



NOTAS SOBRE EL NACIONALISMO GASTRONÓMICO

Rafael Cartay¹

En torno a la cocina actúa un nacionalismo feroz, que no mide sus límites para apropiarse de manera exclusiva de cualquier ingrediente, técnica e incluso de cualquier platillo o bebida. Esa rivalidad, que a veces llega a extremos peligrosos, produce entre las partes contenciosas odios irreconciliables.

Sobre el tema he tenido experiencias dolorosas. Pondré un ejemplo. He asistido como invitado a dar charlas en varios lugares de Colombia. La última fue en Medellín en septiembre de 2023 en la realización de la VI edición del festival “La arepa invita”. Al inicio de mi charla me esperaban con una pregunta comprometedor: “¿Quién es el dueño de la arepa: los colombianos o los venezolanos?”. En un breve lapso, entre los dos festivales a los que fui invitado, había leído dos libros excepcionalmente bien documentados, de Carlos Gaviria Arbeláez sobre la arepa en Colombia. En uno de ellos, “Técnicas profesionales de cocina colombiana”, Gaviria Arbéláez describe sesenta tipos de arepa que se sirven en las diferentes regiones del país. En Colombia hay diferentes marcas de harina precocida de maíz, pero en varias regiones las arepas se siguen haciendo a la vieja usanza: con maíz pelado con ceniza o pilado, y se usan como un plato o se comen acompañando las comidas, a diferencia de la vecina Venezuela donde las arepas son, desde mediados del siglo X, vehículos para rellenarlas con diversidad de alimentos, recibiendo nombres que en varios casos les atribuyen características antropomorfas. En la charla en Medellín sostuve que el maíz y la arepa no tenían dueños, sino usuarios de su cultura, que el maíz se había originado en México, a partir del teosinte hace más de 8.000 años, y que se había difundido a través del intercambio desde hace cerca de 6.000 por las rutas terrestres y marítimas, hacia los cuatro puntos cardinales: América del Norte, América Central y América del Sur, que compartían sus culturas americanas con los usos de los granos de una planta maravillosa, considerada sagrada por sus habitantes, y que ha constituido históricamente su principal sustento, convirtiéndolos en hijos del maíz, tal como reza el Popol Vuh.

Escribí en mi cuenta de twitter sobre el cálido encuentro que había tenido con mis hermanos colombianos. Y algunos, para mi sorpresa, me llamaron en Venezuela “traidor, vende patria”. Uno, particularmente enojado, escribió que “ese tal Cartay, de dónde habrá salido, porque no sabe de

¹ Docente e investigador UANDES – UTM. Correo: rafaelcartay@hotmail.com.
ORCID <https://orcid.org/0000-0002-5870-5658>

qué habla”. En un artículo, “La arepa, el territorio, el maíz y el drama”, publicado en la *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2023, Vol.2 (2), 32-46, discutí la mediación del maíz como ingrediente de un patrimonio común alimentario, la arepa, un alimento que en la práctica separa, en vez de unir, a dos países hermanados por la cultura, la historia y las fronteras compartidas.

Esos enfrentamientos no son raros en el mundo de la cocina. Ucrania postuló ante la UNESCO la sopa borscht, una sopa de remolacha, para que fuera reconocida como patrimonio cultural gastronómico de su país. Los rusos protestaron. A la cabeza de la impugnación estaba el ministro de Relaciones Exteriores de su país, y hasta Vladimir Putin en persona. Olvidaban que el borscht ucraniano se condimentaba antiguamente con las hojas de una planta umbelífera de la especie *Heracleum sphondylium*, que crece silvestre a lo largo de las orillas del río Dniro o Dnieper, que nace en Bielorrusia, atraviesa Ucrania y se extiende por algunos lugares de Europa. El género *Heracleum* cuenta con más de cuarenta especies. Una de ellas es *H. sphondylium*.

Otras disputas ahora en territorio suramericano giran en torno al origen de preparaciones como el arequipe o dulce de leche, que enfrenta principalmente a argentinos y chilenos; la paternidad del pisco, un aguardiente que crea una fuerte rivalidad comercial entre Perú y Chile; o la arepa, disputada entre colombianos y venezolanos, sin nombrar a los salvadoreños (que la llaman pupusa) o a los bolivianos del norte del país (que la nombran cotoca); o el cebiche, cuyo origen y autenticidad se atribuyen peruanos, ecuatorianos y mexicanos.

