

**Trayectos y diáspora
de una culinaria
femenina: una
lectura de *The book
of Jewish food*,
de Claudia Roden**

Felipe Acevedo Riquelme
Pontificia Universidad Católica de Chile

Este artículo ofrece un análisis literario del libro de cocina judía escrito por Claudia Roden y publicado en 1996. Este se centra en una lectura que se nutre tanto de los estudios de los alimentos como

Resumen

Palabras clave
Estudios de los alimentos
y literatura
Cocina e identidad judía
Tiempo profundo
Mestizajes

de la metodología comparativa propuesta por Wai Chee Dimock, que busca abrir la posibilidad de establecer conexiones entre diferentes disciplinas y temporalidades y geografías distantes para reconocer trayectos narrativos. El resultado de dicha lectura permite sugerir el surgimiento de una identidad cultural mestiza reflejada en su culinaria. Esto último deja en evidencia la importancia de una transmisión femenina de estos saberes al momento de configurar los mestizajes de aquella identidad.

This article offers a literary analysis of *The book of Jewish food* by Claudia Roden published in 1996. This analysis renders a reading that is centered in Food Studies and the comparative methodology proposed by Wai Chee Dimock that aims at opening the possibility of establishing connections among different disciplines and distant temporalities and geographies to see narrative trajectories. The result of such a reading allows to suggest the emergence of a mixed cultural identity reflected on its cuisine. The latter shows the importance of a feminine transmission of that knowledge when shaping the cultural mixtures of that identity.

Keywords

Food Studies and literature
Jewish cuisine and identity
Deep time
Cultural mixtures

Abstract

I. INTRODUCCIÓN

Adentrarse en las historias detrás de los alimentos invita a hacer el recorrido que han hecho y hacen diferentes pueblos y de los mestizajes que ocurren en estos trayectos. Sobre este asunto finalmente dan cuenta libros de cocina como *The book of Jewish food* (1996), de Claudia Roden. El trabajo de esta autora, que va más allá de hacer una recopilación de recetas, conlleva una investigación que se sumerge en la búsqueda de las variaciones de estas preparaciones, muchas veces surgidas de recorridos por territorios que brindan los mismos recursos e ingredientes, pero que inevitablemente implican cierto grado de préstamo cultural. Roden nos invita a adentrarnos en esta profundidad gracias a que en su libro las recetas trabajan en conjunto con una narración que parte de la autobiografía personal, pasa por sus relatos familiares y llega a enmarcar estos sabores representados en la cultura judía a nivel global. En esto, será clave entender la representación como aquel ejercicio que construye realidades humanas a través del lenguaje [Hall, 1997: 453], específicamente cuando se escribe sobre preparaciones y sabores, en el caso de la escritura de Roden; en especial, porque estas representaciones constituyen y dan cuenta de identidades culturales a través de los sabores, algo que los antropólogos Elizabeth y Paul Rozin denominan «principios de la condimentación» para referirse a las combinaciones de condimentos y especias que son específicas de diferentes comunidades y contribuyen a la configuración de las identidades de estas [Rozin y Rozin, 2017: 37].

Sin embargo, para aceptar aquella invitación a rastrear esos trayectos sápidos de la culinaria judía, es necesario repensar la temporalidad y el espacio recorridos en dichos procesos de manera tal que estos conceptos no impidan, sino que faciliten la unión de un punto a otro. Es decir, no restringir el análisis por convenciones historiográficas y geográficas de los desplazamientos y, más bien, aprovechar la variedad que otorgan estas diferencias. En este sentido, la propuesta para un análisis comparativo de Wai Chee Dimock en *Through other continents* (2006) provee un marco que efectivamente permite establecer estas conexiones en la convergencia de variables espaciotemporales, históricas, literarias, gastronómicas y culturales. Particularmente útil es su concepto de deep time

—tiempo profundo—, que se define como aquella temporalidad que supera las restricciones de un tiempo «espacializado» y segmentado al agrandar la escala temporal para observar las largas duraciones que engrosan la cronología, permitiendo ver trayectos y conexiones que de otra manera hubiesen pasado desapercibidas [2006: 3]. Dimock indica que «la literatura es el hogar de un tiempo y un espacio no convencionales»¹ [2006: 4, N. T.] pues, las que otrora serían barreras impuestas por las fronteras nacionales y una «espacialización» del tiempo que crea distancias irreconciliables entre distintos momentos de la historia, no afectan necesariamente a la literatura² debido a la irregularidad e inconsistencia con las que se transmiten los saberes y textos. En concreto en este artículo, la idea de tiempo profundo permite, por un lado, evitar lo que la misma autora llama un «reduccionismo de la sincronía» [2006: 124], en otras palabras, reducir la labor comparativa a la arbitrariedad numerada de años cercanos y no ver las conexiones, lecturas y parentescos que conectan distintas épocas. Por otro lado, una perspectiva de tiempo profundo también delata el artificio de tener que pensar siempre las fronteras nacionales como límites de análisis literario, pues este enfoque provee nuevas coordenadas temporales que permiten ver más allá de lo subnacional y lo transnacional en un bucle constante debido a que el «tiempo profundo es espacio desnacionalizado y agranda nuestra idea de parentesco»³ [2006: 28, N. T.] que existe desde antes de que emergieran muchas de las naciones o, incluso, antes del concepto mismo de nación. Homi K. Bhaba (1949), a quien Dimock considera como referente, comparte una reflexión similar sobre este asunto cuando indica que el tiempo poscolonial «cuestiona las tradiciones teleológicas de pasado y presente, y la sensibilidad historicista polarizada de lo arcaico y lo moderno» [2002: 190] para referirse a que la temporalidad «espacializada» totalizadora no daría cuenta de las variaciones y vicisitudes de las experiencias de los sujetos, porque estas no pueden medirse de la misma forma en todos ellos.

