

## Cucinare, mangiare, digerire: rappresentazioni del cibo latinoamericano in un contesto globale

Chiara Stella Sara Alberti  
Cristóbal F. Barría Bignotti

Uno dei luoghi dove sperimentiamo nel quotidiano gli effetti del mondo globalizzato è la nostra tavola. Non sono più i piatti, ad esempio italiani, che fanno il giro del mondo seguendo le ondate di coloni e migranti, ma prodotti provenienti da tutto il mondo che condividono gli scaffali dei supermercati e che ci permettono di preparare pietanze di varia provenienza (La Cecla, 2016; Nicolosi, 2006; Wilk, 2016). Anche i danni ambientali e sociali di un'industria alimentare sempre più globale sono entrati a far parte della nostra vita quotidiana. L'assunzione di manodopera a basso costo legata alla tratta internazionale degli schiavi, la privatizzazione di beni comuni come l'acqua, il furto della terra alle popolazioni indigene e l'inquinamento causato dai trasporti intercontinentali, sono solo alcuni dei fenomeni legati a questa industria (Mintz 1986; Barndt, 2013). Occorre quindi osservare la questione dell'alimentazione secondo una prospettiva integrale, in cui si considerino i fenomeni tradizionalmente intesi come "naturali" anche come fenomeni "sociali", visti, al tempo stesso, con uno sguardo locale e globale.

Oltre alla sua funzione nutrizionale biologica, il cibo porta con sé una serie di connotazioni sociali e simboliche come lo *status*, l'identità e la classe sociale della persona che lo produce o lo consuma<sup>1</sup>. L'alimentazione è quindi un fenomeno complesso, un ibrido tra le categorie tradizionali di "naturale" e "culturale", oltre ad essere attore partecipe nella definizione di queste categorie. Il rapporto tra ciò che mangiamo e ciò che intendiamo per cultura non è unidirezionale: non è il cibo a determinare la cultura, né l'atto del mangiare può essere "letto" come un atto meramente culturale. È un fenomeno a doppio senso in cui le nostre iden-

<sup>1</sup> Sono numerose le discipline emergenti dedicate allo studio dell'alimentazione, del cibo, dei sapori, ecc. Citare tutti gli autori più significativi comporterebbe un'estensione eccessiva e si allontanerebbe dai nostri propositi, tuttavia riteniamo sia importante citare alcuni dei campi disciplinari più rilevanti: tra gli altri, l'antropologia del cibo, gli studi sensoriali del gusto, la gastro-critica, i *Food Studies*, la sociologia del cibo, i *Consumption Studies*.

tità e le nostre relazioni con l'altro prendono forma man mano che mangiamo e gustiamo. In questo modo il cibo, la cucina, i modi di mangiare e i sapori costituiscono un prezioso oggetto di studio per comprendere le relazioni tra quelle che sono comunemente intese come culture diverse, in particolare quando vogliamo porre l'attenzione non solo sulla dimensione sociale o linguistica del fenomeno, ma anche sul modo in cui l'identità o l'altro viene "mangiato", "cucinato", "digerito". In questo numero della rivista vorremmo proporre una riflessione su come il cibo latinoamericano, il modo di mangiarlo e i suoi sapori, sono stati rappresentati nelle arti visive, nella letteratura e nel cinema e cosa queste rappresentazioni possono dirci sul ruolo che il cibo svolge nelle relazioni, all'interno di un mondo globalizzato, in particolare tra l'America Latina e il resto del pianeta<sup>2</sup>.

Negli ultimi decenni, si è manifestato in America Latina un crescente interesse per lo studio dell'alimentazione, della cucina e dei sapori, affrontato dal punto di vista storico e delle scienze sociali, come si evince dall'organizzazione di incontri e dalle pubblicazioni sul tema<sup>3</sup>. Si distingue fra gli altri il lavoro di ricerca portato avanti da Sarah Bak-Geller Corona, che si è dedicata allo studio dei ricettari messicani del XIX secolo, mettendo in evidenza questioni le-

<sup>2</sup> Riferimenti importanti per lo studio dell'alimentazione latinoamericana in una prospettiva di scambio globale, sono: il convegno organizzato dall'Asociación Española de Americanistas, *Gastronomía y Alimentación: intercambios entre Europa y América*, che ha portato all'edizione del volume *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América* (1998); i testi *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades* di Ivonne Vizcarra (2002); *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*, a cura di Marcelo Álvarez e F. Xavier Medina (2008); *El pasaporte, la maleta y la barbacoa, La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago* di Karina Pizarro (2010); *Alimentación y migraciones en Iberoamérica* (2014), curato da F. Xavier Medina; *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos* di José A. Vázquez-Medina (2016); *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* (2019), a cura di Janet Long-Solís; *Manger en ville, regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*, pubblicato da Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas et Jean-Pierre Hassoun (2020).

<sup>3</sup> Tra gli autori che affrontano il problema da un punto di vista storico, vale la pena citare: Eugenio Pereira Salas (1977); John C. Super e Thomas C. Wright (1985); Edita V. Vokral (1991); Aníbal Arcondo (2002); Henrique Carneiro (2003); Luis da Cámara Cascudo (2004); Jeffrey Pilcher (2012); Rebekah Pite (2013). Una rassegna della letteratura antropologica sul tema dell'alimentazione in America Latina non può che fare riferimento all'opera *Le Cru et le Cuit* dell'antropologo francese Claude Lévi-Strauss (1964), considerata fondamentale in questo ambito di studi. In tempi più recenti, diversi autori si sono dedicati al tema del cibo al di là delle "culture primitive" e coprendo l'estensione geografica dell'intero continente. Possiamo citare: Antonio Garrido (1995); Julián López García (2001); Patricia Aguirre (2004); Elena Pérez e Silvia Diez-Unadarvia (2007); Noelia Carrasco (2007); Alison Krögel (2011); Della McMillan (2013); Freddy Delgado e Mayra Delgado (2014); Adolfo Albán Achinte (2015); Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez e F. Xavier Medina (2015); Isabel Aguilera (2016); Steffan Igor Ayora-Díaz (2016); Miriam Bertran (2016); Stephen G. Sherwood, Alberto Arce e Myriam Paredes (2017). Tra gli studi sul tema pubblicati in Italia segnaliamo gli articoli all'interno della sessione *Alimentazione e cultura nell'America indigena: archeologia, storia e antropologia* del XXX Convegno Internazionale di Americanistica (2008).

<sup>4</sup> Tra i testi più significativi troviamo: *Los recetarios "afrancesados" del siglo XIX en México. Mundialización y construcción de un proyecto culinario nacional* (2009); *Los primeros libros de cocina en México. Narrativas deleitosas de la nación* (2013); *Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)* (2014); *Culinary myths of the Mexican nation* (maggio 2016); *Cuisine, société et politique au Mexique, XVIe-XIXe siècle* (settembre 2016).

gate all'identità nazionale, al patrimonio, alla razza, al colonialismo, etc<sup>4</sup>. In ambito artistico, invece, le ricerche che hanno trattato il tema dell'alimentazione in latinoamerica sono molto più rare. Tra gli incontri dedicati specificamente allo studio della rappresentazione del cibo in ambito letterario, segnaliamo i convegni *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*, organizzato da Sara Poot Herrera presso l'Istituto di Cultura dello Yucatan (2003) e *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria: aproximaciones literarias y lingüística*, organizzato da Rolf Eberenz presso Università di Losanna (2014). Da segnalare anche i volumi *What is eating Latin American women writers: food, weight, and eating disorder* di Renée Sum Scott (2009); *Saberes y sabores en México y el Caribe* a cura di Rita De Maeseneer e Patrick Collard (2010); *Comer con Lezama* di Alejandro Larrosa Montesino e Madelaine Vázquez Gálvez (2010); *Devorando a lo Cubano: una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*, sempre di Rita De Maeseneer (2012); il volume *Food, texts, and cultures in Latin America and Spain*, pubblicato quest'anno (2020), a cura di Ana M. Gómez-Bravo e Rafael Climent-Espino. Per quanto riguarda la rappresentazione del cibo nelle arti visive, le ricerche sono state ancor meno e, per trovare riferimenti, si devono cercare quei lavori che studiano tematiche tangenti alla questione dell'alimentazione, come la rappresentazione di piante commestibili negli erbari<sup>5</sup> o il problema del genere pittorico della natura morta<sup>6</sup>.

