

“CONTEXTOS CULINARIOS” DEL MOVIMIENTO MODERNISTA BRASILEÑO

THE BRAZILIAN MODERNIST MOVEMENT “COOKING CONTEXTS”

María Isabel Ledezma¹

LEDEZMA, M. I. "Contextos culinarios" del movimiento modernista brasileño. *Akrópolis* Umuarama, v. 27, n. 1, p. 51-59, jan./jun. 2019.

DOI: 10.25110/akropolis.v27i1.6239

RESUMEN: Este artículo revisa la configuración de los “contextos culinarios” en obras literarias pertenecientes al movimiento modernista brasileño. Como “contextos culinarios” se entiende la presencia de alimentos, instrumentos, sabores y prácticas alimenticias en la literatura, que conectan al sujeto con determinados ambientes históricos y culturales. El modernismo brasileño fue un movimiento artístico que tuvo una relación especial con la cocina. La antropofagia, los frutos y los platos tradicionales de la cocina brasileña se presentan en obras literarias como *Makunaíma* y los manifiestos representativos del modernismo como “Manifiesto Pau-Brasil” y el “Manifiesto Antropófago”. Para el estudio de los “imaginarios culinarios” en el modernismo brasileño se analiza, en primer lugar, la antropofagia como estética a través de la idea simbólica de la degustación ritualística del hombre; en segundo lugar, se expone la relación entre el “contexto culinario” de “La república del café con leche” y algunos trabajos del movimiento. Y, por último, se extraen algunas referencias culinarias de los manifiestos, la novela *Makunaíma*, y algunos trabajos particulares de Oswald de Andrade y Mario de Andrade para entender el valor de los “imaginarios culinarios” en la propuesta artística del modernismo brasileño.

PALABRAS-CLAVE: Ideología; Brasil; Literatura; Alimento.

ABSTRACT: This article examines the settings of what is referred as “cooking contexts” in literary works related to Brazilian modernist movement. “Cooking contexts” are considered as the presence of food, utensils, and nutrition practices in literature, which connect the individual to historically and culturally defined environments. The Brazilian modernism was an artistic movement that had a special relationship with the kitchen. The anthropophagy, the fruit and traditional foods of the Brazilian cuisine are mentioned in literary works such as *Makunaíma* and the movement’s representative manifestos, such as “*Manifiesto Pau Brasil*” and “*Manifiesto Antropófago*”. In order to study the “cooking contexts” within the Brazilian modernist movement, first, the authors analysed anthropophagy as aesthetics through the symbolic idea of ritualistic tasting of men; second, the relation between the “cooking contexts” were exposed at the “*República de café com leite*” and some samples of the artistic movement. And finally, the authors extracted some culinary references from the manifestos, such as the novel *Makunaima* and some specific works by Oswald de Andrade and Mario de Andrade, with the purpose of conceiving the importance of “cooking contexts” in the artistical proposals of the Brazilian modernist movement.

KEYWORDS: Ideology; Brazil; Literature; Food.

¹Universidad Simón Bolívar (USB).
Profesora del Departamento de Lengua y literatura de la Universidad Simón Bolívar. Licenciada en Letras, Universidad Central de Venezuela. Maestría en Estudios Literarios, Universidad Central de Venezuela. Editora independiente. mledezma@usb.ve

INTRODUCCIÓN

Este trabajo ofrece una serie de apuntes sobre el modernismo brasileño y su interacción con los llamados “contextos culinarios”. Los “contextos culinarios” pertenecen a una serie de nociones que fueron, inicialmente, propuestas por el escritor cubano Alejo Carpentier, en el ensayo “Problemática actual de la novela latinoamericana” (2003), y ampliadas por la profesora de la Universidad de Amberes Rita de Maesener, en el artículo titulado “Las salsas empezaban a hablar por el olor de sus esencias: sobre los contextos culinarios en Alejo Carpentier” (2001). Para el desarrollo de la noción de los “contextos culinarios” ambos escritores tomaron préstamos de la teoría de los contextos literarios de Teun Van Dijk (2001), la idea de cronotopos, de Mijail Bajtin (2000) y la teoría de los referentes y los espacios amueblados, postulados por Umberto Eco (1987). Los “contextos” son unidades insertas en la narrativa textual que enriquecen las tramas de los relatos, a partir de los referentes intra y extras-literarios, y de los *amueblamientos* de los objetos en los espacios ficcionales. La interacción que los sujetos (ficcionales y factuales) establecen con los contextos refuerzan sus vínculos con las visiones de mundo de los textos, sus valores, sus sentidos de pertenencia y las narrativas de las llamadas *historias generales* de las civilizaciones. Los contextos se consideran “culinarios” en la medida en que los artículos, los lugares y los discursos aluden al ámbito gastronómico, creando nuevas significaciones de las tramas por medio de los alimentos, las prácticas alimentarias y los sabores.

