyr d'Anghiera*, translated by Francis Augustus MacNutt. New York, G.B. Putnam's Son, 1912, 2 vols.
- "Fulfillment of the Christian Golden Age under Pope Julius II: Text of a Discourse of Giles of Viterbo, 1507". *Traditio*, vol. 25, 1969, pp. 265-38.
- Giamatti, A. Bartlett. *The Earthly Paradise and the Renaissance Epic*. Princeton, NJ, Princeton University Press, 1966.
- Gombrich, E. H. "Renaissance and Golden Age". *Journal of the Warburg and Courtauld Institutes*, vol. 24, no. 3-4, July-December 1961, pp. 306-309.
- Janick, Jules and Caneva, Giulia. "The First Images of Maize in Europe". *Maydica*, vol. 50, 2005, pp. 71-80.
- Las Casas, Fray Bartolomé de. *The Diario of Christopher Columbus's First Voyage to America 1492-3*, edited and translated by Oliver Dunn and Jane E. Kelley, Jr. Norman, University of Oklahoma Press, 1989.
- Levin, Harry. *The Myth of the Golden Age in the Renaissance*. New York, Oxford University Press, 1969.
- Manutius, Aldus. *Supplicatio. Omnia Platonis Opera*. Venezia, 1513, unpaginated.
- Markey, Lia. *Imaging the Americas in Medici Florence*. University Park, Pennsylvania State University Press, 2016.
- Marquand, Allan. *Giovanni Della Robbia*. Princeton, NJ, Princeton University Press, 1920.
- Martyr d'Anghiera, Peter. *De Orbe Novo Decades I-VIII*, edited by Rosanna Mazzacane and Elisa Magioncalda. Genova, Tilgher, 2005, 2 vols.
- Medici, Lorenzo de'. *Lorenzo de' Medici Opere*, edited by Tiziano Zanto. Torino, Giulio Einaudi, 1992.
- Messedaglia, Luigi. "Per la storia del mais nella Venezia". *Atti del reale istituto Veneto di scienze, lettere ed arti*, vol. 82, part 2, 1922-23, pp. 911-48.
- O'Malley, S.J., John W. "The Discovery of America and Reform Thought at the Papal Court in the Early Cinquecento". *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*, edited by Fredi Chiappelli. Berkeley, University of California Press, 1976, vol. 1, pp. 185-200.
- Penni, Giovanni Giacomo. "Chronica delle magnifiche et honorate pompe fatte in Roma per la creazione et incoronazione di papa Leone X, pont. opt. max". *Teatro nel Rinascimento: Roma 1450-1500*, edited by Fabrizio Cruciani. Roma, Bulzoni, 1983, pp. 390-405.
- Portères, Roland. "Premières iconographies européennes du Maïs". *Journal d'agriculture tropicale et de botanique appliqué*, vol. 14, no. 10-11, October-November 1967, pp. 500, 501.
- "Présents américains à la Renaissance. L'assimilation de l'exotisme". *Gazette des Beaux – Arts*, vol. 73, January 1969, pp. 57-64.
- Prosperi, Adriano. "New Heaven and New Earth: Prophecy and Propaganda at the Time of the Discovery and Conquest of the Americas". *Prophetic Rome in the High Renaissance Period*, edited by Marjorie Reeves. Oxford, Clarendon Press, 1992, pp. 279-304.
- Quinlan-McGrath, M. "Blosius Palladius, *Suburbanum Augustini Chisii*". *Humanistica Lovaniensa*, vol. 39, 1990, pp. 93-156.
- Quirini, Vincenzo and Giustiniani, Paolo. *Libellus ad Leonem X. Annales Camuldulenses Ordinis sancti Benedicti, IX*, edited by J. Mittarelli and A. Costadonic. Venezia, 1775, cc. 612-719.
- Reeves, Marjorie. "Cardinal Egidio of Viterbo: A Prophetic Interpretation of History". *Prophetic Rome in the High Renaissance Period*, edited by Marjorie Reeves. Oxford, Clarendon Press, 1992, pp. 91-109.

- Shearman, John. *Raphael's Cartoons in the Collection of Her Majesty the Queen and the Tapestries for the Sistine Chapel*. London, Phaidon, 1972.
- The Discovery of the New World in the Writings of Peter Martyr of Anghiera*, edited by Ernesto Lunardi, Elisa Mogioncalda and Rosanna Mazzacane, translated by Felix Azzola. Roma, Libreria dello Stato, 1992.
- Vasari, Giorgio *Le vite de' più eccellenti pittori, scultori ed architettori*, edited by Gaetano Milanesi. Firenze, G. C. Sansoni, 1906, 9 vols.
- Vespucci, Amerigo. *Letters from a New World: Amerigo Vespucci's Discovery of America*, edited by Luciano Formisano, translated by David Jacobson. New York, Marsilio, 1992.
- Virgil, *Virgil: Eclogues, Georgics, Aeneid I-VI*, translated by H. Rushton Fairclough. Cambridge, MA, Harvard University Press, 1935.
- Weatherwax, Paul. *Indian Corn in Old America*. New York, MacMillan, 1954.

Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX

Adele Pia Villani

Sapienza Università di Roma

[Abstract] Il presente articolo si propone di sviluppare una breve analisi sociologica della società messicana post-Indipendenza a partire dal materiale contenuto in alcuni libri di ricette del XIX secolo. Verso la metà dell'Ottocento si diffonde in Messico un nuovo genere editoriale, il ricettario, che nasce dalla necessità di rivendicare una condizione di autonomia nazionale partendo dalla cucina. In che modo i testi selezionati hanno contribuito alla costruzione dell'identità de "lo mexicano"? In che misura i costumi europei hanno influenzato l'élite creola? Tra i volumi analizzati spicca la pubblicazione de *El cocinero mexicano* (Galván Rivera, 1831), la riedizione dello stesso testo, con il titolo *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845) e il libro di ricette *La Cocinera poblana y El libro de las familias* (Bassols, 1890). Questi volumi ci permettono di riflettere sulla relazione della società ottocentesca messicana con la tradizione popolare, oltre che di osservare i canoni estetici dell'epoca.

Parole chiave: Libri di ricette; Identità; Società; Etichetta; Messico.

Este artículo propone desarrollar un breve análisis sociológico de la sociedad mexicana pos-Independencia a partir del material contenido en algunos libros de recetas del siglo XIX. Hacia mediados del siglo se difundió en México un nuevo género editorial: el libro de recetas, el cual surgió de la necesidad de reivindicar la autonomía nacional desde la cocina. ¿De qué modo los textos seleccionados contribuyeron a la construcción identitaria de "lo mexicano"? y ¿en qué medida las costumbres europeas influenciaron la élite criolla? Entre los volúmenes estudiados, destaca *El cocinero mexicano* (Galván Rivera, 1831), la reedición de este mismo bajo el título de *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845) y el recetario *La cocinera poblana y El libro de las familias* (Bassols, 1890). Estos volúmenes nos permiten reflexionar sobre la relación de la sociedad decimonónica mexicana con la tradición popular, además de observar los cánones estéticos de la época.

Palabras clave: Libros de recetas; Identidad; Sociedad; Etiqueta; México.

The present paper aims to develop a brief sociological analysis of the Mexican society during the post-Independence period. It focuses on the documentary material contained in some XIX century cookbooks. In fact, from the XIX century on, there was an increase in the printing of cookbooks, whose spread was induced by the need to assert Mexican national independence from Spain. How these cookbooks contributed to the Mexican process of identity building? How these European costumes influenced the creole ones? In this regard, it is worth mentioning the publishing of *El cocinero mexicano* (Galván Rivera, 1831) and its republishing in the form of a dictionary: *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845). It is also important to remember the printing of *La cocinera poblana y El libro de las familias* (Bassols, 1890). Thanks to these volumes, it is possible to detect the relation between the society and the popular traditions, and to observe the esthetics canons of that time.

Key words: Cookbooks; Identity; Society; Etiquette; Mexico.

Desde hace algunos años, el tema de la alimentación ha llamado la atención de muchas disciplinas, al punto que se ha considerado oportuno acuñar nuevos términos para indicar áreas de investigación específicas. El enciclopedismo encerrado en el término “gastronomía” ha permitido sobrepasar las fronteras etimológicas y ampliar la riqueza semántica de tal palabra, de manera que su significado ha llegado a abarcar cualquier forma de saber relacionada con el hombre en cuanto individuo que se alimenta. Es fácil de entender, en consecuencia, la razón por la que este asunto, al referirse más en general al estudio de los lazos entre comida, sociedad y cultura, ha ido animando tantos investigadores, y ha despertado cierta sensibilidad sobre la cuestión de la tutela de las tradiciones culinarias incluso fuera de la comunidad científica. En el ámbito de las ciencias humanas, por ejemplo, la *gastrocrítica*¹ representa uno de los casos más singulares y ejemplificativos de este interés académico.

A la luz de lo recién expuesto, este artículo propone desarrollar un breve análisis de la sociedad mexicana decimonónica a partir de las informaciones contenidas en algunos libros de recetas publicados hacia mediados y a finales del siglo XIX en México. Este nuevo género editorial nació primariamente por la necesidad de reivindicar, incluso en la cocina, una condición de autonomía nacional. Cabe destacar que, sin necesariamente perseguir objetivos comerciales, algunos cuadernos de cocina circulaban en México ya desde finales del siglo XVIII. De hecho, la cultura de escribir recetarios se forjó mucho antes, en los conventos. Aunque en estos precedentes, se trató de manuscritos sin algún nexo con el tema identitario y que nunca llegaron a la prensa.

En primer lugar, este estudio se centrará en los aspectos más significativos resultantes de la comparación entre los textos seleccionados. En segundo lugar, los resultados serán comentados, apoyándose en las teorías acerca de la alimentación elaboradas por Roland Barthes y Pierre Bourdieu. El propósito perseguido en esta segunda etapa será demostrar cómo los procesos de afirmación identitaria y de definición de una tradición culinaria mexicana fueron desarrollándose paralelamente, en función de las nuevas exigencias de la sociedad. Finalmente, a fin de evidenciar la creciente relevancia social que la comida fue adquiriendo en esa época, el trabajo hará hincapié en los hábitos de la élite criolla, la cual, por muy independiente que intentara ser, acabó por conformarse con las prácticas sociales europeas. En particular, al rechazar de manera absoluta cualquier forma de dominio por parte de los españoles, la clase alta mexicana volvió su mirada hacia nuevas referencias culturales y sociales, implantando así en el país un sistema de valores que al fin y al cabo se inspiró en aquel de la burguesía francesa. Es evidente que los criollos, cuya mayoría había encabezado la emancipación del país de la monarquía española, conformaban la élite de la nueva república y buscaban, por tanto, un

¹ En el artículo *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual* (2004), Rita de Maeseneer adopta el término de *gastrocrítica*, el cual había sido inspirado por el artículo de Ronald Tobin *Qu'est-ce que la gastrocritique?* (2002). Para Maeseneer, la gastrocrítica es una variación – no desprovista de ironía – sobre enfoques como la ginocrítica o la ecocrítica. Su aproximación gastrocrítica consiste en estudiar las múltiples connotaciones de la comida en lo social, racial, geográfico, histórico, sexual, político, filosófico, médico, cultural, ideológico, político, genérico etc. y en reflexionar sobre su funcionalidad en determinados textos literarios. Se podría considerar, entonces, como una rama de los *Food Studies* (Rita de Maeseneer, 2010, p. 11).

“ Los libros de recetas no constituyen solo una lista de ingredientes para la preparación de platos, sino que incluyen normas de comportamiento necesarias para que las mujeres pudieran organizar banquetes y fiestas.”

conjunto de valores para poder identificarse entre sí, distinguiéndose de los demás (Bak-Geller Corona, 2009).

Las mujeres: entre espacio social y doméstico

En este apartado se explicará la génesis de los proyectos editoriales mencionados y se destacarán algunos elementos de los recetarios que han llevado a replantear el papel social de la mujer mexicana. Pese a que sus funciones se presentaban aún muy ancladas en los roles de género, a través del discurso culinario, las mujeres mexicanas tuvieron la oportunidad de tomar parte en el proceso de construcción identitaria nacional y en la transformación de su sociedad. Desde luego, el aporte que realizaron en esa época solo tuvo que ver con la búsqueda de una mayor cohesión social², nunca con intentos de emancipación y subversión del muy arraigado orden patriarcal (Pilcher, 2001, p. 19). No obstante, en cuanto a las clases altas, las mujeres disponían de mucho tiempo de ocio, el cual dedicaban a una intensa vida social de visitas, tertulias, paseos, teatros y bailes; ocupaciones que los moralistas y reformadores no veían con buenos ojos (Carner, 1987, p. 99).

En un período de gran fermento político y adaptación social, algunos editores mexicanos pusieron en marcha una interesante iniciativa comercial con el objetivo de adaptar la cultura europea a la tradición nacional y al mismo tiempo de valorar el legado cultural de las civilizaciones prehispánicas. La experiencia de la Independencia despertó en el país la necesidad de trazar, junto con sus fronteras geográficas, algún confín gastronómico nacional. Así pues, algunos editores locales se esmeraron a fin de que el neonato estado independiente pudiera contar con una tradición culinaria propia y definida, la cual tenía que ser el resultado del encuentro entre los ingredientes autóctonos y los ingredientes importados por los conquistado-

² La sociabilidad de la mujer mexicana es una de las claves de la formación de una cocina nacional. Así, por ejemplo, María Luisa Soto de Cosío, esposa de un rancharo de Hidalgo, integró a su propio libro de cocina las recetas de otras tres mujeres, su abuela, su tía Gabriela y una vecina amiga, Virginia. Además, copió recetas de otro libro que le prestó otra amiga, para hacer su Libro de Recetas prácticas a fines del siglo XIX. El comercio de secretos culinarios rebasó los límites de la familia y se transformó en el motor de una sociabilidad y de una política, como lo muestran los diversos registros de cocina comunitarios dedicados a las obras piadosas – ya sea un orfanato en Guadalajara o las obras de las iglesias de San Rafael o de San Vicente de Paul (Castañón, 2010, p. 44).

res. Cabalgando en esa ola de nacionalismo, los libreros desearon formalizar, en el plano gastronómico, la ruptura con los modelos culturales y sociales españoles dando forma a un inédito proyecto destinado a fijar, codificar y estandarizar el saber culinario nacional³. Animado por el éxito que los editores franceses e italianos habían tenido con sus libros de cocina, tanto en Europa como en América Latina, el estado mexicano decidió financiar este ambicioso plan, el cual se dirigía a los renovados ambientes burgueses⁴.

Saber doméstico: higiene, medicina y cosmesis

Como era de esperarse, quienes disfrutaron más los textos fueron las mujeres, quienes tuvieron la oportunidad de crear su propio rincón de libertad, aunque permaneciendo dentro del espacio doméstico. Sin embargo, dada su participación aún limitada en la vida social, estas representaban no solo las destinatarias más apropiadas, sino también la fuente más acreditada para la publicación de un recetario. No por casualidad, Mariano Galván Rivera, autor e impresor del *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845)⁵, se dirige, en su introducción, a las «señoras que gustan de la buena cocina», pidiéndoles retóricamente los secretos de sus mejores recetas. En efecto, el objetivo declarado del editor era ofrecer a la nación la ocasión de disfrutar los más auténticos sabores de la tradición y, además, difundir las normas de etiqueta europeas en la mesa. El elemento novedoso que se considera preciso remarcar es el hecho de que los recetarios consiguieron acercar dos mundos muy distintos, ya que al lado de los platos elaborados, a menudo europeos, que solían degustar los miembros de la élite, no dejaban de proponer alimentos que históricamente consumían las clases populares (Suárez Escobar, 1998, p. 41).

Por las razones ya citadas, las mujeres son también las protagonistas del segundo volumen analizado: *La cocinera poblana* y *El libro de las familias* (1890), publicado por la editorial Ángel Bassols y Hermanos. Ya desde el título podemos entender la visión estereotipada que

³ Hasta ese momento ningún editor se había interesado en la publicación de un libro de recetas. Como se ha dicho, los manuales domésticos de época novohispana proceden, en su mayoría, desde realidades conventuales o cortesanías, y no tienen alguna finalidad comercial. Más que nada, se trata de apuntes personales de cocina que las monjas compartían con sus comunidades y que luego se publicaron, como el *Libro de cocina del convento de San Jerónimo*, atribuido a Sor Juana (1680) o el *Libro de cocina del hermano Fray Gerónimo de San Pelayo*, atribuido al convento de San Fernando (1780). Otro formato son los recetarios de familia, como el *Manuscrito de Ávila Blancas* de la Catedral Metropolitana de México, también del siglo XVIII, y el *Recetario Novohispano*, Anónimo (1791). A medida que el sentimiento identitario va creciendo, se observa mayor proyectualidad en los recetarios: se publican en orden cronológico: el *Cocinero mexicano* (1831, sin duda el libro de más influencia), el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* (1845), el *Manual de cocinero y cocinera* (1849) de autor incierto, *La cocinera poblana* y *El libro de las familias* (1890) y el *Manual de cocina Michoacana*, de Vicenta Torres de Rubio (1896), el cual merece mención por ser el primer recetario realizado por una mujer.

⁴ En uno de los libros de cocina analizados se especifica que muchas entradas se han copiado, entre otros, de *Le Cuisinier Royal* (1825) de Viard et Fourret y de las obras de Antoine B. Beauvilliers – entre las que destaca *L'Art du cuisinier* (1814) de los tratados de Marie-Antoine Careme – noto por haber escrito *L'art de la cuisine* (1833-34), el cual es el primer estudio europeo de las salsas en la cocina francesa – y del *Dictionnaire de cuisine et d'économie ménagère* (1836) de M. Burnet.

⁵ De ahora en adelante *Nuevo cocinero*.

se tiene de la mujer, la cual es retratada como la guardiana de un valioso saber material. Pese a que el libro se dirigía a las mujeres de todas clases sociales, resultaba más indicado para las que procedían de contextos acomodados, cuya misión era la de cuidar la institución familiar y reproducir, dentro de un hogar limpio y ordenado – como sus conductas – las relaciones sociales. Esto podría explicar porqué el conocimiento del “saber doméstico”, el cual se extendía desde la cocina hasta la higiene⁶, la cosmesis y la medicina, les correspondía a las mujeres. A este respecto, cabe señalar una sección bastante voluminosa, colocada en las últimas páginas del recetario, dedicada a los cuidados del cuerpo y de la salud a través de remedios naturales caseros. Esta parte pone de relieve una de las contradicciones más fuertes de la burguesía femenina, quienes por un lado, se esforzaban en reproducir los modelos europeos, y por otro manifestaban un vínculo aún muy fuerte con antiguas prácticas curativas y creencias populares. En realidad, a lo largo de la historia, el confín entre gastronomía y medicina ha sido siempre muy sutil y la mayoría de la población, prescindiendo de su nivel de educación o capa social, estaba convencida de la eficacia curativa de algunas hierbas, utilizadas tanto en la cocina como para tratamientos terapéuticos o estéticos. Entre las recetas encontradas en el libro se encuentra, por ejemplo, la mezcla de levadura, vinagre y alumbre, la cual sería una eficaz pomada antiinflamatoria, algunas cucharaditas de agua de azahar o de tila y jarabe de cidra que serían perfectas para el que tenga espasmos intestinales, o bien, aceite de almendras y de ámbar, los que serían eficaces para atenuar el dolor de oídos⁷. Otras recetas son reportadas en la siguiente citación:

«Remedio para curar las torceduras de pie: Se toma levadura en cantidad suficiente para rodear la parte dolorida. Se amasa esta levadura con vinagre y se satura fuertemente la masa con alumbre pulverizado. Aplícase esta pasta sobre la torcedura y se la deja secar.

Bebida antiespasmódica: Agua de azahar o de tila, dos onzas; jarabe de corteza de cidra, media onza. Se da a cucharaditas.

Mal de oídos: se mezcla aceite de almendras y de ámbar, y se aplican unas hilas empapadas en la parte dolorida; si se hubiese introducido algún insecto, se echa aceite alcanforado en el conducto auditivo y se pone por algún tiempo un taponcito de algodón en rama.» (Bassols, 1890, pp. 261, 285).

No es de asombrar, dada esta originaria comunión de elementos, que el término “receta” todavía sigue refiriéndose a cualquier nota escrita que detalle un procedimiento, sea este la preparación de un plato o bien la vía de administración de un medicamento (Corona Ortega, 2011, p. 31).

⁶ Al respecto, se informa que, a lo largo del siglo XIX, en especial modo durante el porfiriato, el discurso alimentario se fue mezclando poco a poco al de la salud y la moral nacional, ambos amenazados por los excesos de lascivia que se atribuían a las mujeres de clase baja. Por eso, en esa época, las clases de cocina se volvieron una prioridad nacional, aún más cuando las autoridades sanitarias empezaron a encontrar conexiones entre la cocina popular callejera y algunas enfermedades (Pilcher, 2001, p. 98).

⁷ Dada la proximidad temporal con el recetario de Bassols, además de la parcial afinidad temática, es oportuno señalar también la primera publicación de un volumen titulado *Manual de medicina doméstica o tratado sobre enfermedades más comunes (1883)*, por Mariano Villanueva y Francesconi. El libro incluye cinco sistemas curativos distintos, entre estos, es pertinente subrayar el floral y herbolario, formalmente dirigido a la clase indígena.

El arte culinario y la medicina se entrelazan también con otra disciplina: la estética. La descripción de los remedios de belleza naturales fue imprescindible para la reconstrucción de los cánones estéticos de la época (Pérez Samper, 1997, p. 123). Por ejemplo, se ha observado la presencia de ungüentos para estimular y acelerar el crecimiento del cabello, lo cual sugiere que era recomendable llevarlo largo y sano. Además, era oportuno utilizar tintes negros e ingredientes naturales con propiedades abrillantadoras con el fin de remarcar el color natural del cabello y asegurarle luminosidad. Asimismo, era recomendado el uso de cremas a base de zumo de limón, huevo y diferentes aceites para mantener la piel del rostro luminosa y bien hidratada, junto con el uso de productos con propiedades aclarantes para que las manos tuvieran un aspecto cándido y uniforme. Los objetivos perseguidos por estas recetas hacen venir a la mente los estándares de belleza europea (Bassol, 1890, p. 290). En realidad, no se trataba únicamente de la voluntad de imitar a Europa, sino más bien del deseo de la élite criolla de verse aceptada por la burguesía internacional, a la cual exigía pertenencia.

A esta altura, resulta evidente la progresiva redefinición del rol social de la mujer y su apropiación – aunque al interior de una sociedad patriarcal – de una función más dinámica. Esta nueva función podría justificar el espacio que se le concede a la mujer dentro de los libros analizados y de lo que Barthes entiende por “colectividad gastronómica”⁸ (Barthes, 1978, p. xxxv). Otro aspecto relevante es el vínculo cultural entre el México pos-Independencia y Europa, el cual todavía seguía en pie, así como las jerarquías sociales.

Comida y sociedad

A continuación, se analizará, desde una mirada sociológica, la comida en cuanto objeto de distinción social y por ende se hará hincapié en los patrones de consumo que incidieron en el comportamiento alimentario de la élite criolla. En particular, se destacarán las reglas en la preparación y disposición de los alimentos y las prácticas de alimentación que se llevaban a cabo en el ámbito doméstico durante el siglo XIX, ya sea en lo cotidiano, ya sea en ocasiones especiales. El presente apartado pretende llamar la atención sobre el proceso de socialización e interacción que acompaña la comida, es decir, sobre el eje fundante del acto alimentario burgués, cuya figura ritual está por eso representada por la conversación alrededor de un lugar geométrico específico: la mesa (Barthes, 1978, p. xxxv).

Es claro que la originaria función de nutrición del alimento ha dejado paso a esa nueva función social, donde la comida no representa la respuesta a una necesidad fisiológica, sino que deviene el objeto que satisface un apetito “de lujo”. Por este mismo motivo, la conversación entorno a la mesa también pierde su inicial función enunciativa y se vuelve una fuente de placer y entretenimiento. Dicho esto, es fácil de entender porque, en 1825, Anthelme Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía – *Physiologie du Goût* – llega a comparar la comida a una “cerimonia etnográfica”, o sea, a un ritual codificado mediante el cual el hombre celebra su propio poder y legitima su dominio en una sociedad estratificada. Es suficiente abrir los recetarios citados y fijarse en la cuidadosa selección de los platos, en sus largos procesos de cocción, o bien en las largas instrucciones sobre el arte de poner la mesa

⁸ Al analizar el acto de comer, Barthes utiliza esta expresión para referirse a un grupo de individuos que considera la “mesa” como una experiencia social.

(con respectivas ilustraciones) para comprender que la comida se había vuelto una cuestión de *status* social.

Los rituales gastronómicos del “comer bien” representaban también una fuente de reconocimiento social entre todos los miembros de la clase alta, incluso los europeos. A continuación, se pondrán dos ejemplos que, aparte de remarcar la función social de la comida, recuerdan una vez más la fuerte dependencia por parte de la élite mexicana de los modelos europeos. El primero, el más emblemático, está representado por *el ritual del té*, el cual sufrió un proceso de “domesticación” durante estos años. En efecto, aunque en México este ritual no era tan usual como en Europa, el deseo de emular las costumbres de la élite francesa – modelo sin iguales de *bon ton* – había llevado a la clase alta mexicana a reproducir ese mismo ritual, reemplazando el té con chocolate, «la bebida propia del país» (Galván Rivera, 1845, p. 267). El segundo ejemplo, en cambio, tiene que ver con una costumbre que los mexicanos importaron tal como era desde Francia: el *ambigú* (del francés *ambigue*, es decir ambiguo). El término se refiere a un buffet que se solía servir entre la merienda y la cena – en ocasiones de bailes o fiestas – considerado gustoso, aunque económico, según lo que afirman los expertos gastronómicos de la época. Por supuesto, esto debía servir en mesas bien puestas, aunque no con servicios distintos (a este tema está dedicado el primer apéndice del *Nuevo diccionario*) como solía ser, sino en una única mesa inmensa:

«El ambigú es una mesa en que no presentándose nunca la sopa, están confundidos todos los servicios en uno sólo [...] si esta especie de comida es tolerable, lo es sólo para los bailes y festines en que comer largo tiempo y delicadamente no es el principal negocio.» (Galván Rivera, 1845, pp. 17, 18).

La élite criolla había convertido la comida en un instrumento más de ostentación de su posición acomodada y algunas de las costumbres interiorizadas no eran sino la expresión de un “ethos de clase” (Bourdieu, 2001, p. xii). En otras palabras, las costumbres culinarias eran la expresión de un patrimonio comportamental que caracterizaba cierta categoría social y que estaba influenciado por la capacidad económica de la cual la élite criolla disponía. En palabras de Barthes:

«La originalidad no reside en el hecho de reconocer diferentes niveles de renta [...] sino en el haberse dado cuenta de que el gusto (o sea la cultura) tiene un valor social intrínseco [...] el gusto gastronómico parece estar relacionado con un positivismo de la profesión [...] una actitud particular a transponer, sublimar o interiorizar el placer.»⁹ (Barthes, 1978, p. xxxvii).

La unión entre poder adquisitivo y capital cultural – es decir, entre bienes materiales y simbólicos – produce un sistema de disposiciones inconscientes y socialmente asimiladas con las que se define un *habitus* de clase (Bourdieu, 2001, p. xvii).

En cuanto a los buenos hábitos alimenticios cotidianos, los manuales no imponen ni un número preestablecido de comidas al día ni límites de horario, por el contrario dejan libertad para que cada uno se comporte según sus necesidades o posibilidades: «que el rico coma cuando quiera y el pobre cuando pueda» (Galván Rivera, 1845, p. 2). Aunque la abundancia ha

⁹ Traducido por el autor.

sido siempre sinónimo de bienestar, Galván Rivera exhorta sus lectores a ser frugales en la mesa y a tener un estilo de vida muy sobrio, al igual que sus antepasados:

«Bien y habitualmente nuestros padres, a quienes suele citarse por modelos de sobriedad [...] a cada intervalo de dos horas o dos y media, tomaban alguna refacción [...] siendo tan repetido no podía menos que ser moderado [...] Hoy, que el espíritu de imitación, a la que somos naturalmente inclinados [...] ha reducido el número de nuestras comidas [...] haciéndolas más sólidas y sustanciosas [...] quizá esto sea más económico [...] pero nos aleja de nuestras primitivas costumbres [...] Y perdemos en nacionalidad lo que avanzamos en cultura.» (1845, p.1).

Como se puede observar, la orientación europeísta sufre las consecuencias de un creciente sentimiento nacionalista, el cual se manifiesta en el deseado diálogo con la tradición culinaria local. En efecto, la impronta patriótica de los textos citados, así como el compromiso de los editores en la construcción de un sentido de “mexicanidad”, se nota justo en su intento de evocar el glorioso pasado histórico del México precolonial a través de la cocina prehispánica. En el plan gastronómico, esta abertura se tradujo en una mayor integración en el repertorio culinario novohispano de la tradición precolombina, hasta ese entonces considerada un tabú en las mesas de la clase dirigente.

Comida y memoria: un enfoque lingüístico

En este último apartado nos proponemos ahondar, desde una perspectiva lingüística, el tema de la incipiente aceptación y valorización de la tradición culinaria indígena por parte de la clase hegemónica mexicana decimonónica. Específicamente, se examinará la presencia de términos de derivación *nahuatl* en los recetarios, por ejemplo “maíz”. De este modo se demostrará que la experiencia de la Independencia dejó secuelas duraderas en la postura de la élite mexicana con respecto a la cultura indígena.

Durante los siglos que duró la colonia, el pensamiento dominante había considerado oportuna la exclusión de los criollos de los cargos políticos, a causa, entre otras, de discriminantes criterios raciales. Los indígenas, en cuanto víctimas de un sistema jerárquico que impedía cualquier posibilidad de ascenso social, apoyaron entonces la Independencia, revelando su fuerte sentimiento identitario y declarando su cercanía a la historia cultural del Nuevo Mundo. En este contexto, los libros de recetas se volvieron un medio de promoción y defensa de los valores republicanos promovidos por la Independencia, al punto que los editores decidieron poner de relieve la tradición indígena, sea en los contenidos seleccionados, como en la elección lexical de sus recetarios. Por supuesto, esta actitud, aunque más tolerante, no dio lugar a cambios estructurales en el sistema social, sino más bien a una lenta y progresiva toma de conciencia de la importancia del legado cultural indígena para el proceso de construcción identitaria mexicano. Tal como ha sido declarado por Alfonso Castañón:

«Las recetas de los alimentos propiamente indígenas o de origen indígena – tamales, atole, tacos [...] quesadillas [...] chiles, salsas y los chiles rellenos derivados de ellos, hierbas silvestres (quintoniles, verdolagas), hongos [...] tardarían literalmente siglos en traspasar las fronteras de la conciencia y los terrenos de la trasmisión oral – en principio verificada por las mujeres – al territorio de la cultura escrita. Habrá que esperar a que promedie bien el siglo XIX para ver aparecer tímidamente la cocina del maíz, el chile y el mole que había sido considerada a lo largo de la colonia

desde una perspectiva casi racista y levemente discriminatoria: cocina de indios, cocina sin memoria, dependiente de la red frágil de la transmisión oral.» (2010, p. 41).

A este propósito, merece la pena fijarse en la breve operación etimológica sobre la palabra “maíz” llevada a cabo por Galván Rivera en su *Nuevo cocinero*. Es el mismo editor quien señala la derivación indígena del término, acuñado por los indios de Santo Domingo, con el fin de demostrar la inexactitud del término “trigo de Turquía” que solía utilizarse en Europa:

«MAIZ. Planta bien conocida en todas partes, indígena del suelo americano, de donde pasó a España y de allí a todos los países civilizados de Europa, en que se ha cultivado [...] aunque desconociendo su origen y llamándole por un trastorno extraño de ideas *trigo de Turquía*. [...] El mismo nombre de maíz tiene el grano [...] que en mexicano se llama *tlaolli*, siendo la voz *maíz* de idioma que se hablaba antiguamente en la isla de Santo Domingo.» (1845, p. 494).

De esta forma, el editor ha llevado a cabo implícitamente dos operaciones: ante todo la valorización del maíz, considerado el alimento de los pobres por excelencia hasta que empezó a cultivarse y consumirse a menudo en Europa (al punto de olvidarse su origen latinoamericano). En segundo lugar, una valorización del territorio y sus tradiciones a través de productos locales, lo cual por supuesto conlleva un interesante cambio de actitud hacia la cultura culinaria indígena. Esta nueva actitud es aceptada, aunque con reparos, como cuando se habla de los tamales de capulín o de frijol «que no son del mejor gusto ni suelen servirse en las mesas decentes, sino es muy rara la vez» (Galván Rivera, 1845, p. 830).

En algunos casos los editores precisaban el empleo de *nahuatlismos* para distinguir las variedades de un mismo producto mexicano. El ejemplo más emblemático es, una vez más, el del “maíz”, del que existen casi sesenta tipologías diferentes, muchas desconocidas a la mayoría de la población mundial¹⁰.

La decisión de utilizar términos amerindios donde ya existía un correspondiente en el español parece bastante significativa. De hecho, preferir *xitomate* a tomate, *papas* a patatas, *exotes* a judías, *chilacayote* a calabaza blanca, *chícharos* a guisantes, entre otros, nos permite considerar a los recetarios como un homenaje a la cultura antigua además de una herramienta importante para la tutela del legado lingüístico de los indios. Sin embargo, este ejercicio constituía también una manera para remarcar la anhelada autonomía del país. Hay muchos términos más que pertenecen a la variedad mexicana del español, por ejemplo: enchiladas, guacamole, tamales, pulque, etc., palabras cuya derivación lingüística se desconoce pero que, sin dudas, suenan familiares para los amantes de la cocina mexicana. El intento de creación de una cultura nacional a través de la exaltación de la componente indígena puede ser observada

¹⁰ La enorme cantidad de maíz que circula en el mercado nacional mexicano indica la importancia que tiene este producto para la economía del país. Últimamente, la constante amenaza por parte de variedades transgénicas ha empujado a la comunidad civil a promover su valor social, cultural, económico y alimenticio, convenciendo a la UNESCO a proclamar este alimento como patrimonio de la humanidad. Desde el 2010 la UNESCO reconoció el maíz como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Junto a lo anterior, es significativo que en ocasión del EXPO Milán 2015, al Pabellón de México haya tomado, de acuerdo al proyecto de Francisco López Guerra, forma de mazorca brotando de una trenza de hojas secas, *totomoxtle* en lengua *nahuatl*. Este proyecto significó un claro homenaje a uno de los símbolos de la cultura gastronómica mexicana.

también en la reedición de *El cocinero Mexicano*, fechado en 1831, cuya segunda edición, con modificaciones formales y de contenido, se hizo más accesible para las capas menos favorecidas de la sociedad. Así pues, se estableció que la impresión se efectuara a grupos de páginas al precio de pocos reales:

«Para que nada le falte de lo que es capaz de hacer una obra recomendable, se ha dispuesto de modo la impresión, para ponerla al alcance una de las personas de poca fortuna, que se darán a los suscriptores diez y seis páginas por un real [...] Si se ha hecho esto al servicio del pueblo mexicano, él mismo lo calificará y lo manifestará al recompensar nuestros trabajos.» (Galván Rivera, 1845, s/p.).