L'obiettivo di questo numero della rivista è quello di contribuire a questa bibliografia concentrandosi in particolare sulle rappresentazioni del cibo, degli alimenti, dei sapori e del loro rapporto con le questioni globali di circolazione, transculturazione, ibridazione, post-colonialismo, ecc. Le domande che abbiamo proposto sono: in che modo queste rappresentazioni hanno contribuito alla costruzione dell'idea di "latinoamericano", così come ai pregiudizi e ai luoghi comuni che vi sono associati? In che misura l'immaginario sull'America Latina è legato ad una dieta specifica? Qual è il ruolo che queste rappresentazioni acquisiscono nel rapporto tra le diverse culture? In che misura il modo in cui il cibo latinoamericano è stato rappresentato ha subito un'influenza dalle diete di altre culture? Quali sono stati i modelli iconografici, gli stili, i generi, i topoi più ricorrenti? In che misura queste rappresentazioni sono state alimentate o hanno sovvertito l'estetica dominante?

## Meticciano di sapori

Risulta particolarmente significativo che il cibo, i sapori e l'atto del mangiare siano alla base di due delle teorie più influenti che hanno cercato di spiegare la cultura latinoamericana. Ci riferiamo all'idea di *Antropofagia* del poeta brasiliano Oswald de Andrade e all'idea di *transculturalità* coniata dall'antropologo cubano Fernando Ortiz. In effetti, come vedremo più avanti, questi due autori rappresentano antecedenti imprescindibili per gli studi odierni sulle relazioni globali indagate attraverso il cibo, gli alimenti e il gusto.

<sup>5</sup> Al di là degli studi incentrati su un autore, un libro o una collezione, vorremmo evidenziare gli studi dedicati ad un alimento specifico, come ad esempio: *The first Images of Maize in Europe* di Jules Janick e Giulia Caneva (2005); *Images and Descriptions of Cucurbita Maxima in Western Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries* di Alice Formiga e James Myers (2019).

<sup>6</sup> Fra i quali segnaliamo, il catalogo della mostra *Latin American still life: reflections of time and place*, curata da Clayton Kirking ed Edward Sullivan (1999), e il testo *Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo* di Nancy Deffebach (2007).

Nel 1928 Oswald de Andrade pubblicò il poema *Manifesto Antropófago*. In questo testo il poeta usa il termine *Antropofagia* (termine che si riferisce all'atto di mangiare carne umana, diverso da "cannibalismo" con cui si intende l'atto di mangiare la carne della stessa specie, ma non necessariamente umana<sup>7</sup>) come metafora per comprendere l'integrazione tra la cultura vernacolare brasiliana e le tendenze modernizzatrici che guardavano all'Europa. In contrasto con la tradizionale rappresentazione del cannibale, figura topica nella cultura brasiliana, de Andrade utilizza l'atto di mangiare l'altro come metafora del ruolo dell'intellettuale d'avanguardia attivo nel processo di modernizzazione locale e capace di opporsi all'importazione di "idee in conserva"<sup>8</sup> (de Andrade, p. 3). Tuttavia, de Andrade sembra capire che questa mediazione non avviene solo in una dimensione sociale, ma che, proprio come l'atto del mangiare, costituisce un fenomeno ibrido, sia sociale che naturale. L'*Antropofagia* per de Andrade, così come l'istinto sessuale per Sigmund Freud, attraversa tutti gli aspetti della nostra esistenza, che siano le nostre relazioni, i nostri affetti o anche la scienza, il tutto senza cessare di essere carnale: "Ciò che accade non è una sublimazione dell'istinto sessuale. È la scala termometrica dell'istinto antropofago. Da carnale diventa elettivo e crea l'amicizia. Affettivo, l'amore. Speculativo, la scienza" (p. 7). L'interesse di de Andrade per l'atto del mangiare come atto che non è solo un simbolo culturale, né un semplice atto di nutrimento – o sessuale – emerge più chiaramente nel suo testo *El perfecto cocinero de las almas de este mundo* (1922), dove il poeta assimila la poesia alla cucina, scrivendo ricette e poesie per essere digerite<sup>9</sup>. Il riferimento all'atto di mangiare "la carne dell'altro" nel *Manifesto Antropófago* ci ricorda l'importanza di considerare il rapporto con l'altro come un fenomeno ibrido: questo significa rivolgersi al tema non come questione sociale o questione biologica, separatamente<sup>10</sup>, ma al contrario in maniera congiunta. Il richiamo all'azione del corpo non appare come una metafora del corpo sociale, né tantomeno come consumo fisico del corpo dell'altro, ma come esercizio di destabilizzazione della distinzione occidentale tra cultura e natura, società e corpo. Il Manifesto Antropófago fa appello all'azione del mangiare l'altro come risposta alla questione del meticcio – tema fondamentale nella riflessione latinoamericana dell'epoca – proprio perché destabilizza le categorie del sociale e del naturale che sono fondamentali per la delimitazione dei diversi aspetti della persona meticcia.

Un altro autore per il quale il cibo e soprattutto i sapori sono un aspetto essenziale da considerare quando si riflette sul concetto di meticcio è stato Fernando Ortiz. L'antropologo cubano pubblica nel 1940 il suo libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* in cui, per comprendere i processi di trasformazione della cultura cubana del suo tempo, propone di concentrarsi sullo studio del tabacco e dello zucchero in una prospettiva ampia. Nel suo testo, Ortiz considera questi due prodotti come poli opposti di un processo di meticcio. Mentre il tabacco – autoctono – rappresenta le radici cubane, lo zucchero – specie non nativa – rappresenta que-

<sup>7</sup> Ci riferiamo qui alla distinzione etimologica dei termini, e non alla differenza teorica proposta da autori come Karina Miller (2006) che, contrariamente a quello che stiamo qui proponendo, distingue l'atto naturale del nutrimento, il *cannibalismo*, dall'atto sociale o simbolico, l'*antropofagia*.

<sup>8</sup> Questa e le altre traduzioni nel testo dell'introduzione sono a cura dei redattori.

<sup>9</sup> L'importanza del tema dell'alimentazione in de Andrade e nel movimento modernista brasiliano è stata studiata da María Isabel Ledezma (2019).

