

*Menú y nacionalismo: un repaso a la gastronomía literaria argentina (Marechal, Aira, Borges)*¹

JAVIER DE NAVASCUÉS

En principio, el acto de la comida debiera catalogarse entre los pocos actos humanos no compartibles. Su finalidad es necesariamente “egoísta” en la medida en que sus efectos sólo se sienten, físicamente, en un individuo. Alimentarse sólo trae beneficios en sentido estricto para quien se preocupa de hacerlo. Sin embargo, también es cierto que, de todos los sentidos físicos, el del gusto sea acaso el que tiene mayor arraigo en lo social. No experimentamos el mismo placer al comer solos, sino que necesitamos de otros para compartir nuestra alimentación. Por eso mismo, como ha recordado la sociología desde Georg Simmel, las sociedades han buscado redimir el profundo individualismo de la comida mediante su socialización. Comer y beber tienen, en efecto, una gran capacidad de convocatoria humana, ya que mediante actos sencillos como el almuerzo o la cena se establecen o se reafirman lazos de unión entre los comensales². La comida familiar, por ejemplo, es un rito de gran significado, por el que ciertos platos, cierta disposición de la mesa o actividades asociadas como la bendición o el acto de besar el pan antes de empezar a servir, tienen un timbre distintivo a lo largo del tiempo y en unas familias determinadas. De la misma manera, cabría pensar que las comunidades más amplias, pueblos y naciones, puedan también sentirse identificadas por algunos elementos semejantes relacionados con la alimentación. En Vietnam se come perro frito; los *masai* incluyen en su dieta la sangre de vaca; entre los españoles e italianos se aprecia el pájaro frito, los alemanes se deleitan con la col agria, y los japoneses y peruanos son famosos por preparar el pescado crudo. En muchos países encontraremos distintas formas de cocinar saltamontes, serpientes, murciélagos o canguros, alimentos todos ellos que serían rechazados en otros lugares del planeta³. Así, cada pueblo ha mantenido a lo largo de su historia unas formas tradicionales de comer y beber, y no faltan, desde luego, las ocasiones en que se rechazan dietas extranjeras por considerarse insanas, o bien, por simples tabúes culturales.

¹ El presente trabajo se inserta dentro del Proyecto de Investigación de la Universidad de Navarra (PIUNA) sobre “El espacio en la literatura hispanoamericana en el siglo XX” actualmente bajo mi dirección.

² Simmel, Georg, “Sociología de la comida”, en *El individuo y la libertad*, Madrid, Península, págs. 263-270.

³ Pueden degustarse estos y otros ejemplos en el libro de Dianne Ackermann, *Historia natural de los sentidos*, Barcelona, Anagrama, 1990, págs. 161-165.

Y la literatura, ¿qué tiene que decir al respecto? Por lo que aquí nos interesa, se puede seguir una interesante línea trazada por las huellas alimentarias en la literatura hispanoamericana: algunas *Odas elementales*, ciertos pasajes de *Paradiso* o *Cien años de soledad*, la *Epopéya de las comidas y bebidas de Chile* de Pablo de Rokha, los estudios gastronómicos de Alfonso Reyes... En todos los ejemplos señalados existe una conexión cierta entre la alimentación y la pregunta por la identidad comunitaria. Con unas señas de identidad asimilables a cualquier otra manifestación cultural, el arte culinario expresaría las cualidades distintivas de los pueblos latinoamericanos. Como escribe Reyes:

Seguramente que la cocina es una de las cosas más características de nuestra tierra, junto a la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería, y las pequeñas industrias del cuero, de la pluma, de la plata y el oro⁴.

Y así como tantas veces se ha tratado de definir la identidad latinoamericana por oposición a los orígenes europeos, Reyes continúa defendiendo la pureza de la cocina criolla, que no ha de someterse colonialmente a ninguna operación mistificadora y cosmopolita:

No creo que se llegue a un acuerdo mediante las falsificaciones o imitaciones. Tal vez haya que insistir en el carácter propio, y esperar a que la otra parte [los gustos europeos] se acostumbre a la novedad⁵.

