

La cocina en clave de traducción identitaria y cultural

Bárbara Cerrato-Rodríguez

Grupo de investigación en lenguas (Universitat d'Andorra, Andorra)

Food as a means of translating identity and culture – *Abstract*

Food Studies have undergone significant development in recent years, and, in fact, they have served as a starting point for other disciplines to address issues such as migration or the diaspora. As with different languages, culinary customs reflect different cultural ways of understanding the world. However, despite the similarities between Food Studies and Translation Studies, the relationship between the two has been approached from a fundamentally interlinguistic perspective, that is, as a transfer between two languages. On the contrary, in the present work we start from the conception of food as a communication system analogous to language, insofar as it allows the members of a certain community to transmit connotations of a symbolic and identity nature, among others. Thus, we will analyse the relationship between both disciplines from an eminently cultural perspective. Finally, we will show how food reveals itself as a system of communication analogous to language which enables us to show, express and communicate our identity.

Keywords

translation, Food Studies, culinary habits, identity, culture

1. Introducción

Dado su carácter multidimensional, la comida ha suscitado el interés de disciplinas relacionadas tradicionalmente como la Antropología o la Historia (González, 2000; Albala, 2007; Claflin y Scholliers, 2012; Parasecoli y Scholliers, 2012; Varona y Márquez, 2017). También ha sido objeto de estudio de otras tantas tan diversas como la Nutrición, la Economía, la Agricultura, el Arte, la Filosofía (Heldke, 2003; Kaplan, 2012), la Psicología (Conner y Armitage, 2002; Ogden, 2010), la Lingüística (Cano Silva y Alexandrescu, 2017; Gondek y Szczek, 2018), la Geografía (Carney, 2010; Friedberg 2009; Guthman, 2011; Yasmeeen, 2006), el Cine (Bower, 2004; Keller, 2006), la Arquitectura (Franck, 2003; Howitz y Singley, 2006) o la Política (Varona y Márquez, 2017), por mencionar tan solo algunas de ellas. Asimismo, existen numerosos estudios que exploran la relevancia de la comida en la literatura, como los de Esteban (1992), que analiza la simbología que representa la comida en la narrativa de Benito Pérez Galdós; Gardner (2009), que estudia la significación de la comida en la novela de Laura Esquivel *Como agua para chocolate*; Carreras (2000), que estudia la traducción italiana de dicho texto en relación con la comida; Appelbaum (2006), que analiza la ficción americana moderna y su vínculo con la alimentación; Van Gelder (2000), Del Águila y Miseres (2021), que se centran en la comida en la literatura latinoamericana; y Pascual y Abarca (2013), que estudian la comida en la literatura chicana.

Así, todo ello demuestra que la cultura –entendida como un todo complejo y mutable, pero al mismo tiempo reticente al cambio (Fieldhouse, 1986), y dotado de un sistema de valores, está formado por el conocimiento, las creencias, el arte, la moral, las leyes, los hábitos y cualquier otra costumbre adquirida o aprendida inconscientemente por el ser humano como resultado de formar parte de una sociedad en particular (Tylor, 1871; Foster, 1962)– determina en gran medida el rango de alimentos que ingerimos.

Los *Food Studies* han experimentado un desarrollo notable. Para comprender esta evolución, Ferguson (2014) aduce que el papel del discurso culinario es de vital importancia, y señala que actualmente reflexionamos más que nunca acerca de la alimentación. Así, defiende que la creciente importancia del discurso culinario es, sin lugar a dudas, uno de los signos claros de nuestra época.

Según Counihan y Van Esterik (2013), este desarrollo se debe a varias razones. Primero, defienden que el feminismo y los Estudios de Género han contribuido a este crecimiento al legitimizar un dominio de la conducta humana que se ha relacionado estrechamente con la mujer a través del tiempo y las distintas culturas. Segundo, aducen la politización de la comida y la expansión de los movimientos sociales relacionados con ella, lo que en última instancia ha contribuido a aumentar la sensibilización entre el consumo y la producción. Tercero, sostienen que, ahora que ya se considera una vía de investigación académica legítima, la comida ofrece una infinidad de temas, puesto que vincula el cuerpo y el alma, lo mismo y lo otro, lo personal y lo político, lo material y lo simbólico, lo local y lo global, etc. Del mismo modo, ha servido como punto de partida para abordar temas como la diáspora y la inmigración (Ray, 2004; Ray y Srinivas, 2012), el nacionalismo, la globalización y las manifestaciones locales (Inglis y Gimlin, 2010; Wilk, 2006a, 2006b), el turismo culinario (Long, 2003), el género, la raza y la etnia (Abarca, 2006; Williams-Forsen, 2006), la justicia social y los derechos humanos (Eide y Kracht, 2005; Kent, 2007), la modernización y el cambio dietético (Counihan, 2004), la seguridad alimentaria y la contaminación (Friedberg, 2004, 2009) y la percepción del gusto (Korsmeyer, 2002, 2005; Howes, 2005), entre otros.

Como veremos a continuación, las costumbres culinarias reflejan las distintas formas culturales de abordar y entender el mundo, de ahí que puedan llegar a provocar choques y conflictos entre culturas: “[y]et as often as not we talk through food to speak of love and desire, devotion

and disgust, aspirations and anxieties, ideas and ideologies, joys and judgments” (Ferguson, 2014, p. xiv).

En la misma línea que las disciplinas que hemos mencionado en el primer párrafo del presente artículo, los Estudios de Traducción también han abordado los denominados *Food Studies*, si bien desde una perspectiva fundamentalmente interlingüística —es decir, como traducción entre dos lenguas—, como así lo demuestran las investigaciones de Marco (2019), Rodríguez (2008a, 2008b) y Jurafski (2015), por mencionar tan sólo algunas de ellas. Sin embargo, los *Food Studies* solamente se han abordado en raras ocasiones como transvase intersemiótico, cultural y multidisciplinar, como así lo refleja el tercer volumen del vigésimo primer número de la revista *The Translator*, cuyo título es *Food and Translation, Translation and Food* (Chiaro y Rossato, 2015). A este respecto, es posible citar también el congreso internacional titulado “Food and Culture” (FaCT), organizado por la Universidad de Bologna y celebrado en mayo de 2014. En relación con este congreso, pionero en esta línea de investigación, es necesario citar la investigación de Grammenidis (2014), por mencionar tan sólo un ejemplo. A pesar de todo ello y de que ambas disciplinas comparten muchos elementos y la relación entre ambas es, por consiguiente, innegable, según Chiaro y Rossato (2015), no se ha investigado lo suficiente.