<sup>10</sup> Come è avvenuto negli studi razziali, da un lato, e negli studi che intendono l'identità, il subalterno e il colonialismo come mero discorso, dall'altro.

gli elementi stranieri che fanno ugualmente parte della società cubana. Tuttavia, non si tratta solo di speculazioni sul tabacco come “cubanità” e sullo zucchero come “estraneità”. Ortiz, infatti, effettua uno studio delle diverse industrie legate a questi due prodotti, delle loro differenze agronomiche, del loro diverso impatto sulla politica cubana, sulle strutture sociali e razziali; oltre a riflettere sul ruolo che i loro sapori, odori e preparazioni hanno avuto nella vita a Cuba. Concentrarsi su questi prodotti permette ad Ortiz non solo di studiare dal punto di vista quantitativo la questione del meticcio, confrontando dati che fanno riferimento ai due settori produttivi, ma anche di osservarla come un fenomeno in divenire, parte della vita del soggetto latinoamericano contemporaneo, e non una questione ferma all'epoca coloniale, come proponevano gli studi sul meticcio in America Latina nella prima metà del secolo. È in questo contesto che Ortiz conia il termine *transculturazione* in contrasto con il già noto concetto di *acculturazione*<sup>11</sup>. Mentre quest'ultimo implica l'imposizione di valori di una cultura su un'altra, il primo permette di integrare valori opposti, rappresentati dallo zucchero e dal caffè, nel processo di evoluzione della cultura cubana.

Tuttavia, lo zucchero e il tabacco non sono considerati da Ortiz agenti neutri. L'autore cubano difende il tabacco nei confronti dello zucchero, accusato di essere causa del sistema del latifondo, della schiavitù e di tutti i problemi che questi sistemi avevano portato nella nascente repubblica cubana (Ortiz, 1973, p. 38). Ortiz ritiene che le caratteristiche positive del tabacco e quelle negative dello zucchero emergono dalla loro dimensione economica, politica e razziale, ma anche dal modo in cui vengono consumati, e persino dal loro gusto e dal loro odore. Il tabacco suscita per Ortiz una varietà di sensazioni gustative, olfattive e tattili, che sfuggono alla produzione industriale in serie (pp. 16, 27-30). Questa diversità di sensazioni riflette il livello di tolleranza e l'eterogeneità che Ortiz riconosce alla società liberale, che si costruisce intorno alla produzione e al consumo di tabacco, formata non da lavoratori ma da artigiani autonomi (p. 40). Lo zucchero, invece, è caratterizzato da un gusto e un lavoro monotono ed alienante (pp. 17, 27-30, 37, 42-43), legato a una società schiavista (p. 38). Dagli studi *transculturali* su tabacco e zucchero condotti da Ortiz, possiamo recuperare due aspetti che fanno da sfondo agli studi odierni sul cibo, l'alimentazione e i sapori. Da un lato, per Ortiz, i sapori e gli odori sono stati considerati attori partecipi nei processi di meticcio e transculturazione a Cuba, e quindi dovrebbero essere inclusi nell'analisi delle diverse variabili che spiegano la formazione del “noi” e dell’“altro”. D'altra parte, Ortiz è consapevole dell'importanza di richiamare la varietà di sensazioni connesse alla nostra dieta, come risposta alla colonizzazione che determina un'alienazione dei sensi, in questo caso causata dall'industria dello zucchero. Come proposto dagli odierni studi sensoriali<sup>12</sup>, Ortiz difende la ricchezza delle sensazioni, dei gusti, degli odori e delle esperienze tattili del tabacco contro l'uniformità delle sensazioni provocate dallo zucchero, perché comprende che gruppi umani diversi configurano il loro spettro sensoriale in modi diversi e che la diversificazione sensoriale implica anche una diversità di gruppi sociali.

<sup>11</sup> Il termine “acculturazione”, teorizzato dagli antropologi Robert Redfield, Ralph Linton e Melville J. Herskovits nel *Memorandum for the Study of Acculturation* (1936), indicava quei cambiamenti nei modelli culturali di un gruppo derivanti dal contatto con l'altro. A differenza del concetto di “transculturazione” che implica un'influenza in entrambe le direzioni, il termine acculturazione, quindi si riferisce ad uno scambio unidirezionale.

<sup>12</sup> Si fa riferimento in particolare agli studi sensoriali del Professor David Howes (2010, 2014).

## Mangiare, cucinare, digerire

In relazione alle domande proposte, gli autori di questo numero di *Quaderni Culturali* hanno dato una grande varietà di risposte, interpretando il tema attraverso punti di vista molteplici e occupandosi di diversi soggetti di studio quali la pittura, la letteratura, il cinema, le campagne pubblicitarie, gli erbari scientifici, i ricettari di cucina, i prodotti di consumo, etc. Abbiamo classificato i testi a seconda di come viene affrontata la questione proposta, individuando tre sezioni: "mangiare", "cucinare" e "digerire", intese come metafore della relazione con l'altro.

All'interno della categoria "mangiare" abbiamo raggruppato quei testi in cui la rappresentazione del cibo diventa parte di un gioco simbolico di potere nel contesto della cultura egemonica. Nel caso del primo articolo, *Bananas: representaciones antagónicas en América Central y Estados Unidos*, di Rafael Climent-Espino, l'autore spiega come la rappresentazione del cibo, in questo caso la banana, acquisisca un valore polisemico: da un lato, nella letteratura latinoamericana (Emilio Quintana, *Bananas*, 1942), assurge a metafora dei conflitti sociali legati alla sua produzione; dall'altro, nel cinema nordamericano (*The Lady in the Tutti Frutti Hat*, 1943), è purificata dal suo contesto sociale e offerta al consumatore statunitense come simbolo sessualizzato ed esotizzato dell'America Latina, pronta per essere, appunto, "mangiata". Nel testo di Barnaby Nygren, *Corn, Pope Leo X, and the New World in Giovanni Della Robbia's "Temptation of Adam and Eve"*, l'autore chiarisce come la rappresentazione del mais nell'opera di Della Robbia trasmetta un'immagine della potenza di Papa Leone X e renda esplicito il suo programma ideologico. Possiamo dire che la rappresentazione del mais è stata "servita" e "mangiata" con il fine di rispondere a questioni politiche della corte papale. Questi due testi parlano quindi di una cultura che consuma un'altra, dove gli alimenti stranieri sono rappresentati per soddisfare i propri bisogni: l'incontro fra i due mondi non è di arricchimento reciproco, ma di spoliatura, consumo, sfruttamento.

Nella sezione "cucinare" abbiamo raccolto quei lavori che approfondiscono il processo di incontro e scontro fra culture, di costruzione delle tradizioni e dell'identità. Nel testo *Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX* di Adele Pia Villani, l'autrice approfondisce il processo di costruzione di un'identità nazionale attraverso i ricettari messicani del XIX secolo. L'analisi linguistica e sociale di Villani ci permette di osservare i tentativi di valorizzare l'identità gastronomica indigena nella nascente nazione americana. In *La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución*, Alejandra Ortiz suggerisce una relazione storica tra la rappresentazione di specie vegetali latinoamericane negli erbari di epoca coloniale e la rappresentazione della flora nei murales e nelle nature morte messicane del periodo post rivoluzionario. Nella sua ricostruzione Ortiz propone un'analisi secondo la quale, in un primo momento, gli erbari con alimenti latinoamericani abbiano incoraggiato l'invenzione del genere della natura morta in Europa, mentre, in un secondo momento, dopo la Rivoluzione, questo stesso genere abbia aiutato i pittori messicani a esplorare e presentare la propria identità meticcia attraverso il cibo. Nell'articolo di Claudia Mussi, *The contribution of Italian immigrants to the iconography of Brazilian Modernism: building national identity through the depiction of food*, l'autrice mostra come la costruzione di una moderna identità brasiliana coinvolga non solo gli artisti di origine italiana, ma anche il cibo di questo Paese, come dimostra la diffusione delle rappresentazioni del caffè, del pane e dei mercati all'aperto nelle opere del *Modernismo brasileiro*. Infine, nel saggio "*Tortilleras" in space and time: a Mesoamerican staple in colonial and contemporary art* di Sheila Sco-

