

Comida de Guerra: ¿Cómo incluir el tema en la narrativa de Turismo de Memoria?

Luisa Díaz Botero · Máster en Turismo Cultural
Universidad de Girona, Facultad de Turismo, Girona, Spain
luisadiazb@gmail.com

Resumen

En la narrativa de turismo de memoria, específicamente en memoria de guerra, la literatura de turismo se ha concentrado en el patrimonio material así como en elementos militares desarrollados durante la guerra. Este artículo propone generar un aporte en la investigación y desarrollo del patrimonio inmaterial de la guerra en el ámbito doméstico a través de la comida. Se realizó una revisión de literatura de artículos académicos sobre comida de guerra y de la narrativa del turismo de memoria en el patrimonio en diferentes guerras y postguerras que se han presentado en el mundo. Teniendo como base lo anterior se posibilita un relato en el cual se incluye la comida en el turismo de guerra. Se plantea la importancia de incluir el patrimonio inmaterial en el turismo de guerra para complementar el “*sense of place*” de los lugares de memoria. Y se propone contar la historia de la comida a través de historias cargadas de componentes emocionales que demuestren los elementos y tradiciones que permanecen como parte de la identidad de los pueblos, y que hagan que la información permanezca a pesar del paso generacional, originando propuestas en donde se pueden desarrollar estas historias en lugares donde se pueden contar sobre la comida de guerra.

Palabras Clave: Turismo de memoria, comida de guerra, narrativa en turismo, turismo gastronómico

Abstract

In the memory tourism, narrative especially in the war heritage, literature has been focused on the tangible heritage and military elements that were developed during war. This article proposes a research around the intangible cultural heritage of war in the house front around food. The research method corresponds in the making of a literature review in academic articles about food of war and narratives in war heritage tourism under the memory tourism theme, taking into account different wars and postwar periods around the world. With this in mind, a story to include food of war in tourism is enabled. As a result, it is important to include the intangible cultural heritage in tourism of war memorial to give a further and broader cultural sense of place to the heritage places. Additionally, it proposes to tell the story of food through storytelling charged with emotional components to show the elements and traditions that give identity to the people in different cultures generating that the information remains in the passing of the generations, giving certain proposals of places where stories of the food of war can be told and developed.

Keywords: Food of War, narrative in memory tourism, food of war in tourism

Introducción

El turismo de patrimonio permite a las personas conocer y redescubrir las raíces culturales de la humanidad. La visita a sitios que tienen importancia histórica ha venido tomando valor en la medida que permite conocer el pasado y atarlo a una cultura específica (Franch, Irimiás y Buffa, 2016). Un segmento del turismo de patrimonio es el turismo de guerra, en donde cada lugar que se visita como trincheras, campos de batalla, fortificaciones y cementerios entrega diferentes significados simbólicos a los turistas (Clarke y McAuley, 2016; Irimiás y Volo, 2018). Sin embargo, es evidente que, en el turismo de memoria y de patrimonio de guerra, se habla poco del rol de la comida de guerra como patrimonio intangible.

La comida está ligada a las costumbres, los deseos y necesidades de las personas, a través de ésta se pueden identificar patrones culturales, estructuras políticas y procesos económicos (Holtzman, 2009 citado en Shepler, 2011), y en épocas de guerra, momento en el cual los sentimientos se exaltan, se convierte en una necesidad debido a la escasez y, a la vez a una identidad nacional y la unión patriótica (Chadwick, 2017). El mantener a la población civil y a las tropas saludables dispuestas a luchar, demuestra que, en la guerra, la comida se convierte en el combustible para la victoria (Yang, 2005; Ginn, 2012) y en un elemento crítico en la vida tanto de civiles como de soldados (Benbow, 2018).

Durante las guerras la producción y distribución de la comida, en general, ha tenido uno de los mayores impactos en la vida de las personas, en la medida que aumentan los precios, se presentan huelgas de hambre y, entre otros problemas empiezan a escasear los alimentos (Segers y Demasure, 2017). El tema empieza a generar un mayor interés, esto es evidente en el creciente número de exposiciones que se están realizando a nivel global alrededor de éste como; “Menús de Guerra, Cocina de vanguardia y supervivencia” en Cataluña (2015), “*Food of War*” exposiciones artísticas que se desarrollan en torno a la comida y el conflicto y han tenido presencia en España (2015), Ucrania (2015), Alemania (2016), Reino Unido (2015; 2017) y Colombia (2019), “*War Fare: From the Homefront to the Frontlines*” en Estados Unidos (2020) que se encuentra en línea, “*American Food Posters from World War I and II*” y “*Beans are Bullets: War-Era Food Posters*” ambas desarrolladas en Estados Unidos (2010), son algunos de los ejemplos recientes que han generado una nueva propuesta en el entendimiento del conflicto y la guerra, en los que se ha presentado el patrimonio intangible de la comida en el turismo de memoria.

Sin embargo, en el ámbito académico se ha prestado poca atención a la experiencia alimenticia de los civiles, en el día a día, durante la guerra y en épocas de posguerra (Darian-Smith, 2020), así como a la forma en que la comida crea relaciones interculturales en estos momentos (Benbow, 2018). Es por esto, que este artículo pretende generar un aporte en la inclusión de la parte doméstica donde la comida cobra fuerza en la literatura de turismo memoria y de patrimonio de guerra.

En el turismo de memoria de guerra la narrativa se concentra en los espacios, y en las emociones que estos generan, dejando de lado la alimentación en momentos de conflicto (Franch, Irimiás. y Buffa, 2016). Este hecho presenta una oportunidad para empezar a involucrarla en el discurso y diseño del turismo de memoria mediante la ampliación de la investigación académica al respecto.

En la medida que la distancia temporal de un evento histórico aumenta, la memoria y simbolismo que tienen los lugares de guerra pierden fuerza para siguientes generaciones (Jansen-Verbeke, 2016; Zheng, Zhang, Qiu, Guo y Zhang, 2020). Esto se convierte en una oportunidad para recrear y rediseñar los espacios e incluir elementos que permitan contar de una nueva manera la historia (Jansen-Verbeke, 2016).

Este artículo tiene como objetivo examinar lo que se ha escrito sobre comida de guerra y de narrativa en el turismo de memoria e identificar la forma como se puede construir un relato de ésta en el turismo de guerra. Éste empieza con una revisión sobre lo que se ha escrito en comida de guerra, posteriormente se hace un análisis de lo escrito en turismo de memoria en términos de narrativa y después se analiza la información para proponer el relato que permite incluir la comida dentro del turismo de guerra.

Metodología

Para la obtención de los documentos, se realizó una búsqueda en las bases de datos Web of Science y Scopus, teniendo como palabras clave: comida y tiempos de guerra, comida y guerra. Esta búsqueda se realizó en revistas de humanidades, historia, antropología, estudios socio culturales y en revistas de comida desde un enfoque sociológico. A su vez, se delimitó al análisis de artículos de revistas en los cuales el enfoque principal fuera la situación de la guerra en la población civil o en el entorno doméstico. En la Tabla 1 se pueden ver los artículos analizados y las guerras y los lugares que se han tenido en cuenta para la realización del estudio.

