

Universidad de Buenos Aires
Facultad de Filosofía y Letras
MAESTRÍA EN LITERATURAS ESPAÑOLA Y LATINOAMERICANA

Seminario de profundización del área 3:

La comida y su relato en la constitución de las identidades latinoamericanas

Docente: Prof. Dra. Camilla Cattarulla
Fecha de dictado: Segundo cuatrimestre de 2018
Lugar: Puan 480
Carga horaria: 32 horas

DESCRIPCIÓN

Este seminario se propone analizar el papel de la comida en la literatura latinoamericana en función de la formación de las identidades culturales y nacionales.

Por supuesto la historia de la alimentación ha dejado de ser un ámbito de investigación pionero, tal como era hace medio siglo gracias a los estudios de Claude Lévi-Strauss, Roland Barthes, Mary Douglas y Pierre Bourdieu. Hoy en día el tema de la comida involucra a un amplio abanico de disciplinas (medicina, dietética, antropología, historia, religión, biología, filosofía, literatura, economía, entre otras) y varias tipologías de fuentes escritas y orales.

Según Roland Barthes la comida es “al mismo tiempo un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, de situaciones y de conductas” (“Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, *Annales* 1961, OC I, p. 1106). Massimo Montanari añade que “exactamente como el lenguaje, la cocina implica y expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo.” Esta “no sólo es instrumento de identidad cultural, si no el principal camino, tal vez, para entrar en contacto con culturas diferentes. [...] Más aun que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, al abrir los sistemas de cocina a toda suerte de invención, cruces e influencias” (*La comida como cultura*, 2006, p. VII).

En definitiva, qué, cómo, con quién y cuándo se come, puede revelar mucho sobre la identidad de un pueblo o grupo social específico. A este respecto, los estudios semióticos y antropológicos han puesto de relieve cómo, a través del sistema de comunicación de la comida, se definen (o autodefinen) relaciones de poder, sistema de clases, cuestiones de género, vínculos entre pueblos lejanos, identidades nacionales, locales y mestizas, prácticas religiosas o esquemas doctrinales, e incluso tradiciones literarias.

El presente seminario quiere dar cuenta de todo estos asuntos y cuestiones, ofreciendo un abanico de situaciones literarias (narrativa, poesía y teatro) que muestren la comida como vehículo (desde el Descubrimiento hasta nuestros días) de modelos y procesos culturales en el tejido social de América del Sur, de considerarse aquí como un macro-estudio de caso. La comida *traduce* una cultura, pero también es espejo de sistemas que actúan en un encuentro/enfrentamiento entre culturas, de las cuales establece una síntesis eficaz. La literatura latinoamericana nos habla de comida, su preparación y consumo como experiencia de vida, movimiento, contacto, transformación y

modernidad de las dinámicas que ha desencadenado y sigue estimulando en Latinoamérica, un espacio que, incluso en ámbito culinario, se confirma ser un gran laboratorio apto para significar la complejidad de la identidad cultural.

OBJETIVOS

1. Introducir a los maestrando a la semiótica de la alimentación, la comida, el comensalismo y el gusto
2. Conocimientos de las problemáticas del encuentro Europa/América de acuerdo con los nuevos alimentos y prácticas alimentarias.
3. Profundizar el papel de la receta como texto narrativo en su relación con la construcción de una identidad cultural, nacional y/o continental.
4. Desarrollar una capacidad crítica que permita a los maestrandos reflexionar sobre los contenidos ideológicos que subyacen a las representaciones literarias de la comida nacional.
5. Adiestrar a los maestrandos en la metodología de la investigación literaria y en el uso de una temática interdisciplinaria.

UNIDADES TEMÁTICAS

I. LA COMIDA EN LA RELACIÓN CULTURA/NATURALEZA.

Ia: Semióticas culinarias: del texto al contexto (Lèvy-Strauss, Barthes, Douglas, Montanari, Flandrin)

II. EL ENCUENTRO CON LA COMIDA DEL OTRO: LOS CRONISTAS

Ila: Representaciones, gusto y asco, clasificaciones (C. Colón, A. Núñez Cabeza de Vaca, B. Díaz del Castillo, A. de Ercilla, R. Díaz de Guzmán, P. Cieza de León, H. Staden, P. de Valdivia, A. de Zárate)

III. CIRCULACIÓN Y ARRAIGO DE LOS MODELOS ALIMENTARIOS: EL RECETARIO COMO GÉNERO LITERARIO Y LAS GRAMÁTICAS CULINARIAS

Ila: Retórica de la receta: narrar la comida y construir la identidad (J. I. de la Cruz, J. M. Gorriti, M. Brunet, L. Esquivel, A. M. Shua)

IV. LA COMIDA DE LA MEZCLA: DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS A LOS FLUJOS MIGRATORIOS

Iva: Mitos indígenas entre antropología y literatura (M. A. Asturias, P. Neruda, L. V. Mansilla). Prácticas y representaciones literarias de la comida nacional (Concolocorvo, E. Echeverría, S. Gallardo, P. Neruda, A. J. Wilde)

IVb: Historias del sincretismo culinario: transculturación e identidad nacional (J. Amado, A. Discepolo, A. Magnus, G. Onega, M. Rosencof, A. Steimberg)

V: COMIDA Y PODER: ABUNDANCIA Y ESCASEZ, LA DENUNCIA POLÍTICA

Va: Propaganda política y comida: sus conexiones con contextos culturales y socio-económicos específicos (C. Alegría, M. A. Asturias, N. Guillén, P. Neruda, H. Quiroga)

VI: EL COMENSALISMO LITERARIO: DE LAS VANGUARDIAS A LA LITERATURA MODERNA Y POSMODERNA

Via: Análisis de banquetes literarios (M. Fernández, J. Filloy, G. García Márquez, L. V. Mansilla, A. Reyes, J. J. Saer, V. Piñera)

METODOLOGÍA DE TRABAJO Y EVALUACIÓN FINAL

En el desarrollo del curso se alternarán exposiciones del docente con lecturas de los alumnos y análisis de los textos de acuerdo con el tema tratado en la unidad.