En el caso de este artículo, al hacer una lectura del texto de Roden que considera las experiencias comunes en torno al mestizaje a través de los alimentos sin importar la distancia geográfica entre ellos, pretendo aventurarme a analizar cómo diferentes marcas identitarias persisten en la representación de lo alimenticio. En este caso, el mestizaje aparecería como una forma de persistencia de aspectos culinarios que consiste en la sobrevivencia de una preparación gracias a la adaptación. En otras palabras, es justamente debido a que las preparaciones cambian —se mestizan, podríamos decir— que ciertas identidades diferentes confirman su pertenencia a una determinada trayectoria y a un supuesto lugar de origen, incluso cuando aquella preparación ya dista de la original. Serían estos los procesos de los que la autora aquí analizada da cuenta en las narraciones que hace en sus recopilaciones.

Esta persistencia me lleva a reflexionar sobre el rol que tiene la materialidad de los alimentos, sus preparaciones en los viajes y mestizajes con que se forjan identidades y

1 «Literature is the home of nonstandard space and time» [2006: 4].

2 Cabe destacar que Dimock hace la misma observación de la antropología, puesto que la labor de los antropólogos tampoco se ve restringida a lo reciente al momento de elaborar conexiones.

3 «Deep time is denationalized space» [2006: 28].

sus historias. Siguiendo la tradición spinoziana que suscriben los nuevos materialismos, en especial el desarrollado por Jane Bennett (1957) en *Vibrant matter* (2010), podemos entender el conato —el persistir de la existencia material [2010: 2]— como uno de los aspectos clave que revela la materialidad de lo material. Dicho de otra manera, el conato, sería aquel esfuerzo o impulso del existir «en extensión» —así como el alma lo sería del pensar [Deleuze, 2015: 45]— y, siguiendo los lineamientos spinozianos, esta misma tendencia a perseverar, tanto del cuerpo como del alma, es una «determinación ontológica» [Ferrater Mora, 1965: 319-320] donde lo que importa es la tendencia más que el perseverar mismo [Deleuze, 2015: 141], por lo tanto, algo es en cuanto insiste en existir. Será esta «determinación ontológica», en el caso de la comida, lo que es clave para este artículo, debido a que es su materialidad la que actúa sobre la de los cuerpos [Bennett, 2010: 39] y es esto lo que bien se podría llamar «ontologías de la ingesta». En otras palabras, se trata de comprender las implicancias de la ingesta al momento de conformar una idea del ser, por lo que aquella materialidad mencionada incide desde lo simbólico, ya que las reglas que rodean a la alimentación influyen en los aspectos culturales y sociales que nos condicionan y moldean [Christou, 2017: 4]. Estos modos de ser, en cuanto identidad, dependen de la incorporación material de un alimento y pueden verse presentes en la escritura de textos como el de Roden.

El libro de Roden comienza diciendo que «Toda cocina cuenta una historia. La comida judía cuenta la historia de un pueblo desarraigado y migrante y de sus mundos ya desaparecidos»⁴ [1996: 3, N. T.], y anuncia de inmediato que, tras las más de ochocientas recetas que vendrán, luego hay un ejercicio de memoria que incide no solo en lo cognitivo, sino también en lo emocional y material [Holtzman, 2006: 365]. Esta mezcla de autobiografía, crónica y platos tradicionales es la característica más distintiva de *The book of Jewish food* [Naguib, 2006: 39; Berelowitz: 2011, 156], en especial por la manera en que la comida enlaza lo personal con lo comunitario. Por lo tanto, una forma de aproximarse al texto sería considerar que posee en primera instancia una profundidad de tres temporalidades en sus relatos y recetas: primero, las historias personales y familiares; en segundo lugar, los recuerdos de una comunidad cosmopolita en su Egipto natal y, finalmente, subyace un relato de la diáspora que pareciera enmarcar, a modo de metarrelato, los otros dos niveles anteriores y donde también habría una correspondencia entre un micro y un macrocosmos culinario [Berelowitz. 2011: 157].

2. COCINAS MATERNAS

En este trenzado narrativo las mujeres ocuparán un lugar central, partiendo desde su historia de exilio familiar en 1956, cuando los judíos fueron expulsados de Egipto a consecuencia de la crisis del canal de Suez. Para Roden, la cocina materna vuelve la experiencia de desarraigo menos abrumadora gracias a la experiencia sensorial que se origina en este lugar: «En Woodstock Road 16, parecía como si nunca nos hubiésemos ido de

4 «Every cuisine tells a story. Jewish food tells the story of an uprooted, migrating people and their vanished worlds».

El Cairo. El olor del ajo chisporroteante y de las semillas de cilantro machacadas en la cocina, o de agua de rosas en un postre, y las comidas que preparaba mi madre a diario reforzaban ese sentimiento». [N. T. 1996: 4]⁵. Todo aquel mundo perdido de su infancia emerge desde la experiencia del olfato sucedida por la del gusto. Desde este punto de vista, es a través de la experiencia cotidiana mediada por su madre por donde se transmite una memoria y una idea de pertenencia a un pasado. La idea de la madre como transmisora oficial de una identidad familiar a través de la tradición culinaria es recalada en una charla *TED* dada por la autora, titulada «About culture and food», [Roden, 2016: 3' 50"-3' 56"] cuando relata que, tradicionalmente, las recetas se pasan de generación en generación solamente de madre a hija y nunca a la nuera, pues las madres así se asegurarían de que sus hijos siempre vuelvan a comer la casa materna. En principio, esta costumbre habría resultado ser un obstáculo en su labor de recolección de recetas. Sin embargo, narra ella, esta tradición se vio interrumpida cuando la comunidad de judíos exiliados en el Reino Unido comenzó a desarrollar la costumbre de compartir aquellas recetas que otrora fueran secretos firmemente guardados por las mujeres de la familia. Roden indica que este hermetismo se rompe en el exilio cuando aparece la amenaza del olvido de una cocina que marca y define a esta comunidad, y las recetas se comparten de cara a que no se pierdan estos saberes en un nuevo territorio.