Con el mismo objetivo, se decidió facilitar la consulta y conferir al texto un valor casi didáctico, reduciendo el manual original a un volumen único, el cual reproduce la estructura de los diccionarios, con entradas en orden alfabético en lugar de temático. Finalmente, para subrayar el éxito de la iniciativa Galván Rivera hace mención, en la página introductoria del “diccionario” de cocina, de una venta de tres mil copias en un tiempo muy corto. Un dato significativo si se considera los competidores franceses y castellanos, cuyos editores tenían supuestamente más popularidad de las neofitas realidades tipográficas locales. Por supuesto, se trató de una interesante estrategia comercial, sin embargo, al mismo tiempo, fue una prueba importante de la actitud más acogedora que poco a poco fue adoptando la élite mexicana.

Conclusiones

El material documental de la investigación, representado por los recetarios el *Nuevo Cocinero* y *La cocinera poblana*, ha evidenciado algunos rasgos fundamentales de la sociedad mexicana decimonónica, en la cual, el gusto funcionó como «una extraordinaria herramienta de clasificación social, mediante la cual los individuos clasifican a los demás y a sí mismos» (Bordieu, 2001, p. xv). De hecho, el presente artículo demuestra cómo la comida puede ser considerada una herramienta para la comprensión de la sociedad, puesto que al ser tanto un acto biológico como un acto social, puede revelar hábitos, normas y símbolos de una población. En el caso específico de los recetarios, este estudio ha evidenciado la existencia de un hilo conductor que une la comida con el más dinámico rol social de la mujer y la construcción de una identidad nacional. Los textos seleccionados, de hecho, no constituyen solo una lista de ingredientes para la preparación de platos, sino que incluyen normas de comportamiento necesarias para que las mujeres pudieran organizar banquetes y fiestas, ocasiones cada vez más frecuentes de recreo para la élite criolla. Por otra parte, como ya se ha adelantado, los libros atestiguan el intento de la población mexicana de ofrecer dignidad a la tradición culinaria prehispánica y establecer una relación de continuidad con una civilización que, antes de la llegada de los españoles, era la más poderosa de América (Bak-Geller Corona, 2013, p. 41).

En esta perspectiva, no se pueden considerar los libros de recetas mexicanos solo como manuales de cocina, sino como fuentes de gran valor histórico-literario y como el primer experimento de síntesis intelectual y gastronómica entre el pasado precolonial y los nuevos modelos de vida de la sociedad decimonónica. ■

Referencias bibliográficas

- Bak-Geller Corona, Sarah. "Los recetarios 'afrancesados' del siglo XIX en México. La construcción de la nación mexicana y de un modelo culinario nacional". *Anthropology of food*, diciembre 2009. <https://docplayer.es/183740249-Los-recetarios-afrancesados-del-siglo-xix-en-mexico.html> [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)". *Desacatos*, no. 43, septiembre-diciembre 2013, pp. 31-44. <http://www.scielo.org.mx/pdf/desacatos/n43/n43a3.pdf> [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Bassols, Ángel. *La cocinera poblana y El libro de las familias*. Ciudad de México, A. Bassols y Hermanos, 1890.
- Barthes, Roland. *Brillat-Savarin letto da Roland Barthes*. Palermo, Sellerio Editore, 1978.
- Brillat-Savarin, Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris, Gabriel de Gonet, 1848.
- Bourdieu, Pierre. *La distinzione: critica sociale del gusto*. Bologna, Il Mulino, 2001.
- Corona Ortega, Diana Salomé. *Gastronomía novohispana: un enfoque filológico*. Tesis de Licenciatura. Ciudad de México, UNAM, 2011. <https://repositorio.unam.mx/contenidos/414818>.
- Carner, Françoise. "Estereotipos femeninos en el siglo XIX". *Presencia y transparencia: la mujer mexicana en la historia de México*, Carmen Ramos Escandón (coordinadora). México, COLMEX, 1987.
- Castañón, Adolfo. "Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno". *Saberes y sabores en México y el Caribe*. Amsterdam/New York, Rodopi Editions, 2010.
- De Maeseneer, Rita. *El festín de Alejo Carpentier: Una lectura culinario-intertextual*. Genève, Droz, 2003.
- De Maeseneer, Rita y Collard, Patrick. *Saberes y sabores en México y Caribe*. Amsterdam/New York, Rodopi Editions, 2010.
- Galván Rivera, Mariano. *Diccionario de cocina o Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario*. México, Imprenta de I. Cumplido, 1845.
- Galván Rivera, Mariano. *El cocinero mexicano ó colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano*. México, Imprenta de Galván, 1831.
- Pilcher, Jeffrey M. *¡Vivan los tamales!* México, Ediciones de la Reina Roja, 2001.
- Pérez Samper, María de los Ángeles. "Los recetarios de mujeres y para mujeres sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna". *Cuadernos de Historia moderna*, vol. 19, 1997, pp. 121-154. <https://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/view/CHMO9797220121A> [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Suárez Escobar, Marcela. "De viandas, lujos y sabores. La burguesía mexicana y sus delicias culinarias a finales del siglo XIX". *Caravell. Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*, no. 71, 1998, pp. 37-52. https://www.persee.fr/doc/carav_1147-6753_1998_num_71_1_2806 [Acceso 3 de noviembre, 2020].
- Tobin, Ronald. "Qu'est-ce que la gastrocritique?". *Dix-septième siècle*, vol. 217, no. 4, 2002, pp. 621-630.
- Villanueva y Francesconi, Mariano. *El médico y la botica. Manual de medicina doméstica o tratado sobre enfermedades más comunes*. México, Sandoval, 1883.

La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución

Alejandra Ortiz Castañares

Investigadora independiente

[Abstract] Il presente saggio analizza come l'incontro culinario tra Europa e America determina non solo un arricchimento alimentare reciproco, ma anche la creazione dell'immaginario stesso del Nuovo Mondo attraverso il cibo. Durante i primi secoli successivi alla Conquista, l'abbondanza di prodotti provenienti dalle Americhe favorisce eventi significativi come la nascita della botanica moderna e della natura morta come genere artistico. Attraverso lo studio di questi due generi possiamo vedere come l'immagine dell'America fu costruita attraverso la formula dell'esotismo, smorzando la brutalità della Conquista. Dall'altro lato, con la Rivoluzione messicana questi generi divengono parte della costruzione di un immaginario nazionale. La cultura culinaria mesoamericana viene così esaltata, studiata e integrata nell'arte. Senza negare l'eredità europea, il Messico si accetta per la prima volta come società meticcia. L'arte popolare, considerata destinataria della cultura indigena, è presa a modello da artisti che non si identificano con il movimento muralista. La natura morta – genere tipico dell'arte popolare – e la figurazione del cibo, trovano in loro i migliori interpreti: Rufino Tamayo, Frida Kahlo e María Izquierdo, per citarne alcuni.

Parole chiave: Natura morta; Conquista; Cucina messicana; Modernismo messicano; Mesoamerica; Esotismo.

El presente ensayo propone que el encuentro culinario entre Europa y América no solo provocó un enriquecimiento alimenticio recíproco, sino que también la creación del imaginario mismo del Nuevo Mundo a través de los alimentos. Durante los primeros siglos de la Conquista, la copiosidad de los productos llegados de América fomentó el nacimiento de la botánica moderna y del género de la naturaleza muerta en el arte. A través del estudio de estos dos géneros podemos ver como la imagen de América fue construida con la fórmula del exotismo, edulcorando la rudeza de la Conquista. Por otra parte, con la revolución mexicana estos géneros pasan a ser parte de la construcción de un imaginario nacional. La cultura culinaria mesoamericana viene entonces exaltada, estudiada e integrada en el arte. Sin negar la herencia europea, México se acepta conscientemente como una sociedad mestiza. El arte popular, considerado el consignatario de la cultura indígena, viene tomado como modelo por los artistas que no se identificaron con el movimiento muralista. El bodegón – típico género del arte popular – y la figuración de la comida, encuentra en estos artistas a sus mejores receptores: Rufino Tamayo, Frida Kahlo y María Izquierdo, por mencionar algunos.

Palabras clave: Bodegón; Conquista; Cocina mexicana; Modernismo mexicano; Mesoamérica; Exotismo.

This essay proposes that the culinary encounter between Europe and America not only provoked a reciprocal food enrichment, but also the creation of the very imaginary of the "New World" through food. During the first centuries of the conquest, the abundance of products from the Americas promoted the birth of modern botany and the still life genre in art. Through the study of these two genres we can see how the image of America was built with the formula of exoticism, sweetening the roughness of the Conquest. On the other hand, with the Mexican revolution these genres become part of the construction of a national imaginary. Mesoamerican culinary culture is then exalted, studied and integrated into art. Without denying the European heritage, Mexico is consciously accepted for the first time as a mestizo society. Popular art, considered the consignee of indigenous culture, is taken as a model by artists who did not identify with the muralist movement. Still life – a typical genre of popular art – and the figuration of food, find in them their best receivers: Rufino Tamayo, Frida Kahlo and María Izquierdo, to mention a few.

Keywords: Still-life; Conquest; Mexican cuisine; Mexican Modernism; Mesoamerica; Exoticism.

Encuentro culinario

El intercambio de alimentos fue uno de los mayores éxitos de la Colonia en América en términos culturales. Un regocijo de sabores enriquecieron a Europa de hortalizas y frutas¹ y a América de proteínas². En palabras de Janet Long, podemos decir que «La auténtica riqueza que aportó América al mundo no fueron los metales preciosos sino los productos de la tierra» (Long, 2003, p. 9). Sin embargo, no todos los alimentos fueron aceptados de igual forma. En lo que respecta a Europa, el maíz, el frijol y el chile, fueron asimilados muy pronto, gracias a la similitud que había con las plantas locales, pero no sucedió lo mismo con el tomate y la papa, los que llevaron siglos para ser adoptados³ (Gentilcore, 2017, p. 192). Esto sucedió tanto en la mesa de los europeos, como en la de los americanos.

El cacao fue uno de los ingredientes más amados, sobre todo en el siglo XVIII cuando este alimento se difundió ampliamente. En México era un producto consumido con agua, y su uso venía desde la antigua civilización Olmeca. Hernán Cortés lo llevó a la Corte de España en 1528, la que se apropió de este producto impidiendo su difusión en el continente. El Reino Unido inició a producirlo en Jamaica en 1655 y dos años después fue abierta la primera chocolatería en Londres (Esther Della Reese, 2012, p. 400).

La Conquista modificó la manera en que la comida era preparada. En Mesoamérica, por ejemplo, se pasó de solo hervir o asar los alimentos a freírlos con manteca de cerdo (animal que, junto al resto del ganado, fue llevado por los españoles). Esto resultó en lo que hoy conocemos como cocina mexicana, la cual es un producto mestizo, consecuencia de un largo proceso de asimilación de dos grandes culturas durante tres siglos de colonización. Salvador Novo escribe: «En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta y dulcemente – como en las alcobas en otros casos – el mestizaje que cristalizaría en la opulenta singularidad de la cocina mexicana» (Novo, 1979, p. 32).

La Conquista de México coincide con la sofisticación de los platillos en Europa. El incremento de las rutas comerciales permitieron la llegada de todo tipo de comestibles al continente, no sólo de América sino también de África y Oriente. Esto permitió que los cocineros de los monarcas crearan platillos fantasiosos y nuevos. Francisco I de Francia (1494-1547) por ejemplo, fue el primero en haber probado un guajolote (pavo), preparado por su cocinero Gautier d'Audernach (Novo, p. 32). Por otra parte, en Mesoamérica, la suntuosa Mesa de Moteczuma incluía un amplio número de manjares, los que han sido descritos al detalle por el conquistador Bernal Díaz del Castillo⁴.

Todo el comercio entre Europa y la Nueva España pasaba por los puertos de Sevilla y Veracruz, y a partir de la conquista española de las Filipinas en 1671 entre los de Manila y Acapulco. El galeón “Nao de China” llevó a México nuevos ingredientes y enseres provenientes de

¹ Algunos de los productos más difusos fueron: maíz, frijol, chile, cacao, calabaza, tomate, aguacate, camote, achiote, nopal, guanábana, mamey, amaranto, cacahuate, vainilla, pavo, agave.

² Los más aceptados en América fueron: trigo, carne, lácteos, azúcar, cítricos, cebolla, ajo, cilantro.

³ El tomate llegó a Europa en el siglo XV. La primera descripción del mismo fue hecha en 1544 por el toscano Pietro Andrea Mattioli, quien lo bautizó como *pommid'oro*. El género se asoció con otras plantas tóxicas como la mandrágora, por lo que fue consumida con reticencia (Bye y Linares, pp. 34-41). El tomate no será asimilado en Europa hasta el siglo XIX.

⁴ En la *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*, un manuscrito que llegó a España en 1575, aunque no fue publicada hasta 1632.

“La otrora sublimación del país a través de sus alimentos, parte de la historia mexicana de la colonia a la revolución, nos queda solamente como un lejano recuerdo.”

Oriente. Junto a las vajillas de porcelana, lacas y careyes, llegaron otros productos como: arroz, canela, jengibre, mango, por mencionar algunos. Alfonso Caso nos recuerda que a México se le conoce como «el país de los tres panes», porque en las mesas mexicanas estaba «el maíz de América, el arroz de Asia y el trigo de Europa» (Caso, 1963, p. 2).

Herbolarios

La abundancia de plantas llegadas de América junto con los innumerables relatos de viajeros y misioneros, causaron estruendo en Europa. La necesidad de estudiarlas, clasificarlas y compararlas con las especies exóticas ya conocidas fomentó el nacimiento de la *ciencia botánica*. Con el surgimiento de los primeros jardines medicinales en las universidades europeas – primero en Italia⁵ y unas décadas más tarde, en otros puntos de Europa – estas plantas pudieron ser cultivadas y estudiadas. Junto a los jardines botánicos surgieron también las primeras publicaciones de herbolarios. Entre ellos destaca el volumen *De historia stirpium commentarii insignes* (1542) de Leonhart Fuchs⁶, que fue una obra pionera, además de la más popular y reeditada de su tiempo. Este libro fue el primer herbolario en Europa que mostró y describió, entre un total de 343 plantas, las especies americanas más comunes, tales como: el maíz, el chile y la calabaza. Las xilografías en blanco y negro que ilustran cada planta, realizadas por Viet Rudolph Speckle, tuvieron tal éxito que siguieron imitándose hasta el siglo XVIII (Francés Causapé, 2005, p. 31).

Mesoamérica produjo a partir de mediados del siglo XVI sus propios herbolarios, pensados para ser enviados al rey de España o bien directamente solicitados por él para un mejor conocimiento de la flora y la fauna de las nuevas tierras Conquistadas. Sin embargo, a diferencia de los ejemplos europeos, tuvieron una difusión extremadamente limitada o nula. Esto es lo que sucede con el primer herbolario americano en el *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis*, conocido como *Códice de la Cruz-Badiano* (1552)⁷. Este herbario es un ejemplo de la maestría que los indígenas alcanzaron en la traducción del náhuatl al latín (Gruzinski, 2016, p. 67). El herbario está acompañado por dibujos a color para cada espécimen, realizados por un autor anónimo. De acuerdo a lo estudiado por Bruce Byland el *Códice de la Cruz-Badiano*:

⁵ El primer jardín medicinal (pero no universitario) fue el de la Familia Medici en Pisa (1543). El primer jardín botánico universitario fue el de Padova (1545) seguido por meses por el jardín Universitario de Florencia (diciembre 1545), y años más tarde el de Boloña (1567).

⁶ Publicado en Basilea.

⁷ El manuscrito fue realizado en el Colegio de Santa Cruz en Tlatelolco. El nombre lo recibe en honor a sus autores indígenas, el médico Martín de la Cruz y el traductor Juan Badiano.

«fue relegado en la Biblioteca Real donde quedó incólume [...] y desconocido también en México. No existe cita del mismo en texto médico ni botánico alguno, entre los siglos XVI al XIX [...] a pesar de que fue reconocido como un magnífico y exótico objeto de arte y de medicina.» (Byland, 2000, p. 10).

De esto podemos deducir entonces que, a pesar de que nadie podía conocer las plantas mejor que los mexicanos mismos, se prefirió la interpretación botánica y estética europea a la local. El códice había sido recibido por el rey Felipe II de España y según Bernardo Ortíz de Montellano (citado por Byland, 2000), este códice «pudo haber sido devaluado por la sofisticación alcanzada por los indígenas», lo que había inquietado a los españoles.

América y los Medici

Posterior al *Códice de la Cruz-Badiano*, se realizó el *Códice Florentino*, el cual llegó a la homónima ciudad Toscana antes de 1588, momento en que justamente la familia Medici tenía aspiraciones coloniales en América (Markey, 2016, p. 7-15). De entre las 2.468 imágenes de temas variados relacionados con la vida de los Aztecas, el códice contiene varias imágenes de plantas, así como de viandas y sus preparaciones. Sin embargo, este manuscrito fue también olvidado por siglos, debido a que fue incluido en el *Índice* de libros prohibidos de la Inquisición y «depositado en un armario en los fondos de la biblioteca Laurenziana hasta el siglo XIX, cuando fue descubierto por el estudioso mexicano Francisco del Paso y Troncoso» (Ortiz, 2013, p. 4). Paro a diferencia del *Códice de la Cruz-Badiano*, que no había alcanzado a influenciar a los artistas de su época, el herbolario del *Códice Florentino* influyó al pintor florentino Ludovico Buti, quien tuvo el tiempo para ver el Códice y usarlo como fuente iconográfica para realizar las escenas al fresco dedicadas a *América*, pintadas en el techo de la Armería en los Uffizi (1588).

La familia de los Medici tuvo gran interés por el continente americano desde el primer momento de la Conquista. Es probable que las especies de plantas mexicanas representadas en la Villa Farnesina en Roma⁸, haya salido del huerto de uno de los miembros más importantes de la familia Medici, el Papa León X, o bien del mismo mecenas de la obra, que era amigo suyo: Agostino Chigi (Janick y Caneva, 2004). En el fresco se pueden ver especies tales como maíz, calabacitas, calabaza y aparentemente también frijoles. Seguramente fueron pintados en vivo entre 1515 y 1517, poco después del Descubrimiento de América (1492) y antes de la Conquista (1521). El fresco de la Villa Farnesina ha sido considerada por Jules Janick y Giulia Caneva como una obra precursora de la naturaleza muerta (2004, p. 72.). No es casualidad entonces que el Papa haya encargado posteriormente al mismo Giovanni da Udine, la decoración con mazorcas colgando en las guirnaldas de las *Logge de Rafael* en el palacio del Vaticano (1517-19).

De los Medici, el mecenas más comprometido e interesado por los *naturalia* mesoamericanos fue el Gran Duque Francisco I (1541-1587), quien fue un amante de la ciencia. Su pasión

⁸ Agostino Chigi comisiona la obra a Rafael (artista favorito de León X) y sus discípulos. El fresco está dedicado a la historia de *Amor y Psique* de Apuleyo y es considerada una de las máximas obras del Renacimiento. La obra está pintada en lo alto del techo de la *Loggia* de la Villa Farnesina, separadas por guirnaldas realizada por Giovanni da Udine, de donde cuelgan, además de las especies mexicanas, 170 frutas y verduras provenientes de todo el mundo entonces conocido.



Fig. 1 - Ligozzi, Jacopo. *Agave americana*. ca.1577-87. Gouache sobre papel. Florencia, Gabinetto dei Disegni e delle Stampe - Gallerie degli Uffizi. Inv. 1928/GDS - Ornato.

Credits: Gabinetto Fotografico delle Gallerie degli Uffizi.



Fig. 2 - Arcimboldo, Giuseppe. *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno*. ca. 1590. Óleo sobre lienzo. Håbo, Suecia, Palacio de Skokloster.

Foto: Jens Mohr. Wikimedia.

por América, le permitió crear lazos con un erudito como Ulisse Aldrovandi, con quien se intercambiaban semillas, plantas y animales traídos desde América (Markley, 2016, pp. 47-62). Lo mismo sucedió con las imágenes de Jacopo Ligozzi (Fig. 1) – artista de la corte Medici famoso por sus ilustraciones botánicas y zoológicas –, que mantenía un intercambio epistolar con Giuseppe Arcimboldo, artista de la corte austriaca y con el mismo Aldrovandi. Esto explica porqué en Florencia, Boloña y Viena, se encuentran dibujos de unos y los otros.

Arcimboldo fue famoso por las excéntricas “*teste composte*”, retratos realizados para la corte austriaca, con frutas, verduras y flores. Desde las obras más tempranas como las *Estaciones* (1563-66) hasta las más tardías como el *Retrato de Rodolfo II en traje de Vertumno* (ca. 1590) fueron incluidas plantas como maíz, calabacitas, chiles y flores de calabaza (Fig. 2). Es probable que las frutas que no podían crecer en los huertos europeos, como la piña, hayan sido tomados de otras fuentes como el libro *De la natural de las Indias* (1526), que Ligozzi copió del gran cronista español Gonzalo Fernández de Oviedo (Markey, 2017, p. 234) y que incluía descripciones y dibujos de plantas y animales del Nuevo Mundo.

Francisco Hernández y el nacimiento de la naturaleza muerta

El tercer herbolario mexicano del siglo XVI fue el *Rerum Medicarum Novae Hispaniae Thesaurus*, llamado comúnmente el *Tesoro Mexicano*. Su autor, Francisco Hernández, fue médico personal de Felipe II, quien lo envió a la Nueva España para realizar la primera expedición científica

de la historia moderna (Raviña, 2001, p. 9) entre los años 1570 y 1577. Hernández recopiló en su obra enciclopédica 3 mil figuras a colores pintadas en vivo por tres artistas mexicanos (Mottana, 2013 p. 179) y quinientos animales, además de minerales. Sin embargo, el libro fue publicado más de setenta años después⁹, «convirtiéndose en una fuente importante de referencias naturalistas sobre Mesoamérica durante la segunda mitad del siglo XVII y buena parte del siguiente» (Mottana, 2013 p. 179).

Los códices e ilustraciones interesaban a los coleccionistas y especialistas porque representaban una fuente importante de conocimiento del Nuevo Mundo. Este fue el caso de Francesco I de Medici y del gran científico Ulisse Aldrovandi quienes deseaban comprar al rey Felipe «dibujos de plantas y animales [...] probablemente referido al trabajo de Hernández» (Markley, 2016, p. 54).

Pudiéramos interrogarnos si tales dibujos los pudo haber visto más tarde la pintora Giovanna Garzoni (1600?-1670)¹⁰, quien a través de su protector Cassiano Dal Pozzo «tuvo acceso a la Academia dei Lincei y a las ilustraciones botánicas apenas recopiladas por Federico Cesi¹¹ bajo el título *Syntaxis Plantaria*» (Barker, 2020, p. 16). Esta hipótesis puede ser planteada siendo que en una de las pinturas de Garzoni se incluye la flor de cempasúchil, oriunda de México (Fig. 3-4). En otros cuadros pintó también las flores de calabaza, aunque estas eran más comunes. Por otra parte, una de las pinturas más famosas de Garzoni, titulada *Perrito con galletas y una taza china* (ca.1648), muestra un bodegón con un pequeño perro, galletas y una taza de porcelana utilizada para el chocolate (aunque la taza esta vacía). Esta pintura denota la sofisticación de la corte Medici, ostentando tempranamente un producto como el chocolate, el que era raro ypreciado en Europa.

Tal como podemos ver en este último caso, durante el siglo XVII, cuando el bodegón estaba en su apogeo, las plantas americanas se trasladaron de los estudios botánicos a la pintura de caballete. Considerando lo expuesto hasta ahora, podemos concluir que el proceso de asimilación y creación de una imagen de la alimentación mexicana parece haberse sedimentado a partir de modelos construidos en Europa y no en Mesoamérica.

⁹ El autor presentó el herbario al rey a su regreso, recopilado en 22 libros. El médico italiano Nardo Antonio Recchi compendió el herbario entre 1580 y 1582. El herbario será finalmente publicado en 1651, en la Academia dei Lincei en Roma por un grupo de nueve expertos italianos, belgas, alemanes y un español. Conocido como el *Tesoro Mexicano*. La publicación se integró en el compendio del Recchi como una transcripción del original en Madrid, por orden del erudito y uno de los editores del libro, Cassiano dal Pozzo en 1626. El manuscrito original de Hernández se perdió en un incendio del Escorial en 1671.

¹⁰ Giovanna Garzoni, pintora de ilustración científica y famosa por sus miniaturas refinadas de naturalezas muertas, caracterizadas por su exotismo y pintadas en pergamino al temple. Viajó como pocas mujeres en su tiempo al servicio de las mayores cortes Europeas empezando por los Medici en Florencia en una primera estancia en 1620 – cuando debió de haber conocido las obras de Jacopo Ligozzi –. Regresó en una segunda oportunidad donde los Medici entre 1642 y 1652, esta vez al servicio de Ferdinando II y Vittoria della Rovere. Garzoni trabajó también para las cortes de Turín, Nápoles, Francia e Inglaterra, donde llegó probablemente con Artemisia Gentileschi en 1638.

¹¹ Federico Cesi fue el mismo autor que coeditó con Del Pozzo el libro de Hernández.



Fig. 3 - Garzoni, Giovanna. Jarrón de cristal que contiene diversas flores colocadas en un pedestal de piedra junto a un melocotón. ca. 1647. Temple con trazas de lápiz negro sobre pergamino.

Florenca, Gabinetto dei Disegni e delle Stampe - Gallerie degli Uffizi. Inv. GDSU, n. 2151 - Ornato.

Credits: Gabinetto Fotografico delle Gallerie degli Uffizi.



Fig. 4 - Hernández, Francisco. *CEMPOAL XOCHITL (Cempasúchil), Rerum medicarum novae Hispaniae thesaurus [...]*, Romae, ex Typographeio Vitalis Mascardi, 1649, p. 154.

Roma, Biblioteca dell'Accademia Nazionale dei Lincei e Corsiniana, Archivio Linceo 31.

Hacia un lenguaje mexicano

En los tres siglos de dominio español (s. XVI - s. XIX) América fue tapizada de pinturas religiosas de tradición europea. Tal como ha sido observado por Clara Bargellini, estas pinturas eran utilizadas como herramienta de conversión y dominio, sustituyendo los ídolos nativos con cruces e imágenes de la Virgen María (2007, p. 324). En España, sin embargo, tales obras fueron consideradas malas copias del arte europeo y no hubo interés por coleccionar o patrocinar los artistas de las colonias. Como ha estipulado María García Sáiz, los artistas novohispanos fueron «unos perfectos desconocidos para sus colegas y posibles patrones peninsulares» (1993, p. 24).

Por el contrario, la producción de objetos de artes aplicadas fabricados en América si despertaron la curiosidad del público europeo. Los biombos eran objetos imprescindibles en las ricas casas españolas, siendo los bulliciosos y coloridos los preferidos¹². Junto a esta produc-

¹² Amados eran los objetos de orfebrería de oro y plata, el arte plumaria, las jarras de barro de Tonala (que dejaba el agua con sabor a tierra), las esculturas en pasta de caña, las lacas, los enconchados y textiles.

ción artesanal se consideraban también los bodegones, por ejemplo, los realizados por artesanos en los talleres instalados cerca de la Plaza Mayor de la Ciudad de México. El término *bodegón* fue acuñado por Francisco Pacheco, pintor y teórico de arte español, cuya valoración fue equivalente a la que codificaría veinte años después André Félibien¹³ en Francia. Ambos autores sitúan estas pinturas en el último escaño de los géneros pictóricos. Pacheco cita la apreciación de Plinio sobre el pintor griego Peiraikos para justificar su juicio:

«Pireico era un pintor de cosas humildes, como barberías, tiendas de oficiales, animales, yerbas, y cosas semejantes [...]. Que era como los que en este tiempo pintan Pescaderías, Bodegones, Animales, Frutas, Paisajes; que aunque sean grandes pintores en aquella parte, no aspiran a cosas mayores.» (Pacheco, 1649, p. 305).

Fue este lugar secundario el que se dio también para la *pintura de castas*. Estas pinturas, típicas en Latinoamérica durante los siglos XVIII y XIX, se caracterizan por mostrar la variedad étnica de los pueblos del continente. Las *pinturas de castas* eran creadas como *souvenir* para el mercado europeo¹⁴ y casi siempre incluía bodegones, con variedad de frutas y platillos de la región. En el México independiente del siglo XIX, el sentimiento antiespañol fue de la mano con la llegada de migrantes de toda Europa, quienes llevaron consigo una cultura culinaria que enriqueció ulteriormente aquella mexicana. De esta manera la cultura mexicana se afrancesó durante la época del Porfiriato. Por otra parte, los pintores viajeros del romanticismo de la *Escuela Humboldtiana* entre muchos más, no dejaron de registrar lo que consideraron típico empezando por los mercados y los vendedores ambulantes de pintanzas.

La Revolución

La excepcional vitalidad que distinguió al Modernismo mexicano respecto del resto del continente fue gracias a la experiencia de la Revolución (1910-1921). La Conquista y los siglos de la Colonia habían quebrantado racial, social y culturalmente la región, generando una sociedad desigual. Era imperativo entonces construir una nueva nación que uniese a la sociedad mexicana.

La mística del nacionalismo fue una construcción de la llamada *generación de 1915*¹⁵, la cual se gestó durante la Revolución. El aislamiento cultural que hubo entre los años de la Revolución Mexicana y de la Primera Guerra Mundial, facilitaron una involuntaria descolonización que obligó a la élite a mirar hacia adentro y descubrir sus propios recursos culturales. Durante este período se redescubre y valora la cultura mesoamericana, la cual había sido despreciada desde la Conquista. El enaltecimiento de la raza fue parte de este proceso (Mon-

¹³ En un breve pero persuasivo prefacio a los actos de las conferencias que sellaron en 1667 los entonces miembros de la Académie Royale de Peinture en París.

¹⁴ El esquema clásico estaba compuesto por una pareja de cónyuges mostrados con un niño, ubicados en sus ambientes, ajuares, enseres y los nombres de los grupos sociales al combinarse blancos, indios, orientales y negros. Las series eran generalmente de 16 obras.

¹⁵ Nacidos entre 1891 y 1905, compuesta por jóvenes burgueses urbanos veinteañeros, que tomaron el lugar de los intelectuales del Porfiriato, algunos ocuparon los más altos escaños del poder y la cultura.

siváis, 2008, pp. 982-985). El *indigenismo* se volvió por primera vez un movimiento cultural de importancia histórica. El libro *Forjando Patria* del antropólogo Manuel Gamio, promovió la integración de la sociedad y favoreció la unificación cultural a través del concepto de *mestizaje*.

En este redescubrimiento de la cultura local se incluyen las artes, la moda y la cocina. Desde la Colonia el *gusto* había tenido una correlación social y racial, que reflejaba la división misma de la sociedad. En su libro Gamio escribe: «La clase indígena guarda y cultiva el arte prehispánico reformado por el europeo. La clase media el arte europeo reformado por el prehispánico o indígena. La clase llamada *aristocrática* dice que su arte es el europeo puro» (Gamio, 1916, p. 66).

El modernismo fusionó ambas herencias, la europea y la prehispánica, agregando un tercer recurso: el arte popular. Jean Charlot ha propuesto que «en el arte popular confluía el arte indígena y el español» (Charlot, 1989, p. 28). Entre los promotores del arte popular se encontraban Adolfo Best Maugard, el Dr. Atl y Jorge Enciso, quienes convirtieron este arte en una moda que caracterizó a la pintura mexicana de los años veinte. Artistas independientes como Rufino Tamayo sintieron que en el arte popular se encontraba el alma genuina del pueblo y que era el medio para romper con la academia.

Durante la Revolución, los pomposos platillos franceses que cubrían las mesas de la élite mexicana fueron sustituidos por los platillos locales, consumidos por las clases populares desde la época prehispánica. Estos platillos estaban compuestos a base de frijol, maíz, chile y calabacines. Desde el Porfiriato proliferaron libros de recetas de cocina mexicana, entre ellas las ediciones económicas dirigidas a un público popular, como las recetas editadas por Antonio Vanegas Arroyo, las cuales costaban el módico precio de 10 centavos y que incluían ilustraciones del artista José Guadalupe Posada. Los grabados de Posada, que se caracterizaban por una sátira política mordaz, serán una influencia importante de la renovación del arte mexicano. Posada era un agudo crítico de las desigualdades sociales del Porfiriato, sus imágenes no solo se inspiraban en la cultura popular, sino que también se dirigían a un público popular, a través de revistas, libros y hojas sueltas. Entre su vasta producción se encuentran los exitosos recetarios de cocina realizados entre finales del siglo XIX y comienzos del XX. Cada volumen incluía entre veinte y treinta recetas de platos, en su mayoría tradicionales.

Saturnino Herrán fue otro artista de esa transición, pero él se formó en la Academia de Bellas Artes de San Carlos. Era un simbolista que trabajó durante los años de la Revolución y murió a los 31 años (1918). Se le conoce como el artista del «alma nacional», el «pintor del mestizaje» (Ramírez, 1987, p. 22). Herrán anticipó los temas nacionalistas y ello se refleja en el tipo de frutos que utilizó en sus cuadros y en la manera de ennoblecer a los personajes del pueblo. El friso *Nuestros dioses* (1916-18), es quizás su obra más importante y la única que completó de un gran ciclo pictórico que debió haber decorado las paredes del Teatro Nacional (hoy, Palacio de Bellas Artes), que años después serían ocupadas por las obras de Orozco, Rivera, Siqueiros y Rufino Tamayo. Este frise retrata una escena que enaltece a la raza indígena, exhibiendo la belleza de sus cuerpos. En el friso opuesto, muestra también a la raza hispana, personificada con frailes. En el centro un Cristo-Coatlicue, para simbolizar la unión de ambas razas, de la que surge el nuevo México mestizo. Un detalle significativo en esa ofrenda lo expresa la síntesis cultural entre las frutas europeas, como es la uva, con las mexicanas. Con el tiempo, su obra adquirió un carácter ornamental y dedicó suntuosas telas al placer sensorial, a través de frutos y flores y otros productos mexicanos.