Tabla 1 - Artículos Analizados sobre Comida de Guerra

AUTORES	AÑO	REVISTA	GUERRA	LUGAR	PERIODO
Espeteix Benat, E. y Cáceres y Nevot, J.	2010	Revista de Humanidades	Guerra Civil	España	Posguerra
Hernández Burgos, C.	2019	Revista Universitaria de Historia Militar	Guerra Civil	España	Guerra y Posguerra
Min Tuc, T.	2017	War & Society	Guerra Civil	Estados Unidos	Guerra
Fofana Ibrahim, Ay Shelper, S.	2011	Africa Today	Guerra Civil	Sierra Leon	Posguerra
Shepler, S.	2011	Africa Today	Guerra Civil	Sierra Leon	Guerra
Tseng, P.T.	2018	Journal of Current Chinese Affairs	Guerra Civil	Taiwan	Posguerra
Segers, Y. y Demasure, B.	2017	Food and Foodways	Pimera Guerra Mundial	Belgica	Guerra
Sukapdjo, A.R.	2014	The French Review	Pimera Guerra Mundial	Francia	Guerra
Füdereder, B.	2016	AlmaTourism	Pimera Guerra Mundial	Hungria	Guerra
Blum, M.	2013	The Economics History Review	Primera Guerra Mundial	Alemania	Guerra
Fleissig, A y Whitney, G.	2015	Exploration in Economic History	Primera Guerra Mundial	Belgica	Posguerra
Marx Delson, R.	2017	Museum History Journal	Primera Guerra Mundial	Estados Unidos	Preguerra y Guerra
Ogórek, B.	2019	Journal of Urban History	Primera Guerra Mundial	Polonia	Guerra
Hunt, K.	2010	International Labor and Working-Class History	Primera Guerra Mundial	Reino Mundial	Guerra
Evans, B.	2016	Journal of War & Culture Studies	Primera Guerra Mundial	Reino Unido	Guerra
Monger, D.	2018	War & Society	Primera Guerra Mundial	Reino Unido	Guerra
Darian-Smith, K.	2020	Cultural and Social Studies	Primera y Segunda Guerra Mundial	Australia	Guerra
Yang, M.L.	2005	American Journalism	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos	Guerra
Rabinovitch, L.	2011	Food, Culture and Society	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos	Posguerra
Babic, A.A.	2017	Food and Foodways	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos	Guerra y Posguerra
Rutherford, P.T.	2017	Food and Foodways	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos	Guerra
Tunc, T.E. y Babic, A.A.	2017	Food and Foodways	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos	Guerra y Posguerra
O'Connell, K.M.	2017	Food and Foodways	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos - Alemania	Posguerra
Makoto Arnold, B.	2017	Food and Foodways	Segunda Guerra Mundial	Estados Unidos - Pacifico	Guerra
Mouré, K.	2010	French History	Segunda Guerra Mundial	Francia	Guerra
Chadwick, K.	2017	French History	Segunda Guerra Mundial	Francia	Guerra
Stone, B.J.	2013	CLCWeb: Comparative Literatur and Culture	Segunda Guerra Mundial	Italia	Guerra
Vorstenbosch, T., de Zwart, I., Duistermaat, L. y Van Aniel, T.	2017	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	Segunda Guerra Mundial	Paises Bajos	Guerra
Ginn, F.	2012	Journal of Historical Geography	Segunda Guerra Mundial	Reino Unido	Guerra
Gurney, P.	2020	Gender & History	Segunda Guerra Mundial	Reino Unido	Guerra
Bembow, H.M.	2018	Journal of Intercultural Studies	Segunda Guerra Mundial	Timor	Batalla de Timor
Janowski, M.	2012	Food and Foodways	Segunda Guerra Mundial	Unión Sovietica	Exilio
Charon-Cardona, E. y Marwick, R.D.	2019	Journal of Historical Geography	Segunda Guerra Mundial	Unión Sovietica	Guerra
Experiencia de Comida de Guerra					
Bender, D.E y De Leon, A.	2018	Food, Culture and Society	Boodle fight	Estados Unidos, Canada y Filipinas	

Para la recopilación de información sobre la narrativa en el turismo de memoria se realizó una búsqueda en las mismas bases de datos, Web of Science y Scopus, teniendo como palabras clave: tiempos de guerra, patrimonio de guerra, narrativa e historias. La búsqueda se concentró en revistas de turismo, específicamente, debido al interés del artículo en vincular la alimentación la narrativa turística. En la Tabla 2 se presentan los artículos vinculados con la memoria y los lugares de memoria sobre los que se realiza la narrativa de turismo.

Tabla 2 - Artículos Analizados en Narrativa de Turismo de Memoria

AUTORES	AÑO	REVISTA	GUERRA	LUGAR	PAIS
Braithwaite, R.W. y Leiper, N.	2010	Current Issues in Tourism	Segunda Guerra Mundial	Puente Rio Kwai	Tailandia
Chronis, A.	2012	Annals of Tourism Research	Guerra Civil	Campo de Batalla	Estados Unidos
Gelbman, A. y Maoz, D.	2012	Annals of Tourism Research	Conflicto	Frontera	Israel - Jordania
Lemelin, R. H. et al.	2013	International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research	-	Campos de Batalla y lugares de conflicto	Estados Unidos - Australia
Clarke, P. y McAuley, A.	2016	Current Issues in Tourism	Primera Guerra Mundial	Campos de Batalla	Francia
Franch, M., Irimiás, A. y Buffa, F.	2016	Place Brandng and Public Diplomacy	Primera Guerra Mundial	Lugares patrimonio de guerra	Italia
Jansen-Verbeke, M.	2016	AlmaTourism	-	Lugares patrimonio de guerra	China Alemania
Fuentes Vega, A.	2017	Journal of Tourism History	Guerra Civil	Valle de los Caidos	España
Reeves, A.	2017	Mobilities	Segunda Guerra Mundial	Museo de Guerra	Jerusalen
Brown, L y Arriaza Ibarra, K.	2018	Tourism Management	Guerra Civil	-	España
Irimiás, A. y Volo, S.	2018	International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research	Primera Guerra Mundial	Patrimonio de guerra	Italia
Lennon, J.	2018	International Journal of Toursim Cities	Segunda Guerra Mundial	Vias de Tren Thai-Burma	Tailandia
Upton, A., Schänzel, H. y Lück, M.	2018	Journal of Heritage Tourism	Guerra de Vietnam	Campos de Batalla	Vietnam
Chylinska, D.	2019	Tourism Geographies	Batalla de Raclawice	Campo de Batalla	Polonia
Gordon, B.M.	2019	Journal of Tourism and Cultural Change	Primera Guerra Mundial	Museo de Guerra	Francia
Laing, J. H. y Frost, W.	2019	Toursim Management	Primera Guerra Mundial	Cementerios	Australia
Packer, J., Ballantyne, R. y Uzzell, D.	2019	Annals of Tourism Research	Primera Guerra Mundial	Museo de Guerra - Campos de Batalla	Australia - Turquía
Pastor, D y Kent, A.J.	2020	Tourism Geographies	Segunda Guerra Mundial	Campo de Concentración	Alemania
Russo, A. P. y Bertelle, S.	2020	Journal of Heritage Tourism	Guerra Civil	Patrimonio de guerra	España

Marco Teórico

La presente sección del artículo recoge los aspectos más relevantes sobre los que se ha escrito en el tema de comida de guerra y narrativa en el turismo de memoria alrededor del turismo de memoria de guerra.

Comida de guerra

Los alimentos fueron determinantes para la victoria durante los conflictos armados (Ginn, 2019) es por esta razón que los gobiernos concentraron esfuerzos en el desarrollo de diferentes estrategias alrededor de la comida. A continuación, se presentan las desarrolladas por los gobiernos y los civiles para la obtención y preparación de los alimentos, así como el simbolismo que adquiere la comida en momentos de guerra y el vínculo existente con el turismo.

La escasez de alimentos, el racionamiento, el mercado negro y estrategias de obtención de alimentos

Uno de los factores críticos durante la guerra es la escasez de alimentos, ciudades como Cracovia, o países como Alemania, Inglaterra y Bélgica, entre otros, en tiempos normales importaban parte de sus comestibles del sector primario teniendo en cuenta que el mercado interno no podía satisfacer la demanda de los productos (Ginn, 2012; Blum, 2013; Segers y Demasure, 2017; Ogórek, 2019). Con la guerra se incrementaron los costos de transporte, en parte por daños en las rutas (Yang, 2005; Fleissig y Whitney, 2015), a los problemas de transporte y distribución de los alimentos se sumaban otros como el confiscamiento y robo de alimentos para darlos a los soldados, en vez de entregarlos a la población civil (Min Tuc, 2017). Por otro lado, la mano de obra para trabajar la tierra era insuficiente, en la medida que la mayoría de las personas estaban ocupando cargos enfocados en la guerra y también se presentaba escasez en la cantidad de tierra dedicada a actividades agropecuarias, para la siembra y el ganado (Yang, 2005; Blum, 2013; Charon y Marwick, 2019; Ogórek, 2019).

Hubo países que no estaban preparados para la guerra (Segers y Demasure, 2017), localidades que manejaban monocultivos se vieron seriamente afectadas y en desventaja frente a las que presentaban diversidad de cultivos y tenían altas demandas de la región puesto que los civiles iban en búsqueda de comida (Chadwick, 2017). Los alimentos que presentaron mayor escasez fueron: pan, mantequilla, papa, vegetales, fruta, carne, huevos, grasa y azúcar (Fleissig y Whitney, 2015; Segers y Demasure, 2017). En ocasiones parte de la escasez de comida presente en la guerra implicó que la población civil contara con un único plato al día (Hernández Burgos, 2019).

Esta escasez de víveres generó reacciones en los gobiernos precisamente para mitigar este problema que afectaba a las tropas y a la población civil. Se vieron obligados a priorizar la comida con el fin de proveer un mínimo de calorías y proteínas para los soldados que estaban arriesgando

sus vidas en el frente militar, debido a esto los civiles realizaron ciertos sacrificios en forma de apoyo (Yang, 2005; Tseng, 2018; Charon-Cardona y Marwick, 2019). Adicionalmente, una reacción común en los gobiernos fue el racionamiento de los alimentos que escaseaban y a los cuales se les puso un límite de precio (Blum, 2013; Fleissig y Whitney, 2015; Tseng, 2018). Por ejemplo, en Estados Unidos en 1943 estaba permitida una libra de azúcar por persona a la semana y una libra de café cada 5 semanas para mayores de 15 años (Yang, 2005).

El racionamiento surgió como una solución para evitar injusticias permitiendo los mismos derechos para todos sin importar su nivel económico (Mouré, 2010). Por otro lado, se considera que el gobierno impuso la medida para incrementar la consciencia de guerra en la población civil, y para limitar el consumo de víveres durante la misma (Yang, 2005; Tseng, 2018). Sin embargo, esta medida afectó el costo de vida de las personas en época de guerra y posguerra (Fleissig y Whitney, 2015), generó ineficiencia en la distribución de los alimentos, así como sustitución por otros productos, de los que eran difíciles de conseguir, generando descontento en la población hambrienta (Chadwick, 2017).