ville, si analizza la rappresentazione dell'atto di cucinare le *tortillas* in due immagini realizzate a più di 450 anni di distanza: un collage contemporaneo dell'artista chicana Debora Kuetzpal Vasquez e un'illustrazione del *Codex Mendoza del XVI sec.* Le donne protagoniste delle immagini si incontrano, attraverso i secoli, per riscattare la propria identità indigena e di genere, sottolineando l'importanza del cibo come fonte di unità sociale, contro il cibo industriale che invece disgrega le dinamiche sociali tradizionali. Il dialogo fra queste due immagini determina, quindi, un riflessione che contribuisce al movimento anticolonialista e anti patriarcale della comunità chicana di oggi.

Anche l'ultima sezione di questo numero, intitolata "digestione", si concentra sui processi di transculturazione, tuttavia, a differenza della sezione precedente, qui gli autori propongono pratiche attive utili all'incontro reale con l'altro. La prima di queste pratiche è la traduzione. Nell'articolo di Stefano Tedeschi, *¿A qué sabe la cocina cubana traducida?* l'autore presenta il problema della traduzione di piatti tipici cubani in romanzi come *Paradiso* di José Lezama Lima, *Fresa y chocolate* di Senel Paz e *Pasado Perfecto* di Leonardo Padura Fuentes. La sfida posta da questi romanzi risiede nel fatto che la gastronomia non costituisca un elemento decorativo, ma piuttosto una parte strutturale della narrazione. Tedeschi riflette qui sulla necessità, perchè una traduzione sia efficace, di considerare sia i sapori che i saperi che stanno dietro ai piatti e ai cibi. Una buona traduzione permette quindi di andare oltre la semplice conoscenza o appropriazione del piatto, portando il lettore ad assaporare tutte le sue sfumature e mostrando le sue implicazioni, considerando gli aspetti nutrizionali, culturali e sociali. Il saggio *Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al "corned beef"* dell'artista argentino contemporaneo Eric Markowski ci mostra come la pratica artistica possa aiutare ad assimilare e rielaborare i "sapori amari" della globalizzazione dell'industria alimentare. Il testo si basa su una storia familiare nata da una latta di carne in scatola "*Made in Argentina*" e ci introduce ai problemi sociali, coloniali e ambientali dello sfruttamento nel sud dell'America Latina. Questi temi sono rielaborati da Markowski attraverso un lavoro di fotocollage incentrato sul *corned beef* che permette all'autore di riappropriarsi e "digerire" la memoria personale e collettiva di questo territorio.





# Cocinar, comer y digerir: representaciones de la comida latinoamericana en un contexto global

Chiara Stella Sara Alberti  
Cristóbal F. Barría Bignotti

U nos de los lugares donde hoy en día experimentamos con mayor cotidianidad los efectos del mundo globalizado es en nuestra mesa. Ya no se trata, por ejemplo, de platos italianos que dan la vuelta al mundo siguiendo las olas de colonos y emigrantes, sino que de productos de todo el globo compartiendo las estanterías de los supermercados y permitiéndonos preparar platos de variados orígenes (La Cecla, 2016; Nicolosi, 2006; Wilk, 2016). Los perjuicios medioambientales y sociales de tal industria alimentaria global se han vuelto también parte de nuestro día a día. Contratación de mano de obra barata y vinculada a un tráfico internacional de esclavos, privatización de bienes comunes como el agua, sustracción de tierras a los pueblos originarios y polución por transporte intercontinental son algunos de los fenómenos relacionados a esta industria (Mintz, 1986; Barndt, 2013). Es evidente entonces que el problema de la alimentación necesita ser observado desde una perspectiva integral, en la cual se consideren los fenómenos tradicionalmente entendidos como “naturales” como también los “sociales”, a la vez que miradas locales y globales.

Junto a su función biológica nutricional, la comida carga con una serie de connotaciones sociales y simbólicas tales como el estatus, la identidad y la clase social de quien la produce o consume<sup>1</sup>. La comida es entonces un fenómeno complejo, un híbrido entre las tradicionales categorías de “lo natural” y “lo cultural”, pero también es un participante activo de la definición de estas categorías. La relación entre lo que comemos y lo que entendemos por cultura no es unidireccional, no se trata de que la comida determine la cultura, tampoco de que el comer

<sup>1</sup> Existe un gran número de emergentes disciplinas abocadas al estudio de la alimentación, la comida, los sabores etc. Nombrar aquí a todos y cada uno de los autores requeriría de una extensión desmesurada para nuestros propósitos, sin embargo nos parece importante mencionar algunos de los campos disciplinares más relevantes, tales como: la antropología de la alimentación, los estudios sensoriales del gusto, la gastro-crítica, los *Food Studies*, la sociología de los alimentos, los *Consumption Studies*, entre otros.

puede “leerse” como un acto meramente cultural. Se trata de un fenómeno de doble dirección en que nuestras identidades y nuestras relaciones con los otros se conforman mientras comemos y saboreamos. De esta manera la comida, la cocina, los modos de comer y los sabores se presentan como un valioso objeto de estudio para entender las relaciones entre lo que comúnmente hemos entendido cómo diferentes culturas; particularmente cuando queremos poner atención no solo a la dimensión social o lingüística del fenómeno, sino que también a la manera en que la identidad o el otro son “comidos”, “cocinados” y “digeridos”. En este número de la revista queremos proponer una reflexión sobre cómo la comida latinoamericana, sus modos de comer y sus sabores han sido representados en las artes visuales, la literatura y el cine y qué pueden decirnos estas representaciones sobre el rol que juega la comida en las relaciones de un mundo globalizado, particularmente entre América Latina y el resto del planeta<sup>2</sup>.

Durante las últimas décadas se ha manifestado en América Latina un creciente interés por estudiar la alimentación, los alimentos, la cocina y los sabores. Numerosos encuentros y autores han tratado el tema desde una perspectiva histórica y desde las ciencias sociales<sup>3</sup>. Destaca el trabajo desarrollado por Sarah Bak-Geller Corona, quien se ha dedicado a estudiar los recetarios mexicanos del siglo XIX, logrando identificar asuntos relacionados con identidad nacional,

<sup>2</sup> Referentes importante en el estudio de la alimentación latinoamericana desde una perspectiva de intercambio global son: el simposio organizado por la Asociación Española de Americanistas *Gastronomía y Alimentación: intercambios entre Europa y América*, el cual resultó en el volumen *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América* (1998); el volumen *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades* de Ivonne Vizcarra (2002); el volumen *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa* editado por Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (2008); el volumen *El pasaporte, la maleta y la barbacoa. La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago* de Karina Pizarro (2010); el volumen *Alimentación y migraciones en Iberoamérica* editado por F. Xavier Medina (2014); el volumen *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos* de José A. Vázquez-Medina (2016); el volumen *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos* coordinado por Janet Long-Solís (2019) y el volumen *Manger en ville: regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie* publicado por Audrey Soula, Chelsie Yount-André, Olivier Lepiller, Nicolas Bricas y Jean-Pierre Hassoun (2020).