Muralismo

La *naturaleza muerta* fue un género recurrente dentro de la producción de caballete de los pintores muralistas mexicanos y fue también incluida dentro de sus murales. Sin embargo, debido a las diferencias de formato entre estos dos tipos de pintura (por una parte, el pequeño formato de las pinturas de caballete, apto al análisis formal, por otro el monumental formato de los murales apto a un discurso narrativo), el género de naturaleza muerta deviene incompatible con el muralismo.

Diego Rivera practicó la naturaleza muerta en su producción cubista de los años diez (así como también el género del paisaje) y en el proceso de *retour à l'ordre* (últimos años de la Revolución) en obras como la cezanniana *Naturaleza muerta con flores, escudilla de fruta, libro y tarro de Jengibre* (1918)¹⁶. Sin embargo, al analizar la figuración de la fruta en la producción muralista de Diego Rivera, descubrimos que utilizó este motivo con diversos objetivos. Algunas de las frutas fueron utilizadas para dar un toque decorativo, como sucede con las tehuanas con frutas en uno de los tableros de los murales de la Secretaría de Educación Pública. En otras ocasiones, utilizó el motivo de las frutas con un sentido simbólico, como por ejemplo en la Capilla de la Escuela Nacional de Agricultura de Chapingo. De acuerdo a la lectura de Raquel Tibol, las mazorcas que acompañan a una mujer indígena, la elevan a una *Chicomecóatl* – la diosa mixteca del maíz – contemporánea (Tibol, 2002, p.102). Rivera se inspiró probablemente en el *Códice Borgia*¹⁷ para la realización de esta figura.

Chapingo había sido en el siglo anterior, una de las haciendas más productivas de su tiempo. Era un emblema del latifundismo y del viejo orden porfirista. Años más tarde se transformó en la nueva sede de la Escuela Nacional de Agricultura que prepararía a los futuros técnicos, quienes reglamentarían las nuevas leyes para entregar tierras a los campesinos. Recordemos que la cuestión agraria fue el motor mismo de la Revolución. El latifundismo, que había sido el sistema económico desde la Colonia, negaba la tierra a los campesinos. El sistema capitalista del Porfiriato había acentuado las divisiones sociales y la inconformidad entre la población. La Revolución fue «una lucha de posesión», de «antagonismos de clases» y «ningún otro movimiento revolucionario como el de 1910 tuvo la definición tan precisa en la lucha por la tierra» (Mesa, 1960, p. 440).

Rivera firmó el contrato para el mural de la Capilla de Chapingo en 1923. Su proyecto era exaltar la importancia de la agricultura y del campesinado en el nuevo Estado moderno. La mujer de la mazorca, como el resto del ciclo pictórico, adquieren un peso político que refleja a través de sus imágenes el programa del nuevo gobierno revolucionario. Fue el año en que se habían creado también las misiones culturales, un programa pedagógico moderno para formar a los maestros rurales que irían a contribuir al desarrollo local y nacional, enseñando entre otras materias: «higiene, agricultura, artesanía rural, canto, dibujo» (Fell, 1989, p. 149).

¹⁶ Paul Cézanne, *Nature morte à la théière*, 1902-1906 ca., óleo sobre tela, 61,4 x 74,3 cm, Amgueddfa Cymru, National Museum Wales, Cardiff, UK; Paul Cezanne, *Tarro de jengibre*, 1895, óleo sobre lienzo, 73 x 60 cm., Barnes Foundation, Philadelphia.

¹⁷ Es uno de los tres códices mesoamericanos, conservados en la Biblioteca Apostólica Vaticana, se cree fue realizado antes de la Conquista y que llegó a Italia muy probablemente entre 1532 y 1533, a través de un misionero dominico. El manuscrito perteneció a Benedetto Giustiniani y después al Cardenal Stefano Borgia, a quien debe su nombre.

Fig. 5 - Orozco, José Clemente.
Las coles. 1944.
Óleo sobre lienzo.
Ciudad de México,
Museo de Arte Carrillo Gil.



Podemos constatar entonces la importancia que los campesinos, y el campo en general, tuvieron para el gobierno revolucionario.

Veinte años más tarde, ya en un momento histórico distinto, Rivera realizó *La Gran Ciudad de Tenochtitlán* (1945) su segundo ciclo pictórico en el Palacio Nacional – después del gran mural situado en el cubo de la escalera (1929-1935). La escena muestra el mercado de Tlatelolco, que era el centro del comercio del imperio azteca, del cual Rivera captura la vivacidad de la vida cotidiana. En este mural, Rivera despliega un festín visual de alimentos, atuendos y colores de una sociedad indígena idealizada. Sin embargo, los tiempos habían mutado respecto de la época de Chapingo. Se había instaurado el primer gobierno civil desde la Revolución (Manuel Ávila Camacho, 1940-46) y el interés del crecimiento no estaba ya en el campo sino en la industria. La inestabilidad del clima bélico mundial (el ciclo de once paneles fue iniciado en 1942), el mejoramiento económico del país, que se dio gracias a la guerra en Europa, y la concesión de los artistas para colaborar con el nuevo presidente, dieron lugar a nuevos cambios. Es de considerar que este momento histórico distinto se caracteriza también por el surgimiento de un sistema capitalista. La escena de Rivera refleja el mundo indígena y no el futuro. La comida tiene una función nuevamente central en la dinámica de la escena: un muestrario de productos mesoamericanos que Rivera tradujo estéticamente a partir de las crónicas de los conquistadores, y de otras fuentes. Una manera distinta de representar este tema se encuentra en el *Vendedor de coles* (1936), también de Rivera, en donde el peso del costal funciona como una metáfora de la injusticia laboral y social que hundía al trabajador.

José Clemente Orozco y David Alfaro Siqueiros por su parte, realizaron bodegones en su producción madura. Cabe citar en particular dos obras realizadas por encargo del coleccionista Alvar Carrillo Gil. La primera es *Las coles* (1944, Fig. 5) de Orozco en la que utiliza una paleta de ocres y que contiene una especie de vitalidad intrínseca en las verduras. Este alimento – las coles – era el mismo que había sido pintado por Rivera, pero con un resultado muy distinto al de su colega. En la obra de Orozco, la col asemeja a una bola de fuego que mantiene en su in-

timidad el tono épico y grandioso característico del artista. Por su parte, Siqueiros pintó para Carrillo Gil la obra *Tres Calabazas*, que resalta por «su exuberante lirismo y poesía [...] considerándolas pinturas semi-abstractas y de desbordante fantasía plástica» (Garduño, 2009, p. 130). Según Raquel Tibol, Siqueiros realizó esta obra en vivo, algo inusual en su manera de trabajar. La calabaza que, según se reconoce, es un producto americano, fue de las primeras representaciones de plantas americanas en Europa, y se volvió también uno de los productos favoritos de la pintura moderna mexicana.

Vanguardia

Concluida la Revolución, la ciudad capital experimentó un momento de vitalidad artística en todas las artes. Junto al muralismo se desarrollaron tendencias vanguardistas como el *Estri-dentismo* o más cautas como los *Contemporáneos*. Al no contar con el patrocinio del estado, estas tendencias marginales respecto del muralismo se vieron obligadas a progresar como pudieron, produciendo y organizando exposiciones por su propia cuenta y promocionando cine y teatro de vanguardia.

En este contexto encontramos a Rufino Tamayo para quien la centralidad de la obra residía en las características propias de la pintura. La naturaleza muerta fue un género que exploró a lo largo de toda su carrera, mostrando una especial predilección por las sandías. La pintura de Tamayo combina la exuberancia de color y la riqueza expresiva de materia, contenidas en una sólida estructura. Tamayo no niega *lo mexicano*, pero busca captar su alma en la misma plástica del cuadro. Octavio Paz nos resume la obra de Tamayo de la siguiente manera: «pintura plástica no verbal» (Paz, 1987, p. 349). Esto lo diferencia claramente del muralismo. Tamayo desarticula la realidad y la recompone. Para entenderlo más claramente, caben comparar la obra *Mujeres en Tehuantepec* de Tamayo (1939, Fig. 6) con la obra *Tehuanas con frutas* de Ri-

Fig. 6 - Tamayo, Rufino. *Mujeres en Tehuantepec*. 1939. Óleo sobre tela. Buffalo, Albright-Knox Art Gallery Collection.



vera (1923). En el caso del primero, la fruta tiene una función meramente decorativa, los matices son tropicales y los colores de los vestidos son brillantes. En la pintura de Tamayo, la fruta no tiene una función connotativa de “lo mexicano”, ni rezago de folclore. El artista acepta y reconoce la influencia de la escultura prehispánica en sus mujeres totémicas, pero no intenta plasmar o recrear la realidad. La composición en la pintura de Tamayo obedece a su propia lógica interna, a un juego de formas y colores que se insertan entre sí, sin importar el tipo de fruta que usa. Se trata más que nada de un juego de reciprocidades entre líneas y colores. Si por una parte, en la pintura de Rivera se puede percibir el aroma y tocar la textura de la fruta, en la representación de Tamayo la fruta parece sintética como un mero juego pictórico.

El género de la *naturaleza muerta* ocupó una parte relativamente marginal en la producción artística de Frida Kahlo (unas veinticinco obras, de un total de doscientas, aproximadamente) y no ha sido suficientemente estudiada. Estas obras fueron pintadas sobre todo en su última etapa y no son autobiográficas sino que tienen un interés meramente plástico. La primera naturaleza muerta es *Charola de amapolas* (c. 1924) y la última es *Viva la vida* (1954) (Deffebach, 2007, p. 271-283). Sus bodegones tienen relación con la vida cotidiana y popular mexicana. Los cuadros más personales e innovadores están relacionados con el lenguaje simbólico mesoamericano de la fertilidad al que transformó en símbolos eróticos. Nos referimos a cuadros como *Xóchitl* (1938), *La flor de la vida* (1944), y *El Sol y La Vida* (1947). Otros cuadros, como *Naturaleza Muerta* (con dedicatoria: *Soy de Samuel Fastlicht. Me pintó con todo cariño, Frida Kahlo*, 1951) incorporan una figura prehispánica de su propiedad (Deffebach, 2007, p. 271-283). La mayoría de las frutas representadas son tropicales: sandías, melones, jitomates, calabacitas, etc. Esta selección nos demuestra su interés por exaltar los productos oriundos de México o de consumo común y socialmente generalizado.

María Izquierdo, coetánea de Kahlo, desafió en varios medios el ambiente artístico puramente varonil y logró abrirse paso hasta ser reconocida en un contexto sexista. Fue la primera artista mexicana profesional que expuso internacionalmente en el Art Center de Nueva York en 1930 poco después de haber iniciado su carrera (Debroise, 1997, p. 52). María Izquierdo fue compañera de Tamayo y compartieron un estudio entre 1929 y 1933, fecha en que terminó su relación con este. De acuerdo con Nancy Deffebach «ambos usaron en esa época una paleta oscura y realizaron naturaleza muerta» (2007, p. 271-283). En sus lienzos emerge su adhesión al “*arte puro*”, tal como fue promovido por el grupo de *Contemporáneos*, que se oponía al México folclórico. Después de 1938 conoció a Raúl Uribe, un pintor chileno que promovió la venta de sus cuadros. Sus pinturas se volvieron más brillantes y vivas, las figuras más nítidas, empezó a usar el óleo con más frecuencia y a imprimir un sello de tipo netamente mexicano. En 1943 realizó los conocidos altares domésticos para la Virgen de Dolores, los cuales encajan dentro de naturalezas muertas. Percibimos en ellos un cambio, ya que abandona la paleta oscura de sus primeras obras y opta ahora por una más brillante. Izquierdo amaba la cultura popular, lo que podemos apreciar sobre todo en sus bodegones. Su enfoque se vincula ahora más con la corriente nacionalista que en el pasado. La pintora tenía una pasión por el color, en particular los tonos cálidos como el rojo y las tierras y los ocre, característicos de las tradiciones indígenas. Ésta es una característica común con Rufino Tamayo, tal como podemos ver en sus naturalezas muertas de los años cuarenta. En la obra *Las Alacenas* (1947), Izquierdo recupera la iconografía de este mueble en el cual se guardaban las vajillas, los manteles, y se colocaban las frutas (Fig. 7). Estos espacios se convierten en una variante de los *bodegones* del Virreinato.



Fig. 7 - Izquierdo, María. *Alacena* (*Viernes de juguetería*). 1952. Óleo sobre lienzo. Ciudad de México, Museo Nacional de Arte, INBA. Fotografía: Museo Nacional de Arte / INBAL.

Como hemos podido revisar y ejemplificar, en el período posrevolución mexicana, los temas “mexicanistas” exaltaron los alimentos locales de manera muy distinta de lo que fueron las imágenes utilizadas en el Renacimiento europeo. Luego a la Revolución, los alimentos se convirtieron en una forma de exaltación del poder, que van de la mano con los nuevos tiempos políticos, sociales y culturales. En esta modernidad, los frutos asumen un valor político o de independencia artística que exalta la “mexicanidad”, como un valor de identidad nacional. Estas connotaciones pueden ser encontradas hasta nuestros días. Los jugosos productos nacionales han sido sustituidos por la nueva comida industrial, que en el caso de México ha llevado a una “obesidad epidémica”. En los años setentas – tan solo un par de decenios después de Las Alacenas de Izquierdo –, la fruta jugosa del modernismo fue sustituida por la comida industrializada (chiles enlatados, salsas de empresas transnacionales y tequilas comerciales), como ha sido representado en la obra *Alacena* de Antonio Navarrete (1974). La misma postmodernidad nos refleja hoy una imagen sacrílega de la comida mexicana reducida a *chatarra* (de baja calidad, sin atributos alimenticios) como en la tela *Pastel* (2015) de Juan Carlos del Valle. En esta obra podemos ver uno de los tantos productos típicos dirigidos a la infancia, y nos muestra tristemente por qué México tiene uno de los mayores índices de obesidad en el mundo. La otrora sublimación del país a través de sus alimentos, parte de la historia mexicana de la colonia a la revolución, nos queda solamente como un lejano recuerdo. ■

Referencias bibliográficas

- Bargellini, Clara. *La pintura colonial en América Latina* (cat. exp.), Philadelphia, Philadelphia Museum of Art (2006); Ciudad de México, Antiguo Colegio de San Ildefonso (2007); Los Ángeles, Los Angeles Country Museum of Art (2007). Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 2007.
- Barker, Sheila. *L'Universo di Giovanna Garzoni. L'arte, i viaggi e un immaginario geografico senza confini* (cat.exp.), Firenze, Palazzo Pitti (marzo-mayo 2020). Livorno, Sillabe, 2020.
- Byland, Bruce. "Introduction to the Dover Edition". *An Aztec Herbal: the Classic Codex of 1552*. Mineola, New York, Dover Publications, 2000.
- Caso, Alfonso. "El sentido del arte popular". *Artes De México*, no. 43/44, 1963, pp. 1-14.
- Charlot Jean. *The Mexican mural renaissance 1920-1925*. New Haven, Yale University Press, 1989.
- Debroise, Olivier. *The Shared Studio: Maria Izquierdo and Rufino Tamayo* (cat. exp.), Americas Society Art Gallery (May 6-July 27, 1997); Santa Barbara Museum of Art (Sept. 27-Dec. 28, 1997); Art Museum of South Texas, (Jan. 13-Mar. 8, 1998). New York, Americas Society Art Gallery; Tucson, Ariz., Distributed by University of Arizona Press, 1997.
- Deffebach, Nancy. "Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo". *Imágenes perdidas: Censura, olvido, descuido*. Buenos Aires, CAIA, 2007.
- Deffebach, Nancy. "María Izquierdo: arte puro y mexicanidad". *Co-herencia. Revista de humanidades*, vol. 15, no. 29, julio-diciembre, 2018, pp. 13-36.
https://www.academia.edu/37328485/Mar%C3%ADa_Izquierdo_arte_puro_y_mexicanidad [Acceso 27 de abril, 2020].
- Delpar, Helen, *The Enormous Vogue of Things Mexican: Cultural Relations Between the United States and Mexico between 1920-1935*. Tuscaloosa y Londres, The University of Alabama, 1992.
- Della Reese, Esther. "Chocolate Drinks". *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*, edited by Andrew Smith, vol. 1, second edition. Oxford, Oxford University Press, 2012.
- D'Orazio, Costantino. *Dal mistero della Fornarina alle Stanze vaticane*. Milano, Sperling & Kupfer, 2017.
- Fell, Claude. *José Vasconcelos: los años del águila, 1920-1925*. Ciudad de México, Universidad Autónoma Mexicana, 1989.
- Francés Causapé, María del Carmen. "El Renacimiento: una nueva era para la materia médica". *Historia de las yerbas y plantas*. Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca, 2005.
- Gamio, Manuel. *Forjando patria (Pro-nacionalismo)*. Ciudad de México, Porrúa Hermanos, 1916.
- Garduño, Ana. *El Poder Del Coleccionismo De Arte: Alvar Carrillo Gil*. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2009.
- García Sáiz, María Concepción. "Arte colonial mexicano España". *Artes de México, Nueva época*, no. 22, Invierno 1993-1994, pp. 24-38.
- Gentilcore, David. "The impact of new world plants 1500-1800". *The New World in Early Modern Italy, 1492-1750*. Cambridge, Cambridge University Press, 2017.
- Gruzinski, Serge. *La colonización de lo imaginario: Sociedades indígenas occidentalización en el México Español: Siglos XVI-XVII*. Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 2016.
- Janick, Jules y Caneva, Giulia. "The First Images of Maize in Europe". *Maydica*, no. 50, enero 2005.
<https://hort.purdue.edu/newcrop/firstimages.pdf> [Acceso 7 de julio, 2020].
- Linares, Edelmira y Bye, Robert. "El jitomate. Nueve Tesoros de tierras Mexicanas". *Artes de México*, no. 123, noviembre 2016.
- Long, Janet (coord.). *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México, Universidad Nacional Autónoma de México, 2003.

- Markey, Lia. *Imagining the Americas in Medici Florence*. University Park, The Pennsylvania State University Press, 2016.
- Horodowich, Elizabeth y Markey, Lia (eds.). *The New World in Early Modern Italy, 1492-1750*. Cambridge, Cambridge University Press, 2017.
- Mesa A., Manuel. *Proceso y Situación actual de la Reforma Agraria*. Ciudad de México, El Colegio de México, 1960.
- Mottana, Annibale. "Il Tesoro Messicano: il commento di Fabio Colonna (1628) e i contributi innovativi alle conoscenze mineralogiche". *Il Tesoro Messicano: Libri e Saperi Tra Europa e Nuovo Mondo*. Firenze, L.S. Olschki, 2013.
- Monsiváis, Carlos. "Notas sobre la cultura mexicana del siglo XX". *Historia General de México*. Ciudad de México, El Colegio de México, 2008.
- Novo, Salvador. *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*. Ciudad de México, Editorial Porrúa, 1979.
- Ortiz Castañares, Alejandra, "El Códice Florentino ya puede consultarse con un clic". *La Jornada*, 6 de febrero de 2013, p. 4 (sección Cultura). <https://www.jornada.com.mx/2013/02/06/cultura/a04n1cul> [Acceso 10 de julio, 2020].
- Pacheco, Francisco. *Arte de la pintura, su antigüedad y grandezas*. Sevilla, Faxardo, 1649.
- Paz, Octavio. *Los privilegios de la vista: Arte de México, 2*. Ciudad de México, Fondo de Cultura Económica, 1987.
- Ramírez, Fausto, *Notas para una nueva lectura de la obra de Saturnino Herrán*, Ciudad de México, Instituto Nacional de Bellas Artes, 1987.
- Raviña, Enrique. *The Evolution of Drug Discovery: from Traditional Medicines to Modern Drugs*. Santiago de Compostela, Wiley-VCH, 2011.
- Tibol, Raquel. *Los murales de Diego Rivera: Universidad Autónoma de Chapingo*. Ciudad de México, Editorial RM, 2002.

The contribution of Italian immigrants to the iconography of Brazilian Modernism: building national identity through the depiction of food

Claudia Mussi

[Abstract] La fine del XIX secolo è stato un periodo di cambiamenti sociali ed economici in Brasile. Il paese cresceva grazie alla produzione di caffè e cercava una maggiore visibilità all'estero ricorrendo a rappresentazioni pittoriche che lo avvicinassero ai valori culturali europei. All'inizio del XX secolo, tuttavia, il *Modernismo* ascese sulla scena artistica, cambiando il modo in cui il paese era rappresentato. Il movimento intendeva costruire un'identità nazionale che riflettesse l'attuale società brasiliana, rompendo con i vecchi paradigmi e ampliando la rappresentazione pittorica. Nello stesso periodo, per sopperire alla carenza di forza lavoro, il Brasile si aprì all'immigrazione. Nel Nuovo Mondo arrivano immigrati tedeschi, portoghesi, spagnoli e, soprattutto, italiani. Questi, nell'ambito delle Belle Arti, nelle abitudini alimentari, nel commercio e nelle tecniche agricole, assunsero un ruolo importante e funzionale alla costruzione dell'identità brasiliana. Questo articolo descrive il contributo degli immigrati italiani e dei loro discendenti alla cultura brasiliana nel contesto del movimento modernista, attraverso la rappresentazione di elementi che compongono intrinsecamente l'alimentazione e la struttura economica e sociale del Brasile e dell'Italia, ovvero il caffè, il pane e l'ampia offerta alimentare dei mercati di strada.

Parole chiave: Immigrazione italiana; Brasile; Identità nazionale; Modernismo; Cibo.

El final del siglo XIX fue una época de cambios sociales y económicos en Brasil. El país creció gracias a la producción de café y buscó más presencia en el extranjero recurriendo a representaciones pictóricas que aproximarán el país a los valores culturales europeos. A principios del siglo XX, sin embargo, el Modernismo ascendió en la escena artística, cambiando la forma en que el país era representado. El movimiento pretendía construir una identidad nacional que reflejara la sociedad brasileña actual, rompiendo con los viejos paradigmas y ampliando la representación pictórica. Para suplir la escasez de mano de obra, el Brasil se abrió a la inmigración. Inmigrantes alemanes, portugueses, españoles y especialmente italianos llegaron al nuevo mundo. Ya sea en las Bellas Artes, como en los hábitos alimenticios, el comercio y las técnicas agrícolas, los inmigrantes italianos jugaron un papel importante en la construcción de la identidad brasileña. Este documento describe la contribución de los inmigrantes y descendientes italianos a la cultura brasileña en medio del movimiento de Modernismo a través de la representación de elementos que componen intrínsecamente la dieta y la formación económica y social de Brasil e Italia, a saber, el café, el pan y la amplia oferta de alimentos de los mercados callejeros.

Palabras clave: Inmigración italiana; Brasil; Identidad nacional; Modernismo, Alimentación.

The turn of the 19th century was a time of social and economic changes in Brazil. The country grew due to coffee production and searched for more presence abroad recurring to pictorial representations that would approximate the country with European cultural values. At the beginning of the 20th century, however, Modernism ascended in the arts scene, changing the way the country was represented. The movement intended to build a national identity that reflected the actual Brazilian society, breaking with old paradigms and broadening pictorial representation. To make up for the workforce shortage, Brazil opened itself to immigration. German, Portuguese, Spanish and, especially, Italian immigrants arrived in the new world. In Fine Arts, eating habits, trade and agricultural techniques, Italian immigrants played an important role in the building of Brazilian identity. This paper describes the contribution of Italian immigrants and descendants to Brazilian culture amidst the Modernism movement through the depiction of elements that intrinsically compound Brazil's and Italy's diet, economic and social formation, namely, coffee, bread and the wide range of food supply of street markets.

Keywords: Italian immigration; Brazil; National identity; Modernism; Food.

The turn of the 20th century was a period of social and economic turmoil in Brazil. A somewhat decadent monarchy was overturned by a newly-founded Republic, the economy experienced a fast growth as Brazil became a more active player in international trade and slavery was finally abolished, thereby opening space for free workers. The cultural and economic elite of the time, pervaded by ideals of “civilization” and “progress”, intended to eliminate traces of Latin American backwardness, symbolized by slavery and colonialism, in an attempt to bring Brazil closer to the industrialized and reformist European countries. To that purpose, an aristocratic effort contemplated erasing “primitive” traits and imposing Western cultural paradigms.

The Fine Arts were mostly a product of the academic guidelines produced by the National School of Fine Arts, systemized in rules, proportions, and colour pallets of European neoclassicism, expressing in their essence the aspiration towards making Brazil a mirror image of the Parisian Belle Époque, a paradigm of a superior culture. Such narrative, however, was an ocean away from local reality, which encompassed the presence of indigenous peoples, African descendants, European immigrants and a society mainly made up by illiterate people subject to a fragile social network amidst tropical landscapes. It was not long until a new generation of artists and intellectuals began to challenge such standards and strengthen the quest for a true national identity.

In the first decades of the 20th century, European modernist values were assimilated in Brazil with the result of breaking with obsolete traditions, building modern expressions, and designing a more realistic national Brazilian identity. The first wave of Brazilian Modernism, proclaimed by the *Week of Modern Art* of 1922, premiered a new generation of Brazilian artists pointing towards a social art, committed to social and political changes, and questioning art’s social function. This search of a national identity expanded to different cultural segments, arts, theatre, music, literature and even food. The creation of a national *culinary discourse* is accredited to the modernist movement, whereas the mixture of the three Brazilian founding races originated a common territory where all people ate the same way (Dória, 2009). Brazilian ingredients and eating habits were incorporated into modernist works of reference, of authors such as Mario de Andrade, Monteiro Lobato, Jorge Amado, Gilberto Freyre, Oswald de Andrade, Câmara Cascudo, among others, and the concept of *Anthropophagy* (Andrade, 1976) was the symbol of a manifesto that proposed the eating, swallowing, and assimilation of other cultures in order to create a unique national expression.

The biggest European immigration wave towards America occurred in the same period. Between 1887 and 1930, around 3.8 million foreigners entered Brazil (Fausto, 1998), most of them settling in the state of São Paulo¹. Italian immigrants were at first taken to the countryside to work in coffee farms, but a natural move over time led immigrants and descendants to bigger cities, contributing to the expansion of commerce and services, and engaging in the local artistic scene. The state of São Paulo soon became Brazil’s most powerful economic and cultural centre, a position largely due to the presence of Italian immigrants, who brought cultural traits and traditions, including eating habits and ingredients uncommon to the Brazilian basic basket that were rapidly incorporated in the Brazilian way of life.

¹ Around 850.000 between 1901 and 1920 out of which the vast majority, around 570.000, was Italian. (Furtado, 1998).

“ From idiomatic elements
such as the use of Tchou (Ciao) to farming techniques,
eating habits are perhaps the most
recognizable Italian trait in Brazilian culture. ”

This paper concentrates on Italian immigrants' and descendants' contribution to the construction of a modern Brazilian national identity and eating habits. It focuses on how Italian and Italian-Brazilian artists advanced the arts scene in the turn of the 19th to the 20th-century's Brazilian Modernism, elevating the representation of Brazilian society domestically and overseas through the depiction of food products and habits that have ultimately connected both countries. The research has been subdivided in three sections: *coffee*, to illustrate the consolidation of Brazilian industrialism and a change of mentality from the 19th century to the first generation of Brazilian Modernism; *bread*, to narrate how the product was introduced to Brazilian eating habits by the Italian community in São Paulo and, on another level, to analyse the passage to a second generation of Brazilian Modernism, when an already established movement turned itself to the assimilation of contemporary social and economic crisis and comprehension of human existence, reaching religion and sacred art. Finally *street markets*, to depict the interculturalism of a society made up by immigrants of different backgrounds and the changing mindset and architecture of a country immersed in urban transformations.

Coffee and the upsurge of Modernism

The first report of coffee in Brazilian territory dates back to 1727, when Francisco de Melo Palheta, a Luso-Brazilian military, introduced a couple of coffee seeds in Pará, North of Brazil, through the Guyanas. A hundred years later, in 1830, coffee was the first item in the Brazilian trade balance, whose production had spread to the Southeastern and Southern regions. Due to the region's type of soil and a series of political measures, such as reducing transport costs and expanding train lines, São Paulo, a somewhat poor Brazilian state until the mid 19th century, became the world's biggest coffee producer (Fernandes et al., 2004) and the country's economic powerhouse. Coffee production was mostly carried out by landowners of the state's countryside benefitting from slave manpower. The decline of slavery and its consequent – although late – abolition in 1889 led farmers to search for an alternative workforce to handle farms' expansion as well as to bring Brazil closer to a coveted image of a European industrialized, democratic and white country.

Meanwhile, after having fought for over twenty years for its unification, Italy housed a rural and poor population struggling to survive. Overpopulation and a lack of farmable land caused a distortion in labour supply and demand ratio (Hutter, 1987) whereas Brazil, as well as Argentina and the USA, underwent opposite circumstances, with a surplus of land and a shortage of workers. This is how Italian immigration to the Americas began. In the period between 1860 and 1920, around seven million Italians fled the country in search of

opportunities. In constant need of workers, the state of São Paulo subsidized immigration, having received 56% of the total immigrants in Brazil between 1886 and 1934. Italians made up the largest portion of immigrants (44,7%). By 1920, São Paulo had received over a million Italian immigrants, and in 1934 immigrants and children of immigrants represented 50% of the state's population (Trento, 1989). In 1908, seven out of 10 coffee farm workers were Italian (Carone, 1978), but Italian immigrants did not limit themselves to shaping the rural workforce, having also long lastingly influenced the art scene in a period where all efforts were turned to devising a national identity. Immigrant artists showed interest in portraying Brazilian landscapes, a theme put aside, and considered weak by local artists who, basied themselves on the European standards upskilled in formal art academies. Italian painters, however, were «caught up by the city's corners and neighbourhoods, mesmerized by its humble nooks» (Tarasantchi, 1995, p. 101), ultimately contributing to Brazilian imagistic historiography.

In 1893, Italian painter Antonio Ferrigno (1863-1940) immigrated to Brazil. The landscape painter from Salerno soon became acclaimed for painting São Paulo urban scenes and was frequently commissioned by coffee farmers to paint landscapes of their properties. Ferrigno's works are notorious for the use of colour, in which comes across the painter's ability to depict Brazilian vegetation's green tones, different from the European's, as well as the correct manipulation of light and shadow (Zanini, 1995) and human elements. Most commissioned paintings were destined to decorate wealthy farmers' walls, but the Count of Serra Negra, coffee farmer Manuel Ernesto da Conceição, had different plans. After a year of overproduction leading to a crisis in the sector, the Count was determined to publicise Brazilian coffee in Europe in an attempt to boost the market. He commissioned Ferrigno to produce 12 paintings depicting various phases of São Paulo's coffee production that would be taken to Europe to enhance the image of Brazilian coffee production and to showcase a new facet of Brazilian society based on progress through industrialization. The artworks were exhibited in many European capitals, including in the *Exposition Universelle* of 1900 in Paris, representing the portrait of life in a Brazilian modern countryside. A second series of six paintings by Ferrigno depicting the coffee-making processes at Santa Gertrudes Farm (Fig. 1) was exhibited at the *Louisiana Purchase Exhibition* of 1904.

These international expositions were meant to publicise the most modern aspects of nations: «The sections were clearly marked with some of the standard symbols through which an independent country proclaims its identity» (Stoklund, 1991, p. 38). «They would also be a display of «national culture and of national products» (Stoklund, p. 40).

In the late 1800s, Brazil was still attempting to showcase an image of a modern country, recently freed from slavery and of a newly-founded republic, a place of free men trailing its path to progress, allied with the «civilised Western nations» (Neves, 1986, p. 37).

The depiction of agricultural export products such as coffee harvested by free white people purportedly conveyed a good narrative to blur the image of an exotic, archaic and colonized country. The white, European-like image of Brazil, however, was eventually let go in the turn of the century, when European modernist values were assimilated in Brazilian art by names such as Tarsila do Amaral, Oswald de Andrade, Anita Malfatti and Mario de Andrade. Brazilian Modernism featured the uprising of artists against academic art circles that excluded those who did not carry formal Fine Arts schools' training and limited artistic creation to old academic doctrines. At the same time, society saw the first generation of Brazilian citizens born out of Italian immigrants.



Fig. 1 - Ferrigno, Antonio. *The harvest*. 1903. 100 x 150 cm. Oil on canvas. São Paulo, Museu do Ipiranga.



Fig. 2 - Malfatti, Anita. *Coffee roasting*. 1930. 90 x 116 cm. Oil on canvas. Private collection.

Quirino Campofiorito (1902-1993), son of Italian architect Pietro Campofiorito, and a professor at the National School of Fine Arts was one of the first to advocate for a more modern way of teaching art. Coming from a rigorous academic education, Campofiorito found new possibilities for his art in a passage through Europe, where the painter was influenced by the *Return to Order*. From that point onwards, Campofiorito turned his interest to portraying life around him. In the 1930s, the painter joined *Núcleo Bernardelli*², a group of modernist artists who proposed the non-conformity with the traditional artistic teaching of the National School of Fine Arts. A figurative artist, Campofiorito, as well as other dissidents of academic art, recurrently portrayed the average worker. At a time where coffee production entailed a substantial part of the working class and was so intrinsic in Brazilian society, the theme was not set aside by modernist artists. In the trypic *Café-Colheita*, *Café-Secagem*, *Café-Exportação* (1940), Campofiorito showcases different phases of coffee production.

Anita Malfatti (1889-1964), daughter of Italian immigrants and one of the main names of Brazilian Modernism, who mainly focused on portraits, also registered coffee in the canvas *Torrando Café (Roasting Coffee)* of 1930 (Fig. 2).

² The name Bernardelli pays homage to the Bernardelli brothers, sons of an Italian immigrant who lived between Brazil and Mexico.



Fig. 3 - Graciano, Clóvis. *Coffee harvest*. n.d.
84 x 66 cm. Gouache on cardboard.
Private collection.



Fig. 4 - Graciano, Clóvis.
Detail of mural on Rubem Berta Avenue. 1969.
350 x 1000 cm. Enamelled ceramic.
São Paulo, Rubem Berta Avenue.