Para los análisis textuales, se atenderá especialmente a los problemas relacionados con la identidad nacional.

La evaluación tendrá en cuenta la participación y cumplimiento de las actividades propuestas en el curso. Los participantes deberán contar con el 75% de asistencias a las clases.

CRONOGRAMA

El seminario se desarrollará en siete sesiones de ocho horas semanales (dos encuentros por semana), más cuatro horas de atención para el trabajo final.

Las clases se dictarán los días lunes y miércoles a partir del 06 de agosto de 17 a 21 en la Facultad de Filosofía y Letras, Puan 480.

Las unidades temáticas han sido programadas de acuerdo con la siguiente distribución:

Unidad I: una sesión (cuatro horas)

Unidad II: una sesión (cuatro horas)

Unidad III: una sesión (cuatro horas)

Unidad IV: dos sesiones (ocho horas)

Unidad V: una sesión (cuatro horas)

Unidad VI: una sesión (cuatro horas)

BIBLIOGRAFÍA

Se señala aquí solo bibliografía crítica. Para los autores recopilados en la antología se indicarán obras y ediciones en la antología misma.

- Antología recopilada por el titular del seminario con textos de: C. Alegría, J. Amado, M. A. Asturias, M. Brunet, A. Núñez Cabeza de Vaca, C. Colón, Concolocorvo, J. I. de la Cruz, A. Discepolo, E. Echeverría, A. de Ercilla, L. Esquivel, R. Ferré, J. Filloy, S. Gallardo, E. Garro, J. M. Gorriti, N. Guillén, R. Díaz de Guzmán, P. Cieza de León, J. Lezama Lima, A. Magnus, L. V. Mansilla, G. García Márquez, G. Mistral, P. Neruda, G. Onega, V. Piñera, H. Quiroga, A. Reyes, P. de Rokha, M. Rosencof, J. J. Saer, A. M. Shua, H. Staden, A. Steimberg, P. de Valdivia, A. J. Wilde, A. de Zárate.
- E. P. Archetti, “Hibridación, pertenencia y localidad en la construcción de una cocina nacional”, en C. Altamirano (ed.), *La Argentina en el siglo XX*, Buenos Aires, Ariel, Universidad Nacional de Quilmes, 1999.
- A. Arcondo, *Historia de la alimentación en Argentina desde los orígenes hasta 1920*, Córdoba, Ferreyra Editor, 2002.
- S. Back-Geller Corona, “Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, *Desacatos*, 43, sept.-dic. 2013.

- M. Barchino, “Comida y propaganda política en la poesía hispanoamericana: Nicolás Guillén y Pablo Neruda”, en E. Valcárcel (ed.), *La literatura hispanoamericana con los cinco sentidos*, V Congreso Internacional de la AEELH, La Coruña, Universidade da Coruña, 2005.
- C. Barros, *Los libros de la cocina mexicana*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2008.
- R. Barthes, “Pour une psycho-sociologie de l’alimentation contemporaine”, *Annales*, 1961.
- G. Bellini, “Función de la comida y la bebida en Neruda y Asturias”, *Oltreoceano*, 4, 2010.
- J. A. Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Óptima, 2001.
- C. Cattarulla (ed.), *Identità culinarie in Sudamerica*, Roma, Nova Delphi, 2017.
- M. Elichondo, *La comida criolla. Memorias y recetas*, Buenos Aires, Del Sol, 2008.
- E. Erlendsdóttir, E. Martinell, I. Söhrman (eds.), *De América a Europa. Denominaciones de alimentos americanos en lenguas europeas*, Madrid-Frankfurt, Iberoamericana-Vervuert, 2017.
- J. L. Flandrin – M. Montanari, *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2011.
- D. Ingenschay, “Festines neobarrocos: el menú literario entre el exceso y el populismo (José Lezama Lima, Laura Esquivel, Juan José Saer)”, *Revista de filología románica*, V, 2007.
- C. Lévy-Strauss, “El triángulo culinario”, en *Lévy-Strauss: estructuralismo y dialéctica*, Buenos Aires, Paidós, 1968.
- C. Lévy-Strauss, “Breve tratado de etnología culinaria”, en *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas III*, México D. F.-Buenos Aires, Siglo XXI, 2003.
- J. Long (ed.), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro entre dos mundos*, México D. F., UNAM, 1997.
- M. Montanari, *La comida como cultura*, Gijón, Trea, 2006.
- S. Montecino Aguirre, *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*, Santiago de Chile, Catalonia, 2005.
- F. Ortiz, “Los factores humanos de la cubanidad”, *Revista bimestre cubana*, 21, 1940.
- R. E. Pite, “Raza y etnicidad en la cocina argentina: una historia de la cocina criolla y de Doña Petrona”, *Apuntes de Investigación*, XVI, 22, 2012.
- A. Remesal, *Un banquete para los dioses. Comidas, ritos y hambres en el Nuevo Mundo*, Madrid, Alianza, 2010.
- J. F. Revel, *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la antigüedad hasta nuestros días*, Barcelona Tusquets, 1995.
- K. S. Salkjelsvik, “El desvío como norma: la retórica de la receta en *Como agua para chocolate*”, *Revista Iberoamericana*, 186, 1999.
- A. Salvioni, “Gastronomía de la pampa. La escena convivial en *Una excursión a los indios ranqueles*”, *Letterature d’America*, XXXVI, 158, 2016.