

RESEÑAS DE LIBROS

Alexandra Martí, Montserrat Planelles Iváñez y Elena Sandakova (eds.).
Langues, cultures et gastronomie: communication interculturelle et contrastes/
Lenguas, culturas y gastronomía: comunicación intercultural y contrastes.
Brussels: Peter Lang, 2018. 263 páginas. ISBN: 978-3-631-77652-0

Si algo caracteriza a las sociedades actuales es la convivencia de personas que provienen de culturas muy diversas. Aunque se trata de una cuestión que tiene un amplio recorrido histórico, en la actualidad esta circunstancia ha ganado en complejidad, lo que puede dificultar la propia convivencia. Superar la barrera del desconocimiento que suele existir entre las diferentes culturas ayuda a mejorarla, de ahí la importancia de iniciativas académicas y científicas como la que ha permitido conformar esta monografía.

Las trece contribuciones que forman el volumen, muchas de ellas utilizando la metáfora de la gastronomía como elemento articulador del discurso, representan un claro ejemplo de las posibilidades que ofrece la perspectiva intercultural, al mostrar tanto la pluralidad de miradas, como la diversidad de las temáticas abordadas.

En el primero de los capítulos, desde la consideración de la gastronomía como la expresión cultural de la alimentación, la profesora Montserrat Planelles plantea muchas de las claves conceptuales y metodológicas con las que cabe abordar las temáticas que se desarrollan a lo largo del libro y en qué medida permiten considerar lo culinario y gastronómico como un ámbito propicio para una comunicación intercultural, que debe ser entendida como diálogo y mestizaje y no únicamente como diferencia.

Por su parte, el trabajo del profesor Pedro Nuño de la Rosa («Historia e interculturalidad en la cocina me-

BOOK REVIEWS

Copyright: © 2021 CSIC. Este es un artículo de acceso abierto distribuido bajo los términos de la licencia de uso y distribución *Creative Commons Reconocimiento 4.0 Internacional (CC BY 4.0)*.

diterránea»), desde la premisa de considerar que la gastronomía y su transversalidad con otras disciplinas forma parte de la cultura de los pueblos aporta, con la mirada diacrónica de la historia y el ejemplo mediterráneo, todo un conjunto de consideraciones sobre cómo se ha ido configurando la supuesta multiculturalidad, pluriculturalidad e interculturalidad que cabe asociar a la cocina y a los alimentos y los cambios que se han ido produciendo en sus significados. Son muy reveladoras las preguntas que acompañan el apartado de conclusiones abiertas con que finaliza su capítulo y muy sugerente la propuesta de erasmus gastronómico con la que propone fomentar la interculturalidad en el espacio culinario mediterráneo.

El apartado introductorio se completa con un capítulo de la profesora Elena Sandakova, donde se ocupa del diálogo intercultural en el ámbito gastronómico, a través del ejemplo de los restaurantes temáticos—especializados en quesos franceses e italianos, pero adaptados a los hábitos alimentarios rusos— de la ciudad siberiana de Barnaoul. Como destaca la autora, la interacción estaría garantizada no sólo por la autenticidad gastronómica de dichos establecimientos, sino también por la sinergia que se establece entre las tradiciones locales y foráneas a través del concepto de cocina fusión.

El segundo de los apartados en los que se estructura la monografía recoge un total de seis capítulos de contenido lingüístico (con temáticas relacionadas con la semiótica y la lexicología) y los contrastes y

armonías gastronómicas. La mayoría de los capítulos ofrecen, a modo de introducción, consideraciones y marcos conceptuales que complementan las cuestiones concretas y los ejemplos analizados en cada caso.

La profesora Marina Aragón, desde la perspectiva comparada entre el francés y el español, aborda la cuestión de las frases hechas y los modismos en el universo metafórico de las legumbres, lo que le permite mostrar la productividad que ofrece su jerga léxica y el interés que aporta para la comunicación intercultural.

La profesora Elena Sandakova se ocupa de algunos de los estereotipos rusos relacionados con la gastronomía que existen en francés y en español. Los ejemplos analizados le permiten mostrar los problemas de hiperonimia e hiponimia que encierran muchos de estos estereotipos y por tanto las limitaciones que ofrecen para trasladar 'otras' realidades gastronómicas.