Clóvis Graciano (1907-1988), born in the São Paulo countryside, descendant of Italian immigrants, portrayed the coffee farms and workers as a landmark of the Brazilian society of the early 20th century. The self-taught painter was part of *Grupo Santa Helena*, a group of nine artists, seven of which were Italian or Italian-Brazilian, who convened to paint as a hobby, as most of them came from modest backgrounds and practised other paid activities. Critic Mário de Andrade denominated them the *Proletarian Artists* and considered the group as the most especially important formation of the São Paulo School (Andrade, 1941). Their paintings highlight a visual imaginary where proletarians are naturally embedded in the landscapes of a São Paulo that would soon be consumed by unrestrained vertical growth and gentrification. An especially gifted drawer, which gave his human elements distinction, Graciano painted a wide range of historical Brazilian farming activities, such as redwood (*pau-brasil*) extraction, sugar cane harvesting, livestock and, of course, coffee (Fig. 3), which was the theme of various works in gouache paint, oil on canvas and the cover page illustration of Brazilian writer Sergio Milliet's book *Roteiro do Café* (*The Coffee Itinerary*, 1946). Graciano is also historically acclaimed as one of São Paulo's greatest muralists. A highlight among Graciano's many contributions to São Paulo's public art, is a series of four murals dated from 1969 commissioned by mayor Faria Lima to celebrate the city's 415th anniversary. Each of them is 3,5 high and 10 meters long and depicts the historical development of the city. The first mural depicts colonisation and slavery, the second shows the explorers who expanded São Paulo's known territory, the third pays tribute to coffee, from its harvesting to exporting, and the fourth shows the modern city with skyscrapers and large avenues. Graciano placed coffee as the main economic engine of the city's development, a link between the early explorers and modernisation (Fig. 4).

Murals representing economic and historic cycles were frequent throughout the 20th century in Brazil, which brings about a parallelism with Mexican muralism – although one was not a consequence of the other – as both show certain similarities in political ideology, conception and the influence of Italian primitives (Fabris, 1990). In Brazilian muralism, Clóvis

Graciano would have a place in what could be a version of *los tres grandes*³ along with Emiliano Di Cavalcanti and Candido Portinari, the later being, the painter whose depiction of coffee gained worldwide fame.

About Candido Portinari, his son stated that:

«Coffee has always been a recurring theme in his painting and literary work. It is a memory of the family's origin, Italian immigrants who arrived at the end of the 19th century to harvest coffee in the countryside of São Paulo.» (Revista Cafeicultura, 2020, s/p)

No one portrayed the Brazilian coffee farming as much and as notoriously as Candido Portinari (1903-1962), with over 200 artworks depicting the harvesting, the drying and the transporting of São Paulo's black gold. Son of Italian immigrants who worked in coffee harvesting, the painter was born at a coffee farm in the São Paulo countryside. Portinari ascended in the national arts scene immersed in the modernist movement. Evoking social and political change, Brazilian modernist movement was co-opted by the government to shape national culture, a recurrent phenomenon in the 1930s and 1940s authoritarian states. Getúlio Vargas, Brazilian president at the time, was pursuing a particular agenda regarding building national memory and identity and Portinari served his purposes well. Portinari was commissioned to decorate the new building of the Ministry of Education and Public Health, whose goal, according to Minister Gustavo Capanema, was to «prepare, shape and cherish Brazilian people» (Lissofsky et al., 2000, p. 50). Among Portinari's works, one big mural represents the Brazilian economic cycles of different Brazilian regions: redwood, sugar cane, livestock, mining, cotton, lemongrass, coffee, cocoa, iron, carnaúba (a native Brazilian plant) and rubber. Through Portinari, a new depiction of the Brazilian social archetype was consolidated domestically and reverberated internationally. The depiction of miscegenation and race diversity in Portinari's work represents a breakpoint in the representation of Brazilian society internationally, moving away from the first attempt to copy European paradigms, and converging to the depiction of a diverse, miscegenated people. Robert Chester Smith noticed that: «In the figures of his murals Portinari represented the three races of the Americas, the Indian, the Negro and the white man» (Smith, 1943, p. 11). Florence Horn, at the same period, stated that: «Portinari seems to be indicating that there is no race issue among the people themselves, or perhaps that the Brazilian is developing out a mixture of races» (Smith, p. 21). Portinari became the most internationally acclaimed Brazilian painter, whose international acknowledgement began in 1935 when the artist received an Mention of Honor at the *Carnegie Institute International Exhibition* in Pittsburgh for the canvas *Café (Coffee)*, 1935 (Fig. 5). In 1940, 35 Portinari artworks were exhibited at the *Latin American Exhibition of Fine Arts* in the Riverside Museum of New York. In that same year, the Museum of Modern Art (MoMA) presented *Portinari of Brazil*, an exhibition of 180 Portinari artworks, whose catalogue contains the following statement by Meyric Rogers: «Brazil is being rescued from obscurity by Portinari's *Coffee*, which is a satisfactory effort to say something with distinct flavour not based on Paris models» (quoted in Horn, 1940, p. 7). In 1942, Portinari was invited to paint four murals about Latin America's history in the Hispanic section of the Library of Congress in Washington and, in 1956, he painted the panel *War and Peace* to decorate the UN building in New York.

³ "The big three" as became known Diego Rivera, David Alfaro Siqueiros and José Clemente Orozco.



Fig. 5 - Portinari, Cândido. *Coffee*. 1935. 130 x 195 cm. Oil on canvas. Rio de Janeiro, Museu Nacional de Belas Artes. Image: Projeto Portinari.

«It was through coffee that Brazil presented itself to the world» (Martins, 2012, s/p). Ana Luiza Martins refers to the commodity that propelled Brazilian exports in the late 19th and early 20th century, consolidating Brazil as a more prominent player in international trade. It would not be an overstatement, however, to transpose it to visual arts and the building of a Brazilian national identity, for coffee's role in Brazilian society cannot be reduced to a mere commodity, since it played a much integral part in building national identity through pictorial representation. Furthermore, coffee was the entrance door to an Italian community that fundamentally lifted the representation of such an intrinsic ingredient of Brazilian's identity, economy and drinking habit.

Bread and the Italian immigrants

Whilst at coffee farms eating habits were restrained to ingredients common to Brazilian territory, and food supply was limited to familiar production, larger cities offered better living standards and a wider variety of food, some of them imported from Italy to cater to immigrants.

In 1900, Italian immigrants and families made up 31% of the city of São Paulo's population, totaling around 75.000 people. A new consumption market was forming and immigrants started to open small businesses that offered regional Italian food, such as bread and pasta. Brazilian eating habits were made up especially of products based on cassava and cassava flour instead of wheat-based derivatives. «It was only after the Italian settlement in urban spaces that bakeries started to inaugurate as bread wasn't part of the Brazilian daily diet» (Oliveira, 2006, s/p).

Italian communities settled in regions close to train rails. In the city of São Paulo, districts such as Brás, Bexiga, and Cambuci were essentially Italian settlements occupied by workers, people in transit, and residents. Bread and pasta fabrication in Brazil first started in these districts at family level. The work was conducted by the so-called *mammas* and *nonnas*⁴ also serving immigrants and travelers. This is frequently referred to as the birth of the Italian

⁴ A Brazilian neologism combining the Italian words mother and grandmother with the Portuguese plural in 's'.



Fig. 6 - Grosso, Guerino.
Still life. 1982. 120 × 80 cm.
Oil on canvas.
Private collection.

cantinas in Brazil. Demand for bread grew within Italian districts and the bread once made for own consumption began to be sold to other households. It was common to see Italian street vendors with a big basket of bread on their heads for distribution (Collaço, 2009). In fact, eating bread, pasta, and polenta was so closely associated with Italian immigrants that terms such as *speak a macaronic language* and *polenteers* were used to pejoratively describe Italians living in Brazil.

Since the expansion of bread consumption in São Paulo and – to a certain measure – in Brazil was due to Italian immigration in the late 19th century, it's iconography was not expected to be found among Brazilian artists. Not surprisingly, some of the rare depictions of bread at that time appeared in the work of Italian-Brazilian artists. Aliberto Baroni (1911-1994), a pupil of Italian-Brazilian master Antonio Rocco, became notorious for painting workers and the urban progress of São Paulo. He also dedicated some canvas to the practice of composition in still natures, one of them depicting a traditional Italian bread known at the time as *pão de peito* (chest bread) due to its hard crust that needed to be pushed against the chest to break. Guerino Grosso (1907-1988), who studied at the National School of Fine Arts, used bread as the centerpiece of a still nature composed by the diversity of Brazilian food elements, which also represents the diversity of Brazilian society, such as papaya, pineapple, melon, plums, as well as cheese and wine (Fig. 6). Adolfo Fonzari (1880-1959) painted a classic still nature composition depicting a *panettone*, the traditional North Italian Christmas-time bread, which has been incorporated as a Christmas symbol in Brazil⁵ (Fig. 7).

As traditional art schools aesthetic was challenged by Modernism and the search for a genuine Brazilian art gained space, it was rather questionable that bread would be incorporated by vanguardist artists in the same way that coffee was, and it is plausible to say that no other food element had such a position in Brazilian art. However, amidst the clash between academics and modernists, a third group entered the art scene: the immigrants, in particular Italian, who played a major role in adding the element of bread to Brazilian Modernism. Immigrants in bigger cities did not receive any type of support and artists had

⁵ In 2017, *panettone* was consumed by 29 million Brazilian families during Christmas time. In São Paulo, 78% of families consumed *panettone* that same year (Kantar, 2018).



Fig. 7 - Fonzari, Antonio. *Still nature*. n.d. 85 x 78 cm. Oil on canvas. Private collection.

particularly difficult starts⁶. Many of them, graduates of Italian Art Schools, became craftsmen, artisans who worked under commission and shaped many of São Paulo's urban features through architectural projects, the building of monuments and advertising, usually bringing artistic references of the *Novecento* and the *Return to Order*. The *Proletarian Artists* soon became a constituent component of the second wave of Brazilian Modernism.

Galileo Emendabili (1898-1974), a sculptor born in Ancona, Italy, immigrated to Brazil as a political dissident, and settled in São Paulo, where he lived for the rest of his life. In a modernist São Paulo, Emendabili, together with other Italian sculptors brought back notions proper of European Classicism, still enjoyed by the most conservative part of the elite, and was commissioned to create a series of tumular sculptures for wealthy families. A highlight of Emendabili's work and the most emblematic tomb at the São Paulo Graveyard – where part of the city's aristocracy is buried – as well as one of the finest pieces of São Paulo's funerary art, is *Ausência* (*Absence*, 1944), commonly known as *Túmulo do Pão* (*Bread Grave*). Made in gray granite and bronze, the sculpture pictures a large table upon which lays a loaf of bread. A manly figure in prayer is sitting by the table; by his side, a child holds the head down and rests, his arms on the table. The mother is absent. The image depicts a family's dining ritual represented by bread, the essence of an Italian family's sustenance, and alludes to a discontinued family ritual. Emendabili's funerary work has been recognized within modernist canons and symbolizes the outreach of the movement into the field of sacred art. Analyzing *Absence*, critic Emílio Cordet stated that:

«The sculpture Emendabili created [...] is a monumental architectural and plastic solution, breaking the monotony of long ranks of tombs ravaged in these urban necropolises. [...] This creation is free from strict religious and traditional bonds and full of expressive sensitiveness.» (quoted in Borges, 2002, p. 13).

⁶ An exception worth of mention is Enrico Bianco (1918-2013), who immigrated to Brazil as a teenager and rapidly became Portinari's main assistant, having also developed a prolific work famous for depicting in bright colors the variety of Brazilian food production, including livestock, fishing and the harvesting of oranges, coffee, sugarcane, and wheat.

Brazilian critics recognized Emendabili's funerary sculptures as having intrinsic modernist art value. Critic Menotti del Picchia, describing a vault built for the Varam Keutenedjian family, considered it a monument:

«In this work, Emendabili runs away from baroque. Modern but readable, he sought in ecstasy the inner dynamism, thus anointing an impressive narrative from a transcendent atmosphere.» (quoted in Borges, p. 14).

After the economic crisis in 1929 and the outbreak of the Second World War, Brazil went through a period of economic instability and social uncertainty. While the first phase of Brazilian Modernism intended to broaden the perspective of a national identity, the art of the 1930s and 1940s became more introverted, changing themes, and focusing on the daily life in a tormented period. Themes entailed workers' ordinary lives, small celebrations, and religion as spiritual values and religious beliefs tended to rise in a period of affliction, in contrast with the first phase of Modernism that called for a complete rupture between art and religion⁷.

The spirit of camaraderie between immigrants, artists included, held people together when opportunities started to fade. Emendabili supported and made partnerships with other Italian-Brazilian artists, sharing funerary art and church decoration projects. One of his partners, Fulvio Pennacchi (1905-1992) was an Italian artist who immigrated to the city of São Paulo in 1929 and worked as a butcher and graphic artist for advertising pieces until joining, *Grupo Santa Helena* in 1936, where he gained notoriety.

Pennacchi is well-known in Brazilian art for his sacred artwork in the heyday of Modernism. Pennacchi's sacred art is consonant with the spirit of 20th-century religious work, in which humanized and terrain figures prevail. The painter used Renascentist values, in line with Giotto's work, exploring more human divine figures (Baptista, 2000). Among Pennacchi's greatest sacred artworks are the frescoes at *Nossa Senhora da Paz* church, a project in partnership with Galileo Emendabili and architect Leopoldo Pettini. The church was built in 1937 during the celebration of the 50th anniversary of Italian Immigration in Brazil:

«When a third of São Paulo's population was made up by Italians and descendants, there was the idea of building a church where these immigrants could practice their faith according to their country's traditions.» (Freitas, 2013, p. 41).

Pennacchi executed frescoes in the whole interior of the church, depicting the lives of saints and biblical passages. One of the depicted saints, Saint Francis of Assisi, is shown giving bread to peasants. *The Final Judgement* fresco is particularly interesting, with its composition split into two halves. On the left side, the convicted ones who practiced evil and on the right side the ones who practiced good, the latter one showing three lines of saints. Each saint is represented by an object and the figure that resembles Saint Francis of Assisi is, again, holding a loaf of bread. In the same period, the Catholic church seemed to be torn between a group that opposed modern religious art and a second group that «demonstrated great optimism towards renewing sacred art in modern times» (Freitas, 2013, p. 168). Pennacchi's modernist

⁷ Critic Mario de Andrade stated that the art of the São Paulo artistic family was areligious, materialistic and without God, endorsing the full separation between art and religion and sustaining religious beliefs should be limited to a private context.



Fig. 8 - Pennacchi, Fúlvio. *Making bread*. c. 1940. 120x260 cm. Fresco. São Paulo, Galileo and Plinio Emendabili's Residence.

Image: <https://fulviopennacchioficial.com/>

and yet religious work was acknowledged by Brazilian critics, in a sort of compromise according to which Brazilian sacred art and architecture could accommodate Modernism:

«Praiseworthy is the attitude of Father Milini who was not afraid to hand over to a modern painter [...] the construction and painting of his temple, which is truly an unprecedented achievement in the architecture of our churches.» (Bardi, 1980, p. 34).

The *Nossa Senhora da Paz* church was chosen by a national committee in 1950 to take part in the *International Sacred Art Exhibition of the Holy Year*, in Rome. It was also contemplated in an article published by the Vatican publication *Fede e Arte* in 1954.

Although sacred art was present in Pennacchi's works throughout his life, the artist frequently pictured the common man, achieving distinction in the representation of Brazilian society's simplicity in a way that few foreigners did. A strong trait of this work, however, is the depiction of a heavenly side of terrain life. «Pennacchi's work shows precisely the created aspect of the world [...] in simple day to day life, the divine in the reality around us» (Lauand, 2007, p. 30). Pennacchi's artworks «open us chromatically to this beginning of heaven, which is the contemplation of terrain reality» (Lauand, p. 31). In a prolific work of the common life, Pennacchi highlights human figures in daily activities: harvesting coffee, picking up grapes, celebrating, peregrinating, and baking bread. The works in which the artist portrays breadmaking have a Renaissance touch and evoke the past, perhaps in a nostalgic moment of life in Italy (Fig. 8).

The artistic work of proletarians, such as Emendabili and Pennacchi, show how Italian artists contributed, to the gateway of Modernism in Brazilian religious art and the reform of Brazilian religious architecture, with the religious connotation of bread as a common point. After *Nossa Senhora da Paz*, a wide range of modernist religious temples were built in Brazil, namely, the *São Francisco da Pampulha* church (1943), designed by modernist architect Oscar Niemeyer with paintings by Candido Portinari, the *Nossa Senhora de Fátima* church (1958), also designed by Niemeyer, the *Via Crucis* sculpture (1946) by Italian-Brazilian modernist sculptor Victor Brecheret at the *Hospital das Clínicas* chapel, the *São Bonifácio* church (1965), by Hans Broos, and many others.



Fig. 9 - Norfini, Alfredo. *Fair*. 1913.
26 x 25 cm. Watercolor. Private collection.



Fig. 10 - Gerardenghi, Bigio. *Street fair*. 1927.
35 x 39 cm. Oil on canvas. Private collection.

Street markets and the expression of the anonymous individual

As the 20th century unfolded, the city of São Paulo, a small village until the end of the 1800s, transformed into a vertical and industrialised metropolis. The city had more movement, lights, skyscrapers, while industries proliferated and the circulation of people revamped the city's landscapes. This rapid growth directly impacted the lives of local population and adjacent clusters around it. Small communities were engulfed by more complex social and economic systems of trade, interaction and multiculturalism. Food production, initially limited to family establishments, expanded to actual businesses that needed to find more effective ways to supply their kitchens and reach the final consumer.

Since the mid 19th century, it was a common practice of poorer and more rural populations living in São Paulo's surroundings to bring products for sale downtown. The so-called *caipiras* (hicks) travelled to the city in the morning in donkey wagons and put up improvised tents in free spaces close to Italian districts – a central area of the city – to convene, negotiate and sell. Others would sell their products door to door. Immigrants of all backgrounds, initially Italian, Spanish and Portuguese, and later Japanese, Lebanese, Turkish, Jews and Syrians also benefited from these marketing spaces. The multicultural aspect of these gatherings brought more interaction between communities of different nationalities and shook the city's notion of cultural identity.

In 1867, the *Mercado dos Caipiras* (Hicks Market) was built to organise a food trading area. Italian-Brazilian photographer Vincenzo Pastore (1865-1918) provided an unprecedented visual documentation of this informal marketing space, showing not only food products but the social interactions of a population already divided into social classes. In the arts such social interactions have been represented by immigrant artists with formal art training and influenced by Italian realism. This is the case of *Feira* (*Fair*, 1913) (Fig. 9), by Alfredo Norfini (1867-1944), an Italian immigrant painter who studied at the Academy of Fine Arts of Lucca, and depicted Brazilian urban landscapes through vivid and realistic compositions; *Feira-Livre* (*Street Fair*, 1927) and *Feira* (*Fair*, n.d.) (Fig. 10) by Bigio Gerardenghi (1876-1957), a Piemontese

artist who taught academic painting in Italy and moved to São Paulo in 1923; *Dia de Feira (Fair Day, 1952)* by Giuseppe Perissinotto, an Italian immigrant who studied art in Venice and Florence, among others.

By the mid 20th century, however, such simple facilities did not respond to the needs of a city that became the representation of the country's modernity, economic vigour and industrialisation. Not only was a better food distribution system needed, but also the street markets' hygienic and human profiles did not correspond to the expectations of São Paulo's elite. «Some compare the warehouses to waste dumps» (Alves, 2004, p. 58) and the non-European looks of the merchants were no longer wanted downtown: «(They live) in disgusting promiscuity composed of vagrant black people, of black women swollen by the usual drunkenness, of a half-breed vicious» (Santos, 2003, p. 97).

In line with the economic and industrial advancements, as well as the expectations of what the city should look like in architectonic and human terms, politicians decided to build a Municipal Market, a project by architects Ramos de Azevedo and Felisberto Ranzini. Inaugurated in 1933, the Municipal Market of São Paulo⁸ represented a more effective way to distribute food, and also: «a collective construction of regional identity that affirmed the opulence of the state of São Paulo in relation to the other Brazilian geographic regions, and therefore of its elite as well, showing the sumptuousness and magnificence of the capital city» (Roim, 2016, p. 43). At the time of the building, immigrants from various backgrounds were an important part of the city's population⁹ and the cultural diversity in food consumption was incorporated in the market's stands and consumers' baskets. Research carried out among proletarian families of the time reveal that the most consumed ingredients were rice, beans and pasta, pointing to eating habits that had started to merge, not only from immigrants conforming to Brazilian practices but from locals adhering to immigrants' habits as well (Belluzzo, 2008; Rodrigues, 2011). In the words of Jaime Rodrigues:

«Brazilians consumed sugar, rice and beans, less bread, potatoes and milk. Portuguese and Italians were close to Brazilians in the average consumption of most foods, but the former were more likely to consume potatoes, cod and wheat flour, while the latter bought more pasta, with little consumption of potatoes and fish. Spaniards, on the other hand, were known for their consumption of bread, fat, tomatoes, potatoes and milk, associated with little wheat flour, while Lithuanians were large consumers of beef, potatoes, fish, wheat flour, cheese and butter, with little consumption of rice, beans and pasta.» (Rodrigues, 2011, p. 535).

The industrialization and verticalization of the city was reflected in the work of various artists, especially among proletarians. As stated by Alice Brill:

⁸ Nowadays, the Municipal Market stands as a cultural and touristic hotspot, where many of the visitors go to sample specialities such as the cod fish croquette, which combines cod fish and potatoes, two traditionally Iberian ingredients that entered Brazilian eating habits through Portuguese and Spanish immigrants, and the bologna sandwich, based on the Italian immigrant workers tradition to have a sausage sandwich at lunch.

⁹ 33% Italian, 19% Portuguese, 17% Spanish, 14% Japanese, 3% German, 3% Syrian and 11% from other nationalities (Bassanezi, 2008).



Fig. 11 - Pellegatta, Omar. *Bananas salesman*. n.d. 60 x 80 cm. Oil on canvas. Private collection.

«In the case of the proletarians, to register daily life [...] has the characteristic of an intimistic journal [...] looking to document their own experience. It is the humble record, based on direct observation of the life of the people of their new homeland.» (Brill, 1984, pp. 48, 49).

In search of the simple, traditional life, some groups of Italian artists travelled to the city's surroundings and made brief visits to countryside villages and more agrarian Brazilian states. Omar Pellegatta (1925-2001), an Italian immigrant from Busto Arsizio depicted the street markets, colonial houses and sacred themes of the Brazilian countryside along with other members of *Grupo Tapir*, a group of artists made up mainly by proletarian painters of Italian origin. *Vendedor de Bananas* (*Bananas Salesman*, n.d., Fig. 11), *Vendedor de Melancia* (*Watermelon Salesman*, n.d.) and *Na Feira* (*At the Street Fair*, n.d.), all by Pellegatta, showcase small towns' street markets, agglomerations in the human element and personal interactions can be pinpointed, showing a common disposition of Italian proletarian painters to adapt classic values to modern contexts.

Other authors captured the changes of the city's urban áreas in their paintings, especially from the 1950s. Whilst industrialization was a minor theme in the 1930s and 1940s, proletarian painters increasingly turned industrial landscapes into a focal point in the following decade. Around the same time a geometrization of shapes started to appear in the work of members of *Grupo Santa Helena* such as Aldo Bonadei (1906-1974), Francisco Rebolo (1902-1980) and Mario Zanini (1907-1971), the latter who painted industrial landscapes including the Municipal Market facade (1969) (Fig. 12) in which human elements are almost outsized by cars and the building itself.



Fig. 12 - Zanini, Mario. *Municipal Market*. 1969. 50 x 65 cm. Oil on canvas. Private collection.

The consequences of the industrialization of urban spaces in the 20th century had an effect on art, and it was a proletarian artist who, better than anyone else, captured the shift in São Paulo's urban scene as well as the advent of *Concretism* and abstractionist trends. Born in Lucca, Alfredo Volpi (1896-1988) migrated to São Paulo when he was two with a family that opened a wine and cheese shop in an Italian neighbourhood. Volpi studied at an Italian school in São Paulo and began a career as an artisan and a self-taught painter of *Grupo Santa Helena*, to then become one of the most acclaimed Brazilian modernists. Volpi's early artwork portrays a city in expansion, with its own pace and spontaneous dynamism where people are anonymous and whose movements are not personal, but rather part of an autonomous and endlessly transforming landscape. These elements come across in a bond between people and landscape that can be noticed in the canvases depicting street markets in Cambuci (Fig. 13). Volpi's human figures are not highlighted elements. Instead, both human and urban elements «share the same extract of thick brushstrokes» (Rosa, 2015, p.16), pointing to an indivisible bond between individuals and the city, people and landscape.

The changes in the city landscape, illustrated by the transition from street markets to the building of a Municipal Market, are representative of the economic progress triggered by the coffee economics of the State of São Paulo in a moment where debates about national identity dominated intellectual spaces. At the same time a national culinary starts to develop, as evidence of the fact that the diversity of Brazilian eating habits is a consequence of miscegenation and of a close interaction between different cultures. In the microuniverse of a market, it is feasible to singularize the modernist aspiration to assimilate cultural attributes of the Brazilian constituent races in a deglutition process that generates something of its own.

Between 1870 and 1920, more than one million Italian immigrants arrived in Brazil¹⁰ bringing with themselves traditions that were then incorporated into the country's culture and ultimately became an intrinsic part of Brazilian society's contemporary identity. These immigrants were both being part of a workforce and of an intellectual elite that marked the country's architecture, religion, commerce, and iconography among others. From idiomatic

¹⁰ Today, 15% of the Brazilian population is made up by Italian descendants, around 30 million people.



Fig. 13 - Volpi, Alfredo. *Fair in Cambuci*.
c. 1920. 26 x 20 cm. Oil on canvas.
Private collection.

elements such as the use of *Tchau* (Ciao) to farming techniques, eating habits are perhaps the most recognizable Italian trait in Brazilian culture, going far beyond the elements contemplated by this article, reaching wine, wheat derivatives such as pizza and pasta, *nhoqui* (gnocchi), cold meats and Mediterranean greeneries. The visual representation of such elements, especially in painting, trace a visual historiography that registers the mindset of colonial times through the representation of the contemporary, fragmented and anguished contemporary man, having been particularly relevant to the building of national identity in the vanguard of the modernist movement, the first and more representative subversive wave aiming at the conception of a true Brazilian identity. ■

Works cited

- Alves, Alberto. *Mercado Municipal de São Paulo: 70 anos de cultura e sabor*. São Paulo, Abooks, 2004.
- Andrade, Mario. "Um Salão de Feira I". *Diário de São Paulo*, 21st Oct., 1941.
- Andrade, Oswald de. "Manifesto Antropofágico". *Revista de Antropofagia*, Reedición volumes 1 and 2 (1928, 1929). São Paulo, CLY, 1976, pp. 3-7.
- Baptista, Anna Paola P. "Paraíso e Inferno na Terra – Ecos da II Guerra Mundial na Pintura Religiosa Brasileira, 1940-1950". *História Social*, no. 7, 2000, pp. 49-65.
- Bardi, Pietro Maria. *Fulvio Pennacchi*. São Paulo, Raízes, 1980.
- Bassanezi, Maria. *Atlas da imigração internacional em São Paulo, 1850-1950*. São Paulo, Unesp/Fapesp, 2008.
- Belluzzo, Rosa. *São Paulo: memória e sabor*. São Paulo, Unesp, 2008.
- Borges, Maria Elizia. *Arte Funerária no Brasil: Contribuições para a Historiografia da Arte Brasileira*. Porto Alegre, Anais do XXII Colóquio Brasileiro de História da Arte, 2002.
- Brill, Alice. *Mario Zanini e seu tempo: do grupo Santa Helena às Bienais*. São Paulo, Perspectiva, 1984.
- Carone, Edgar. *A República Velha I (Instituições e Classes Sociais)*. São Paulo, Difel, 1978.
- Collaço, Janine. *Sabores e Memórias: Cozinha italiana e construção identitária em São Paulo*. PhD Dissertation. São Paulo, USP, 2009.
- Dória, Carlos Alberto. *A formação da culinária brasileira*. São Paulo, Publifolha, 2009.
- Fabris, Annateresa. *Portinari, pintor social*. São Paulo, Perspectiva, 1990.

- Fausto, Boris. *História do Brasil*. São Paulo, Edusp, 1998.
- Fernandes, Edesio, Marcio M. Valença (orgs.). *Brasil urbano*. Rio de Janeiro, Mauad, 2004.
- Freitas, Maria Marta van Langendonck Teixeira de. *A Pintura religiosa de Fulvio Pennacchi (1930-1945)*. MA Thesis. Campinas, SP, Unicamp, 2013.
- Furtado, Celso. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo, Editora Nacional, (27 ed.), 1998.
- Hutter Maffei, Lucy. "Imigração Italiana: aspectos gerais do processo imigratório". *Revista do Instituto do Estudos Brasileiros*. vol. 27, 1987, pp. 59-73. 10.11606/issn.2316-901X.v0i27.
- Kantar Worldpanel. "Panetone, o mercado cresce". Kantar Worldpanel, 2018. Web. <https://www.kantarworldpanel.com/br/Releases/Panetone-o-mercado-cresce> [Access 11th July 2020].
- Lauand, Jean. "Mestre Pennacchi: Arte Integração, Estética da Participação". *Notandum*, X, 15, 2007, pp. 17-32.
- Lissofsky, Maurício and Sá, Paulo Sérgio Moraes de. "O novo em construção: o edifício-sede do Ministério da Educação e Saúde e a disputa do espaço arquitetural nos anos 1930". Gomes, Angela de Castro (org.). *Capanema: o ministro e seu ministério*. Rio de Janeiro, Editora FGV/Universidade São Francisco, 2000.
- Martins, Ana Luiza. L. *História do Café*. São Paulo, Contexto, 2012.
- "Mostra exhibe a relação da obra de Portinari com o café", *Revista Cafeicultura*. Web. 03/06/2009. <https://revistacafeicultura.com.br/?mat=22196> [Access 11th July 2020].
- Horn, Florence. "Portinari of Brazil". *Portinari of Brazil* (cat.exp), New York, MoMA, Oct 9- Nov17, 1940. New York, The Museum of Modern Art, 1940. www.moma.org/calendar/exhibitions/2987
- Neves, Margarida. *As vitrines do progresso*. Rio de Janeiro, PUC-Rio, 1986.
- Oliveira, Flávia Arlanch Martins de. "Padrões alimentares em mudança: a cozinha italiana no interior paulista". *Revista Brasileira de História*, vol. 26, no. 51, June 2006, pp. 47-62. 10.1590/S0102-01882006000100004.
- Oswald, Carlos. "Arte Sacra Contemporanea in Brasile". *Fede e Arte – Rivista Internazionale di Arte Sacra*, no. 11, 1954, p. 179.
- Rodrigues, Jaime. "Uma história das práticas alimentares de trabalhadores paulistanos em dois momentos do século XX". *Varia História*, vol. 27, no. 46, Jul-Dec 2011, pp. 527-546. 10.1590/S0104-87752011000200007.
- Rosa, Marcos Pedro Magalhães. *O Espelho de Volpi: O artista, a crítica e São Paulo nos anos 1940 e 1950*. MA Thesis, Campinas, SP, Unicamp, 2015.
- Santos, Carlos J. F. *Nem tudo era italiano: São Paulo e pobreza (1890-1915)*. São Paulo, Annablume/Fapesp, 2003.
- Smith, Roberto C. *Murals by Candido Portinari*. Washington, Library of Congress, 1943.
- Stoklund, Bjarne. "The Role of the International Exhibitions in the Construction of National Cultures in the 19th Century". *Journal of European Ethnology*, vol. 24, 1, 1994, pp. 35-44. 10.16995/ee.1837.
- Tarasantchi, Ruth. "O paisagismo: contribuições italianas à visão brasileira". *Revista Italianística (USP)*, no. 3, 1995, pp. 93-101. 10.11606/issn.2238-8281.v3i3p93-101.
- Trento, Angelo. *Do Outro Lado do Atlântico*. São Paulo, Nobel, 1989.
- Zanini, Walter. "O Grupo Santa Helena e a Presença do Artista Proletário". *Revista Italianística (USP)*, no. 3, 1995, pp. 103-108. 10.11606/issn.2238-8281.v3i3p103-108.

Tortilleras in space and time: a Mesoamerican staple in colonial and contemporary art

Sheila Scoville

Florida State University

[Abstract] Per misurare la risonanza di un motivo culinario che è stato a lungo un simbolo di identità negli Stati Uniti sudoccidentali, Messico e America Centrale, questo studio comparativo copre una gamma temporale e spaziale che spinge categorie storico-artistiche come “precolombiana”, “coloniale” e “contemporanea” fuori dai loro confini disciplinari. In un paio di illustrazioni realizzate a quattro secoli e mezzo di distanza, una donna prepara l’alimento base del Messico, la *tortilla*. La scena precedente appartiene al *Codex Mendoza*, un manoscritto del XVI secolo dipinto da artisti scrivani messicani, e l’ultima immagine è un collage, *Citlali: Hechando Tortillas y Cortando Nopales en Outer Space*, di un’artista messicano-americana, Debora Kuetzpal Vasquez. Sebbene il *Codex* sia un documento complesso incorporato all’indomani dell’invasione spagnola di Tenochtitlan e mediato dalla politica dell’era coloniale, appartiene a un progetto in corso per difendere il futuro degli indigeni. Il *Codex* presenta la realizzazione delle *tortillas* come segno di ordine sociale in un’etnologia destinata a influenzare il dibattito sui diritti umani degli amerindi. Nella sua immagine degli astronauta messicano-americana che preparano lo stesso cibo, Vasquez cita selettivamente la tradizione messicana per trasmettere la sua prospettiva Xicanx e la preoccupazione per il patrimonio e la salute della sua comunità. In entrambe le immagini, l’associazione mesoamericana della tortilla indica una continuità culturale elisa dalla storia euro-americana.

Parole chiave: Codex Mendoza; Chicano; Xicanx; tortilla; arte decoloniale.

Para medir la resonancia de un motivo culinario que durante mucho tiempo ha sido un símbolo de identidad en el suroeste de los EEUU., México y América Central, este estudio comparativo cubre un rango temporal y espacial que empuja categorías en la historia del arte como “Precolombino”, “Colonial” y “Contemporáneo” fuera de sus límites disciplinarios. En un par de ilustraciones hechas con cuatro siglos y medio de diferencia, una mujer prepara el alimento básico de México, la tortilla. La escena anterior pertenece al *Códice Mendoza*, un manuscrito del siglo XVI pintado por escribas del artista mexicana, y la última imagen es un collage, *Citlali: Hechando Tortillas y Cortando Nopales en Outer Space*, de la artista mexicano-estadounidense, Debora Kuetzpal Vasquez. Si bien el código es un documento complejo incrustado en las secuelas de la invasión española de Tenochtitlán y mediado por la política de la era colonial, pertenece a un proyecto en curso de defensa del futuridad indígena. El código presenta la elaboración de tortillas como un signo de orden social en una etnología destinada a influir en el debate sobre los derechos humanos de los amerindios. En su imagen de astronautas latinas preparando la misma comida, Vásquez cita selectivamente la tradición mexicana para transmitir su perspectiva Xicanx y su preocupación por la herencia y la salud de su comunidad. En ambas imágenes, la asociación mesoamericana de la tortilla significa una continuidad cultural elidida por la historia euroamericana.