Además de lo anterior, es preciso incidir en que la comida cruza las fronteras gracias al lenguaje y, más concretamente, gracias a la traducción. Por lo tanto, esta disciplina, entendida en su forma más abarcadora, debería formar parte de nuestro intento de comprender qué sucede con la comida en las distintas culturas (Cronin, 2015).

Para el objeto de la presente investigación, partimos pues de la premisa de que la comida traduce y refleja la cultura que construye al comensal, de ahí que, en tanto que los alimentos pasan a formar parte de nosotros mismos, a menudo se afirme que somos lo que comemos (Lupton, [1996] 1998; Rozin, 1999; Ferguson, 2014). Además, la última barrera que atraviesa el alimento para pasar a formar parte del cuerpo es la boca, un órgano multifuncional —en tanto que forma parte del aparato digestivo y del fonador (Rozin, 1999)— y un espacio liminar (Falk, 1994). De hecho, “[t]he tongue names, the tongue tastes. Words fill the mouth as food does, they have their own savour and texture. They can be as biting, fiery, sweet, tough, tender, honeyed, sour; is there an adjective for food that doesn’t apply equally well to words?” (Halligan, 1990, pp. 124-125). Asimismo, la acción de comer no solo es un acto verdaderamente privado, dado que no compartimos la comida que ingerimos (Ferguson, 2014), sino que además se trata del primer y principal medio de intervención sobre el cuerpo, antes incluso que la medicina (Lipovetsky, [2006] 2014).

Parece que actualmente la alimentación se ha convertido en una especie de obsesión en el mundo contemporáneo, tal es el aumento del interés por la gastronomía a escala mundial que el mercado de traducción en torno a este tema ha experimentado un crecimiento notable (Ferguson, 2014; Chiaro y Rossato, 2015). A pesar de ello, las referencias explícitas a la traducción siguen siendo marginales a día de hoy en los *Food Studies*. Sin embargo, es evidente que la traducción cobra importancia a la hora de despejar representaciones culturales problemáticas para los consumidores (Desjardins *et al.*, 2015). Por ende, cabe colegir que la traducción en los *Food Studies* contribuye a dos fines: primero, como vía para diseminar el conocimiento y forjar identidades; y segundo, como vía para la transmisión y representación cultural (Charron y Desjardins, 2011). Así, en tanto que constructos culturales interrelacionados, la cocina puede considerarse un objeto de estudio absolutamente legítimo para los Estudios de Traducción que no conviene obviar por su creciente importancia en la sociedad contemporánea actual.

2. ¿La comida como cultura? La comida *es cultura*¹

Como apuntábamos en el apartado anterior, la alimentación es de naturaleza multidimensional. En efecto, goza de una función biológica vital y, al mismo tiempo, de una función social y colectiva primordial: “[l]a primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de la función nutritiva a la función simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social” (Fischler, [1990] 1995, pp. 14-15). Es decir, nos alimentamos a partir de los nutrientes intrínsecos de cada alimento, pero no solo de eso, sino también de lo imaginario: “[a]bsorber caviar o un simple tomate es incorporar no solo una sustancia nutritiva, sino también una sustancia imaginaria, un tejido de evocaciones, de connotaciones y de significaciones que van de la dietética a la poética pasando por el standing y la festividad” (Fischler, [1990] 1995, pp. 16-17). Por eso, como consecuencia de la carga simbólica que lo acompaña (Bourdieu, [1987] 1988, [1979] 1991), el acto de comer puede servir también para expresar emociones o reflexionar en torno a ellas sin que suponga una decisión consciente y deliberada, puesto que interiorizamos inconscientemente las connotaciones de los alimentos.

Food is always more than just food. Every act of consumption says something about the universe that we make for ourselves. A whole range of food choices engages fundamental beliefs that connect the individual to a group, a community, and a country. We also eat our conscience. Our food choices bear witness to our moral universe. (Ferguson, 2014, p. 42)

El denominado principio de incorporación (Sceats, [2000] 2004) es, asimismo, la piedra angular tanto de la identidad colectiva como de la alteridad porque la comida “structures what counts as a person in our culture” (Curtin, 1992, p. 4). De hecho, la cocina es fundamental en la configuración del sentimiento colectivo de pertenencia: tanto es así que, en determinadas situaciones de migración o minorías culturales, algunos rasgos culinarios siguen estando presentes aun cuando los comensales ya no dominan la lengua de origen (Calvo, 1982; De Certeau *et al.*, [1994] 1999). Dicho de otro modo, las prácticas alimentarias serían el último rasgo identitario en desaparecer en caso de asimilación total. Puede llegar a suceder incluso que ciertas recetas que llevan consigo quienes emigran adquieran una mayor significación que en la cultura y el país de origen, convirtiéndose así en lo que Calvo (1982) denomina “platos-tótem”.

Migrants take two things with them, their language and their food, and as they struggle to learn the host language they are nourished by tastes and flavours of home, albeit through what are only attempts at emulating those flavours. How many migrants in the past have been accused of producing unpleasant smells while preparing foods previously unknown to their host communities? Suffice it to think of octopus and squid, commonly eaten in Mediterranean countries but still capable of producing reactions of disgust in the UK. (Chiaro y Rosatto, 2015, p. 240)

Como decíamos, a estos platos-tótem se les atribuye un papel simbólico que los transforma de marcadores de determinadas ocasiones festivas, rituales o religiosas de la sociedad de origen en verdaderas claves de la identidad. Sin embargo, no conviene correr el riesgo de considerar las culturas culinarias como entes independientes del resto, sino, antes bien, como un conjunto que conforma, a su vez, un mundo culinario de orden superior que favorece el intercambio entre ellas (Ferguson, 2014). Y en este sentido, cuanto mayor sea el intercambio entre estos mundos, más difuminadas estarán las identidades.

