

EN TORNO A LA CACHUPA: UNA COMIDA TIPICA CABOVERDEANA

POR

Héctor Blas Lahitte e Marta Maffia (*)

INTRODUCCION

Goodenough, desde un punto de vista cognitivo y Lévi-Strauss, desde un punto de vista estructural, consideran que la labor fundamental de los antropólogos es hacer explícitas y representar aquellas categorizaciones que toda persona ajena a la sociedad en estudio debe conocer para poder cumplir un papel activo en las diferentes situaciones por las que el grupo pasa. En otras palabras, tiene que poder participar activamente en el mayor número de escenas (re)-representadas por la cultura ⁽¹⁾.

Quien como ellos intentamos tener en cuenta, los modelos mentales que cada cultura moviliza y expresa, en distintos momentos, niveles y realidades, aceptamos las aproximaciones formales (tanto cognitivas como estructuralistas) e intentamos aplicarlas en un estudio concreto.

Luego de realizar trabajo de campo, en el archipiélago de Cabo Verde, y a través de las muchas ocasiones en las que hemos tenido contacto con los grupos caboverdeanos de nuestro país, llegamos a la conclusión que en el grupo, resulta muy importante distinguir tipos de comidas, tanto por su denominación como por sus componentes. Estos últimos son desde luego susceptibles de variaciones locales, pero sólo funcionan como versiones que

(*) Miembros de la Carrera de Investigador Científico del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas de la Argentina (CONICET).

⁽¹⁾ Goodenough, W., *Componential analysis and the study of meaning*, in *Language*, N.º 32, 1956. Lévi-Strauss, C., *Anthropology: Its achievements and future*, in *Nature*, Vol. 209, January, 1, 1966, pág. 12.

sustituyen sin modificar esencialmente, lo que en última instancia es específico de la comida. Los pormenores de situaciones como ésta, fueron motivos suficientes para que todo el grupo del LARDA-PINACO, dirigido por uno de los aquí firmantes (Dr. Héctor Lahitte), realizara una video-filmación: «Día de reunión de caboverdeanos en tierra distante», con el fin de lograr un registro susceptible de ser utilizado, tantas veces como la investigación lo requiriese.

En el film, pudimos reconocer tres eventos significativos: la danza, la comida y el juego. Dado que en el transcurso mismo de la entrevista se fue armando casi imperceptiblemente una taxonomía, que el grupo elaboró en torno a la comida que nos había reunido, decidimos pues tomar este evento como «punto cero» para planificar nuestras estrategias de observación.

El primer paso, fue componer una rudimentaria «etnografía del habla», que sólo en parte responde a la propuesta de Dell Hymes⁽²⁾. Decimos «sólo en parte» ya que se confeccionó una especie de gramática o léxico, con la que pudimos: primero, reconocer la situación; segundo, quién o quiénes participaban en ella; tercero, indentificar los tipos de mensajes y cuarto, buscar las formas de insertar «nuestro decir».

Los mensajes recogidos nos permitieron reconocer un grupo de alternativas, a partir de las cuales compusimos una serie de preguntas, que en su práctica efectiva, iban a permitir a los informantes, elegir o decidir según determinadas opciones. Presentamos a continuación una serie de ellas:

- 1 — ¿qué es una comida? 1' — ¿qué se come?
- 2 — ¿cuántas comidas hay?
- 3 — ¿qué comidas comen?
- 4 — ¿qué hace diferente una comida X de una comida Y?
- 5 — ¿cuáles son los componentes de una y de otra?
- 6 — ¿cómo las designan?

El haber logrado exitosamente que los entrevistados dieran respuesta a este precario cuestionario, nos permitió componer una serie ordenada de especificaciones del tipo:

(2) Hymes, D., *A perspective for linguistic anthropology*, in *Horizons of anthropology*, Ed. by Sol Tax, Aldine Publishing Company, Chicago, 1964.

- 1 — ¿quién la prepara?
- 2 — ¿dónde se prepara?
- 3 — ¿con qué se prepara?
- 4 — ¿cuándo se come?
- 5 — ¿cómo se come?
- 6 — ¿quiénes la comen?

Logrando de esta forma que todas las imágenes y situaciones presentes en el film, para ese evento, quedasen representadas discursivamente, pero también con el recurso de referir a cada segmento su respaldo visual.

Más adelante veremos cómo las respuestas van dando progresivamente un sentido relacional e interpretativo a la secuencia que presentamos. Momento en el cual, y luego de numerosas observaciones, pudimos detectar que las relaciones de algunos de ellos, nos permitía decidir cuáles resultaban más apropiadas para intervenir, para entender o interpretar una situación. Luego de una serie de contrastaciones a campo, trabajando con informantes provenientes de distintas zonas de Cabo Verde, pudimos preveer las consecuencias que podrían resultar al elegir y combinar determinadas alternativas y no otras.