Partiendo de esta asociación inicial, presentaremos una carta de comidas y bebidas de un país en particular: la Argentina. Para este menú literario podríamos haber acudido a los múltiples comentarios gastronómicos de Lucio V. Mansilla, sobre todo en su memorable *Excursión a los ranqueles*; o tal vez hubiéramos establecido un cotejo entre *El entenado* de Juan José Saer y *El matadero* de Esteban Echeverría, dos textos signados por el tema de la antropofagia, real o metafórica. Incluso podría tentarnos una novela tan ascética como *Don Segundo Sombra*, en donde las breves referencias a las comidas rituales de los gauchos se podrían explicar desde la visión espiritualizada que detentó su autor en los últimos años de su vida. No obstante, como un buen banquete debe también regirse por la contención y el buen sentido, mi intención es ofrecer una breve muestra de platos literarios bien diferentes entre sí, aunque unidos por la condimentación identitaria.

APERITIVO: ENTREMESES CON LEOPOLDO MARECHAL

Sobre la gran mesa del comedor Patricia Bell instalaba copas y fuentes con aceitunas, manías, cholgas, quesos, nueces, almejas y salamines cortados en rodajas. Luego se fue y volvió con cierto botellón de vino que su consorte recibió en el trance de una beatitud a mi entender excesiva.

—El vino es de Salta—me reveló él llenando las copas.

4 A. Reyes, *Memorias de cocina y bodega, Obras completas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991, pág. 365.

5 A. Reyes, *Op. cit.*, pág. 299.

Y tendiendo su mano sobre las fuentes como para bendecirlas, enumeró así:

—Aceitunas de Cuyo, nueces de La Rioja, salamines de Tandil, quesos de Chubut, maníes de Corrientes, almejas de Mar del Plata, cholgas de Tierra del Fuego.

—¿Un mapa gastronómico de la República? —le dije yo entre humorístico y desconcertado.

—Eso es— repuso Megafón—. Conozco estas frutas y conozco el ademán y la cara de los hombres que las cosecharon. Necesito agarrarme a estas frutas y aquellos hombres para saber que todavía estamos en un país real.⁶

Fiel a su poética alegórica, Marechal recurre al motivo del banquete, ya aparecido en *Adán Buenosayres* y en el mismo título de su segunda novela, para desarrollar ciertos problemas de su interés. De acuerdo con la tradición de los diálogos platónicos, la comida sirve de marco para convocar dialécticamente una serie de cuestiones trascendentes. Así, el festín se convierte en la antesala material por la que se ponen de relieve otros temas de índole espiritual. Se sublima el significado de la comida, que, al socializarse, permite el debate de asuntos más elevados, en este caso de carácter ético y político. Como dice el texto poco después con socarronería muy propia de su autor, existe una “ontología de las frutas” que es necesario desvelar.

Marechal propone en *Megafón, o la guerra* una doble batalla, celeste y terrestre, a fin de liberar a la Argentina de sus problemas endémicos. Esta conjunción de esferas, la política y la metafísica, es el resultado del ideario del autor quien, a pesar de su evolución ideológica desde el conservadurismo nacionalista católico a las tesis liberacionistas, siempre trató de enlazar sus creencias religiosas con su militancia en el peronismo.