Como resultado de las medidas tomadas por los gobiernos se empezaron a crear mercados negros que multiplicaron los precios y aumentaron la brecha entre las personas de los diferentes niveles económicos. Parte de la población se veía afectada por los bajos ingresos que tenían y el precio de los alimentos (Chadwick, 2017; Tseng, 2018) y a su vez se produjo mayor escasez en los productos incrementando así las diferencias sociales en términos alimentarios (Blum, 2013; Espeteix, Benat y Cáceres Nevot, 2010; Chadwick, 2017). Para la administración era importante conocer los recursos disponibles, pero en muchos casos los campesinos no determinaban la cantidad exacta de su producción (Mouré, 2010; Blum, 2013) lo que implicó que, en algunos casos, hasta el 40% de la producción agrícola se dirigiera al mercado negro (Vorstenbosch, de Zwarte, Duistermaat y Van Andel, 2017).

Otra reacción por parte de los gobiernos fue la limitación de las exportaciones de los productos que pudieran servir como sustitutos de alimentos para la población civil, como es el caso de la remolacha y el bulbo de tulipán que fueron incluidos en la dieta holandesa en épocas de guerra (Vorstenbosch et al., 2017). Adicionalmente se plantea en la literatura de comida de guerra que, a través de controles, los gobiernos condicionaron la producción de alimentos, determinando los que se debían sembrar y en que cantidades se debía hacer (Tseng, 2018; Charon-Cardona y Marwick, 2019).

Teniendo en cuenta que la población civil se encontró afectada por la escasez, tuvo que identificar maneras en las que podía adquirir los alimentos. En la literatura se mencionan diferentes estrategias utilizadas por civiles y soldados para conseguir alimentos en momentos de hambre. En principio, en estas épocas, se comía lo que se encontrara (Janowski, 2012), por ejemplo, en España en la posguerra se cazaban diferentes animales para aliviar el hambre, utilizaban carne de caballo, burro

o gato (Hernández Burgos, 2019). Compartir con parientes y vecinos también se convirtió en una práctica recurrente para conseguir alimentos (Espeitx Benat y Cáceres Nevot, 2010), hacer huertas propias o robos de víveres de otros fueron otras prácticas desarrolladas para consecución de alimentos (Min Tuc, 2017; Vorstenbosch et al., 2017, Hernández Burgos, 2019; Ogórek, 2019). Otro mecanismo utilizado para encontrar alimentos era la realización de excursiones a las aldeas cercanas, yendo directamente a las fincas para conseguir los alimentos (Blum, 2013) o solicitando a los parientes o amigos que les enviaran la comida, sin embargo, esto no garantizaba que ésta llegara en buen estado o incluso llegara (Ogórek, 2019). El trueque también se convirtió en un mecanismo para la consecución de alimentos, por ejemplo, se cambiaban huevos por combustible (Chadwick, 2017).

Por otra parte, los gobiernos idearon estrategias para aliviar el hambre. En Inglaterra en 1917 se empezaron a desarrollar las cocinas nacionales (National Kitchens) que fueron programas en los que se entregaba comida balanceada a precios razonables, asequibles a las personas (Evans, 2016; Tseng, 2018). Otra estrategia ideada por el gobierno para que la población civil tuviera alimentos consistía en campañas en donde se proponía el desarrollo de huertos realizando producción doméstica de vegetales (Ginn, 2012). Sin embargo, los robos desincentivaron el uso de estos (Hernández Burgos, 2019). Los civiles buscaban salir poco de casa, pues esto significaba poner, en ocasiones, en riesgo su vida (Shepler, 2011).

Ingredientes utilizados en la guerra, momentos especiales y educación al ciudadano

Así como la escasez generó nuevas formas de búsqueda de alimentos, también lo hizo en la preparación de las comidas. La dieta de la población civil se empobreció lo que hizo que las personas utilizaran sustitutos de los productos básicos para la realización de las preparaciones culinarias (Espeteix Benat y Cáceres Nevot, 2010). La sustitución de alimentos consistió en cambiar productos básicos, en casos fuera del alcance de muchos, como las papas, las carnes rojas y blancas por las legumbres (Espeteix Benat y Cáceres Nevot, 2010), el café fue sustituido por la chicoria (Vorstenbosch et al., 2017; Ogórek, 2019), el azúcar fue sustituida por la sacarina, y el pan se empezó a fabricar con ingredientes que fueran fáciles de conseguir, como champiñones (Ogórek, 2019), o fue sustituido por arroz y maíz (Segers y Demasure, 2017). De esta forma, las calorías más baratas empezaron a reemplazar las más caras. Así, ingredientes como carne, cerdo, mantequilla, lácteos, huevos y pan de trigo desaparecieron por completo del menú de la población civil lo que generó que las personas optaran por el vegetarianismo (Segers y Demasure, 2017). Uno de los aspectos más importantes era que los alimentos que se consumieran generaran saciedad en las personas (Espeteix Benat y Cáceres Nevot, 2010).

En momentos donde hay escasez se empiezan a buscar alimentos no convencionales; bulbo de tulipán, remolacha azucarera, animales domésticos (Vorstenbosch et al., 2017), papas, pan de guerra, ortigas, dientes de león, calabaza (Segers y Demasure, 2017), perros y ratas (Janowski,

2012). Por otro lado, en Australia y Estados Unidos durante la segunda guerra mundial y la guerra del pacífico aumentó la producción industrial de alimentos (Babic, 2017; Darian-Smith, 2020). En la población civil, el consumo de un mismo ingrediente generó, después de la guerra, que las personas generaran repulsión a las preparaciones con este (Shepler, 2011; Vorstenbosch et al., 2017).

Ahora bien, teniendo esa diferencia en los ingredientes, que eran poco comprendidos por la población civil, se convirtió en un reto para los que cocinaban hacer que la comida nutriera y fuera apetitosa, decente y barata (Yang, 2005; Segers y Demasure, 2017). Los domingos y durante las festividades buscaban realizar preparaciones diferentes al resto de la semana a tal punto que para conseguir alimentos para festividades se ahorraba durante todo el año (Espeteix Benat y Cáceres Nevot, 2010, Janowski, 2012), con el fin de mantener espacios especiales, de reunión de la familia (Janowski, 2012).

Los esfuerzos de los gobiernos, en conjunto con los medios de comunicación y diferentes organizaciones, se orientaron a educar a los civiles en temas de alimentación, las historias de comida estuvieron presentes durante la guerra en todos los periódicos autorizados (Chadwick, 2017). Por medio de apartados en los periódicos, libros, folletos o a través de la radio, incluso en Nueva York con la creación de un museo dirigido a la comida (Delson, 2018), se buscó enseñarles a los civiles el manejo de los alimentos en los tiempos de guerra que llegaban (Evans 2016; Min Tuc, 2017; Vorstenbosch et al., 2017; Delson, 2018; Monger, 2018). En este sentido la educación a los ciudadanos en tiempos de guerra y posguerra está presente principalmente en tres aspectos; alimentos que se pueden utilizar y desarrollo de alimentos propios, preparaciones y manejo de desperdicios. Estas campañas en los temas alimenticios fueron vehículos importantes para la promoción de diferentes marcas que aprovecharon el momento para contribuir con mensajes comerciales (Yang, 2005).

Búsqueda y siembra de alimentos sustitutos. Desde la primera guerra mundial se presentó en los periódicos información sobre las diferentes maneras de adquirir alimentos con el fin de sobrepasar la escasez de comida de la mejor forma posible. En Holanda, por ejemplo, se distribuyeron folletos con la colección de plantas silvestres y champiñones que se podían adquirir en la tierra y la forma de prepararlos (Vorstenbosch et al., 2017) con el fin de que las personas se aventuraran y buscaran nuevos sustitutos a las comidas que empezaban a escasear. En esa medida, los periodistas que escribían columnas sobre comida invitaron a los civiles a encontrar nuevos ingredientes que eran poco convencionales, pero con altos valores nutricionales (Yang, 2005).

Por otro lado, la promoción de la horticultura o de la creación de jardines de cocina, o huertas caseras, se convirtió en pieza fundamental para lograr que las personas tuvieran de alguna manera recursos para alimentarse (Ginn, 2012; Charon-Cardona y Marwick, 2017; Monger 2018). En Inglaterra se hizo un esfuerzo en las escuelas por enseñar a los niños a realizar huertas, logrando

de esta manera hacer una jardinería enfocada en la comida (Monger, 2018); en la Unión Soviética se promovió la producción de frutas y verduras de manera autosuficiente (Charon-Cardona y Marwick, 2019). Se enseñó como organizar las plantaciones, en qué momentos sembrar y cuando cosechar, y una serie de imágenes o narrativas que permitieron motivar a las personas a realizar ese tipo de tareas, teniendo en cuenta que todos tenían la posibilidad de hacerlo (Ginn, 2012, Segers y Demasure, 2017; Charon-Cardona y Marwick, 2019). Adicionalmente, otra forma como los civiles conocían sobre los ingredientes que debían utilizar y qué hacer para conseguir los alimentos era a través del discurso narrado, de manera oral, entre los vecinos y familiares (Vorstenbosch et al., 2017).