Vamos a presentar ahora, la secuencia metodológica seguida, para ejemplificar este evento cultural. Hemos considerado las siguientes partes:

- I La comida tomada como referencia. Su definición.
- II Sus componentes y su desarrollo.
- III Caracterización de Etapas y Procedimientos.
- IV El retorno al evento elegido.

I

LA COMIDA TOMADA COMO REFERENCIA. SU DEFINICION

Si bien son muchas las comidas consumidas por los caboverdeanos, concluimos con ellos que la CACHUPA, es la comida típica, o por lo menos la que todos los entrevistados tomaban como más característica de su cultura. Sin entrar aún a detallar su composición y sus variantes, es importante recalcar que la cachupa se consume: en encuentros cotidianos — no festivos (cuya composición es simple) y como elemento nodal de un

evento importante — festividades, conmemoraciones, logros, etc. — (donde tanto el PROCEDIMIENTO como el número de INGREDIENTES, adquieren un alto grado de sofisticación).

A lo largo de todo este artículo vamos a hacer alusión, a dos de los polos que los mismos informantes toman en consideración, al entrar en comunicación con nosotros.

Uno, se refiere al *lugar de origen* otro, a la *reelaboración*, que surge como producto de su asentamiento en la Argentina.

Ambos polos, considerados como series complementarias nos permiten comparar las variaciones y modalidades del grupo, respecto de la comida.

En Cabo Verde, la cachupa, puede ser — al menos en sus formas más frecuentes —:

- 1 — «de agua y sal».
- 2 — «de los remediados» ⁽³⁾.
- 3 — «de la gente blanca» o «cachupa rica».

Cada una de estas formas, es expresión de modificaciones introducidas por los elementos que se componen para su realización, o en algunos casos, una sutil asociación con quienes pueden consumirla.

En la Argentina, estas expresiones son pocas veces usadas por los migrantes. Generalmente, obvian la designación y hablan directamente de los componentes y del lugar de Cabo Verde donde la hacían o consumían. En muchos casos, la existencia de ingredientes no tradicionales en la cachupa, es explicada por los informantes, como intromisiones atípicas, producto de la falta de recursos por la que pasó Cabo Verde, a causa de las prolongadas sequías y durante la guerra. Eso que comenzó siendo sólo una *sustitución* temporaria, con el tiempo pasó a identificar un tipo de cachupa.

Los debates más importantes entre los miembros del grupo se originan, cuando unos y otros intentan aislar los componentes mínimos y originarios del que cada uno supone como receta o modelo ideal de cachupa.

Pasamos ahora a identificar el mayor número de elementos que pueden entrar en las distintas composiciones, para caracterizar a partir de dicho esquema, el mayor número de variedades.

(3) Traducción aproximada: de los pobres que pueden un poco más.

II

SUS COMPONENTES Y SU DESARROLLO

Para que la presentación sea ordenada comenzaremos por una variedad proveniente del lugar de origen: la «cachupa de la gente blanca» o «cachupa rica».

COMPONENTES

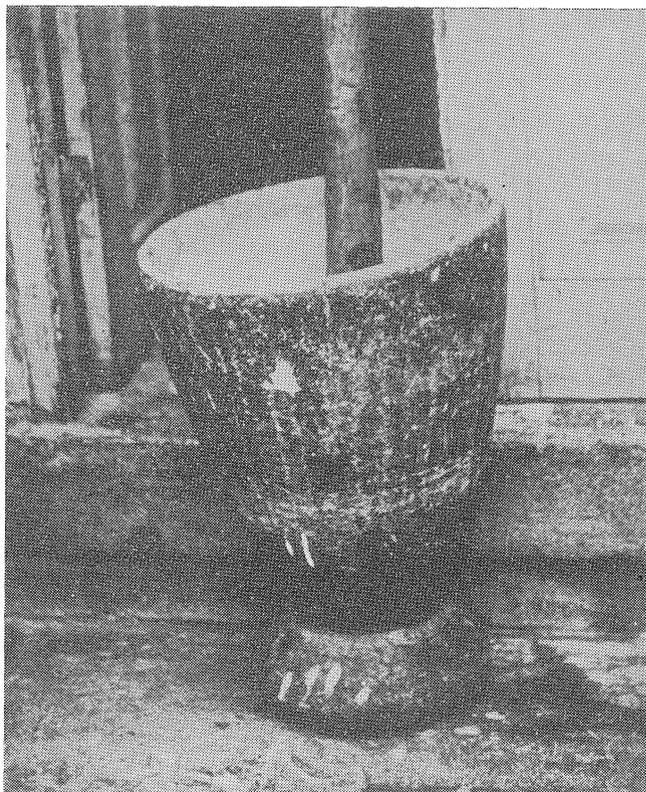
| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Maíz (milho) | Poroto (feijão-pedra) |
| Haba (fava) | Poroto manteca (feijão-manteiga) |
| Repollo (repolho) | Tomate (tomate) |
| Banana verde (banana verde) | Ñame (inhame) |
| Batata (batata doce) | Cebolla (cebola) |
| Ajo (alho) | Culantro (coentros) |
| Calabaza (abóbora) | Laurel (louro) |
| Gallina (galinha) | Entrecostilla (entrecosto) |
| Chorizo (chouriço de carne) | Morcilla (chouriço de sangue) |
| Tocino (toucinho) | |

