

Generis
PUBLISHING

Rafael Cartay
Luis Ricardo Dávila

Historia y Semiología de la Alimentación en América Latina



Ensayos sobre la razón culinaria

Rafael Cartay & Luis Ricardo Dávila. (2023).
**HISTORIA Y SEMIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN AMÉRICA LATINA
(ENSAYOS SOBRE LA RAZÓN CULINARIA)**
Chisinau, Moldavia/Wilmington, EE.UU.: Generis-Publishing, 156 p.
ISBN: 979-8886765854

Rafael Cartay & Luis Ricardo Dávila. (2023).

**HISTORIA Y SEMIOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN EN AMÉRICA LATINA
(ENSAYOS SOBRE LA RAZÓN CULINARIA)⁶**

Chisinau, Moldavia/Wilmington, EE.UU.: Generis-Publishing, 156 p.

ISBN: 979-8886765854

<https://doi.org/10.53766/Agroalim/2023.01.56.10>

*«Cuando el comer va más allá una necesidad
biológica... la alimentación humana como elección y
determinante social»*

La forma cómo nos alimentamos es un reflejo de nuestro entorno, costumbres, hábitos, cultura, religión, creencias, núcleo familiar y poder adquisitivo, entre otros factores. La alimentación humana nos diferencia, nos caracteriza, nos describe; por tanto, debe ser abordada como un sumario complejo de factores que abarca la actividad humana en pleno desde los contextos biológicos, sociales y culturales.

Inicialmente el acto de la alimentación humana estuvo destinado a buscar los mecanismos que permitieran saciar el hambre de las poblaciones. Luego, el estudio de la alimentación se circunscribió de forma casi exclusiva a la nutrición y salud, por lo que las acciones emprendidas estuvieron destinadas a tratar de determinar cómo el consumo alimentario incidía sobre el estado de nutrición y cómo las carencias de nutrientes afectaban la salud de las personas (e.g., deficiencia de hierro ' anemia; déficit de vitamina c ' escorbuto, entre otros). Sin embargo, el enfocarse en problemas tan específicos solo erradicó e ignoró el estudio de la alimentación desde el ámbito social; es decir, se obvió cómo la tradición y la cultura de las sociedades incidieron sobre sus prácticas alimentarias, culinarias y en su identidad alimentaria.

Conocer los orígenes de la cultura y de la identidad alimentaria de los pueblos permitiría no solo visualizar a la alimentación desde una perspectiva diferente, sino -además- realizar investigaciones sobre aspectos sociales y culturales de la alimentación. Estas proporcionarían una visión más amplia de la problemática alimentaria y nutricional de las poblaciones para así diseñar y ejecutar acciones cónsonas con la realidad, adaptadas a los distintos grupos poblacionales, que coadyuven a la corrección de los problemas relacionados con la alimentación. Ignorar los aspectos culturales de la alimentación aleja a las sociedades de alcanzar las soluciones de sus problemas alimentarios.

Los preceptos enunciados anteriormente son los ejes centrales del libro elaborado por Rafael Cartay y Luis Ricardo Dávila, quienes analizan el acto de comer como una actividad que va mucho más allá de la nutrición misma y que implica una connotación simbólica. A través de su particular abordaje los autores resaltan la importancia de entender el valor del estudio de los signos y de los sentidos que emergen al momento de cocinar y comer. También subrayan la necesidad de efectuar investigaciones desde el ámbito de la semiología de la alimentación, cuyos aportes contribuyan a enriquecer los estudios en alimentación con un enfoque distinto, al aportar conocimientos sobre acciones y objetos que aunque parecen disímiles no lo son en realidad.

⁶ Este libro está disponible en el sitio: <https://www.amazon.com/Historia-Semiolog%C3%ADa-Alimentaci%C3%B3n-Am%C3%A9rica-Spanish/dp/B0C6C15T18>

Los estudios en semiología de la alimentación facilitarían el emprendimiento de acciones destinadas a comprender al comensal; es decir, entender -entre otras interrogantes- las siguientes: ¿Qué siente al comer? ¿Cuáles son razones inconscientes que lo conducen hacia la elección de determinados alimentos o preparaciones culinarias? ¿Por qué prefiere ciertos alimentos antes que otros? En otras palabras, los aspectos que permitirían escribir la historia detrás de los alimentos. Los autores indican que un PLATO COCINADO habla acerca del estilo de alimentación del comensal, pero -además- coadyuva a señalar los elementos culinarios que unen y cimentan una sociedad a través de la descripción de los componentes, técnicas y valores de esa región alimentaria. Entre los objetivos del libro figuran: i) introducir al lector en la "cocina del sentido"; ii) establecer ejemplos que permitan efectuar investigaciones acerca de las diferencias y especificidades culturales en los modos de producción, preparación y consumo de los alimentos; iii) adentrar al lector en los rituales que rodean el mundo de la alimentación y la cocina; y, iv) reconocer los elementos significantes y significativos del arte culinario.

El libro *«Historia y semiología de la alimentación en América Latina. (Ensayos sobre la razón culinaria)»* es una obra muy bien estructurada, la cual lleva al lector de lo general a lo específico; es decir, hace un recorrido paulatino que conduce hacia el entendimiento de lo qué es la semiología de la alimentación, las falencias que han entorpecido su evolución y aplicabilidad para estudios en América, entre otros aspectos. Otro elemento particular de esta obra es la metodología empleada para su elaboración, dado que la revisión de los textos incorporados en el cuerpo del libro se hizo mediante la comunicación regular por distintos medios, desvaneciendo las distancias geográficas y haciendo muy enriquecedora la discusión y el contacto telefónico permanente.