No obstante, lo anterior no le quitará peso a la figura de la madre, puesto que esta seguirá siendo «la pieza central de la constelación familiar al proveer el entorno en el cual cada miembro ejecutaría su rol»⁶ [N. T. 2016: 53]. Esto es particularmente evidente en el caso de celebraciones y festividades, incluso cuando los rituales son liderados por el padre, porque son las madres quienes se encargan de tener todo dispuesto y de coordinar los ritos domésticos necesarios para la ejecución de la performance masculina, evidencia de una sociedad patriarcal donde priman los traspasos generacionales entre hombres. Es más, Roden agrega que los hombres siempre eran considerados niños en cuanto a su dependencia doméstica de las mujeres, ya sean madres, hermanas o esposas, por lo que siempre terminaba por recaer una connotación maternal en el género femenino [*The Book*, 1996: 53]. Parte clave de esto será la preparación de los alimentos según las recetas que la misma Roden intenta evocar, en parte, con el propósito de recordar escenas familiares y la vida de su madre, a quien menciona en innumerables anécdotas y recetas. En este sentido, las recetas de mujeres serían con frecuencia testimonios de una vida entera alimentando a sus familias, como indica la columnista Kim Saverson cuando habla sobre el recetario heredado de su madre [2015: 237], debido al rol doméstico que se les asigna tanto a las mujeres como a la preparación de las comidas. Este es un buen lugar para recalcar que lo anterior se debe a que las mujeres están insertas en una tradición, mayoritariamente por imposición, que las instruye a hacerse cargo de la

5 «At 16 Woodstock Road, it seemed that we had never left Cairo. The smell of sizzling garlic and crushed coriander seeds in the kitchen, or of rose water in a pudding, and my mother's daily meals, reinforced the feeling».

6 «The mother was the key link in the family constellation, providing the setting in which each member performed his or her part».

cocina y esto no significa que en esencia estén predispuestas a ejecutar estas tareas [Cairns y Johnston, 2015: 68; Giard, 2010: 153]. Sin embargo, cabría entonces preguntarse si es este vínculo entre mujeres y cocina —aunque sea impuesto— lo que las ha llevado a ser también las encargadas de poner la comida, su preparación y la ingesta por escrito [Sceats, 2004: 11] como lo ha sido en el caso del trabajo de Roden. De ser así, este libro, así como todo recetario femenino, da cuenta del trabajo doméstico de la elaboración de los alimentos, que también existe en esta representación de la función de resguardar una herencia familiar y cultural de lo sensorial.

3. COCINA Y DIÁSPORA

La familia, en el caso de la autora, no aparece retratada solamente a través de recetas y anécdotas, sino que, además, incluye antiguas fotos familiares que destacan como uno de los elementos más característicos de esta obra. En la primera de ellas puede verse un retrato familiar que data de 1939, donde una pequeña Claudia Roden vestida de blanco aparece a la derecha de su madre, quien, a su izquierda, sostiene al hermano, unos años mayor que ella, mientras que atrás de ellos se ve al padre de la familia vestido de terno. En la página siguiente [2016: 9], aparecerá de inmediato la segunda foto donde se puede observar a Roden junto a sus dos hermanos en 1943. Sin embargo, ocurrirá un cambio de la temática familiar en la próxima imagen porque lo que se aprecia en esta ocasión es el ambiente de una calle atiborrada de peatones, en su mayoría hombres, donde se distinguen algunos con turbante, otros con lo que parecen ser gorros *keufi* y otros con *fez*, lo que transmite una idea de cierta diversidad dentro de una sociedad árabe. El pie de la foto indica que se trata del distrito Muski, de El Cairo, y agrega que es «donde los hombres judíos tenían sus negocios» [2016: 9]. No se indica el año, pero en los créditos al final del libro se señala que fue extraída del libro *Juifs d'Égypte* [1984] y que la foto pertenece al psiquiatra Jacques Hassoun [1936-1999]. Esta imagen nos lleva a otro nivel de profundidad temporal, ya no la familiar, sino la comunitaria de los judíos que vivieron en Egipto hasta mediados del siglo xx. Las fotografías, al igual que las recetas, entrelazan la historia familiar con la comunitaria recreando una conexión entre lo micro, la familia, y lo macro, la comunidad [Berelowitz, 2011: 161]. Aquella foto de Hassoun tampoco tiene datación en *Juifs d'Égypte*, pero se puede presumir, por su contexto, que pertenece a la primera o segunda década del siglo xx. También llamará la atención que el dueño de la imagen sea, además, el autor del capítulo final de *Juifs*, titulado «Les images manquants» —«Las imágenes faltantes»— [1984: 263], el cual incluye un glosario con terminología clave de la que fue la comunidad judía en aquel país y culmina con la frase —escrita en una fuente más grande— «L>Égypte qu>ils ont tant aimée...», «El Egipto que tanto amaron...» [1984: 274], seguida de una serie de fotografías antiguas. Roden coincide con Hassoun en su uso del pasado al hablar de las imágenes: «donde los judíos *tenían* sus negocios» es muy similar a «El Egipto que tanto *amaron*». Esta similitud apela tanto a aquel lugar que ya no está como a la comunidad que allí habitaba: es un «ellos» primigenio que da cuenta de un «nosotros» trunco. El desarraigo parece

ser aquello que termina definiendo a esta nueva comunidad de judíos egipcios que ya no habita en aquel país.

Desde este punto de vista, será la falta misma la que une a estos exiliados en la medida en que una comunidad bien puede ser definida por su melancolía colectiva, por aquello cuyos miembros no tienen y anhelan [Esposito, 2009: 47]. Lo que Hassoun trata de inmortalizar con imágenes, Roden lo hace de una manera más activa e imaginativa cuando busca evocar los sabores y olores que deleitaron a una comunidad, porque el ejercicio de reunir recetas, en palabras de ella, «es un asunto romántico y nostálgico que tiene que ver con recordar un mundo que ha desaparecido»⁷ [2016: 8, N. T.]. Creo que la diferencia clave entre ambos ejercicios de memoria radica en que el de ella busca la sobrevivencia de la comunidad no a través de lo estático de una imagen, sino de lo que siempre está variando como ocurre con una preparación.