Palabras clave: Códice Mendoza; Chicano; Xicanx; tortilla; arte decolonial.

To measure the resonance of a culinary motif that has long been a symbol of identity in North America, this comparison study covers a temporal and spatial range that pushes such art-historical categories as “Pre-Columbian”, “Colonial,” and “Contemporary” out of their disciplinary confines. In a pair of illustrations made four and a half centuries apart, a woman prepares Mexico’s staple food, the tortilla. The earlier scene belongs to the *Codex Mendoza*, a sixteenth-century manuscript painted by Mexica artist scribes, and the latest image is a collage, *Citlali: Hechando Tortillas y Cortando Nopales en Outer Space*, by a Mexican-American artist, Debora Kuetzpal Vasquez. While the codex is a complex document embedded in the aftermath of Tenochtitlan’s Spanish invasion and mediated by colonial-era politics, it belongs to an ongoing project of defending Indigenous futurity. The codex presents tortilla-making as a sign of social order in an ethnology meant to sway the debate over Amerindians’ human rights. In her picture of Latina astronauts’ preparing the same food, Vasquez selectively cites Mexican tradition to convey her Xicanx perspective and a concern for her community’s heritage and health. In both images, the Mesoamerican association of the tortilla signifies a cultural continuity elided by Euro-American history.

Keywords: Codex Mendoza; Chicano; Xicanx; tortilla; decolonial art.

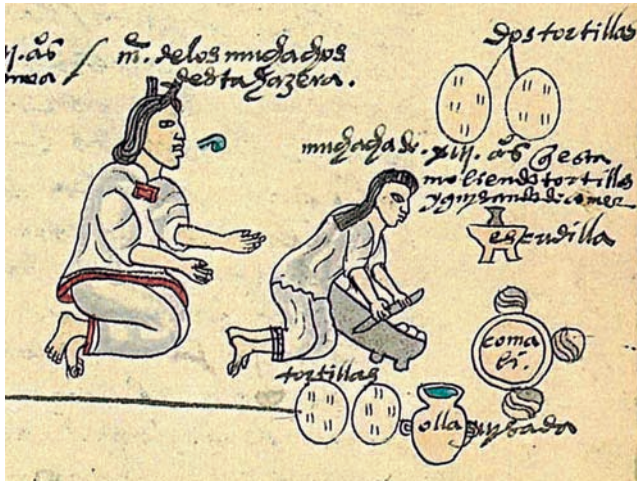


Fig. 1 - *Codex Mendoza*, folio 60, detail. ca. 1540. Oxford, England, Bodleian Library, Oxford University.

Introduction

Among modes of continuity, food is unique in its multisensory and emotionally layered appeal to memory. Culinary narratives promote historical consciousness of the individual or collective self, and tracing the roots of a cuisine can recover estranged chronologies. In this article, I compare two images that stand for a continuum of cultural identity, for which the maize tortilla acts as a vital sign. The first picture is a scene in the *Codex Mendoza* (Fig. 1), a sixteenth century painted manuscript about the Mexica¹. The second is a collage, *Citlali: Hechando Tortillas y Cortando Nopales en Outer Space* (Citlali: Making Tortillas and Cutting Nopales in Outer Space, 2005. Fig. 2), by Debora Kuetzpal Vasquez, a contemporary artist from Texas. Both illustrations visualize a narrative in which a woman prepares tortillas. I juxtapose these two pictures, distant in time and place, because their depictions of this staple food signify *Mesoamerica* to preempt the erasure of Indigenous culture by colonialism and its legacies.

When the *Codex Mendoza* was painted, the Mexica were negotiating new identities to counter a subhuman status used to justify the genocide, bondage, and disenfranchisement of “New World” inhabitants². Considering the circumstances of its production, I align the codex and its tortilla imagery with a chronology of Indigenous activism extending from the Conquest to the present. A native of San Antonio and a lifelong community activist, Vasquez emphasizes the Indigenous part of her Mexican heritage and has positioned herself as a decolonial artist long before the recent demands for anti-colonial justice. Her staging of Mesoamerican culinary practices in *Citlali: Hechando Tortillas*, a fantasy of extraterrestrial settlement by Latinas, insists on a form of futurity for the culture outlined in the codex. Both pictures activate selfhood in the everyday and engage homemaking to defend against extinction. However, Vasquez severs tortilla-making from the binary cosmivision and gender roles of the Mexica, and the food preparation in her collage proposes a nimble ethnonationalism, un-

¹ Since this Nahuatl-speaking group called themselves *Mexica*, I use this term instead of *Aztec* for the founders of Tenochtitlan in the Valley of Mexico.

² For a representative source on the sixteenth century debate over the human rights of Amerindians, see *Aquí se contiene una disputa o controversia* (1552), published by Bartolomé de las Casas.

Fig. 2 -
Vasquez, Debora Kuetzpal.
*Citlali: Hechando Tortillas
y Cortando Nopales
en Outer Space.* 2005.
Collage. Acrylic and clay.
San Antonio, TX.



bound to ancestral lands and able to adapt. In the *Codex Mendoza*, a young woman making tortillas is a sign of civilization meant to dispel the colonizers' image of the "barbarian" Mexico. In *Citlali: Hechando Tortillas*, the preparing of the same food by Latina astronauts reverses the obsolescence of Mesoamerica. These tortilla-making images are coeval with a centuries-old project that denies a historical dead-end in a narrative that kills off the Indian in the first act. Europeans invented the Americas and the Amerindian³, and thus, inadvertently, an origin point was plotted from which counter movements could draw oppositional timelines. I juxtapose these images not only because they use the same culinary practice to mark Indigenous identity; they unfold a temporal system other than a sequence of Euro-American ascendancy. To undo colonial and neocolonial structures is to unsettle their mastery of space and time: the first as center and periphery, the latter as a straight line of discrete segments and foregone conclusions.

Kency Cornejo states that «the colonial encounter is transhistorical», with a legacy «persisting across time and nations» (2014, p. 16). Decolonial art practices cover broad geopolitical formations and disinter obscured pasts, and so an effect of such practices is disorientation, because the artists attempt a recovery from cultural amnesia and, for the colonized, the trauma of an inner diaspora. Art history, for its own part, has committed "chronological anomalies," reports Robert Nelson, and its "disciplinary gaze" deems the West the oldest and most current civilization, while its blindness veils other timelines, for example, pre-Islamic art of the Middle East or post-Columbian American art history (1995, pp. 35, 37). Nelson argues that the outstanding task of his discipline is to reapproach the objects of its study according to «alternative plottings of space, time, and society» (1995, p. 40). Exploring the dimensions of colonialism demands a wide lens, and to reckon with Vasquez's expressions of her Mexican-American identity, my study needs to return to Mexico and the sources of its national pride: *Mexicanismo*.

³ See Edmundo O'Gorman, *The Invention of America: An Inquiry into the Historical Nature of the New World and the Meaning of its History* (Westport, CT, Greenwood Press, 1972).

Mesoamerica, a kernel of modern ethnonationalism

When Mexico gained independence in 1821, the new state conceived itself in the Mesoamerican past, particularly its final chapter: the Mexica. *Mexicanismo* asserts a current moment of political legitimacy and social cohesion anointed by the inheritance of Tenochtitlan's supremacy. After Mexico's revolution (1910-1920), *indigenismo* strengthened these symbolic ties to prehispanic history. Prompted by the conflict, a diaspora followed by a radiating outward of post-revolutionary ideology and aesthetic achievement exported Mexican national culture to the north, recharging the transamerican exchanges that had surged in the 1800s with the Treaty of Guadalupe Hidalgo (Pérez, 1999, p. xviii). In the mid-twentieth century, Mexican Americans began advocating for their civil rights and socioeconomic representation. To distinguish themselves from white, mainstream US society, Chicanos – the parent generation of Vasquez (b. 1960) – adopted Mexican ethnonationalism (Pérez, 1999, p. xix). The Chicano Movement also aligned itself with Mesoamerica and drew from pre-Columbian cultures like the Maya, but it located the Chicano homeland in Aztlán, an area in the Southwest US from where the Mexica migrated to the Valley of Mexico (Moraga, 1993, p. 151).

According to Sarah Bak-Geller Corona, consensus-building in Mexico has affirmed the tenacity of a national cuisine dating to the zenith of Tenochtitlan and later blending with Iberian cookery (2016, p. 228). Since Independence in the early nineteenth century to the present, chroniclers have insisted on the Mexica origins of gastronomical standards like maize tortillas. This “culinary nationalism” began as part of the broader project of *mestizaje*: a function of Mexican nationalism and solidarity, which subsumes the Indigenous into the *mestizo* category, defined as mixed European and Amerindian lineage (Bak-Geller Corona, 2016, p. 228). In expressions of *Mexicanismo* and *Chicanismo*, the maize staple is a symbol of continuity with Mesoamerica.

Cultivating sources of precolonial identity

The history of the tortilla is entwined with the cultivation of maize, which began around 9,000 years ago (Blake, 2015, p. 17)⁴. The rise of Mesoamerican civilizations is attributed to this crop and the process of nixtamalization which renders maize kernels more nutritious (Coe, 1994, p. 14). The Mexica believed that humans were made from tortilla dough, and the grain has an eminent status in their cosmology. In the mode of Western literacy, however, the tortilla's story begins with the codices that form the colonized knowledge base of Mesoamerica. These privileged manuscripts resemble a time-honored recipe insofar as they encourage variations in the field of discourse to which they gave rise. The sway of an authoritative source like the *Codex Mendoza* is that of Foucault's “initiators of discursive practice,” authors whose paradigmatic bibliographies accommodate «the possibility and the rules of formation of other texts» (1992, p. 310). Consecrated by endless citation, the codex is a source from which various historical underwritings of individual and joint identities have derived, including *Chicano* (more recently, *Chicano/a/x*). Framed as sourcebooks on ancient societies, colonial ethnographies have been used to construct the imaginaries of Mexican and Chicano ethnonationalism. For this reason, the depiction of a girl grinding maize for tortillas in the *Codex Mendoza* is iconic.

⁴ For a history of the tortilla, see Blake (2015); Pilcher (1998); and Paula E. Morton, *Tortillas: A Cultural History*. Albuquerque, University of New Mexico Press, 2014.

“ Making tortillas and cutting nopales
allow anyone anywhere at any time
to cohabit a world of memory and sensation
with immediate and ancestral communities. ”

A few decades after the Spanish invasion of 1521, a group of Mexica artist scribes, or *tlacuiloque*, and Spanish commentators in Mexico City produced the manuscript that later became known as the *Codex Mendoza*. Jorge Gómez-Tejada aligns this text with the fifty-year indigenist campaign begun by Bartolomé de las Casas with his accounts of the brutal treatment of Amerindians (2012, p. 27). Las Casas and other activists advocated for Indigenous rights, and their tactics included presenting to the Spanish court illustrated manuscripts imbuing New World societies with humanity, sovereignty, and «signs of civilization» (Gómez-Tejada, 2012, p. 33). By illustrating a girl learning to grind maize for tortillas, the *Codex Mendoza* projects what its authors believed and hoped was a “civilized” society according to the colonial powers weighing their future. The preparation of tortillas was not just a facet of domestic life; it was a religious, economic, and social pillar of Tenochtitlan. Although this drawing tempts a reading of a slice of pre-Conquest life, its meaning has many layers based on the purpose of the codex, its intended audience, the scenes accompanying it, and the cosmology that defined Mexica gender roles.

While the codex is a complex document embedded in the aftermath of the Conquest and mediated by colonial politics, its image of culinary training, I argue, shares some of the same impetus as *Citlali: Hechando Tortillas* made by Vasquez, the daughter and granddaughter of Chicanas. Both pictures curate Mesoamerican culture to project worlds in which a remodeled indigeneity prevails. A visual arts professor at Our Lady of the Lake University, Vasquez features Amerindian foods as motifs throughout her multimedia studio practice and considers pre-Columbian cuisine a critical part of her Xicanx identity. The term *Xicanx* distances *Chicanismo* from Catholic patriarchy, and *Xicanisma* asserts a more pronounced affiliation with Indigenous heritage and integrates feminism and queer politics (Castillo, 2014, pp. 2, 52). Whereas the codex depicts a gendered division of labor as proof of societal order, the kitchen practices in the collage do not perform binary identity. However, both pictures imagine a future contiguous with the domestic tradition of preparing foods from indigenous plants to share with family. To help undo the obsolescence of Indigenous cooking by industrial foods, Vasquez follows a diet like that outlined in *Decolonize Your Diet* (2015), a cookbook by the *Xicanistas* Luz Calvo and Catrióna Rueda Esquibel, who recreate Mesoamerican cuisine to yield a physical and psychic recuperation. *Citlali: Hechando Tortillas* adapts tortilla-making as part of the artist’s world-making, which resists neocolonial, capitalist modes of food production.

A reduced view of tortilla-making

The sixteenth century *Codex Mendoza* is divided into three parts: Section 1 depicts the founding of Tenochtitlan, Section 2 inventories its tribute system, and the last part, “The Daily Life Year to Year,” documents the life stages of Mexica subjects and articulates their familial and pro-



Fig. 3 - Codex Mendoza, folio 60. ca. 1540. Oxford, England, Bodleian Library, Oxford University.

fessional orders. In Section 3, the repetition of a tortilla glyph helps present an orderly, productive society. Edward E. Calnek describes this section as a map or flow chart of various life paths (1992, p. 84). Different courses of action coexist in scenes in a framework tracing two paths to death: capital punishment for engaging in vice, or natural causes following an honorable life (Calnek, 1992). Section 3 presents the rearing of Mexica children, who either train to contribute to their families' sustenance, or submit to punishment for disobedience. Folios 58r-60r contain registers that each include two scenes (Fig. 3). In every scene, blue dots represent the children's age, and tortillas symbolize their daily rations – e.g., half of a tortilla for age 3, one and a half for age 6, etc. – though Mexica diets included other foods (Berdan and Anawalt, 1997, p. 153). Juxtaposed with the children's labors, the tortillas are transactional in a system of labor and output, nourishing Tenochtitlan.

The codex depicts tortilla-making on folio 60r. The scene suggests a kitchen through culinary action and cookware rather than a representation of space. A woman instructs a thirteen year old girl to grind maize for tortillas. The girl kneels over a *metate*, or grinding stone. Digging her toes into the blank paper, the girl grasps a *mano*, or stone roller, and grinds *nixtamal*, or softened maize. Once she has made *masa*, or dough, and patted it into flat discs, she will cook the tortillas on the clay griddle, or *comal*, surrounded by hearthstones. Below the girl, the finished product echoes the glyphs indicating her food allowance. Another item in the scene is a three-legged sauce bowl, or *molcajete*, labeled *escudilla* in the Spanish gloss (Coe, 1994, p. 109). A clay pot captioned as an *olla* also appears among the cookware (Berdan and Anawalt, 1997, p. 162).

The lesson on tortilla-making is adjacent to a scene of a father directing a boy to gather grasses into a canoe. In the *Codex Mendoza*, the role of one gender is defined against what was expected of another. All of the child-rearing scenes depict men and boys in the left columns and women and girls in the right. These subjects in training are inculcated with a system of labor based on a male-female binary that restricts feminine activity to the home. The first folio of Section 3 establishes this impression by depicting a ceremony in which a female newborn is presented with a broom, spindle, and workbasket, and the midwife buries the umbilical cord under the *metate* by the hearth (Berdan and Anawalt, 1997, p. 145). The sixteenth century *Florentine Codex*, a later project led by Fray Bernardino de Sahagún, explains that this custom «signified that the woman was to go nowhere. Her very task was the home life, life by the fire, by the grinding stone» (1950, pp. 171-173). Arnold J. Bauer attributes this division of tasks to the long process of preparing tortillas, which consigned women to “slavery to the *metate*” (2001, p. 28). Mexica women spent up to six hours each day preparing tortillas, and learning this skill will make the thirteen year old eligible for marriage (Berdan and Anawalt, 1997, p. 162). According to Jeffrey M. Pilcher, culinary ritual was synonymous with «the personal and family identity» of Mexican women, who were «inextricably linked with the food they cooked» (1998, pp. 106, 107).

Calnek maintains that the “extremely reduced” female roles in the *Codex Mendoza* – wife, mother, midwife, curer, perpetrator of bad behavior – indicate a narrow interest (1992, p. 87). While the manuscript assigns a wider array of jobs to boys and men, it prescribes how virtuous girls and women should act rather than present all their possible life paths (Calnek, 1992, p. 87). The *Florentine Codex* also casts Indigenous women and their labor in a moral light by equating their cooking with their character: «The good cook is honest, discreet», while the bad is «dishonest, detestable, nauseating, offensive» (Sahagún, 1950, pp. 52, 53). By these cri-

teria, brittle tortillas reflect poorly on their maker. Louise M. Burkhart explains that the codices on Mesoamerica reflect the concerns of Christian European men, who avoided the Indigenous, particularly women (1997, pp. 26, 27). Church representatives regarded the domestic sphere as the “final frontier” in stamping out native religion (Burkhart, 1997, pp. 41, 42). In these ethnologies, Burkhart perceives two kinds of women: idolatrous practitioners of blasphemous household rituals, or submissive housewives (1997, pp. 27, 28).

An expanded view of tortilla-making

The zeal of Catholic missionaries inflected their documentation of Indigenous culture. However, appraising the situation of Mexica women according to modern value judgments about domestic work, or dichotomies like public-private, masculine-feminine, or *cosmicprosaic*, can also misconstrue an image as seemingly patent as one of a cooking lesson. The gender norms permeating Mexica society conditioned thought and behavior with the belief that assuming given male and female identities and their respective duties had not only a domestic function, but also political, economic, and religious purposes. Burkhart argues that historians often presume that public and private life in ancient Mexico was divided, or domestic labor was relegated to a low status as it is under capitalism, or the public domain was more important than a “private” one (1997, p. 26). *Male*, *female*, and *married* are now categories of individual identity, but Mexica conceptions were more expansive. In the view of Caroline Dodds Pennock, it is more accurate to think of the Mexica gender binary as an exterior-interior division: masculinity was associated with the world beyond the city-state, and femininity with its internal affairs (2011, p. 530). Pennock characterizes the *altepetl*, or city-state, as “a model and mirror” of the married household (2011, p. 528). For example, wedlock was a governing model by which rulers personified both the male and female partner of heterosexual union (Pennock, 2011, p. 535).

Camilla Townsend identifies the locus of women’s labor, which was the household or *calli*, as “the essential building block” of the *altepetl* and, by extension, the cosmos (2009, s/p). *Casa* or *home* means a protective, personal space, but the Mexica thought of the *calli* not as «a tranquil refuge» from the «currents of cosmos and history», but where such «currents intersected forcibly» (Burkhart, 1997, p. 30). Townsend believes that Mexica women were conscious of their daily tasks as measures for maintaining universal order (2009, s/p). Sweeping, weaving, making offerings, and tending the hearth warded off chaos and appeased the gods (Brumfiel, 2011, s/p). The hearth, where food was prepared, was the center of the home and the cosmos, and working at the *metate* to make tortilla dough reenacted the genesis of humanity, when the goddess Cihuacoatl formed people from *masa* (Brumfiel, 2011, s/p). Cooking also served concrete and symbolic functions that extended beyond the *calli* (Burkhart, 1997, p. 29). Household members followed protocols for handling maize, tortillas, and cookery to assure success in business and battle abroad (Burkhart, 1997, pp. 42-45).

Mexica women did not have equal opportunities *per se* but did share a complementary relationship with men. Pennock replaces the idea of Tenochtitlan as a “pre-modern patriarchy” with a model of “complex equalities” (2011, pp. 529, 540). Women could own land and other property, inherit and accumulate wealth, and sell goods, and they worked as vendors, market administrators, midwives, healers, and priestesses (Brumfiel, 2011, s/p). Women made food

not only for their *calli*, but also for the marketplace, helping to fuel the development of Tenochtitlan and its imperial drive (Townsend 2009, s/p). Over time, Elizabeth M. Brumfiel proposes a state-sponsored program in which male warriors were glorified supplanted “gender complementarity” with gender hierarchy (2011, s/p). In Mexica mythology, art, and ritual, she finds portrayals of women as «agents of cosmic disorder», potential enemies in need of subdual (Brumfiel, 2011, s/p).

Chicanismo 2.0

The layout and rhythms of the *calli* were synchronized with Mexica concepts of space and time (Burkhart, 1997, p. 32). On the sacredness of domestic life in Tenochtitlan, Burkhart writes: «One could see the Mexica house as a model of the cosmos, writ small, but perhaps it would be better to see the Mexica cosmos as a house, writ large» (1997, pp. 30, 31).

Made about four and a half centuries after the last Spanish gloss was added to the *Codex Mendoza*, the collage *Citlali: Hechando Tortillas* recalls its tortilla-making scene, yet makes explicit the equivalence between the *calli* and the cosmos. Vasquez features her recurring character, “Citlali, La Chicana Super Hero,” and a same-sex partner making tortillas and cutting *nopales*, or cactus pads. Characteristic of the artist’s mixed-media practice, the collage combines painting in acrylic and sculpted details on a 20” × 30” surface. As if to reveal the kitchen as a point of cosmic orientation, Vasquez situates her *tortilleras*, or tortilla makers, in outer space. In the scene, a planet is girdled by a blue-black atmosphere studded with titanium-white stars. Chunks set in flashes of illumination suggest meteors whizzing past, and a green humanoid with black eyes pilots a flying saucer. Clay tortillas float into the planet’s orbit from a modern kitchen on its surface. Cut away to show its interior, the open room includes a stove and a table, which jut into the foreground. Cactus pads, jalapeños, a *molcajete*, and tortillas, all made from clay, sit on the table where Citlali cleans the *nopales*. Citlali wears her signature jeans and red bandanna, as well as a space helmet. Her partner, dressed in a more femme style, stands by the stove, waiting for a tortilla to cook.

Vasquez’s image renders the Mesoamerican cosmovision of the mundane commingling with the eternal. Part of a Citlali franchise that includes installations, comics, and short fiction, *Citlali: Hechando Tortillas* echoes a plot point in Vasquez’s story, *For Those Seeking Signs of Intelligent Life*, which relates her superhero’s origin tale. Citlali is the offspring of two women: one from Earth, the other from the Orion constellation. Before Citlali becomes a woman, her celestial mother takes her to another planet to visit with her grandmother in a «little open-air kitchen», where Citlali imagines her «mami Ixchel making tortillas [...] in space» (Vasquez, 2017, pp. 345, 346). In Vasquez’s textual and visual narrations of Citlali – which also include other kinds of mixed media, canvas paintings, prints, and digital art – the scenarios often center around childhood memories of sitting in the kitchen while a mother, grandmother, or aunt prepares a meal. Throughout her practice, Vasquez draws from her experiences of growing up in Texas, being raised by Chicana matriarchs who instilled an appreciation of Mexican heritage through cooking and other traditions (Cabrera, 2013).

Citlali: Hechando Tortillas situates domesticity amid the capricious universe that the Mexica believed could be tamed through routine. The astronauts contend with meteors, zero gravity, and UFOs, reminiscent of the chaos kept at bay by the daily protocols of ancient Mexico,

yet the Latinas manage to carve out a space for living. In a sense, they have transported the hearth of the *calli*: the domestic core to which Mexica girls were bound at birth. Emma Pérez describes a similar reliance on women to sustain an uprooted culture in an unfamiliar and unwelcoming space in the Mexican diaspora to the Southwest US. Pérez explains that *Mexicanas* helped maintain continuity for their new communities by preserving the language and traditions and forming clubs and organizations, which their Chicana daughters carried on (1998, p. 78). This role of creating social cohesion accords with the sketch in the *Codex Mendoza*, in which women, guided by social and sacred orders, follow a model of desired behavior and avoid the reputation of female “agents of cosmic disorder” promoted by a militarized Mexica state and later by the Catholic order.

Vasquez defines Citlali, her superhero character, as a «combination of indigenous women, their Chicana activist daughters, and the spirit of strong women» (quoted in Shoemaker, 2011, p. 6).

Her intentions for Citlali are to humanize workers, acknowledge Latina labor, and address «social and political issues pertaining to women and Raza» (Vasquez, 2019, s/p). A self-described “artist” (2019, p. 14), Vasquez has also featured Citlali on banners, protesting practices unfair to women workers such as the housekeeping staffs of San Antonio hotels (Mata, 2014, p. 127). Whereas the *Codex Mendoza* underwrites the economic institutions of Tenochtitlan, Vasquez’s use of Citlali demands protections for female and immigrant laborers. A focus on workers’ rights aligns Vasquez’s practice with the Chicano Movement, or more precisely, its restructuring by feminist and LGBTQ critique after its late-1960s’ mobilization for the economic, political, and social visibility of Mexican Americans. Since Citlali challenges worker exploitation, Irene Mata believes Vasquez’s project creates an alternative mythos, supported by the fact that her character is not a white, male superhero (2014, pp. 127, 128). Drawing from US pop culture and alternative comics, Vasquez repackages the self-recognition of *Chicanismo*. Opposed to assimilating into white society, Chicanos distinguished themselves by building consciousness of a shared Mexican-American identity that drew from Indigenous and Mexican sources (Pérez, 1998, p. 79). Documents like the *Codex Mendoza*, especially its frontispiece showing the founding of Tenochtitlan, validated a desire for reclamation and autonomy. Aztlán came to represent the nationalist aspirations and indigenist affiliations of Chicanos. A symbol of the Chicano nation, Aztlán was evoked in a manifesto drafted in 1969 at a conference to rally Mexican-American youth around the cause of liberation. *El Plan Espiritual de Aztlán* (The Spiritual Plan of Aztlán) underscores the wrongful loss of homeland initiated by colonialism and perpetuated by US imperialism and racism⁵.

Queering the *tortillera*

Citlali: Hechando Tortillas promotes *Xicanisma* by contesting the patriarchy, homophobia, and binary gender roles of the initial Chicano Movement. In her 1993 essay *Queer Aztlán*, Cherríe Moraga criticizes the lack of intersectional justice in the early movement, when lesbians and gays could not be «members of the “house”», referring to *El Plan Espiritual de Aztlán* which conjures the Mexica *calli* as community writ small (p. 159). Moraga explains that since non-heterosexuals were barred from the *calli*, they sought to «redefine familia, cultura, and comu-

⁵ A copy can be found online: <http://clubs.arizona.edu/~mecha/pages/PDFs/EIPlanDeAtzlan.pdf>

nidad» (1993, p. 165). Moraga claims that this openness is consistent with Amerindian culture, suggesting that the feminist and queer revision of *Chicanismo* was not an abandonment of *El Movimiento*, rather its revision through inclusion and recommitment to its *indigenismo*. However, such statements overlook the incommensurability of Xicana feminism with *decolonialism*⁶. As a settler narrative, *Citlali: Hechando Tortillas* envisions the under-explored intersection of Xicanx and Indigenous interests by echoing historical situations in which Mexicans have been, by force or choice, Brown settlers on Amerindian lands (Tuck and Yang, 2012, p. 10).

Vasquez's astronauts dwell far from their home planet of Earth, visible in a corner of the collage where it eclipses the sun. Mexica girls, on the other hand, remained in the *calli* training for their future by the hearth, while boys went afield. This division of labor helped define gender in ancient Mexico. Rosemary Joyce reveals that Mexica children were socialized to assume a gender, and she describes their childhood as a process of "boying" or "girling" (2000, pp. 474-476). Joyce deciphers in the codices a program of discipline imposed on children's bodies and behavior to replicate a precedent of adulthood. At thirteen, a Mexica girl was at the "peak of differentiated gender identity," so she was versed in finishing practices to mold her into a "normal" woman (Joyce, 2000, p. 474). Congruent with Judith Butler's idea of "the social production of embodied existence" by repeating traditional ways of being, gender was not a given in ancient Mexico but taught and acquired through "citational" acts (Joyce, 2000, p. 474). Rising before sunrise and spending all morning, every morning, at the grinding stone to feed tortillas to her family would have been the citational performance of a woman's life.

While *Citlali: Hechando Tortillas* expresses the artist's *Xicanisma*, it also cites established aspects of Mexican-American womanhood, but not in support of a differential construction of gender. The Latinas prepare Mesoamerican ingredients using Indigenous culinary techniques in a scene devoid of male presence, but they are not accompanied by a binary male scene. Citlali and her partner are somewhat assimilated into heteronormative structures of female domestic labor, yet Vasquez distinguishes *femme* from *feminine*. *Femme*-performing women, like Citlali's companion, are subversive by inhabiting the traditional female role in a non-heterosexual relationship, consciously performing femininity instead of relating to it as a natural given (Butler, 1993, p. 314). Though the duo makes a meal by hand, the women are not subordinate to a prescription of labor or personhood. Citlali does not conform to a conservative vision, she radiates individuality as an uber persona.

Decolonizing and worldmaking

With its display of culinary art, Vasquez's collage selectively cites a given female role, and her choice of materials shows a keen investment in this tradition. Instead of painting the tortillas, she threw them into physical relief, sculpting and manually performing the hands-on labor of patting out clay flatbreads. Vasquez also sculpted the other ingredients and handheld cookware like the *molcajete*, as though they were miniature proxies meant for a dollhouse. Placing these items in closer proximity to real life, the addition of a third dimension underscores the scene's culinary action. In addition, similar to the overhead view of the tortillas and their cook-

⁶ See Aimee Carrillo Rowe, "Settler Xicana: Postcolonial and Decolonial Reflections on Incommensurability." *Feminist Studies*, vol. 43, no. 3, 2017, pp. 525-536.

ing surface on the *comal* in the *Codex Mendoza*, a tipped perspective puts the tortillas and the pan on the stove in full view.

Why does a Xicanx feminist cite a task that for ages has confined women to the kitchen? Vasquez sustains tortilla-making to mend historical discontinuity, illustrated by the fate of the tortilla in Mexico. Twentieth century modernization introduced the radical innovation of *molino de nixtamal*, maize ground by a mill instead of by hand (Bauer, 2001, p. 190). On the heels of industrializing the tortilla came its commodification by *masa de harina*, or dried *masa* (Pilcher, 1998, p. 105). Widely available by the 1970s, this product requires only water and a machine to transform into stacks of tortillas ready for purchase (Pilcher, 1998, p. 105). While these innovations greatly reduce the time needed to produce tortillas, its impact on Mexico, a culture where making tortillas from scratch has organized family life since ancient times, is daunting to calculate. Exacerbating this “desecration of tortilla life” are the effects wrought by NAFTA, the treaty that opened Mexico in 1994 to cheap US corn, rupturing homegrown economies and unraveling community and family ties (Lind and Barham, 2004, p. 56).

A proponent of a decolonial diet, Vasquez involves food in a reparative mission that, in the words of José Esteban Muñoz, overcomes the “logic of a broken-down present” (2009, p. 12). In the case of the tortilla, the logic of industrial food production sacrifices social bonding and threatens public health. In *Decolonize Your Diet*, Calvo and Esquibel intersperse recipes with a manifesto citing the benefits of a precolonial diet and touting the revolutionary act of eating like a Mesoamerican: «Indigenous heritage diets [...] have historically protected us against and prevented the very diseases [...] that now threaten our communities’ health» (2016, s/p).

Citlali: Hechando Tortillas falls within a mode of artistic production defined by Muñoz, who theorized a queer aesthetics that casts “a backward glance” to imagine a more pleasurable and, in this instance, a more nourishing future (2009, p. 4). Vasquez’s worldmaking eschews a utopia based on too many essentialisms and, like the *Codex Mendoza* as a projection of a post-Cortés society, her collage anticipates the need to adapt to new developments. Ancient, current, and speculative mingle in this vision of indigeneity lasting beyond the here and now. The open-air kitchen, for example, recalls the outdoor Mexican *cocina*, but it has a suburban design with modern appliances and perches on another planet. Vasquez’s use of clay, a material of the Earth and of earthenware like the *olla*, signals material affinity with the land, an emphasis of Chicano ethnonationalism, but her orbiting tortillas resist a nostalgic vision of a mythic homeland. According to Vasquez, making and sharing Indigenous foods is a scenario accommodating Xicanx identity. Making tortillas and cutting *nopales* allow anyone anywhere at any time to cohabit a world of memory and sensation with immediate and ancestral communities.

Conclusion

As responses to the emerging or ongoing forces of colonialism, the *Codex Mendoza* and *Citlali: Hechando Tortillas* envision the continuity of the artists’ cultures through culinary tradition. Prompted by a power imbalance, each narrative features a daily practice in which women are either tasked with or choose to restore the symbolic load of social exchanges that help define Indigenous culture. The *tlacuiloque* demonstrated their humanity by featuring a handmaiden of their domestic, civic, and cosmic order. According to their intent, the female gender role of making tortillas qualifies Mexica society as a compatible graft onto the new Hispanic regime.