Una de las particularidades que presenta el movimiento modernista brasileño es la reivindicación de las prácticas populares manifestadas en el imaginario popular y el reencuentro establecido por los artistas exponentes con los elementos aborígenes -predominantemente *tupi*- y negros del mapa multiétnico del país. El modernismo fue un movimiento que tocó teclas sensibles en la sociedad porque incorporó el arte con la historia, el elemento racial, la aristocracia, la vanguardia, el urbanismo, la política y el canibalismo -entendido éste último como la principal metáfora del sincretismo ideológico y cultural-. “El Manifiesto de Palo de Brasil”, texto fundamental del modernismo, presenta, por ejemplo, este abanico de tópicos a lo largo del texto, y nos introduce en ellos por medio de un

discurso vanguardista:

Tenemos la base doble y presente —la selva y la escuela. La raza crédula y dualista y la geometría, el álgebra y la química luego después de la mamadera y del té de yerbabuena. Una mezcla de “duérmeme mi niño, duérmeme ya-ya, si no viene el cuco que te comerá” y de ecuaciones. (DE ANDRADE, O., 1978, p.140)

Otro tema que incorpora el modernismo, a pesar de que no ha sido, quizás, tan estudiado por los críticos como los anteriores, es el elemento gastronómico. En diversos relatos y poemas de escritores modernistas encontramos menciones no sólo de la práctica caníbal (la antropofagia) como referencia gastronómica, sino también observamos la representación de alimentos que forman parte de la dieta brasileña tales como los tubérculos, las bebidas, y platos distintivos de la cocina tradicional; lo que permite suponer que la cocina es una vertiente importante del modernismo brasileño, y que sus representaciones en poemas, manifiestos y novelas tuvieron protagonismo en la idealización de Brasil, en una época en la que la nación se proyectaba como un proyecto continental encaminado hacia la modernidad y el progreso. El hecho de que las representaciones culinarias en la literatura revelen detalles sobre los imaginarios nacionales no es un fenómeno nuevo, pero sí es un objeto académico poco explorado. El estudio de la gastronomía y de la historia de los alimentos aportan información nueva a la llamada “historia general”. La justificación de su análisis por parte de académicos y críticos de la literatura puede encontrarse en la famosa cita del ensayista francés Michel Foucault:

Por detrás de la historia atropellada de los gobiernos y de las guerras se dibujan unas historias casi inmóviles a la mirada, historias de débil declive: historia de las vías marítimas, historia del trigo o de las minas de oro, historia de la sequía y de la irrigación, historia de la rotación de cultivos, historia del equilibrio obtenido por la especie humana, entre el hambre y la proliferación. (FOUCAULT, 1982, p.4)

Una de las ideas centrales que plantea la historia de la alimentación en el marco del en-

riquecimiento de "la historia atropellada de los gobiernos" es la concepción de la comida como un producto cultural consecuente de la historia general de las civilizaciones. Henrique S. Carneiro, en un texto titulado "Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação" lo explicaba de la siguiente manera:

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como um ato revestido de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como "políticos" ou "religiosos". (CARNEIRO, 2005)

Los planteamientos de Foucault y de Carneiro nos invita a preguntarnos sobre cómo influyen las referencias culinarias, presentes en diversos trabajos de los principales exponentes del modernismo brasileño, en la construcción de un imaginario de país. Es por ello que en las próximas páginas se revisarán tres tópicos relacionados con el modernismo brasileño que son esenciales para la comprensión de la relación entre los elementos gastronómicos y los movimientos de vanguardia de Brasil.

El primer tema abordado es la idea de la antropofagia como estética. Una de las prácticas que toman los modernistas como bandera del movimiento es la antropofagia. Según Jean-Louis Flandrin, el consumo de carne humana es considerado, por la mayoría de las culturas, un tabú: "a pesar de que el hombre, en estrictos términos nutritivos, es un excelente alimento para el hombre" (FLANDRIN, 1985, p.10). Los modernistas toman el canibalismo, arraigado en las culturas indígenas brasileñas, para diseñar una metáfora de la asimilación de aspectos estéticos de otras culturas, y construir así una expresión nueva y autóctona.