Cuando esta autora narra los procesos tras la escritura de lo que luego sería *The book*, van a abundar las anécdotas que tratan sobre cómo ella llega a una receta gracias a la interacción con otros miembros de su comunidad:

Cuando empecé a llamar por teléfono para pedir consejos sobre cómo mejorar mis *bagels*, descubrí que la mayoría de las personas ahora usa huevo en la masa, lo que hace el pan más liviano, suave y menos gomoso que en la versión original que requiere solamente de agua y harina. Hice la versión con huevo y con levadura instantánea, que se agrega directo a la masa, y salió todo perfecto⁸ [2016: 101, N. T.].

La incorporación del huevo en la masa aparece como un mito de invento de innovación colectivo. No es fruto de un accidente individual, sino la ocurrencia de una comunidad entera. En esta cita, Roden también le presta atención a la transmisión de lo sensorial puesto que el objetivo es justamente prolongar en las generaciones una experiencia estética placentera. A ella lo que le importa, entonces, no es la transmisión de la experiencia «original» de comerse un *bagel* gomoso, sino el placer de degustar una preparación que es parte de lo que una comunidad considera suyo. Roden comprende que los recuerdos mantienen a una comunidad viva, pues con ellos se transmiten los afectos y placeres tras estas experiencias culinarias. Por lo tanto, el ejercicio «romántico y nostálgico» de traer de vuelta ese mundo ya perdido tiene más de imaginación y menos de rigor historiográfico, lo que termina difuminando aquello a lo que Bhabha se refiere como una contraposición de un pensamiento historicista occidental que de manera forzosa antagoniza irreconciliablemente lo arcaico y lo moderno. El huevo en la masa hace esto porque en lo moderno —agregar el huevo— está la clave para evocar lo arcaico —disfrutar un *bagel*.

7 «It is a romantic and nostalgic subject which has to do with recalling a world that has vanished» [2016: 8].

8 «When I phoned around for tips to improve my bagels, I found that most people now use an egg in the dough, which makes the bread lighter, softer and less chewy than the traditional version, which calls for only flour and water. I made the egg version with easy-blend dried yeast, which is mixed straight into the flour, and it was perfect» [2016: 101].

4. COMUNIDADES SÁPIDAS

Parte importante de aquel mundo desvanecido va a ser el *shtetl*, que Roden define como aquellas aldeas provinciales en Europa oriental que definieron la experiencia de las vidas de los judíos durante tres siglos [2016: 42] dentro de lo que se denomina la comunidad asquenazi. Estas locaciones adquieren importancia debido a que habría sido en ellas donde estos representarían una cocina de tradición campesina y popular que es la base de lo que actualmente se suele considerar «comida judía» [2016: 10]. El libro se divide, a grandes rasgos, en dos secciones: una dedicada a las preparaciones asquenazis y otra a las sefardíes, colectivo al que la autora pertenece. Debido a la gran diversidad de esta última comunidad, hay muchas más recetas sefardíes que asquenazis, puesto a que, al haber tenido contacto con una mayor variedad de pueblos, han ido incorporando una mayor cantidad de sabores a su repertorio. A pesar de tener menos preparaciones culinarias, la atención puesta sobre la comunidad asquenazi y la vida desaparecida de los *shtetl* es considerable. Una posible explicación a esto puede ser que el mundo asquenazi adquiere características que son sensorialmente más identificables y únicas, que para la autora se explican por el entorno. Sobre esto Roden escribe:

La diferencia entre ambas formas de cocinar está relacionada con el clima, el suelo y la producción local de alimentos: el mundo asquenazi es un mundo frío. Es un mundo de grasa de pollo, cebolla y ajo, repollo, zanahorias y papas, pescado de agua dulce, especialmente carpa, y arenque salado⁹ [2016: 16, N. T.].

Con esta descripción es posible imaginarse aquellas temperaturas, texturas, olores y sabores que suelen aparecer en las representaciones que los medios de comunicación transmiten de los descendientes de asquenazis en Estados Unidos, sobre todo en programas cómicos como *Seinfeld* (1989-1998), *The nanny* (1993-1999) o *The marvelous Mrs. Maisel* (2017), donde abundan las menciones a preparaciones como el *kugel*, un tipo de tortilla de papas, y el repollo hervido. Esta mención a la comedia no es antojadiza, puesto que una de las características más llamativas de la sección asquenazi de *The book* es la inclusión de chistes típicos de esta comunidad, bromas que suelen rescatar a personajes de su cultura popular, como se ve en el siguiente ejemplo: «Estaba Hyme comiendo en Bloom's cuando un *shnorer* se pone de rodillas y le implora: "Hace tres días que no como nada". Y Hyme le contesta: "Bueno, entonces fuérsate a comer"»¹⁰ [2016: 89, N. T.]. *Hyme* sería uno de varios personajes recurrentes mencionados en estos chistes que son parte de la cultura asquenazi. Además, este arquetipo humorístico tendría como característica representar un estereotipo negativo de los miembros de la comunidad judía. Por un lado, al

9 «The differences in the two styles of cooking have to do with climate and soil and local produce. The Ashkenazi world is a cold world. It is a world of chicken fat, onion and garlic, cabbage, carrots and potatoes, freshwater fish, especially carp, and salt herring» [2016: 16.].

10 «Hyme is eating at Bloom's when a *shnorer* comes in on his knees, imploring, "I haven't eaten for three days." And Hyme says, "So, force yourself"» [2016: 89].

reconocer y apropiarse de este estereotipo se estarían riendo de sí mismos, mientras que, por otro, estarían apelando a algo más trágico y profundo que tiene que ver con la experiencia de ser vistos de esa manera y ser discriminados por ello [Berelowitz, 2011: 162].

