

# A **Contra** corriente

*Una revista de estudios latinoamericanos*

Vol. 19, Num. 3 (Spring 2022): 398-402

## **Review / Reseña**

Del Aguila, Rocío and Miseres, Vanesa (Eds.). *Food Studies in Latin American Literature: Perspectives on the Gastronomical Narrative*. Fayetteville: The University of Arkansas Press, 2021. 280 pp.

### **Aldana Boragnio**

CONICET / Instituto de Investigaciones Gino Germani (IIGG).

“¿No se le habrá ocurrido a ningún sociólogo efectuar un detenido análisis sobre la influencia de las digestiones en la cultura, la economía y la política uruguayas? ¡Cómo comemos, Dios mío! En la alegría, en el dolor, en el asombro, en el desaliento. Nuestra sensibilidad es primordialmente digestiva.”

—Mario Benedetti, *La tregua*

Comer y hablar, comer y leer. Leer y comer para hablar. La comida y las palabras atraviesan nuestras vidas y nos instauran como seres sociales desde el momento en que ingerimos lo externo. El exterior ingresa a nuestro cuerpo a través de la comida que nos alimenta y de las palabras que nos constituyen. ¿Qué es lo que viene primero? Difícil saberlo—sino imposible—, tal es esta conexión que como especie humana el comer nos permitió hablar (Aguirre, 2017; Jacinto García, 2013), desarrollar

un mensaje para comunicarnos y, como consecuencia, también utilizamos ese lenguaje para comunicar(nos) sobre el comer.

Hoy, en miles y millones de hogares se replica ese acto social tan primario de forma cotidiana, cada vez que nos sentamos a comer, en los eventos familiares y sociales de importancia y en las reuniones sencillas, en donde nos seguimos reuniendo a comer para poder hablar. En este sentido podemos decir que la comida le da el espacio a la palabra, produciendo y reproduciendo narrativas gastronómicas en el presente, con base en el pasado, pensando el futuro. ¿O en realidad hablamos para comer?

América Latina configurada desde una mirada de afuera que la “descubrió” y nombró como una región “nueva”, creó y reforzó su identidad desde una conquista más parecida a una invasión, pero ni cercana a un descubrimiento. A partir de este evento histórico, América Latina se presenta novedosa, tierra fértil llena de posibilidades, a la vez que indígena, con historia y pasado propio. Desde el inicio de estos tiempos hasta hoy, la región latinoamericana sostiene su identidad desde la comida, los modales y los hábitos alimentarios que marcan una diferencia y una especificidad de su identidad. América Latina, con sus extensas tierras y diversos climas, comía lo que sus suelos le brindaban y estos alimentos llegaron al resto del mundo abriendo las gastronomías locales.

Pero a la vez, la historia nos demuestra cómo la región, con las oleadas inmigratorias tanto de Europa como de África y luego de China—entre otros países—incorporó nuevos alimentos y formas de comer, creando nuevas cocinas. Al mismo tiempo, se fueron incorporando prácticas y tradiciones culinarias que crearon una cocina mestiza durante el Virreinato de la Nueva España. Así, desde los alimentos y las preparaciones de países vecinos y países lejanos, América Latina modela una identidad gastronómica que se abastece de otras prácticas alimentarias, otras costumbres, otros ingredientes y otras realidades, sumando técnicas, diversificándolas, haciéndolas propias, versionándolas a partir de su incorporación a lo cotidiano. De modo que se fue creando y recreando una tierra nueva, pero con historia, llena de pasado propio y de otros, llena de presente compartido.

El libro *Food Studies in Latin American Literature: Perspectives on the Gastronomical Narrative*, editado por Rocío del Aguila y Vanesa Miseres, nos invita a sumergirnos en las conexiones entre el comer y la palabra a través de la literatura latinoamericana y de los procesos históricos de los cuales ésta forma parte. En cada capítulo del libro se analiza la literatura desde y para los estudios alimentarios (*Food Studies*), pero esta perspectiva no se despliega como una mera representación de la realidad, sino que la narrativa

literaria se expone como la posibilidad de acercarse a la historia, a lo desconocido a través de la experiencia, compartiendo los procesos que nos llevaron a la mezcla que somos.

Si la literatura fue el modo de enseñar al “nuevo mundo” cómo comer, cómo preparar los alimentos, cómo comportarse en la mesa; hoy también nos acerca al lugar social de esa mesa, de la reunión en torno a ella y de los temas que desde allí se pueden tratar. En este sentido, las narrativas presentadas en el libro funcionan como el sostén del pasado desde sus prácticas, sus vivencias, sus representaciones y sus emociones, presentando a la comida y al comer—al igual que la literatura—como un intermediario y un regulador de las relaciones sociales. A partir de un recorrido a través de manuscritos, artículos de revistas, libros de cocina, menús, manuales de etiqueta, publicidad popular, culturas materiales y visuales y literatura desde la época precolombina hasta la actualidad, las y los autores de *Food Studies in Latin American Literature* realizan un análisis detallado de los alimentos como ingredientes claves de la historia latinoamericana, de la comida, las costumbres, las preparaciones, los intercambios y los roles sociales que se ponen en juego en la alimentación como hecho social total (*sensu* Mauss).