En relación con lo anterior, cabe afirmar que la especificidad alimentaria se traduce en la

¹ El título de este apartado lo hemos tomado del prefacio que elabora Sonnenfeld para el libro de Montanari ([2004] 2006, p. ix).

pertenencia a una cultura y marca, además, la alteridad de una cultura y sus individuos: “[a]sí, no se trata solamente de que el comensal incorpora las propiedades de la comida; simétricamente, puede decirse que la absorción de una comida incorpora al comensal en un sistema culinario y, por tanto, en el grupo que lo practica, a menos que se lo excluya irremediablemente” (Fischler, [1990] 1995, p. 33). Por consiguiente, un sistema culinario dado está ligado estrechamente a una cosmología determinada: tanto es así que el comensal forma parte de una cultura culinaria determinada que ordena el mundo de una cierta manera. Dicho de otro modo, la cocina incorpora al comensal a un grupo cultural y, simultáneamente, sitúa al colectivo en el universo y lo incorpora a él (Fischler, [1990] 1995, p. 69). A modo de ejemplo, podemos hacer una breve referencia al panorama literario, donde algunas escritoras mestizas o “atravesadas”, según diría Anzaldúa (1987, p. 3), como Najat el Hachmi, Hatice Akyün, Chimamanda Ngozi Adichie, Esmeralda Santiago o Gloria Anzaldúa, entre otras, utilizan un lenguaje híbrido con el objetivo de poner de relieve que su identidad es doble, heteroglósica, plural y heterotrópica (Faber y Vidal, 2017; Cerrato, 2018, 2019, 2022a, 2022b). Así, los términos culinarios que trufan y caracterizan su producción literaria aparecen en la lengua minoritaria (Deleuze y Guattari, [1975] 1990), lo que demuestra que estas escritoras entienden la comida como un sistema semiótico de interpenetración entre las culturas (Bastide, 1984). En definitiva, entonces, el comensal se construye comiendo, pues la decisión de incorporar un determinado alimento nace de su identidad y puede transformarlo subrepticia e interiormente o incluso llegar a contaminarlo:

It [eating] involves an extremely intimate exchange between the environment and the self, two entities that are ordinarily separate (except in the act of breathing, as well as eating). The insulated, safe, self, protected by skin from the rest of the world, experiences a material breach of this boundary a few times every day in the act of eating. The world enters the self (Rozin 1999, pp. 13-14).

Como consecuencia de todo ello, no cabe considerar las prácticas alimentarias meros hábitos, sino verdaderas prácticas sociales (Douglas, [1971] 1975). Y justamente, dada la relevancia de dichas prácticas sociales, no comemos todo lo que *a priori* podría resultar comestible: de hecho, nada varía tanto de un grupo a otro como la noción de lo comestible (De Certeau *et al.*, [1994] 1999). En este sentido, el siguiente fragmento literario puede servir como ilustración:

Theólogos stared down at the bubbling, aromatic contents of the pot, then extracted a kidney bean with a spoon.

“You eat this?” he said.

“Certainly. Why?”

“We don’t.”

“But—they sell the beans in the market!” I said. “Huge sacks of them!”

Theólogos smiled. “Of course.”

“So?”

“It is food for animals. If human beings eat these, they will get sick.”

“Not in America!” I replied, as if this should somehow set a world standard in the matter.

Theólogos shrugged. “Well...” he said, and dropped the bean back in the pot.

[...]

“So,” said Danielle when we returned home from our celebratory feast with Theólogos and were standing in the kitchen looking at the untouched pot of chili, “what are you going to do about this?”

“Make it anyway,” I answered. “The foreigners will love it!” (Stone, 2002, pp. 55-57)

Siguiendo la línea de pensamiento que refleja el extracto anterior, Cohen (1968) defiende que no existe ninguna sociedad en la que está permitido consumir cualquier alimento, en cualquier lugar y situación y con cualquier compañía. A través del proceso de socialización, los hábitos alimentarios llegan a instalarse y consiguen mantenerse a través del tiempo, si bien con ligeras modificaciones – en tanto que son producto de las prácticas cotidianas insertadas en un contexto histórico que actúa como condicionante –, porque son conductas eficaces, prácticas y dotadas de sentido en una cultura dada (Fieldhouse, 1986). Es evidente que consumimos un buen número de alimentos bien porque están a nuestra disposición, bien porque su sabor y su precio nos resultan atractivos, o bien, como señala Sanjur (1982), por cuestiones de índole social, religiosa, económica o política, lo que nos lleva a la conclusión de que la nutrición es una materia biocultural por excelencia (Fieldhouse, 1986). La cuestión estriba entonces en por qué no comemos ciertas sustancias biológicamente comestibles y rechazamos ciertas prácticas, como el consumo de perros y gatos o la entomofagia, considerada habitual en Asia, África y América Latina, y promovida por la Organización de las Naciones Unidas para contribuir a la seguridad alimentaria (FAO, 2016). De hecho, las elecciones alimentarias le sirven al individuo como lenguaje para (re)afirmar y comunicar su identidad:

The thousands of products available in the modern supermarket provide an opportunity for each person to express individual choices, albeit ones which are usually but a minor variation on a theme. Why else should there be a market for dozens of breakfast cereals, differing little in composition and nutritional value? (Fieldhouse, 1986, p. 44)

El valor comunicativo de la alimentación resulta aún más evidente cuando reparamos en que los momentos álgidos de la vida del ser humano están marcados habitualmente por el consumo de determinados alimentos en grupo, como en los enlaces nupciales, por ejemplo. Tanto es así que, como afirma Montanari ([2004] 2006, 94), “our human socializing instinct immediately attributes meaning to the gestures performed while eating”. De esta forma, si tenemos en cuenta el modo en el que consumimos la comida y las circunstancias que rodean dicho acto, esta adquiere una dimensión cultural añadida que va más allá de la nutrición: “[t]he food world of the twenty-first century is very like a loosely connected cultural field” (Ferguson, 2014, p. xxiii).

