SHAHANI, Gitanjali G. (Ed.). (2018).

Food and Literature. Cambridge: Cambridge University Press.

ANDREA ISABEL SANDOVAL QUINTERO*

Facultad de Filosofía y Letras, Universidad Nacional Autónoma de México

México

Las descripciones de eventos culinarios abundan a lo largo y ancho de la expresión literaria. Los personajes comen, cocinan, pasan hambre y se ven involucrados en rituales gastronómicos que los denotan como miembros de dinámicas socioculturales, políticas, económicas e idiosincráticas. Pasajes canónicos de la literatura lo demuestran: la famosa cena de Mrs. Ramsay en *To the Lighthouse* de Virginia Woolf, el banquete que le ofrece Comus a la dama en la mascarada homónima de Milton, las representaciones del supermercado de Allen Ginsberg, la galería de dulces que aparecen en el mundo de Harry Potter, o la cena de navidad que el Caballero Verde interrumpe en *Sir*

Gawain and the Green Knight. Todos estos momentos o descripciones funcionan como detonantes de una narrativa o motivos que refuerzan una temática en particular. El acto de comer no es universal, sino que devela capas específicas que atienden a la clase social, género, raza, entre otros. El estudio de la comida en todo tipo de textos abre la puerta a un entendimiento interdisciplinario que expande el análisis de estos de maneras impredecibles y que los enriquecen exponencialmente.

Como bien lo indica el título del libro, esta antología presenta una serie de artículos que se rigen a partir del eje de comida y literatura: “it turns to food as subject, as form,

* Estudiante de la Licenciatura en Lengua y Literaturas Modernas (Letras Inglesas)

as landscape, as polemic, as political movement, aesthetic statement, and as key ingredient in literature” (Shahani, 2018: 2). Estos textos nos motivan a preguntarnos cómo concebimos la comida dentro de una obra, y cómo funciona dentro de ésta, puesto que es a través de la comida que nos acercamos más para descubrir aspectos del mundo ficcional, los personajes y la cultura. Además, en *Food and Literature* se remarca la importancia de mantener un diálogo constante con otras disciplinas y estudios, lo cual se evidencia en la interacción que tienen varios artículos con la teoría queer, los estudios de género, los estudios sobre raza y poscoloniales y otros. Esto se debe a que, como indica Shahani (2018), “in the end [...] we will have to be omnivorous in our methods, as we look at books to taste and books to chew, both in terms of approaches culled from our own field and others” (17).

El libro se divide en tres partes: *Origins*, *Developments*, y *Applications*. En palabras de la editora, la primera sección comprende el cómo, por qué, cuándo y dónde de los estudios literarios

alimentarios. El capítulo de David B. Goldstein, “Commensality”, discute la comida como un elemento social que recrea una red de conexiones humanas y ecológicas que pueden ser de índole inclusiva o exclusiva, es decir, todo evento culinario va a involucrar o excluir a una serie de posibles participantes, y el estudio de esta selección refleja tensiones o ansiedades de un grupo o sociedad. Andrew Warnes analiza la poesía de postguerra estadounidense, especialmente los poemas de Allen Ginsberg, en los que se representa el supermercado como un paisaje alimentario que devela preocupaciones con respecto a las nuevas maneras de producción y consumo de alimentos. Luego, Parama Roy considera el vegetarianismo en la India y la forma en que esta práctica fue percibida históricamente por los europeos de los siglos XVI y XVII, enfatizando los rasgos góticos de las prácticas violentas hacia humanos y aquellas no violentas hacia animales que ocurrían en esta sociedad. Denise Gigante ancla su capítulo en los conceptos de la buena comida y el buen gusto como expresiones estéticas

y el rol del gastrónomo en el naciente restaurante en la Francia del siglo XVIII, en conjunto con *Comus* de Milton. En el capítulo "The Art of the Recipe: American Food Writing Avant la Lettre", J. Michelle Coghlan aborda el recetario como género literario y se enfoca en los escritos gastronómicos de Elizabeth Robins Pennell, escritora del siglo XIX quien, Coghlan argumenta, precedió e influyó en los escritos de M.F.K. Fisher. Para concluir la primera parte, Robert Appelbaum, desde un punto de vista filosófico, se enfoca en los conceptos de disgusto y náusea en la novela *Nausea* de Jean-Paul Sartre y en *Great Expectations* de Charles Dickens. Para Appelbaum, entre otras categorías, la comida puede ser identificada como "a characteristic or index of an order of being itself" (131), concepto que se dedica a rastrear en estas novelas a lo largo del capítulo.