La obra editada por Rocío del Aguila y Vanesa Miseres abarca temáticas que se entrelazan en la historia latinoamericana, en su multiplicidad y yuxtaposición. De esta manera, a lo largo de los capítulos se presentan enriquecedores análisis de la mezcla de los mundos y las costumbres, los imaginarios culinarios, el consumo y consumismo y los procesos de modernización, pero también de la creación de las naciones, la contraposición entre la abundancia y el hambre, la discriminación del racismo, la identidad del mestizaje, las luchas raciales, de clase y de género, las distinciones sobre el gusto, el género y el lugar de las mujeres en las cocinas, no como “jaula de oro” sino como lugar de sostén, cuidado y reproducción de los otros, pero principalmente, como espacio de creación y creatividad.

El libro se presenta dividido en cuatro apartados, en parte por motivos de organización de un volumen que implica normas de edición y en parte como una visión histórica de los principales ciclos vividos en el continente. Pero éstos pueden ser leídos desde una mirada que expone la diversidad que atraviesa transversalmente la identidad latinoamericana. Sin entrar en un resumen detallado de los capítulos—que son presentados en la introducción del libro—es importante remarcar algunos ejes centrales que propone la obra en su conjunto y, luego, amplían los textos:

El primer apartado, titulado “Fusión culinaria: herencia indígena y colonialismo” se centra en las tradiciones, los legados alimentarios e intercambios de dos naciones—México y Perú—centros neurálgicos de las más grandes civilizaciones indígenas del continente. Aquí, a lo largo de tres capítulos, podemos acercarnos a comprender los procesos de descolonización en las sociedades y en los pensamientos.

El segundo apartado, “Una mesa modernizada: identidades nacionales, regionalismos, y comidas transnacionales”<sup>1</sup> recorre desde la conformación de los Estados-Nación de América Latina hasta la actualidad, dando lugar a los debates en torno a una mesa latinoamericana modernizada, en donde las identidades nacionales y las relaciones transnacionales se unen, se entrelazan y, muchas veces, se confunden.

Luego, el tercer apartado, “Género y alimentación: consumo, deseo y agencia”<sup>2</sup> presenta amplias y enriquecedoras lecturas sobre las mujeres y sus múltiples conexiones con la comida y la cocina como espacio doméstico. Los análisis de los capítulos de este apartado nos permiten acercarnos a diversos debates en torno al género y la cocina para comprender las estrategias de agencia de las mujeres desde la cocina como un espacio en que surge el poder, dando lugar así a estrategias de emancipación desde lo cotidiano, desde lo nutricional como posibilidad de crear, hacer y crecer. El cuarto y último apartado, titulado “Escritura gastronómica latinoamericana: entre la historia y la estética”, nos introduce en el análisis de los alimentos desde los discursos estéticos, brindándonos herramientas para la creación de una narrativa gastronómica latinoamericana, desde y para el continente.

Como campo de investigación concreto, los estudios alimentarios presentan sesenta años de producción. Desde la pionera antropología de Claude Lévi-Strauss y Mary Douglas, esta perspectiva fue tomando forma con los aportes de la historia y también de la sociología. En estas conexiones, los estudios alimentarios se conformaron como un campo interdisciplinario. A partir de esta base teórica, *Food Studies in Latin American Literature: Perspectives on the Gastronomical Narrative*, nos propone una mirada diferente para abordar los estudios alimentarios y sus fenómenos culturales, desde Latinoamérica y sus narrativas. En este aspecto, es importante destacar que, en un texto presentado desde Latinoamérica como región, sin limitarse a un solo país, una sola etnia o grupo cultural, la falta de análisis sobre la literatura brasileña está notoriamente presente. Esta

---

<sup>1</sup> “Modernized Table: National Identities, Regionalisms, and Transnational Foodways.” Traducción propia.

<sup>2</sup> “Gender and Food: Consumerism, Desire, and Women’s Agency.” Traducción propia.

ausencia es posible de comprender a partir de la aceptación de la amplitud del tema, de la variabilidad de temáticas incluidas y requeridas. Por lo tanto, entendemos que, en vez de limitar, esta falta denota su presencia exponiendo la necesidad de continuar profundizando sobre los estudios alimentarios, pero, principalmente, sobre la gastronarrativa de Latinoamérica desde sus especificidades nacionales, culturales, materiales y sensoriales.

En suma, el recorrido del libro, a partir de una perspectiva innovadora, nos invita a sumergirnos en la narrativa gastronómica latinoamericana y a preguntarnos por cómo nos constituye como región. En este sentido, el trabajo realizado por las y los autores de la obra, y por Rocío del Aguila y Vanesa Miseres como editoras, produjo un texto novedoso para el campo de los estudios alimentarios, desde una experiencia académica interdisciplinaria. De esta valiosa iniciativa surgió un texto motivante para continuar ahondando tanto en los estudios alimentarios como en su relación con la literatura a partir de una gastronarrativa que queda impresa en los textos, en la historia y en los cuerpos latinoamericanos.

### **Bibliografía**

Aguirre, Patricia. *Una historia social de la comida*. Buenos Aires: Lugar Editorial, 2017.

Jacinto García, Luis. *Una historia comestible. Hominidos, cocina, cultura y ecología*. Gijón: Trea. 2013.