



Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica

Publicación Semestral, EISSN: 2215-2628

Volumen 48 - 2

Julio 2022 - Diciembre 2022

Conxita Domènech y Andrés Lema-Hincapié.
Saberes con sabor: Culturas hispánicas a través
de la cocina. London/ New York: Routledge,
2021, 284 páginas

Jorge Chen Sham

Chen Sahn, J. (2022). Conxita Domènech y Andrés Lema-Hincapié. *Saberes con sabor: Culturas hispánicas a través de la cocina*. London/ New York: Routledge, 2021, 284 páginas.
Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica, 48(2), e51413.
doi: <https://doi.org/10.15517/rfl.v48i2.51413>



Doi: <https://doi.org/10.15517/rfl.v48i2.51413>

URL: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/filyling/index>

Conxita Domènech y Andrés Lema-Hincapié. *Saberes con sabor: Culturas hispánicas a través de la cocina*. London/ New York: Routledge, 2021, 284 páginas

Jorge Chen Sham

Universidad de Costa Rica, San José, Costa Rica

jorgechsh@yahoo.com

<https://orcid.org/0000-0001-9692-4598>

DOI: <https://doi.org/10.15517/rfl.v48i2.51413>



La Enseñanza de la Cultura y la Literatura del Español como Segunda Lengua tiene, en este libro de Conxita Domènech y Andrés Lema-Hincapié, un ejemplo magnífico y sólido, con una integración de capítulos que, desde un punto de vista metodológico, deberían trabajarse en varias lecciones pues van más allá de la unidad didáctica cronometrada para una o dos horas de trabajo en el aula. Los 10 capítulos ofrecen un viaje o un itinerario por nuestra realidad hispánica, que comienza en España, para centrarse en la “dieta mediterránea” (Cap. 1) y el “menú ibérico” (Cap. 2) y extenderse luego geográfica y culturalmente por el continente americano, abarcando los “antojitos de México” (Cap. 3), los gustos de la revolución. “Recetas de América Central” (Cap. 4), los “[f]ogones del Caribe hispánico” (Cap. 5), “Colombia de sopa y de café” (Cap. 6), los “paladares del Perú” (Cap. 7), “Chile, mar y vino” (Cap. 8), la “Argentina a la brasa” (Cap. 9); este viaje termina en la cocina híbrida del “Tex-Mex en Estados Unidos” (Cap. 10). Un recorrido bien pensado y estructurado, eso sí para un “manual” que se ofrece para niveles superiores, el avanzado por supuesto. Ahora bien, una reseña no puede dar una exploración particular de cada uno de estos capítulos.

A Domènech y a Lema-Hincapié les sucedió lo que preveía John Elliot en el paradigma de la investigación-acción, cuando indicaba que el profesor debía reflexionar sobre su propio trabajo docente y, en esto, se trata de resumir y aquilatar su experiencia en tanto profesores de literatura y cultura hispánicas en los EE. UU., para un público que estudia, sobre todo, el Español como Segunda Lengua. Esto les permitió tanto una comprensión reconstructiva de la capacidad de entender la información en términos de conceptos e ideas referencias, para pasar luego a la comprensión reconstructiva global, pues se trata de situar la información dentro de un marco de ideas y procedimientos claves que estructuran el pensamiento en el seno del ámbito disciplinar.

En cuanto al lugar de la enseñanza de la Cultura y de la Literatura en el currículum de L2, los dos autores entienden que no es, de ninguna manera, ni un apéndice ni tampoco es *ancilla dominae*; no es ni algo agregado ni tampoco está al servicio de la enseñanza de la lengua. Retomando la clave cultural de la “cocina” en tanto lugar y espacio de sociabilidad, esta se convierte en un lugar de encrucijada y de cruces de las tradiciones que convergen en la identidad latinoamericana y, de este modo, permiten acercarse y activar una competencia intercultural. Sus procesos históricos, la conformación de las sociedades, los nexos y el intercambio comercial, los movimientos sociales, todo ello contribuye a configurar el territorio americano y sus herencias que nos caracterizan e identifican hasta la actualidad.

