

[“El acontecimiento de las comidas en la literatura chilena” dio vida al XVI Coloquio de Humanidades](#)

El encuentro, convocado por el Departamento de Artes y Letras de la Facultad de Educación y Humanidades, tuvo entre sus expositores a la Dra. en Literatura Magda Sepúlveda Eriz, profesora asociada y jefa del Programa de Doctorado en Literatura de la Pontificia Universidad Católica de Chile, quien compartió su trabajo denominado “Mistral y los alimentos. *Tala*”.



La actividad, realizada en la Sala A-23 de la Facultad de Educación y Humanidades, y en el Salón Andrés Bello del Centro de Extensión, fue presidida por el decano Marco Aurelio Reyes Coca, quien hizo ver cómo las comidas vertebran las historias locales y cotidianas de la sociedad chilena.

El programa del Coloquio consideró la conferencia del académico UBB y literato Juan Gabriel Araya, quien dio cuenta del trabajo “El acontecimiento de la comida en Chile”

El director del Departamento de Artes y Letras, Federico Pastene Labrín expuso la investigación denominada “La olla deleitosa: un caso de mutación textual en el ensayo identitario chileno” donde se refiere al libro de Sonia Montecino.

Igualmente, el académico de la Universidad Pedro de Valdivia y ex alumno de la UBB, Arnaldo Donoso Aceituno, compartió el escrito “Neruda, comida y ética animal”.

Mistral, *Tala*, alimentos y cultura indígena



De acuerdo a lo expuesto por la académica Magda Sepúlveda Eriz, Gabriela Mistral atribuye a alimentos y bebidas un vínculo con la cultura indígena. La poetisa, en su obra *Tala*, elabora la cultura andina, y mediante elementos como el maíz, el agua, el aire y el pan, metaforiza a América Latina. Al ir develando el sentido de las palabras en la obra de Mistral, se advierte un llamamiento a reconocernos como pueblo mestizo.

“Mistral usa palabras antiguas, y esas palabras antiguas a veces nombran animales y alimentos antiguos, por lo que es necesario poner atención a esas palabras... Encontramos, por ejemplo, pitaya o mango, que son tipos de fruto, y a través de estas denominaciones de frutos Mistral quiere que nos reconozcamos en esos alimentos, alimentos que son endógenos”, comentó.

“El libro *Tala* (1938) se inscribe dentro de los textos poéticos de Mistral que elaboran con mayor propiedad la cultura indígena andina, recuperando formas lingüísticas ancestrales de manera tal que su escritura coloca arriba signos que la cultura letrada situaba por debajo. Las discursividades de la cultura indígena, como las rogativas a poderes naturales, ocupan un lugar fundamental en el libro, al mismo tiempo que las prácticas sociales, principalmente las vinculadas a los alimentos, poseen un espacio privilegiado en el discurso poético”, describió.

Según explica la investigadora, en *Tala*, Gabriela Mistral expresaría la conciencia que adquiere a los 40 años de vida, de pertenecer a una cultura mestiza y no blanca, como se le hizo pensar en la escuela, se evidencia un ‘darse cuenta’ que Mistral asume entusiasta. “...Mistral desea fundirse con su subjetividad indígena, dejando atrás incluso su parte mestiza. Ella logrará así ser tan endógena como los frutos latinoamericanos mencionados: los mangos, la pitaya, el maguey -con el cual se fabrica mezcal- y la yuca que es un tipo de papa andina. La misma acción del sol sobre los frutos es la que la hablante le solicita al astro. Tal como el sol hace madurar a los frutos, el astro permitirá que ella se purifique de un pasado extranjerizante y se inscriba conscientemente en la cultura latinoamericana”, asevera Magda Sepúlveda.