Además, un aspecto fundamental de comer en colectividad es la repartición de la comida, que suele reproducir relaciones de poder o prestigio dentro del grupo, a menos que se busque deliberadamente expresar una ausencia de jerarquía, lo que, en última instancia, deja entrever una ideología subyacente. La ideología, al igual que es una parte intrínseca en las relaciones sociales, también lo es en las prácticas alimentarias en tanto que establece la conducta que debe adoptar el integrante de una determinada cultura con respecto a un alimento determinado. Todo ello explica por qué consumimos ciertos alimentos, como los chiles, que a priori no resultan atractivos, pero que, en último término, los integrantes de la cultura correspondiente aprenden a apreciar.

En definitiva, entonces, ningún alimento es bueno o malo *per se*, aunque hayamos aprendido a considerarlo como tal. De este modo, el órgano del gusto ya no debería considerarse la lengua, sino el cerebro, puesto que determina el gusto a partir de criterios culturales que varían a lo largo del espacio y el tiempo. Por lo tanto, como sostiene Lupton ([1966] 1998), cocinar deviene un proceso moral que transfiere la materia del estado natural al estado cultural y, por

consiguiente, implica una domesticación. Así pues, la comida se civiliza a partir de la cocina y no únicamente a nivel práctico, sino también a nivel de la imaginación.

En vista de lo anterior, cabría argumentar que consumimos determinados alimentos porque lo impone el hábito. No obstante, se trataría de una afirmación tautológica, puesto que aduce como explicación aquello que debería dilucidar. Por este motivo, Fischler ([1990] 1995) concluye que la variabilidad de las elecciones alimentarias indudablemente deriva en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales, puesto que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible. Tanto es así que en ocasiones la cocina puede contribuir a establecer y legitimar una cultura nacional, como en el caso de Belice (Everitt, 1987; Medina, 1997; Wilk, 1993b). En este sentido, según Wilk (1993a, 1995), uno de los efectos de la creciente preeminencia de lo extranjero en este país ha sido la objetivación de lo local. A modo de ilustración, cabe recordar la reacción de la reina Elizabeth II ante la carne de paca en un banquete servido en su honor en Belmopán y las airadas reacciones de los tabloides británicos (Wilk, [1999] 2013; 2006). Resulta evidente que estos choques culturales se deben en gran medida a una tendencia etnocentrista, que presupone la superioridad de su cultura y considera inferiores o irracionales al resto, y que hasta cierto punto es ineludible: “[s]ome degree of ethnocentrism is virtually inescapable, so engrained are such attitudes, though exposure to other cultures can broaden tolerance and aid in an understanding of how other peoples live” (Fieldhouse, 1986, p. 41).

De una cultura a otra, de hecho, una misma especie, como el cerdo, puede ser objeto de juicios contrarios:

Muchos estadounidenses comen carne de cerdo, pero no comerían carne de gato. Difícilmente pueda justificarse esta preferencia diciendo que los gatos son, por ejemplo, más sucios o más inteligentes que los cerdos. Y dado que existen sociedades donde la gente está dispuesta a comer gatos, sabemos que los seres humanos pueden comerlos con placer y sin correr peligro. [...] De hecho, todos nosotros sentimos que el contacto con algunas cosas nos contamina: tocarlas nos hace sentir sucios; comerlas nos daría náuseas. [...] Sin embargo, las historias que contamos no explican realmente esas reacciones. (Appiah, [2006] 2007, p. 87)

A partir de los ejemplos anteriores, cabe colegir que los seres humanos eligen sus alimentos en función de sistemas culturales alimentarios o “cocinas”, según la denominación que desarrolla Fischler ([1990] 1995, p. 34). Y es justamente aquí donde nace la analogía entre el lenguaje y la cocina: “todos los humanos hablan una lengua, pero existe un gran número de lenguas diferentes; todos los humanos comen una comida cocida, pero existe un gran número de cocinas diferentes. La cocina es universal: las cocinas son diversas” (Fischler, [1990] 1995, p. 34). En vista de lo anterior, la cocina nacional de un país es (lo que otros piensan que es) su comida tradicional y, justamente por considerarse típica, no cabe entenderla como una expresión de la individualidad, sino de la identidad de grupo. Merece especialmente la pena recoger aquí la campaña publicitaria de la agencia Whybin\TBWA con motivo del Sydney International Food Festival del 2009 en la que presentaron diecisiete platos comestibles que emulaban las banderas de otros tantos países cuyos alimentos típicos se habían empleado para diseñarlas (Gràffica, 2014). A modo de ejemplo, podemos mencionar las siguientes: la bandera de España, elaborada con chorizo y paella; la de Italia, con albahaca, pasta y tomate; la de Grecia, con aceitunas *kalamata* y queso feta; la de Estados Unidos, con perritos calientes, ketchup y mostaza; la de Tailandia, con cangrejo azul, salsa de chile dulce y coco rallado; la de la India, con curry, arroz basmati y oblea *pappadum*; la de China, con fruta del dragón o *pitahaya* y fruta de estrella; y la de Turquía, con *lokum* o delicias turcas. Por eso, en numerosas ocasiones la cocina acaba por ser el germen de algunos estereotipos:

Thus, when someone refers to French cuisine, or Italian cuisine; to haute cuisine; to Cantonese or Szechuan cuisine, we have an immediate idea of what kinds of foods and dishes are being described. Sometimes though, our ideas of foreign cuisines can be quite misleading, formed, as they often are, from cook books, travelogues and local restaurant interpretations of classic dishes. Stereotypes are thus created and perpetuated [...]. (Fieldhouse, 1986, p. 54)