El segundo tópico desarrollo el presente artículo es el vínculo que establecieron los artistas del movimiento modernista con un período histórico del Brasil conocido popularmente como "La República del café con leche". En determinados textos y poemas de Oswald de Andrade y de Mario de Andrade encontramos referencias sobre las actividades económicas de Brasil, entre las que resalta la producción cafetalera. La Semana de Arte Moderno de 1922 tuvo como sede la ciudad de São Paulo, que, en ese entonces, era una de las poblaciones más ricas del país, por ser el lugar donde se cultivaba y exportaba el

café. Esta circunstancia trajo como consecuencia la inusual relación entre el alto poder adquisitivo y el arte vanguardista.

Y por último revisaremos las referencias gastronómicas que se encuentran en los trabajos pertenecientes a Mario de Andrade y Oswald de Andrade. Esta revisión superficial puede darnos ideas sobre cómo están representados los "contextos culinarios" en las obras poéticas del modernismo, y nos aproximaría a nuevas lecturas de estos trabajos desde la mirada de la historia de la alimentación.

Antropofagia como estética del movimiento modernista brasileño

El movimiento antropófago sirvió de vehículo para la creación de un nuevo tipo de estética, desarrollada en Brasil, durante el período llamado "modernismo". El modernismo se manifestó en este país como respuesta a las críticas hechas por Monteiro Lobato, a la exposición de Anita Malfatti, y como una forma de enaltecer la cultura brasileña en el centenario de su independencia.

La Semana de Arte Moderno, considerada la cuna del movimiento de vanguardia de Brasil, fue el festival de literatura, arte, música y pintura que sirvió de plataforma para dar a conocer los trabajos de los principales artistas del país. Mario de Andrade y Oswald de Andrade, en la escritura, Tarsila Amaral y Di Cavalcanti, en la pintura, fueron algunos de los principales exponentes de esta semana de arte, que tuvo el visto bueno de financistas como Paulo Prado y Assis Chateaubriand y llamó la atención de los artistas y escritores de las principales ciudades cosmopolitas de ese entonces, como París o Nueva York.

El movimiento antropófago parte de la idea aborigen del consumo de carne humana como proceso ritualístico. El Canibalismo y la antropofagia aluden a la misma acción, aunque con sentidos distintos. A diferencia del canibalismo, la antropofagia no responde solamente a la necesidad fisiológica del hombre por alimentarse del otro, sino que presenta además una connotación totémica: digerimos aquello que nos resulta provechoso, nos alimentamos de aquello que amamos y valoramos.

Karina Miller, en el ensayo "Canibalismo y modernidad: La historia como plato principal" revisa, entre otras cosas, la relación dual entre el canibalismo y la antropofagia, a la par que nos

reitera los vínculos primigenios de ambas prácticas. Para Miller, el canibalismo y la antropofagia se diferencian entre sí por medio de su relación semiótica:

Si la figura del caníbal es una construcción del discurso colonialista, entonces el procedimiento de la vanguardia brasileña es hacerse cargo de este efecto del lenguaje: la cuestión pasa por cómo nos representamos a nosotros mismos. (MILLER, 2006, p.515)

El modernismo brasileño toma para sí la práctica caníbal, convenientemente estigmatizada por los colonizadores, y la asume como bandera del movimiento, resignificando su valor. Para los artistas del movimiento, la antropofagia no es entendida como el acto negativo e infame del digerir al hombre, sino que es una manifestación sagrada que enaltece al ser humano y sus creaciones. En el “Manifiesto antropófago” se refleja claramente esta posición: “Teníamos a la justicia codificación de la venganza. La ciencia codificación de la Magia. Antropofagia. La transformación permanente del Tabú en tótem” (DE ANDRADE, O., 1978, p.145). El profesor y filósofo venezolano Juan Nuño explicaba la *antropofagia* brasileña de la siguiente manera:

Comer todo o parte del Otro equivalía a asimilar la fuerza y las cualidades del que se ingería. Lo mismo podía haber sido previamente sacrificado, muerto en combate o fallecido por causas naturales. (NUÑO, “Decir caníbal es hablar en criollo”, s/f, s/p)

A través de la metáfora antropofágica del consumo del otro con el objeto de “apoderarse y asimilar lo que se reverencia o se teme” (NUÑO, s/f.), diferentes productos culturales, tanto americanos como europeos, fueron asimilados por el modernismo brasileño y, de esta forma, expuestos nuevamente por los artistas como si fueran objetos artísticos propios. Mario de Andrade, en un texto titulado “Parábola” muestra este ejercicio de asimilación y de apropiación de la cultura, incorporando en su obra objetos pertenecientes a diferentes civilizaciones:

E cada nova geneção e as raças novas sem tirar as vestes já existentes sobre a escrava do Ararat sobre ela depunham os novos refinamientos do trajar. Os ro-

manos o peplo. Qual lhe dava um colar, qual uma axorca. Os indianos, pérolas, os persas, rosas; os chins, ventarolas. (DE ANDRADE, M., 1925, p.2)