El libro ha sido estructurado en cinco capítulos. El primero inserta al lector en la cocina del sentido, mediante la descripción de la diversidad de cocinas, de gustos y de prácticas alimentarias existentes. Luego se caracteriza a la cocina nacional (pros y contras de la misma, discernimiento de la misma según regiones). Se relata, además, la diversidad de regímenes alimentarios existentes en América del Sur, entre otros aspectos. En el segundo capítulo se describe la Ipomoea batatas, al ser este el tubérculo americano más empleado en las preparaciones culinarias de la región y el principal aporte del nuevo mundo hacia el continente europeo. Allí sintetizan su historia, visualizada desde la perspectiva de los Cronistas de las Indias, así como sus características organolépticas entre otros elementos relevantes. En el tercer capítulo se aborda la semiología de la sopa, así como su etimología, evolución, historia, formación del gusto, cultura y comunicación y sus expresiones. Luego, el cuarto capítulo apunta hacia la construcción de una nación a través de su cocina, con énfasis en algunos de los platos icónicos de la identidad alimentaria venezolana como son la hallaca y el pabellón criollo. Ambos forman parte de la historia de la cultura nacional, pero también tienen implicaciones de extrema importancia para la historia económica o política, y viceversa. Por último, el quinto capítulo es una aproximación pluridisciplinaria al asunto de la gastronomía, lo que concluye esta suerte de apología en favor de la historia y la semiología de la razón culinaria. Un aporte extra fue la colaboración del artista invitado Jesús Matheus González, quien -a través de una serie de seis imágenes- muestra las aristas de la abstracción en su relación con la razón culinaria.

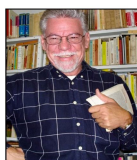
Cartay y Dávila resaltan que la alimentación humana observada desde la semiología facilitaría el reconocimiento de cómo los sentidos y símbolos nos hacen individuos y nos definen como grupo social. De allí que resulte vital descifrar, comprender y analizar los signos que nos son transmitidos a través del modo de cocinar de cada grupo humano,

de cada nación, de cada región. Solo así se logrará comprender la importancia y la extensión de la significación en el mundo de la materia culinaria. Los autores resaltan que hay pocos avances en semiótica de la alimentación en Latinoamérica, la necesidad de explorar las conductas, pautas, restricciones, preferencias y valores trascendentales conferidos a los alimentos, a su preparación y consumo, en tanto significado social. De este modo emerge una nueva línea de investigación para las ciencias sociales -culinaria y nutrición-, que contribuiría a la visualización de la problemática alimentaria desde un nuevo enfoque, de la cual podrían derivarse acciones novedosas cónsonas con la cultura e identidad alimentaria de las sociedades.

García Bravo, Milaidi de las Rosas²

Historia y Semiología de la Alimentación en América Latina

La alimentación es uno de los aspectos más importantes de nuestra vida cotidiana. Para muchas personas en diversas sociedades, el problema es cómo y de qué alimentarse, para asegurar su subsistencia día a día. Pero no es solo una cuestión de nutrición sino que también es parte de la fluctuación de ciertas categorías simbólicas que varían de un país a otro, evolucionando al mismo tiempo en la historia. Como lo sugiere su título, los textos reunidos en este libro abordan asuntos relacionados con los alimentos, los modos de prepararlos y comerlos, su asunción en tanto que patrimonios propios, así como las identidades que se asumen a partir de todo ello. ¿Cuáles son los determinantes del comportamiento alimentario? ¿Cómo cambia este comportamiento a lo largo de la vida? A partir de estas interrogantes básicas, se presenta una visión para entender los retos de la alimentación, de su historia y de su semiología en el siglo XXI. El objetivo de este libro es simple: tratar de la forma más completa posible el estado de los conocimientos especializados sobre el tema de la comida y de la razón culinaria.



Rafael Cartay

Rafael Cartay, profesor e investigador de la Universidad Técnica de Manabí, Ecuador; profesor emérito de la Universidad de Los Andes (Mérida-Venezuela). Tiene una amplia obra en el área de la historia de la alimentación, lo que lo ha convertido en un referente fundamental en esta disciplina. Autor, entre otras muchas obras, de un *Diccionario de la cocina venezolana*, de un *Diccionario de la mesa amazónica* y de una *Historia de la alimentación en el Nuevo Mundo*.



Luis Ricardo Dávila

Luis Ricardo Dávila, investigador de la Columbia University; profesor emérito de la Universidad de Los Andes (Mérida-Venezuela). Autor de una extensa obra en el área de la historia de las formaciones discursivas en la América Hispana. Premio Nacional de Historia (Venezuela, 2016), y portador de la gran Orden de Honor de la Fundación Miche y Pólvora para el fomento del estudio de la gastronomía, los apetitos, las mentalidades y los sabores de la región andina.

Generis

PUBLISHING
www.generis-publishing.com



² Doctorando en Antropología (Universidad de los Andes-ULA, Venezuela); M.Sc. en Nutrición (Universidad de Carabobo-UC, Venezuela); Licenciada en Nutrición y Dietética (ULA, Venezuela). Profesora Asociado e Investigadora de la Escuela de Nutrición y Dietética, Facultad de Medicina (ULA, Venezuela); Investigadora Invitada del Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL-EAO, ULA). *Dirección postal:* Av. Tulio Febres Cordero, Coordinación Docente Escuela de Nutrición, Facultad de Medicina. Mérida 5101, Venezuela. *ORCID:* <https://orcid.org/0009-0005-4594-5619>. *Teléfonos:* +58-0274-2403138; +58-0274-2712817; *e-mail:* milaidigarcibravo@gmail.com; lcda.milaidigarcia@gmail.com