Para el momento en el que ya se habla de los *shtetl* en el libro de Roden, es cuando la historia de exilio, que partió con la experiencia familiar y continuó con la experiencia comunitaria de desarraigo luego de verse forzados a abandonar Egipto, llega a su tercer nivel de profundidad temporal, pues ya nos encontramos frente a una historia de escala mayor que tiene que ver con el constante deambular del pueblo judío. Sin rodeos, la autora sentencia: «[E]l Holocausto acabó con el mundo del *shtetl*¹¹» [2016: 47, N. T.], con la muerte de casi seis millones de judíos se acabaría toda aquella experiencia e imaginario comunitario que hoy solo podemos intuir gracias a las recreaciones de la cultura popular, por ejemplo, en el cine con *El violinista en el tejado* [1971]. Si bien el Holocausto no es el referente más antiguo de persecución y destierro de este pueblo, sí es el referente que actualmente tiene un mayor impacto en la memoria colectiva porque, por un lado, visto en la escala histórica es bastante reciente y, por otro, por la magnitud inefable de la catástrofe ocurrida. Cuando Roden menciona este hecho, está enmarcando deliberadamente las historias de exilio dentro de un mismo gran relato que define a una comunidad. Además, la autora se refiere a otros eventos de diáspora judíos más antiguos, como el ocurrido durante la Edad Media producto de las cruzadas o durante los siglos xvii y xviii, fruto de los pogromos. Como es de esperar, entonces, será importante también mencionar la diáspora por antonomasia, el libro del Éxodo que cuenta la huida de Egipto, y que finalmente es la narrativa que termina por enmarcar todos estos trayectos en tanto mito fundacional de esta etnia y religión. Cabe recordar que en este libro de la Biblia aparece por primera vez el «pueblo judío» como una entidad colectiva que incluso es capaz de tener una voz como tal.

Este relato cobra importancia en *The Book*, en parte, por la forma en que es rememorado hasta la actualidad durante las festividades de Pésaj —o Pascua judía—. Como es el caso en muchas celebraciones, la comida cumple un rol central y contiene una carga simbólica que es crucial para el evento. Roden enfatiza que es alrededor de la mesa donde esta historia es relatada cada año. En esto, los alimentos cumplen una doble función, por un lado, comer en comunidad implica compartir una intimidad corporal que crea y reafirma lazos [Korsmeyer, 2002: 202], que el cristianismo recupera y resignifica en la comunión y que también se hace presente en la idea de los pagos a la tierra en los ritos indígenas americanos, pues todos se llevan a su interior la misma materia. Por otro lado, la autora enumera las preparaciones consumidas en esta festividad e indica el simbolismo tras cada alimento en la mesa, además de recalcar ciertas reglas y mandatos culinarios que deben cumplirse [2016: 35]. Luego, Roden también dedica un breve capítulo para explicar la *kashrut*, los preceptos de la religión judía que establecen qué está permitido comer para los seguidores de esa fe y qué queda prohibido. Para la autora, la importancia de estas reglas radica principalmente en que las razones prácticas que conlleva seguir-las actuaron como una barrera que mantuvo una separación entre judíos y no judíos,

11 «the Holocaust ended the world of the shtetl».

perpetuando la identidad en un estilo de vida y, por el mismo motivo, dio como resultado una tendencia a preservar formas arcaicas de cocinar [2016: 18]. A esto la autora le agrega el hecho de que seguir estas reglas de ingesta implica mantener un estándar que es transversal al tiempo y la distancia y que, por lo tanto, puede mantener ligada a esta comunidad sin importar cuán lejos estén los unos de los otros, pues tanto en cuerpo como en espíritu siguen compartiendo algo que los une. En otras palabras, la importancia de las reglas culinarias también reside en que estas unen a distintos grupos de una misma comunidad más allá de las recetas y, además, evocan a las cocineras y sus preparaciones un tiempo sagrado fuera de la historia que les pertenece [Gilbert, 2014: 197], más allá de razones materiales [Harris, 2013: 71] o de cosmovisión [Douglas, 2013: 57].

El libro de Roden puede ser visto como un testimonio del movimiento constante de un pueblo y sus recetas que —como ocurre con muchos libros de cocina— evoca una memoria de amor y pérdidas [Saverson, 2015: 238] debido a que surge desde una cultura culinaria que ha ido adquiriendo sus sabores a medida que se ha visto —muchas veces por obligación— en la necesidad de instalarse en un lugar y cultura diferentes. Para esta autora, el compartir recetas ha operado como una manera de crear comunidad, ya que en sí misma la palabra «receta» nos recuerda su origen latino, *recapere*, «recibir», indicando de alguna forma que estas serían regalos ancestrales que, así como nos guían en la cocina, también son lineamientos para una reconstitución cultural [Roden, 2016: 45]. La idea del compartir recetas como forma de supervivencia de la identidad cultural también puede encontrarse durante el Holocausto como lo evidencia otra colección de recetas, a cargo de Cara de Silva, publicada bajo el título *In memory's kitchen, a legacy from the women of Terezín* [2006], donde se recuperan las recetas que las mujeres prisioneras en dicho campo de concentración se contaban las unas a las otras, dejándolas por escrito con lo que tuvieran a mano para, finalmente, esconderlas. El propósito de esta práctica no sería solo recordar tradiciones, sino también una manera de evocar aquellas comidas que además de restituir el cuerpo, también transportan una idea de espíritu mediada por su religión [Silva, 2016: xxvi], lo que reafirmaría su identificación con una comunidad, a través del recuerdo de una experiencia sensorial conjunta. Volviendo a Roden, ella va al mito fundacional mismo cuando se refiere a esta práctica, pues en el Éxodo se menciona cómo los judíos añoraban las comidas que habían dejado atrás en Egipto [2016: 8], lo que puede verse en particular en la sección de este libro de la Biblia titulada «Quejas del pueblo», donde este protesta contra Moisés y Aarón diciendo: «¡Más nos valdría que el Señor nos hubiera hecho morir en Egipto! Allí nos sentábamos junto a las ollas y comíamos pan hasta saciarnos» [Ex. 16: 3]. La mención de Roden hace eco evidente de las experiencias vividas a través de toda la profundidad temporal en la que ella se sumerge, donde, cabría recordar, esta añoranza por la comida de sus hogares solo logra ser aplacada más adelante a través del milagro de las codornices y el maná [Ex. 16: 13]. Este último alimento —uno podría especular— no solo nutriría, sino que también lograría satisfacer la necesidad del placer en la ingesta gracias a su dulzura [Ex. 16: 31] y porque pudieron vivir de él por cuarenta años sin más quejas [Ex. 16: 35].

