

**ÁNGELES MATEO DEL PINO Y NIEVES PASCUAL SOLER (EDS.).
2013. COMIDAS BASTARDAS. GASTRONOMÍA E IDENTIDAD EN
AMÉRICA LATINA, SANTIAGO DE CHILE, EDITORIAL CUARTO
PROPIO, 625 pp. ISBN: 978-956-260-641-7. EDICIÓN, ESTUDIO
PRELIMINAR Y BIBLIOGRAFÍA DE ÁNGELES MATEO DEL PINO Y
NIEVES PASCUAL SOLER**

Salvador G. Benítez Rodríguez

Facultad de Formación del Profesorado (ULPGC) (Spain)

A partir del Coloquio Internacional Cultura, Gastronomía e Identidad “Tremendo arroz con mango” celebrado en 2011 y dirigido por Ángeles Mateo del Pino, nace el proyecto de esta publicación que reúne a 32 especialistas de ambos hemisferios en torno a la mesa de gastronomía latina en la que se sirven platos que satisfacen los paladares más exquisitos de las diferentes manifestaciones artísticas: cine, teatro, narrativa, poesía, publicidad, arte, música, iconografía y periodismo. Su título, en consonancia con la mezcla de identidades culinarias que se desprenden del maridaje del arroz con el mango, refleja la realidad de la fusión y el mestizaje cultural que se descubren en los universos del comer a través de los que se forjan y se transmiten las identidades en América Latina.

En esta sintonía culinaria multisensorial, es la gastronomía la vía que nos proponen las editoras a través de la que podamos degustar y digerir las identidades de los pueblos de América Latina. Y es la que se adopta para la nomenclatura y para la organización de las reflexiones y análisis científicos de carácter multidisciplinar en torno a una serie de ejes temáticos.

Para ir haciendo boca, nos propone, a modo de introducción, “La inmortalidad de los estómagos”, una presentación seductora de los platos de la carta como “Protocolo de mesa”. Se trata de un “buffet con canilla libre” que nos ofrece, de entrada y como platos calientes, las carnes, epígrafe bajo el que se reúnen los comensales que dialoguen sobre la carne, real o metafórica, humana o animal, cruda o bien hecha y que incluyen a “Caníbales, bárbaros y demás perversos”. Entre los invitados a estos conversatorios en torno a la carne, a lo carnoso y a lo carnal; al carnear, al encarnar y al descarnar; a la carnicería, a lo carnicero y a lo cárnico, a la carnefilia, a la carnefagia y a la carnefobia, presentamos a Dardo Scavino con su “Menú Saer”; a Jorge Monteleone con “La vaca o la res argentina”; a Mario Cámara con “Utopía y barbarie. La operación antropofágica de Oswald de Andrade”; a Nanne Timmer con “Devorarase otra vez: el canibalismo como topos y la disolución de límites en *Friendly Cannibals* y el “manifiesto antropófago”; a Rita de Maeseneer y Juan Manuel Tavío Hernández con “La cerdofilia en el Periodo Especial y sus avatares en la obra de Ronaldo Menéndez”; y, por último, a Vicente Francéc Zuriaga Senent con “Cocinando santos: mártires, verdugos y antropófagos en la iconografía”.

