

RESEÑA

**Del Águila, Rocío y Vanesa Miseres
(eds.) *Food Studies in Latin American
Literature. Perspectives on the
Gastronarrative*. Fayetteville,
University of Arkansas Press, 2021.**

Rita De Maeseneer
University of Antwerp

Los *Food Studies* como subrama de los estudios culturales fueron cobrando más importancia a partir de los años 80 del siglo anterior. La comida se convirtió en objeto de análisis sobre todo por parte de historiadores, antropólogos y sociólogos. No es extraño que en las actas de “The Oxford Symposium of Food and Cookery”, que se celebra desde los ochenta, los acercamientos de índole histórica y antropológica sean mucho más numerosos que los que parten de textos literarios. En el área hispánica, el creciente interés por los estudios culturales a partir de los noventa, junto con el éxito de novelas como *Como agua para chocolate* (1989) de Laura Esquivel, llevó a algunos estudiosos a analizar textos literarios desde una lente culinaria. A lo largo de las dos últimas décadas, se fueron elaborando cada vez más artículos y publicaciones, sobre todo redactadas en español, por ejemplo, *Comidas bastardas* (2013), una edición de Mateo del Pino et al., o mi *Saberes y sabores en México y el Caribe* (2010 en co-edición con Patrick Collard). Últimamente están saliendo cada vez más estudios en inglés sobre el área hispánica. Por ejemplo, *Food, Texts, and Cultures in Latin America and Spain* (2020) es una edición a cargo de Rafael Climent-Espino y Ana Gómez Bravo que incluye un excelente estado de la cuestión en la introducción. El libro que es objeto de la presente reseña, *Food Studies in Latin American Literature. Perspectives on the Gastronomarative*, publicado en la serie “Food and Foodways”, es presentado como la primera edición en inglés sobre la gastronomarativa en América Latina en su conjunto. Cabe observar que no se abordan todas las áreas latinoamericanas en la misma proporción: México, Argentina y el mundo andino son las tres partes más privilegiadas, mientras que el Caribe y Centroamérica casi no aparecen. A la zaga de otros investigadores, entre los cuales me incluyo (véanse mi *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual* (2003) y *Devorando a lo cubano* (2012)), las editoras también parten de la gastrocrítica. Este término fue acuñado en 2002 por Ronald Tobin, un estudioso de literatura francesa del XVII. La gastrocrítica consiste en estudiar las connotaciones de la comida entroncando de este modo con varias ramas de las ciencias humanas y exactas. El tipo de texto analizado en el volumen es narrativa en un sentido amplio, ya que incluye ficción, textos en revistas especializadas, manuales de urbanidad, recetarios de cocina, libros de viaje, artículos periodísticos, lo cual enriquece el espectro y a la vez complica la metodología. El libro está dividido en cuatro partes, precedidas por una introducción y seguidas por un epílogo. Aunque en la introducción las editoras dicen haber optado por una subdivisión por temas, se respeta un orden más o menos cronológico. Se empieza con tres análisis centrados en la época colonial con énfasis en la relación conflictiva entre diferentes sistemas culinarios, para pasar después al siglo XIX con un especial interés en la impronta de la modernidad. El tercer capítulo se enfoca en el siglo XX y se centra en la mujer. El último capítulo reúne una serie de metarreflexiones sobre cómo leer la gastronomarativa.

En el primer capítulo, titulado “Culinary Fusion: Indigenous Heritage and Colonialism”, Alison Krögel parte del concepto de “gastrocolonización” para demostrar mediante textos de el Inca Garcilaso de la Vega y Guamán Poma de Ayala cómo los españoles perturbaron el sistema y el paisaje alimenticios de los incas, lo cual tenía implicaciones culturales, étnicas y religiosas. La segunda contribución, realizada por Regina Harrison, presenta un repaso de la presencia de la papa en algunos textos y películas a lo largo de los siglos. Esta planta con sus connotaciones de comida de otra etnia y/o de clase baja es poco mencionada en las crónicas, a diferencia del trigo y del maíz. En cambio, es central en la tradición oral indígena y pasó a ser el símbolo por excelencia del mundo andino en la literatura y el cine contemporáneos. El primer capítulo termina con un acercamiento a la dimensión culinaria en Sor Juana y, más particularmente, en el recetario supuestamente atribuido a ella. Se presenta una contextualización socio-cultural interesante, aunque tal vez se hubiera podido indagar más en la manera como el sabor está al servicio del saber y en el uso de lo dulce por la mujer, lo que Deborah Lupton llamó “gendered food” en *Food, the Body and the Self*. Vista la dudosa