Esa idea de creer que lo mejor es lo nuestro, expresada entre nosotros con esa tan retorcida frase de que “la mejor hallaca es la de mi mamá”, o la mejor milanesa, dicen los argentinos, o la mejor feijoada, los brasileños, lo llaman “patrioterismo” algunos intelectuales, u otros “chauvinismo” o “chovinismo” (del francés chauvinisme). Ese sentimiento corresponde a una creencia narcisista de que “lo propio” mejor o superior en cualquier aspecto a “lo ajeno”. Debemos admitir, lo que no es malo, que cada país tenga su ícono culinario, sin desmedro de los otros. Por ejemplo, España tiene su paella, pero esta es valenciana o levantina. O el gazpacho, pero este es andaluz o manchego. La categoría de “tapa” no es igual para un andaluz, un zaragozano, un vasco o un gallego. Esa creencia de superioridad permea también lo social. Existe la creencia irracional de la superioridad o el dominio de un grupo social, considerado fuerte o virtuoso, sobre otros más débiles. Llevada a un plano más alto, el chauvinismo es una forma de nacionalismo extremo que grita una fe que preconiza la excelencia o la gloria de lo nacional.

Hannah Arendt señaló, en 1945, en “Imperialism, nationalism, chauvinism” (*The Review of Politics*, 7 (4)), que el chauvinismo es un producto casi natural del concepto de nación, en la medida en que proviene directamente de la vieja idea de la “misión nacional”. Muchas veces el concepto incluye prejuicios u hostilidad hacia los extranjeros o grupos rivales (para volverse xenofobia, que es diferente al chauvinismo). El chauvinismo es también llamado “jingoísmo”, palabra derivada del inglés, que expresa una actitud de nacionalismo beligerante, que puede llevar a la guerra. Es el caso de los rusos con su vecina Ucrania.

El chauvinismo es un patriotismo exclusivista, exagerado, fundamentado en una fe que no acepta ser contrariada, irracional, acrítico. El chauvinismo es siempre nacionalista, pero no todo nacionalismo es siempre chauvinista. La nación es un concepto que engloba a un conjunto de



personas con un mismo origen étnico, que comparten generalmente vínculos históricos, culturales, religiosos, etc., que tienen conciencia de pertenecer a un mismo pueblo o comunidad, que hablan generalmente un mismo idioma y habitan un mismo territorio. Pero ese concepto es a veces manipulado políticamente por las personas que detentan el poder para obligar al pueblo a defender un patrimonio ajeno y a salvaguardar intereses de la élite en el poder.

Esa idea del chauvinismo en lo político se pasó al mundo de la culinaria y se apoderó de algunas cocinas y de algunos cocineros que se creen superiores a los otros. Un sistema alimentario forma parte de una cultura determinada, y como tal es parte de la identidad de un pueblo. Ese compendio de saberes y sabores, heredado de generaciones anteriores, se sintetiza en ingredientes, técnicas, platillos y costumbres, que definen una manera de ser, una identidad propia. El problema surge cuando un pueblo se cierra sobre sí mismo y se aísla de los otros, volviéndose impermeable a las otras culturas, y termina por defender al extremo “lo suyo”. Y la cocina del pasado, como si la cocina constituyera un conjunto de tradiciones “anquilosadas”, al estilo de Parménides. En la antigua Grecia se oponían las ideas de Parménides y de Heráclito sobre el cambio. Parménides enseñaba que la realidad era un fenómeno inmutable y estático, mientras que para Heráclito todo estaba en permanente cambio o movimiento. Pero la gastronomía, como el lenguaje, es “heraclitana”, es decir, mutable y dinámica. Por ejemplo, los italianos se identifican con la pasta, pero el trigo durum con que la hacen fue introducido por los árabes a Sicilia en el siglo XII. La salsa de la pizza napolitana se elabora con tomate, un fruto americano introducido desde América a Sevilla, en España, y desde allí a Italia en el siglo XVI. Las “frites” (papitas fritas) y el puré de papa derivan de la papa, un fruto americano introducido por el agrónomo y botánico francés Antoine Parmentier en la corte del rey Luis XVI. Pero los belgas no aceptan la paternidad francesa sobre las papas fritas, y la reclaman como suya, que alegan prepararlas desde el siglo XVIII. La tempura japonesa, una técnica que consiste en freír en aceite a altas temperaturas, a unos 180 °C, por no más de tres minutos, pequeños pescados, mariscos y verduras, empanizadas, fue llevada por los misioneros portugueses al Japón en el siglo XVI. El famoso asado es herencia de España porque en el Río de la Plata (Argentina y Uruguay) no había vacas antes de la época de la colonización española. Alguien dijo, no recuerdo quién, que “en materia culinaria conviene ser prudente, o más bien humilde, antes de pregonar verdades absolutas”.