Otro ejemplo de asimilación de productos culturales extranjeros lo podemos encontrar en la siguiente frase del “Manifiesto Antropófago”:

Le pregunté al hombre qué era el Derecho. Me respondió que era la garantía del ejercicio de la posibilidad. Ese hombre se llamaba José de Galimatías. Me lo comí. (DE ANDRADE, O., 1978, p.70)

El canibalismo, como práctica digestiva, y la antropofagia, como sentido estético, se entrelazan entonces en el modernismo brasileño para mostrar la cara más exótica y primigenia del movimiento. El hecho de que el modernismo, sin embargo, tenga dentro de sus principios estéticos el enaltecimiento o idealización de las razas que conforman el mapa cultural y étnico de la nación, permite no solo la reivindicación metafórica del canibalismo dentro del discurso manifiesto del movimiento, sino que también avala la inclusión de referencias culinarias en los trabajos de alguno de sus exponentes. Para entender esto un poco mejor valdría la pena revisar el contexto histórico en que se dieron estos trabajos y los vínculos que tuvieron con los elementos culinarios.

El Brasil moderno y la “República del Café con Leche”

Una de las etapas históricas de Brasil que no pasa desapercibida cuando se realizan lecturas sobre el movimiento modernista es la llamada, popularmente, la “República del café con leche”. La “República del café con leche” hace alusión a la distribución de poderes que, inicialmente, quedaron en manos de aquellos estados productores de café y de leche de origen vacuno. Mientras que el estado Minas de Gerais se especializó en la producción de leche y derivados del lácteo, São Paulo desarrolló una prolífica industria del café. La producción de esta semilla, y su valor como una de las principales actividades económicas del país, tuvo una fuerte influencia dentro del imaginario nacionalista de la vanguardia brasileña, y definió la percepción que tenían los poetas y artistas sobre esta nación. El vínculo estrecho que existió entre el modernismo y las élites sociales del sur de Brasil,

fue descrita por el artista Rubens Borba de Moraes. En un ensayo publicado en 1970, titulado "Recuerdos de un sobreviviente de la semana de arte moderno", Borba de Moraes explicó la atmósfera de prosperidad que se respiraba en São Paulo gracias a la actividad cafetalera:

El desarrollo de la industria en São Paulo, la expansión de los cafetales por el Noroeste y en Alta Sorocabana ofrecieron oportunidades nunca vistas. Se dio el pleno empleo y posibilidades de enriquecimiento como jamás se vieron. Hubo hasta "falta de brazos", ese *Leitmotiv* de la civilización del café. Las reivindicaciones obreras de algunos idealistas fueron ahogadas por el clima de prosperidad. (BORBA DE MORAES, 1978, p.169.)

La estabilidad económica de São Paulo tuvo un peso importante durante la planificación de la Semana de Arte Moderno. La riqueza de la ciudad y la presencia de una clase acomodada, con suficiente capital, permitía la inversión en productos culturales. La economía cafetalera de São Paulo también generaba todas las condiciones necesarias para que los urbanistas y arquitectos pudieran llevar a cabo obras atrevidas, minimalistas, futuristas, acordes con la idea de modernidad desarrollada en las conglomeradas urbes europeas y norteamericanas. En ese sentido, Mario de Andrade, en un artículo titulado "El movimiento modernista", explicaba las razones por las que São Paulo destacaba entre las demás ciudades brasileñas; haciendo énfasis en la actividad cafetalera:

Pero São Paulo era espiritualmente mucho más moderna, fruto necesario de la economía del café y del industrialismo consecuente. Provinciana de la sierra, habiendo conservado hasta ahora un espíritu dependiente y servil, bien denunciado por su política, São Paulo estaba, al mismo tiempo, por su modernidad comercial y su industrialización, en contacto más espiritual y más técnico con la actualidad del mundo. (DE ANDRADE, M., 1978, p.185)

La aristocracia del café estuvo muy vinculada con el modernismo brasileño, porque no solo financiaba obras y proyectos de gran envergadura, sino que también participaba activa-

mente en la creación de los trabajos artísticos. Mario de Andrade, ironizando sobre este hecho, se refería a la Semana de Arte Moderno como "la coronación lógica de esa avanzada gloriosamente vivida", que "daba un primer golpe a la pureza de nuestro aristocratismo espiritual" (DE ANDRADE, M., 1978, p.188).