Respecto a las CANTIDADES (relativas o absolutas), es importante aclarar que las mismas se obtienen según distintos recursos; en algunos casos la unidad es el mismo componente, tomado total o parcialmente, se trate de animales o vegetales. En otros, sin justificación aparente, pero posiblemente porque las variaciones de tamaño modifiquen las cantidades, se recurre a utensilios y a unidades de peso de mil gramos. Por ej.: si bien podríamos referirnos del modo «un repollo, dos tomates», el grupo en estos casos utiliza un kilo de cada uno de los componentes, descartando la referencia al elemento.

La correlación entre cantidad y calidad, de los elementos, lugar de origen, y situación prevista, guarda una interrelación indisoluble. No todas las variedades de cachupa proveen cantidades como las que se consignan en el inventario realizado. La cachupa mejor provista, la más cara, la más elaborada, está prevista para aquellos eventos en los que participa mucha gente. Resulta difícil discernir aquí y por lo conocido, si eran caboverdeanos

de origen negro los que preparaban esta cachupa para blancos ricos, o si eran ellos, los que sofisticaban otras formas elementales de cachupa.

La «cachupa de gente blanca» o «rica» utiliza en su composición una relación de casi tres partes de verdura por una de carne. Los pesos tomados de una realización frecuente, para esta variedad, son en términos



Plo o «pilão»

absolutos de 8 kgs. de verduras, distribuidos entre 14 formas vegetales y 3,150 kg. de carne diseminados en 2 o 3 formas animales, con subelaboraciones.

Ahora sí, estamos en condiciones de dar una representación del tipo receta, en la cual se asocian, cantidades, unidades y medidas, con sus respectivos componentes (enteros, fraccionados, puros o en estado natural y elaborados).

Ya que elegimos como punto de partida de este trabajo «la cachupa de la gente blanca» o «rica», mostraremos ahora, su presentación acabada con el fin de ver cuáles son las partes que se modifican, cuando la comparamos con otras formas de cachupa. Las diferencias pueden aparecer, como consecuencia de la alteración de esta secuencia o por la modificación del orden y tipo de cocción de los ingredientes (4).



Comercio de comestibles en San Vicente

CACHUPA DE LA GENTE BLANCA O CACHUPA RICA

- 4 tazas de maíz pisado
- 1 taza de porotos («pedra»)
- 1 taza de habas («favona»)
- 1/2 taza de porotos (manteca)

(4) Hablamos de **Ingredientes** o **Componentes**, ya que sólo después de su cocción pasan a ser sustancias alimenticias. La elaboración y puesta en relación de más de un Componente, es la referencia que tomamos para establecer tal diferenciación.

- 1 gallina
- 1 kg de entrecostilla de cerdo
- 1 chorizo
- 1 morcilla
- 1/4 kg de tocino

Hortalizas

- 1 kg repollo
- 1 kg tomates
- 1 kg banana verde
- 1 kg ñame
- 1 kg abóbora
- 1 kg batata
- 1 cabeza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 hoja de laurel
- 1 ramito de culantro

Lo primero que determinamos es que en el caso de la «cachupa rica», la mezcla resultante es heterogénea, dicha heterogeneidad surge como consecuencia de un programa de cocción (ver pág. 341).

La «cachupa de agua y sal», por el contrario se caracteriza por tener tres componentes, de los cuales solo uno es vegetal, indudablemente la mezcla que resulta es homogénea: el agua y la sal sólo ayudan a que la cocción se pueda llevar a cabo.

La tercer forma típica de cachupa, «la de los remediados», agrega a los componentes anteriores: poroto, mandioca, ñame, berro, batata y banana verde, como elementos vegetales, y tocino y atún como componentes animales.

Dos referencias resultaron muy significativas al llevar a cabo nuestra investigación, por un lado, que el maíz está presente en cualquier caso, y por otro, que tanto los textos como los informantes, hablan de cantidades sólo en el caso de la «cachupa rica». Lo que indudablemente nos permite conjeturar, que es el factor distintivo de una serie de variedades posibles.

Veamos qué sucede cuando comparamos los PROCEDIMIENTOS. Para hablar de PROCEDIMIENTOS, no sólo tendremos en cuenta la calidad y cantidad de cada uno de los INGREDIENTES, sino lo que es

más importante, los TIEMPOS DE COCCION, para que cada uno de ellos entre en fusión con los demás ⁽⁵⁾.