<sup>3</sup> Entre aquellos autores que se aproximan al problema desde la perspectiva histórica vale destacar: Eugenio Pereira Salas (1977); John C. Super y Thomas C. Wright (1985); Edita V. Vokral (1991); Aníbal Arcondo (2002); Henrique Carneiro (2003); Luis da Cámara Cascudo (2004); Jeffrey Pilcher (2012) y Rebekah Pite (2013). Un recuento de la bibliografía antropológica sobre el tema de la alimentación en América Latina no podría sino referir a la obra *Le Cru et le Cuit* del antropólogo francés Claude Lévi-Strauss (1964), la cual se ha posicionado como una obra fundamental en el área. Sin embargo, en tiempos más recientes un gran número de volúmenes se han dedicado al tema de la alimentación más allá de las “culturas primitivas” y cubriendo la extensión geográfica de todo continente. Podemos destacar: Antonio Garrido (1995); Julián López García (2001); Patricia Aguirre (2004); Elena Pérez y Silvia Diez-Unadarvia (2007); Carrasco Noelia (2007); Alison Krögel (2011); Della McMillan (2013); Freddy Delgado y Mayra Delgado (2014); Adolfo Albán Achinte (2015); Ricardo Ávila, Marcelo Álvarez y F. Xavier Medina (2015); Steffan Igor Ayora-Díaz (2016); Miriam Bertran (2016); Isabel Aguilera (2016); Stephen G. Sherwood, Alberto Arce, and Myriam Paredes (2017). Entre los artículos sobre el tema publicados en Italia destacamos los artículos dentro de la sesión *Alimentazione e cultura nell'America indigena: archeologia, storia e antropologia* del XXX Convegno Internazionale di Americanistica (2008).

patrimonio, raza, colonialismo, entre otros<sup>4</sup>. A diferencia de los estudios históricos y de ciencias sociales, los estudios que han tratado el tema de la alimentación en las artes son más escasos. Entre los coloquios que se han organizado para estudiar la representación de los alimentos como un problema de la literatura destaca *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*, organizado por Sara Poot Herrera en el Instituto de Cultura de Yucatán (2003) y el congreso *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria: aproximaciones literarias y lingüística* organizado por Rolf Eberenz en la Universidad de Lausana (2014). También es menester mencionar los volúmenes *What is eating Latin American women writers: food, weight, and eating disorder*, de Renée Sum Scott (2009); *Saberes y sabores en México y el Caribe* editado por Rita De Maeseneer y Patrick Collard (2010); *Comer con Lezama*, de Alejandro Larrosa Montesino y Madelaine Vázquez Gálvez (2010); *Devorando a lo Cubano: una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y El Período Especial*, también de Rita De Maeseneer (2012) y el volumen *Food, texts, and cultures in Latin America and Spain*, publicado este año (2020), editado por Ana M. Gómez-Bravo y Rafael Climent-Espino. En cuanto a la representación de la comida en las artes plásticas ha habido aún menos investigación y para encontrar referentes se deben buscar en aquellos trabajos que han estudiado temáticas que son tangentes al problema de la alimentación, tales como la representación de plantas comestibles en los herbarios<sup>5</sup> o bien en los estudios sobre naturaleza muertas o bodegón<sup>6</sup>. El objetivo de este número de la revista es aportar a esta bibliografía enfocándonos específicamente en las representaciones de la comida, los alimentos, los sabores y su relación con problemas globales de circulación, transculturación, hibridación, poscolonialismo, etc. Las preguntas que hemos propuesto son: ¿En qué modo estas representaciones han aportado a una construcción identitaria de “lo latinoamericano”, como a los prejuicios y lugares comunes asociados a esta idea?, ¿en qué medida el imaginario de lo latinoamericano ha sido vinculado a una determinada dieta?, ¿cuáles son los roles que estas representaciones adquieren en la relación entre diferentes culturas?, ¿cuáles han sido los modelos iconográficos, estilos, géneros y topos literarios más recurrentes a la hora de representar la comida latinoamericana? y ¿en qué medida estas representaciones se han nutrido o han subvertido las estéticas dominantes?

## Mestizaje de sabores

Es revelador que la comida, los sabores y el acto de comer estén a la base de dos de las más influyentes teorías que han buscado explicar la cultura latinoamericana. Nos referimos a la idea

<sup>4</sup> Entre los textos más destacados se encuentran: *Los recetarios “afrancesados” del siglo XIX en México. Mundialización y construcción de un proyecto culinario nacional* (2009), *Los primeros libros de cocina en México. Narrativas deleitosas de la nación* (2013), *Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)* (2014), *Cuisine, société et politique au Mexique, XVIe-XIXe siècle* (septiembre 2016) y *Culinary myths of the Mexican nation* (mayo 2016).

<sup>5</sup> Más allá de los estudios centrados sobre un autor, libro o colección, nos gustaría destacar aquellos textos que se dedican a un alimento específico, tal como *The first Images of Maize in Europe* de Giulia Caneva y Jules Janick (2005) o *Images and Descriptions of Cucurbita Maxima in Western Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries* de Alice Formiga y James Myers (2019).

<sup>6</sup> Entre los cuales destacamos el texto *Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo* de Nancy Deffebach (2007) y la muestra *Latin American still life: reflections of time and place*, curada por Clayton Kirking y Edward Sullivan (1999).

de la *Antropofagia* del poeta brasileño Oswald de Andrade y la idea de la *transculturalidad* acuñada por el antropólogo cubano Fernando Ortiz. De hecho, tal como veremos a continuación, estos dos autores representan antecedentes ineludibles al actual interés por estudiar las relaciones globales a través de la comida, los alimentos y los sabores.

En 1928 Oswald de Andrade publica el poema *Manifiesto Antropófago*. En este texto el poeta se sirve del término *Antropofagia* (término que refiere al acto de comer carne humana y que se diferencia de canibalismo en cuanto este último refiere el acto de comer la carne de la misma especie, no necesariamente humana<sup>7</sup>) como una metáfora para entender la integración entre la cultura vernácula brasileña y las tendencias modernizadoras que miraban a Europa. En contraste con la tradicional representación del canibal, figura tropos de la cultura brasileña, de Andrade se apropiaba del acto de comer al otro como una metáfora de la función del intelectual vanguardista en cuanto mediador y agente activo de la modernización local, capaz de contraponerse a la “importación de ideas en conserva”<sup>8</sup> (de Andrade, p. 3). Sin embargo, de Andrade parece entender que esta mediación no pasa solamente por términos sociales, sino que, tal como el acto de comer, se trata de un fenómeno híbrido, que no es ni social ni natural. La *Antropofagia* para de Andrade, tal como el instinto sexual para Sigmund Freud, recorre todos los aspectos de nuestra existencia, sean nuestras relaciones, nuestras aficciones e incluso nuestra ciencia, todo ello sin dejar de ser un acto carnal: “Lo que sucede no es una sublimación del instinto sexual. Es la escala termométrica del instinto antropófago. De carnal, él se vuelve electivo y crea la amistad. Afectivo, el amor. Especulativo, la ciencia” (p. 7). El interés de de Andrade por el acto de comer como un acto que no es solamente un símbolo cultural, ni tampoco meramente un acto de nutrición – o sexual – puede verse con mayor claridad en su texto *El perfecto cocinero de las almas de este mundo* (1922), donde el poeta asimila la poesía a la cocina, escribiendo recetas y poemas para ser digeridos<sup>9</sup>. La referencia al acto de comer “la carne del otro” en el *Manifiesto Antropófago* nos recuerda la importancia de atender a la relación con el otro como un fenómeno híbrido, esto es decir atender a este problema no como un problema social o un problema biológico, por separado<sup>10</sup>, sino que a ambas dimensiones conjuntamente. El apelo a la acción del cuerpo, aparece no como una metáfora del cuerpo social, tampoco porque realmente consumamos físicamente el cuerpo del otro, sino que como un ejercicio de desestabilización de la distinción occidental entre cultural y naturaleza, sociedad y cuerpo. El *Manifiesto Antropófago* apela a la acción de comerse al otro como un modo de dar respuesta al problema del mestizaje – tema basilar de la reflexión latinoamericana del periodo – justamente porque desestabiliza las categorías de lo social y lo natural fundamentales para la distinción entre las diferentes partes del mestizo.