Ahora, la idea del salón -del *garçoniere*- como punto de encuentro de los artistas es un detalle que no podemos ignorar. Los bailes, los *performances*, y los almuerzos fueron determinantes para la canalización de las prácticas artísticas que formaron parte del movimiento modernista. Las casas, los apartamentos y *garçonieres* fueron los espacios usados por los artistas para encontrarse y presentar sus ideas y trabajos. El mapa artístico de São Paulo se dibujaba, entonces, a través de estos lugares domésticos acomodados donde la aristocracia se entrelazaba con las ideas de vanguardia. Las comidas no quedaban exentas en estas *orgías intelectuales*, como las llegó a definir Mario de Andrade (1978), sino que complementaban las reuniones. En este sentido vale la pena rescatar una de las descripciones que ofrece este autor sobre uno de los salones:

La sociedad que frecuentaba la calle Duque de Caxias era de lo más numerosa y variada. Sólo en ciertas fiestas especiales, en el salón moderno, construido en los jardines del solar y decorado por Lassar Segall, el grupo se cohesionaba mejor. También allí el culto de la tradición era firme, dentro del modernismo más fervoroso. La cocina, de cuño afro-brasileño, resaltaba en almuerzos y cenas de impecable presentación. (ANDRADE, M., 1978, p.188)

Sobre este punto debemos señalar uno de los planteamientos que algunos investigadores de la historia de la alimentación sostienen respecto el vínculo social que se establecen alrededor de los almuerzos y las comidas. La antropóloga Ocarina Castillo D' Imperio proponía ver la *comensalidad* como la atmósfera alrededor de los encuentros de los comensales alrededor de la mesa: "Nuestra naturaleza de humanos no sólo se inaugura en el hecho de cocinar los alimentos, sino también en el hecho de compartirlos, lo que constituyó el primer salto de la animalidad en dirección a la humanidad" (CASTILLO D'IMPERIO, 2012, p.67). El hecho

de que Mario de Andrade mencione tanto el acto de las comidas como sus presentaciones y tipos (afro-brasileña) no es gratuito, y esto lo podemos comprobar en el manifiesto "Palo de Brasil", redactado por otro gran escritor modernista, Oswald de Andrade:

La Poesía Palo-del-Brasil es un comedor dominguero, con pajaritos cantando en la selva reducida de las jaulas, un sujeto flaco componiendo un vals para flauta y la Mariquita leyendo el diario. (DE ANDRADE, M., 1978, p.140)

La comida y la comensalidad dan relieves añadidos al movimiento modernista, pues no sólo reforzaron los vínculos con el elemento racial, como veremos más adelante, sino que intervinieron directamente sobre sus actores. En la mesa, decía Brillat-Savarin, "debieron nacer y perfeccionarse los idiomas" porque la comida tiene la particularidad de "predisponer naturalmente para la confianza y locuacidad" (2001, p.124). Y es por eso que Mario de Andrade, con un tono de añoranza y gloria comentó: "Comenzó, así, el movimiento de los salones. Y vivimos unos ocho años, hasta cerca de 1930, en la más grande orgía intelectual que registra la historia artística" (DE ANDRADE, 1978, p.188).

Modernismo y gastronomía en dos autores

Revisemos, por último, algunas referencias culinarias presentes en varias obras literarias de los dos escritores modernista más conocidos: Mario De Andrade y Oswald De Andrade. Empecemos con aquellas menciones que evidencian el proceso de asimilación, mestizaje, y multiculturalidad visto por ejemplo en el "Manifiesto antropófago", publicado en 1926, y atribuido a Oswald de Andrade. Habíamos comentado anteriormente que la concepción estética de la antropofagia permitió la introducción de referencias culinarias a lo largo del manifiesto. Esto lo podemos observar en aquellos fragmentos donde se refieren al encuentro de los portugueses con las razas aborígenes de Brasil, y la posterior canibalización como acción purificadora y justiciera sobre esta nueva raza.

Pero no fueron cruzados los que vinieron. Fueron fugitivos de una civilización que estamos comiendo, porque somos fuertes y vengativos como el Yabutí (DE ANDRADE, O., 1978, p.147).