Vasquez factors her Mesoamerican background into a techno-organic heterogeneity by projecting a scenario in which the consumption of tortillas and *nopales* persists along with the daily rhythms and social bonding that their preparation engenders. Vasquez follows the call issued by the writer Ana Castillo to *Xicanistas*: «be archaeologists and visionaries of our culture» (2014, p. 226). Vasquez's worldmaking navigates the essentialisms that were once the basis for excluding individuals from the house of Aztlán. Her collage cites a normative way of female being to connect her community including its queer members with their ancestry and a healthy, sustainable heritage. As a staple food, the tortilla and the performance of its production consecrate space as "home" for the Mexica in the codex and the Latinas in *Citlali: Hechando Tortillas*. ■

Works Cited

- "About," Debora Kuetzpal Vasquez: Multimedia Artist, 2017. www.kuetzpal.com/about.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Culinary Myths of the Mexican Nation." *Cooking Cultures: Convergent Histories of Food and Feeling*, edited by Ishita Banerjee-Dube. Cambridge, Cambridge University Press, 2016, pp. 225-246.
- Bauer, Arnold J. *Goods, Power, History: Latin America's Material Culture*. Cambridge, Cambridge University Press, 2001.
- Berdan, Frances and Rieff Anawalt, Patricia. *The Essential Codex Mendoza*. Berkeley, University of California Press, 1997.
- Blake, Michael. *Maize for the Gods: Unearthing the 9,000-Year History of Corn*. Berkeley, University of California Press, 2015.
- Brumfiel, Elizabeth M. "Aztec Women: Capable Partners and Cosmic Enemies." *Aztecs of Mexicolore*, 20 Nov. 2011. www.mexicolore.co.uk/aztecs/home/aztec-women.
- Burkhart, Louise M. "Mexica Women on the Home Front: Housework and Religion in Aztec Mexico." *Indian Women of Early Mexico*, edited by Susan Schroeder, Stephanie Wood and Robert Haskett. Norman, University of Oklahoma Press, 1997, pp. 25-54.
- Butler, Judith. "Imitation and Gender Insubordination." *The Lesbian and Gay Studies Reader*, edited by Henry Abelove, Michele Aina Barale, and David M. Halperin, Reprint. New York, Routledge, 1993, pp. 307-320.
- Cabrera, Alexis R. "Deborah Kuetzpalin Vasquez: Corazón y Cultura." YouTube. Uploaded by ASU Hispanic Research Center, 7 Mar 2013. www.youtube.com/watch?v=3xmm6wk7G5U.
- Calnek, Edward E. "The Ethnographic Content of the Third Part of the Codex Mendoza." *The Codex Mendoza*, edited by Frances F. Berdan and Patricia Rieff Anawalt. Berkeley, University of California Press, 1992, pp. 81-91.
- Calvo, Luz, Catrióna Rueda Esquibel. *Decolonize Your Diet: Plant-Based Mexican-American Recipes for Health and Healing*. Vancouver, Arsenal Pulp Press, 2016.
- Castillo, Ana. *Massacre of the Dreamers*. 20th Anniversary Updated Edition. Albuquerque, University of New Mexico Press, 2014.
- Coe, Sophie D. *America's First Cuisines*. Austin, University of Texas Press, 1994.
- Cornejo, Kency. "Visual Disobedience: The Geopolitics of Experimental Art in Central America, 1990-Present." PhD Dissertation. Durham, NC, Duke University, 2014.
- "For Those Seeking Signs of Intelligent Life: Xicana Chronicles of the Original Alien Ancestors." *Altermundos: Latin@ Speculative Literature, Film, and Popular Culture*, edited by Cathryn Josefina Merla-

- Watson and B. V. Olguín. Los Angeles, UCLA Chicano Studies Research Center Press, 2017, pp. 340-348.
- Foucault, Michel. "What Is an Author?" *Modernity and Its Discontents*, edited by J. Marsh, J.D. Caputo and M. Westphal. New York, Fordham University Press, 1992, pp. 299-314.
- Gómez-Tejada, Jorge. "Making the *Codex Mendoza*, Constructing the *Codex Mendoza*: A Reconsideration of a 16th Century Mexican Manuscript." PhD Dissertation. New Haven, Yale University, 2012.
- Joyce, Rosemary A. "Girling the Girl and Boying the Boy: The Production of Adulthood in Ancient Mesoamerica." *World Archaeology*, Human Lifecycles, vol. 31, no. 3, February 2000, pp. 473-483.
- Lind, David and Barham, Elizabeth. "The Social Life of the Tortilla: Food, Cultural Politics, and Contested Commodification." *Agriculture and Human Values*, vol. 21, no. 1, 2004, pp. 47-60.
- Mata, Irene. "Calling All Superheroes: Recasting the Immigrant Subject." *Domestic Disturbances: Re-Imagining Narratives of Gender, Labor, and Immigration*. Austin, University of Texas Press, 2014.
- Moraga, Cherrie. "Queer Aztlán: The Re-Formation of Chicano Tribe." *The Last Generation: Prose and Poetry*. Boston, South End Press, 1993, pp. 145-174.
- Muñoz, José Esteban. *Cruising Utopia: The Then and There of Queer Futurity*. New York, NYU Press, 2009.
- Nelson, Robert S. "The Map of Art History." *The Art Bulletin* 79, no. 1, 1997, pp. 28-40.
- O'Gorman, Edmundo. *The Invention of America: An Inquiry into the Historical Nature of the New World and the Meaning of its History*. Westport, CT, Greenwood Press, 1972.
- Pennock, Caroline Dodds. "A Remarkably Patterned Life': Domestic and Public in the Aztec Household City." *Gender & History*, vol. 23, no. 3, November 2011, pp. 528-546.
- Pérez, Emma. *The Decolonial Imaginary: Writing Chicanas into History*. Bloomington, IN, Indiana University Press, 1999.
- Pilcher, Jeffrey M. *Que Vivan Los Tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque, University New Mexico Press, 1998.
- Rowe, Aimee Carrillo. "Settler Xicana: Postcolonial and Decolonial Reflections on Incommensurability." *Feminist Studies*, vol. 43, no. 3, 2017, pp. 525-536.
- Sahagún, Fray Bernardino de. *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*. Translated by Arthur J. O Anderson and Charles E Dibble, vol. 12. Salt Lake City, School of American Research, University of Utah Press, 1950.
- Shoemaker, Deanna. "Cartoon Transgressions: Citlali, La Chicana Super Hero as Community Activist." *Liminalities: A Journal of Performance Studies*, vol. 7, no. 1, 2011, pp. 1-19.
- Townsend, Camilla. "The View from the Metate: Women and the Aztec World." *Moctezuma's Feast*, a study session at the British Museum, 21 Nov. 2009, London. Conference Presentation. www.mexicolore.co.uk/aztecs/moctezuma/women-and-the-aztec-world/kids.
- Tuck, Eve and K. Wayne Yang. "Decolonization Is Not a Metaphor." *Decolonization: Indigeneity, Education & Society*, vol. 1, no. 1, 2012, pp. 1-40.
- Vasquez, Debora Kuetzpal. "Artist's Statement: Living Among Curanderas and the Imaginary of Artistic Creations." *Chicana/Latina Studies*, vol. 13, Spring 2014, pp. 12-16.

¿A qué sabe la cocina cubana traducida?

Stefano Tedeschi

Sapienza Università di Roma

[Abstract] La gastronomia ha avuto un ruolo centrale nella narrativa cubana fin dalle sue origini, considerando la ricchezza interculturale della sua storia. In questo articolo si vuole analizzare la funzione delle traduzioni quando si vuole trasferire questo tema in altre lingue, a partire dai romanzi di José Lezama Lima, Senel Paz e Leonardo Padura Fuentes.

Parole chiave: Letteratura cubana; Gastrocritica; Lezama Lima; Senel Paz; Padura Fuentes; Teoría della traduzione.

La gastronomía reviste un papel relevante en la narrativa cubana desde sus orígenes, dada la riqueza intercultural de su historia. En este artículo se quiere investigar sobre la función de las traducciones al momento de traspasar este motivo a otras lenguas, a partir de las novelas de José Lezama Lima, Senel Paz y Leonardo Padura Fuentes.

Palabras clave: Literatura cubana; Gastrocrítica; Lezama Lima; Senel Paz; Padura Fuentes; Teoría de la traducción.

Cookery has played a relevant function in the Cuban narrative from its origins, considering the intercultural richness of its history. In this article I will analyse the function of translations at the moment to transfer this theme to other languages, starting from the novels of José Lezama Lima, Senel Paz and Leonardo Padura Fuentes.

Key Words: Cuban Literature; Gastrocritics; Lezama Lima; Senel Paz; Padura Fuentes; Translation Theory.

¿Cómo traducir la comida?

Según la teoría de la traducción los términos culinarios pertenecen a la categoría de los «términos culturales no institucionales» (Newmark, 1988, p. 148), que en general no se traducen, adoptando la simple transcripción como norma básica. Afirma Peter Newmark a este propósito: «Cada zona tiene sus vientos, lagos, llanuras, tipos de construcción, y también sus productos alimenticios, naturales y parados, invenciones, utensilios, costumbres etc. que conservan sus nombres, a veces con un cambio de sentido inicial» (Newmark, 1988, p. 149).

En apariencia esta norma no presenta grandes inconvenientes y los traductores modernos la siguen sin demasiadas variantes. No obstante cuando se aplica en concreto al mundo de la gastronomía – en especial de la americana – nacen dilemas que demuestran, una que otra vez, cómo en la práctica los preceptos teóricos sirven para delimitar un campo y proporcionar un marco compartido: cada experiencia de traducción se mide después con situaciones diferentes donde las normas se tienen que ajustar a los casos específicos. Resulta evidente, por ejemplo, que todos los ingredientes básicos (pollo, ajo, aceite, cebollas, limón, sal etc.) encontrarán su correspondencia en las lenguas de llegada. En el caso que nos interesa el hecho que estos sean compartidos por gran parte de las gastronomías europeas y americanas es una señal evidente de la relación entre las dos tradiciones, tanto que resulta imposible hoy señalar incluso el origen americano de productos como los tomates, las patatas o el maíz. Además, si el

libro que se está traduciendo es una colección de recetas, su función eminentemente práctica requiere la mayor claridad posible sea en la indicación de los ingredientes que en las fases de la preparación. La misma norma general presenta otro problema cuando nos encontramos frente a productos que tienen nombres definidos en los diccionarios de uso corriente, que sin embargo cambian sus características en las diferentes regiones, sobre todo cuando existen muchas variantes del mismo producto.

Limitándonos solo al universo de la cocina cubana (con situaciones parecidas en todo el continente), será muy complicado definir con precisión en la traducción qué tipo de *ají* se usa nell'*Ajiaco Bayamés* y si es el mismo que se pone en las pulpetas de pescado *Macabí*, ya que en las recetas originales aparece la misma palabra. ¿Cómo explicar, por ejemplo, la preparación del *Fufú de plátanos*, si en la lengua italiana tenemos solo una palabra para designar a lo que en América, y en especial en Cuba, se pueden denominar como bananas, plátanos machos, plátanos hembras, plátanos burros, plátanos pintones, plátanos guinea etc.? La teoría se puede aplicar sin vacilaciones en casos como el de aquellos frutos, definidos como *tropicales*, que hoy en día ya se han vuelto familiares en nuestros mercados, como la guayaba, el mango, la guanábana: en estos casos ya no se podrá hablar de traducciones, sino de préstamos integrales, ya que las denominaciones locales han pasado sin cambios en otras lenguas. Quedan fuera por supuesto algunos productos o platos más raros, que resulta imposible traducir – y quizás también preparar – fuera de la isla: el *Quimbombó*, el *Calalú*, el *ñame*, o explicar cómo usar el *bejuco ubí* para preparar el *Pru oriental*, y como añadir el *jaboncillo* y la *raíz china* para volverlo más sabroso. Si la traducción de los ingredientes lleva semejantes problemas, menos complicado parece reproducir el nombre de los platos, ya que aquí se puede aplicar la norma sin dudas excesivas: ningún cocinero – o propietario de restaurante cubano – pensaría traducir nombres tan evocativos como *Moros y Cristianos*, *Congrí Oriental*, *Calalú placeteño*, *Matajibaro*, *Mondongo criollo*, *Alegría de Coco*, *Cusubé* o el inevitable *Mojito*. Se perdería todo el color exótico de los menús: a lo máximo se podrá añadir una breve explicación para que los clientes puedan elegir sabiendo lo que van a comer, dejando en todo caso siempre algo no totalmente explicado, para que no falte un toque de sorpresa. Si esto puede ocurrir en los restaurantes de cocina cubana fuera de la isla, o en aquellos dentro de Cuba pero destinados a los turistas, las cosas se complican cuando la cocina entra en las páginas de las novelas: aquí el lector no puede probar el plato que ha pedido, tiene que saborearlo para comprender porque los protagonistas comen aquellos platos en algunos momentos especiales, o porque entran en un bar o en un restaurante pidiendo una receta especial.

El análisis de las traducciones se cruza aquí con la que se ha definido como *gastrocrítica*, según las palabras de Rita de Maeseneer:

«[La] aproximación gastrocrítica consistía en estudiar las múltiples connotaciones de la comida en lo social, racial, geográfico, histórico, sexual, político, filosófico, médico, cultural, ideológico, político, genérico [...] y en reflexionar sobre su funcionalidad en determinados textos literarios. La gastrocrítica, término que puede parecer algo indigesto, se podría considerar una rama de los *Food Studies*.» (De Maeseneer, 2010, p. 9).

Siguiendo esta sugerencia y pensando en el papel jugado por la gastronomía en las novelas, habrá entonces que preguntarse si la labor de los traductores no solo consigue trasladar los *sabores* de los platos y de los ingredientes, sino también los *saberes* que estos quieren

“Pensando en el papel jugado por la gastronomía en las novelas, habrá entonces que preguntarse si la labor de los traductores no solo consigue trasladar los sabores de los platos y de los ingredientes, sino también los saberes que estos quieren difundir a través de sus páginas.”

difundir a través de sus páginas¹. Si el lector no comparte la tradición culinaria del narrador y de sus personajes, la función del traductor se vuelve indispensable, y en las páginas siguientes analizaré este papel en tres novelas de autores cubanos traducidas en momentos diferentes al italiano: *Paradiso* (1966) de José Lezama Lima, *Fresa y chocolate* (1994) de Senel Paz, y *Pasado Perfecto* (1991) de Leonardo Padura Fuentes.

La cena lezamiana

En toda la obra narrativa de José Lezama Lima la presencia de la comida es un elemento fundamental, como testimonia la antología preparada por Alejandro Montesinos Larrosa y Madeleine Vázquez Gálvez (2011) y las numerosas contribuciones críticas al respecto (Teja 1994; Martín, 2005; Ingenschay 2007; De Maeseneer 2012). Para examinar de cerca la relación entre el texto original y sus traducciones tomaremos en examen la famosa cena que Doña Augusta ofrece para su familia en el capítulo séptimo de *Paradiso*, descrita con todo detalle en páginas que según Ada Teja son representativas de toda la poética del autor, como nos recuerda Rita de Maeseneer:

«Ada Teja ve este banquete como representativo de la poética del autor, que procede mediante analogías, resonancias, símiles, los famosos puentes lezamianos. Todo el fragmento está construido sobre la tensión entre celebración de la vida y presencia de la muerte que va cobrando una dimensión sublime y cósmica. [...] Teja llega a calificar la escritura barroca de Lezama de bulímica, llena de meandros que siempre incorporan más que la línea recta y, entre otras cosas, reflejan la voracidad del Lezama-lector.» (De Maeseneer 2012, p. 158).

La novela de Lezama ha sido traducida dos veces al italiano: en 1971 por Valerio Riva² y suce-

¹ La referencia a los sabores y los saberes retoma el título de la colección de ensayos publicados por De Maeseneer y Collard (2010), además de numerosos congresos y seminarios llevados a cabo en varias universidades del mundo.

² Valerio Riva (1929-2004) fue un periodista e intelectual italiano que en los años sesenta trabajó como puente entre la literatura hispanoamericana del *boom* y la editorial Feltrinelli. Gracias a él entraron en el catálogo de la editorial todos los grandes autores de este periodo. A partir de los años setenta se alejó de las posiciones políticas de Feltrinelli, continuando a interesarse en todo caso al mundo latinoamericano. Su labor de traductor se limita al libro de Lezama, un trabajo del cual habla en la introducción a la edición Rizzoli de 1990.

sivamente se volvió a publicar en una nueva edición de 1995, por Glauco Felici³, ésta última reimpressa varias veces hasta 2016⁴. Estas dos traducciones de la obra maestra del cubano difieren bastante en su resultado final, pero justo en estas páginas no difieren demasiado, con soluciones relevantes para nuestro análisis. Para apreciar las estrategias de los dos traductores se cotejarán también las traducciones al francés de Didier Coste⁵ (1971) y al inglés de Gregory Rabassa⁶ (2000).

La descripción de la cena procede por orden de entrada de los platos: el primero es una humeante «sopa de plátanos»:

«Doña Augusta destapó la sopera, donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. – Los he querido rejuvenecer a todos – dijo – transportándolos a su primera niñez y para eso le he añadido a la sopa un poco de tapioca. [...] He puesto a sobrenadar unas rositas de maíz, pues hay tantas cosas que nos gustaron de niños y que sin embargo no volveremos a disfrutar.» (Lezama Lima 1988, p. 181).

Las dos traducciones italianas proponen una misma «*zuppa di banane*» donde «*gallegiano*» «*confetti di mais*» para Riva y «*qualche chicco di mais*» para Felici. Ambas traducciones, aparentemente correctas del punto de vista lexical, no consiguen transmitir al lector toda la información necesaria para entender la esencia del plato. Por un lado los plátanos de la sopa original no son las *bananas*, sino unos *plátanos* de color verde, más pequeños y menos dulces (que Rabassa traduce correctamente al inglés con *plantain*) y por otro lado las «rositas de maíz» son en realidad maíz tostado, apenas salado, como se aprecia en la traducción francesa («*grains de mais rotis*») y en la inglesa («*popcorn*»). De esta manera un plato de sabor ligeramente salado se ha vuelto en una sopa dulzona e improbable. El efecto más trascendental de esta estrategia es el de eliminar toda referencia a los placeres de la infancia de que habla Doña Augusta (el maíz tostado), uno de esos puentes temporales que sirven a Lezama para transformar la cena en una celebración de la memoria familiar.

El segundo plato es un «pulverizado *soufflé* de mariscos»:

«Hizo su entrada el segundo plato en un pulverizado *soufflé* de mariscos, ornado en la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos en coro, unidos por parejas, distribuyendo sus pinzas el humo brotante de la masa apretada como un coral blanco. Una pasta de camarones gigantomas, aportados por nuestros pescadores [...] Formaba parte también del *soufflé* el pescado llamado emperador que Doña Augusta sólo empleaba en el cansancio del pargo, cuya masa se había extraído primero por círculos y después por hebras; langostas que mostraban el asombro cárdeno con que sus carapachos habían recibido la interrogación de la linterna al quemarles los ojos saltones.» (Lezama Lima 1988, p. 182).

³ Glauco Felici (1946-2012) fue uno de los más importantes traductores italianos de autores españoles e hispanoamericanos: ganó en 1992 el Premio ILLA para su traducción del libro de Octavio Paz, *Sor Juana y las trampas de la fe*.

⁴ Sobre estas dos traducciones y en general sobre las traducciones italianas de la narrativa cubana escribí ya en Tedeschi (2013).

⁵ Didier Coste (1946) ha sido profesor de Literatura Comparada de la Universidad de Bordeaux y traductor del español.

⁶ Gregory Rabassa (1922-2016) fue probablemente el más destacado traductor del español al inglés en Estados Unidos en la segunda mitad del siglo XX. Su experiencia de traductor se recoge en el libro *If This Be Treason: Translation and Its Discontents, A Memoir* (2005).

En este pasaje Lezama utiliza una técnica narrativa muy representativa de su novela: la acumulación de elementos del mismo campo semántico (el de la gastronomía marina) para producir en el lector la sensación de la abundancia y la riqueza del plato. La lista de los vocablos usados comprende una gran variedad de ingredientes: mariscos, langostinos, camarones, pescado emperador, pargo, langostas, a los que se podrían añadir el coral y los carapachos como partes del mismo paisaje, y la repetición del término camarones en el fragmento que hemos omitido. Si observamos la misma serie en las traducciones italianas nos encontramos con: *frutti di mare, gamberi, mazzancolle, pesce imperatore, pagro, aragoste* en la de Riva, mientras Felici sustituye *mazzancolle* con *squille* y *pesce imperatore* con *pesce emperador*, renunciando a la traducción del denominativo, y complicando un poco la vida del lector con este vocablo *squille*, tan poco usual en italiano. Las traducciones al francés y al inglés son en este caso muy parecidas, con la usual atención de Rabassa a la precisión terminológica, y consiguen reproducir el efecto que Lezama quiere transmitir. No obstante desde el punto de vista gastronómico, en la descripción lezamiana hay algo difícil de imaginar y que puede ser interpretado como uno de estos “errores creativos” tan típicos de su prosa. Se trata de la presencia de las langostas al final de la explicación, separadas además por un punto y coma que las aleja del plato en sí, ya que no entran en la preparación del *soufflé* de mariscos. La evocación al final de este crustáceo tan imponente sirve en realidad a Lezama para construir un círculo cromático en blanco y rojo que empieza con los langostinos que ornaban la masa «apretada como un coral blanco», sigue con el dúo pez emperador-langosta, para terminar en el plato siguiente con la remolacha y sus manchas sobre el mantel blanco. La receta muestra en este fragmento una función dentro de un plan narrativo en el cual la cena contiene el presagio de la muerte del tío Alberto: las traducciones no pueden que seguir el juego del autor, tan hábilmente llevado a cabo.

Al segundo plato le sigue un «remanso» constituido por «una ensalada de remolacha que recibía el espatulazo amarillo de la mayonesa, cruzada con espárragos de Lubeck» (Lezama Lima 1988, 182). Este pasaje, caracterizado también por su fuerte colorismo, no presenta grandes problemas de traducción, ya que incluye ingredientes de larga difusión: la única variante es la *spatolata* de Riva, que traduce literalmente el «espatulazo» original, confirmando la tendencia de este traductor a la inventiva lexical, no siempre con resultados bien acabados.

Después de este intervalo, llega otro plato fuerte:

«La llegada del pavón sobredorado, suavizadas por la mantequilla las asperezas de sus extremidades, pero con una pechuga capaz de ceñir todo el apetito de la familia y guardarlo abrigado como en un arca de la alianza. [...] Los mayores sólo probaron algunas lascas del pavo, pero no perdonaron el relleno que estaba elaborado con unas almendras que se deshacían y con unas ciruelas que parecían crecer de nuevo con la provocada segregación del paladar.» (Lezama Lima 1988, pp. 183, 184).

Reproducir este plato ha creado un problema para dos traductores en la trasposición del relleno, donde Riva y Coste traducen «ciruelas» con *ciliegie* (*cerises* en francés) equivocándose claramente de fruta. El error determina que la frase siguiente resulte incomprensible: en la receta original del pavo relleno de ciruelas – y manzanas en las fórmulas tradicionales, que Lezama sustituye con las almendras – se habla en efecto de ciruelas pasas, y esta calidad explica el nuevo crecimiento en la boca gracias a las secreciones del paladar, operación que no puede realizarse con las cerezas. Si Riva no se pierde en explicaciones del extraño fenómeno («*con ciliegie che sembravano rivivere nella secrezione provocata dal palato*», Lezama Lima / Riva 216),

Didier Coste ve el problema, y cambia la frase de la manera siguiente: «*cerises qui semblaient recommencer leur maturation, grace au palais qui volontairement les isolait*» (Lezama Lima / Coste 1971, 265). Esta modificación hace entrever una posible explicación del error, originado quizás por una falta de imprenta de la primera edición cubana, repleta – como es notorio – de este tipo de faltas y que fue la fuente de esas primeras traducciones. En todo caso el error cambia de manera evidente el sabor del plato, que los lectores italianos y franceses no pueden así apreciar como lo merecería⁷.

La cena se concluye con un postre, una crema helada, presentada por Doña Augusta con la receta completa:

«Doña Augusta regaló la receta: – Son las cosas sencillas – dijo –, que podemos hacer en la cocina cubana, la repostería más fácil y que en seguida el paladar declara incomparables. Un coco rallado en conserva, más otra conserva de piña rallada, unidas a la mitad de otra lata de leche condensada, y llega entonces el hada, es decir, la viejita Marie Brizard, para rociar con su anisete la crema olorosa. Al refrigerador, se sirve cuando está bien fría.» (Lezama Lima 1988, p. 184).

Con el postre los traductores llevan a cabo su tarea de manera impecable, y en los cuatro casos analizados todos los componentes encuentran su sitio en las diferentes lenguas. Se puede observar en todo caso un detalle que posiblemente no aparezca tan claro para un lector contemporáneo. La referencia a la «viejita Marie Brizard» alude a las antiguas botellas de este licor francés, que mostraban una simpática anciana, inventora del licor de anís en 1755. Las botellas modernas ya no reproducen ese retrato y los lectores más jóvenes no podrán apreciar el juego lezamiano entre la hada y la viejita de la botella: un caso evidente de como los cambios sociales y culturales pueden influir en la apreciación y comprensión de los textos (y de sus traducciones).

Si quisiéramos contestar a la pregunta que abre este artículo, con respecto a *Paradiso* podemos afirmar que por lo menos en dos momentos de la cena de Doña Augusta no todas las traducciones permiten saborear los platos y las recetas originales, una vez por errores de interpretación, otras por una dificultad objetiva de reproducir todos los ingredientes. Sin embargo en los otros pasajes el trabajo atento de los traductores consigue reconstruir todos los detalles de la cocina lezamiana: la función de la cena como rito familiar que precede uno de los momentos clave de la novela aparece en general bien visible en las versiones analizadas, a pesar de la desaparición de algunos detalles que deslizan – de manera quizás no tan evidente – algunas versiones hacia una banalización del texto lezamiano.

Una reescritura gastronómica: *Fresa y chocolate* de Senel Paz

La formidable cena lezamiana cobra nueva vida unos años más tarde en un cuento largo de Senel Paz, *El lobo, el bosque y el hombre nuevo* (1990), del cual nace la película *Fresa y chocolate* de Tomás Gutiérrez Alea y Juan Carlos Tabío (1993), cuyo éxito causará el cambio del título del cuento, que a partir de esa fecha se llamará también *Fresa y chocolate*.

La escena es uno de los momentos clave del cuento: Diego, el homosexual que está intentando seducir al joven David, lo invita a almorzar en su casa y lo sorprende con la repro-

⁷ Resulta bastante curiosa la traducción de Gregory Rabassa de la frase conclusiva («*prunes that seemed to swell under the palate*»). Lezama / Rabassa, 183) donde la operación del paladar parece muy simplificada.

ducción filológica de aquella comida. David desconoce totalmente aquella referencia: no ha leído la novela de Lezama, que a finales de los setenta – la época en que está ambientado el cuento – era una lectura casi clandestina.

El almuerzo literario funciona, como ha evidenciado Eloy E. Merino, en tres posibles niveles de lectura:

«[...] se fundamenta en la explicación del almuerzo en otras tres vertientes, que se figuran por parte de Diego en el propósito político, el lucimiento esteticista y el vehículo de revelación cultural. Aunque podrían aislarse cada uno de los objetivos mencionados, estas tres coordenadas se presentan vinculadas en la ceremonia del convite, en un acto múltiple de asalto por parte de Diego contra y frente el sentir social e ideológico de David, en su afán de desafiarlo, deslumbrarlo y conquistarlo. En conjunto, son los demás fines que Diego persigue más o menos de manera consciente con su banquete, justificándolo. La empresa es de éxito parcial: no llegan a intimar sexualmente, pero se afianza la amistad y confianza entre los dos hombres.» (Merino 2004, pp. 42, 43).

El almuerzo lezamiano ofrecido por Diego es entonces al mismo tiempo un espectáculo barroco para deslumbrar a David, una lección de literatura y cultura cubana disidente, y una ofrenda amorosa para conquistar al joven militante de la Juventud Comunista. Todo esto a partir de una lectura en voz alta, casi una interpretación teatral, de las páginas antes recordadas de *Paradiso*. El juego intertextual se puede apreciar en las citas siguientes:

«Diego destapó la sopera, donde humeaba una cuajada sopa de plátanos. “Te he querido rejuvenecer”, dijo con una sonrisa misteriosa, “transportándote a la primera niñez, y para eso le he añadido a la sopa un poco de tapioca...”. “¿Eso qué es?”. “Yuca niño, no me interrumpas. He puesto a sobrenadar unas rositas de maíz, pues hay tantas cosas que nos gustaron de niño y que sin embargo nunca volvemos a disfrutar. [...]” “Troquemos”, dijo recogiendo los platos una vez que tomamos la estupenda sopa, “el canario centella por el langostino remolón; y hace su entrada el segundo plato en un pulverizado soufflé de mariscos, ornado en la superficie por una cuadrilla de langostinos, dispuestos en coro, unidos por pareja, con sus pinzas distribuyendo el humo brotante de la masa apretada como un coral blanco. Forma parte también del soufflé el pescado llamado emperador y langostas que muestran el asombro cárdeno con que sus carpachos recibieron la interrogación de la linterna al quemarles los ojos saltones.»

«Después de ese plato de tan lograda apariencia de colores abiertos, semejantes a un flamígero muy cerca ya de un barroco, y que sin embargo continúa siendo gótico por el horneado de la masa y por alegorías esbozadas por el langostino, remanemos la comida con una ensalada de remolacha embarrada de mayonesa con espárragos de Lübeck; [...] A continuación comimos pavo asado, seguido de crema helada también lezamiana, de la que me ofreció la receta para que yo a mi vez la trasladara a mi madre. “Ahora Baldovina tendría que traer el frutero, pero a falta suya iré por él. Me disculparás las manzanas y las peras, que he sustituidos por mangos y guayabas, lo que no está del todo mal al lado de mandarinas y uvas.”» (Paz 2002, p. 45-47).

La traducción italiana se publicó en 1994, después del éxito internacional de la película, en una edición al cuidado de Alessandra Riccio⁸, que proponía junto con la traducción del cuento,

⁸ Alessandra Riccio ha sido profesora de Literatura Hispanoamericana en la Universidad de Nápoles, y una de las mayores expertas italianas de literatura y cultura cubanas.

una breve introducción, la traducción de una versión del guión del filme, firmada por el mismo Paz, y una breve conversación con el autor⁹. La labor de la traductora en este caso hubiera podido pasar por la recuperación de la traducción de *Paradiso* hecha por Riva, en aquel entonces la única disponible, pero Alessandra Riccio decide seguir las huellas del autor, que en su texto va modificando ligeramente el original. De esta manera propone al mismo tiempo la traducción del cuento de Senel Paz y una nueva versión al italiano de la comida lezamiana (en el original una cena, y en el cuento un almuerzo). Podemos así notar que la «sopa de plátanos» repite en italiano «*una spessa e fumante zuppa di banane*» pero las «rositas de maíz» ya son «*granturco soffiato*» (Paz / Riccio 1994, p. 36) mientras los nombres de los mariscos se acumulan con el mismo efecto: «*soufflé di crostacei, gamberoni, corallo, pesce chiamato imperatore, aragoste*». Paz no reproduce en realidad toda la cena: el pavo y la crema helada son apenas evocados en el cuento, mientras «las manzanas y las peras» se sustituyen con «mangos y guayabas», pero este compendio no crea problemas en la versión italiana, ya que los «*manghi e guayabe*», en los años noventa no eran ya tan desconocidos para el público italiano.

La reescritura cinematográfica que se puede leer en el guión traducido al italiano resume aún más todo esto, ya que la imagen de los platos servidos a la mesa sustituye casi completamente la descripción, como se afirma en la acotación previa a la escena:

«*La scena ha due obiettivi: il pranzo come esperienza di David, la sua presentazione, il suo aspetto appetitoso, il piacere con cui i commensali vi si abbandonano; [...] Diego si rende conto di tutto con gioia, senza fare commenti. I discorsi (semplici chiacchiere che fanno parte del cerimoniale) appartengono, reinventati, al romanzo Paradiso di José Lezama Lima, e saranno adattati alla messa in scena.*» (Paz / Riccio 1994, p. 128).

El libro italiano en su conjunto se propone así como un producto cultural completo donde se consigue reproducir de forma satisfactoria por lo menos dos de las funciones que Merino había evidenciado en el ensayo antes recordado, «el propósito político» y «el lucimiento esteticista». Solo la revelación cultural no puede evidenciarse de la misma manera, ya que el público italiano no conoce tan bien el hipotexto lezamiano, y la sola traducción de *Fresa y chocolate* no logra imponer el grande autor cubano a la atención de los lectores de la península.

Las comidas del teniente Conde

Las conocidas novelas policiales de Leonardo Padura Fuentes que tienen como protagonista al teniente Mario Conde presentan considerables referencias a la gastronomía cubana, como subraya Patrick Collard:

«La comida y su carencia son un verdadero leitmotiv con alusiones de contenido a veces dramático, [...] Pero es un leitmotiv tratado en general, precisémoslo, con sarcasmo e ironía. Véase por ejemplo la reflexión filosófica que al Conde le inspira una conversación entre dos mujeres “que habían cambiado el tema de los huevos por el del pollo, que seguía sin venir a la carnicería. Lo mismo de siempre: ¿El huevo o la gallina?” O el panorama desolador ofrecido por el fri-

⁹ Por lo que he podido averiguar, es justamente esta versión italiana la que propone por primera vez utilizar el título de *Fragola e cioccolato* también para el cuento, un cambio que se impondrá sucesivamente a las ediciones españolas e internacionales.

gorífico del Conde: “abrió el refrigerador y descubrió la dramática soledad de dos huevos posiblemente prehistóricos y un pedazo de pan que bien pudo haber asistido al sitio de Stalingrado. En una manteca con sabor heterodoxo de fritadas excluyentes dejó caer los dos huevos, mientras con la punta del tenedor tostaba sobre la llama las dos rebanadas que logró arrancarle al corazón de acero del pan. Puro realismo socialista, se dijo.” La cita es una buena muestra de la acumulación de guiños al lector. Se habrá observado la presencia – frecuentísima en Padura – de referencias intertextuales en plan humorístico.» (Collard 2010, p. 338).

Estas referencias se encuentran en la cocina de Josefina, la madre del *Flaco*, uno de los amigos del teniente: allí se cita periódicamente un grupo de compañeros de juventud para celebrar una amistad que resiste a los ataques del tiempo. Estas escenas empiezan ya en la primera novela de la tetralogía, *Pasado perfecto* (1995), para definir un espacio que no cambiará a lo largo de las entregas sucesivas. Como recuerda Collard:

«La escena contiene tres elementos recurrentes en las escenas similares de las distintas novelas, que contribuyen a la creación de ese universo familiar y reconocible al que he aludido al principio: la insistencia en la insaciabilidad de los comensales, el asombro de los presentes y la pregunta por la procedencia de tantos productos culinarios.» (Collard 2010, p. 344).