<sup>7</sup> Nos aferramos aquí a una distinción etimológica de los términos, y no a la diferencia teórica propuesta por autores como Karina Miller (2006) que, contrariamente a lo que se propone en esta introducción, distingue entre canibalismo como un acto natural de nutrición y *Antropofagia* como un acto social o simbólico.

<sup>8</sup> Esta y las otras traducciones en la introducción han sido realizadas por los editores.

<sup>9</sup> La importancia de la alimentación en de Andrade y del movimiento modernista brasileño han sido estudiados por la profesora venezolana María Isabel Ledezma (2019).

<sup>10</sup> Tal como ha sido la tónica de los estudios raciales, por una parte, y de los estudios que entienden identidad, subalternidad y colonialismo como meros discursos, por otra.

Otro autor para quien la comida y sobretodo los sabores son un aspecto esencial a considerar cuando se reflexiona sobre el mestizaje fue Fernando Ortiz. El antropólogo cubano publicó en 1940 su libro *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar* en el cual propone que para entender los procesos de transformación de la cultura cubana de su tiempo era necesario enfocarse en estudiar el tabaco y el azúcar desde una perspectiva amplia. En su ensayo, Ortiz considera estos dos productos como polos opuestos de un proceso de mestizaje. Mientras el tabaco – especie nativa de América – representaba las raíces cubanas, el azúcar – especie introducida –, representaba aquellos aspectos foráneos que también eran parte de la sociedad cubana. Sin embargo, no se trata solo de una especulación entorno al tabaco como “cubanidad” y del azúcar como “lo extranjero”, por el contrario Ortiz realiza un estudio de las diferentes industrias vinculadas a estos dos productos, sus diferencias agronómicas, sus distintos impactos en la política cubana, las estructuras sociales y raciales vinculadas a esta y el rol que sus sabores, olores y preparaciones han tenido en la vida en Cuba. Focalizarse en estos productos permite a Ortiz no solo cuantificar el problema del mestizaje, el cual estudia comparando datos referidos a estas dos industrias, sino que también observar este problema como un fenómeno en proceso, parte del devenir de la vida del sujeto latinoamericano contemporáneo y no un asunto saldado en los tiempos de la colonia, tal como había sido la tónica de los estudios sobre el mestizaje en latinoamericana en la primera mitad del siglo. Es en este contexto que Ortiz acuña el término de “transculturización” el cual se contrapone al ya conocido concepto de “aculturización”<sup>11</sup>, en cuanto este último implicaba la imposición de los valores de una cultura sobre otra, mientras que en el primero se consideraba que ambos valores culturales contrapuestos, en este caso el azúcar y el tabaco, eran sintetizados en un proceso de evolución de la cultura cubana.

Sin embargo, el azúcar y el tabaco no eran considerados como agentes neutros por Ortiz. El autor cubano defendía el tabaco en frente al azúcar, la cual culpaba de ser la causa del sistema del latifundio, del esclavaje y todos los problemas que estos sistemas había traído a la naciente república cubana (Ortiz, 1973, p. 38). Ortiz considera que las características positivas del tabaco y aquellas negativas del azúcar eran parte de su dimensión económica, política y racial, pero también de la manera en que eran consumidos, e incluso de sus sabores y olores. El tabaco suscita en Ortiz una variedad de sensaciones, tanto gustativas, olfativas y táctiles que escapaban a la producción serializada industrial (pp. 16, 27-30). Esta diversidad de sensaciones reflejaba la tolerancia y heterogeneidad de la sociedad liberal que Ortiz veía entorno a las plantaciones y el consumo del tabaco (p. 42-43), formadas no por obreros sino que por artesanos autónomos (p. 40). El azúcar, por el contrario, es descrito por un sabor y un trabajo monótonos y enajenantes (pp. 17, 27-30, 37, 42-43), ligados a una sociedad esclavista (p. 38).

De los estudios “transculturales” entre el tabaco y el azúcar realizados por Ortiz, podemos rescatar dos aspectos que sirven como antecedentes para los estudios sobre la comida, la alimentación y los sabores de hoy en día. Por una parte, para Ortiz los sabores y olores eran

<sup>11</sup> El término “*acculturalization*”, teorizado por los antropólogos Robert Redfield, Ralph Linton y Melville J. Herskovits en *Memorandum for the Study of Acculturation* (1936) apuntaba a aquellos cambios de patrones culturales de un grupo producto de su contacto por el otro. Esto es decir, a diferencia del concepto de transculturación el cual implica una influencia en ambos sentidos, el término aculturación solo refiere a uno solo de los sentidos.

considerados agentes activos en los procesos de mestizaje y transculturación en Cuba, por ende deben ser incluidos en el análisis de las diferentes variantes que nos explican la formación de un “nosotros” y los “otros”. Por otra parte, Ortiz es consciente de la importancia de apelar a la variedad de sensaciones en nuestra alimentación como una respuesta a la colonización; entendiendo con ello que la colonización implica una enajenación de los sentidos, la que en este caso es producto de la industria azucarera global. Tal como viene propuesto por los estudios sensoriales hodiernos<sup>12</sup>, Ortiz defiende la diversidad de sensaciones, sabores, olores y texturas que se pueden encontrar en el tabaco contra la uniformidad de sensaciones percibidas en el azúcar, porque comprende que diferentes grupos humanos configuran su espectro sensorial de diferente manera y que una diversificación sensorial implica también una diversidad de grupos sociales.

### Comer, cocinar, digerir

Frente a las preguntas que hemos planteado más arriba, los autores de este número de *Quaderni Culturali*, han dado una gran variedad de respuestas, interpretando el tema a partir de múltiples puntos de vista y abarcando sujetos de estudios tan variados como pinturas, novelas, películas, campañas publicitarias, herbarios científicos, recetarios de cocina, objetos de consumo, etc. Hemos clasificado los textos de acuerdo al modo en que el problema planteado viene abordado, distinguiendo tres sesiones: “comer”, “cocinar” o bien “digerir”, las cuales entendemos como metáforas de relación con el otro.