El proceso de asimilación de las culturas y las razas a través de la digestión, sin embargo, no se realiza exclusivamente con el canibalismo. Otro de los grandes manifiestos del movimiento modernista, el "Manifiesto da poesía Pau-Brasil", propone ver la multiculturalidad a partir de uno de los principales platos de la cocina brasileña, el vatapá, que es considerado como un "acontecimiento de la raza":

El Carnaval de Rio es el acontecimiento religioso de la raza. Palo-del-Brasil. Wagner sucumbe ante las Escuelas de Samba de Botafogo. Bárbaro y nuestro. La formación étnica rica. Riqueza vegetal. El mineral. La cocinada del vatapá. El oro y la danza. (DE ANDRADE, O., 1978, p.137)

El vatapá es un plato brasileño, originario de Salvador de Bahía, que se caracteriza por el contraste de sabores producido por la combinación de ingredientes como maní, curry, jengibre, pimienta, mezclados con pan rallado, y es, por lo general, acompañado de carnes blancas como los mariscos o el pollo. La mención del vatapá en medio de las enumeraciones de objetos alusivos a la cultura y los recursos de Brasil no es gratuita. Este plato, como explica el sociólogo Ericivaldo Veiga en su ensayo "La esencia del sabor brasileño: la esencia de Bahia", representa la esencia de la idiosincrasia de Salvador de Bahía —ciudad distinguida por sus coloridos y particulares combinaciones de arquitectura lusa con estilos africanos marcados- y la esencia de la comida popular nacional (2012, p.33). La idea de la cocina presente en el "Manifiesto Pau-Brasil" denota entonces, el proceso de mestizaje y asimilación étnica de los sectores populares de la nación, y la concepción de heterogeneidad de las razas como un producto brasileño. Por ese motivo, los últimos enunciados del "Manifiesto Palo del Brasil", donde, nuevamente, se exaltan las riquezas del país se vuelve a mencionar la cocina: "La selva y la escuela. El Museo Nacional. La cocina, el mineral y la danza. La vegetación. Palo-del-Brasil". (DE ANDRADE, O., 1978, p.141)

Otro detalle que revela el "Manifiesto Pau-Brasil" es la percepción de la cocina como conocimiento. En uno de los fragmentos del texto, la voz poética implora "la vuelta a la especialización", y menciona varios ejemplos: "filósofos haciendo filosofía, críticos, crítica, amas de casa

tratando de cocina" (DE ANDRADE, O., 1978, p.138). Resulta también interesante el juego de los verbos en la frase: los filósofos *hacen* filosofía en lugar de *tratar*, y las mujeres *tratan* de cocina en lugar de *hacer*. Este es un detalle interesante porque sugiere concebir la cocina como un saber especializado y secular, manejado por las amas de casa, a quien le corresponde su difusión y su manejo; lo que refuerza la noción de cocina como una práctica popular, doméstica y femenina.

Dentro de las enumeraciones de las referencias culinarias, debemos mencionar el caso de la novela **Macunaíma**, considerada la Ópera Prima de Mario de Andrade. A lo largo de la novela conseguimos una vasta muestra de referencias que oscilan desde los tubérculos y sus derivados, como el casabe o la chicha de yuca, hasta el consumo de pescados y animales típicos de la selva como el tapir. Macunaíma es el espíritu de la selva brasileña, vinculado con el imaginario indígena. Una parte importante de la novela se desarrolla en estos ambientes rurales, donde se tiene por costumbre el consumo de estos alimentos. El canibalismo, por otra parte, aparece también a lo largo de la obra y en personajes como Pietro Pietra, el gigante Piaíma, llamado "el comedor de gente" (DE ANDRANDE, M., 2007, p.47).

El café no pasa desapercibido en la novela de Mario de Andrade. El capítulo IX de **Macunaíma**, titulado "Carta a las Icamiabas", se relata por medio del discurso epistolar, en un estilo diferente al discurso que se presencia en la obra en sus primeros capítulos, la descripción de São Paulo, hecha por el *Imperator* Macunaíma, donde nuevamente vemos, a modo de parodia, el vínculo del café con la ciudad y la economía brasileña.

Estos y otros multimillonarios son los que irguieron en torno a la urbe las doce mil fábricas de seda, y en los retiros de ella los famosos cafés mayores del mundo, todos con tallas de jacarandá chapeada en oro, con dejás de falsas tortugas (DE ANDRADE, M., 2007, p.90).

Las referencias culinarias en la obra de Mario de Andrade no solamente se encuentran en su novela **Macunaíma**. En el cuento "Bera-zarte", por ejemplo, podemos encontrar un bonito retrato de la comensalidad de la época:

Llegó el café con leche con masas dulces. Bebieron el café con leche y comieron dos masas cada uno. La tarde, afuera, se mostraba sublime, clara, clara, como el sol caliente corcoveando sobre los campos. Y por ese instinto dominiguero que parece tener la naturaleza, aquella ladera estaba envuelta en una paz inmensa, tomaba un aire de reposo relajado, voluptuosamente distendido, desparramado en el suelo. Ellos, sin embargo, siguieron allí, encerrados en aquel salón comedor; don Lemos mordía su escarbadientes, Nizia tejía, hasta que divisaron los primeros tonos sonrosados pasando lejos en el horizonte, atardeciendo el día. (DE ANDRADE, M., 1979, p. 159)

Los alimentos, los comensales, los objetos que están el comedor, o las acciones posteriores a la libación como tejer y el transcurrir del tiempo, corresponden a la atmósfera de comensalidad que construye el relato. En la escena podemos encontrar nuevamente el café como ingrediente principal y las "masas dulces", típicas de las meriendas.