Si bien pareciera que es la falta de un territorio lo que ha definido la identidad judía, creo que cuando se ve desde los alimentos será justamente la presencia de trayectos lo que construye dicha identidad. La misma Roden, en una entrevista del año 2015, indica que es la diáspora el concepto que sería más importante al momento de pensar qué es la cocina judía [5' 14"-5' 47"], lo que nos muestra que en los sujetos desplazados lo sensorial ofrece un retorno temporal a un lugar que ya no existe [Holtzman, 2006: 367]. Esto es algo que también se sugiere en *The book* cuando se menciona a través de toda la narración que la amplia diversidad de lo que hoy se entiende como comida judía se atribuye a cómo esta comunidad ha tenido que adaptarse a los recursos de los lugares a los que se ha visto forzada a migrar. En este sentido, la tesis de Roden sobre una comida judía no se basa en apelar a un lugar de origen único: la comida judía está en los mestizajes causados por los desplazamientos y serían precisamente estos movimientos el mito de origen, de haber uno. Desde la cocina, la identidad comunitaria judía es siempre dinámica y mestiza donde la barrera de la *kasbrut* que ella misma menciona termina siempre por verse superada: el aislamiento nunca ha sido total.

Estas recetas configuran una ontología judía de la ingesta que se consolida al asegurar la persistencia material o conato de los sabores y saberes que reafirman dicha ontología. Al considerar que las preparaciones mencionadas en el libro, tanto en sus ingredientes como en sus procedimientos, dan cuenta de mestizajes ocurridos a través de una parte importante del globo —tal como indica el título: *Una odisea de Samarcanda a Nueva York*— el mestizaje terminará siendo el conato mismo de la identidad judía. Esta odisea, por lo tanto, sería una cuyo *nostos* es imposible porque se estaría navegando por un mar que es eterno. Sin embargo, la hasta ahora evidente apertura al mestizaje de Roden quedaría en entredicho a raíz de un breve pasaje en el que cuenta sobre la lengua usada para comunicarse por la comunidad judía durante su infancia en Egipto: «La comunidad era políglota. Nuestra lengua principal era el francés. Lo hablábamos con una gramática poco ortodoxa y una entonación especial, *infectada* por la jerga del Levanto y reforzada por gestos y expresiones faciales»¹² [2016: 5, N. T.] [las itálicas son nuestras]. Si bien esto podría parecer una pequeñez en un libro de más de seiscientas páginas, donde la autora misma suele admitir con orgullo la herencia cultural que ha recibido del mundo árabe del Medio Oriente, cabe preguntarse si aquel uso de la palabra «infectada» en el fondo delata la existencia de cierto resquemor a las influencias extranjeras. De ser ese el caso, ella como mestiza reconocida con raíces en el Medio Oriente —parte de su familia proviene de Alepo— se hallaría en ese espacio «entre-medio» que Bhabha menciona [2002: 261], un espacio que representaría una ambivalencia o tensión en la hibridez, donde ella lograría siempre habitar un tercer espacio mestizo y solo le quedaría desplazarse entre diferentes marcos.

La discusión sobre el mestizaje a través de los alimentos se ve enriquecida cuando uno se remite a lo trabajado más extensivamente por Sonia Montecino en *La olla deleitosa*

12 «The community was polyglot. Our main language was French. We spoke it with an unorthodox grammar and special intonations, infected by all the jargons of the Levant and reinforced by gesticulations and facial expressions» [2016: 5].

(2015). Aunque esta obra se enfoca en las cocinas e identidades chilenas, bien puede aplicarse al texto de Roden. La antropóloga chilena es enfática al recordarnos que todas las recetas que ella explora son chilenas justamente porque son mestizas y que «lo propio está siempre alterándose» [2015: 24], por lo que los cambios causados por los cruces fronterizos son intrínsecos a toda identidad mestiza. En esto, es importante resaltar que el trabajo de Montecino tiene otra semejanza con el de Roden: también es un recetario —aunque a menor escala— porque el énfasis está en el análisis de los trayectos e historia de los sabores y saberes más que en la recopilación exhaustiva de preparaciones. Aquí es crucial considerar el gesto de Montecino de incluir las recetas que analiza, lo que nos recuerda que, en este texto, la cocina no es una mera excusa o ejemplo para hablar de mestizaje, sino que la cocina es el mestizaje y el mestizaje es la cocina. La inclusión de las recetas es quizás lo más importante, porque en el ponerlas por escrito está aquel ejercicio que Paul Ricoeur llama «hacer-memoria» [2004: 645]: ese gesto activo por recordar, de cuidado del pasado que se inscribe en lo práctico [2004: 81], y que, en este contexto alimenticio, podría también verse como una manifestación del conato de la materialidad de estos saberes. En este sentido, las recetas vistas como un ejercicio de memoria tienen tanto un aspecto evocativo —la palabra que revive experiencias sensoriales a través del recuerdo— como uno que sería más una memoria material: la palabra que antecede a la preparación que será ingerida.

