Rocío del Águila y Vanesa Miseres, eds., *Food Studies in Latin American Literature. Perspectives on the Gastronarrative*. Fayetteville: University of Arkansas Press, 2021, 248 pp.

Paula Sedran
ISHIR CONICET

https://doi.org/10.17533/udea.trahs.26.15

Latinoamérica es un continente ferozmente desigual, habitado por múltiples historias acalladas; en muchas, el hambre es protagonista. En sí, esta es razón suficiente para demandar miradas críticas sobre las formas de concebir e imaginar la comida, así como para cuestionar las razones del acceso desigual a ella. Es, por lo tanto, un disparador para revisar aportes que han tomado para sí dicha tarea, cuya relevancia e impacto social son conspicuos. La historia social ha abordado la temática de la alimentación.[1] Distintos estudios se han preguntado cómo la comida, en tanto fenómeno sociohistórico, participa de la estructuración de relaciones sociales de poder;[2] desarrollos en los cuales los aportes de la antropología han sido clave.[3] Si bien existe un corpus de trabajos orientado a las aristas culturales del fenómeno, ellas han sido menos visitadas.[4] Las identidades, la imaginación colectiva sobre bondades y peligros de ciertos alimentos, las tradiciones culinarias y sus cruces con los sistemas productivos desplegados desde el siglo XIX, sus implicancias políticas y sociales, entre otros, son objetos aún en expansión y, por ello, estos temas resultan una urgencia intelectual (p. 4).

1. Jacques Attali, *Historias de la alimentación ¿De qué hablamos cuando hablamos de comer?* (Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2023); Robert Weis, "De panzas y prejuicios: la historia y la comida" Universia 2.1 (2009): 10-14; María de los Ángeles Pérez Samper "La historia de la historia de la alimentación," *Chronica Nova* 35 (2009): 105-162.

2. Marcelo Álvarez y Luisa Pinotti. *A la mesa. Ritos y retos de la alimentación argentina* (Buenos Aires: Grijalbo, 2000); Juana Salas Hernández, "Dossier. Historia de los alimentos y la alimentación en América Latina," *Sillares* 2.4 (2023): 15-24; Eduardo Elena, "Peronist Consumer Politics and the Problem of Domesticating Markets in Argentina, 1943–1955," *Hispanic American Historical Review* 87.1 (2007).

3. Patricia Aguirre, *Historia social de la comida* (Buenos Aires: Lugar, 2017). Fernando Remedi, *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba 1870-1930* (Córdoba: Centro de Estudios Históricos "Prof. Carlos S. A. Segreti", 2023).

4. Cristiane Nunes dos Santos, "Somos lo que comemos. Identidad cultural, hábitos alimenticios y turismo," *Estudios y Perspectivas en Turismo* 16.2 (2007): 234-242.

Food Studies in Latin American Literature presenta una oportunidad doble para los estudios históricos preocupados por comprender cómo la dimensión simbólica de la vida social participa de las relaciones sociales de poder. En primer lugar, la obra es resultado de la cooperación internacional en un campo poco revisado historiográficamente, lo cual brinda una perspectiva teórica y territorial situada a la vez que diversa. Abrevando en estudios culturales críticos se afirma que "la comida nunca es sólo comida" (p. 3) y que, por ello, la interdisciplina es irrenunciable para estudiarla. En segunda instancia, aborda una temática acuciante partiendo de un archivo particular: los discursos literarios. Así, permite historizar las relaciones de la alimentación con las subjetividades individuales y colectivas. En función de ello, la presente reseña identifica elementos que puedan resultar insumos para análisis históricos sobre dichas temáticas y para revisitar, de manera situada, la pregunta por la literatura como huella para la Historia.

El libro se organiza en cuatro secciones que indagan en representaciones literarias sobre las dimensiones materiales y simbólicas de la comida. 13 ensayos recorren recetarios, libros de etiqueta, publicidades, novelas, crónicas de viaje, entre otros discursos que, abordados desde los estudios literarios, alimentan para la historia una perspectiva interdisciplinar. Se parte de la premisa de que "lo que entra y sale de nuestras bocas, sea comida o palabras, siempre reflejará lo que somos, de qué estamos hechos, lo que rechazamos o escondemos o aquello que nos es irreprimible" (p. 4). Se articula este diálogo desde la noción de gastronarrativa, entendida "como una narrativa en sí misma, una que expresa enunciados estéticos, políticos y culturales" (p. 7).