En las novelas de Padura las recetas de Josefina juegan entonces un papel múltiple: por un lado subrayan la carencia alimentar que sufre la isla y la necesidad de sus habitantes de una lucha cotidiana para conseguir la comida básica, mientras por otro lado la capacidad de la cocinera de lograr productos inalcanzables para la mayoría de los cubanos revela la existencia de un mercado negro fuera del control estatal. En esta situación los banquetes en casa del Flaco muestran la ambigüedad cubana en toda su virulencia, y los protagonistas oscilan entre la añoranza hacia un pasado perdido y la voluntad de resistir la tentación de la fuga, de mantenerse firmes en una romántica fidelidad a la isla. La abundancia barroca de las recetas de Josefina, descritas con todo detalle, propone también uno de los muchos guiños intertextuales de Padura, evocando las páginas de Lezama y de Alejo Carpentier para invitar a la mesa toda una tradición cubana de citas culinarias. Para alcanzar este resultado el escritor cubano emplea en estos párrafos una precisión léxica y una estrategia de adjetivación que requieren de parte del traductor una atención especial, para reproducir las mismas sensaciones de los personajes. Las novelas policíacas de Padura Fuentes han sido traducidas al italiano por Roberta Bovaia¹⁰ entre 1999 y 2002 y se han reimpresso varias veces, testimoniando el éxito conseguido por Padura en Italia, y de su difusión en un público más vasto del que normalmente lee novelas latinoamericanas. Su labor de traductora se puede observar ya en una escena de *Pasado Perfecto* donde el menú de una fiesta de cumpleaños viene anticipado por Josefina en una llamada telefónica al Conde:

«No, *nothing special* pero muy rico. Oye bien: las malangas que tú trajiste, hervidas, con mojo y les eché bastante ajo y naranja agria; unos bistecitos de puerco que quedaron de ayer, imagínate que están casi cocinados por el adobo y alcanzan a dos por cabeza; los frijoles negros me están quedando dormiditos, como a ustedes les gusta, porque están cuajando sabroso y ahora

¹⁰ Roberta Bovaia ha traducido al italiano importantes autores de lengua española, como Almudena Grandes, Arturo Pérez Reverte, Paco Ignacio Taibo II y otros.

voy a echarle un chorrito de aceite de oliva argentino que compré en la bodega; el arroz ya le bajé la llama, que también le eché ajo, como te dijo el nicaragüense amigo tuyo. Y la ensalada: lechuga, tomate y rabanitos. Ah, bueno, y el dulce de coco rayado con queso [...]» (Padura Fuentes 2000, pp. 30, 31).

La traducción italiana no se aleja mucho del original, resolviendo con habilidad un par de cuestiones que ya observamos al principio:

«No, nothing special, solo un piatto molto gustoso. Sta' bene attento: ho lessato i tuberi di malangas che mi hai portato, con tanto di sugo, e ci ho messo molto aglio e arance agre; e poi le bistecchine di maiale che sono avanzate da ieri, pensa, sono già quasi pronte nel loro intingolo e ce ne sono due a testa. I fagioli neri mi stanno venendo belli densi, proprio come piacciono a voi due, perché si sono insaporiti per benino, e adesso ci aggiungo un bel po' d'olio d'oliva argentino che ho comprato giù alla bottega; ho già abbassato la cottura del riso, e anche lì ho aggiunto aglio in abbondanza, come ti ha consigliato di fare quel tuo amico nicaraguense. E poi l'insalata: lattuga, pomodoro e ravanelli. Ah, si poi c'è il dolce di cocco con il mascarpone. ...» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, pp. 24, 25).

Las *malangas* del original no resultan tan conocidas por un lector italiano medio y Bovaia añade *i tuberi di malangas*, una especificación necesaria para aclarar el tipo de ingrediente. Al final del menú, hay otra especificación, la del *mascarpone* en el dulce de coco que suena más familiar y que respeta también la receta original. Si los ingredientes resultan bien traducidos y el almuerzo tiene en la página casi el mismo sabor, una cuestión suplementar concierne las acciones del cocinar y los adjetivos, que en conjunto construyen aquella atmósfera casera y acogedora de la cocina de Josefina. Las acciones, expresadas por la serie de verbos – hervir / echar (repetido tres veces) / cocinar / quedar / cuajar / bajar (la llama) – se reflejan bastante en la versión italiana, con la serie correspondiente: *lessare / mettere-aggiungere / essere pronte / venire* (en el sentido coloquial de quedar bien) / *insaporirsi / abbassare (la cottura)*. La serie de los adjetivos y de los adverbios presenta en cambio más dificultades, y allí se asoma una tentación difusa en las traducciones italianas, la de elevar el registro del hablante. De hecho la serie: bastante (ajo) / (naranjas) agrias / unos (bistecitos) / dormiditos / sabroso / cambia bastante en italiano: *molto (aglio) / (arance) agre / le (bistecchine) / belli densi / per benino*. Si en efecto las expresiones «dormiditos» y «cuajar sabroso» con el uso adverbial del adjetivo son un desafío casi imposible para la traductora, las otras soluciones no consiguen reproducir el habla coloquial de Josefina: *molto aglio* en lugar de *un bel po' di aglio*, *arance agre* en vez de *arance amare* e *le* en lugar de *quelle*, junto con otras palabras de registro más elevado (*molto gustoso, intingolo*) hacen que todo el menú aparezca como leído de un manual de cocina, más que narrado por una cocinera con su habla popular.

Este juego entre el arte de la cocina de Josefina y su presentación se vuelve a apreciar cuando por fin Conde consigue llegar a casa de ella y admira extasiado la mesa preparada:

«[...] Se acercaron a la mesa y el Conde analizó las ofertas de Josefina: los frijoles negros, clásicos, espesos; los bistecs de puerco empanizados bien tostados y sin embargo jugosos, como pedía la regla de oro del escalope; el arroz desgranándose en la fuente, blanquísimo y tierno como una novia virginal; la ensalada de verduras, montada con arte y combinación esmerada de los colores verdes, rojos y el dorado de los tomates pintones; y los plátanos verdes a puñetazos, fritos y sencillamente rotundos. Sobre la mesa otra botella de vino rumano, tinto, seco, casi perfecto entre los peleones.» (Padura Fuentes, 2000, p. 75).

Aquí Padura sigue las huellas de los clásicos cubanos antes citados, utilizando la riqueza lexical. La compleja construcción sintáctica y la profusión de adjetivos de Lezama y Carpentier. En este caso la traducción italiana resulta bien acabada:

«[...] *Si avvicinarono al tavolo e il Conde esaminò la proposta di Josefina: i fagioli neri, classici, belli sodi; le cotolette di maiale impanate, ben croccanti e tuttavia succulente, come richiedeva la regola d'oro della scaloppina; il riso che si sgranava sul vassoio, bianchissimo e tenero come una sposa verginale; l'insalata di verdure confezionata con arte e accurata combinazione di diverse tonalità di verdi, rossi e il dorato dei pomodori ancora acerbi; e banane verdi a volontà, fritte e semplicemente rotonde. Sul tavolo, una bottiglia di vino rumeno, rosso, secco, quasi perfetto tra i vini economici.*» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, p. 64).

A veces la abundancia de la cocina de Josefina se traslada en otros ambientes, incluso en el comedor de la Central de Policía, para los menús especiales del domingo:

«Aquel domingo habían preparado un arroz con pollo tratado con consistencia de paella, caldoso y pesado, de un amarillo leve y perfumado. Además, los plátanos maduros y fritos y la ensalada de lechuga y rábanos completaban una oferta que cerraba el arroz con leche bien rociado con canela para el postre. Incluso el yogur era de sabor y había para escoger: fresa o piña.» (Padura Fuentes, 2000, p. 95).

El juego intertextual aquí se hace más refinado, ya que la evocación lezamiana se da en un comedor de trabajo donde normalmente no se cuida la calidad de las preparaciones, y los diálogos que siguen confirman el salto del paraíso de la comida al infierno de la calle. La traducción italiana confirma la calidad general del trabajo de Roberta Bovaia:

«*Quel giorno avevano preparato un riso con pollo che aveva la consistenza di una paella, sugoso e nutriente, di un giallo leggero e profumato. Le banane mature fritte e l'insalata di lattuga e ravanelli completavano un'offerta che si concludeva con un budino di riso annaffiato di cannella come dolce. C'era anche lo yogurt alla frutta: si poteva scegliere gusto alla fragola o all'ananas.*» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, p. 83).

La alternancia de los estilos continúa a lo largo de toda la novela, siguiendo las voces de los protagonistas y la focalización de la narración, como en este último ejemplo, que sintetiza las cuestiones traductológicas. Conde vuelve a visitar su amigo y percibe desde la entrada un perfume peculiar:

«La puerta de la casa estaba tan abierta como siempre, y al entrar descubrió el perfume de un mojo esencial: en una sartén se debatían el zumo de naranjas agrias, los ajos desvestidos, la cebolla, la pimienta y el aceite de oliva, que bañarían las viandas que ese día Josefina le regalaría al hijo cuyos contados placeres cultivaba con más esmero que el jardín.» (Padura Fuentes, 2000, p. 123).

En esta sencilla descripción de un sofrito Padura concentra no solo su precisión terminológica, sino los papeles múltiples que la gastronomía juega en sus novelas: el placer que puede otorgar a los que se acercan a ella, y que puede vencer a los desastres de la existencia (El Flaco está inválido por las consecuencias de la guerra de Angola), pero también la capacidad de difundir y de compartir este placer, por esta puerta «abierta como siempre».

Del mismo modo en la traducción italiana se resumen todos los problemas que ya se han señalado:

«La porta di casa era aperta come al solito ed entrando lo investì il profumo di un sughetto essenziale: in una padella si dibattevano succo di arance asprigne, le teste d'aglio pelate, la cipolla, pepe e l'olio d'oliva destinati a irrorare le pietanze che Josefina avrebbe servito al figlio, i cui piaceri ormai contati coltivava con molto più zelo del giardino.» (Padura Fuentes / Bovaia, 2011, p. 102).

El buen resultado general tropieza aquí en los adjetivos (*asprigne, pelate*) y en los verbos (*investí, dibattevano, irrorare*) que reproducen un léxico y un registro más “literarios” con respecto al original. A pesar de esta tendencia, compartida con gran parte de los traductores de literatura hispanoamericana en Italia, la labor de Roberta Bovaia consigue trasponer los sabores y los saberes de las novelas de Padura Fuentes, permitiendo que las recetas de Josefina y la pasión culinaria del teniente Conde contagien los lectores italianos.

Consideraciones para la sobremesa

Volviendo a la pregunta de la primera sección de este artículo, se pueden subrayar dos asuntos que ayudan a formular una respuesta, sin duda parcial y abierta a otras investigaciones. En primer lugar se confirma la relevancia de la gastronomía en la narrativa cubana no tanto como elemento decorativo o exótico, sino como componente estructural¹¹. Las referencias a la comida y a las recetas desempeñan una función esencial en la reproducción de la riqueza intercultural de la isla y en el diseño de las andanzas de los personajes. Por este motivo la tarea de la traducción adquiere una trascendencia aun mayor justamente cuando se enfrenta con los episodios culinarios. Los tres ejemplos estudiados han confirmado esta importancia: un error o un deslice en una receta no sólo provoca la pérdida del *sabor* originario, sino que no permite comprender las ideas que se esconden dentro y detrás de los platos. ■

Referencias bibliográficas

- Collard, Patrick. “El Conde en la cocina de Jose”. *Saberes y sabores en México y el Caribe*, editado por R. De Maeseneer y P. Collard. Amsterdam/New York, Rodopi, 2010, pp. 335-349.
- De Maeseneer, Rita. “Cuando la gastrocrítica se hace carne... y papel”. *Saberes y sabores en México y el Caribe*, editado por Rita De Maeseneer y Patrick Collard. Amsterdam/New York, Rodopi, 2010, pp. 9-19.
- De Maeseneer, Rita. *Devorando a lo cubano: Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*. Madrid/Frankfurt, Iberoamericana, 2012.
- Ingenschay, Dieter. “Festines neobarrocos. El menú literario entre el exceso y el populismo (José Lezama, Laura Esquivel, Juan José Saer)”. *Revista de filología románica*, no. 5, 2007, pp. 305-321.
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Editado por Cintio Vitier. Poitiers – México, Colección Archivos, 1988 (*Paradiso*, La Habana, Unión, 1966).
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Traduzione di Valerio Riva. Milano, Il Saggiatore, 1971 (reimpresión Milano, Rizzoli, 1991, con introducción del traductor).

¹¹ Esta relevancia se confirma también en otras literaturas del continente, como testimonia la colección de ensayos editada por De Maeseneer y Collard antes citada.

- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Traduzione di Glauco Felici. Torino, Einaudi, 1995.
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Traduction de Didier Coste. Paris, Seuil, 1971.
- Lezama Lima, José. *Paradiso*. Translation by Gregory Rabassa, Champaign, Ill., Dalkey Archive Press, 2000 (Secker and Warburg, 1974).
- Martín, Rita. "Las comidas cubanas entre el gesto de lo imposible y el reino de la metáfora." *Habana Elegante*, segunda época, 31, 2005.
- Merino, Eloy E. "Los usos del almuerzo lezamiano en *El lobo, el bosque y el hombre nuevo*, de Senel Paz". *Chasqui*, 33.1, 2004, pp. 42-55.
- Montesinos Larrosa, Alejandro y Vázquez Gálvez, Madelaine. *Comer con Lezama*. La Habana, Ediciones Oriente, 2010.
- Newmark, Peter. *La traduzione, Problemi e metodi*. Milano, Garzanti, 1988 (*Approaches to Translation*, London, Prentice Hall, 1981).
- Padura Fuentes, Leonardo. *Pasado perfecto*. Barcelona, Tusquets, 2000 (La Habana, 1991).
- Padura Fuentes, Leonardo. *Passato remoto*. Traduzione di Roberta Bovaia, Milano, Marco Tropea, 2011 (1999).
- Paz, Senel. *Fresa y chocolate*. Tafalla, Txalaparta, 2002 (La Habana, Unión, 1990).
- Paz, Senel, *Fragola e cioccolato*. Traduzione di Alessandra Riccio. Firenze, Giunti, 1994.
- Tedeschi, Stefano. "Un decennio di narrativa cubana nelle traduzioni italiane: gli anni sessanta". *Tradurre un continente*, a cura di Francesco Fava. Palermo, Sellerio, 2013, pp. 145-170.
- Teja, Ada María. "Bajtín y los banquetes de Lezama." *Nuevo Texto Crítico*, 7.1, 1994, pp. 211-228.

Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al *corned beef*

Eric Javier Markowski

Universidad Nacional de La Plata - Facultad de Artes

[Abstract] Il presente lavoro ha lo scopo di evidenziare il rapporto tra Sud America ed Europa legato alla produzione, commercializzazione e consumo di *carne in scatola*. Questo alimento in scatola ad alto contenuto proteico ottenuto da carni bovine trasformate era molto richiesto in contesti di guerra (Prima e Seconda Guerra Mondiale) per nutrire sia i soldati che i civili. Mentre in Europa infuriava la guerra, in America si investiva nella produzione di questo alimento attraverso l'acquisizione di campi, l'allevamento di bestiame e l'impiego di manodopera. Vennero infatti costruiti complessi industriali senza precedenti, situati strategicamente vicino a fiumi e mari per facilitare il trasporto fluviale del prodotto. Migliaia di migranti, esterni ed interni, di fronte alla possibilità di lavoro, iniziarono ad arrivare in Argentina, Brasile, Paraguay e Uruguay. Il saggio è il risultato di una ricerca artistico-visiva, nata a partire da un aneddoto di famiglia in cui Henryk Markowski e Giuseppina Lunghi (di origine polacca e italiana) arrivano in Sud America nel 1947 per una lattina di carne "Industria Argentina".

Parole chiave: Arte Contemporanea; Carne in scatola; Immigrazione; Sud America; Patrimonio.

El presente trabajo se propone evidenciar el vínculo existente entre Sudamérica y Europa en torno a la producción, comercialización y consumo del *corned beef*. Este alimento enlatado, con alto contenido proteico, hecho a partir de carne vacuna procesada, fue muy requerido en contextos bélicos (Primera y Segunda Guerra Mundial) para alimentar a soldados y civiles. Mientras en Europa se enfrentan en los conflictos bélicos, en América se invertía en la elaboración de carne enlatada (adquiriendo campos, ganado y empleando mano de obra). Se construyeron complejos industriales sin precedentes, estratégicamente ubicados junto a ríos y mares para facilitar el transporte fluvial del producto. A estos recintos acudieron miles de migrantes e inmigrantes que, ante la posibilidad de empleo, comenzaron a viajar hacia Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. El siguiente ensayo resulta de una investigación artístico-visual gestada a partir de una anécdota familiar en la cual Henryk Markowski y Giuseppina Lunghi (de origen polaco e italiano) llegan a Sudamérica en 1947 por una lata de carne "Industria Argentina"¹.

Palabras clave: Arte Contemporáneo; Corned beef; Inmigración; Sudamérica; Patrimonio.

This work aims to highlight the link between South America and Europe regarding the production, marketing and consumption of *corned beef*. This high protein canned food made from processed beef was highly required in war contexts (First and Second World War) to feed soldiers and civilians. While Europe faced the battle, in America they invested in its elaboration (acquiring fields, cattle and employing labor). They built unprecedented industrial complexes, strategically located next to rivers and seas to facilitate river transportation of the product. Thousands of migrants and immigrants came to them who, given the possibility of employment, began to travel to Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay. The following essay is the result of an artistic-visual research created from a family anecdote in which Henryk Markowski and Giuseppina Lunghi (of Polish and Italian origin) arrived in South America in 1947 for a can of "Industria Argentina" meat.

Key words: Contemporary Art; Corned beef; Immigration; South America; Heritage.

¹ Agradecimientos: a Rosaria Ferrata y Mario Colonesi (e hijos) por construir puentes intrafamiliares. A Ricardo y Luigi Ferrata (y familia). A la "zía Marisa" (hermana de Giuseppina). A Chiara Isadora Arco de la B#Side Gallery (IoDeposito-Ngo) quien posibilitó la primera exhibición de este proyecto en Italia (Treviso, 2019).

América en conserva

La modernidad como proyecto político-cultural, al cual debemos la actual denominación y distribución geográfica en naciones y continentes, configuró gran parte de la realidad que como especie nos toca atravesar. Sin embargo, desde las fronteras de las disciplinas, de las instituciones, de los géneros y las geografías estamos buscando desanudar los lazos que continúan atando nuestro presente. En este ensayo, analizaremos brevemente el desarrollo histórico de un particular formato de conservación de alimentos cuya producción se extendió en Sudamérica: el *corned beef*. Nuestra perspectiva será desde la experimentación que nos permite el Arte Contemporáneo, el que asumimos como herramienta discursiva, metodológica y conceptual.

El descubrimiento de América contribuyó al establecimiento del actual sistema económico mundial, posibilitando y financiando el desarrollo del sistema capitalista (Quijano, 2019). América se inserta en un modelo económico global como una de las periferias que proveen a Europa. Esto ha sido particularmente cierto en épocas de crisis tales como la Primera y la Segunda Guerra Mundial. Por sus características geográficas, en especial sus grandes extensiones de terrenos de pasturas y fácil acceso al agua, el sur de Argentina, Paraguay y Brasil se convirtieron en tierras propicias para la industria agrícola-ganadera.

La extensión del ganado durante el Virreinato del Río de La Plata², posibilitó que este se reprodujera a escala exponencial. El consumo de carne deshidratada al sol (*charqui*³) fue complementado con el proceso de salado (*tasajo*⁴), permitiendo su conservación y la sistematización del consumo de carnes y cueros de los animales. Con posterioridad, la instalación de los mataderos (unidad productiva destinada a la faena) fundó a fuerza de violencia una nueva mitología que caracterizará a este "Sur" (Piglia, 1993). El gaucho o *gaúcho* (como se le llama en el sur de Brasil) fue uno de los protagonistas de esta etapa, como puede apreciarse en los primeros textos de la literatura argentina como *El Matadero* (Echeverría, 1838-1840) o en *El Gaucho Martín Fierro* (Hernández, 1872).

Debido al crecimiento poblacional, los saladeros y mataderos ubicados originariamente en los márgenes de las ciudades quedaron dentro de los tejidos urbanos (Echeverría, 1963). Al interno de las urbes, estos centros constituían focos de infección y contaminación de ríos y arroyos. La contaminación de las aguas ocasionó la propagación de diversas afecciones, entre ellas el cólera y la fiebre amarilla. Los saladeros y mataderos debieron entonces ser relocalizados, llevando sus actividades a las periferias. Estos desplazamientos de hombre y ganado a través de Argentina, Uruguay, Paraguay y el sur del Brasil posibilitaron un enclave regional con rasgos identitarios, prácticas gastronómicas y culturales comunes, tales como: el mate, el poncho, la bombacha de campo e infinitas variedades de *guisos*⁵. Todos estos elementos aún forman parte del patrimonio cultural de estas regiones.

² Así fue la forma en que España denominó a sus colonias que abarcaban lo que hoy es Argentina, Bolivia, Uruguay, Paraguay, Chile y partes de Brasil para 1778.

³ Palabra de origen quechua con que se conoce este producto.

⁴ Carne deshidratada con salmuera y ahumada producida en saladeros, cuyo registro de distribución podemos situar por Cuba y Brasil destinado, principalmente, a la alimentación de la población esclava.

⁵ Comida popular que contempla variedades de carnes y verduras varias, cocidas en abundante caldo.

Fig. 1 - Markowski, Eric Javier. *Lata de corned beef abierta*. 2017. Fotografía digital. La Plata, Colección particular.



Los dos grandes protagonistas de la industria ganadera durante el siglo XIX: el saladero y el matadero, dieron lugar a una nueva unidad productiva de racionalización de la matanza y aprovechamiento de animales para la producción de carne y derivados: el frigorífico (Lobato, 2004). La preservación de los productos se vio sustancialmente favorecida con la utilización del frío, que facilitó la conservación de las carnes y el traslado hacia destinos lejanos. De este modo, la distribución del *tasajo* fue sustituido, en un primer momento, por la producción del *extracto de carne*⁶ y, en un segundo momento, por la carne hervida y enlatada, llamada *corned beef*. El nombre por el cual se conoce este producto se compone de las palabras en inglés “*corned*” (grano) y “*beef*” (carne o bife), lo que nos demuestra la relevancia global de este alimento.

Con la llegada del siglo XX se acortaron las largas cadenas de producción y de abastecimiento de alimentos en general, lo que posibilitó la aplicación de nuevos sistemas de organización y estandarización de los establecimientos cárnicos. Así fue como se llegó a la forma más conocida del *corned beef*, el cual consiste en un embutido a base de carne vacuna conservado en una lata de forma trapezoidal y acompañado de una pequeña llave que permitía enrollar el metal y acceder a su interior sin mucho esfuerzo (Fig. 1).

La “revolución industrial” vinculada a los frigoríficos se replica en múltiples sitios, aplicándose tecnología de punta de la época. Estas industrias constituyeron los primeros lugares donde se instaló el suministro eléctrico; incluso antes que los centros urbanos. Poblados de Argentina, tales como Avellaneda, Bahía Blanca, Berisso⁷, Buenos Aires, Pueblo Liebig, Rosario y Zá-

⁶ Concentrado de carne.

⁷ Partido de la Provincia de Buenos Aires, lleva su nombre por don Juan Berisso (de origen italiano) que fundó en 1871 el saladero “San Juan”. La ciudad fue declarada “Capital Provincial del Inmigrante”, debido al gran caudal migratorio que recibió desde fines del siglo XIX y principios del siglo XX. Actualmente, se pueden encontrar allí numerosas colectividades extranjeras, que juntas llevan adelante anualmente la “Fiesta Provincial del Inmigrante”.

“Decidido a abrir el contenido de esta memoria familiar, exploré el trasfondo y las implicancias que yacían en el interior de estas latas. Dentro de ellas, además de mi propia historia, se alcanza a dimensionar el anclaje geopolítico en el cual la Argentina agroexportadora se inserta en el mercado global.”

rate; de Brasil: Pelotas o Santa Ana do Livramento; o de Uruguay: Fray Bentos, Montevideo y Paysandú, se transformaron en auténticos emplazamientos fabriles de industrias como: *La Plata Cold Storage S.A., Cía. Swift, Armour S.A., Liebig's Extract of Meat, Wilson & Co, Las Palmas Produce Company Limited, The Smithfield and Argentine Meat Co. Ltd*, entre otras. Las casas matrices que se encontraban en Inglaterra, Estados Unidos, Alemania, Holanda y Sudáfrica, instalaron en estas ciudades sudamericanas gran cantidad de sucursales. En Argentina hubo también emprendimientos que contaron con capitales locales, tales como la *Compañía Sansinena de Carnes Congeladas* y la *Corporación Argentina de Productores de Carne –CAP–* (Acuña, 2018).

Estos establecimientos contaron con un elemento vital: una gran cantidad de trabajadores provenientes de diversos lugares. A comienzos del siglo XX, una gran cantidad de trabajadores llegaron a estas ciudades con el afán de ocupar los puestos de trabajo que anunciaban los carteles de “Hay vacantes” a la entrada de los principales establecimientos fabriles. Esta mano de obra trabajaba por temporadas y a destajo hasta que se consiguieron más derechos, mayor estabilidad y jornadas laborales más justas. Entre estos trabajadores se contaban también los inmigrantes europeos que, necesitados de integrarse con urgencia al mercado laboral nacional, vieron aquí su primera oportunidad de acogida (Filgueira, 1999). Este flujo inmigratorio desde Europa se debía al escenario bélico imperante en el continente durante la Primera y Segunda Guerra Mundial. Producto de las guerras se potenció la migración de grandes oleadas de irlandeses, ingleses, españoles, italianos, rusos, ucranianos, serbios, suecos, sirios, eslovacos, lituanos, libaneses, polacos, alemanes, palestinos, turcos, entre muchas otras nacionalidades. Junto a lo anterior se suman las minorías que como los judíos y árabes debían escapar de Europa producto de la discriminación por raza, ideología, religion o étnia (Gálvez, 2003; Guruciaga, 2008). Los inmigrantes que fueron atraídos a los frigoríficos para escapar del hambre pasaron a integrar las filas de estas auténticas “torres de Babel”. Sin hablar el idioma del país que los recibía, se las arreglaban para aprender las tareas del nuevo rubro o para aplicar saberes ya adquiridos en sus países de origen. Muchas veces, sus tareas eran asignadas según el estereotipo que se tenía de la geografía de origen: los “rusos”, al sector heladeras, los “árabes” por su supuesta resistencia a las altas temperaturas, a las calderas, mientras que los “criollos”, más acostumbrados al campo y a las tareas rurales, a las funciones de faenado. Una vez instalados, estos trabajadores también fueron organizándose políticamente, poniendo en práctica las ideas políticas que traían consigo (anarquismo, comunismo y peronismo, entre otras). Así entonces, estos trabajadores fueron organizándose también en torno a sindicatos, los cuales se agruparon de acuerdo a las tareas desempeñadas (Glicas, 2011).

Una vez finalizada la Segunda Guerra Mundial, luego de un largo crecimiento sostenido hasta mediados de siglo, estos grandes complejos industriales fueron desfinanciados planificadamente. Los capitales extranjeros ya no tenían el mismo interés ni la urgencia de los contextos bélicos (Figueira, 1999). Se inicia un proceso de desinversión y desempleo que llevó a muchos de los principales establecimientos frigoríficos al cierre. En algunos casos, el corte fue abrupto, en otros, y tras intensas negociaciones laborales, lograron transformarse en cooperativas que pasaron a gestionar esas empresas o transferir las fábricas a otros grupos empresarios (Ortea, 2007). Sin embargo, más tarde o más temprano, se vieron obligados a afrontar la quiebra y cesar sus actividades. En la mejor de las circunstancias, estos establecimientos se transformaron en sitios patrimoniales provinciales o nacionales⁸.

Considerada una “munición de boca”, el *corned beef* había adquirido popularidad durante las guerras. Se podía comer directo de su envase, untar en panes o acompañar sopas. Soldados y civiles se alimentaron de estas latas provenientes de América y exportadas por industrias como *Fray Bentos* o *Swift*. Pasados los conflictos bélicos, el *corned beef* se incorporó a la cotidianidad. Las latas pasaron a tener muchos otros usos diferentes. Se usaron, por ejemplo, como sustrato para instalar carpas en el desierto arenoso, como la vianda obligada en los campamentos de exploradores, fueron también robadas por los obreros como parte de paga, abundaron en los picnics de familias y jóvenes, y fueron suculentos preparados que alguna madre convirtió en milanesas o en albóndigas para el tuco de alguna pasta⁹.

⁸ El *Documento para nominación de Patrimonio Mundial-Unesco* (2015), es un fiel correlato de este pasaje. No sólo por su valor documental, sino por lograr transmitir el gran compromiso que todo Fray Bentos, sus dirigentes políticos y referentes comunales sostuvieron para impulsar el patrimonio de comunidades con perfil industrial como el de esta localidad del Uruguay. Sirve el ejemplo para imaginar futuros posibles, de ciudades con una disposición espacial y trazado urbano pensado desde y a partir de una fábrica; este hecho se constata en la ubicación de sus plazas, bibliotecas, despensas, iglesias, clubes, etc, que permiten dar cuenta de la dimensión del emprendimiento y la necesidad de revalorizarlo.

⁹ Entre los testimonios de Henio Lwow (Buenos Aires), Francisco Slusarz (Buenos Aires) y Pablo Smietano (Entre Ríos) – todos polacos o descendientes – me interesaría compartir el de Alejandro Trybuchowicz (Buenos Aires) acerca de la travesía de su padre: «Y ya te digo que la guerra... salvó la vida de mi padre porque... la política de Alemania de invadir Rusia y declararle la guerra... Rusia se ve obligado a largar estos polacos y rearmar un ejército... los mandan primero a Palestina y de ahí los mandan hasta África a pelear contra el “Zorro del Desierto”, contra Rommel. [...] Estuvieron combatiendo mucho tiempo en África hasta que después empiezan a ir hasta la península de... hasta Italia donde empiezan ya con el ejército norteamericano y con los ingleses... digamos la parte donde combatía mi padre. [...] Un grupo de muchos soldados no solamente polacos, había canadienses, indios... ¡Hasta brasileños había! Y creo que en ese momento de ahí, bueno... las tropas... su alimentación estaba basada con parte... gran parte de todo eso eran alimentos que provenían de Argentina, y creo que... por primera vez mi padre conoció la palabra Argentina porque nunca... no sabía... ¡Ni sabía dónde quedaba, ni se había mencionado en su familia! [...]. En realidad no solamente era la carne... la lata de carne de *corned beef* que era muy famosa que comía la tropa... sino eran otros productos que llegaban de Argentina con otros derivados de cereal, alguna cosa de esas... y creo que otro tipo de carne, que venía de otra forma... eso era parte de lo que comía la tropa ahí en África, ¿No?, y que era parte de la comida diaria que tenían ellos en el campo de combate [...]. Al terminar su periplo de la guerra combatiendo en la batalla de Montecassino donde murieron muchísimos polacos, donde hay un cementerio polaco en Montecassino... él tenía un hermano que combatieron juntos en la misma división y todo... y llegado el momento cuando termina la guerra... por cuestiones políticas él y el hermano no podían volver a su país porque eran contrarios al régimen comunista... o terminaban presos o terminaban fusilados... y lo que me llama la

Fig. 2 - Markowski, Eric Javier.
Lata IX, Serie Monte Cassino. 2015.
9x7,5 x 6cm. Transferencia fotográfica
y pintura acrílica sobre lata de corned beef.
La Plata, Colección particular.



Pese a estas utilidades, en nuestro país el sector sufrió una crisis a partir de 1950, lo que paralizó la manufactura de latería¹⁰. No obstante, aún se puede conseguir en algunas góndolas de supermercados a la espera de un eventual consumidor distraído o algún nostálgico que extraña su sabor.

“Made in Argentina”

Es en este contexto que mis abuelos paternos, Giuseppina Lunghi¹¹ (italiana, oriunda de Bastia Umbra) y Henryk Markowski¹² (polaco, oriundo de Białystok), quienes se habían conocido tras la batalla de Montecassino (1944), arriban a Argentina en 1947. Fue una lata de *corned beef* “Made in Argentina” lo que había definido su destino (Fig. 2). Estas latas protagonizan una anécdota familiar y son la razón por la cual escribo y desde donde escribo: el sur americano.

Henryk Markowski recorrió cerca de 17 países de Asia, África y Europa como parte del ejército aliado. Integró el *II Korpus Polski* al mando del General Władysław Anders que peleó contra el *Afrika Korps* al norte de África. Según el plan trazado por los ingleses y puesto en marcha en 1944, el objetivo del *II Korpus Polski* era llegar lo antes posible a Berlín a través de Italia (Parker, 2003). En su marcha hacia Berlín el *II Korpus Polski* se enfrentó a los alemanes en la batalla de *Montecassino*, batalla que destraba la invasión aliada en territorio italiano y abre el camino a Roma¹³. Esta fue la última batalla en la que participó Markowski. El joven polaco se

atención es que el hermano decide irse a Inglaterra y él eligió Argentina... y en palabras de él... eligió Argentina por el alimento y porque le gustó la alimentación a través del *corned beef*... fijate vos cómo elige Argentina!» (Fragmento de entrevista realizada el 20/11/2017).

¹⁰ Si bien se sigue produciendo en Uruguay y Brasil.

¹¹ Bracciano (Roma, Italia), 1922 - La Plata (Buenos Aires, Argentina), 2007.

¹² Starosielce (Białystok, Polonia), 1913 - La Plata (Buenos Aires, Argentina), 1997.

¹³ La abadía benedictina que coronaba el monte de la ciudad de Cassino (provincia de Frosinone, región de Lacio, Italia), era el enclave fundamental de la Línea Gustav, barrera defensiva establecida por el comandante Kesselring del ejército nazi para detener en Italia a las fuerzas aliadas de la *Commonwealth*, de los generales Alexander, Clark y Juin. Entre las diversas nacionalidades que componían las fuerzas aliadas, estaban los marroquíes, neozelandeses, indios, australianos, franceses, ingleses y polacos (éstos últimos al mando del general Anders).



Fig. 3 - Comisión de Recepción y Encauzamiento de Inmigrantes. Documento. 1947. Ciudad de Buenos Aires, Archivo Familiar.



Fig. 4 - Markowski, Eric Javier. Baúl Henryk Markowski 1947. 2016. Fotografía digital. Galería Quimera, Ciudad de Buenos Aires, Archivo Familiar.

alojó en una escuela donde daba clases la madre de Giuseppina. Enamorados, se casan una vez que logran vencer las resistencias paternas de una familia católica tradicional típica de la época, y deciden emprender su propio camino. Como reconocimiento a su sacrificio, el Ejército Aliado le extiende dos pasajes con tres posibles destinos: Australia, Canadá o Argentina. En el momento definitorio acudió a la memoria del soldado la inscripción en la etiqueta de las latas de *corned beef*, las cuales le habían servido de alimento durante la guerra. El “*Made in Argentina*”, que fuera un recuerdo en apariencia liviano, sumado a la prudente distancia que separaba un continente del otro, y la posibilidad de un nuevo comienzo, allanaron la elección. Registraron su ingreso a Argentina en el Hotel de Inmigrantes en Buenos Aires (hoy *Museo de la Inmigración y Centro de Arte Contemporáneo*¹⁴) el 1 y 2 de octubre. Quizás con la complicidad de algún agente de migraciones, Henryk Markowski se declaró como “agricultor” (Fig. 3). De esta manera, dejaron atrás el “viejo continente” para sumar el “nuevo” a su aventura.