Preparaciones de comidas. Como se ha mencionado anteriormente, uno de los retos más grandes que se tenían al momento de preparar los alimentos era que fueran comidas nutritivas, apetitosas y que saciaran a las personas (Yang, 2005). Es por esto que se realizaron diferentes esfuerzos para enseñar sobre temas de nutrición a través de la publicación de recetas de guerra y tips de cocina que fueron publicadas en periódicos, en revistas o en libretas de guerra creadas por diferentes personas, entre ellas las amas de casa, con la finalidad de tener un contenido entendible (Segers y Demasure, 2017). Se proponían menús con ingredientes que fueran baratos y que no estuvieran en racionamiento, a través de consejos que dictaban directamente las amas de casa teniendo en cuenta el conocimiento de expertos de la salud con el fin de dar información fiable (Yang, 2005).

Siguiendo esta misma iniciativa, surgieron libros de comida de guerra en donde se daban consejos de economía de los alimentos y se enseñaba a utilizar menos carne y explorar ingredientes que fueran poco familiares (Monger, 2018). Libros como el griego, “*Starvation Recipes*” (Recetas de Hambre) (Vorstenbosch et al., 2017), “*The Confederate Receipt Book*” (1983) (El Libro de Recetas de los Confederados) donde además de buscar diferentes ingredientes, se enseña a reciclar la comida (Min Tuc, 2017) o el libro “*War Recipes*” de Marie Parent (Segers y Demasure, 2017), son algunos de los libros que mencionan la literatura que se ha realizado a partir de la comida de guerra. Por otro lado, se desarrollaron clases de economía del hogar en donde se enseñaba la preparación de las comidas de forma sencilla (Segers y Demasure, 2017).

Manejo de desperdicios. Un tema recurrente cuando se habla de comida de guerra es el manejo de desperdicios. Teniendo en cuenta el aumento de los precios de los alimentos, especialmente de la carne, se utiliza todo el alimento y se busca no desperdiciar nada (Segers y Demasure, 2017). Es por esto que en los medios de comunicación también se empieza a hablar del aprovechamiento de los desperdicios. Por un lado, se plantean campañas en las cuales se promociona el hecho de evitar el desperdicio (Monger, 2018), o el uso racional de los ingredientes con el fin de lograr que el desperdicio sea mínimo (Segers y Demasure, 2017). Pero también se crearon contenidos haciendo uso de los desperdicios para almacenar y preservar alimentos para el consumo personal (Ginn, 2012). Segers y Demasure (2017) muestran la existencia de libros donde se plantean

recomendaciones de producción y almacenamiento de los alimentos, así como elementos para mantener una dieta prolongada.

Un evento particular, en términos de educación, se realizó en New York en el año 1917 con la exhibición “*Food Values and Economies*” que se realizó en el American Museum of Natural History (AMNH) (Vease Figura 1). Delson (2018) presenta esta exhibición temporal cuyo objetivo era influir en el cambio de hábitos de consumo de los alimentos para evitar medidas como el racionamiento. La exhibición buscaba enseñar sobre el manejo de desperdicios y conservación de los alimentos, mediante el uso de las sobras para la creación de nuevos platos y enseñaba a usar comida poco utilizada identificando sustitutos a los alimentos. Fue creada en 1917 con el fin de preparar a las personas antes de la guerra. Sin embargo, según lo plantea el autor, la exhibición estuvo alejada de su público. Esta es la primera exhibición de comida que se realiza en un museo.



Figura 1. “Exhibición *Food and Value Economies* - Modelos de comida dispuesta en la exhibición que demuestra porciones de 100 calorías de alimentos conocidos” Autor: American Museum of Natural History, citado en Delson, R.(2017) ‘The bullet and the crust’: A World War I exhibition on nutrition and food conservation at the American Museum of Natural History. https://www.researchgate.net/figure/A-1087-calories-dinner-proposed-by-the-American-Museum-of-Natural-History-and-on-display_fig5_320969184

Simbolismo de la comida durante la guerra

En momentos de guerra, la comida se convierte en un componente importante, con un valor simbólico alto, pues en estos momentos representa afecto y confort cuando lo que se consume resulta familiar y llega a la remembranza de la persona (Sukapdjo, 2014; Rutherford, 2017; Darian-Smith, 2020). Esto se tiene en cuenta también porque ésta tiene efectos a la hora de subir la moral

y condicionar el estado de ánimo de las personas (Hernández Burgos, 2019). A través de la comida se busca crear un sentido de normalidad con el fin de evocar memorias que sean reconfortantes (Min Tuc, 2017; Rutherford, 2017). Es por esto que ciertos alimentos y costumbres empiezan a generar ese elemento de memoria e identidad. Janowski (2012) escribe sobre los polacos que se vieron obligados a dejar su país por la guerra bolchevique, en donde elementos como el pan se convirtieron en el símbolo del hogar y en donde el compartir alimentos en momentos especiales influye directamente en la creación de espacios de unión nacional, logrando la construcción de una identidad cultural.

De otro lado, la comida adquirió un símbolo de poder social y económico (Makoto Arnold, 2017; Min Tuc, 2017). Como se mencionó anteriormente, se otorgó un orden de preferencia para la adquisición de los alimentos entre las personas, dando prioridad a los soldados. Por ello, hubo forma de hacer que los soldados pagaran y obtuvieran comida rica en calorías y costosa como carne, huevos, tocinetas, salchichas, entre otros (Sukapdjo, 2014; Füreder, 2016; Benbow, 2018). Los animales se convertían en un símbolo de lujo (Segers y Demasure, 2017). También entró en vigor el trueque de alimentos entre militares y la comunidad civil donde la moneda no era útil (Makoto Arnold, 2017)

Adicionalmente, el alimento fue símbolo de estrategia de propaganda para comunicar mensajes por parte de los diferentes partidos, para convencer al pueblo y culpar al enemigo como la fuente del hambre (Chadwick, 2019). También, por medio de estos mensajes se logra la unión de trabajo durante la guerra, con un mensaje relativo a que todos pueden participar de la guerra en la medida que aporten sus capacidades (Monger, 2018). Y, sirve para entregar mensajes de unión patriótica, de subir la moral y que se debe estar unido y sobrepasar las diferencias que se puedan presentar (Chadwick, 2019).

La comida de guerra se convierte en cierta medida en un integrador social principalmente entre civiles y militares, aunque también estuvo presente entre personas del mismo país, el alimento facilitó ese intercambio (Janowski, 2012; Benbow, 2018; Darian-Smith, 2020). De esta forma, aunque la comida puede convertirse en un arma, una forma para atacar al enemigo, también se convierte en un elemento generador de esperanza y de alivio, esto depende de la relación que se tenga con la población local (Benbow, 2018). El intercambio que se presenta entre las tropas y los civiles, según Darian-Smith (2020), se da en la medida que se cambian los patrones de consumo entre las personas que permanecen incluso después de la guerra. Las tropas militares, en cierta medida, eran las embajadoras de cada uno de sus lugares de origen y llevaban comida con ellos, que pudieron compartir con la población civil local. Esta inclusión de alimentos permitió la integración de comidas y la introducción de nuevos productos para consumir y los principales canales para estos intercambios fueron los niños (Rabinovitch, 2011; Babic, 2017; Darian-Smith, 2020).

Finalmente, en épocas de posguerra, en la Segunda Guerra Mundial, los alimentos se convirtieron en una fuente para exhibir una imagen de abundancia; hubo naciones que buscaron este objetivo a través de la repartición de alimentos para los niños. Así fue el caso de Estados Unidos que bajo el mensaje “La Comida Va a Ganar la Guerra y a Escribir la Paz” (*Food Will Win War and Write the Peace*) repartió dulces a los alemanes, generando así una representación paternalista (O’Connell, 2017).

Mujer y cocina durante la guerra

La mujer durante la guerra adquiere un rol protector alrededor de la cocina (Yang, 2005; Babic, 2017; Gurney, 2020) y es la mujer la que toma un rol importante en la conservación de la comida de la nación, como guardiana de la misma y como la cuidadora de la familia (Min Tuc, 2017; Segers y Demasure, 2017; Monger, 2018) lo que refuerza las jerarquías tradicionales en los roles de género (Ginn, 2012). La mujer estaba encargada de comprar los alimentos y preparar las comidas teniendo en cuenta que fueran alimentos saludables, accesibles y sabrosos (Yang, 2005; Segers y Demasure, 2017). Siguiendo con el rol de protección, las mujeres empezaron a realizar trabajos activistas luchando contra el aumento de precios y la escasez de los alimentos (Hunt, 2010). Adicionalmente fueron las mujeres las principales promotoras y gestoras de los proyectos de las huertas (Charon-Cardona y Marwick, 2019), este tipo de actividades permitió a las mujeres ingresar a la política (Hunter, 2010). En 1941 las huertas crecieron gracias al trabajo femenino. (Yang, 2005; Charon-Cardona y Marwick, 2019).