El primer apartado se centra en el período colonial y extiende su interés a los legados culinarios precolombinos. Se revisan narrativas andinas, crónicas (europeas y criollas) y recetarios conventuales, desde los cuales se formulan preguntas no sólo por la organización racial y de clase de las formas de comer, sino por las mismas nociones de la relación colonial y de la modernidad periférica. Entre ellas, se destacan ¿qué impacto tuvo la homogeneización cultural impuesta por el conquistador europeo sobre los hábitos alimenticios americanos? ¿Cuáles son los rastros y pervivencias de consumo de alimentos que sobrevivieron a dichos procesos? ¿Qué sentidos de resistencia y resignificación cultural pueden identificarse al analizar dichos consumos? Las respuestas se hilan en torno a la noción de gastronarrativas (aquellos discursos que organizan los sentidos sobre la alimentación) con el de gastrocolonización, entendida como el conjunto de violencias impuestas sobre el consumo alimentario de los sujetos dominados. De resulta de ello, se vislumbran "paisaje[s] alimenticio[s]" (p. 23) en cuyo centro se identifican sentidos naturalizados de ciertos alimentos que perviven hasta hoy (como, por ejemplo, el que asocia la papa a la pobreza).

La segunda sección considera la comida en relación con la modernización, las identidades nacionales, la inserción del continente al mercado mundial y la formación de los Estados nacionales en el siglo XIX. Se indagan repertorios culinarios inmigrantes en perspectiva comparada entre Perú y México, la otredad alimenticia en escritos de viajeros europeos en Colombia del siglo XIX y las impresiones de la elite cultural latinoamericana sobre el mercado masivo alimenticio estadounidense, en un momento clave de la internacionalización cultural de las élites del continente. Si bien cada trabajo

se detiene sobre un sujeto social, todos reflexionan sobre los intersticios de narrativas gastronómicas que integran un sentido común que asocia nacionalidad, raza y género a ciertos consumos alimenticios y que, en correlación con ello, los pondera o negativiza. Un punto de encuentro es la consideración de tópicos menores de las representaciones sociales, como el asco, que son contrapuestos a valores como el refinamiento, la asepsia y la nutrición. Los trabajos de la sección enfatizan la impresión de la otredad producida en el encuentro culinario y las reflexiones contenidas en las fuentes revisadas colocan a la comida en el centro de la identidad nacional. Además, se hace clara la matriz eurocéntrica que tanto europeos como criollos de los sectores privilegiados despliegan para construir sus impresiones. Así, pueden identificarse con claridad algunos pares de opuestos en torno a la alimentación, como un antes y después del Estado, una cocina blanca y una no blanca, una alimentación civilizada y una atrasada e, incluso, la estética de la alimentación refinada frente a la grotesca. A diferencia del apartado anterior, los discursos analizados contienen una mirada de futuro para el continente, proyección hecha sobre una ingeniería cultural que reconoce en la alimentación un tema clave ligado a la construcción de identidades nacionales, blancas, civilizadas y triunfantes. En estos trabajos, se introduce la indagación específica por el rol de la mujer, la cual parte de la premisa de que, en cuanto a gastronarrativas se refiere, la variable de género no puede considerarse monolítica y la comida es siempre un espacio contestado para la disputa de sentidos. Durante los años de la formación estatal latinoamericana, la comida también fue nodal en la estructuración de las relaciones patriarcales (las mujeres fueron no sólo las habitantes naturales de la cocina, sino las portadoras del refinamiento, la moderación y la nutrición que debían alimentar el cuerpo nacional).

