

# istmo

Revista virtual de estudios literarios y culturales centroamericanos

***Istmo - Revista Virtual de estudios Literarios y culturales centroamericanos***

**Dossier: Cultivando la socialidad y la pertenencia: comida, cultura y sociedad en Centroamérica y el Caribe**

**Convocatoria para envío de propuestas**

### **Coordinación**

Jeff Browitt, University of Technology Sydney (Australia)

[jeffbrowitt@hotmail.com](mailto:jeffbrowitt@hotmail.com)

Francisco Cabanillas, Bowling Green State University (Estados Unidos)

[fcabani@bgsu.edu](mailto:fcabani@bgsu.edu)

La tradición culinaria es un punto nodal o nexo entre los pueblos, las prácticas alimentarias, los sentidos y la pertenencia cultural. Durante el llamado intercambio colombino, después de la colonización ibérica de las Américas, los cultivos y animales cruzaron el Atlántico en un flujo bidireccional durante lo que podría llamarse la primera etapa de la globalización. Dio paso a la fusión de las dietas europeas, indígenas y africanas que han creado una amplia variedad de culturas alimentarias, incluso centroamericanas y caribeñas: nacionales, regionales y específicas de cada isla. Los procesos de fusión de alimentos son también ejemplos de aculturación, deculturación y transculturación y cuentan historias de comunidades, tribus y familias y su adaptación y resistencia a los tumultuosos cambios provocados por el colonialismo y la globalización. Ya sea a nivel local, nacional o en los ajustes transnacionales realizados por las diásporas centroamericanas y caribeñas en las culturas dominantes de América del Norte y Europa, ¿qué sucede cuando las tradiciones alimentarias viajan o reaccionan localmente a las culturas alimentarias globales desde fuera? Vistos de esta manera, la producción, preparación y consumo de alimentos no son sólo prácticas económicas, sino también prácticas culturales vinculadas a procesos continuos de formación y mantenimiento (*anclaje*) de la identidad:

Uno crece comiendo la comida de su cultura y se convierte en parte de quién es. Opera como una expresión de identidad cultural y se convierte en un medio para diversas interacciones sociales importantes. Asociamos la comida con lugares y experiencias particulares y está presente en todos los eventos importantes de la vida: matrimonios, graduaciones, primeras citas y festivales, e incluso en momentos aparentemente insignificantes de las interacciones diarias [...] La comida es fundamental para nuestro sentido de identidad y está fuertemente ligada a nuestros recuerdos. Nuestras historias y pequeños fragmentos de información sobre las elecciones alimentarias de una persona pueden revelar puntos de vista, pasiones, antecedentes, conocimientos, suposiciones y personalidades. (Lawrence y Tushman 34)

La propuesta de este dossier de *Istmo* parte del hecho de que los estudios académicos centroamericanos sobre la relación entre comida y cultura son escasos. Aparte de su valor nutricional, la comida es uno de los rasgos culturales significativos que reflejan la identidad y la naturaleza de las personas en una sociedad. Lo que comemos, cómo, por qué, cuándo y con quién determina mucho acerca de quiénes somos y dónde creemos que pertenecemos. La

necesidad de comida moldea a la sociedad a través de las actividades relacionadas con la producción, conservación, preparación, presentación, recolección, distribución y consumo de alimentos. Dichas prácticas expresan sus valores, emociones, estatus, pensamientos y creencias comunitarias. Las costumbres alimentarias conectan a las personas con una región geográfica, un clima, un período de tiempo, un grupo étnico o religioso y una familia. Así, el consumo de alimentos en actividades alimentarias cotidianas o en festividades religiosas y de otro tipo sirve como ventana a la cultura y la historia que definen las identidades de los grupos. Por lo tanto, la cultura alimentaria tiene implicaciones para áreas como la sociología, los estudios culturales, la antropología, la literatura, la historia, los estudios de salud, la justicia social e incluso los estudios de migración:

La cultura, la raza y la etnia están intrincadamente conectadas, son identidades sociales importantes en el estudio de los alimentos y las prácticas alimentarias porque permiten a los investigadores comprender las formas complejas en que los individuos toman decisiones sobre la elección de alimentos. Las prácticas culinarias y alimentarias a menudo no son sólo formas simbólicas sino también tangibles y concretas en las que los migrantes preservan las identidades étnicas en sociedades multiculturales. (Reddy y van Dam 1)

Así, el objeto de este dossier de *Istmo* es sumarse a las contribuciones estudiosas sobre el nexo entre comida y cultura en Centroamérica y el Caribe. Invitamos contribuciones en el marco de las siguientes líneas temáticas y problemáticas:

- La función simbólica de la comida en las literaturas centroamericanas y caribeñas
- Alimentación e identidad nacional
- Políticas alimentarias y salud pública
- La comida y la división sexual del trabajo culinario
- Alimentos de América Central y/o del Caribe en las cadenas globales de productos básicos (*commodity chains*)
- Comida como una forma de comunicación y convivencia
- Seguridad alimentaria, cambio climático y sostenibilidad
- Fusión y transculturación a través de la comida
- Autenticidad culinaria: ¿Quién decide?
- Alimentación y memoria cultural
- Cuestiones culinarias indígenas o afrocaribeñas
- Los efectos de la migración en el consumo de alimentos y la identidad cultural entre diferentes generaciones de inmigrantes de Centroamérica en EE.UU. o Canadá
- Restaurantes étnicos en la diáspora como sitios de mantenimiento y celebración de la identidad cultural
- Prácticas alimentarias transculturales en Centroamérica
- Dimensiones visuales de la comida de Centroamérica y el Caribe en la fotografía, las películas, los libros de cocina, los vídeos de Internet y la publicidad
- Aculturación, deculturación o transculturación a través de la alimentación en la diáspora
- La construcción social de la memoria a través de la comida

Alentamos a los y las contribuyentes potenciales a no enviar artículos que intenten resumir la cuestión de la comida y la cultura en general en Centroamérica y el Caribe (tarea de los editores), sino que traten un aspecto específico de la cultura alimentaria.

### **Normas editoriales**

Modern Language Association (MLA), séptima edición. Las normas de estilo se encuentran en el sitio web de *Istmo*: [http://istmo.denison.edu/n46/46politica\\_editorial.html#normas](http://istmo.denison.edu/n46/46politica_editorial.html#normas).

### **Fechas**

- Fecha límite para envío de propuestas: 31 de diciembre de 2024

- Fecha límite para entrega de artículos y contribuciones audiovisuales: 30 de junio de 2025
- Fecha de publicación del dossier: 2026

### **Envío de propuestas**

**Los coordinadores recibirán propuestas (título provisional y resumen de 250 a 500 palabras) hasta el 31 de diciembre en sus respectivos correos electrónicos:**

Jeff Browitt [jeffbrowitt@hotmail.com](mailto:jeffbrowitt@hotmail.com)

Francisco Cabanillas [fcabani@bgsu.edu](mailto:fcabani@bgsu.edu)

Se aceptarán trabajos en español y en inglés.

También puede visitar el sitio de *Istmo* para más información:

[http://istmo.denison.edu/n46/46politica\\_editorial.html](http://istmo.denison.edu/n46/46politica_editorial.html).

### **Obras citadas**

Lawrence, B., y M. Tushman “Food Traditions and Its National Identity”. *Journal of Biochemistry, Biotechnology and Allied Fields* 5.1 (2020): 34-38. Web.

Reddy, Geetha, y Rob M. van Dam. “Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore”. *Appetite* 149.1(Junio 2020): 1-12. Web.