Productos turísticos de la comida de guerra

Füderer (2016) en su artículo menciona dos exhibiciones que se han desarrollado a partir de los alimentos en donde se permite estimular a los turistas a través de la experimentación de lo que se siente la comida de guerra y aprender sobre la vida de las fuerzas armadas. Estas exhibiciones son: *Imperial War Museum in London: The Food That Fueled the Front* y *Thematic Tour in Italy Soldiers’ Dinner in the Sunset*. Menciona que éstas se han realizado a partir de la conmemoración de la Primera Guerra Mundial, y son exhibiciones que están concentradas en la comida de las tropas en Inglaterra e Italia.

De otra parte, Bender y De Leon (2018) mencionan en su artículo experiencias culturales que se generan a través de la comida y tradiciones que se desarrollaron en Filipinas durante la guerra. En este sentido, se realizan “*boodle fights*”, eventos en algunos restaurantes de migrantes filipinos en Estados Unidos y Canadá en donde se experimenta una vez cada cierto tiempo, la forma como los militares consumían sus alimentos durante la guerra. En ese espacio, se conocen las memorias militares a partir de compartir con las personas que vivieron de primera mano las vivencias. De igual forma mantiene una carga emocional y simbólica importante que puede incluir memorias dolorosas.

Narrativa en el Turismo de Memoria – Patrimonio de Guerra

La teoría de la narrativa es fundamental cuando se habla de turismo de memoria, en la medida que cada evento que se muestra requiere de un desarrollo e interpretación que es expresada por medio de una historia que cuenta de manera lineal experiencias vividas en los momentos en los que está planteado el lugar de memoria (Clarke y McAuley, 2016). Jansen-Verbeke (2016) indica que, en la medida que un hecho está más lejos en el tiempo de lo ocurrido, se presenta menor afinidad emocional en cuanto a memorias y experiencias de guerra y es por esto que se diseñan espacios en los cuales se recrean paisajes o lugares enfocados en eventos ocurridos en el pasado con el fin de mantener presente el momento. Los principales propósitos de los lugares de memoria a través de las exhibiciones o de las interpretaciones que se presentan son educación, memoria y entretenimiento, así como la nostalgia de forma personal o colectiva que se crea de manera reflexiva (Clarke y McAuley, 2016; Laing y Frost, 2019; Sharpley, 2020) y lleva a un proceso de conmemoración y de duelo (Pastor y Kent, 2020).

A través de la narrativa y del turismo de nostalgia, se viaja a los lugares y se interpreta el espacio y las acciones por medio de valores contemporáneos (Clarke y McAuley, 2016). Adicionalmente, se logra un involucramiento emocional y un compromiso personal si se tienen en cuenta detalles que han sido recientemente descubiertos y sean significativos (Irimiás y Volo, 2018), que además den a entender esos lugares como espacios de muerte y sufrimiento, en donde se entienda el pasado y presente de la humanidad (Upton, Schänzel y Lück, 2018). De igual manera, se busca el desarrollo de lugares en los que se fomente la justicia, el debate y la reconciliación encaminada a la reconstrucción de paz (Upton et al., 2018; Sharpley, 2020) aspecto que termina siendo un reto para la gestión del sitio (Sharpley, 2020).

El turismo de memoria y la narrativa alrededor de éste se concentra en espacios físicos, lugares donde se llevaron a cabo batallas, campos de concentración, rutas o museos, entre otros, en donde se vivieron los hechos, le da sentido al lugar “*sense of place*” e invita al visitante a imaginarse el lugar visitado (Irimiás y Volo, 2018; Pastor y Kent, 2020). Y la narrativa de estos espacios busca generar experiencias significativas en donde se tenga en cuenta el entorno colectivo (Chronis, 2012).

Política en la narrativa

La narrativa del turismo de memoria, especialmente en el ámbito de patrimonio de guerra, ha presentado un sesgo político, según lo plantean Pastor y Kent (2020), la narrativa ha ido cambiando con el fin de adaptarse al discurso del gobierno frente al partido nazi, en el caso de Alemania, especialmente desde 1990, o también se puede cambiar la interpretación de un monumento, como lo plantea Fuentes Vega (2017) con El Valle de los Caídos, que se promociona como un espacio

de reconciliación en donde se presentan sesgos y diferencias en la forma como se comunica, en español “*Monumento por todos los caídos de España*” y en inglés “*Monument to all who fell in the Spanish Civil War*”. Así mismo, la forma como se presenta la información, lo que se presenta y los objetos que se muestran pueden ser entendidos como actividades políticas en la medida que, se enmarcan en un discurso social para proporcionar determinado sentido (Laing y Frost, 2019).

La narrativa que se presenta en el sitio que se muestra es susceptible a la influencia política (Sharpley, 2020), esta narrativa política se exhibe en los lugares de memoria porque determina como se entendieron los eventos y lugares de guerra de manera histórica (Franch, Irimías y Buffa, 2016). Los cementerios, monumentos y museos militares son espacios que cumplen con una función política y privada, desde una perspectiva de reflexión y memoria la cual está incluida en la narrativa del sitio (Clarke y McAuley, 2016) con las que el visitante se puede identificar y puede generar una relación emocional poderosa (Reeves, 2018).

Adicionalmente, autores mencionan la disonancia de narrativas que se presentan frecuentemente en los lugares de memoria (Chronis, 2012; Lemelin et al., 2013; Laing y Frost, 2019; Sharpley 2020), en donde se presenta un choque de los diferentes discursos que se encuentran en un sitio. En algunos momentos son contradictorios, que llevan al visitante a una interpretación errónea del sitio o muestran una diferencia entre lo que pasó, lo que se quiere describir y lo que se quiere formar como producto enmarcado en un patrimonio (Braithwaite y Leiper, 2010). Esta disonancia está presente tanto en la forma como se planea la exhibición o espacio, como en la manera de narrar o interpretar el sitio (Laing y Frost, 2019). Según Tumbridge y Ashworth citados por Braithwait y Leiper (2010), se identifican tres tipos de disonancia en la narrativa en el turismo de memoria; disonancia en el lugar o en los productos, en donde un mismo espacio tiene diferentes significados para dos personas diferentes, disonancia implícita de uso múltiple para diferentes mercados y disonancia implícita en el contenido del mensaje. En este mismo sentido, mensajes que provienen de diferentes fuentes como películas, pueden entrar en disonancia con lo que se plantea el gobierno para presentar en el lugar y esto genera que el visitante busque la verdad “objetiva” de las guerras (Upton et al. 2018).

Entra entonces el cuestionamiento de autenticidad y hechos alrededor del sitio, pues la información que se interpreta y desarrolla para presentar a los visitantes es selectiva (Lennon, 2018). Sin embargo, el público está solicitando una narrativa que no esté sesgada en lugares patrimonio de guerra (Lemelin et al., 2013). Para lograr lo anterior, los autores proponen representar de manera equitativa a los participantes de la guerra, de esta forma no se decide sobre el turista, sobre la versión que busca escuchar, ofreciendo la posibilidad de contar la historia en diferentes narrativas sobre lo ocurrido en el campo de batalla (Lemelin et al., 2013).

Elementos presentes en la narrativa en el turismo de memoria y patrimonio de guerra

Uno de los principales objetivos de la interpretación es provocar con el fin de generar una respuesta emocional (Chylinska, 2019). En los espacios de memoria se pueden generar emociones negativas como miedo y duelo o positivas como gratitud y empatía, siendo las emociones positivas las más difíciles de reflejar en el entorno de patrimonio de guerra (Zheng et al., 2020). Se busca entonces formar una interpretación del lugar que sea interesante, atractiva, informativa y entretenida y que proporcione una experiencia catártica (Chylinska, 2019).

Por medio de las historias (*storytelling*) se muestran diferentes contextos y pueden generar conexiones entre diferentes eventos y componentes. El uso de las historias permite relacionar la historia neutral y objetiva con aspectos controversiales y emocionales de las personas (Chylinska, 2019) generando como consecuencia un impacto hacia las actitudes de guerra y de paz (Packer, Ballatune y Uzzuell, 2019).

Ahora bien, las historias se pueden contar de diferentes maneras. Por un lado, Chylinska (2019) plantea que espacios como los campos de batallas o campos de concentración, hablan por sí solos; es decir el espacio en sí explica lo ocurrido en éste. Por otro lado, se encuentran espacios creados para conmemorar momentos de guerra, el diseño de éstos también cuenta una historia, según Gordon (2019) y Lennon (2018) la iluminación y la disposición de la exposición puede llevar a sentir emociones oscuras. Y se cuentan las historias a través de los elementos que se utilizaron en momentos de guerra como uniformes, armas, periódicos, instrumentos médicos y utensilios.