Por todo lo anterior, parece que debemos entender la cocina de una forma mucho más amplia y, al mismo tiempo, específica: es decir, en tanto que el conjunto de representaciones, creencias y prácticas que se asocian a la cocina de una determinada cultura, compartida, a su vez, por el grueso de los individuos que forman parte de ella. Como es sabido, las reglas culinarias, interiorizadas en buena medida inconscientemente, gobiernan y determinan el consumo de alimentos y el comportamiento del comensal a partir de una serie de clasificaciones establecidas previamente. Tal es la trascendencia de dichas normas que su transgresión puede provocar que se someta al autor a un juicio moral: “[e]n todas partes, consumir alimentos clasificados como no comestibles, impuros, es un acto innoble que contamina a su autor” (Fischler, [1990] 1995, p. 39). Esta transgresión está castigada con distintos tipos de pena: desde la reprobación o el desdén, hasta el encarcelamiento o la muerte, pasando por el ostracismo (Giffit *et al.*, 1972). No obstante, los integrantes de una cultura determinada suelen mostrarse reticentes a violar las leyes culinarias porque “[m]ost individuals feel more secure when they are conforming to the standards of their own cultural system, which they view as being superior to all other [...] more rational, more logical, more practical, more noble” (Cohen citado en Fieldhouse, 1986, p. 182). Partiendo de la variabilidad necesaria en la dieta, el ser humano se considera omnívoro. A diferencia de los comensales especializados, goza de autonomía y libertad, y es capaz, además, de adaptarse a los cambios de su entorno: dicho en otras palabras, está preparado para sobrevivir a la desaparición de determinadas especies o cambiar de ecosistema. A modo de ejemplo, podemos aducir la impresionante diversidad de nuestros regímenes: mientras que los esquimales subsisten casi exclusivamente a partir de proteínas y grasas de origen animal, estas apenas están presentes en la dieta de los agricultores del sureste asiático (Stini, 1981). No obstante, en contraposición al comensal especializado, el omnívoro no es capaz biológicamente de obtener todos los nutrientes que necesita a partir de una sola comida. Sin embargo, la libertad de la que goza el omnívoro implica paradójicamente la dependencia de la variedad: es decir, el ser humano necesita fuentes de proteínas, como la carne o las leguminosas, pero también de glúcidos, vitaminas, minerales, etc. Esta aparente contradicción es lo que Fischler ([1990] 1995, p. 62) ha denominado “la paradoja del omnívoro”², que trae consigo la neofilia y la neofobia³. Por un lado, la neofilia hace que el omnívoro dependa de la variedad y tienda a explorar y buscar alimentos nuevos. Por otro, y al mismo tiempo, la neofobia obliga al omnívoro al conservadurismo alimentario y la prudencia, dado que, en última instancia, cualquier alimento nuevo o desconocido puede acabar resultando peligroso. En relación con esta última, el asco es un rasgo de vital importancia para la supervivencia de una especie omnívora como la nuestra, en tanto en cuanto el asco, junto con las náuseas, nos indican los alimentos que debemos evitar. No obstante, no conviene olvidar que “esa capacidad para sentir asco, al igual que todas nuestras capacidades naturales, también puede ser construida por la cultura” (Appiah, [2006] 2007, p. 88). A modo de ejemplo, es posible citar el artículo de González (2017), que presenta un decálogo de platos típicos de la gastronomía

² Rozin ya acuñó el término el *dilema del omnívoro* para referirse a esta misma idea en 1976. Para abundar en esta cuestión, véanse Rozin (1976) y Pollan (2007).

³ Rozin (1976) también hace referencia a la neofilia y la neofobia al estudiar los factores genéticos que inclinan a los seres humanos (y a las ratas) a escoger determinados alimentos.

española que suscitan asco entre algunos de los visitantes que llegan al país, como, por ejemplo, los percebes, las angulas, el rabo de toro o las filloas de sangre. Pese a lo anterior, es preciso subrayar que la reacción ante un mismo plato tampoco es idéntica en el seno de una misma cultura, como así lo demuestra Conde (2019).

Asimismo, y al igual que sucede con los neologismos lingüísticos, un alimento nuevo puede ocupar el lugar de uno anterior y provocar, en último término, su relegación o desaparición. De hecho, Ferguson desarrolla esta misma línea de pensamiento en torno a la paradoja del omnívoro y concluye que “the hope of gustatory delight wins out over the fear of poison” (Ferguson, 2014, p. xxii). Además, esta misma autora señala que la gran variedad a la que tenemos acceso hoy en día complica la tarea de seleccionar nuestros alimentos: “[e]verything that we hear about new foods, or unusual foods –not to mention contaminated food– exacerbates anxiety. [...] Paying attention to the newly prominent dangers of consumption, modern media aggravate even as they allay the fears inherent in all consumption” (Ferguson, 2014, pp. 32-33), como sucede, por ejemplo, con los brotes de gripe aviar, gripe porcina, el mal de las vacas locas o la crisis de los pepinos españoles. En este sentido, es evidente que las alertas de seguridad alimentaria no son generalizadas ni homogéneas. En contraposición a lo anterior, varían enormemente de una persona, una cultura y una época a otra. Además, dependen en gran medida de factores sociales, como la etnia, la raza, el género, la edad y la clase social, así como de intereses económicos: a modo de ilustración, pues, es preciso poner de manifiesto los juicios ambivalentes que han acompañado, entre otros alimentos, al aceite de oliva y el de girasol, los huevos o la carne roja a lo largo de la historia. Por consiguiente, aquello que desata el pánico alimentario en un país no tiene por qué coincidir necesariamente con lo que lo desencadena en otro punto del planeta. Para lidiar con estas situaciones, las sociedades adoptan distintas estrategias. Por un lado, en las comunidades más tradicionales y reducidas, los alimentos se producen cerca de donde se consumen. De este modo, los consumidores pueden juzgar la calidad de los mismos con sus propios ojos. Sin embargo, en la sociedad actual el consumo de los alimentos a menudo se produce a una gran distancia del lugar donde se han producido. Además, los alimentos suelen envasarse para que el transporte y la conservación sean más sencillos, y generalmente se les añaden conservantes, colorantes y otros aditivos, lo que hace que el consumidor no pueda juzgar su calidad a simple vista. Por consiguiente, debe confiar su seguridad alimentaria a otros: a quien prepara la comida, a quien la suministra, a sus hábitos y costumbres alimentarios, y, en último término, a las autoridades sanitarias (Ferguson, 2014). En vista de todo lo anterior, cabría concluir que la comida “is culture when it is produced” (Montanari, [2004] 2006, p. xi). El ser humano no se conforma con tomar los alimentos de la naturaleza, sino que crea su propio alimento superponiendo la acción de la producción sobre la del depredador o la del cazador. De este modo, la comida es cultura cuando se prepara y cuando se come porque el ser humano elige su comida entre una gran variedad de alimentos disponibles a partir de criterios económicos o nutricionales y valores simbólicos (Bourdieu, [1987] 1988, [1979] 1991).