atribución del recetario, parece poco convincente la conclusión de que la sabiduría culinaria era casi igual de importante que la filosófica para Sor Juana.

El capítulo 2, “A Modernized Table: National Identities, Regionalisms and Transnational Foodways”, arranca con un análisis por parte de Lee Skinner acerca de la influencia europea (sobre todo francesa) en las costumbres culinarias de las clases ricas peruanas y mexicanas hacia finales del siglo XIX y principios del XX. Esta emulación de lo europeo, tal como se reflejaba en guías, anuncios y artículos periodísticos, se consideraba como una manera de entrar en la modernidad. Impactó más en la adquisición de un capital cultural adecuado que la cocina nacional o influencias culinarias provenientes de otros grupos, por ejemplo en los inmigrantes chinos en el Perú. En “Native Food and Male Emotions”, Mercedes López Rodríguez hace un uso muy ingenioso de los *Affect Studies* para argumentar cómo en la literatura de viajeros masculinos blancos en los Andes colombianos de mediados del siglo XIX, las reacciones emotivas negativas de suciedad y aversión ante la comida local expresan discriminación de raza y de género, ya que solían ser mujeres indígenas las que preparaban los platos. Vanesa Miseres, que se enfoca en *Recuerdos de viaje* (1882), el relato del viaje por Nueva York de la argentina Eduarda Mansilla, recurre a un esquema opositivo de buen gusto (calidad) /mal gusto (cantidad). Esta vez el “otro” son los norteamericanos, cuyas costumbres culinarias poco refinadas y orientadas hacia la comida rápida (como lo eran las ostras en el siglo XIX) contrastan con las modalidades más finas de los argentinos, influidos por la cocina francesa. Miseres profundiza de modo muy acertado las implicaciones morales de esta dicotomía culinaria, que reanudan con las ideas de Martí o Rodó sobre el materialismo de Estados Unidos, por muy moderna que sea esta nación.

La tercera parte, “Gender and Food: Consumerism, Desire, and Women’s Agency” ahonda en una de las aproximaciones más fructíferas y más trabajadas en los *Food Studies*, el enfoque desde los estudios de género. Recetarios y anuncios de los 1950s sirven como base para indagar en la manera como el ideal blanco, patriarcal y consumista servía de modelo a la clase media, supuestamente “mestiza”, de México. Sandra Aguilar-Rodríguez arguye que el fomento de la compra de tecnología doméstica como signo de modernización solo contribuía a mejorar el nivel de los platos elaborados y no conllevaba una liberación de las mujeres, que quedaron subordinadas y recluidas en la casa. Además, se perpetuó la discriminación racial, ya que el ideal de mestizaje consistía, en la práctica, en una asimilación al modelo blanco y no en una verdadera fusión de razas ni en una revaloración del componente indígena. Sigue una contribución de Montes Garcés sobre “Lección de Cocina” de Rosario Castellanos. A pesar de que la estudiosa se propone enfatizar el espacio en el cuento, sus comentarios, a veces un poco inconexos, no aportan mucha novedad interpretativa respecto a los estudios de sesgo feminista ya publicados sobre este cuento intrigante que cuestiona las relaciones de pareja de una manera incisiva en relación con la cocina y la cama, el espacio privado y el espacio público. El cuento “Marina y su olor,” de la puertorriqueña Mayra Santos-Febres, es analizado por Sandra Aguilar-Rodríguez en el marco de los *Sensory Studies*. Al privilegiar los diferentes olores, muchas veces relacionados con lo culinario, que la protagonista negra subalterna emite para expresar sus emociones y su individualidad, Santos-Febres desarticula los estereotipos olfativos negativos, asociados a la raza negra. Además, reivindica un saber otro, el olfativo, que hasta cierto punto permite a la protagonista expresarse, independizarse y liberarse de su posición subalterna. El cuento “El budín esponjoso” de la argentina Hebe Uhart constituye un punto de partida para Karina Elizabeth Vázquez para formular múltiples reflexiones, por ejemplo, sobre el valor epistemológico del gusto o los patrones consumistas de diferentes generaciones de mujeres, entre otros enfoques.