Según Shahani, los capítulos de la siguiente sección, *Developments*, desarrollan un pensamiento crítico anclado en distintos marcos conceptuales que se benefician de otras disciplinas, como los estudios

poscoloniales, los *critical race studies*, y los estudios sobre género y sexualidad. Esta parte abre con un capítulo de Catherine Keyser, quien hace un recorrido histórico del punto de contacto entre *critical race studies* y los estudios alimentarios, enfocándose en distintas comunidades y tradiciones literarias. Valérie Loichot, por su parte, ahonda en la literatura poscolonial francesa y las implicaciones que aparecen cuando la política abre una brecha en la comensalía. En el siguiente capítulo, Elspeth Probyn analiza los escritos de M. F. K. Fisher, cuya escritura Probyn califica como *queer* y *athwart* por su manera de utilizar el lenguaje y reformular el género de la literatura gastronómica: "food writing is comfortable – it seeks to comfort us in a imagined realm where 'home,' 'food,' and 'love' all meet in a heteronormative middle-class imaginary. Fisher's incisive, sometimes cruel, often full-of-herself writing punctures that imaginary" (199). Más adelante, Kara K. Keeling y Scott T. Pollard ilustran el panorama de los estudios alimentarios en la literatura para niños y lo ejem-

plifican con *The Little House Books* de Laura Ingalls. Allison Carruth en “Avant-Garde Food Writing, Modernist Cuisine”, abre un diálogo respecto a las diferencias entre *avant-garde* y *modernist cuisine*, tomando como eje de la discusión al chef catalán Ferran Adrià y su famoso y altamente exclusivo restaurante, el Bulli, como exponentes del movimiento *molecular gastronomy*. Estudiando también la figura del chef, Rohit Chopra se adentra en los comics *Get Firo!*, *Get Firo!: Blood and Sushi*, *Starve* y *Chew* y analiza la idea de capitalismo y violencia en la narrativa de estos textos.

Por último, la tercera parte, *Applications*, se enfoca en “the semiotic power of food in literature and culture” (Shahani, 2018: 29). Sandra Gilbert abre esta sección con un análisis de las bebidas alcohólicas: su representación en la literatura, su ambivalencia como elementos restaurativos o venenosos y su influencia en varios autores del siglo XIX. En el capítulo “Vampires, Alterity, and Strange Eating”, Jennifer Park relata la historia del consumo de sangre, desde su uso medicinal en las épocas del Imperio Romano, hasta la creación

del concepto de canibalismo como una herramienta para representar la otredad. Frances E. Dolan revisa la figura del pan tostado (*toast*) en la literatura para niños y desarrolla un argumento a partir de cuestionarse si el pan tostado realmente conecta a los lectores a través del tiempo y el espacio o si se está convirtiendo en un comestible exótico. Tomoko Aoyama analiza la obra de Ishigaki Rin, escritora japonesa de la postguerra, quien utiliza su poesía, llena de alusiones alimentarias, para la crítica social y del género a partir del humor. Miriam O’Kane Mara, por otra parte, lleva a cabo un análisis sobre el concepto del hambre y las huelgas de hambre en Irlanda en el contexto de los *Troubles* a partir del cuento “Hunger Strike” de Colum McCann. Finalmente, Deepika Bahri habla de las políticas del hambre con respecto a culturas postcoloniales, principalmente en las novelas *Nervous Conditions* y *The Book of Not* de Tsitsi Dangarembga y *We Need New Names* de NoViolet Bulawayo, donde explora las dinámicas de poder y su relación con la distribución de los alimentos.

Como se puede ver, el valor de esta antología radica en su diversidad: ésta abarca la exposición de múltiples perspectivas alimentarias en distintos géneros (poesía, novela, cómics, relatos de viaje, recetarios, *foodoirs*, ensayos, entre otros) de variadas procedencias, y que se relacionan con un despliegue de disciplinas para producir una selección heterogénea de artículos. Si bien existen otras publicaciones en las que se utilizan la comida y la literatura de manera axial, ésta es la primera a la que he tenido acceso en la cual se procura una exhaustiva selección de textos y perspectivas. Asimismo, la introducción de Gitanjali G. Shahani tiene gran valor como texto teórico, pues propone un recorrido histórico de los estudios

alimentarios en la literatura y las diferentes ramificaciones que derivan a partir de estos, creando un camino por el que transitar para futuros investigadores. De esta manera, la antología funciona como óptimo punto de partida para adentrarse a la intersección de estudios alimentarios y literatura, puesto que propone diferentes metodologías a partir de las cuales aproximarse a esta temática. Su pluralidad permite acceder a bibliografías más específicas desde las cuales empezar un análisis interdisciplinario y, además, funciona como un ejemplo ideal a seguir para las nuevas generaciones de investigadores omnívoros.