Siguiendo el pensamiento nacionalista tradicional la identidad de los pueblos se conforma por una serie de rasgos distintivos: raza, religión, lengua, geografía... La vinculación de la “esencia” nacional con una determinada configuración del clima y el paisaje natural se explica desde el Romanticismo como un factor diferencial decisivo. Las comunidades, se dice, guardan una relación estrecha con el medio que las acoge. De un lado, ellas dotan a la Naturaleza durante siglos de una imagen particular mediante el cultivo de los campos y la ampliación de los reductos urbanos; de otro, la naturaleza influye en la modelación de los caracteres específicos mediante la acción climática o la alimentación. De ahí que en la invención de las nacionalidades un elemento distintivo sean los productos alimentarios y la cocina, que es la manipulación humana de una materia prima que se ve como singular. Las dádivas de la tierra, —los frutos que alimentan a las comunidades a lo largo de generaciones—, se erigen en símbolos reconocibles de las diferencias esenciales entre los pueblos. El vino de Salta, los quesos de Chubut o las almejas de Mar del Plata, en el texto de Marechal, no sólo son (¡faltaría más!) manjares exquisitos para un paladar que se precie de ser argentino, sino que también recuerdan que se vive “en un país real”, es decir, en una nación que, pese al dominio de los opositores políticos ligados al capital extranjero o a la oligarquía traidora a los intereses de la patria sagrada.

La condición efímera de la comida queda en un segundo plano; para Marechal los alimentos significan otra cosa. La “realidad” física soporta otra más espiritual y, por tanto,

6 L. Marechal, *Megafón, o la guerra*, Buenos Aires, Sudamericana, 1970, págs. 12-13.

impercedera: las esencias nacionales que no se pierden a pesar de la coyuntura histórica. El mito de la Naturaleza eterna apoya la intemporalidad de esa patria en la que cree el nacionalista Marechal. Por eso el resto del libro es una sucesión programada de “batallas” simbólicas en las que se pretende liberar a la “auténtica” Argentina de sus enemigos de siempre: el capitalismo internacional, el patriciado corrupto, la casta militar, la burguesía adinerada.

PRIMER PLATO: CÉSAR AIRA, CARNE O PESCADO

Pero la conexión entre comida e identidad colectiva puede complicarse bastante más, hasta el punto de que la alimentación establezca vínculos menos esencialistas. Así como la historia de la gastronomía, desde el siglo XIX, se ha internacionalizado ahondando en la faceta artificiosa y creativa de la alimentación humana, el significado textual de la comida puede llevarnos a consideraciones culturales que refuercen el carácter mestizo de toda una cultura. Para este fin me valdré de un ejemplo de otro narrador humorístico como Marechal, aunque de una comicidad bien distinta: César Aira.

Su novela *Ema la cautiva* comienza, en pleno siglo XIX, con el viaje de una columna de soldados argentinos por la Pampa. El protagonista, al parecer, es un ingeniero francés que va con ellos llamado Duval. Sin embargo, tras llegar a su destino, el fuerte de Azul, éste no vuelve a aparecer en la narración, que va a seguir las peripecias de Ema, la amante de un soldado de la guarnición que acabará cautiva de los indios. Hasta la llegada de Duval a Azul, el relato tiene un aire existencial, al demorarse en la angustia del extranjero frente a las atrocidades de los soldados que lo acompañan. Pareciera como si el modelo del libro fuera aproximándose al clima de *El desierto de los tártaros* de Dino Buzzati. Sin embargo, los acontecimientos se vuelven cada vez más extraños, incluso grotescos, desde el instante en que se alza la fortaleza gigantesca e inverosímil en medio de la Pampas. Al llegar al final del camino, en Pringles, los militares sacan en yuntas de bueyes un cargamento de dinero falso manufacturado por ellos mismos y con la efigie de su propio coronel. En principio, el dinero servirá para comprar a los indios y que estos dejen de llevar a cabo sus malones. No obstante, en una incursión de los nativos, Ema es capturada y llevada a vivir con ellos. Los indios resultan ser unos refinadísimos personajes que se van de vacaciones a unas islas pampeanas que más parecen del Danubio por la mezcla de feracidad y humanización con que están imaginadas. Gustan también de criar faisanes y llevan un ritmo de vida más propio de una corte europea que de unas tolderías americanas. Cuando Ema regresa junto a los blancos, decide montar una granja gigantesca de faisanes que habrán de poblar la Pampa. Los faisanes se reproducen *in vitro* mediante técnicas depuradísimas aprendidas junto a los indios.