Para el caso de la «cachupa rica», comienzan (ver pág. 341) remojando los porotos, lo que implica una preparación que generalmente se realiza con doce horas de antelación, mientras que el resto de los ingredientes no tiene una preparación previa, sólo su limpieza. El orden es el que presentamos en la página.

Estas tareas salvo casos excepcionales, en que la profesión del marido coincide con quehaceres de orden culinario, generalmente, la realizan las mujeres mayores en presencia de las más jóvenes con el fin de transmitir «prácticamente» la tradición.

Poco más podemos agregar respecto de la cocción de las otras dos variedades, ya que no encontramos modificaciones lo suficientemente significativas como para comentarlas.

El cuadro de ocurrencia adjunto (Tabla I) agrega no sólo los Ingredientes de la «Cachupa rica», sino también aquellos que aparecen como producto de la *sustitución*.

TABLA I

ANIMAL

| Tipos de Cachupa | Ingredientes | | | | CERDO | | |
|-----------------------------------|--------------|---------|---------|---------------|---------|----------|---------|
| | Vaca | Gallina | Pescado | Entrecostilla | Chorizo | Morcilla | Panceta |
| Cachupa Rica o de la gente blanca | | + | | + | + | + | + |
| Cachupa de los Remediados | | | + | | | | + |
| Cachupa de agua y sal | | | | | | | |

⁽⁵⁾ Cada ingrediente preparado específicamente, según **procedimientos** (instrumentos, combustibles, etc.), en un **tiempo** y en un determinado **espacio**, puede llegar a ser y de hecho lo es: una comida.

(Continuación TABLA I)

| Tipos de Cachupa | VEGETAL | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---------|------|--------------|----------------|---------|--------|--------------|------|----------------|--------------|----------|---------|-----|--------|-------|----------|---------|
| | Maíz | Haba | Poroto Pedra | Poroto Manteca | Repollo | Tomate | Banana verde | Ñame | Batata Inglesa | Batata dulce | Mandioca | Cebolla | Ajo | Laurel | Berro | Culantro | Abóbora |
| Cachupa Rica o de la gente blanca | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | + | + | + | | + | + |
| Cachupa de los Remediados | + | | + | | | | | + | + | | | | | | | + | |
| Cachupa de agua y sal | + | | | | | | | | | | | | | | | | |

III

CARACTERIZACION DE ETAPAS Y PROCEDIMIENTOS

Todos los informantes entrevistados coincidieron en que el mínimo componente o componente principal de la cachupa es el maíz. Motivo por el cual decidimos elaborar un «modelo abductivo» ⁽⁶⁾ para comparar, según ciertos criterios, otras variantes que aunque de un modo no explícito, forman parte del modelo mental de los caboverdeanos. La comparación, tomaba en consideración aspectos que estaban más allá de los ingredientes, con lo cual podríamos, y de hecho así fue, encontrar un factor descriptivo y a la vez existencial, que justificara bajo qué condiciones la cachupa es cachupa.

Los caboverdeanos no utilizan un sistema clasificatorio semejante al que nuestra cultura propone para distribuir ingredientes, recetas y como consecuencia comidas. Su clasificación parece estar más bien referida al

⁽⁶⁾ La extensión de los componentes abstractos de una descripción. (Bateson, 1976).

reconocimiento y distribución de un elemento principal, con otros adicionales, según una modalidad, que excede las clásicas distribuciones de dulce y salado. Las dimensiones que toman en consideración son: el PROCEDIMIENTO, el TRATAMIENTO, las ETAPAS y los INGREDIENTES, obteniendo como resultado de los distintos tipos de asociaciones: el re-uso de un Ingrediente, la repetición de un Procedimiento o las alteraciones en las Etapas y Tratamientos de las comidas.

Ejemplos.

Por INGREDIENTES (no-tratados)

| | | | | | | | | |
|------|---|--|----------|---|---|------|---|--|
| Atún | { | en cachupa asado con arroz en bifés en «canja» | Mandioca | { | asada frita harina de... frita pasteles de... «pirão» | Maíz | { | papa de papa de maíz frita hilado en grano «rolão» «roletes» etc.. |
|------|---|--|----------|---|---|------|---|--|

Por INGREDIENTES (Tratados y PROCEDIMIENTOS (Asociados):

| | | |
|---------------|---|-------------------------|
| Peces «secos» | { | asado de «cocido de» |
|---------------|---|-------------------------|

Por TRATAMIENTOS:

| | | |
|----------|---|---|
| Guisados | { | de capado con arvejas de lapas de percebes de Manuel Antonio |
| «Molho» | { | Moreira en escabeche «Molho» de S. Nicolao |
| Caldos | { | de Camarón de pez |
| «Canja» | { | de gallina |