Dentro de la categoría “comer” hemos agrupado aquellos textos en los que la representación de alimentos pasan a formar parte de un juego simbólico de poder en la cultura hegemónica. En el caso del primer artículo: *Bananas: representaciones antagónicas en América Central y Estados Unidos* de Rafael Climent-Espino, el autor expone cómo la representación del alimento, en este caso la banana, adquiere una valenza polisémica, de una parte en la literatura latinoamericana (Emilio Quintana, *Bananas*, 1942), se vincula a los conflictos sociales implicados en su producción, por otra, en el cine norteamericano (*The Lady in the Tutti Frutti Hat*, 1943), viene depurada de su contexto social y oferta al consumidor del norteamericano como un símbolo sensualizado y exotizado de lo latinoamericano, listo para ser “comido”. En el texto de Barnaby Nygren, *Corn, Pope Leo X, and the New World in Giovanni Della Robbia’s “Temptation of Adam and Eve”*, el autor expone cómo la representación del maíz en la obra de Della Robbia vehicula una imagen de poder del Papa León X y escenifica su programa ideológico. Podemos decir que la representación del maíz ha sido entonces “servida” y “comida” para responder a cuestiones políticas de la corte papal. Estos dos textos nos hablan entonces de una cultura consumiendo a otra, donde los alimentos foráneos son representados para satisfacer necesidades propias: el encuentro entre los dos mundos no es de enriquecimiento mutuo, sino de expropiación, consumo, explotación.

Dentro de la sección “cocinar” hemos reunido aquellos trabajos que profundizan sobre el proceso de encuentro y desencuentro, de construcción de tradiciones y de identidad. En el texto *Comida y sociedad: breve análisis de los libros de recetas mexicanos del siglo XIX* de Adele Pia

<sup>12</sup> Se hace referencia específicamente a los estudios sensoriales como vistos por el profesor David Howes (2010, 2014).

Villani, la autora profundiza sobre el proceso de construcción de una identidad nacional a través de los recetarios mexicanos del siglo XIX. El análisis lingüístico y social de Villani nos permite de observar los intentos por valorizar la identidad gastronómica indígena en la naciente nación americana. En *La estética mexicana de la alimentación como sometimiento y liberación. De la Colonia a la Revolución (1910)*, Alejandra Ortiz sugiere una relación histórica entre la representación de herbarios con especies latinoamericanas del período colonial y la representación de la flora en los murales y bodegones mexicanos posteriores a la revolución. Ortiz propone que en un primer momento los herbarios con alimentos latinoamericanos fomentaron la invención del género de la naturaleza muerta en Europa. Mientras, en un segundo momento, después de la Revolución este mismo género ayudó a los pintores mexicanos a explorar y presentar una identidad propia mestiza a través de los alimentos. En el artículo de Claudia Mussi *The contribution of Italian immigrants to the iconography of Brazilian Modernism: building national identity through the depiction of food*, la autora muestra cómo en la construcción de una modernidad brasileña no solo participan artistas de origen italiano, sino que también alimentos provenientes de este país. Las representaciones del café, el pan y los mercados al aire libre son temas basilares para la construcción de una identidad brasileña moderna. Finalmente, en el ensayo *"Tortilleras" in space and time: a Mesoamerican staple in colonial and contemporary art*, de Sheila Scoville, se analiza la representación del acto de cocinar tortillas en dos imágenes que tienen más de 450 años de distancia: el collage contemporáneo de la artista chicana Debora Kuetzpal Vasquez y una ilustración del *Codex Mendoza* del siglo XVI. Las mujeres protagonistas de estas imágenes se reúnen, atravesando cuatro siglos, para rescatar su identidad indígena y de género y subrayar la importancia de los alimentos como fuente de unidad social frente a los alimentos industriales que, por el contrario, perturban la dinámica social tradicional. De esta manera, el diálogo entre estas dos imágenes pretende hacer una contribución al movimiento anticolonialista y antipatriarcal de la comunidad chicana actual.

La última sección de este número, titulada "Digerir", también se enfoca en los procesos de transculturación, sin embargo, a diferencia de la sesión anterior, aquí los autores presentan prácticas para el encuentro con el otro. El primer de estos ejercicios es la traducción. En el artículo de Stefano Tedeschi, *¿A qué sabe la cocina cubana traducida?*, el autor nos presenta el problema de la traducción de platos típicos de la cocina cubana en novelas como *Paradiso* de José Lezama Lima, *Fresa y chocolate* de Senel Paz, y *Pasado Perfecto* de Leonardo Padura Fuentes. El desafío planteado por estas novelas es que la gastronomía no constituye un elemento decorativo, sino que es parte estructural de la narración. Tedeschi pone el problema de la traducción en cuanto ésta, para ser eficaz, debe considerar los sabores como saberes que están detrás de los platos y alimentos. Una buena traducción permite una relación que va más allá de conocer o apropiarse del plato, ésta debe hacernos saborear sus matices, considerando sus aspectos nutritivos, culturales y sociales. El ensayo *Lo que en la carne se conserva: identidad y patrimonio en Sudamérica en torno al corned beef* del artista contemporáneo argentino Eric Markowski nos muestra cómo la práctica artística puede ayudarnos a asimilar y reelaborar los "sabores amargos" de la globalización de la industria alimentaria. El texto parte de una historia familiar evocada por una lata de carne "Made in Argentina" la cual nos introduce a los problemas sociales, coloniales y de explotación ambiental en el sur de América Latina. Todos estos temas son apropiados por Markowski a través de un trabajo de fotocollage centrado en las latas de carne en conserva *corned beef*, el cual le permite reapropiarse, o bien "digerir", la memoria personal y colectiva de esta región.

## Referencias bibliográficas

- Aguirre, Patricia. *Ricos flacos y gordos pobres. La alimentación en crisis*. Buenos Aires, Capital Intelectual, 2004.
- Albán, Adolfo. *Sabor, poder y saber: comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira*. Popayán, Colombia, Editorial Universidad del Cauca, 2015.
- Álvarez, Marcelo, Medina, F. Xavier (eds.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre América y Europa*. Barcelona, Icaria, 2008.
- Andrade, Oswald de. "Manifiesto antopofago". *Revista de Antropofagia* (São Paulo, Brasil), no.1, May 1928.
- Arcondo, Anibal. *Historia de la alimentación en Argentina: Desde los orígenes hasta 1920*. Córdoba, Ferreyra Editor, 2002.
- Ávila, Ricardo, Marcelo Álvarez, F. Xavier Medina (eds.). *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara, Universidad de Guadalajara, 2015.
- Ayora-Díaz, Steffan Igor. *Cooking Technology. Transformations in culinary practice in Mexico and Latin America*. Londres/Nueva York, Bloomsbury, 2016.
- Bak-Geller Corona, Sarah. *Cuisine, société et politique au Mexique, XVIe-XIXe siècle*, coll. Tables des hommes. Tours, PUFR-IEHCA, 2016.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Culinary myths of the Mexican nation". *Culinary Cultures: Food and society in Asia y Africa*, edited by Ishita Banerjee. Cambridge, University Press, May 2016.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Food Shortage in Colonial Mexico: maize, food policies and the construction of a modern political culture (1785-1807)". *The Routledge History of Food*, edited by Carol Helstosky. London, Routledge, 2014, pp. 81-91.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México". *Desacatos. Revista de antropología social*, no. 43, 2013, pp. 31-44.
- Bak-Geller Corona, Sarah. "Los recetarios *afrancesados* del siglo XIX en México. Mundialización y construcción de un proyecto culinario nacional". *Anthropology of foods*, marzo 2009.
- Bertran, Miriam. *Incertidumbre y vida cotidiana. Alimentación y salud en la ciudad de México*. Barcelona, Editorial UOC, 2016.
- Brandt, Deborah. *Whose choice? Flexible women workers in the Tomato Food chain*. Food and Culture, edited by Carole Counihan and Penny Van Esterik. London, Routledge, 2013.
- Cámara Cascudo, Luis da. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo, Globa, 2004.
- Carneiro, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro, Campus, 2003.
- Carrasco Henríquez, Noelia. "Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos". *Estudios Sociales*, vol. 15, no. 30, 2007, pp. 80-101.
- Deffebach, Nancy. "Picantes pero sabrosas: Las Naturalezas Muertas de Frida Kahlo". *Imágenes perdidas: censura, olvido, descuido. IV Congreso Internacional de Teoría e Historia de las Artes*. Buenos Aires, CAIA, 2007.
- Delgado, Freddy, Mayra A, Delgado. *Vivir y comer bien en los Andes*. La Paz, Agrupo, 2014.
- De Maeseneer, Rita, Patrick Collard y Kim Huyge. *Saberes y Sabores en México y el Caribe*. Amsterdam, Rodopi, 2010.
- De Maeseneer, Rita. *Devorando a lo Cubano. Una aproximación gastrocrítica a textos relacionados con el siglo XIX y el Período Especial*. Madrid, Iberoamericana, 2012.
- Eberenz, Rolf. *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria: aproximaciones literarias y lingüísticas*. Madrid, Visor Libros, 2014.