Así, la comida se erige como uno de los medios más eficaces para revelar, expresar y comunicar la identidad, lo que en última instancia nos permite deducir que la cultura podría definirse como la encrucijada entre la tradición y la innovación: “[a] very successful innovation: that is how we could define tradition” (Montanari, [2004] 2006, p. 7). La cocina es la actividad humana por excelencia porque transforma lo natural en un constructo cultural: “[t]he chemical modifications induced by cooking, and the combination of ingredients, work together to bring to the mouth a food, that, if not completely ‘artificial,’ is surely ‘created’” (Montanari, [2004] 2006, p. 29). Sin embargo, no es acertado asociar el fuego y la cocina en todos los casos. Por un lado, considerar una práctica culinaria una mera transformación a través del fuego

puede caer en el reduccionismo y, de hecho, implicaría dejar a un lado todas aquellas que no necesitan la intermediación del fuego, como el *sushi* japonés. Por otro lado, cocinar la comida no puede identificarse con crear cocina. Cocinar implica únicamente emplear el fuego; crear cocina denota una habilidad técnica, que, además, les da importancia a los planos estéticos y artísticos. Por ende, la cocina engloba una gran variedad de posibilidades, desde las prácticas diarias hasta la alta cocina.

3. Conclusiones

Durante los últimos años, los denominados *Food Studies* han experimentado un desarrollo notable y, de hecho, el discurso culinario está más presente que nunca en la actualidad. Como hemos visto a lo largo del presente trabajo, la cultura determina el rango de alimentos que ingerimos. Por lo tanto, dado que las costumbres culinarias reflejan las diferentes formas de entender el mundo, también pueden provocar choques entre culturas que están en contacto, como sucede también con las lenguas. En relación con estas últimas, una de las disciplinas que ha abordado los *Food Studies* son los Estudios de Traducción, pues no en vano la comida cruza las fronteras gracias a la traducción. A pesar de que ambas tienen numerosos elementos en común y, de hecho, pueden considerarse constructos culturales interrelacionados, los *Food Studies* no se han investigado lo suficiente desde la perspectiva de la traducción.

Como hemos demostrado en el presente trabajo, la comida traduce y refleja la cultura que construye al comensal. De hecho, el principio de incorporación (re)crea la identidad colectiva —y el sentimiento colectivo de pertenencia— y la alteridad. Tanto es así que, como hemos apuntado ya, las prácticas alimentarias a menudo son el último rasgo identitario en desaparecer en caso de asimilación total. De hecho, existen determinados platos que adquieren mayor significación que en la cultura y el país de origen, y adquieren un papel simbólico.

Los sistemas culinarios están ligados a una cosmología determinada que tiene una consecuencia doble: por un lado, la cocina incorpora al comensal a un grupo cultural; por otro, sitúa al colectivo en el universo y lo incorpora a él. Por consiguiente, las prácticas alimentarias se erigen en prácticas sociales, ya que el concepto de lo comestible varía enormemente de una cultura a otra y, de hecho, ninguna cultura permite consumir cualquier alimento.

La comida, como hemos apuntado ya, se erige como un medio de todo punto eficaz para revelar, expresar y comunicar la identidad, de manera que la cultura puede definirse como la encrucijada entre la tradición y la innovación en las prácticas alimentarias.

Por todo ello, lo alimentario goza de un valor comunicativo que se transmite en la forma en la que consumimos la comida y las circunstancias que rodean dicho acto, lo cual, a su vez, añade una dimensión cultural. De hecho, el acto de comer en colectividad y el modo en el que se reparte la comida reproduce relaciones de poder y trasluce una ideología subyacente.

En vista de lo anterior, la cocina nacional de un país acaba por convertirse en numerosas ocasiones en el germen de algunos estereotipos. Asimismo, la comida también es un locus donde se producen choques culturales como consecuencia de tendencias etnocentristas que presuponen la superioridad de una cultura y consideran al resto inferiores.