Con el título «Expresión del maridaje y la conservación en el etiquetado del vino riojano y bordelés; similitudes y diferencias», la profesora Montserrat Planelles recuerda que estas últimas se explicarían por las mostradas por las dos culturas vinícolas analizadas. El mayor recorrido de la cultura del vino, en el caso francés, estaría detrás de la parquedad informativa que ofrecen las etiquetas de los vinos de Burdeos, al contrario de lo que ocurre en el caso de la Rioja y la realidad española, donde el consumidor «estaría despertando a esa cultura».

La perspectiva contrastiva entre el español y el francés aparece de nuevo en el capítulo de la profesora Mercedes López Santiago, centrada en este caso en el estudio léxico e intercultural de la cocina molecular. Los resultados ponen de manifiesto que cada cocinero molecular, aun siguiendo las bases de esta cocina, dota a sus platos de un acento especial que tiene su origen en su propia cultura.

El capítulo firmado por Miguel Ávila Cabezas, referido al léxico culinario y de la alimentación en el dariya ceutí, no sólo pone de manifiesto la importancia que tienen los préstamos, los intercambios, las adaptaciones y las fusiones en el campo léxico de la dariya ceutí referido a la alimentación y la gastronomía, sino que nos ofrece hipótesis muy sugerentes a la hora de explicar la recurrencia al uso de hispanismos por parte del dariya parlante ceutí.

Por su parte, los profesores Ricardo Sellérs y Juan Luís Nicolau abordan la influencia del etiquetado en el proceso electivo de los vinos. Debido a la evidente

limitación de espacio que presentan las etiquetas, el mensaje debe comunicarse mediante una adecuada conjunción de los elementos que la componen. En última instancia de lo que se trata es de diseñar una etiqueta que recoja fielmente lo que la marca quiere ser y, sobre todo, que se identifique con el vino que se va a encontrar el consumidor.

En el caso de los cuatro capítulos que conforman el tercer y último de los apartados, el profesor Christian Leblond aborda la cuestión de los lenguajes de especialidad al analizar las comidas de negocios desde una perspectiva intercultural y mostrar la necesidad de tomar conciencia de la mutabilidad de las convenciones, así como la superación de estereotipos relacionados con lo foráneo o extranjero.

Por su parte, la profesora Alexandra Martí, se ocupa en su capítulo de los modismos gastronómicos en la enseñanza de las lenguas extranjeras, ya que otorgan al acto comunicativo fluidez, espontaneidad y naturalidad, además de resultar muy expresivos.

La perspectiva multicultural y multilingüística que ofrece el ámbito de la alimentación en la didáctica de la lengua y la literatura es la temática que aborda la profesora María Teresa del Olmo Ibañez, a través del análisis de la obra de Miroslav Sasek.

Por su parte, el capítulo de la profesora Christine Verma Haize, se ocupa de dos de los productos más emblemáticos de la tradición gastronómica francesa: los vinos y los quesos. Y en concreto de las particularidades que ofrecen algunas de las regiones francesas de mayor relevancia gastronómica tal como ocurre con la Champagne (*Sampañ*), la Bourgogne-Franche-Comté (*Burgoñ-Franch-Comté*), la Bourgogne (*Burgoñ*), l'Alsace (*Alsas*), la Bordelais (*Bordele*) y la Normandie (*Normandí*).

La monografía ofrece, como hemos podido comprobar, una mirada plural a la comunicación intercultural referida al ámbito de la gastronomía y la alimentación, aunque con el protagonismo que cabe atribuir a la perspectiva de la lingüística cultural. La lectura de los diferentes capítulos permite apreciar cómo se relacionan cultura y gastronomía y conocer muchas de las claves para entender la comunicación intercultural, los contrastes y las armonías gastronómicas. Además, la calidad y el interés de la monografía resultan un buen argumento para reivindicar la incorporación de la lingüística cultural al campo interdisciplinar de las ciencias gastronómicas.

Josep Bernabeu-Mestre
Universidad de Alicante.