

España cocina su identidad (González del Pozo) y Saber y sabor (Bou), nuevos ensayos de food studies para este Día del Libro

por Yanet Acosta | 23 abril, 2024 | Investigación gastronómica y food studies



El comienzo de 2024 nos ha traído dos nuevos ensayos sobre los estudios críticos culturales centrados en la gastronomía —*food studies*—, que vienen a alimentar la magra bibliografía sobre este área del conocimiento publicada en español y que animamos a que sean tus compras para este **Día del Libro o Sant Jordi**. Se trata de [España cocina su identidad. Cultura gastronómica y representaciones identitarias](#) de Jorge González del Pozo, publicado en Editorial Silex, colección Universidad, y de [Saber y sabor: escritura y comida. Acerca de los paisajes alimentarios \(foodscapes\) ibéricos](#) de Enric Bou i Maqueda publicado por la editorial Iberoamericana Vervuert, colección Estudios de la Cultura de España.

Son dos obras firmadas por académicos en el ámbito de los Estudios Hispánicos en universidades internacionales. Jorge González es catedrático por la Universidad de Michigan Dearborn desde 2007 y sobre todo trabaja en el ámbito del cine, mientras que Enric Bou es catedrático de Estudios Ibéricos en la Università Ca' Foscari Venezia.

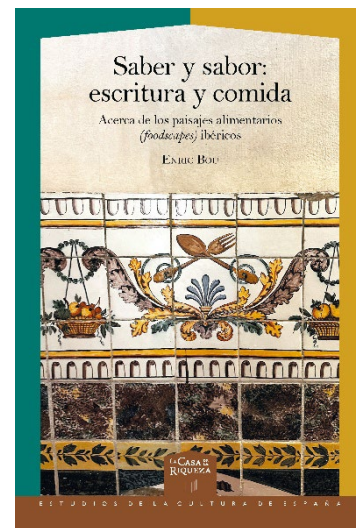
Anteriormente fue profesor de Estudios Hispánicos en la Brown University (1996-2011) y es experto en literatura española peninsular y catalana del siglo XX.

Estos dos libros, pese a formar parte de los estudios académicos, están escritos de forma muy divulgativa y rebosan **independencia y conocimiento**. Es destacable que para ambos la paella sea una metáfora sobre la que reflexionan la identidad española y que ambos dan gran relevancia a la representación de la gastronomía en la literatura y el arte.

Paisajes

En [Saber y sabor: escritura y comida. Acerca de los paisajes alimentarios \(foodscapes\) ibéricos](#) de Enric Bou i Maqueda encontramos una introducción muy pedagógica a los *food studies* con definiciones y referencias relevantes en el desarrollo de estos estudios. Y además ofrece opiniones críticas que no son habituales en los circuitos españoles gastronómicos. Por ejemplo, la crítica al autor Colman Andrews por el libro que escribió sobre Adrià:

“Colman Andrews es autor de uno de los mejores libros sobre cocina catalana, *Catalan Cuisine. Europe’s Last Great Culinary Secret* (1988).¹¹ Y de uno de los peores, *Reinventing Food. Ferran Adrià: The Man who Changed the Way We Eat* (2010).”



Para Bou es inconcebible que Andrews no profundice en dos cuestiones clave: el momento en el que Adrià pasa de pinche a chef y el motivo real del cierre de elBulli cuando estaba en el apogeo de su éxito: “Un secreto de estado muy bien guardado”, según Bou.

También critica la falta de profundidad en las argumentaciones de **Maria Nicolau**, a la que admira por su buen trabajo en redes, por su filosofía y su propuesta culinaria en el que fue su restaurante *El Ferrer de Tall* hasta abril de 2023, pero de cuyo libro [Cocina o barbarie](#) explica que tiene algún «defecto»:

“Sorprende bastante que no dé crédito a las grandes autoridades de la cocina catalana (Ignasi Domènech, Néstor Luján, Josep Mercader, Manuel Vázquez Montalbán, etc.), a los que cita de forma superficial o condescendiente, como si todo fuera ex novo. No es una sorpresa que, en el breve capítulo dedicado al pan con tomate, no mencione el magistral libro de Leopoldo Pomés, *Teoria i pràctica del pa amb tomàquet. 70 succulents receptes* (1986).”

En este libro, Bou hace un repaso general a los food studies y sus áreas de investigación como la representación de la gastronomía en la literatura y el arte y dedica un espacio especial a la obra de Emilia Pardo Bazán y de Manuel Vázquez Montalbán, a través de cuya literatura explica el concepto de *foodscape*.

Identidades

En España cocina su identidad, Jorge González reflexiona sobre las representaciones identitarias a través de la cultura gastronómica y pone sobre la mesa la falta de conocimiento sobre el pasado:

«En el ámbito gastronómico, a pesar de la novedad y el ansia por descubrir fusiones insólitas, la realidad es que a nivel nacional no se reconocen de forma extensa las influencias pasadas y en el imaginario colectivo el gran número de herencias que incluso se entierran o no se procuran desenterrar es amplio».

El autor considera además que las «tapas» han encajado a la perfección con un modelo global consumista, pero, a la vez, ha provocado que «la romantización de una comida nacional intocable» se «desmorone». Considera que la «asignatura pendiente» de la alta cocina es «la inclusión de la mujer en la élite gastronómica».

En su libro, González repasa también la representación de la gastronomía en la literatura y el cine español y las diferencias entre los ambientes que refleja.



Fuente original: <https://thefoodiestudies.com/espana-cocina-su-identidad-gonzalez-del-pozo-y-saber-y-sabor-bou-nuevos-ensayos-de-food-studies-para-este-dia-del-libro/>