Pero también se manifiestan en una diversidad, un sincretismo y una multiplicidad que, teniendo como punto de partida la cocina, irradia sobre la literatura, el baile, los refranes y frases hechas, la gramática y el léxico, etc. En la “Introducción, ¿Por qué sabores y saberes?” (pp. 1-17), se subraya esta “dignificación” de la cocina al equipararse como “saber”, cuando lo tradicional es que sea una forma de expresión de la cultura popular y no de prácticas más “duras” en cuanto saberes disciplinares. A los dos autores, Domènech y Lema-Hincapié, les interesa justificar la actualidad de la cocina y remiten a tres hipótesis en su “Introducción”, el auge de la cocina y la gastronomía en el cine (p. 1), el mundo audiovisual (p. 2) y los estudios culturales (p. 2): pero yo agregaría otras dos más, la importancia de la sociabilidad y del consumo tanto de la mesa como de la gastronomía y su incidencia en la literatura, el periodismo y artes en general, lo cual ellos sí que desarrollan en otras dos secciones. La primera es “Terminología y metáforas”, en donde se plantean las metáforas culinarias dentro del ágape del convivio y el *symposium* (p. 4) y esa exigencia del *sapere* que encierra la madurez a la que debe aspirar el ser humano, siempre atento a la escucha y al conocimiento (p. 7); la segunda es “¡Tómate tu tiempo! De otra forma te pierdes el hechizo”, en donde el imperativo es incentivar el placer del gusto y recorrer el mundo de las recetas, en la magia y el hechizo de sabores, de cocinas y de ingredientes bien adosados y preparados (p. 15). Y nos recuerdan, como se dice en buen francés con la expresión *à la carte*, el menú que nos espera en cada capítulo con un lenguaje sacado de un restaurante *gourmet*, en donde se plantea la estructura de cada capítulo, con detalles del “aperitivo” (saber paremiológico), la “entrada” (los platillos que son la vedette), “a la carta” (otro platillo de la región), el menú (la preparación), “los consejos de la abuela Leonor” (la tradición y la experiencia), el “plato principal”, “las bebidas”, el “postre” y la “sobremesa”. Buen guion en perspectiva que hace salivar las papilas gustativas y el buen gusto de los anfitriones.

Por lo anterior, queda claro que una didáctica de la cultura, concebida así, se propone la tarea de percibir que la cocina guarda relaciones estrechas con otros discursos sociales y estéticos en el marco de una sociedad y ello incide en el debate pedagógico actual de la enseñanza de L2, cuando las

actividades también se apoyan en ejercicios y peculiaridades de la lengua, en la manera en que enseñemos una determinada práctica de leer/interpretar los textos culinarios, para que el análisis crítico tenga como objetivo el formar también un lector capaz de utilizar instrumentos críticos. Por esa razón, el trabajo en el aula irradia hacia el espacio de la cocina, en donde los estudiantes deben, forzosamente porque así lo determinan los objetivos pedagógicos de Domènech y de Lema-Hincapié, preparar las recetas, es decir, cocinar. Lo manual de la práctica debe encauzar la teoría, en un libro de cocina hay que ver la “mostración palmaria” y esto debe llevar a la preparación, para que la clase se transforme en un “atelier”, es decir, en un taller que reúne espíritus y ánimos de “camaradería y de compañeros” en torno a la degustación y explicación de los platos así preparados, apelando a las habilidades y destrezas verbales de la comunicación oral. No hay mejor forma en la que la teoría y la práctica se codeen, para que todos, docentes y estudiantes, se encuentren y respondan a respuestas prácticas. Solamente una comprensión en situación podría enfrentar a los estudiantes/docente con herramientas metodológicas y acciones concretas sobre la base de este “maridaje” de clase cultura-clase de cocina, al que contribuye este extraordinario “manual” para estudiantes avanzados de L2. A cocinar se ha dicho, para oler, degustar y comer.