- Escobedo Mansilla, Ronald, Ana de Zaballa y Óscar Ivarez Gila (eds.). *Alimentación y gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América*. Pamplona, Newbook Ediciones, Asociación Española de Americanistas, 1998.
- Formiga, Alice K., James R. Myers. "Images and Descriptions of Cucurbita Maxima in Western Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries". *Plant Breeding Reviews*, edited by Irwin Goldman, vol. 43, no. 4, October 2019, pp. 317-356. <https://doi.org/10.1002/9781119616801.ch9>
- Garrido Aranda, Antonio. *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca, La Val de Onsera, 1995.
- Harlow, Jeanne, Roberta D. Baer and David Barkin. *Anthropology and Food Policy: Human Dimensions of Food Policy in Africa and Latin America*, edited by McMillan. Athens, Georgia, University of Georgia Press, 2013.
- Herskovits, Melville. "A Memorandum for the Study of Acculturation". *Man*, vol. 35, 1935, pp. 145-148.
- Howes, David. *Sensual relations: Engaging the senses in culture and social theory*. Ann Arbor, Univ. of Michigan Press, 2010.
- Howes, David. *Empire of the senses. The sensual culture reader*. London, Bloomsbury Academic, 2014.
- Janick, Jules, Caneva, Giulia. "The First Images of Maize in Europe". *Maydica*, vol. 50, 2005, pp. 71-80.
- Kirking, Clayton, Sullivan, Edward J. *Latin American still life: reflections of time and place*. Katonah, N.Y., Katonah Museum of Art, 1999.
- Krögel, Alison. *Food, Power, and Resistance in the Andes: Exploring Quechua Verbal and Visual Narratives*. Plymouth, Lexington Books, 2011.
- La Cecla, Franco. *Babel food. Contro il cibo kultura*. Bologna, Il Mulino, 2016.
- Ledezma, María. "Contextos Culinarios' Del Movimiento Modernista Brasileño". *Akrópolis - Revista De Ciências Humanas Da Unipar*, vol. 27, no. 1, 2019.
- Long-Solís, Janet (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Ciudad de México, UNAM, 2019.
- López García, Julián. *Alimentación y sociedad en Iberoamérica y España. Cinco etnografías de la comida y la cocina*. Cáceres, Universidad de Extremadura, 2001.
- Medina, F. Xavier (ed.). *Alimentación y migraciones en Iberoamérica*. Barcelona, Editorial UOC, 2014.
- Miller, Karina. "Canibalismo Y Modernidad: La Historia Como Plato Principal". *Revista Iberoamericana*, vol. 72, no. 215, 2006, pp. 515-529.
- Mintz, Sidney Wilfred. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. London, Penguin Books, 1986.
- Montesinos Larrosa, Alejandro y Vázquez Gálvez, Madelaine. *Comer con Lezama*. Santiago de Cuba, Editorial Oriente, 2010.
- Nicolosi, Guido. *Lost food: comunicazione e cibo nella società ortoressica*. Firenze, Editpress, 2007.
- Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1977.
- Ortiz, Fernando. *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*. La Habana, Unión de artistas y escritores de Cuba, 1973.
- Pérez Gil-Romo, Sara Elena, Diez-Unadarvia Coria, Silvia. "Estudios sobre alimentación y nutrición en México. Una mirada a través del género". *Salud Pública en México*, vol. 49, no. 6, 2007, pp.445-453.
- Pilcher, Jeffrey M. "Eating a la criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba, and Mexico". *IdeAs-Ideas d'Amériques*, no. 3, Hiver 2012. Disponible en: <<http://ideas.revues.org/406>>. [Acceso: 24/10/2016]. <https://doi.org/10.4000/ideas.406>
- Pite, Rebekah E. *Creating a Common Table in Twentieth-Century Argentina: Doña Petrona, Women, and Food*. Chapel Hill, N.C, University of North Carolina Press, 2013.

- Pizarro, Karina. *El pasaporte, la maleta y la barbacoa. La experiencia urbana a través de los saberes y sabores transnacionales Pachuca-Chicago*. Pachuca, UAEH, 2010.
- Poot Herrera, Sara. *En gustos se comen géneros: Congreso Internacional Comida y Literatura*. vol. 1. Mérida, Instituto de Cultura de Yucatán, 2003.
- Redfield, Robert, Ralph Linton and Melville J. Herskovits. "Memorandum for the Study of Acculturation." *JSTOR*, vol. 38, no. 1, 1936, pp. 149-152. [www.jstor.org/stable/662563](http://www.jstor.org/stable/662563) [Accessed 9/11/ 2020].
- Rosencof, Mauricio. *Atti del XXX Convegno internazionale di Americanistica*. Perugia, Centro Studi Americanistici, Circolo Amerindiano, 2008.
- Scott, Renée Sum. *What is eating Latin American women writers: food, weight, and eating disorders*. Amherst, N.Y, Cambria Press, 2009.
- Sherwood, Stephen, Arce, Alberto and Paredes Myriam. *Food, agriculture and social change: the vitality of everyday food in Latin America*. London, Routledge, 2017.
- Soula, Audrey, Chelsie, Yount-André, Oliver, Lepiller, Nicolas, Bricas et Jean-Pierre Hassoun (eds). *Manger en ville, regards socio-anthropologiques d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie*. Paris, Editions Quae, 2020.
- Super, John C., Wright, Thomas C. *Food, politics, and society in Latin America*. Lincoln, University of Nebraska Press, 1985.
- Vázquez-Medina, José A. *Cocina, nostalgia y etnicidad en restaurantes mexicanos de Estados Unidos*. Barcelona, Editorial UOC, 2016.
- Vizcarra, Ivonne. *Entre el taco mazahua y el mundo. La comida en las relaciones poder, identidades y resistencias*. Ciudad de México, UNAM, 2002.
- Vokral, Edita. V. *Qoñi-Chiri. La organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Quito, Abya-Yala, 1991.
- Wilk, Richard. *Fast food/Slow Food. The cultural economy of the global food system*. Lanham, Altamira (Rowman & Littlefield Publishers), 2006.