Por PROCEDIMIENTOS Y ETAPAS:

| | | |
|------------|---|---------------------|
| «Capado» | { | Guisado con arvejas |
| «Colotchi» | | |
| «Botchada» | | |
| «Cachupa» | { | con atún rica |

Por TRATAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS:

| | |
|---------|--|
| «Xérem» | { de fiesta (Fogo) con leche de coco con «capa» (Brava) (7) |
|---------|--|

La representación del modelo ideal de la dieta (8) caboverdeana gira en torno, como veremos, a una composición básica y derivada (animal y vegetal). A partir de ella, compartiendo un mismo procedimiento, se originan las distintas variedades de este modelo, como soluciones alternativas que el grupo utiliza con mayor o menor frecuencia. La mayor o menor complejidad, representada en la Tabla IV indica que la misma depende de formas prácticas de sustancializar una alternativa, agotando las posibilidades de cada ingrediente: 1.º como parte de un todo y 2.º considerado éste como una totalidad. El diagrama propuesto no intenta agotar el protocolo o «retórica culinaria» de los caboverdeanos, más bien intenta sacar a la luz sus reglas de asociación.

Podemos ver así cómo los ingredientes incorporados en distintas *Etapas* son *tratados* por un *Procedimiento* único, el más rico de todos los que pudimos recoger, hasta componer aquellas recetas que resulten más significativas para el grupo.

El análisis se realizó según dos etapas, en la primera se inventariaron y discriminaron los Instrumentos y Combustibles de origen Natural y Cultural, los Elementos Adicionales, Líquidos y Sólidos y los Ingredientes, Animal, Vegetal y Mineral, Básicos y Derivados. (Ver Tablas II y III).

Cada una de las designaciones va acompañada de una letra y un número, con el cual se componen las resultantes de las distintas respuestas dadas por los informantes.

En el esquema se representan los ingredientes de las distintas cachupas. Teniendo en cuenta para la distribución en etapas, la categoría de *junta o separada* (9) con la cual se toman en consideración dos variables importantes para su elaboración, por un lado, la que se come cotidianamente y por otro, aquella que sólo se prepara cuando algún evento importante se lleva a cabo.

(7) Para la definición de algunos de estos términos ver Glosario (Anexo II).

(8) Dieta: Del griego *diaita*: régimen de vida. Secuencia selectiva de productos alimenticios.

(9) En las conclusiones veremos cómo la denominada «cachupa separada» que el migrante caboverdeano, sólo elabora con motivo de alguna festividad, toma en consideración problemas que tienen que ver con la identidad del grupo.

