

# Fuego y Leña // Slow Burn: Food, Justice, and Sovereignty in the Americas

Latin American Studies Center  
Annual Student Conference  
University of Maryland  
April 30 and May 1, 2020

Call for papers

## *Fuego y leña – Fogo e lenha - Fire and Firewood*

It is dawn. The hut is already filled with smoke. Carefully, the woman adds another *leña* to the *fuego*. She blows the embers and waits until they burn slowly. The food on the stove will feed her family for another day.

The struggles of so many solitary women combating hunger and negligence in the Americas connect our reflection on food and justice. It is collectively however that people from Latin America and the Caribbean have found ways to resist injustice. Peasant and indigenous Latin American communities have been fighting for the right to plant their own seeds, challenging agricultural monopolies, and demanding for “food sovereignty” (*soberania alimentaria*). Organized women in soup kitchens challenged neoliberal and dictatorial governments through collective cooking, feeding their communities, destabilizing the private and the public.

Food is foundational to society, culture, and the individual body. Harvesting, rearing, cooking, and eating are not only deeply social and communal acts but also political endeavors that make manifest societal inequities. From the smallest family unit to the global stage, food is an issue of justice. Food sovereignty is central to the ways we think about the environment and the challenges of sustainability in the 21st century. Food is a radically destabilizing category that challenges established binaries between human and nonhuman, nature and culture, and animate and inanimate. Food is a marker of identity and an opportunity for creative expression enabling artists to develop and deliver a multisensory experience.

Conceptualizing food from a transnational perspective illuminates the imbalances of power between colonial trade practices and colonized groups, North and South, theory and practice. Transnational perspectives speaks to the collaborations and conflicts that emerge at the cross-national, gender, racial, generational connections throughout the Americas.

## *Slow burn - A fuego lento - Em fogo baixo*

Slow burn is an image that refers to a careful process of cooking. It represents patience, ancestral knowledge, the simmering pot. This conference invites us to question how slow-burn -- as a method-- can improve our practices, challenge our politics, slow-down vertiginous modern times to reflect on our historical, present, and future realities. What does it mean for justice to be on a slow burn? How does placing the myriad issues surrounding food on a slow burn move us closer to justice?

We welcome traditional contributions as well as those that take creative, interdisciplinary, and experimental forms. Topics may include but are not restricted to:

- Food rituals and customs
- Trade, production, consumption of commodities, and global capitalism
- Migration, diaspora, and hybridization of culinary cultures
- Negotiation and ways of resistance: agency in food practices
- Representation and ideologies: nostalgia, tradition, and authenticity
- Nutritional, economic, political, and ecological impacts on global foodways
- Health and food practices
- Exploitative food systems, hunger and resilience
- Land, agriculture, technologies, and natural resources
- Eating places and spaces: home, restaurant, workplace
- Gendered practices of food
- Food and religion
- Food, literature, and language
- Food, media, and digital humanities

We invite participants to explore elements of the theme in Latin America, the Caribbean, and among Latin Americans and Latinxs living in the United States or elsewhere in the world. We encourage contributions that propose solidarities between disciplines and types of knowledge.

The conference features a keynote panel with scholars, community members, artists, and activists. It includes graduate and undergraduate student research panels and innovative sessions offering different ways of exchanging ideas.

**Proposal Guidelines:**

- Up to 250-word abstract
- Up to 5 keywords
- 50-word biography of presenters
- Indicate the format of your proposed contribution: individual paper, panel, roundtable discussion, artistic performance, or any alternative format.
- Describe your audio-visual needs
- Please submit your proposal by March 1, 2020 to [lasc@umd.edu](mailto:lasc@umd.edu)

We welcome contributions in English, Spanish, Spanglish, Portuguese, French, or Creole. Proposal decision notifications will be emailed by March 16, 2020. Inquiries may be sent to the Latin American Studies Center at the University of Maryland, [lasc@umd.edu](mailto:lasc@umd.edu).

## Fuego y Leña // Em fogo baixo: Food, Justice, and Sovereignty in the Americas

Latin American Studies Center  
Conferência Anual dos Estudantes  
Universidade de Maryland  
30 de abril e 1 de maio de 2020

### *Fuego y leña – Fogo e lenha - Fire and Firewood*

É de manhã cedo, o dia quase claro, e o casebre já está cheio de fumaça. Cuidadosamente, a mulher coloca mais uma lenha no fogo. Ela assopra as brasas e espera até que queimem lentamente. Sobre seu fogão, comida suficiente para alimentar sua família por mais um dia.