Las recetas vigentes son aquellas recetas de comunidades que aún viven, donde el lenguaje escrito logra devenir alimento. Esto mismo también aplica para el aspecto corporal mimético sin el cual la transmisión de saberes y sabores no se logra de manera acabada [Montecino, 2015: 36; Gopnik, 2012: 71]. Dicho de otro modo, la transmisión de recetas no solo remite a la materialidad de los alimentos, sino que también a la materialidad del cuerpo que cocina. Es más, Bennett —quien se adentra en profundidad en el estudio de las materialidades— resalta el género de los libros de comida y las crónicas culinarias por sobre reflexiones más académicas que se suelen escribir sobre los alimentos en las humanidades, esto debido a que los géneros mencionados logran captar lo sensible de la materialidad de la comida [2010: 43]. Después de todo, se trata de saberes que se experimentan e interpretan a través del gusto: no basta con recordar, la importancia también está en el saborear.

5. CONCLUSIÓN

Estos procesos de persistencia temporal y espacial ofrecen las instancias de interacción entre oralidad, gestualidad y escritura que logran entrecruzarse al hacer una lectura inmersiva en la noción de «tiempo profundo» de Dimock propuesta como forma de análisis literario. De esta manera es posible iluminar las conexiones entre textos que representan alimentos y gestos, y estos vínculos se hacen posibles cuando tomamos aquella distancia de la línea de tiempo «espacializada» típica del pensamiento occidental. Cuando se lee a Roden considerando las identidades comunitarias como mestizas y en constante cambio, como lo indica Montecino, vemos que la escritura de Roden toma aquella distancia

que le permite trazar las rutas que conectan sus recetas con trayectos humanos a un nivel más global y primigenio. Por lo tanto, esta lectura a través del lente del «tiempo profundo» permite además explicitar aquellas conexiones entre generaciones y tender puentes entre lo micro de lo familiar y lo macro de lo comunitario de una etnia a nivel global.

La importancia del género recetario radica en gran medida en el hecho de que este tipo de texto, como se ha mencionado anteriormente, logra prestar atención directa a aquello que viaja: sabores y saberes. Así queda en evidencia que aquella conexión etimológica de ambos términos *sapere*, es algo más que anecdótico, pues ahí está el conocimiento de lo sensible que desborda lo meramente cognitivo como lo indica Agamben en su ensayo sobre el gusto [2016: 11]. Para entender mejor ese saber que viaja, quizás podríamos valernos de una analogía: comida es a texto, como cocinar es a escribir y como comer es a leer [Harrus-Revidi, 1997: 12]. De ahí podemos entender cómo el interés que tenía Levi Strauss por los «gustemas» —aquella unidad mínima de identidad cultural basada en los gustos compartidos— pasó luego a ser una preocupación por lo que llamó «tecne-mas» [Delgado y Delgado, 2010: 126] —unidad mínima de identidad cultural basada en las técnicas de preparar los alimentos, porque el paso del gusto a la preparación indica la existencia de una posible cronología del proceso de transmisión que parte con el disfrute de un sabor identitario—, que más tarde llama a aprender aquella preparación y que, al temer su pérdida, se pondría por escrito. Además, el enfoque en la preparación también nos permite observar los mestizajes como un proceso bidireccional, donde estos no resultan solo de la influencia o imposición de los saberes del colonizador sobre la materia prima del colonizado, sino que también inciden activamente en las tecnologías de los primeros [Norton, 2017: 27]. Un ejemplo evidente de lo anterior se puede ver en todos los procesos tras la producción de la bebida de chocolate, donde las técnicas e instrumentarias necesarias para moler, trasvasiar y espumar provienen de los saberes de los mesoamericanos, saberes que luego fueron adoptados por los españoles [2017: 28]. Por lo tanto, es importante recordar que las recetas, al dejar procedimientos por escrito, se enfocan de manera importante en las técnicas que han sido heredadas de diversos lugares y cuya alquimia da como resultado determinados sabores, pues no se trata solamente de una lista de ingredientes. Es más, las listas de ingredientes en las recetas se registran recién en el siglo XIX y no es hasta entrado el siglo XX que esta práctica se hace masiva.

En la escritura de Roden se reproduce el tropo cultural de que las labores domésticas, sobre todo las vinculadas a la cocina, están ligadas a las feminidades. En esto, lo que emerge finalmente es aquella doctrina del gusto, que sigue la hegemonía del pensamiento idealista y desprecia este sentido y lo sensible en general. Al considerar que en esto existe una jerarquía de los sentidos, Korsmeyer indica que hay una conexión entre el hecho de que quienes están a cargo de los saberes vinculados con el sentido más abyecto son sujetos de una u otra manera proscritos, que en la época clásica serían mujeres y esclavos [2002: 31]. Entonces, es necesario detenerse en una característica clave del libro de cocina de Claudia Roden: es cuidadosa en resaltar la importancia de las figuras femeninas tanto como poseedoras como en cuanto transmisoras de estos conocimientos. En este sentido, la autora procura visibilizar las caras y las manos que cocinan tanto en su

genealogía como en su quehacer mismo. Aquí hay que recordar que este no es siempre el caso de los libros que exploran la historia de la cocina, porque parte de aquel olvido material de las humanidades —mencionado anteriormente— está también en el olvido del cuerpo que cocina.

Roden no se olvida de quienes cocinan y en varios pasajes da visibilidad a esas manos. Para la autora judeo-egipcia, esto suele tener tintes autobiográficos y anecdóticos, como se comentó anteriormente. Las recetas que la autora comparte y la narración de sus recorridos van insertas en recuerdos familiares de su madre, tías, abuelas y vecinas. Nuevamente, insisto en que reparar en aquellas manos femeninas que han estado históricamente encargadas de cocinar no es algo obvio, ni tampoco ha sido siempre el caso. Como se ha planteado anteriormente, los estudios historiográficos de la comida suelen centrarse en las rutas masculinas de comercio y colonización, el transporte de ingredientes es lo central, mas no los saberes sensibles vinculados a estos. Es cierto que los procesos iniciales de exploración e intercambio —por motivos histórico-culturales— fueron encabezados usualmente por figuras masculinas. Sin embargo, estos intercambios por sí solos no explican ni los mestizajes ocurridos gracias a las interacciones en la cocina, ni que los sabores y saberes surgidos persistan y se transmitan a través de las generaciones. Las recetas recogidas por Roden son tan solo un ejemplo —entre tantos— de que las comidas y sus saberes ofrecen historias de origen diverso y consolidan identidades a través de su intrínseco dinamismo migrante, de cuyos mestizajes y posterior transmisión han estado a cargo principalmente figuras femeninas. De esta manera, la cocina doméstica cruza el umbral de lo privado a lo público dando cuenta de la importante pedagogía de la identidad cultural ejercida por las mujeres.