Como platos tibios, las autoras nos placen con las guarniciones, esto es, con aquellas reflexiones en torno a los alimentos y a las bebidas cuya esencia identitaria en sus valores sociales han ido inventándose y reinventándose “en su viaje milenarío [...] por los siglos y los huesos (Ángel González), reflexiones que bajo la denominación “Identidades, metáforas culinarias y cuentos chinos” reúnen a Magda Sepúlveda con “Ñachi, cazuela, antropofagia y veneno: para una entrada en la imaginación poética alimentaria chilena”; a Nain Nómez con “Identidad rural y comunidad mestiza: algunas notas sobre las comidas y bebidas en la poesía chilena”; a Ángeles Mateo del Pino con “Una antología de frutas cubanas”; a Juan Ráez Padilla, con “Versos latinoamericanos macerados en *Las comidas profundas* de Antonio José Ponte”; a Francisco J. Quevedo con “Identidades culinarias en la obra de Manuel Vázquez Montalbán”; a Adriana I. Churampi Ramírez con “¿Who is afraid of... chicha?”; a Juan Alonso Molina Morales con “Las gastronomías regionales de Venezuela”; a Daniel Becerra Romero y Soraya Jorge Godoy con “Terfezas o criadas, un antiguo manjar regalo de la naturaleza”; y a José Ismael Gutiérrez con “El banquete hermenéutico: la interpretación textual en el *Convivio* de Dante”.

Llegan ahora los platos fríos, los que nos ofrecen los comensales que dialogan sobre la importancia de los alimentos y de lo culinario en la forja de la identidad de tres conceptos claves en la realidad de América Latina: “Nación, Género y Mestizaje”. Se le cede la palabra, en primer lugar, a Antonio José Ponte con “¿Quién va a comerse lo que esa mujer cocina?”, seguido de Efraín Barradas con “En la cocina con Frida y sor Juana o cómo domesticas a las mujeres rebeldes”; posteriormente tenemos a Jorge Chen Sham con “El espacio de la sociabilidad: la cocina en las dos primeras novelas de Gloria Elena Espinoza de Tercero”; seguimos con Meredith E. Abarca con “Receta de una memoria sensorial para los tamales afro-mestizos”; continuamos con Zenaida Suárez M. con “Comamos el fruto prohibido y regocijémonos: identidad y religiosidad en la obra de Roxana Miranda Rupailaf”; y luego, con Laura P. Alonso Gallo con “Pecados de la carne y del patriarcado: *Loving Pedro Infante* de Denise Chávez”; y cerramos este capítulo con la voz de Juan Ignacio Oliva y “*That’s chili-con-kaysah!*: comida, falsificación y mercado en la poesía chicana”.

Y de postre, la *mise en place*, esto, la puesta en escena de tres procesos: el de preparación de los alimentos y de las mesas, el de la elaboración de los platos y el de los actos del servir, del ingerir y el de digerir que manan del cine, del teatro, de la pintura, de la música y de la danza en las voces de Daniel Mostesdeoca García-Sáenz con “Macedonia Paraíso: Néstor Martín-Fernández de la Torre”; de Francisco Ponce Lang-Lenton con “La barriga de Hitcock”; de José Manuel Rodríguez Herrera con “Botas hervidas que se trinchan como si fueran pavos y pavos “de un atractivo color dorado” que nadie trincha: un análisis de varias escenas de comida en *La quimera del oro* de Charles Chaplin”; de Nieves Alberola Crespo, con “Aromas y sabores en la obra de Dolores Prida”; de Nayra Pérez Hernández con “Los otros hijos del Cola-Cao: de “Yo soy aquel negrito...” a *Las tinieblas* de tu memoria negra “; de José

Yeray Rodríguez Quintana con “Canciones para comérselas”; con Gloria Luz Godínez Rivas con “En el menú de hoy: *Café Müller* (versión express)”; y, para concluir, Nieves Pascual Soler con “Tengo hambre: brevario de una emoción”.

Este encuentro en torno a la mesa y al comer en América Latina conforma una obra de sensaciones, de imágenes y de encuentros culinarios, de olores y de sabores que evocan, que transportan, que erotizan; de texturas, de imágenes y de colores cómplices; de anhelos y de recuerdos; de degustaciones, de digestiones, pero también de indigestiones, sensaciones todas que se crean y se recrean, que se narran y se escuchan, que se bailan, se cantan, se imaginan y, si no, se suponen, pero que, al fin y al cabo, dibujan las realidades identitarias de América Latina a través de sus comidas, siempre bastardas.

Received: 16 July 2015

Accepted: 28 September 2015