

Prólogo

Sobre la necesidad de nuevos acercamientos a la literatura culinaria en el mundo hispano

María Paz Moreno

University of Cincinnati

Bien se puede sostener que es profundamente humana, de mayor contenido humano que ninguna, la literatura culinaria, que arraiga en la apremiante, no interrumpida necesidad de nuestro pobre y poco espiritual organismo.

Emilia Pardo Bazán



ue la importancia de la alimentación va más allá de lo biológico es algo que nadie cuestiona hoy en día. Ya en 1964 el antropólogo Claude Lévi-Strauss estableció en *Le cru et le cuit* una distinción clave al afirmar que el paso del alimento del estado crudo al cocido se corresponde con la dicotomía existente entre naturaleza y cultura. Según Lévi-Strauss, los mitos existentes en nuestra cultura serían la herencia de la evolución de las técnicas y reglas para la preparación de alimentos. La premisa central que su famoso libro propone es que la cocina es un proceso eminentemente cultural, dado que lo crudo pasa de “primitivo” a “civilizado” al ser cocinado; la alimentación humana, por lo tanto, no sería un proceso meramente biológico que empieza y termina con la preparación y consumición de un alimento, sino que la determinación de lo que es comida y lo que no, al igual que la manera y el momento en que esta se consume, sería una cuestión social.

Las contribuciones de Lévi-Strauss y de otros autores, como por ejemplo Massimo Montanari, han marcado de manera importante el desarrollo de los estudios relacionados con la cocina y la comida. De hecho, a pesar de su relativa corta vida, el campo académico de los estudios sobre lo gastronómico constituye en la actualidad una de las áreas de mayor crecimiento en cuanto al número de estudios, publicaciones, y también en cuanto al interés que suscita. El advenimiento y desarrollo de los llamados

“estudios culturales” en décadas recientes ha abierto las puertas de la academia a ideas y corpus textuales que, hasta no hace mucho, no tenían cabida en ella. Esta tendencia aperturista en el espacio de la investigación académica ha resultado en una mayor libertad intelectual para indagar en nuevas cuestiones y territorios antaño vedados, aplicando nuevos acercamientos teóricos a textos y géneros ninguneados hasta entonces por los cánones heredados. Los grandes logros intelectuales alcanzados por los estudios culturales han puesto de manifiesto la necesidad de ir más allá de la perpetuación de un canon heredado basado en el discurso dominante de siglos pasados, para elaborar una visión contemporánea construida desde múltiples disciplinas que integre las perspectivas críticas del siglo XXI.

El caso de la literatura culinaria constituye un ejemplo paradigmático. Si el dominio del fuego y la capacidad de cocinar los alimentos constituyeron momentos revolucionarios para la humanidad, no es menos cierto que la invención de la escritura hubo de suponer otro paso decisivo en ese proceso de humanización, ya que permitió por primera vez la preservación y difusión del conocimiento acumulado durante siglos, transmitido hasta entonces por medio de la tradición oral. La escritura, aplicada al campo de lo gastronómico, facilita la transmisión de la sabiduría culinaria, dejando testimonio indirecto de innumerables datos históricos. La relevancia de estos textos como huellas de nuestra cultura resulta por ello indiscutible.

El presente volumen recoge este testigo, ofreciendo tanto a lectores interesados como a estudiosos académicos una serie de agudas indagaciones sobre un número importante de textos procedentes de diversos ámbitos y épocas. Por ello, no es de extrañar la gran variedad de géneros en cuanto a las obras aquí analizadas; en estas páginas el lector encontrará estudios sobre recetarios de cocina, libros de viaje, obras de literatura infantil, revistas especializadas e incluso obras dramáticas. El espacio temporal y geográfico abarcado es igualmente amplio, yendo desde la España medieval a la moderna y desde la Guatemala del siglo XVII a la Argentina del XIX, o al ámbito contemporáneo de la cultura hispana en los Estados Unidos. En el caso de todos los textos aquí analizados, el liberar a estas obras de las limitaciones derivadas de un rígido encasillamiento de género resulta fundamental para dar paso a nuevas posibilidades de interpretación. Utilizando herramientas procedentes de múltiples disciplinas, desde la antropología a la filosofía y la historia, y por medio de diversas corrientes teóricas que examinan la producción y recepción de textos en su marco contextual, los ensayos de este volumen dan cuenta de la complejidad inherente a estas obras, derivada de sus múltiples niveles de lectura. Resulta especialmente interesante la variedad de los temas aquí abordados, que incluye una amplia gama de problemas históricos y culturales: identidad, construcción nacional, conquista y colonialismo, eurocentrismo, o la huella de lo árabe en la cultura medieval europea, por mencionar algunos. La intersección entre lo culinario, lo literario, lo histórico y lo cultural se hace evidente a través de estos estudios, que consideran el texto culinario un artefacto cultural, producto de su tiempo y

susceptible por tanto de proporcionarnos importantes claves sobre el contexto en el que surge.

En definitiva, invitamos al lector a adentrarse en las páginas de este monográfico, que creemos constituye una valiosa aportación al área de los estudios sobre literatura culinaria y gastronómica. Es nuestro deseo que los artículos aquí contenidos sean de utilidad para estudiosos del tema, ya que todos ellos presentan ideas innovadoras y en algunos casos interesantísimos datos inéditos acerca de los textos que presentan. Confiamos en que *Writing About Food: Culinary Literature in the Hispanic World* sirva como valiosa referencia para futuros estudios. El tema es sin duda fascinante y aún son muchas las contribuciones posibles. Desde *Cincinnati Romance Review* queremos agradecer a todos los autores su profesionalidad y su generosidad al compartir con nosotros su labor investigadora.

Como editora de este volumen, solo me resta agradecer a mis colegas Michèle Vialet y Patricia Valladares-Ruiz, así como a nuestra asistente editorial Lía Buitrago, su valiosísima ayuda y la excelente labor desempeñada en la preparación de este volumen. Comparto con ellas la ilusión de ver hecho realidad este proyecto y la satisfacción del trabajo bien hecho.

Cincinnati, 3 de marzo de 2012.