La poetisa Premio Nobel de Literatura se refiere en su obra a los alimentos propios de la agricultura de los Andes, aquella practicada en los andenes o terrazas. Se trata de sistemas ecológicos que igualmente sufrieron los efectos de la introducción de animales foráneos como la cabra, que alteró y destruyó buena parte de la vegetación de las montañas, afectando por tanto a las culturas indígenas

que habitaban esos nichos, toda vez que vieron alterada



“El sistema ecológico aparece mencionado por la montaña con su camino de serpentina, los animales, llama y alpaca, por los condimentos, jengibre y salvia y por los seres humano que la habitan. Los caminantes de los Andes son andinos de la quena o pehuenches -mapuches cordilleranos- que sacuden las araucarias para alimentarse con su fruto, el pehuén o piñón. De esta manera, la cordillera ha sido descrita como un hábitat ecológico y por ello la rogativa a la montaña es una estrategia de defensa de un entorno y sus culturas”, precisa.

“Mistral fabrica en Tala una concepción étnica de las identidades latinoamericanas, atribuyéndole a los alimentos y a las bebidas la propiedad de decir una cultura común. El proyecto de Tala es justamente talar la occidentalización experimentada en Latinoamérica y por ello recuerda antiguas adoraciones al sol y antiguas nutriciones. En su escritura Mistral devolvió formas indígenas, pero dichas en un formato del siglo XX, a la poesía chilena, dándonos una memoria en la cual podemos reconocernos”, sintetiza la investigadora.

“El acontecimiento de la comida en Chile”



En la oportunidad, el académico del Departamento de Artes y Letras, literato Juan Gabriel Araya dio cuenta de su trabajo titulado “El acontecimiento de la comida en Chile”, proyecto de investigación que se propuso como objetivo “desarrollar una propuesta de análisis ecocrítico del acontecimiento de la comida en un corpus de textos poéticos chilenos”, según describió.

“El proyecto amplía nuestros anteriores trabajos de indagación en las representaciones e imaginarios culturales del medioambiente, la naturaleza y la relación de lo humano y lo no humano en la literatura. Nos interesa estudiar, específicamente, las interconexiones entre cuestiones ecológicas, éticas, relaciones sociales, relaciones de poder, género, clase, étnia, así como las relativas al ser y la

subjetividad, a partir del motivo de la comida en un conjunto acotado de textos líricos chilenos del siglo XX, de Neruda, de Rokha, Mistral, González-Urizar, entre otros”, aseveró Juan Gabriel Araya.

En lo específico, la ponencia dio cuenta del análisis concentrado en los autores Pablo de Rokha, Pablo Neruda y Fernando González-Urizar, considerando tres problemas de análisis: el concepto de imaginario de incorporación de la comida aplicado a la lectura de los textos que representan imágenes de ingesta de alimentos; el consumo de carne, analizado desde la ética, la bioética y la biopolítica, y los espacios de guarda, preparación e ingesta de alimentos, entendidos como espacios utópicos / heterotópicos, ilustró el literato.

“...hay en la poesía de Neruda, en especial las numerosas odas sobre comida, en que se poetiza cómo cuerpos vegetales y animales infiltran el cuerpo, la subjetividad y la creatividad. Con todo, hay poemas en los que Neruda cuestiona éticamente la crueldad de consumir carne y vísceras de animales (ver ‘Los platos en la mesa’, *Memorial de Isla Negra*, 1964). Por su parte, el imaginario de incorporación de la comida de Pablo de Rokha, particularmente en sus obras *Los gemidos* (1922) y *Epopeya de las comidas y bebidas en Chile* (1949), hace dialogar la experiencia corporal de la incorporación con los rasgos identitarios que subyacen a los saberes de la cocina criolla, popular. Finalmente, Fernando González Urizar en el poema ‘La despensa’ (1978), traza un retorno a un espacio heterotópico que congrega la infancia y la adultez, el afuera y el adentro, en una vibrante apología biorregional de la abundancia y de lo imperecedero, un marco utópico de recolección, procesamiento y guarda de alimentos”, describe Juan Gabriel Araya en su trabajo.