4. Referencias

- Abarca, M. (2006). *Voices in the Kitchen: Views of Food and the World from Working Class Mexican and Mexican American Women*. Texas A&M University Press.
- Albala, K. (2007). *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. University of Illinois Press.
- Anzaldúa, G. (1987). *Borderlands/La frontera: The New Mestiza*. Aunt Lute Books.
- Appelbaum, R. (2006). *Aguecheek's Beef, Belch's Hiccup, and Other Gastronomic Interjections: Literature, Culture and Food among the Early Moderns*. University of Chicago Press.
- Appiah, K. A. ([2006] 2007). *Cosmopolitismo. La ética en un mundo de extraños*. Katz Editores. Trad. de L. Mosconi.
- Bastide, R. (1984). «Acculturation», *Encyclopédia Universalis*. <https://www.universalis.fr/encyclopedie/acculturation/>
- Bourdieu, P. ([1979] 1991). *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Taurus. Trad. de M. C. Ruiz de Elvira.
- Bourdieu, P. ([1987] 1988). *Cosas dichas*. Editorial Gedisa. Trad. de M. Mizraji.
- Bower, A. (2004) (ed.). *Reel Food: Essays on Food and Film*. Routledge.
- Calvo, M. (1982). Migration et Alimentation. *Information sur les Sciences sociales*, 21(3), 383-446.
- Cano, O. & Alexandrescu, I. (2017). Fraseología culinaria en el español de México. *Meridian Critic*, 19(2), 35-49.
- Carney, J. A. (2010). *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*. University of California Press.
- Carreras, M. (2000). A vueltas con el chocolate y otros ingredientes de la cocina literaria: reflexiones sobre la traducción italiana de Como agua para chocolate de Laura Esquivel. En A. Melloni et al. (eds.), *Atti del Convegno Internazionale "Interpretare tradurre testi delle culture ispaniche"* (pp. 1-26). Bologna: CLUEB.
- Cerrato, B. (2018). Las costumbres culinarias como traducción intercultural y trasvase intersemiótico en *Einmal Hans mit scharfer Soße*, de Hatice Akyün. En G. Caprara & M.A. Candel (eds.), *Volumen 4. De la traducción literaria y traducción humanística* (pp. 437-446). Comares.
- Cerrato, B. (2019). La traducción intersemiótica: la comida como mediación intercultural. El ejemplo de Najat el Hachmi [Tesis Doctoral no publicada]. Universidad de Salamanca.
- Cerrato, B. (2022a). Las escritoras atravesadas: la configuración y (re)presentación de la realidad a través de la lengua. En R. Grana (ed.), *Lo que segrega también nos conecta* (pp. 79-94). Dykinson.
- Cerrato, B. (2022b). La globalización de la biografía: la (re)traducción identitaria en la modernidad líquida. En S. Olivero (ed.), *El camino hacia las sociedades inclusivas* (pp. 1898-1911). Dykinson.
- Charron, M. & Desjardins, R. (2011). Introduction: Food, Language and Identity. *Cuizine*, 3(1), 0.
- Chiaro, D. & Rossato, L. (2015). Introduction: Food and Translation, Translation and Food. *The Translator*, 21(3), (special issue: Food and Translation, Translation and Food), 237-243.
- Claflin, K. W. & Scholliers, P. (2012) (eds.). *Writing Food History: A Global Perspective*. Berg.
- Cohen, Y. A. (1968). Food Consumption Patterns. En D. L. Sills (ed.), *International Encyclopedia of the Social Sciences* (pp. 508-513). MacMillan Co. & The Free Press.
- Conde, L. (2019). Los quince alimentos que dividen a los españoles. *El País*. https://elpais.com/elpais/2018/12/11/icon/1544525331_360356.html
- Conner, M. & Armitage, C. (2002). *The Social Psychology of Food*. Open University.
- Counihan, C. (2004). *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. Routledge.
- Counihan, C. & Van Esterik, P. (eds.) (2013). *Food and Culture: A Reader*. Routledge.
- Cronin, M. (2015). The Moveable Feast: Translation, Ecology and Food. *The Translator*, 21(3), 244-256.
- Curtin, D. (1992). Food/Body/Person. En D. Curtin & L. Heldke (eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food* (pp. 3-22). Indiana University Press.
- De Certeau, M., Giard, L. & Mayol, P. ([1994] 1999). *La invención de lo cotidiano II. Habitar, cocinar. Universidad Iberoamericana*. Trad. de Alejandro Pescador.
- Del Águila, R. & Miseres, V. (2021). *Food Studies in Latin American Literature*. The University of Arkansas Press.
- Deleuze, G. & Guattari, F. ([1975] 1990). *Kafka: por una literatura menor*. Ediciones Era. Trad. de J. Aguilar Mora.
- Desjardins, R., Cook, N. & Charron, M. (2015). Food and Translation on the Table: Exploring the Relationships between Food Studies and Translation Studies in Canada. *The Translator*, 21(3), 257-270.
- Douglas, M. ([1971] 1975). Deciphering a Meal. En C. Geertz (eds.), *Myth, Symbol, and Culture* (pp. 61-82). W. W. Norton & Company.
- Eide, W. B. & Kracht, U. (eds.) (2005). *Human Rights and Development*. Intersentia.
- Esteban, J. (1992). *La cocina en Galdós y otras noticias literario-gastronómicas*. El Museo Universal.
- Everitt, J. C. (1987). The Torch Is Passed: Neocolonialism in Belize. *Caribbean Quarterly*, 33(3-4), 42-49.
- Faber, P. & Vidal Claramonte, A. (2017). Food Terminology as a System of Cultural Communication. *Terminology – International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 23(1), 155-178.
- Falk, P. (1994). *The Consuming Body*. Sage.

