

Gastro-narrativa, escrituras alrededor de la mesa y la cocina

Docente: Federico Levín

El curso es una inmersión inicial en la gastro-narrativa: ese conjunto de prácticas escriturales articuladas a hechos culinarios que puede ser potenciado si se piensa y se trabaja con atención y esmero, como una disciplina en sí misma. Vamos a delimitar su alcance, rastrear su procedencia, poner a prueba su relevancia y sondear sus horizontes de posibilidad.

Para la gastro-narrativa, la comida y la bebida no se “consumen” (no se consuman, no terminan) al comerse o beberse, sino que el comensal se integra en su relato. Partiendo de esa base, la propuesta es profundizar en el arte y oficio de la narración del mundo del comer y el beber, para enriquecer la caja de herramientas de los participantes e invitarlos a recorrer este universo descifrando sus mecanismos.

Clase 1. ¿Qué es la gastro-narrativa?

Introducción. El fogón: del héroe de las mil caras de Joseph Campbell a la bolsa de las ficciones de Ursula Le Guin. Toda narrativa es gastronómica. La mirada antropológica, los mitos.

El arte de la descripción, recursos y herramientas. Ampliar el lenguaje disponible es ampliar la superficie de placer y de conocimiento.

Ejercicio: descripción sensorial con degustación en directo.

Clase 2. Sabor, aroma, textura y memoria

La comida como detonante autobiográfico. La magdalena de Proust: el circuito boca-memoria. Escribir la cocina para contar la vida: el caso de M.F.K. Fisher. La cocina como forma de vida: de Dogen a Anthony Bourdain.

Ejercicio: escritura automática de autobiografía culinaria.

Clase 3. La nueva gastro-narrativa

La trazabilidad (circuito boca-mundo). Rastrear la cadena de producción de un sabor, de una sensación. Pesquisar y dar punto de vista a todas las historias que convergen en un plato.

Ejercicio: elegir un producto y (tarea para la semana) rastrear su procedencia hasta el origen.

Clase 4. Del recetario al relato de no-ficción gastronómica

Las escrituras menores: la receta, la lista de compras, el diario.

Ejercicio: articular narrativamente las producciones que realizamos, con herramientas gastronómicas: el ahumado, el fermento, el salteado, el guisado, el cóctel, la compostera, la digestión.

FINAL: Lectura de la producción de los asistentes.

Bibliografía:

- Fisher, M. F. K. (2016), El arte de comer, Debate, Ciudad de Buenos Aires. - Le Guin, Ursula K. (2023), La teoría de la bolsa de la ficción, Rara Avis, Ciudad de Buenos Aires.
- Montanari, Massimo (2006), La comida como cultura, Ediciones Trea, Gijón. - Echeverría, Esteban (2012), El matadero, Edhasa, Ciudad de Buenos Aires. - Brascó, Miguel (2006), Pasarla bien, Sudamericana, Ciudad de Buenos Aires. - Dōgen (2025), Tenzo Kyōkun. Indicaciones al jefe de cocina, Hay una piedra, Ciudad de Buenos Aires.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (2021), Fisiología del gusto, Ediciones Obelisco, Barcelona.
- Grimod de La Reynière, Alexandre Balthazar Laurent (2018), Manual de anfitriones y guía de golosos, Tusquets Editores, Ciudad de Buenos Aires.
- Kressing, Harry (2014), El cocinero, La Bestia Equilátera, Ciudad de Buenos Aires. - Ponte, Antonio José (2010), Las comidas profundas, Beatriz Viterbo Editora, Rosario. - Bourdain, Anthony (2025), Confesiones de un chef. Aventuras en el trasfondo de la cocina, Salamandra, Ciudad de Buenos Aires.
- Fante, John (2008), La hermandad de la uva, Anagrama, Barcelona.