Pudiera parecer una novela humorística; no lo es, al menos en el sentido corriente del término. Entre los muchos discursos pseudofilosóficos que inserta Aira (coincidiendo en esto con Mansilla), algunos aluden a la melancolía innata de los indios. “La melancolía les enseñaba a caminar, y los llevaba muy lejos, al final de un camino. Y una vez allí, habían tenido el valor supremo de mirar de frente a la frivolidad, y la habían aspirado

hasta el fondo de sus pulmones”⁷. Ciertamente los indios son más civilizados que los blancos. La primera parte del libro se justifica, precisamente, por la insistencia en mostrar la ferocidad de los soldados argentinos. Pero en los indios se trata de un concepto de civilización asociado a una visión tan pueril como indiferente hacia las cosas. La invención del dinero falso (parodia transparente de la inflación argentina) es tradicional en los indios y los blancos no hacen más que copiar la idea. Sin embargo, estos no dan valor alguno al dinero. Sólo juegan con él por su valor estético. De la misma forma, crían faisanes, pero no por motivos pecuniarios como Ema. Esta ausencia de intereses prácticos los hace más vulnerables, a la vez que los califica de herederos de una cultura más antigua y que está en proceso de extinción. No son sádicos como los blancos: la experimentación con faisanes que introduce Ema es sencillamente horrible. Por el contrario, su sentido de las cosas excluye el regodeo en la barbarie, aunque también pueden ser violentos. Su infantilismo les presta una suerte de inocencia que, al mismo tiempo, les lleva a la perpetua curiosidad. El indio come toda clase de manjares: faisanes, becadas, codornices, perdices, e incluso un raro y gigantesco pez rosado. Sin duda Aira está parodiando a Mansilla cuando el coronel exaltaba las delicias culinarias de los ranqueles y quería comportarse como ellos en la mesa: “Me sirvieron” — escribe — “un churrasco grande, succulento, chorreando sangre, a la inglesa. Me lo comí todo entero, quemándome las dedos... como se estila en esta tierra”⁸.

El deseo de probarlo todo lleva a los indios de Aira a observar con sumo interés las evoluciones de dos manatíes copulando y, después, a beber el agua en donde han estado los animales. En el fondo, se comportan con esa frívola curiosidad que caracteriza al mismo coronel Mansilla, que se vanagloriaba de probar mejores tortillas en el desierto (hechas con huevo de ñandú, ni más ni menos) que en Buenos Aires o en París⁹.

Los blancos argentinos también imitan a los indios en el aspecto gastronómico. Ellos, ciertamente, no le hacen ascos a la vizcacha, a diferencia del francés Duval, que acaba vomitándola. Que sea un francés, un heredero de la tradición gastronómica europea más distinguida, y no un inglés, por ejemplo, el viajero que imagina Aira no es fruto de la casualidad¹⁰. La gastronomía europea se refina extraordinariamente a partir de la tradición francesa de los siglos XVII y XVIII. Aunque los relatos de viaje por antonomasia en el siglo XIX sean británicos, Aira prefiere un francés para su novela por el aura que tiene Francia en esa época, prestigio al que se adhiere también la riqueza culinaria... Así, Duval

7 C. Aira, *Ema la cautiva*, Barcelona, Mondadori, 1987, pág. 149.

8 L. V. Mansilla, *Una excursión a los indios ranqueles*, Caracas, Monte Ávila, 1984, pág. 299.

9 Mansilla representa además la figura del elegante, el “gourmet” finisecular que, tras haber probado la sofisticada cocina francesa se reencuentra con otra cocina más elemental que tiene el sabor de lo auténtica. De esta manera Mansilla se relaciona con un tipo de personaje y de escritor europeo de la época que podría estar retratado, por ejemplo, en Eça de Queirós y su novela póstuma *La ciudad y las sierras*. Como prueba Jean-François Revel, durante el siglo XIX, los refinamientos culinarios compiten en la historia del gusto con una tendencia hacia lo natural que triunfa a veces en las grandes metrópolis (Véase para estas cuestiones el interesante libro de J-F. Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona, Tusquets, 1996).