Henryk y Giuseppina se mudaron a La Plata (Fig. 4), ciudad en la cual Henrik mutó a “Enrique” y Giuseppina en “Pina”. Allí nacieron sus hijos Roberto y Ricardo Markowski. Fue a través de este último que heredé esta historia de carne y hojalata, la cual me ha acompañado durante mi infancia y gran parte de mi adolescencia. Decidido a abrir el contenido de esta memoria familiar, exploré el trasfondo y las implicancias que yacían en el interior de estas latas. Más allá de mi propia historia, dentro de estas latas se alcanza a dimensionar el anclaje geopolítico en el cual la Argentina agroexportadora se inserta en el mercado global.

Esta anécdota familiar es el punto de partida de la investigación artístico-visual que denominé *Lo que en la Carne se Conserva* y para la cual he realizado una extensa investigación.

¹⁴ MUNTREF, Museo de la Universidad Tres de Febrero y DNM, Dirección Nacional de Migraciones, atesoran entre sus archivos, fichas sobre el ingreso y egreso de migrantes, entre los que figuran Henryk y Giuseppina provenientes del puerto de Génova en el vapor Empire Halberd. Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina. <http://untref.edu.ar/muntref/es/museo-de-la-inmigracion/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

Durante los últimos años he realizado reiteradas visitas a ex frigoríficos de Argentina, Brasil y Uruguay (y otros tantos en agenda) y conversé con distintos actores, gestores y especialistas en el tema, entre los que se encuentran vecinos, vecinas, ex trabajadores, ex trabajadoras, investigadores e investigadoras de larga trayectoria.

Arte Contemporáneo (en lata)

La historia que enlaza estas latas de *corned beef* y mi familia me hace preguntarme ¿qué más se encierra al interior de estas latas? y me hace querer “abrir” otras múltiples historias conservadas dentro de estas latas.

Los productos enlatados permitieron mantener la calidad de los alimentos envasados *en origen*, haciendo llegar frutas, verduras, carnes, pescados y mariscos frescos, directamente a la mesa de cada hogar, sin verse alterado su sabor y características nutritivas. Su uso fue rápidamente extendido y masificado, transformándose en signo de una época. La lata, se convirtió entonces en un objeto *fetiché* del proceso de producción industrial masivo capitalista (Jameson, 2010).

Quizás por esto, el arte tiene su propio capítulo destinado a la historia de las latas, ofreciendo resignificaciones y relecturas sobre estas. Dos de las más icónicas referencias de la historia del arte de los envasados son la obra de Piero Manzoni y su lata de *Merda d'artista* (1961) y las *Campbell's Soup Cans* de Andy Warhol¹⁵ (1962). En estas obras la lata deviene un *ready-made*, o bien un *object trouvé* neodadaísta. Estas obras coinciden con un cambio de paradigma a partir del cual el arte deja de ser entendido como un objeto, para comenzar a ser entendido como una idea, la cual se materializa en el gesto del artista (Marchán Fiz, 1986; Danto, 2009). La lata es entonces re-apropiada por estos artistas y arrojada al mundo nuevamente, pero con otro mensaje. En ambos casos, el carácter ambiguo de esta acción devela una doble crítica: al sistema del arte por una parte y al sistema capitalista por otra. En la obra de Manzoni, la crítica que se propone tiene un sentido negativo sobre el mundo, enfatizando el carácter de desperdicio, descarte y los “peligros” del consumismo. Por el contrario, en la obra de Warhol, esta crítica tiene un sentido positivo. La marca inscrita en la lata de Warhol adquiere identidad, mientras que la publicidad y los medios de comunicación masivos son celebrados en la obra. Por otra parte, Manzoni, quien estaba vinculado con el *Arte povera*, rescata el cuerpo del artista y lo visible en su obra, mientras que Warhol lo invisibiliza y lo serializa al incorporar técnicas y lenguajes como la serigrafía. Estas obras representan entonces dos paradigmas opuestos, propios de la posguerra, por un lado el modelo americano, por el otro el europeo, las dos caras de una lata.

Lo que en la carne se conserva

En mi caso, lo irónico emerge de la reapropiación de la historia familiar. El testimonio oral de los cuerpos que vivieron el *hecho en sí*, es transmitido a otras generaciones. El trauma es legado, resignificado, o en otras palabras “masticado”.

Mediante el uso de transferencia fotográfica de imágenes provenientes de una variada gama de fuentes y archivos, las latas de *corned beef* se transforman en el vehículo de mi práctica artística. Memorias familiares, historias y recuerdos de migrantes y ex trabajadores de la carne, son plasmados en la etiqueta que abraza la hojalata. De este modo, la lata de *corned beef*

¹⁵ Es relevante recordar que *Andrew Warhola* (nombre no artístico) fue descendiente de emigrantes eslovacos a los Estados Unidos.

adquiere una función de objeto-testimonio de la industria de la carne en Sudamérica. Hecha para ser sujetada y sostenida con la mano, las latas se disponen al usuario para su consumo, aunque esta vez no como un producto de consumo gastronómico, más bien un producto de consumo visual.

En la parte anterior de las latas, en vez de colocar una etiqueta con la información nutricional para el consumidor he escrito la siguiente leyenda:

«Este recipiente conserva las historias compartidas de muchos frigoríficos de Sudamérica que luego de un largo período de crecimiento sostenido hasta el fin de la Segunda Guerra Mundial, iniciaron una lenta decadencia. En los mejores casos han podido ser protegidos por leyes públicas patrimoniales. Los menos afortunados se debaten entre ruinas, emprendimientos de shoppings, supermercados o polos industriales donde sus esqueletos son reutilizados. Aquí se envasan las memorias de miles de trabajadoras y trabajadores, migrantes, vecinos y vecinas cuyos testimonios buscan mantener vivo el recuerdo de estos grandes complejos fabriles que simbolizan parte del desarrollo de la Industria Nacional, la migración y la cultura del trabajo. A su salud, promoción y memoria.»

De este modo, busco que estas latas sean “re-ensadas”, que su contenido original sea reemplazado por múltiples memorias, que no son visibles pero que son evidentes. Estas memorias están siempre presente en las prácticas que las sustentan y las fomentan como una especie de relicario. El arte conserva, de alguna forma, ese sentido religioso permitiendo renovar la fe de los que creemos y acudimos a él.

Patrimonialización en la Industria Frigorífica

Tal como mencionamos, el *corned beef* sigue siendo fabricado y consumido sobre todo en Uruguay y Brasil. En Argentina, por el contrario, las distintas corporaciones que se hicieron de lo que quedó de estos frigoríficos dejaron inactivo el sector de latería para el *corned beef*, manteniendo activo el sector gracia a la fabricación de otros productos enlatados, como el *pica-dillo de carne*, *jamón del diablo*, o *paté*, entre otros. Cada tanto puede verse alguna empresa que lo busca reinstalar, pero ya no bajo su forma trapezoidal.

Gran parte de los lugares de fabricación del *corned beef*, donde otrora reinaba el movimiento, hoy están en ruinas (Fig. 5). “Gigantes dormidos”, “elefantes blancos”, “molinos de

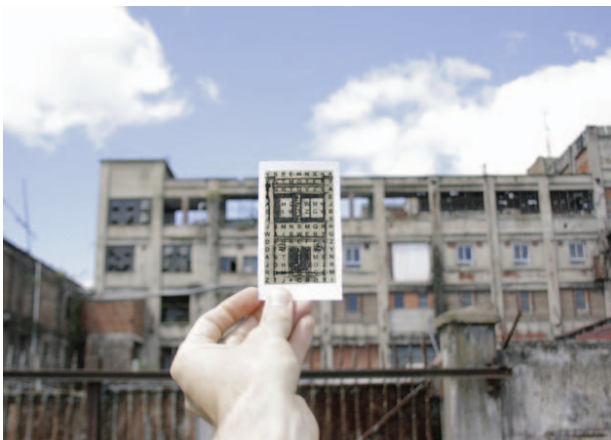


Fig. 5 - Markowski, Eric Javier.
Ex Frigorífico Swift/Armour. 2017.
Fotografía digital toma directa
de dibujo sobre sopa de letras.
La Plata, Colección particular.



Fig. 6 - Markowski, Eric Javier.
Monumento al Corned Beef - Pueblo Liebig. 2016.
Fotografía digital de dibujo sobre sopa de letras.
La Plata, Colección particular.

viento” quijotescos, hoy estos lugares son íconos de las problemáticas sociales y patrimoniales de estas latitudes y demandan debates colectivos. Quizás su utilidad pase ahora por recordarnos constantemente qué historias elegimos recordar. Estos lugares nos hacen preguntarnos ¿cuáles espacios fueron acallados en su momento?, ¿cuáles ecos aún rebotan en la memoria de sus muros? y ¿qué ficciones son posibles construir de sus esqueletos de concreto y hierro? Borrar e ignorar este pasado es negar las luchas obreras que se gestaron en el interior de las simientes de estos complejos industriales y que se expandieron afortunadamente a otros ámbitos de lo cotidiano. ¿Cómo elegimos rememorar aquellas “catedrales del corned beef”¹⁶?

En las últimas décadas, algunos de estos edificios han sido revalorizados, reformulados como espacios patrimoniales. Durante la década de los noventa surgió una expectativa de cambio hacia el sector, sin embargo, esta fue rápidamente paralizado por un rumbo político que mira al estrangulamiento del rol del Estado y de la Industria (Verbitsky, 1992). Sólo por mencionar algunos procesos de patrimonialización industrial y cultural abiertos en la región, podemos señalar al *Museo de la Revolución Industrial*¹⁷ de Fray Bentos (Río Negro, Uruguay), el cual funciona sobre los restos del ex frigorífico *Anglo*¹⁸. Este proyecto patrimonial es uno de los más diáfanos ejemplos a seguir, alcanzando la categoría de *Patrimonio de la Humanidad* (UNESCO) como *Paisaje Cultural Industrial*¹⁹ en 2015. Otro de los casos más destacados es Pue-

¹⁶ Tal como las define la investigadora Mirta Lobato (2004, p. 21).

¹⁷ Museo de la Revolución Industrial. <http://paisajefraybentos.com/pc/museo-de-la-revolucion-industrial/> [Acceso 28 de junio, 2020].

¹⁸ Diario El Observador. La “cocina del mundo”. <https://www.elobservador.com.uy/nota/la-vida-en-el-frigorifico-anglo-la-cocina-del-mundo-2015711500> [Acceso 28 de junio, 2020].

¹⁹ United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. *World Heritage Convention*. <http://whc.unesco.org/es/list/1464> [Acceso 28 de junio, 2020].

blo Liebig²⁰ (Maxit, 2006) (Fig. 6), el cual fue declarado *Patrimonio Histórico y Cultural de la Provincia de Entre Ríos*²¹ (Argentina) en el 2012. Esta comunidad cuenta a su vez con múltiples espacios conmemorativos de la historia de la industria de la carne, ya sean dependiente del municipio, tal como el *Centro de Interpretación Audiovisual*, como autogestionados, como son los casos del *Espacio Marca Liebig*²² de Adriana Ortea y el *Museo de los Recuerdos* de Nilda Irigoy. En la localidad bonaerense de Berisso (Filgueira, 2002), los esfuerzos por preservar las memorias locales se han cristalizado en el *Museo 1871*²³ ubicado en la histórica Toma de Agua y a cargo de Oscar 'Chispa' Rodríguez. Se ha consolidado así, un circuito de interés turístico y cultural, valorado por artistas e investigadores²⁴. Existen otras iniciativas que merecen ser nombradas, tales como el *Campus Porto* de la UFPel²⁵ (*Universidade Federal de Pelotas*, Brasil), donde se reutilizan las instalaciones del frigorífico *Anglo*, o las iniciativas culturales llevadas adelante por Eugenio Schneider, dueño del frigorífico *Casa Blanca*²⁶ (Paysandú, Uruguay), lugar donde se realiza un programa de residencias artísticas a cargo de la gestión de *Voces del Faro* entre 2015 y 2018. Junto a lo anterior cabe también mencionar aquellas iniciativas que emergen en las redes sociales, donde vecinos de estos pueblos se organizan de manera espontánea para preservar la memoria de estas localidades. Estas organizaciones son impulsadas por vecinos, vecinas, ex trabajadores y ex trabajadoras que continúan manifestando un gran compromiso con su pasado.

La historia del *corned beef* y de los trabajadores y trabajadoras que participaron en esta industria es una más entre otras circunstancias heredadas por quienes habitamos el territorio abarcado entre el sur argentino, del Brasil y del Paraguay. Esta historia es parte de una dimensión global de la industria alimentaria, la que hoy se recicla de distintas maneras y con distintas intensidades en los países de la región, como parte de un neoliberalismo revertido.

Lo que en la carne se conserva, es una investigación artístico-visual sobre la memoria de estos "sures". Por una parte, este trabajo busca experimentar con los límites de la representación cultural de la industria cárnica. Por otra parte, busca expresar las múltiples miradas de una memoria colectiva a partir de una memoria personal. Lo que antes era una ración de alimento, hoy es una ración visual nutrida de memorias. Porque de carne somos y en esta conservamos recuerdos, percepciones, vivencias, deseos y frustraciones. Cúmulos de sensaciones que nos atraviesan y nos interpelan constantemente. Deconstruir el "registro" personal conservado en estas latas, nos lleva a un doble movimiento: pensar lo público al mismo tiempo que se piensa lo privado. Reflexionar sobre nuestra memoria privada es también reflexionar

²⁰ Lleva su nombre por el frigorífico que se instaló en 1903. En una de sus plazas, se erigió el *Monumento al Corned Beef*. En su construcción participó, junto a vecinos, el artista José Garay en el 2004 para los 100 años del Pueblo.

²¹ Diario *El Día*. <https://www.eldiaonline.com/pueblo-liebig-patrimonio-historico-y-cultural-n324973> [Acceso 28 de junio, 2020].

²² Espacio Marca Liebig. Sitio oficial: <https://marcaliebig.blogspot.com/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

²³ Museo "1871". Sitio oficial: <http://museo1871berisso.org.ar/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

²⁴ Residencia *Nido Errante* (2016) orientada a la práctica fotográfica y conservación de archivos y documentos. <http://www.nidoerrante.com.ar/index.php/liebig/> [Acceso 28 de junio, 2020].

²⁵ Universidade Federal de Pelotas. Sitio oficial: <https://portal.ufpel.edu.br/es/> [Acceso 15 de mayo, 2020].

²⁶ Frigorífico Casa Blanca S.A. Sitio oficial: <http://www.fricasa.com.uy/> [Acceso 28 de junio, 2020].

sobre lo político y lo colectivo (Afonso Esteves et al., 2019). El arte es el instrumento que en mi caso permite ese viaje entre distintos períodos, reconectando y reviviendo historias, entre lo personal y lo colectivo.

La memoria – como salvaguarda de la humanidad – puede ser entendida como la *repetición de un olvido* (Dipaola, 2011). De nosotros depende darle forma y sentido.

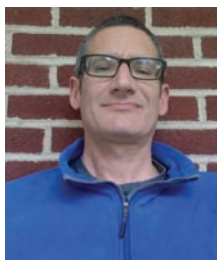
¡Buen provecho! ■

Referencias bibliográficas

- Acuña, Segundo. *El ADN de la Carne Argentina: elementos de la ganadería nacional*. Mar del Plata, ABOPA, Asociación Bonaerense de Periodistas Agropecuario, 2018.
- Afonso Esteves, Inés; Cabrio, Julio; Castro, Virginia; Paz, Martín, Sik, Eugenia (compiladores). *Actas de las III Jornadas de discusión y II Congreso Internacional: Archivos personales en transición, de lo privado a lo público, de lo analógico a lo digital*. Buenos Aires, CeDInCI, IIAC-UNTREF y UDELAR, 2019. <http://jornadasarchivos.cedinci.org/actas/> [Acceso 20 de septiembre, 2020].
- Danto, Arthur C. *Después del fin del arte: El arte contemporáneo y el linde de la historia*. Buenos Aires, Paidós, 2009.
- Dipaola, Esteban. *Aura y fetiche. Cuatro herejías sobre Marx*. Buenos Aires, Letra Viva, 2011.
- Echeverría, Esteban. *La Cautiva. El Matadero*. Buenos Aires, Editorial Kapelusz, 1963.
- Filgueira, Raúl. *Réquiem para un frigorífico*. Buenos Aires, Instituto de Cultura Latinoamericana Ediciones, 1999.
- Gálvez, Lucía. *Historias de inmigración. Testimonios de pasión, amor y arraigo en tierra argentina (1850-1950)*. Buenos Aires, Grupo Editorial Norma, 2003.
- Glicas, Demetrio J. *Antecedentes Históricos de la Ciudad de Berisso*. Buenos Aires, "1871" Museo de Berisso, 2011.
- Guruciaga, Luis A. *Berisso: fotomemoria*. Buenos Aires, Editorial Universitaria de La Plata, 2008.
- Jameson, Fredric. *El giro cultural: Escritos seleccionados sobre el posmodernismo 1983-1998*. Buenos Aires, Manantial, 2010.
- Lobato, Mirta Z. *La vida en las fábricas. Trabajo, protesta y política en una comunidad obrera, Berisso (1904-1970)*. Buenos Aires, Prometeo Libros, 2004.
- Marchán Fiz, Simón. *Del arte objetual al arte de concepto (1960-1974). Epílogo sobre la sensibilidad "postmoderna"*. Antología de escritos y manifiestos. Madrid, Ediciones Akal, 1986.
- Maxit, Rosa Haydée. *Liebig. En imágenes*. Catálogo de exposición permanente de Pueblo-Fábrica Liebig. Entre Ríos, Centro de Interpretación Visual, 2006.
- Ortea, Adriana. *Fotografía en Palabras: La Liebig de Martí* (1era ed.). Buenos Aires, Ediciones Marca Liebig, 2007.
- Paisaje Cultural Industrial Fray Bentos*. Documento para nominación de Patrimonio Mundial-Unesco. Uruguay, Intendencia Departamental de Río Negro, 2015.
- Parker, Martin. *La batalla de Monte Cassino*. Barcelona, Inédita Editores S.L, 2003.
- Piglia, Ricardo. *La Argentina en Pedazos*. Buenos Aires, Ediciones de la Urraca, 1993.
- Quijano, Aníbal. *Ensayos en torno a la colonialidad del poder*. Buenos Aires, Ediciones del signo, 2019.
- Verbitsky, Horacio. *Robo para la Corona. Los frutos prohibidos del árbol de la corrupción*. Buenos Aires, Editorial Planeta, 1992.

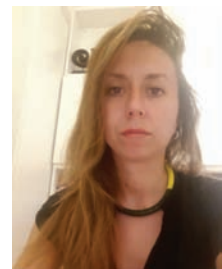
Gli autori

RAFAEL CLIMENT-ESPINO • È dottore di ricerca in letteratura latinoamericana presso la *Purdue University* (Indiana, USA). Si è laureato e ha conseguito un master presso l'Università di Granada (Spagna). Attualmente è Professore Associato di spagnolo e portoghese al Dipartimento di Lingue e Culture Moderne della *Baylor University* (Texas, USA). La sua ricerca si incentra sulla narrativa brasiliana e ispanoamericana del XX e XXI sec. Nell'ambito di un'area così ampia, da una parte si occupa di questioni relative alla materialità del testo e materialità della letteratura; dall'altra, esamina il ruolo del cibo della finzione latinoamericana. Tra le pubblicazioni più recenti, si annovera l'edizione del volume *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain* (Vanderbilt University Press 2020) e un esteso lavoro di ricerca intitolato *Del manuscrito al libro. Materialidad del texto y crítica genética en la novela iberoamericana* (Instituto Internacional de Literatura Latinoamericana / University of Pittsburgh Press 2017). Ha pubblicato decine di articoli sulla letteratura brasiliana e ispanica e ha tradotto in spagnolo vari romanzi di noti scrittori brasiliani come *Amrik* di Ana Miranda (Casa de las Américas 2016), *Antiterapias* di Jacques Fux (Textofilia 2019) e *Nihonjin* di Oscar Nakasato (Textofilia 2020).



BARNABY NYGREN • Ha conseguito il dottorato alla *Harvard University* nel 1999. Ha insegnato presso la *Duke University*, il *Davidson College* e la *Roger Williams University*. Attualmente è Professore Associato di Storia dell'Arte alla *Loyola University Maryland*, dove impartisce corsi sull'America Latina coloniale, il Rinascimento italiano e nordico, Michelangelo, storia della stampa ed altre tematiche. È stato pubblicato da *Studies in Iconography*, *Oxford Art Journal*, *Artibus et historiae*, *Word and Image* e altre riviste e pubblicazioni. Il suo lavoro a lungo termine verte su una rivalutazione della risposta artistica alla prospettiva nella Firenze quattrocentesca, mentre le sue pubblicazioni recenti affrontano questioni di iconografia nell'opera di Savoldo, il furore nell'arte di Michelangelo e studi sul grottesco nella decorazione monastica della Nuova Spagna.

ADELE PIA VILLANI • Attualmente è Assegnista di Ricerca e Cultrice della materia presso il Dipartimento di Studi Europei, Americani e Interculturali, Sapienza Università di Roma. Dal 2013 collabora regolarmente con la cattedra di Lingua e Letteratura Ispanoamericana svolgendo attività di ricerca, correlazioni, traduzioni, revisioni, partecipando a seminari e congressi internazionali. Dal dicembre 2018 lavora a un progetto di ricerca intitolato *Seconde generazioni all'università: problemi e prospettive*. Nel febbraio 2018 ha conseguito con Lode il Dottorato di Ricerca Internazionale (Doctor Europaeus) presso il Dipartimento di Scienze Politiche, Sapienza Università di Roma, discutendo una tesi dal titolo *Il ruolo dell'Istituto Cristoforo Colombo nel progetto di espansione economica, politica e culturale dell'Italia fascista in America Latina*. Tutor: Prof. Stefano Tedeschi; Referee: Prof. Eduardo Ramos Izquierdo - *Université Paris-Sorbonne*, Prof. Javier de Navascués Martín - *Universidad de Navarra*. Tra i suoi lavori più recenti si menziona la raccolta di saggi in stampa *La cultura coloniale in Messico* (trad. it. di Margo Glantz *Obras reunidas I: ensayos sobre literatura colonial*, selezione) Ed. QUODLIBET srl.



ALEJANDRA ORTIZ CASTAÑARES • Storica dell'Arte, si è laureata all'Università degli Studi di Firenze, e ha conseguito il dottorato di ricerca alla *Universidad Pablo de Olavide* di Siviglia. Dal 2007 collabora con la testata *La Jornada* come giornalista specializzata in cultura. Recentemente ha scritto per l'Enciclopedia dell'Arte Contemporanea Treccani, realizzando le 55 voci dedicate all'arte messicana del XX sec. Ha collaborato per varie riviste accademiche per le Università di Bologna, Udine, Siviglia, Innsbruck e Città del Messico. È specializzata nell'arte del XX sec., in particolare sugli studi transculturali tra Messico ed Europa. È in via di pubblicazione il libro dedicato a Manuel Rodríguez Lozano (1891-1971) per il *Fondo de Cultura Económica*.



CLAUDIA MUSSI • Nata a Florianópolis, Brasile, nel 1986, ha un Master in Diplomazia Culturale (presso la *Hochschule Furtwangen* in Germania, in collaborazione con l'Istituto per la Diplomazia Culturale), un diploma post-laurea Lato Sensu in Relazioni Culturali Internazionali (Università di Girona, Spagna) e diplomi universitari in Educazione Artistica (Udesc, Brasile) e Giornalismo (UFSC, Brasile). Dal 2005 partecipa a ricerche accademiche incentrate sull'Economia Culturale e sull'arte brasiliana ed è *project manager* per progetti culturali in vari settori. Nell'ambito delle arti visive, Claudia ha curato tre libri e gestito progetti con importanti artisti brasiliani contemporanei e modernisti ed è stata il direttore generale della mostra "Nossa Itália Brasileira" ("La nostra Italia brasiliana"), un progetto multidisciplinare incentrato sul legame tra l'arte e la gastronomia italiana e brasiliana.

leira" ("La nostra Italia brasiliana"), un progetto multidisciplinare incentrato sul legame tra l'arte e la gastronomia italiana e brasiliana.

SHEILA SCOVILLE • È studentessa di dottorato e borsista *Patricia Rose Fellow* al Dipartimento di Storia dell'Arte della *Florida State University*. I suoi studi vertono sulle fonti indigene della cultura latinoamericana negli Stati Uniti e all'estero, con particolare riferimento alla rappresentazione della culinaria mesoamericana e alle tradizioni agricole. L'ambito del suo lavoro spazia tra geografia e storia delle Americhe, collegando diverse regioni tra loro e mettendo in comunicazione l'antichità con il presente. La sua tesi di master, uno studio sulla *tortilla* nelle immagini del Messico coloniale del Sudovest degli Stati Uniti contemporanei, è stato presentato alla conferenza *Materializing Race*. È in fase di pubblicazione "Nahua Cyborgs: The Contemporary Codices of Rurru Mipanochia", all'interno di una raccolta di articoli che avrebbero dovuto essere presentati al seminario internazionale "Against the canon: Art, feminism(s) and activism(s)" in Brasile, nella primavera del 2020. Ha conseguito un Master in Storia dell'Arte alla *University of Houston*. Ha ricoperto il ruolo di *assistant art editor* di *Gulf Coast: A Journal of Literature and Fine Arts*. Prima di intraprendere gli studi post lauream, ha lavorato per vari editori accademici, incluso *University of Texas Press*.



STEFANO TEDESCHI • Nato nel 1961, è Dottore di ricerca in Studi Americani con uno studio sulla ricezione della letteratura ispanoamericana in Italia (*All'inseguimento dell'ultima utopia. La letteratura ispanoamericana in Italia, 1955-2000*). Dal 2014 è Professore Associato di Lingua e Letterature Ispanoamericane presso Sapienza Università di Roma, dove lavora dal 2000.

Fa parte di numerosi gruppi di ricerca, nazionali e internazionali e ha pubblicato articoli su riviste italiane e internazionali, oltre a contributi per pubblicazioni collettive. Le sue aree di ricerca sono la ricezione della Letteratura Ispanoamericana in Italia e in Europa, le relazioni tra letteratura e cinema in Ispanoamerica, la narrativa breve contemporanea in Messico, a Cuba e in Colombia e la letteratura illuminista in America. Ha pubblicato le monografie *All'inseguimento dell'ultima utopia* (Roma, 2006), *La ri-*

scoperta dell'America. *Francisco J. Clavigero e la storiografia messicana del Settecento* (Roma, 2006), e l'antologia *Letteratura Ispanoamericana. Storia e Testi*, in collaborazione con Fausta Antonucci (Roma, 2008). Ha tradotto *Il mare delle lenticchie* di Antonio Benítez Rojo (Ilisso, 2005), *Bestiario* e *Confabulario* di Juan José Arreola (Sur, 2017) e *Il Plinto* di David Rosenmann – Taub (Le Lettere, 2017). Dal 2015 collabora con il supplemento "Alias" de *Il Manifesto*.

ERIC JAVIER MARKOWSKI • Nato nel 1987 a La Plata, Argentina, si è laureato in Arti Plastiche con indirizzo Pittura alla Facoltà di Belle Arti di La Plata – FBA/UNLP (2010 e 2017). È stato borsista in un programma di scambio presso la IENBA/UdelaR in Uruguay (2008 e 2012) e presso la UFMG in Brasile (2008). Ha svolto Residenze d'Arte Contemporanea in Colombia (2011), Cile (2012 e 2015), Brasile (2012 e 2016), Messico (2013), Argentina (2016), Uruguay (2017) e Italia (2019). Ha partecipato al Programma per Artisti PAC 2015 - *Prácticas Artísticas Contemporáneas* - della *Galería Gachi Prieto*, al *Proyecto Imaginario 2016 (Casa Florida Galería)* e al *Programa TURMA II de Fotografía 2017*. Ha realizzato mostre personali in Argentina, Brasile, Cile e Uruguay. Ha partecipato alle fiere internazionali ArtRIO 2016, BAPhoto 2016, 2017 e 2018, FACA 2018 e MAPA 2019. Insegna alla Facoltà di Belle Arti della UNLP e alle scuole superiori, al *Colegio San José de La Plata*.



I curatori

CHIARA STELLA SARA ALBERTI • Nata a Catania nel 1978, è insegnante di Storia dell'arte presso il Liceo "Edoardo Amaldi" di Roma. Attualmente, nell'ambito del *Programa de Doctorado en Historia y Artes* dell'Università di Granada (Spagna), sta portando avanti un progetto di ricerca dal titolo *México en Italia. Difusión, recepción y reelaboración del arte mexicano posrevolucionario, 1950-1980*. Ha scritto *Invertir la perspectiva: el Muralismo como terreno de intercambio entre Italia y México. Las experiencias italianas de arte público y la influencia del lenguaje artístico mexicano posrevolucionario, 1950-1980* (Anclajes, IN PRESS) e *Il Messico in Italia. Uno sguardo dal Fondo De Micheli* (Quaderni Culturali ILLA, 2019). Laureata nel 2002 presso il DAMS dell'Università di Bologna con una tesi in Storia della Fotografia dal titolo *Gente del Sud. Nino Migliori e la fotografia in Italia negli anni Cinquanta*, durante gli studi universitari ha approfondito la Storia dell'arte e della Fotografia italiana del dopoguerra e in generale il rapporto tra storia sociale e produzione artistica nella seconda metà del ventesimo secolo. Ha conseguito un Master in "Storia e gestione di Fotografia" presso l'Università Cattolica di Milano (2002), ha frequentato la Scuola di Specializzazione per l'insegnamento della Storia dell'arte presso l'Università di Bologna (2005) e ha ottenuto un Master in "Cinema e audiovisivo nella didattica scolastica", presso l'Università di Tor Vergata (2010).

CRISTÓBAL F. BARRÍA BIGNOTTI • Nato a Santiago del Cile nel 1984, è Dottore di ricerca in Storia e Teoria dell'Arte presso Sapienza Università di Roma, con una tesi sul senso del tatto nell'opera di Gustave Courbet (2019). Attualmente sta svolgendo una residenza post-dottorato presso il Centro di Studi Sensoriali della *Concordia University* di Montreal, in Canada. Presso Sapienza Università di Roma, ha conseguito la Laurea Magistrale con una tesi sulla critica d'arte in America Latina tra il 1970 e il 1990. Dal 2017 al 2018 è stato coordinatore del gruppo di studio sull'arte latinoamericana tenutosi all'ILLA, con la quale collabora anche per l'edizione di Quaderni Culturali. Tra le sue pubblicazioni più importanti: *Los cinco sentidos del paisaje. Tacto, olfato, vista, audición y gusto en la teoría del paisaje de Alexander von Humboldt*; *Clement Greenberg's Media Differentiation and Gustave Courbet's Tactile Appeal*; *L'arte latinoamericana "si apre al mondo" a partire dall'Italia, l'Italia "si globalizza" a partire dall'arte latinoamericana*; *Due momenti della critica d'arte latinoamericana del Novecento e Patria negra y roja*; *José Venturelli and Joris Ivens, orientations of a nomad friendship*. Parallelamente ai suoi scritti, Cristóbal ha lavorato come curatore indipendente per diverse mostre in Italia, Olanda e Cile.

**IILA-Organizzazione Internazionale
Italo-Latino Americana**

Segretario Generale

Antonella Cavallari

Segretario Culturale

Rosa Jijón

Segreteria Culturale

Roberta Forlini

Martina Spagna

Paesi membri IILA

Argentina, Stato Plurinazionale di Bolivia, Brasile, Cile, Colombia, Costa Rica, Cuba, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haiti, Honduras, Italia, Messico, Nicaragua, Panama, Paraguay, Perù, Repubblica Dominicana, Uruguay, Repubblica Bolivariana del Venezuela

Curatori del volume

Chiara Stella Sara Alberti

Cristóbal F. Barria Bignotti

Testi

Rafael Climent-Espino

Eric Javier Markowski

Claudia Mussi

Barnaby Nygren

Alejandra Ortiz Castañares

Sheila Scoville

Stefano Tedeschi

Adele Pia Villani

Segreteria di produzione

Roberta Forlini

Martina Spagna

Progetto grafico e impaginazione

Pia 't Lam

Stampa

O.GRA.RO. srl - Roma

ISBN

978-88-943660-5-1

Finito di stampare nel mese di dicembre 2020



IILA-Organizzazione Internazionale Italo-Latino Americana

Via Giovanni Paisiello, 24 – 00198 Roma (Italia)

Tel. 0039 06 684921 – fax 0039 06 6872834

e-mail info@iila.org

www.iila.org

Pensiamo che la gestione pubblica della cultura debba fondarsi sull'ottimizzazione delle risorse, sulla trasparenza dei processi di divulgazione, selezione ed edizione dei testi, contribuendo, inoltre, al rafforzamento delle relazioni tra coloro i quali si occupano oggi di cultura latinoamericana. Allo stesso modo, vogliamo recuperare la nostra missione di depositari di documentazione e fonti primarie di studi latinoamericani in Italia, che è stata una dei punti forti della nostra Organizzazione dalla sua fondazione. Nel gennaio 2020 è stato lanciato il bando per pubblicazione di testi sul tema "La rappresentazione del cibo latinoamericano: una questione transculturale". Il cibo, al di là della sua funzione nutrizionale, assume una valenza culturale veicolando significati e informazioni relative alle condizioni materiali, all'identità, allo status, alla cultura di un popolo o di un gruppo sociale. La tematica si ispira ad uno dei 17 Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile che fanno parte dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, ovvero il numero 2, "Sconfiggere la fame". IILA, in quanto Osservatore ONU, porta avanti queste tematiche nel proprio lavoro.

ROSA JIJÓN

**RAFAEL CLIMENT-ESPINO • ERIC JAVIER MARKOWSKI •
CLAUDIA MUSSI • BARNABY NYGREN •
ALEJANDRA ORTIZ CASTAÑARES • SHEILA SCOVILLE •
STEFANO TEDESCHI • ADELE PIA VILLANI**

a cura di

**CHIARA STELLA SARA ALBERTI
CRISTÓBAL F. BARRÍA BIGNOTTI**