- FAO. La contribución de los insectos a la seguridad alimentaria, los medios de vida y el medio ambiente. <http://www.fao.org/3/i3264s/i3264s00.pdf>
- Ferguson, P. (2014). *Word of Mouth: What We Talk About When We Talk About Food*. University of California Press.
- Fieldhouse, P. (1986). *Food & Nutrition: Customs & Culture*. Croom Helm.
- Fischler, C. ([1990] 1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Anagrama. Trad. de M. Berlino.
- Foster, G. (1962). *Traditional Cultures and the Impact of Technological Change*. Harper & Row.
- Franck, K. (2003) (ed.). *Food and Architecture*. Academy Press.
- Friedberg, S. (2004). *French Beans and Food Scares: Culture and Commerce in an Anxious Age*. Palgrave.
- Friedberg, S. (2009). *Fresh: A Perishable History*. Belknap Press.
- Gardner, N. (2009). Culinary Elements in Como agua. En *Como agua para chocolate*, the novel and film version. Grant & Cutler.
- Giff, H. H., Washbon, M. B. & Harrison, G. G. (1972). *Nutrition, Behaviour and Change*. Prentice Hall.
- Gondek, A. & Szczek, J. (2018). *Kulinarsche Phraseologie: Intra- und interlinguale Einblicke*. Frank & Timme.
- González, A. (2000). *Elogio de la berenjena. Anécdotas y recetas de cocina de gente muy famosa*. Ediciones B.
- González, P. (2017). 10 platos típicos españoles que sorprenden al turista. Viajes - Público. <https://www.publico.es/viajes/10-platos-tipicos-espanoles-que-sorprenden-al-turista/>
- Gràffica (2014) *Banderas nacionales creadas a partir de los alimentos típicos de cada país*. <https://graffica.info/banderas-nacionales/>
- Grammenidis, S. (2014). Practical Trends and Theoretical Issues in Mediating Culinary Culture: Peripheral vs. Central Cultures. Paper presented at First International Conference on Food and Culture in Translation (22–24 May, 2014). Bertinoro, Forlì, Italy.
- Guthman, J. (2011). *Weighing In: Obesity, Food Justice, and the Limits of Capitalism*. University of California Press.
- Halligan, M. (1990). *Eat My Words*. Angus and Robertson.
- Heldke, L. (2003). *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*. Routledge.
- Howes, D. (ed.) (2005). *Empire of the Senses: The Sensual Culture Reader*. Berg.
- Howitz, J. & Singley, P. (eds.) (2006). *Eating Architecture*. MIT Press.
- Inglis, D. & Gimlin, D. (2010). *The Globalization of Food*. Berg.
- Jurafski, D. (2015). The language of food. A Linguist Reads the Menu. W.W. Norton & Company.
- Kaplan, D. (ed.) (2012). *Philosophy of Food*. University Press Group.
- Keller, J. (2006). *Food, Film and Culture: A Genre Study*. McFarland.
- Kent, G. (2007). *Freedom from Want: The Human Right to Adequate Food*. Georgetown University Press.
- Korsmeyer, C. (2002). *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Cornell University Press.
- Korsmeyer, C. (2005). *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Berg.
- Lipovetsky, G. ([2006] 2014). *La felicidad paradójica*. Anagrama.
- Long, L. (ed.) (2003). *Culinary Tourism*. University of Kentucky Press.
- Lupton, D. ([1996] 1998). *Food, the Body and the Self*. Sage.
- Marco, J. (2019). The translation of food-related culture-specific items in the Valencian Corpus of Translated Literature (COVALT) corpus: a study of techniques and factors. *Perspectives*, 27(1), 20-41.
- Medina, L. (1997). Defining Difference, Forging Unity: The Construction of Race, Ethnicity and Nation in Belize. *Ethnic and Racial Studies*, 20(4), 757-780.
- Montanari, M. ([2004] 2006). *Food Is Culture*. Columbia University.
- Ogden, J. (2010). *The Psychology of Eating: From Healthy to Disordered Behavior*. Wiley-Blackwell.
- Parasecoli, F. & Scholliers, P. (eds.) (2012). *A Cultural History of Food*. Berg.
- Pascual, N. & Abarca, M. E. (2013). *Rethinking Chicana/o Literature Through Food*. Palgrave Macmillan.
- Pollan, M. (2007). *The Omnivore's Dilemma: A Natural History of Four Meals*. Penguin Books.
- Ray, K. (2004). *The Migrant's Table: Meals and Memories in Bengali-American Households*. Temple University Press.
- Ray, K. & Srinivas, T. (2012). *Curried Cultures: Globalization, Food, and South Asia*. University of California Press.
- Rodríguez, R. M. (2008a). La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de folletos de TURESPAÑA). *Rivista Internazionale di Tecnica della Traduzione*, 10, 47-69.
- Rodríguez, R. M. (2008b). El hombre de mi vida: análisis de la traducción de los culturemas del ámbito gastronómico. En C. Navarro, R. M. Rodríguez, F. Dalle & R. Miotti (eds.), *La comunicación especializada* (pp. 319-355). Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Rozin, P. (1976). The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals. *Advances in the Study of Behaviour*, 6, 21-76.
- Rozin, P. (1999). Food Is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching. *Social Research*, 66(1), 9-30.
- Sanjur, D. (1982). *Social and Cultural Perspectives in Nutrition*. Prentice Hall.
- Sceats, S. ([2000] 2004). *Food, Consumption and the Body in Contemporary Women's Fiction*. Cambridge University Press.

- Stini, W. A. (1981). Body Composition and Nutrient Reserves in Evolutionary Perspective. En D. N. Walcher & N. Kretchner (eds), *Food, Nutrition and Evolution* (pp. 55-83). Masson Publishing USA.
- Stone, T. (2002). *The Summer of my Greek Taverna: A Memoir*. Simon & Schuster Paperbacks.
- System. Altamira.
- Tylor, E. B. (1871). *Primitive Culture: Researches into the Development of Mythology, Philosophy, Religion, Language, Art and Custom*. J. Murray.
- Van Gelder, G. J. (2000). *God's Banquet: Food in Classical Arabic Literature*. Columbia University Press.
- Varona, R. & Márquez, J. (2017). *Fuera de carta*. Círculo de Tiza.
- Wilk, R. ([1999] 2013). 'Real Belizean Food': Building Local Identity in the Transnational Caribbean. En C. Counihan & P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader* (pp. 376-393). Routledge.
- Wilk, R. (1993a) 'It's Destroying a Whole Generation': Television and Moral Discourse in Belize. *Visual Anthropology*, 5, 229-244.
- Wilk, R. (1993b) Beauty and the Feast: Official and Visceral Nationalism in Belize. *Ethnos*, 53(3-4), 1-25.
- Wilk, R. (2006a). *Home Cooking in the Global Village: Caribbean Food from Buccaneers to Ecotourists*. Bloomsbury Academic.
- Wilk, R. (ed.) (2006b). *Fast Food/Slow Food: The Global Economy of the Global Food System*. Altamira.
- Williams-Forson, P. ([2008] 2013). More than Just the 'Big Piece of Chicken': The Power of Race, Class, and Food in American Consciousness. En C. Counihan & P. Van Esterik (eds.), *Food and Culture: A Reader* (pp. 107-118).
- Yasmeen, G. (2006). *Bangkok's Foodscape*. White Lotus Press.

 Bàrbara Cerrato-Rodríguez
 Grupo de investigación en lenguas
 Universitat d'Andorra
 Plaça de la Germandat 7
 AD600 Sant Julià de Lòria
 Andorra
bcerrato@uda.ad

Biography: PhD in Translation and Interpreting Studies (USAL); Master's Degree in Translation and Intercultural Mediation (USAL), and Master's Degree in Education and Teaching (UNED). Professor of Education and Coordinator of the Doctoral Programme at the University of Andorra (UdA). Member of the Research Group on Languages (GREL) of the University of Andorra.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.