¹⁰ Como quizá no sea casualidad que Aira sea el traductor de la conocida obra de Dianne Ackerman *Una historia natural de los sentidos*, arriba citada.

no puede adaptarse a los usos americanos y sólo acepta la cocina europeizada del fuerte. Pero los blancos argentinos tienen más en común con los indios, ya que pueden comer de todo. Tal vez César Aira esté pensando en mostrarnos al criollo como un ser que viene de una cultura híbrida, que imita tanto al europeo como al indio. El hecho de que la protagonista se llame Ema nos hace pensar de inmediato que el autor tiene una conexión íntima con ella (recordemos el “Madame Bovary c’est moi!” de Flaubert). Tal vez esa conexión provenga de una noción peculiar de la cultura argentina: esta se identificaría con la caracterización trasplantada de la mujer, blanca que habita entre indios y que adopta costumbres europeas creyéndolas americanas...

POSTRE CON DERECHO A COPA: JORGE LUIS BORGES

La tradicional escisión entre civilización y barbarie nos arrastraría al segundo plato, el más conocido internacionalmente de la cocina argentina: el asado. Llegados a este punto, la elección recae fatalmente sobre *El matadero* de Echeverría. De este relato furioso y genialmente panfletario se ha dicho todo, o casi todo, y reconozco que su inclusión puede parecer tan obligatoria como poco original. La equiparación metafórica entre el sacrificio del toro y la tortura del unitario, así como algunas alusiones bastante evidentes¹¹, nos inducen a considerar a este relato como un asqueado manifiesto en donde la comida salvaje es un signo de identidad de una patria que no se quiere aceptar, con la que el escritor se enfrenta desde el desconocimiento absoluto. El rechazo al otro, al radicalmente diferente dentro del mismo Estado-Nación, también en materia alimenticia, se recicla y se vuelve explícito más de un siglo después. Borges y Bioy Casares emprenden una reescritura de *El matadero* en “La fiesta del monstruo” (1955). Ahora bien, a diferencia de Echeverría la barbarie ya no es tal vez la antropofagia metafórica, sino el mal gusto y el patriotismo cultural. El cuento relata el viaje de un grupo de peronistas hacia el centro de Buenos Aires para asistir a una reunión política y el asesinato de un judío indefenso que se niega a dar vivas en honor del líder, trasunto obvio de Perón. Según Andrés Avellaneda, las series de comidas y bebidas con que se celebran los festejos (alimentos populares, ricos en grasa, como los salames, las milanesas frías, así como aquellos de origen italiano: mascarpone, ricotta, panetón), reflejan la desvalorización del medio de estos individuos, que reeditan en el siglo XX la significativa escisión entre dos grupos sociales. El texto delata la imposibilidad de reconocerse en unos detalles externos (la comida, pero también la vestimenta o la jerga) por parte del autor implícito. La “monstruosidad” de ciertos gustos, el exceso en la apariencia, los vestidos y, por supuesto, en los modos de comer y en los mismos alimentos elegidos, reflejan un distanciamiento de una serie de “códigos” cuyo significado, lejos de ser raigal, tiene un carácter repulsivo¹².

¹¹ La chusma federal cae sobre el joven unitario “como los caranchos rapaces sobre la osamenta de un buey devorado por el tigre” (*El matadero*, ed. Leonor Fléming, Madrid, Cátedra, pág. 109). Hay que recordar, por supuesto, la presentación inicial del cuento, cuyas prohibiciones de comer carne por ser Cuarema, acentúan irónicamente el desarrollo posterior, en donde asistimos a un terrible sacrificio de reses y después, a la tortura del muchacho, referida en términos semejantes.