A luta de tantas mulheres solitárias para combater a fome e a negligência nas Américas conecta nossa reflexão sobre alimentação e justiça. No entanto, tem sido coletivamente que povos da América Latina e Caribe encontraram formas de resistir a injustiças. Comunidades campesinas e indígenas lutam pelo direito de plantar suas próprias sementes, desafiando monopólios agrícolas e batalhando por soberania alimentar. Organizadas em cozinhas populares, mulheres desafiaram governos neoliberais e ditaduras militares, alimentando suas comunidades e desestabilizando público e o privado.

Alimentação é a fundação da sociedade, da cultura e do indivíduo. Cultivar, colher, cozinhar e comer são não somente atos profundamente sociais e comunitários mas também são atos políticos que fazem emergir desigualdades sociais. Alimentação é uma questão de justiça desde a menor unidade familiar até uma escala global. Soberania alimentar é central para o modo como pensamos o ambiente e para os desafios da sustentabilidade no século 21. Comida é uma categoria radicalmente desestabilizadora que confronta binômios preestabelecidos como humano e não humano, natureza e cultura, animado e não animado. Comida é um marcador de identidade e uma oportunidade para criatividade que promove arte e expressão de experiências multisensoriais.

Discutir o conceito de comida em uma perspectiva transnacional traz a atenção para o desigualdade de poder entre práticas de comércio coloniais e grupos colonizados, entre norte e sul, entre teoria e prática. A abordagem transnacional traz a discussão para colorações e conflitos que emergem nas conexões entre gênero, raça e classe nas Américas.

### *Slow burn - A fuego lento - Em fogo baixo*

Slow burn é uma imagem que refere ao processo de cozinhar lentamente. Representa paciência, conhecimento ancestral, um caldeirão em fogo baixo. Essa conferência convida à reflexão sobre como slow burn - como metodologia - pode melhorar nossas práticas, desafiar nossa política e desacelerar nosso vertiginoso tempo moderno para colocar questões a nossa história, ao nosso presente e ao nosso futuro. O que significa para justiça estar em slow-burn? Como colocar essa miríade de questões que envolvem alimentação em slow burn pode nos mover para perto da justiça?

Essa conferência está aberta para contribuições irreverentes, interdisciplinares e experimentais. Abordagens sugeridas – porém não restritas a – são:

- Comida, rituais e costumes
- Capitalismo global, produção, comércio e consumo de produtos
- Migração, diáspora e hibridização de culturas
- Negociação e meios de resistência
- Representações e ideologias: nostalgia, tradição e autenticidade
- Impactos nutricionais, econômicos, políticos e ecológicos dos hábitos alimentares
- Saúde e práticas alimentares
- Sistemas exploratórios de alimentação, fome e resiliência
- Terra, agricultura, tecnologias e recursos naturais
- Lugares e espaços de comer: casa, restaurante, trabalho
- Práticas alimentares e gênero
- Comida e religião
- Alimentação, literatura e linguagem
- Comida, mídia e humanidades digitais

Essa conferência contará com palestrantes, membros da comunidade, artistas e ativistas. O evento incluirá pesquisas de estudantes de graduação e de pós-graduação e sessões inovadoras que oferecem diferentes formas de troca de idéias.

### **Guia para submissão de trabalhos**

- Resumo de até 250 palavras acompanhado de até 5 palavras chaves.
- Indicação do formato de sua apresentação: individual, painel, mesa redonda, discussão, performance artística, ou outro formato.
- Indicação do uso de recursos audiovisuais.
- Serão aceitos trabalhos em inglês, português, espanhol, spanglish, francês e crioulo.
- Submeta seu trabalho até **1 de março de 2020** pelo email [lasc@umd.edu](mailto:lasc@umd.edu).

Aceitamos contribuições em inglês, espanhol, spanglish, português, francês e creole. As decisões sobre as propostas serão enviadas por email até 16 de março de 2020. Encaminhe suas dúvidas para o email do Latin American Studies Center da University of Maryland, [lasc@umd.edu](mailto:lasc@umd.edu).

## Fuego y leña // A fuego lento: comida, justicia y soberanía en las Américas

Latin American Studies Center  
Conferencia Anual de Estudiantes  
Universidad de Maryland  
30 de abril y 1° de mayo de 2020

### *Fuego y leña – Fogo e lenha - Fire and Firewood*

Amanece. El humo llena la choza. La mujer agrega cuidadosamente otra leña al fuego. Sopla las brasas y espera a que una chispa las encienda lentamente. La comida que se caldea sobre las llamas alimentará a su familia, otro día más.