CUADRO I

REPRESENTACION SIMPLIFICADA DE LA DISTRIBUCION OBTENIDA

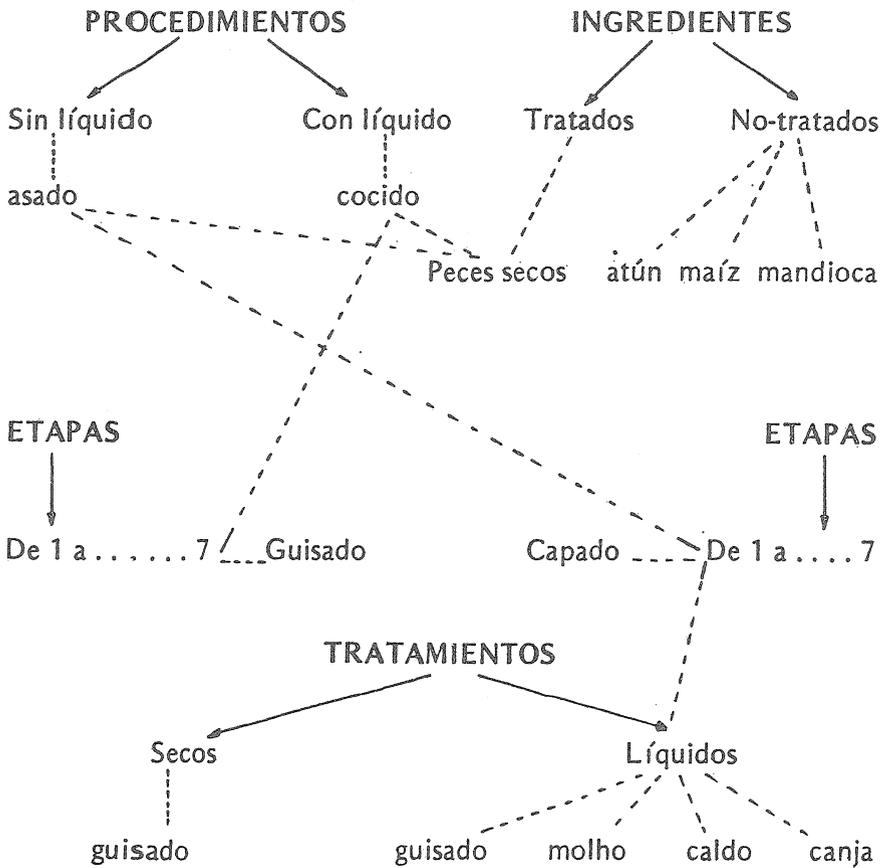


TABLA II

(P) PROCEDIMIENTOS

| (I) INSTRUMENTOS | | (C) COMBUSTIBLES | | (E) ELEMENTOS ADICIONALES | |
|---|---|---------------------------------------|--|---|-------------------------|
| (N) Natural | (C) Cultural | (N) Natural | (C) Cultural | (L) Líquido | (S) Sólido |
| 1. Piedras de fogón | 1. Olla 2. sartén 3. mortero y palo 4. piedra de moler 5. molde 6. casco de «prentem» 7. bandeja para zarandear 8. escudilla, plato y cuchara de higuera 9. cuba 10. odre de piel de cabra | 1. leños en sup. 2. leños en horno | 1. gas en sup. 2. gas en horno | 1. agua 2. vinagre 3. vino 4. aceite | 1. grasa 2. manteca. |
| 2. «Blĩ» | 11. «clamar» 12. cuchillo 13. tenedor 14. cuchara | | | | |
| (Tr) TRATAMIENTOS | | | (E) ETAPAS | | |
| 1. 1.1. con preparación previa 1.2. sin preparación previa 2. 2.1. todos los ingredientes juntos 2.2. todos los ingredientes separados 3. hervido 4. frito/guisado 5. asado | | | 1. Primera 2. Segunda 3. Tercera | | |

TABLA III

| (I) INGREDIENTES | | | | |
|---------------------|----------------|-----------------|---------------|-------------|
| (A) ANIMAL | | (V) VEGETAL | | (M) MINERAL |
| (B) Básicos | (D) Derivados | (B) Básicos | (D) Derivados | |
| 1. pescado | 1. tocino | 1. maíz | 1. culantro | 1. sal |
| 2. mariscos | 2. leche | 2. poroto | 2. cebolla | |
| 3. chancho | 3. huevos | 2.1. pedra | 3. ajo | |
| 3.1. corazón | 4. chorizos | 2.2. manteca | 4. malagueta | |
| 3.2. hígado | 4.1. de carne | 3. batata | 5. col | |
| 3.3. entrecostilla. | 4.2. de sangre | 3.1. dulce | 6. laurel | |
| 4. gallina | | 3.2. inglesa | 7. pimienta | |
| 5. vaca | | 4. banana verde | | |
| 6. tortuga | | 5. mandioca | | |
| 7. chivo | | 6. ñame | | |
| | | 7. abóbora | | |
| | | 8. arroz | | |
| | | 9. tomate | | |
| | | 10. repollo | | |
| | | 11. berro | | |
| | | 12. haba | | |

La identificación de cada componente descriptivo se realiza tomando la primer letra de cada uno de ellos y asociándola de arriba a abajo, hasta llegar al atributo, reconocido con un número. Por ejemplo:

P

I

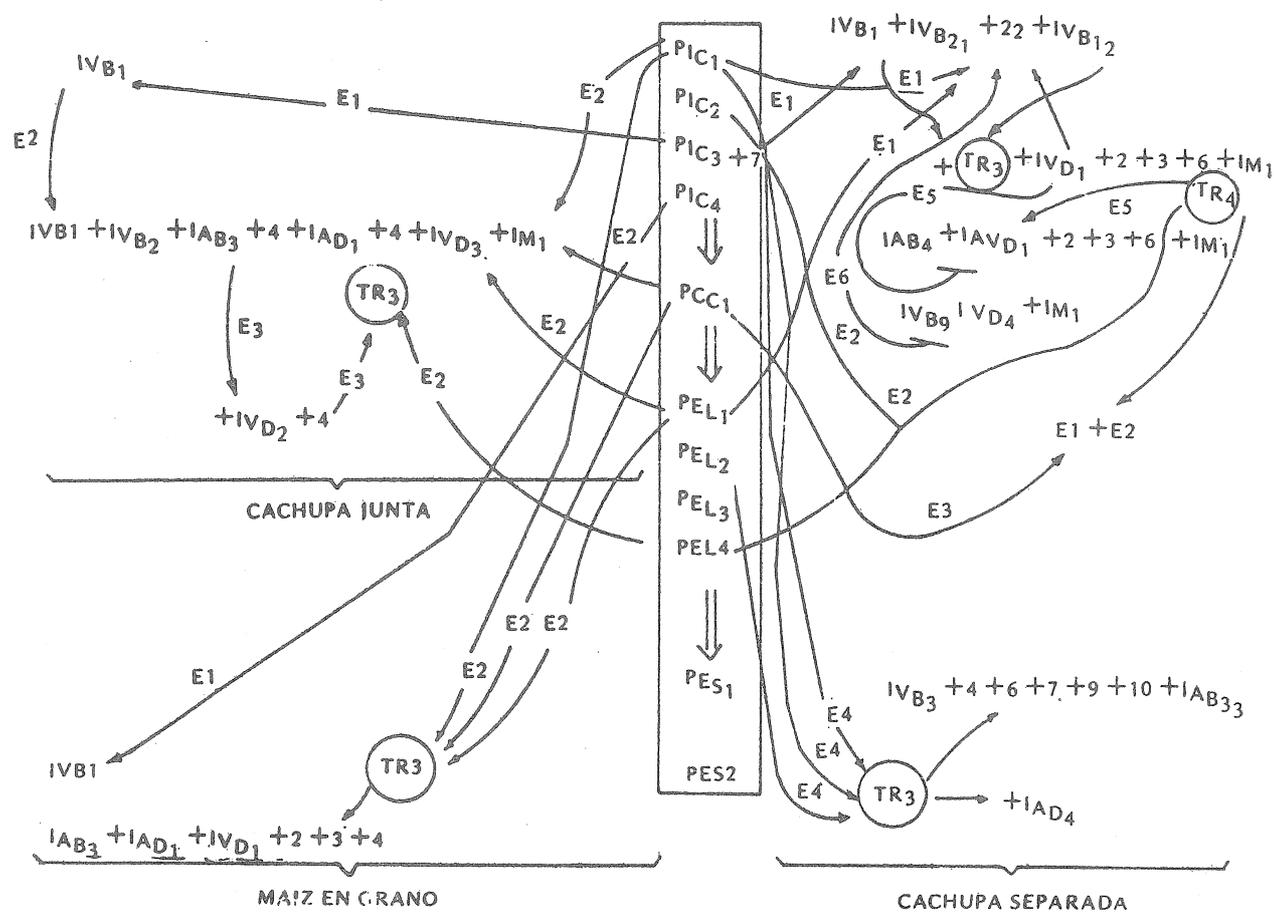
C

1 significa: Procedimiento, Instrumento, Cultural, olla.

El signo + significa la asociación que se da entre los componentes. Las flechas, encabezadas por la letra E, muestran las etapas en las que una parte del Procedimiento se pone en juego, para agotar una de las instancias.

El procedimiento P, las etapas E, y el Tratamiento Tr. son en última instancia la representación simplificada de las secuencias con las que una receta llega a constituirse como tal.

TABLA IV



Si bien hemos hecho una lista completa de cada uno de los descriptores, (con los que finalmente se componen agrupaciones), sólo hemos ejemplificado, con las comidas que nos permiten comprender qué representa: la «cachupa», el «maíz», «lo frito» y «lo hervido», para el grupo seleccionado.

Queda de todas formas abierta la posibilidad de recomponer en base al código propuesto otras variantes de la dieta caboverdeana.

IV

EL RETORNO AL EVENTO ELEGIDO

En distintas oportunidades los informantes nos relataron que en Cabo Verde la «cachupa separada o rica», era elaborada y consumida por gente blanca, en general «abastados» (pudientes) como ellos los denominan, que coincidentemente es la que mayor número de Ingredientes utiliza y a la que la población negra, no tenía acceso.

En la Argentina, la población caboverdeana *fusiona* como expresión de su adaptación, el Procedimiento de la «cachupa junta», con los Ingredientes de la «cachupa separada o rica», la cual es comida, indistintamente, todos los días o con motivo de alguna festividad.

Con esta síntesis el grupo caboverdeano, manifiesta una vez más su capacidad de adaptación a través de sustituciones parciales. Estas sustituciones parciales funcionan como constantes *modificaciones* y *fusiones* referidas a un elemento *invariante*, el maíz; el cual en la cachupa pobre, se modifica por la fusión con dos variedades de porotos y habas, definiendo la etapa preliminar de una cocción conjunta con otros Ingredientes, Animales y Vegetales.

Cuando nos preguntamos ¿cuál es la mínima cantidad de elementos para que una comida sea cachupa y cuál la máxima para que deje de serlo?, podemos fácilmente concluir que la cachupa no sólo es cachupa por lo que tiene sino por lo que le falta. El caboverdeano concibe esto como una «deutero verdad» ⁽¹⁰⁾.

El maíz recompone un contexto presente o ausente, del mismo modo que los hijos de caboverdeanos, se siguen reconociendo como tales aunque no hablen criol, portugués, y no hayan estado jamás en Cabo Verde.

⁽¹⁰⁾ **Deutero verdad** en el sentido que Bateson (1976) le atribuye al término, es verdad lo que una comunidad particular está de acuerdo en considerar verdad (surge del deuteroaprendizaje).