Lo antedicho es central en la tercera sección, ocupada por las diversas relaciones de las mujeres con la comida. Dichas contribuciones no sólo indagan en la ambigüedad constitutiva de la cocina como *locus* de sujeción a la vez que de resistencia, sino que exploran los sentidos capilares de la acción de las mujeres frente a la comida en cuestiones como la salud, el matrimonio, la maternidad y la política. Se revisan cuentos, crónicas, novelas y recetarios, dentro de los cuales se mira la construcción de representaciones hegemónicas, como la de la mujer blanca, ama de casa, de clase media, *locus* de respetabilidad, clase, modernidad y progreso, lo cual se considera en función de los procesos de mestizaje y de modernización. Otro eje de análisis es el espacio físico de la cocina. Allí, se reconoce la consolidación de los roles tradicionales —la mujer en el espacio doméstico— a la vez que se identifican gestos de resistencia a partir de los que se problematiza cuál es el margen efectivo para la agencia femenina. Este último punto se completa al indagar en la relación de la comida con el cuerpo femenino, considerando estereotipos raciales y de clase (negritud, feminidad, mal olor de la pobreza). Como en el apartado anterior, se considera cuáles son las estrategias de subversión de estereotipos heterónomos que los textos proponen. Para la historia, ello se traduce en la posibilidad de indagar en mecanismos capilares de resistencia cultural, sea de mujeres pobres negras, de niñas que desean emancipar sus prácticas culinarias frente a sus madres o de amas de casa que desean construir un lugar de autonomía dentro de la cocina. Ello tiene la virtud de habilitar indagaciones en fuentes "ficcionales" sobre problemáticas

socioculturales abordadas, entre otros, por los campos de historia de las mujeres[5] y de las emociones.[6]

El último tramo del libro reúne trabajos cuya reflexión principal es de orden metodológico, en tanto revisan cómo cada género discursivo construye determinadas narrativas sobre la comida. Como afirman las compiladoras, se trata de una oportunidad única para sentar las bases del campo del gastrocriticismo y de la identificación de una gastronarrativa latinoamericana. En este sentido, la historia puede problematizar qué tipo de preguntas pueden formularse a textos poéticos y crónicas, al centrarse en cuáles son las razones literarias que dan o no relevancia a determinados discursos: es decir, contextualizan en universos discursivos específicos el lugar de la fuente a ser analizada. Especialmente, cabe destacar la problematización de la crónica como género performativo. En ella, puede indagarse con holgura en la inevitabilidad de la comida en el viaje y las sensaciones de ansiedad, extrañeza, rechazo, por un lado y comunión, interacción y conocimiento, por otro. Al considerar las reflexiones sobre la moral y la politicidad de la comida en relación con las presiones del mercado mundial, se delinea al viajero como agente de la frontera cultural en un mundo "en que han desaparecido las distancias" (p. 208). En estos trabajos, cuyo objeto es históricamente más reciente, se retoma la noción de frontera y, con ella, los clivajes de clase, género y raza que perviven desde la herida originaria de la conquista y cómo estos pueden reconocerse en la comida como un sistema de sentido, de comunicación y de comportamientos (p. 223).

Retomando las palabras de María Moreno en el epílogo a la obra, las gastronarrativas importan porque narran historias que, de otra manera, pueden quedar sin contarse. Para la historia abre posibilidades diversas. La construcción de un archivo de la comida en el continente; la identificación de temporalidades y territorios divergentes a las de los Estados y de la modernidad-modernizaciones; la reflexión sobre las relaciones complejas entre tradiciones, saberes y mercado; la identificación de la literatura como *locus* de aspectos que forman parte de la construcción identitaria de mujeres, inmigrantes, sujetos racializados, así como de procesos de segregación y exclusión. La literatura, en definitiva, ilumina vidas, alimentos e identidades que la historia debe incluir en la argamasa de su relato.

5. Valeria Silvina Pita, "Mirando hacia atrás… La colección de Historia de las Mujeres en Argentina: una aventura colectiva a finales del siglo XX," *Estudios de filosofía práctica e historia de las ideas* 22.1 (2020): 1-9.

6. María Bjerg y Sandra Gayol "Presentación Dossier: Historia de las Emociones y Emociones con historia," Anuario del Instituto de Historia Argentina, 20.1 (2020): 1-3.