¹² Véase Andrés Avellaneda, *El habla de la ideología*, Buenos Aires, Sudamericana, 1983, págs. 79-88.

El ejemplo de “La fiesta del monstruo” y de otros textos en colaboración con Bioy Casares, podría oscurecer el interés que tiene leer algunas ficciones de Borges en donde se asoma, aunque sea de forma lateral, el tema de la comida. En “El Aleph”, tras la muerte de Beatriz Viterbo leemos que el escritor solía visitar a la familia de su amada cada aniversario, una melancólica costumbre a la que no renunció durante años. Con sugestiva ironía acota que “en 1934 aparecí, dadas ya las ocho, con un alfajor santafecino”¹³. Borges aprovecha para reírse de sí mismo figurando como un aprovechado que, además, espera al quinto año para aportar un postre bastante mediocre. El adjetivo “santafesino” insiste en la procedencia argentina del dulce, lo cual no es casual, porque “El Aleph” pretende, entre otras muchas cosas, parodiar el nacionalismo de la época. La ironía gastronómica prosigue más adelante cuando Borges afirma:

El treinta de abril de 1941 me permití agregar al alfajor una botella de coñac del país. Carlos Argentino lo probó, lo juzgó interesante y emprendió, al cabo de unas copas, una vindicación del hombre moderno¹⁴.

No es gran cosa la generosidad del Borges ficticio. Seis años después del derroche del alfajor y, como si fuera un acontecimiento, recuerda la fecha exacta de la llegada del coñac argentino a la casa de Daneri. De la calidad del líquido sabemos por Carlos Argentino, ya que el narrador se inhibe en esta materia: “lo juzgó interesante”. Por supuesto, si Carlos Argentino Daneri juzga algo como interesante, es sumamente probable que no tenga ningún valor.

Más tarde, sus virtudes se pondrán a prueba cuando se sugiera que, debido a la ingestión del líquido (que en un momento Borges lo piensa envenenado), se asistirá a la prodigiosa visión del Aleph. Por supuesto, la ironía desfigura toda contemplación metafísica. “Una copita del seudo coñac y te zampuzarás en el sótano”, le anuncia Daneri, que ya ha debido darse cuenta de la escasa calidad de la bebida, a pesar de su procedencia.

Tradicionalmente el alcohol ha servido de símbolo del conocimiento o la relación con el plano trascendente¹⁵. Platón establecía que los poetas sólo podían escribir sobre los dioses cuando se hallaban poseídos del delirio báquico. Asimismo, en el Antiguo y en el Nuevo Testamento la viña designa tanto a Israel como al reino de Dios. En el lenguaje místico de un San Juan de la Cruz se habla de cómo el poeta bebe de la secreta bodega reservada por el Amado a quienes le buscan¹⁶. Aquí la embriaguez borgiana se sirve del simbolismo tradicional para parodiarlo. Las copas del seudo coñac argentino explican que

Asimismo, para la separación en Borges del discurso oficial nacionalista, así como sus estrategias para integrarse en un mercado cultural, puede verse de Graciela Montaldo, “Borges y las fábulas de las lealtades de clase”, en William Rowe, Claudio Canaparo y Annick Louis (eds.), *Jorge Luis Borges. Intervenciones sobre pensamiento y literatura*, Buenos Aires, Paidós, 2000, págs. 145-154.