Vemos pues una presencia de lo ausente, de lo que no está, que siempre nos acerca a ese modelo ideal, que en realidad no es uno sino varios y del cual hemos intentado dar una representación.

La cachupa, le permite al grupo reforzar su identidad y rememorar lo que Cabo Verde era y lo que de alguna manera hubiesen deseado que fuese. Funciona también como una especie de rito introductorio, para todo aquel que soporta esa primer repugnancia instintiva que produce el resultado de la cocción. Como los portugueses han escrito «la cachupa representaba cocina bárbaros» ⁽¹¹⁾.

A diferencia de lo que Freyre ⁽¹²⁾ propone, la culinaria caboverdeana vincula distintos aspectos de la cultura, que van, desde luego, más allá de lo que la comida representa.

Al entrar en contacto con el grupo, los caboverdeanos hacen pasar al extraño por una adaptación progresiva que ocupa alternativamente los polos de la oposición:

comida que gusta / comida que alimenta

hasta llegar a componer un verdadero contraste entre la:

comida aceptada / comida rechazada

La explicación por la cual representamos el fenómeno alimentario — la cachupa — como si fuese un límite impuesto por la cultura, que necesariamente debemos transgredir, y el carácter de rito de pasaje que asignamos al mismo, se debe a que antes y ahora la mayoría de los caboverdeanos asocian la repugnancia, disgusto o rechazo, con una situación generalmente adjudicada y pocas veces contrastada por ellos. Nos referimos concretamente al hecho de que resulta rechazable el origen de la comida y no el gusto de la misma.

Lejos de haber agotado la multiplicidad de papeles que la cachupa cumple para el grupo caboverdeano y siendo conciente de sus múltiples relaciones (parentesco, mito, etc.) hemos tratado de expresar con este trabajo que lejos de lo mal o bien que estuviese hecha, o del mensajero ocasional que la realizara, ésta representa aspectos *denotados* de la cultura, que ayudan a consolidar la existencia del grupo en tierra distante.

⁽¹¹⁾ Lopez, Baltasar, *Cabo Verde visto por Gilberto Freyre*, Praia, 1956.

⁽¹²⁾ Freyre, G. *Aventura e rotina*, Livros do Brasil, Lisboa, s/d.

BIBLIOGRAFIA

- Bateson, G., *Pasos hacia una ecología de la mente*. Lolh e, Bs. As., 1976.
- Berlin, B., D. E. Breedlove and P. H. Raven, *Principles of Tzeltal Plant Classification: An Introduction to the Botanical Ethnography of a Maya speaking People of Highland Chiapas*. New York, 1975.
- Conklin, H. C., *Hanunoo - English Vocabulary*. Univ. of California Publications in Linguistics. Vol 9. Berkeley and Los Angeles, Calif., 1953.
- Conklin, H. C., *The Relation of Hanunoo Culture to the Plant World*. Doctoral dissertation in Yale University. New Haven, Conn., 1954.
- Frake, C. O., *The Ethnographic Study of Cognitive Systems*. Anthropology and Human Behavior, Eds., T. Gladwin and W. C. Sturtevant, Washington D. C., 1962, p ags. 72-85.
- Frake, C. O., *Notes on Queries in Ethnography*, American Anthropologist, Vol. 66. P ags. 132-145.
- Freyre, G., *Aventura e rotina*. Livros do Brasil, Lisboa, s/d.
- Goodenough, V., *Componential analysis and the study of meaning*, in Language N. o 32, 1956.
- Harris, M., *El desarrollo de la teor a antropol gica. Una historia de las teor as de la cultura*. Siglo XXI, Madrid, 1978.
- Hymes, Dell, *A perspective for linguistic anthropology*, in Horizons of Anthropology, Ed. by Sol. Tax, Aldine Publishing Company, Chicago, 1964.
- Lévi-Strauss, C., *Anthropology. Its achievements and future*, in Nature, January 1, Vol. 209, 1966, pág. 12.
- Lévi-Strauss, C., *El triángulo culinario*, en Estructuralismo y dialéctica. Paidós, Bs. As., 1968(a), pág. 39.
- Lévi-Strauss, C., *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido* F. C. E., México, 1968(b).
- Lévi-Strauss, C., *Mitológicas, 3: el origen de las maneras de la mesa*. Siglo XXI, México. 1970.
- Lopez, Baltasar, *Cabo Verde visto por Gilberto Freyre*, Praia, 1956, pág. 26.
- Sturtevant, W. C., *Studies in Ethnoscience*. American Anthropologist. Vol. 66, 1964 págs. 99-131.
- Wallace, A. F. C., *Culture and Cognition*. Science, 135, 1962, p ags. 351-358.
- Wallace, B. J., *Plants, Pigs, and People: Studying the Food Web in Pagan Gaddang*. Ethology, Vol. XXII, N. o 1, 1983.