

AÑO 11 N° 20, ENERO - JULIO 2016

Dep. Legal ppi 201502ZU4671

Esta publicación científica en formato digital es continuidad de la revista impresa
ISSN 2542-3231 / Depósito legal pp 200602ZU2376

20 situArte

Revista Arbitrada de la Facultad Experimental de Arte
de la Universidad del Zulia
Maracaibo - Venezuela



Comiendo al otro. Traducciones del código culinario

Eating the Other. Translations of the Culinary Code

Simona Stano

Cambridge Scholars Publishing, Newcastle,
UK. 2015. Pp.297.

Basándose en la poderosa herramienta de la semiótica como método de observación, la autora se pasea por el fenómeno de la "alteridad gastronómica" buscando la traducción del código culinario ante diferentes actualizaciones que vive la esfera de los alimentos, gracias a acontecimientos como la inmigración, la transculturización y la globalización, entre otros, en un mundo cada vez más cambiante, dinámico y flexible.

Para ello, la autora sentó, entre los comensales de su mesa teórica, a la antropología, la sociología, la historia de los alimentos y, por supuesto, la semiótica, incluyendo la noción lotmaniana de semiosfera aplicada a los alimentos, para deleitarnos con los platos de seis restaurantes japoneses de las ciudades de Toronto (Canadá), Zurigo y Ginebra (Suiza) y Torino (Italia), como corpus. En su traslación, Stano escudriña las analogías entre la arquitectura japonesa, su estética, lenguaje, simbolismo y cómo todo esto se traduce en la presentación de la comida en dichos restaurantes.

Y he allí el elemento novedoso, pues caracteriza y traduce la experiencia culinaria japonesa valiéndose de categorías como los platos y sus ingredientes, el menú, la dimensión espacial (no sólo cómo la comida se dispone en el plato, sino también en el espacio del comedor) y la corporalidad, por ejemplo, en el uso de los utensilios, entre las más relevantes.

Porque comer significa más que nutrir el cuerpo, la autora afirma "Food is not only something we need for survival and nourishment, but rather part of a sign system which is strictly involved in processes of signification" (Stano, 2015, p.3).¹

El libro "Eating the other" se divide en tres partes: la primera dedicada a "la semiótica de los alimentos"; la segunda explora "la alimentosfera japonesa y sus variaciones étnicas"; y la tercera, se dedica a "la comida



EATING THE OTHER

Translations of the Culinary Code

Simona Stano

étnica entre traducciones y malentendidos", para un total de 8 capítulos de recorrido semiótico entre la comida y la cultura japonesa. Su contribución consiste en, a través de una prosa sencilla, poder captar complejas significaciones, facilitando la degustación intelectual a través del viaje por la cultura, en la que algunos alimentos son preferidos por encima de otros, en el proceso de identificación hacia un determinado tipo de comida. Nuestro gusto determina nuestra identidad, afirma la autora.

Stano convierte el universo de la comida en un lenguaje, en un idioma, que existe porque posee su propia gramática, sintaxis y modos "correctos" de hacer, considerando el aspecto biológico y el social. Igualmente toma el concepto de hibridación al referirse a la comida étnica y la incursión de tantos restaurantes de comida foránea en el mundo.

La autora presenta, no sólo una reflexión atenta de los alimentos y su simbolismo, sino que se extiende más allá sus fronteras al abordar lo culinario pero, además,

1 "La comida no es solamente algo que necesitamos para la supervivencia y la alimentación, sino más bien parte de un sistema de signos que está estrictamente involucrado en los procesos de significación" (Libre traducción de Romina De Rugeris).

generando la teoría y la metodología para seguir revisando un fenómeno en constante expansión, haciendo del mismo un notable y válido instrumento de aproximación, no sólo para un público especializado en el tema, sino que se vuelve imprescindible para quien quiera comprender la cultura a través de la gastronomía y sus prácticas de consumo.

Nonetheless, 'translation' is in any case unavoidable: the linguistic code, the syntagmatic and paradigmatic axes, as well as food-material, the articulation of the spatial dimension, and the promotion of particular practices and techniques of the body should at least partially adapt to the local foodspheres, making readers able to decode –and therefore live– the ethnic experience". (Stano, 2015, p.203)²

La italiana Simona Stano pretende llegar más allá con los lectores siempre atentos, haciendo de ellos unos expertos degustadores del gourmet de la significación, provocando la reflexión cada vez que algún alimento sea llevado a la boca, acerca de su origen, su protocolo, su historia, todo esto incluido en la experiencia sociocultural de los alimentos de la tierra del sol naciente o la comida étnica. De manera que, comer un roll de sushi significa hablar un lenguaje escondido entre los símbolos, entre las capas. En "Eating the other" descubriremos cada uno de ellos. Itadakimasu! ¡Buen provecho!

Romina De Rugeriis
Universidad del Zulia
Venezuela

2 "No obstante, la 'traducción' es, en todo caso inevitable: el código lingüístico, los ejes sintagmáticos y paradigmáticos, así como el material del alimento, la articulación de la dimensión espacial, y la promoción de prácticas y técnicas del cuerpo en particular, debe al menos parcialmente adaptarse a las esferas locales de alimentos, por lo que los lectores pueden ser capaces de decodificar –y por lo tanto vivir– la experiencia étnica" (Libre traducción de Romina De Rugeriis).



UNIVERSIDAD
DEL ZULIA

situArte

Revista Arbitrada de la Facultad Experimental de Arte de la
Universidad del Zulia

Año. 11. N°20 _____

*Esta revista fue editada en formato digital y publicada en enero
de 2016, por el **Fondo Editorial Serbiluz, Universidad del
Zulia. Maracaibo-Venezuela***

**www.luz.edu.ve
www.serbi.luz.edu.ve
produccioncientifica.luz.edu.ve**