
CURRENT DEBATES

Wiebke Beushausen, Anne Brüske, Ana-Sofia Commichau,
Patrick Helber & Sinah Kloss (Eds.) (2014)

Caribbean Food Cultures. Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and Its Diasporas

Bielefeld: transcript Verlag, 303 pp.

Reseñado por Raúl Matta

Georg-August-Universität Göttingen

Caribbean Food Cultures. Culinary Practices and Consumption in the Caribbean and Its Diasporas es el resultado de una conferencia organizada por el Departamento de estudios transculturales de la Universidad de Heidelberg y llevada a cabo en setiembre del 2012. Los editores son jóvenes investigadores que colaboran en el proyecto "Desde el Caribe a América del Norte, de ida y vuelta", albergado en esa misma casa de estudios.

El libro, dividido en cuatro secciones, reúne, bajo forma de artículos, trece presentaciones de aquel encuentro. El volumen repasa diversas problemáticas relacionadas con las culturas alimentarias del Caribe a través de investigaciones provenientes de distintos campos de las ciencias sociales y humanidades, como la sociología, la antropología, la historia, los estudios culturales y la literatura. Las culturas alimentarias son entendidas en un sentido amplio que va más allá del acto de consumir alimentos, de elaborarlos o de cocinarlos; los artículos abordan tanto aspectos materiales como

simbólicos relacionados con las prácticas alimentarias (transformación, consumo, almacenamiento y circulación de alimentos y comidas). El libro constituye así un aporte más a los muy en boga food studies, categoría que cobija estudios con relación a la comida, independientemente de la procedencia disciplinaria de las fuentes, ideas y perspectivas desarrolladas. Además de tocar un tema en pleno auge, esta publicación es bienvenida por tratar de una región sobre la cual la producción académica es aún deficitaria. Así, el libro puede ser de interés para los estudiosos del Caribe y sus expresiones culturales contemporáneas.

El argumento del libro queda fundamentado al final de la introducción, donde se exponen los ambiciosos objetivos (22): poner en diálogo diferentes disciplinas sobre el tema de las culturas alimentarias en el Caribe, descolonizar el conocimiento, y ofrecer un marco teórico prometedor para la investigación sobre culturas alimentarias. Así, los editores apuestan por acomodarse al mandato

de interdisciplinariedad vigente hoy en el mundo académico. Optan también por enfoques teóricos actuales: los de los estudios postcoloniales y decoloniales.

La primera sección, "Culinary Aesthetics", trata sobre la forma en que la culinaria es representada en la literatura, la televisión y el cine. Sin embargo, el uso del término "estético" se justifica únicamente por la naturaleza artística de los medios en los cuales "lo culinario" cobra vida. El lector que espera encontrar en esta sección ejemplos de la manera en que cocineros caribeños presentan sus creaciones culinarias se sentirá decepcionado. A cambio, el ensayo de Rita De Maeseneer muestra cómo las referencias a la escasez de comida son usadas en términos estéticos y estratégicos por artistas cubanos durante el "período especial en tiempos de paz". Louisa Söllner, por su parte, analiza las relaciones de poder, clase y género que se manifiestan en las situaciones de comensalidad de la novela *The Lady's Matador Hotel*. Sebastian Huber, por su parte, afirma que la cocina elaborada por personajes de la serie de televisión *Treme* produce relaciones sociales que hacen frente a la biopolítica. Por último, Daniel Graziadei subraya el aspecto metaficcional de dos piezas literarias que refieren a comida con el fin de desarrollar una crítica decolonial de imágenes que exotizan a la mujer caribeña. Si bien el carácter ficcional de los materiales analizados se prestan al análisis social desde las perspectivas postcolonial y decolonial (más filosóficas que empíricas), esta primera sección dice

muy poco sobre las prácticas culinarias reales o cotidianas en el Caribe.

La segunda sección, "Neo-Colonial Gaze", contiene dos textos sobre el tema de la colonialidad. El de Ilaria Berti analiza el proceso de creolización alimentaria como una herramienta para la comprensión de las relaciones entre colonizadores y colonizados. Este es un aporte esencial pues es el único artículo que, sobre la base de fuentes primarias, contextualiza históricamente la aparición de la cocina caribeña. Fabio Parasecoli, por su parte, demuestra que las representaciones de ciertos alimentos en la cultura popular estadounidense potencian estructuras de poder y prejuicios sociales; muestra cómo las bananas y las "mujeres-fruta" se convirtieron en marcas de subalternidad del sujeto caribeño y mestizo en general.

La tercera sección, "Constructions of Authenticity", pone en relación las prácticas culinarias con la idea de autenticidad. Los tres estudios coinciden en que la construcción de la autenticidad es un proceso de negociación continuo que incluye a actores diversos con capacidades de negociación disímiles. En su análisis de los libros del cocinero jamaicano-británico *Levi Roots*, Sarah Lawson Welsh muestra que la autenticidad del estilo de *Roots* no es el fruto de saberes tradicionales anclados en la persona del cocinero, sino de una adecuación constante entre competencias culinarias y expectativas económicas. El segundo artículo es una prueba más de que los contextos de diáspora ponen a prueba la autenticidad

de la cocina migrante mediante procesos de adopción, rechazo y sustitución. Ivan Darías Alfonso propone así el ejemplo de cubanos en Londres. Mona Nikolić, en su estudio sobre restaurantes afrocaribeños en Costa Rica, muestra cómo estos compiten acomodándose al paladar de los turistas extranjeros y, a la vez, buscan convencerlos de que lo que están probando es auténtica cocina afrocaribeña. Curiosamente, Nikolić es la única representante de la antropología en un volumen que lleva el término “prácticas culinarias” en su título.

La cuarta y última sección, “Consumption and Communities”, desplaza el enfoque hacia las prácticas de circulación, abastecimiento y consumo de alimentos para resaltar como éstas participan en la construcción o mantenimiento de lazos comunitarios y de relaciones de género. Bajo estos aspectos, Dwaine Plaza analiza una forma particular de remesa llevada a cabo por residentes jamaicanos en Canadá: el envío de barriles que contienen, principalmente, alimentos. Por su parte, Elizabeth Den Boer muestra cómo las mujeres, al hacerse cargo de los rituales alimentarios, son las garantes de la pervivencia de la religión y cultura hindúes en Surinam. Por último, Annika McPherson teoriza la *ital food* como una práctica decolonial, en la medida en que forma parte integrante de los ideales liberatorios de la comunidad Rastafari.

Si bien es cierto que cada una de las secciones es coherente en cuanto a la temática general y que el volumen

contiene artículos de calidad, el libro no cumple con lo anunciado; por ejemplo, no alcanza a entablar un diálogo interdisciplinario. La mayoría de textos provenientes de la disciplina literaria quedan agrupados en la primera sección, la cual ofrece poca información empírica sobre las culturas alimentarias caribeñas, pues se apoya sobre ficciones y estrategias estéticas/artísticas. En cambio, los textos que provienen de las ciencias sociales conectan más con el título propuesto por los editores. El objetivo de descolonizar la producción teórica también permanecerá agendado. Basta con observar que ninguno de los autores proviene de instituciones del Caribe o del Sur. Finalmente, la poca conexión entre los diferentes enfoques compromete la aparición de un hilo conductor y de un debate, lo cual hace difícil vislumbrar la formación de un marco teórico prometedor para estudiar las culturas alimentarias.