También nacen algunas diferencias cuando se debate el tema de las cocinas patrimoniales de América Latina. Es conocido que hay cuatro gastronomías decretadas por la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad: las culturas culinarias francesa (2012), mediterránea (2013), mexicana (2010) y japonesa (2013). De ellas, la única cocina americana reconocida es la mexicana, aunque los peruanos han hecho un gran esfuerzo desde los sectores público y privado, así como del sociedad civil, para desarrollar su marca país gastronómica, y lograr la declaratoria de la UNESCO que certifique al Perú como cocina patrimonial inmaterial de la humanidad, sin obtenerla, y que podría ser un instrumento muy importante en la promoción del turismo hacia el Perú a nivel mundial, actividad que multiplicaría los empleos y los ingresos en las comunidades locales, dinamizando la economía nacional. Ese tema lo discuten S. Bak-Geller y R. Matta, en “Las cocinas mestizas en México y Perú. Claves para interpretar el multiculturalismo en América Latina”, publicado en 2020 en *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología*, No. 39, 69-93. Desde 2010, con la declaratoria patrimonial de México, concretamente de la cocina de la región



michoacana, se intensificaron los encontronazos entre los partidarios de las dos cocinas: peruanos y mexicanos en las redes sociales. Los peruanos alegaban que la cocina mexicana es poco diversa, muy homogénea, que se basa en la tortilla a la cual le ponen muchos rellenos para diversificarla y darle otras denominaciones. Uno decía que no había región en Perú “que no superara a la comida mexicana. Así de simple”. Los mexicanos se defendían: “por más que quieran su gastronomía no es patrimonio de la humanidad, ya bájense de esa nube, y sean humildes”. Otro mexicano vociferaba: “Wey, comen cuyes. Nada más de ahí ya sabemos que la comida de Perú es mierda”. Un peruano respondía: “Anda, lávate esa boca, antes de ir a otro país a decir tonterías”. Resulta impropio oír a un mexicano expresarse de esa manera contra algunos alimentos tradicionales andinos como el cuy, olvidando que en su gastronomía se come toda clase de insectos.

Por donde uno vaya la historia regional revela fuertes discordias gastronómicas, que intentan anular los atributos o bondades del otro o de lo otro, para afirmar su propia identidad. La identidad es un concepto polisémico, una estrategia para construir una identidad, que puede ser usado a conveniencia por cada persona o grupo con un propósito muchas veces justificable y positivo de afirmarse como ente social, justificando su existencia y su distinta visión del mundo. Con la identidad se une y cohesiona el grupo, y se diferencia del otro y de los otros. Lo reprochable es que esa diferenciación se hace muchas veces a expensas de la anulación del otro, que, supuestamente, uno considera que tiene menos atributos que nosotros. Recuerden aquella frase de Sartre: “*L'enfer sont les autres*” (“El infierno son los otros”).

El filósofo Avishai Nargalit, en su libro “La ética del recuerdo” (Herder, 2002), definió a la nación como una sociedad que alimenta una mentira sobre sus ancestros y mantiene una rivalidad común con sus vecinos. Nargalit sostiene que la necesidad de mantener una nación se basa sobre memorias falsas y el odio a todo aquel que no las comparta. Nuestro proceso de construcción se nutre de una memoria histórica común hispanoamericana, que refleja influencias de gran fuerza como la ibérica.

Algunos, como el destacado intelectual mexicano José Vasconcelos (1882-1959), han construido, sobre esa base, el concepto de mestizaje, que él llamó en 1927 la construcción de una raza cósmica que resultaría del cruce de las cuatro razas primigenias del mundo: la roja de la América indígena, la blanca europea, la negra africana y la amarilla asiática. Ese cruce se expresó en un mestizaje creativo, una idea que influyó en el desarrollo del pensamiento de los creadores del muralismo mexicano, principalmente de Rivera y Siqueiros.

Llevada al plano culinario, la idea del mestizaje filosófico sirvió de base para la creación de un mestizaje culinario: una práctica resultante de la mezcla (mestizo viene del latín *mixticius*) de ingredientes, técnicas y corpus culinarios. Un ejemplo de esa mezcla es el mole poblano, del cual hay más de cincuenta versiones, que expresa claramente el sincretismo culinario mexicano. En la práctica, la cocina “mestiza” sufrió varias prohibiciones. Una de ellas es la prohibición a los indígenas del cultivo y el consumo del amaranto o huatli (*Amaranthus caudatus*, *A. tricolor*), una planta sagrada para los indígenas mexicanos. Con la masa del amaranto los indígenas moldeaban la figura de Huitzipochtli, la principal deidad de los mexicas, que asociaban al sol.