6. BIBLIOGRAFÍA

- AGAMBEN, G. (2016): *Gusto*, Buenos Aires, Adriana Hidalgo.
- BENNETT, J. (2010): *Vibrant matter, a political ecology of things*, Durham, Carolina del Norte, Duke University Press.
- BERELOWITZ, J. (2011): «A contrast in European and US approaches to Jewish culinary heritage: Claudia Roden and Joan Nathan's cookbooks», *Journal of modern Jewish studies*, vol.2 (2), pp. 155-183. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/14725886.2011.580974> [Consulta: 13/12/2020].
- BHABHA, H. (2002): *El lugar de la cultura*, Buenos Aires, Manantial.
- CABASSO, G. et al. (1984): *Juifs d'Égypte*, París, Éditions du Scribe.
- CAIRNS, K. y JOHNSTON, J. (2015): *Food and femininity*, Nueva York, Bloomsbury.
- CHRISTOU, M. (2017): *Eating Otherwise: The philosophy of food in twentieth-century literature*, Cambridge, Cambridge University Press.
- DELEUZE, G. (2015): *En medio de Spinoza*, Buenos Aires, Cactus.
- DELGADO SALAZAR, R. y DELGADO GIRALDO, M. (2010): «De gustemas y tecnemas, identidades culinarias de sabores y saberes», *Maguaré*, N.º 24, pp. 123-135. Disponible en: <https://revistas.unal.edu.co/index.php/maguare/article/view/17885> [Consulta: 13/12/2020].
- DIMOCK, W. (2006): *Through other continents, American literature across deep time*, Princeton, Nueva Jersey, Princeton University Press.
- DOUGLAS, M. (2013): «The abominations of Leviticus», en C. Counihan y P. Van Esterik (coord.), *Food and culture, a reader*, Nueva York, Routledge, pp. 48-59.
- ESPOSITO, R. (2009): *Comunidad: inmunidad y biopolítica*, Barcelona, Herder.
- FERRATER MORA, J. (1965): *Diccionario de filosofía*, Buenos Aires, Editorial Sudamericana.
- GIARD, L. (2010): «Segunda parte: Hacer de comer», en M. de Certeau, L. Giard y P. Mayol, *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*, Ciudad de México, Universidad Iberoamericana, pp. 151-256.
- GILBERT, S. (2014): *The culinary imagination, from myth to modernity*, Nueva York, Norton.
- GOPNIK, A. (2012): *The table comes first*, Nueva York, Quercus.
- HALL, S. (1997): «El trabajo de la representación», *Sin garantías: Trayectorias y problemáticas en estudios culturales*, en E. Restrepo, C. Walsh y V. Vich (coord.), Popayán, Enviación Editores, pp. 447-482.
- HARRIS, M. (2013): «The abominable pig» en C. Counihan y P. Van Esterik (coord.), *Food and culture, a reader*, Nueva York, Routledge, pp. 59-71.
- HARRUS-RÉVIDI, G. (1997): *Psychoanalyse de la gourmandise*, París, Payot & Rivages.
- HOLZMAN, J. (2006): «Food and memory», *Annual review of anthropology*, vol. 35, pp. 361-378. Disponible en: <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220> [Consulta: 15/12/2020].
- JIGAL KRANT (2014): *Claudia Roden interviewed by Jigal Krant*. [Video online]. Disponible en: https://www.youtube.com/watch?v=VRPKVX_J5R8&t=6s [Consulta: 13/12/2020].
- KORSMEYER, C. (2002): *Making sense of taste, food and philosophy*, Ithaca, Nueva York, Cornell University Press.

NAGUIB, N. (2004): «Tastes and fragrances from the Old World: Memoirs by Egyptian Jewish women», *Studies in ethnicity and nationalism*, vol. 9, N.º 1, Blackwell Publishing, pp. 122-127. Disponible en: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1754-9469.2009.01033.x> [Consulta: 15/12/2020].

____ (2006): «The fragile tale of Egyptian Jewish cuisine: Food memoirs of Claudia Roden and Colette Rossant», *Food and foodways*, Routledge, N.º 14, pp. 35-53. Disponible en: <https://doi.org/10.1080/07409710600556860> [Consulta: 13/12/2020].

RICOEUR, P. (2004): *La memoria, la historia, el olvido*, Ciudad de México, Fondo de cultura económica.

RODEN, C. (2016): *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand to New York*, Nueva York, Alfred A. Knopf, inc.

____ (2019): «The transcultural Ottoman table», *Memory Studies*, vol. 12 (15). Sage, pp. 576-578. Disponible en: <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/1750698019870708?journalCode=mssa> [Consulta: 13/12/2020].

ROZIN, E y ROZIN, P. (2017): «Culinary themes and variations», en Carolyn Korsmeyer (coord.), *The taste culture reader, experiencing food and drink*, Londres, Bloomsbury, pp. 37-44.

SAVERSON, K. (2015): «A mother's cookbook shares more than recipes», en Holly Hughes (coord.), *The best food writing 2015*, Boston, Massachusetts, Lifelong books, pp. 237-241.

SCEATS, S. (2004): *Food, consumption and the body in contemporary women's fiction*. Cambridge, Cambridge University Press.

SILVA, C. de (2006): *In memory's kitchen, a legacy from the women of Tereziñ*, Lanham, Maryland, Rowman & Littlefield.

TEDx Talks (2015): *About culture and food*, [Video online]. Disponible en: <https://www.youtube.com/watch?v=is7IJgibSxE&t=1208s> [Consulta: 15/12/2020].