El tema gastronómico en Oswald de Andrade es igual de fructífero. Quizás la obra que refleje mejor el interés de este escritor por lo gastronómico es **El perfecto cocinero de las almas de este mundo**: un texto sui generis que incluye un recetario de cocina y, de forma original, invita a preparar poemas para digerir. **Perfecto cocinero** intercala además diversos dibujos y fotografías, bocetos a mano alzada y algunos geométricos, que tampoco escapan del tema culinario. Este inusual libro es un trabajo publicado en 1922, y quizás debido a la trascendencia de la obra vasta y rica de Oswald de Andrade y de los manifiestos del movimiento adjudicados a él, es un libro que puede pasar por alto al momento de estudiar los trabajos de este autor. Si estudiamos el tema de la vanguardia desde la imaginería culinaria, sin embargo, es imprescindible mencionarlo, por sus características estilísticas y porque a través de él es posible reconstruir el tema gastronómico del movimiento y su importancia como transmisor de una parte de la multiculturalidad brasileña. La relación entre la gastronomía y el modernismo la podemos encontrar por ejemplo en las siguientes "reflexiones culinarias":

Reflexões culinárias
— Ferrignac — Foie-gras à “Pimpona”.
Miramar — beef à la mode do sentimentalismo
João de Barros — picadinho do “donjuanismo” itaporanguense Cyclone —
Mayonaise da nevrose. Vivianocoo
Menú Prato do dia: Feijoada de Cyclo-
nes. (DE ANDRADE, O., 1992, p.16)

En Oswald de Andrade podemos conseguir referencias de platos típicos de la cocina brasileña y platillos importados, como el *foie gras*, asociado a la cultura alimentaria de la aristocracia, de donde venía este autor, y que complementa, además, el elemento primigenio y popular que exaltó el movimiento modernista, en el marco de la *brasilianidad*, como bien lo explicó Guilherme Almeida:

Ser brasileño es el leit motiv del momento. [...] Por primera vez en el Brasil se tiene conciencia de ser brasileño. [...] Nuestras flores, nuestros frutos, nuestros animales, tienen que ser siempre en el extranjero, querámoslo o no, flores, frutos y animales brasileños. *Produits exotiques*; no importa. Son, por lo menos, productos. (ALMEIDA, 1978, p.152)

CONCLUSIÓN

Las obras literarias enmarcadas en el movimiento modernista brasileño ofrecen un terreno propicio para el estudio de los elementos gastronómicos del país, a través de los llamados “contextos culinarios”. El modernismo brasileño tiene unas características únicas, desde el punto de vista histórico y desde la perspectiva cultural, donde la cocina y la alimentación tienen un especial protagonismo. La comensalidad, las referencias gastronómicas, los discursos y la estética del movimiento son transmisores y guardianes de los valores que representan y enaltecen la cultura brasileña. De la misma manera, los “contextos culinarios” aportan nuevas lecturas sobre el movimiento modernista y penetran en la experiencia de los lectores por medio del gusto, del sabor y el paisaje culinario del país. La variedad de platillos, pertenecientes a distintos grupos étnicos y zonas geográficas, la apropiación simbólica de las actividades agropecuarias del país, la resignificación de prácticas alimenticias con fines ritualísticos, y la exportación de productos artísticos creados a partir de elementos

ajenos a la cultura autóctona de Brasil, por medio de la antropofagia, sugieren la importancia que tienen los “contextos culinarios” en la formas de entender, sentir y divulgar el movimiento modernista. En ese sentido, nos parece sumamente pertinente el estudio de las obras literarias representativas del movimiento, por separado, a través de la “historia de la alimentación” con el fin de seguir reincorporando la cocina en las formas de concebir el mundo, las regiones y la vida del ciudadano brasileño.

REFERENCIAS

ALMEIDA, GUILHERME. *Brasilianidad. Arte y Arquitectura del modernismo brasileño*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

AMARAL, ARACY. *Arte y Arquitectura del modernismo brasileño*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

BAJTÍN, MIJAIL. *El cronotopos. Teoría de la novela: antología de textos del siglo XX* (Comp. Enric Sullá). Barcelona: Crítica, 2000.