La lucha de tantas mujeres solidarias que combaten el hambre y la negligencia en las Américas está en el centro de nuestras reflexiones sobre la comida y la justicia. Los pueblos de Latinoamérica y el Caribe han encontrado en lo colectivo formas de resistir a la injusticia. Las comunidades de campesinos e indígenas han luchado por el derecho a plantar sus propias semillas, desafiando los monopolios agrícolas y demandando soberanía alimentaria. Las mujeres organizadas alrededor de las ollas populares desafían las políticas neoliberales y dictatoriales a través de la cocina colectiva, de la alimentación de sus comunidades, de la desestabilización de lo público y lo privado.

La comida es parte fundante de las sociedades, las culturas y los cuerpos. Cosechar, criar, cocinar y comer no son solamente actos profundamente sociales y comunitarios, sino también esfuerzos que exponen inequidades sociales. Desde la unidad familiar más pequeña hasta el escenario global, la comida es una cuestión de justicia. La soberanía alimentaria es central en los modos en que pensamos sobre el medio ambiente y los retos de la sustentabilidad en el siglo XXI. La comida es una categoría radicalmente desestabilizadora que desafía los binarios contruidos entre humanos y no humanos, naturaleza y cultura, lo animado y lo inanimado. La comida es productora de identidades y de oportunidades para expresiones creativas que permiten a los artistas desarrollar y compartir experiencias multisensoriales.

La conceptualización de los alimentos desde una perspectiva transnacional ilumina los desequilibrios de poder entre las prácticas coloniales de comercio y los grupos colonizados, el Norte y el Sur, la teoría y la práctica. Las perspectivas transnacionales invitan a repensar las prácticas solidarias y los conflictos que emergen en los cruces nacionales, raciales, generacionales y de género a lo largo de las Américas.

### *Slow burn - A fuego lento - Em fogo baixo*

El fuego lento es una imagen que refiere al cuidadoso proceso que implica cocinar. Representa la paciencia, el conocimiento ancestral, la olla hirviendo. Esta conferencia nos invita a preguntarnos cómo el fuego lento –como método– puede mejorar nuestras prácticas, desafiar nuestras políticas, desacelerar los vertiginosos tiempos del mundo moderno para reflexionar sobre nuestras realidades presentes, pasadas y futuras. ¿Qué quiere decir, en términos de justicia,

cocinarse a fuego lento? ¿De qué manera colocar a fuego lento las innumerables cuestiones relacionadas con la comida nos acerca a la justicia?

Convocamos a presentar contribuciones tradicionales, así como aquellas que exploren otras formas creativas, interdisciplinarias y experimentales. Los temas propuestos (aunque no excluyentes) son:

- Rituales de comida y costumbres
- Comercio, producción, consumo de productos y capitalismo global
- Migración, diáspora e hibridación de culturas culinarias
- Negociación y modos de resistencia: agencia en prácticas alimentarias
- Representación e ideologías: nostalgia, tradición y autenticidad
- Impactos nutricionales, económicos, políticos y ecológicos en hábitos alimenticios
- Prácticas de salud y de alimentación
- Sistemas de producción de comida, hambre, resiliencia y explotación
- Tierra, agricultura, tecnologías y recursos naturales
- Lugares y espacios de alimentación: el hogar, el restaurante, el trabajo
- Prácticas alimenticias y género
- Comida y religión
- Comida, literatura y lenguaje
- Comida, medios de comunicación y humanidades digitales

Invitamos a los participantes a explorar la potencia y el sabor de la comida de Latinoamérica y el Caribe, así como entre latinoamericanos y latinxs que viven en los Estados Unidos o en otros lugares del mundo. Incentivamos contribuciones que propongan lazos de solidaridad entre distintas disciplinas y tipos de conocimiento.

La conferencia cuenta con un panel principal de académicos, artistas, activistas y miembros de la comunidad, y con paneles de estudiantes graduados y subgraduados. Incluye también sesiones innovadoras que ofrecen diferentes maneras de trabajo colaborativo.

### **Guía para la presentación de las propuestas**

Enviar un correo electrónico a [lasc@umd.edu](mailto:lasc@umd.edu) que incluya:

- un abstract de hasta 250 palabras
- una lista de hasta 5 palabras claves
- una biografía de hasta 50 palabras

Además, indicar:

- el formato de la contribución propuesta: ensayo individual, panel, mesa de discusión, performance artística o cualquier otra alternativa.
- los soportes audiovisuales y/o tecnológicos que se necesitarán para la presentación

La fecha límite para el envío de las propuestas es el 1° de marzo de 2020.

Se reciben contribuciones en inglés, español, spanglish, portugués, francés y creole. Las notificaciones de aceptación serán enviadas por correo electrónico el 16 de marzo de 2020. En

caso de tener preguntas y/o consultas, por favor escribir al Latin American Studies Center de la Universidad de Maryland: [lasc@umd.edu](mailto:lasc@umd.edu).