También es posible contar la historia, a través de la forma como ocurrió, mediante personajes como un producto cultural (Chronis, 2012). Esto permite asociar el patrimonio de guerra con heroísmo, sacrificio, miedo o valentía (Packer et al., 2019). Las memorias individuales transforman lugares complejos y abstractos a espacios concretos y significativos (Zheng et al., 2020). Los guías turísticos se convierten en los mediadores que cuentan este tipo de historias y en las personas que traducen la cultura para generar diferentes emociones (Gelbman y Maoz, 2012). A través de objetos que son entregados a los visitantes a lo largo de la visita, guía en audio, mapas o panfletos se ayuda al visitante a conocer la historia (Pastor y Kent, 2020).

Jansen-Verbeke (2016) propone que no es suficiente realizar descripciones de los espacios de patrimonio de guerra, sino que es importante realizar un proceso de reconstrucción de la memoria en donde se identifique qué y cómo se debe contar el lugar y qué se debe incluir o excluir en la narrativa. Sin embargo, Russo y Bertelle (2020) proponen realizar una co-construcción con los diferentes actores involucrados en el espacio y las comunidades en las que está inscrito con el fin de disminuir aspectos disonantes. De esta forma se propone reinterpretar y re asociar teniendo en cuenta las diferencias generacionales que se empiezan a presentar (Fisher, 2019).

Experiencia en lugares patrimonio de guerra

Pastor y Kent (2020) establecen que los espacios de memoria, al ser espacios de sufrimiento, hacen que la experiencia, en forma integral, sea inquietante. Mencionan que gran parte de la experiencia se conduce para hacer una transición a las emociones negativas en donde el visitante se encuentra en un mundo de destrucción y muerte. Reeves (2018) menciona por su parte que la visita a un museo o un espacio de memoria consiste en una coreografía donde todos los espectadores realizan la misma dinámica y siguen el camino establecido por el espacio de memoria en donde las emociones son manipuladas.

Por medio de las audioguías y combinación de elementos en la experiencia del espacio de memoria también se puede sentir la historia a través de fragmentos con diferentes perspectivas que genera un entendimiento del espacio en diferentes niveles (Pastor y Kent, 2020). Pero se debe tener en cuenta que la experiencia que se vive en un sitio de estos es personal y el entendimiento y realización de significado se convierte en un aspecto propio (Pastor y Kent, 2020).

Inclusión del relato de comida de guerra en el turismo de memoria

Como se mencionó anteriormente, el discurso de patrimonio de guerra se ha concentrado en el patrimonio material especialmente en el frente militar. A partir de la comida se puede vincular el patrimonio intangible de guerra y permite incluir en el discurso el entorno doméstico de ésta. La comida en general entrega el sabor del lugar (*taste of place*) que a su vez refuerza el sentido del lugar (*sense of place*) (Gyimóthy, 2017) en la medida que presenta un patrimonio local, enseña una dimensión humana en el territorio, relaciona elementos de identidad (De la Barre y Brouder, 2013) y muestra los valores culturales (Berno y Fusté-Forné, 2019). De esta manera, al incluir aspectos de la alimentación en los momentos de guerra, el discurso del patrimonio puede generar emociones más fuertes en los visitantes de los lugares con el fin de mantener la memoria viva, demostrando que el patrimonio no es solo el pasado, sino como en la vida moderna se utilizan elementos del pasado que dejaron enseñanzas (Frost, Frost, Strickland y Smith Maguire, 2020).

Una estrategia que puede utilizarse para abordar el tema y generar vínculo con la comunidad es a través de las historias (De la Barre y Brouder, 2013). Por medio de éstas, se comparten experiencias con las que se busca comunicar, educar, proveer significado y mantener la memoria, así como conservar la atención de los visitantes (Y Mei, Hågensen y Kristiansen, 2018; Bassano et al., 2019). Estos son elementos que se busca lograr con el turismo de memoria de guerra para obtener una conexión con el espacio. Ahora bien, no se trata exclusivamente de contar la historia, sino de cargarla de significado que permita presentar los valores del lugar, motivar su visita, generar confianza y sentido de pertenencia, compartir conocimiento que no es visible (Bassano et al., 2019).

En el momento en que se cuenta lo que se come, se relatan elementos sociales, económicos y culturales de una sociedad. Adicionalmente, las narrativas que se desarrollan a partir de la gastronomía pueden ser entendidas como una comunicación intergeneracional a través de las prácticas, las representaciones, el conocimiento y las habilidades que son transmitidas, demostrando de cierta manera que se es lo que se come (Berno y Fusté-Forné, 2019). Así mismo, cuando hay una historia detrás de un plato que se sirve a la mesa, aumenta la percepción de autenticidad de un sitio (Young y Kim, 2017).

De esta forma, es posible presentar un relato de la comida de guerra y vincularlo a diferentes actividades de turismo de memoria de guerra. Utilizar elementos como el simbolismo de la comida, la explicación de los alimentos sustitutos, las medidas de racionamiento, componentes de educación a los civiles por medio de las huertas, las recetas y los consejos que se realizaban, es una forma de incluir la comida en el discurso de memoria de guerra. Por otro lado, conocer la evolución de los platos de guerra que permanecen en la actualidad, es una forma de empezar a vincular las generaciones del presente con las del pasado a través de la creación de un significado y un vínculo emocional en el momento del entendimiento de guerra, así como entender el intercambio cultural que se presentó en los alimentos durante esta.

El relato de comida se puede vincular a la narrativa de turismo de memoria de guerra en los sitios que se visitan, relacionados con temas de guerra, habilitando espacios para exhibir elementos utilizados en las preparaciones de los alimentos, los productos utilizados, la forma como se preparaba la comida y los mercados en donde se conseguían los víveres (Young y Kim, 2017; Bender y De Leon, 2018). Adicionalmente se pueden habilitar espacios en los museos dedicados a temas de memoria de guerra ofreciendo exhibiciones vinculadas a los alimentos en el periodo. En los restaurantes de los museos se pueden incluir opciones para conocer la comida de guerra desde una perspectiva contemporánea. De esta misma manera, incluir los libros y folletos que se crearon durante la guerra y posguerra dentro de las exhibiciones y como parte de objetos que se pueden vender al público, buscando la vinculación con aspectos contemporáneos para disminuir la brecha generacional.

Por otro lado, se pueden aprovechar momentos de conmemoración de las guerras para dar a conocer en mayor medida la comida de guerra y de esta forma proporcionar un conocimiento desde una perspectiva doméstica. Este tipo de actividades se puede desarrollar tanto en eventos relacionados con la guerra, para proporcionar una experiencia completa en términos de sentir, oler y saborear los alimentos, como en ferias en las que se vinculen los elementos y los alimentos que han sido característicos en etapas de guerra.

En cuanto a la historia que se narra desde la parte turística en guías y elementos visuales y auditivos, incluir aspectos del entorno social, las costumbres y los alimentos en momentos de guerra. Tener en cuenta aspectos sociales, políticos y económicos que influyeron en la comida en etapa de guerra y las actividades asociadas con cada uno de los temas expuestos (Palladino, 2020).

Finalmente, hay conocimiento de la guerra que se pierde por el tiempo que transcurre, pero que termina siendo útil para las generaciones que siguen. En este ámbito, incluir temas en la educación de los alimentos de guerra, realizar talleres o shows de cocina en donde se hable de recursividad y manejo de desperdicios, teniendo como fuente de inspiración la comida de guerra.

Por último, incluir dentro de la escena de restauración, especialmente en lugares que traten platos típicos de la región, la narrativa de los alimentos, incluir la historia de los platos, origen, la variación de los alimentos durante la guerra y posguerra en el plato y la interpretación actual del mismo. Esto permite realizar una trazabilidad del plato y generar un vínculo entre el visitante y la comida del lugar.

Conclusiones y consideraciones finales

En la revisión de literatura se puede ver que la investigación académica sobre comida de guerra ha ido incrementando desde el 2010, y a partir del 2017 se han realizado mayores investigaciones al respecto. Adicionalmente, la existencia de exhibiciones sobre los alimentos en momentos de conflicto con las que se promueve el turismo de memoria también han aumentado en los últimos diez años. La propuesta de los “*boodle fights*” realizados en Estados Unidos y Canadá son ejemplos claros de eventos de memoria alrededor de la comida y las costumbres de comer durante la guerra. Estas piezas abren camino a la posibilidad de incluir el discurso en la narrativa en espacio de guerra.

La comida en periodos de guerra es un elemento importante tanto para los habitantes, como para los gobiernos y las sociedades, pues está ligado a componentes nutricionales, políticos, sociales y culturales que hacen parte y ayudan a conformar la identidad de una persona. En el artículo se presentan espacios como los mercados negros, estrategias de obtención de alimentos en diferentes ámbitos, creación de recetas nutritivas y atractivas con alimentos no convencionales, manejo de desperdicios buscando aprovechar todo el alimento, medidas y leyes tomadas por los gobiernos que determinaron comportamientos en la sociedad, elementos educativos presentes en los medios de comunicación. Estos aspectos permiten diseñar o re-crear espacios, actividades y posibles narrativas o relatos para incluir la comida en el discurso de guerra. Adicionalmente, se presenta la simbología de la comida en la guerra como fuente de añoranza, afecto y confort que llevan hacia la normalidad, el simbolismo de poder o abundancia, o como estrategia de guerra y política, el rol de la mujer como cuidadora de la familia y proveedora de los alimentos, y el intercambio de alimentos entre culturas que abre la posibilidad a la inclusión de nuevos platos en la vida cotidiana. Incluir estos componentes en el discurso de memoria posibilita la creación de un relato auténtico cargado de significado en donde se pueden acercar las generaciones y se entrega un sentido del lugar de una manera más completa.