BORBA DE MORAES, RUBENS. Recuerdos de un sobreviviente de la Semana de Arte Moderno. In AMARAL, ARACY. *Arte y Arquitectura del modernismo brasileño*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978. pp. 165-176.

BRILLAT-SAVARIN. JEAN ANTHELME. *Meditación XIV: Del placer de la mesa. Fisiología del gusto*. Madrid: Óptima 2001.

CARNEIRO, HENRIQUE. *Comida e sociedade: significados sociais historia do alimentação. História: Questões & Debate*. Curitiba, Editora UFPR, 2005.

CARPENTIER, ALEJO. *Problemática de la actual novela latinoamericana. Los pasos recobrados: ensayos de teoría y crítica literaria*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 2003.

CASTILLO D' IMPERIO, OCARINA. *Entre multisápida y balas frías: algunas notas sobre Antropología Alimentaria en la Venezuela hoy. Ficciones culturales*. Caracas: bid & co. Editor, 2012.

DE ANDRADE, MARIO. *Parábola. A escrava que não é Isaura*. São Paulo: 1925.

DE ANDRADE, MARIO. Berazarte. **Obras Escogidas**. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1979.

DE ANDRADE, MARIO. **Macunaíma**. Caracas: El Perro y la Rana, 2007.

DE ANDRADE, MARIO. El movimiento modernista. *In*: AMARAL, ARACY. **Arte y Arquitectura del modernismo brasileño**. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

DE ANDRADE, OSWALD. **Perfeito cozinheiro das almas de este mundo**. São Paulo: Editora Globo, 1992.

DE ANDRADE, OSWALD. Manifiesto Antropófago. *In*: AMARAL, ARACY. **Arte y Arquitectura del modernismo brasileño**. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

DE ANDRADE, OSWALD. Manifiesto Palo de Brasil. *In*: AMARAL, ARACY. **Arte y Arquitectura del modernismo brasileño**. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

ECO, UMBERTO. Estructuras de mundo. **Lector in fabula. La cooperación interpretativa en el texto narrativo**. 2. ed. Barcelona: Lumen, 1987.

FLANDRIN, JEAN-LOUIS. Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas. **Manuscripts**. Barcelona: UAB, 1985.

FOUCAULT, MICHEL. Introducción. **Arqueología del saber**. Buenos Aires: siglo xxi, 1982.

MAESENEER, RITA DE. Las salsas empezaban a hablar por el olor de sus esencias: Sobre los contextos culinarios en Alejo Carpentier. **Nueva Revista de Filología Hispánica**. Ciudad de México, n.1, v.1 Ene -Jun 2001. pp. 113- 126.

MILLER, KARINA. Canibalismo y modernidad: La historia como plato principal. **Revista Iberoamericana**. Pittsburgh, n 215-216, v. LXXII, 2006.

NUNES, BENEDITO. Antropofagia e vanguardia: acerca do canibalismo literario. **Literatura y sociedad**. São Paulo: Universidad de São Paulo, 2004.

NUÑO, JUAN. Decir caníbal es hablar en criollo.

VANDIJK, TEUN. Algunos principios de una teoría del contexto. **ALED: Revista Latinoamericana de estudios del discurso**. Caracas, n. 1, v.1, 2001. pp. 69-81

VEIGA, ERICIVALDO. La esencia del sabor brasileño: secretos de Bahía. **Revista sabor do Brasil**. n. 1. 2012. pp. 29-35.

"CONTEXTOS CULINÁRIOS" DO MOVIMENTO MODERNISTA BRASILEIRO

RESUMO: Este artigo examina a configuração dos "contextos culinários" em obras literárias pertencentes ao movimento modernista brasileiro. Como "contextos culinarios" entendemos a presença de alimentos, instrumentos, aromas e hábitos de alimentação na literatura, que conectam ao sujeito com determinados meios históricos e culturais. A antropofagia, os frutos e os pratos tradicionais da cozinha brasileira estão em obras literárias como Makunaíma e os manifestos representativos do movimento como "Manifiesto Pau Brasil" e "Manifiesto antropófago". Para o estudo dos "contextos culinarios" em a literatura do modernismo brasileiro analisamos, primeiro, la antropofagia como uma estética através da ideia simbólica da degustação ritualista do homem; segundo, mostramos a relação entre os "contextos culinários", da "República de café com leite" e algumas mostras deste movimento artístico. E, finalmente, compartilhamos alguns passagens dos manifestos, a novela Makunaima e certos textos do Oswald de Andrade e Mario de Andrade, a fim de entender a importância dos "contextos culinarios" em as proposta do movimento modernista brasileiro.

PALAVRAS-CHAVE: Ideologia; Brasil; Literatura; Alimento.