El cuarto capítulo titulado “Latin American Food Writing: Between History

and Aesthetics” comienza con una propuesta de una poética de la historia gastronómica por parte de Ignacio Sánchez-Prado. En sus análisis sugerentes de las crónicas del mexicano Salvador Novo, reunidas en *Cocina mexicana* (1967), el investigador aboga por insistir en los *Food Studies* en el nexo entre lo cultural y lo histórico-social. Así aborda las dimensiones de la transculturalidad culinaria, que se reflejan en las crónicas de Novo mediante el estilo neobarroco que aúna diferentes capas históricas, a veces conflictivas. Comenta que el género de la crónica se presta asimismo a captar la complejidad de lo moderno y lo cotidiano, entre otras manifestaciones. Las observaciones de Ángel Tuninetti sobre los relatos de viaje del argentino Martín Caparrós entroncan con el tema identitario, ya tratado en el segundo capítulo, y los conflictos relacionados con este tema, tales como la tensión entre centro y periferia, comida regional y nacional, comida global y local. En su comentario sobre una de las obras más traducidas de Caparrós, *Hambre*, Tuninetti se detiene en la posición privilegiada del cronista que debe ser consciente de no caer en una suerte de “pornografía” culinaria al evocar el hambre. En “American counterpoints. *Barbacoa* and barbecue beyond Nation”, el rastreo de una serie de fuentes (crónicas, diccionarios, relatos de viaje) permite reconstituir a Russell Cobb la trayectoria transcultural e interamericana de la barbacoa/*barbecue*, que el investigador limita a la preparación de platos con humo (y no con fuego). A partir de relatos de viaje del siglo XVIII retoma asimismo la muy estudiada relación entre barbacoa y canibalismo, esta potente asociación que se remonta a las primeras imágenes sobre el Nuevo Mundo y dio lugar a toda una “canibalología/calibanología”.

En el epílogo titulado “Why Gastronarratives Matter” María Paz Moreno, coordinadora de un número sobre Food Studies en el área peninsular en “Cincinatti Romance Review” (2012), invita a los estudiosos a abrir nuevas vetas que tomen en cuenta la nueva realidad social y el cambio climático en sus repercusiones sobre la comida. A este respecto es interesante mencionar que en *Literary and Cultural Production, World-Ecology, and the Global Food System* (2021), una de las editoras, Kerstin Oloff, se concentra precisamente en este tipo de preocupaciones en su contribución sobre la literatura puertorriqueña.

De estos breves apuntes se desprende que la edición ofrece un gran abanico de posibles acercamientos al tema culinario. Unos artículos constituyen más bien repasos útiles sobre la presencia de ciertos productos comestibles o costumbres culinarias en la narrativa a lo largo de los siglos. Otros aplican de modo acertado aproximaciones ya consabidas como la relación con el gender, la identidad, la nacionalidad, la raza, la clase. Algunas contribuciones van más allá al tomar caminos menos pisados en la gastrocrítica. Pienso en el concepto de la gastrocolonización, la relación con los *Sensory Studies*, los estudios de los afectos. Como yo misma participé activamente en la gastrocrítica, no puedo sino alegrarme de que se prosiga esta veta que dará aún mucho que hablar.