Al igual que la investigación académica sobre comida de guerra, la narrativa en turismo de memoria de guerra es un tema reciente en la investigación académica desde la perspectiva de turismo, desde el 2010 se presentan investigaciones teniendo un incremento en 2018, 2019 y 2020. El tema de la narrativa es existente pero no está vinculado con el de comida de guerra, el aporte principal de este artículo es posibilitar el encuentro de la memoria y la comida de guerra en el entorno turístico. Dado lo anterior, se propone incluir el asunto en diferentes ámbitos para contar la historia de la comida de guerra desde diferentes perspectivas y ofreciendo una visión holística de la situación con respecto a los alimentos.

Las principales razones por las que se crean los espacios de memoria son: educación, entretenimiento, reconciliación, conmemoración, duelo y memoria. Incluir aspectos del patrimonio inmaterial como lo es la alimentación en momentos de guerra lleva a un proceso de reconstrucción de la memoria (Jansen-Verbeke, 2016) en donde se cumplen los objetivos del turismo de memoria de guerra. Adicionalmente, el relato que se incluya sobre comida de guerra en el turismo de memoria debe tener en cuenta la colaboración de diferentes actores con el fin de lograr una narrativa clara, y que, como en los espacios físicos, se consideren todos los elementos que se quieren contar para que cada uno de los detalles, iluminación, plato, presentación e historia estén alineados para otorgar una experiencia auténtica que entregue un mensaje consonante.

En la medida en que se empiece a desarrollar el relato de la comida en el turismo de memoria de guerra, se amplía el espectro de productos turísticos que se pueden desarrollar en esta industria. Factores como el involucramiento de las comunidades y el aprendizaje acerca de la gestión del patrimonio inmaterial como las comidas de guerra, son fundamentales para permitir una continua vigencia de las costumbres, hábitos y maneras de hacer las cosas de un destino. En ese sentido, es posible incluir el relato de comida de guerra en restaurantes, en toures realizados en las ciudades, en el turismo rural o incluso en los mismos lugares de patrimonio material de la guerra. Traer este relato de comida al turismo revive las historias culinarias, eventos o interfaces de guerra que se han perdido a lo largo de los años (Tunc y Babic, 2017).

Como se mencionó anteriormente, el tema de comida en el ámbito de turismo de memoria de guerra es reciente, pues, aunque se ha escrito de cada uno de los tópicos, hace falta generar un vínculo en donde se articulen los dos de tal forma que se abre la oportunidad para incluirlo tanto en la oferta turística de lugares de memoria como en la investigación académica. De esta forma, es pertinente proponer investigaciones en cada uno de los países conociendo por un lado la oferta turística en términos de espacios de memoria y por el otro lado conociendo la historia propia de la comida de guerra, las medidas tomadas por el gobierno, las dinámicas generadas en los civiles, la posibilidad de intercambio con otra cultura, los espacios clave en el tema de distribución de alimentos, los platos de guerra que continuaron o los que se crearon en la posguerra, entre otros elementos que se proponen en el discurso de comida de guerra. Dado lo anterior, es posible revisar la forma como se pueden vincular en el escenario turístico, teniendo en cuenta la pertinencia del

mensaje en la sociedad actual, y de esta forma generar un mensaje que conmueva, enseñe y mantenga viva la memoria de la comida como parte de la identidad de las culturas. Finalmente, se puede utilizar el conocimiento para contrastarlo con otros momentos históricos para identificar el papel de la comida y los posibles aprendizajes que se obtienen de la obtención y manipulación de los alimentos, desde un entendimiento contemporáneo.

Nota

Este artículo ha sido aceptado para ser presentado en el Simposio Atesbaz-i Veli y se presentará a la revista Food and Foodways.

Detalles de Financiación

Este artículo fue apoyado por la Catedra de Gastronomía, Cultura y Turismo Sant Antoni i Calonge a través de una beca para la realización del Master en Turismo Cultural.

Bibliografía

- Babic, A.A. (2017) Epilogue, Foods of war, and wars on food: the American military commissary and (re)shaping the American diet. *Food and Foodways*. 25(2). 160-169. DOI: 10.1080/07409710.2017.1311164
- Bassano. C. et al. (2019). Storytelling about places: Tourism marketing in the digital age. *Cities*. 87. 10-20. DOI: 10.1016/j.cities.2018.12.025
- Benbow, H.M. (2018). Commensality and conflict: Food, drink and Intercultural encounters in the battle of Timor. *Journal of Intercultural Studies*. 39(1). 35-49. DOI: 10.1080/07256868.2017.1410113
- Bender, D.E. y De Leon, A. (2018). Everybody was boodle fighting: Military histories, culinary tourism and diasporic dining. *Food, Culture and Society*. 21(1). 25-41. DOI: 10.1080/15528014.2017.1398469
- Berno, T. y Fusté-Forné (2019). Imaginaries of cheese: revisiting narratives of local produce in the contemporary world. *Annals of Leisure Research*. DOI: 10.1080/11745398.2019.1603113
- Blum, M. (2013). War, food rationing and socioeconomic inequality in Germany during the First World War. *The Economics History Review*. 66(4). 1063-1083
- Braithwaite, R.W. y Leiper, N. (2010) Contests on the River Kwai: How a wartime tragedy became a recreational, commercial and nationalistic Plaything. *Current Issues in Tourism*. 13(4). 311-332. DOI:10.1080/13683500903249312
- Brown, L. y Arriaza Ibarra, K. (2018) Commemoration and the expression of political identity. *Tourism Management*. 68. 79-88. DOI: 10.1016/j.tourman.2018.03.002
- Chadwick, K. (2017). An appetite for argument: Radio propaganda and food in occupied France. *French History*. 31(1). 85-106. DOI: 10.1093/fh/crw053

Charon-Cardona, E. y Marwick, R.D. (2019). The kitchen garden movement on the Soviet Homefront 1941-1945. *Journal of Historical Geography*. 64. 47-59. DOI: 10.1016/j.ihg.2018.12.006

Chylinska, D. (2019). “Nameless Landscapes” – What can be seen and understood on a battlefield?. *Tourism Geographies*. DOI: 10.1080/14616688.2019.1686768

Clarke, P. y McAuley, A. (2016). The Fromelles interment 2010: Dominant narrative and reflexive thanatourism. *Current Issues in Tourism*. 19(11). 1103-1119. DOI: 10.1080/13683500.2013.823918

Chronis, A. (2012). Between place and story: Gettysburg as tourism imaginary. *Annals of Tourism Research*. 39(4). 1797-1816. DOI: 10.1016/j.annals.2012.05.28

Darian-Smith, K. (2020). Children, comforts and intercultural exchanges for Australians in both World War. *Cultural and Social History*. Doi: 10.1080/14780038.2020.1712004

De la Barre, S. y Brouder, P. (2013). Consuming Stories: Placing food in the arctic Tourism Experience. *Journal of Heritage Tourism*. 8(2-3). 213-223. DOI: 10.1080/1743873X.2013.767811

Delson, R. (2018). The bullet and the crust: A World War I Exhibition on nutrition and food conservation at the American Museum of National History. *Museum History Journal*. 11(1). 1-23. DOI: 10.1080/19369816.2018.1389450

Espeitx Benat, E. y Cáceres Nevot, J. (2010). La Memoria de la escasez alimentaria en la Barcelona de la posguerra (1939 – 1953). *Revista de Humanidades*. 16. 163-187

Evans, B. (2016). The National Kitchen in Britain 1917-1919. *Journal of War & Culture Studies*. 10(2). 115-129. DOI: 10.1080/17526272.2016.1215052

Exhibición Food and Value Economies – Modelos de comida en la exhibición que demuestra porciones de 100 calorías de alimentos conocidos. [Fotografía]. (sd).

https://www.researchgate.net/figure/A-1087-calories-dinner-proposed-by-the-American-Museum-of-Natural-History-and-on-display_fig5_320969184

Fisher, G. (2019) Looking forwards through the past: Bukovina’s “return to Europe” after 1989-1991. *East European Politics and Societies and Cultures*. 33(1). 196-217. DOI: 10.1177/0888325418780479

Fleissig, A y Whitney, G. (2015) Belgium relief fund, Post War food shortages and the “True” cost of living. *Exploration in Economic History*. 58, 96-106. Doi: 10.1016/j.eeh.2015.05.001

Fofana Ibrahim, A. y Shepler, S. (2011) Introduction: Everyday life in postwar Sierra Leone. *Africa Today*. 58(2).

Franch, M., Irimiás A. y Buffa, F. (2016). Place identity and war heritage: Managerial challenges in tourism development in Trentino and Alto Adige/Südtirol. *Place Branding and Public Diplomacy*. 13(2). 119-135.