13 J. L. Borges, *El Aleph*, Madrid, Alianza, 1999, pág. 177.

14 J. L. Borges, *Op. cit.*, pág. 178.

15 Juan C. Cruz, *Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Eunsa, 1991, págs. 280-281.

16 “A çaga de tu huella/ los jóvenes discurren al camino/ al toque de centella/ al adobado vino/ emisio- nes de bálsamo divino// En la interior bodega/ de mi Amado bebí/ y quando salía/ por toda aquesta vega/ ya cosa no sabía/ y el ganado perdí que antes seguía.” (San Juan de la Cruz: *Cántico espiritual*, ed. Eulogio Pacho, Madrid, Fundación Universitaria, 1981, pág. 595).

Daneri emprenda una estúpida verborrea sobre el hombre moderno... y después, para que Borges mismo experimente su vivencia falsamente mística.

Las ironías de “El Aleph” nos devuelven, como en un bucle, a la cuestión planteada a partir del texto de Marechal. ¿Hay una relación real entre la alimentación y el presunto “ser” nacional de un pueblo? Y más aún, ¿pueden los alimentos significar con un carácter radical una determinada esencia? Para responder a esta pregunta, debiéramos tal vez acudir a la Antropología: “Ocurre que en cada nivel histórico el hombre posee o cree poseer unos conocimientos suficientes sobre la esencia de la alimentación y la esencia misma de su propia corporalidad. Estos conocimientos se enlazan con ideas más amplias sobre el ser de la sociedad, la naturaleza del mundo y la existencia de la divinidad”¹⁷. Así pues, sólo desde una certeza absoluta en el alcance ontológico de la designación simbólica, podemos aceptar que los alimentos “signifiquen” del modo radical que quiere Marechal. Aira y Borges, más escépticos, entienden que el signo tiene un carácter cultural.

A mi modo de ver, la historia condiciona grandemente la vigencia de los símbolos. Por otra parte, es dudoso que las naciones sean entidades intemporales o transhistóricas, como asegura el pensamiento nacionalista tradicional¹⁸. Y obviamente esto también sirve para la experiencia culinaria. Jean François Revel asegura lo siguiente: “Afinando aún más, diré que, en mi opinión, no hay cocinas nacionales: existe la cocina internacional, que debe seguir siendo extremadamente flexible, y las cocinas regionales. La célula gastronómica es la región, y de ninguna manera la nación”¹⁹. El sabor de un fino portuense se pierde irremediamente en un viaje a Pamplona, o las diferencias entre las cocinas calabresa o piamontesa son tan notables como la que las separa de la flamenca. Por eso la reunión marechaliana de tantos aperitivos argentinos está marcada por una doble mediación que la convierte en artificiosa: de un lado, la que lleva a calificar de “nacionales” a una serie de alimentos cuya mayor relación está en producirse dentro de las fronteras de un Estado político determinado; y de otra parte, la reunión de comidas y bebidas tan dispares es posible gracias a los medios modernos de transporte y a una demanda de mercado que, sin embargo, no pueden impedir que su genuino sabor, el que procede del terruño de donde surgieron, se haya alterado.

Aunque parezca que Borges se sitúa en las antípodas filosóficas y gastronómicas de Marechal, me gustaría sugerir que, a pesar de las burlas antinacionalistas, hay un segmento común que los une. Por adhesión o rechazo, ambos creen en la existencia de una alimentación nacional que revela los signos de una cultura argentina. No obstante, la adhesión al proyecto tal y como estaba planteado por el nacionalismo de la época los distancia de manera irremediable. Pero permanece en pie la fe en que la sociedad tiene un carácter ffsico y, en definitiva, “es” en la medida en que se alimenta de forma singular.

¹⁷ J. Cruz, *Op. cit.*, pág. 272.

¹⁸ Para una lúcida exposición sobre los aspectos estáticos y dinámicos del pensamiento nacionalista, así como sus manifestaciones en América Latina, puede verse el excelente estudio de Karen Sanders, *Nación y tradición (Cinco discursos en torno a la nación peruana, 1880-1930)*, Lima, Fondo de Cultura Económica, 1997, especialmente págs. 31-127.

¹⁹ J. F. Revel, *Op. cit.*, pág. 195.