Frost et al., (2020). Seeking a competitive advantage in wine tourism: Heritage and storytelling at the cellar-door. *International Journal of Hospitality Management*. 87. DOI: 10.1016/j.ijhm.2020.102460

Füdereeder B. (2016). Food and menu in the frontline and in restaurants in homeland – What did civilians and soldiers consume during the Great War?. *AlmaTourism*. 5(SI). 120-124. DOI: 10.6092/issn.2036-5195/6385

Fuentes Vega, A. (2017). The politics of memory, tourism and dictatorship: Revisiting Franco's Valley of the Fallen. *Journal of Tourism History*. 9(1). 70-91. DOI: 10.1080/1755182X.2017.1348545

Gelbman, A. y Maoz, D. (2012). Island of Peace or Island of War: Tourist guiding. *Annals of Tourism Research*. 39(1). 108-133. DOI: 10.1016/j.annals.2011.05.008

Ginn, F. (2012). Dig for victory! New histories of wartime gardening in Britain. *Journal of Historical Geography*. 38. 294-305. DOI: 10.1016/j.jhg.2012.02.001

Gordon, B.M.(2019). The Musée de la Grande Guerre du Pays de Meaux – A simulacrum of the 1914-1918 war?. *Journal of Tourism and Cultural Change*. 17(1). 85-99. DOI: 10.1080/14766825.2019.1560914

Gurney, P. (2020). Redifining 'the woman with the basket': the women's co-operative and the politics of consumption in Britain during the Second World War. *Gender & History*. 32(1). 189-207.

Gyimóthy, S. (2017) The reinvention of Terroir in Danish Food Place Promotion. *European Planning Studies*. 25(7). 1200-1216. DOI: 10.1080/09654313.2017.1281229

Hernández Burgos, C. (2019). La batalla del hambre: Movilización militar, condiciones de vida y experiencias de miseria durante la Guerra Civil Española (1936 – 1939). *Revista Universitaria de Historia Militar*. 8(16), 207-228.

Hunt, K. (2010). The politics of food and women's neighborhood activism in First World War Britain. *International Labor and Working-Class History*. 77. 8-26. DOI: 10.1017/S0147547909990226

Irimiás, A. y Volo, S. (2018). A Netnography of war heritage sites' online narratives: User-generated content and destination marketing organizations communication at comparison. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*. 12(1). 159-172. DOI: 10.1108/IJCTHR-07-2017-0079

- Janowski, M. (2012). Food in traumatic times: Women , foodways and ‘Polishness’ during a wartime ‘odyssey’. *Food and Foodways*. 20(3-4). 326-349, DOI: 10.1080/07409710.2012.715969
- Jansen-Verbeke, M. (2016) An Explorative note in tourism development along former war front lines. *AlmaTourism*. SI(5). DOI:10.6092/issn.2036-5195/6379
- Laing, J.H. y Frost, W. (2019) Presenting Narratives of Empathy Through Dark Commemorative exhibitions during the Centenary of World War One. *Tourism Management*. 74. 190-199. DOI: 10.1016/j.tourman.2019.03.007
- Lemelin, R.H. et al. (2013) Conflicts, battlefields, indigenous peoples and tourism : Addressing dissonant heritage in warfare tourism in Australia and North America in the Twenty-First Century. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*.7(3). 257-271. DOI: 10.1108/IJCTHR-05-2012-0038
- Lennon, J. (2018). Kachanaburi and the Thai-Burma Railway: Disputed narratives in the Interpretation of war. *International Journal of Tourism Cities*. 4(1). 140-155. DOI: 101108/IJTC-06-2017-0033
- Makoto Arnold, B. (2017) Your money ain’t no good o’er there: Food as a real and social currency in the Pacific Theater of World War II. *Food and Foodways*. 25(2). 107-122. DOI: 10.1080/07409710.2017.1311160
- Min Tuc, T. (2017). Food on the borderlands: Josie Underwood’s Civil War diary and the Kentucky Home Front, 1860 – 1862. *War & Society*. 36(2). 81-97. DOI: 10.1080/07292473.2017.1326581
- Monger, D. (2018). Tangible patriotism during the First World War: Individuals and the Nation in British propaganda. *War & Society*. 37(4). 244 – 261. DOI: 10.1080/07292473.2018.1496786
- Mouré, K. (2010). Food rationing and the black market in France (1940-1944). *French History*. 24(2). 262-282. DOI: 10.1093/fh/crq025
- O’Connell. K.M. (2017). Uncle Wiggly Wings: Children, chocolates and the Berlin Airlift. *Food and Foodways*. 25(2). 142-159. DOI: 10.1080/07409710.2017.1311163
- Ogórek, B. (2019). Feeding the city, feeding the fortress: Cracow’s food supply in World War I. *Journal of Urban History*. 45(4). 747-764. Doi:10.1177/0096144218766015
- Packer, J., Ballantyne, R. y Uzzell, D. (2019). Interpreting War Heritage: Impacts of Anzac Museum and Battlefield visits on Australians’ understanding of National identity. *Annals of Tourism Research*. 76. 105-116 DOI: 10.1016/j.annals2019.03.012

- Pastor, D. y Kent, A.J. (2020). Transformative landscapes: Liminality and visitors' emotional experiences at German memorial sites. *Tourism Geographies*. 22(2). 250-272. DOI: 10.1080/14616688.2020.1725617
- Rabinovitch, L. (2011) A Peek Into Their Kitchens. *Food, Culture and Society*. 14(1). 91-116. DOI: 10.2752/175174411X12810842291263
- Reeves, A. (2018). Mobilizing bodies, narrating security: Tourist choreographies at Jerusalem's Holocaust History Museum. *Mobilities*. 13(2). 216-230. DOI: 10.1080/17450101.2017.1406688
- Russo, A.P. y Bertelle S. (2020) Mobilising memoryscapes: tourist entanglements at two Catalan Civil War Sites. *Journal of Heritage Tourism*. 15(3). 312-327. DOI: 10.1080/1743873X.2019.1632868
- Rutherford, P.T., (2017) On arms and eggs: GI egg mania on the battlefields of World War II. *Food and Foodways*. 25(2). 123-141. DOI:10.1080/07409710.2017.1311161
- Segers, Y. y Demasure, B. (2017). The wartime kitchen: Food advice and cooking tips in Belgium during the First World War. *Food and Foodways*. 25(1). 58-76. DOI: 10.1080/07409710.2017.1270649
- Sharpley, R. (2020). 'Kamikaze' heritage in Japan: a pathway to peace and understanding?. *Journal of Heritage Tourism*. DOI: 10.1080/1743873X.1758117
- Shepler, S. (2011) The real and symbolic importance of food in war: Hunger pains and big men's bellies in Sierra Leone. *Africa Today*. 58(2). 43-56.
- Stone, B.J. (2013). Food, culture, and identity in Vittorini's conversation in Sicily and Kofman's Rue Ordener, Rue Labat. *CLCWeb: Comparative Literature and Culture*. 15(1). DOI: 10.7771/1/1481-4374.1997
- Sukapdjo, A.R. (2014). "Le Camembert": French memories, identities, and heritage in the First World War. *The French Review*. 87(4). 99-107.
- Tseng, P.T. (2018). The wartime regime and the development of public diet in Taiwan (1947-1950s). *Journal of Current Chinese Affairs*. 47(2). 113-136
- Tunc, T.E. y Babic, A.A. (2017) food on the home front, food on the warfront: World War II and the American diet. *Food and Foodways*. 25(2). 101-106. DOI: 10.1080/07049710.2017.1311159
- Upton, A., Schänzel, H. y Lück, M. (2018). Reflections of battlefield tourist experiences associated with Vietnam War sites: an analysis of travel blogs. *Journal of Heritage Tourism*. 13(3). 197-210. DOI: 10.1080/1743873X.2017.1282491

Vorstenbosch, T., de Zwarte, I., Duistermaat, L. y Van Andel, T. (2017). Famine food of vegetable origin consumed in Netherlands. *Journal of Ethnociology and Ethnomedicine*. 63(13). 1-15. Doi: 10.1186/s13002.017-0190-7

Y Mei, X., Hågensen, A.M. y Kristiansen, H.S. (2018). Sotrytelling through experiencescape: Creating unique stories and extraordinary experiences in farm tourism. *Tourism and Hospitality Research*. 20(1). 93-104. DOI: 10.1177/1467358418813410

Yang, M.L., (2005). Creating the kitchen patriot: Media promotion of food rationing and nutrition campaigns on the american home front during World War II. *American Journalism*. 22(3). 55-75. DOI: 10.1080/08821127.2005.10677658

Young, H. y Kim, J.H. (2017). Effects of ingredients, names and stories about food origins on perceived authenticity and purchase intentions. *International Journal of Hospitality Management*. 63. 11-21. DOI: 10.1016/j.ijhm.2017.01.002

Zheng, C., Zhang, J., Qiu, M., Guo, Y. y Zhang, H. (2020) Form mixed emotional experience to spiritual meaning: Learning in dark tourism places. *Tourism Geographies*. 22(1). 105-126. DOI:10.1080/14616688.2019.1618903