



LOS AVATARES DEL GUSTO

¿EL NACIMIENTO DE UN GÉNERO?

JORGE
ECHAVARRÍA
CARVAJAL

El atosigante banquete de Trimalción, que Petronio recoge en su *Satiricón*, es tal vez el texto pionero de la presencia de los asuntos gastronómicos en predios de la literatura. Sin embargo, tal presencia no es tan contundente como la pactada por las letras con otros productos captados desde otros registros sensoriales: la música, la pintura o las sensaciones táctiles devienen casi en géneros propios, identificados como poesía, novela ilustrada o literatura erótica. Es cierto que puede rastrearse esta alusión a asuntos relacionados con los deleites del gusto en una pléthora de autores, pero no pasa de ser un recurso más para redondear la exploración de un momento, un personaje o una circunstancia, que varían en peso específico de autor en autor,¹ o de piezas episódicas dentro de una obra mayormente “no culinaria”.

La primacía del ojo y el oído, sentidos de captación a distancia, en los que no hay una “contaminación” con lo material —viejo (y errado) prejuicio de raíces platónico-aristotélicas, a pesar de que cada sociedad genera su propia organización sensorial, como lo plantea Ong (1987)—, conduce a un auge de la visualidad, estudiada primero por Simmel (2001, 2007) y luego por Foucault y Deleuze.² Este auge va paralelo con el surgimiento y la entronización de la ciencia y de los diversos mecanismos ópticos de control de los cuerpos individuales y sociales, apoyado primero en la imprenta y, hoy día, en los diversos dispositivos óptico-auditivos, cada vez más universales.



Esta descarnada relación visual-auditiva se desplaza actualmente al ritmo de un neohedonismo contemporáneo que vuelve a sentir sin culpa la interpelación de otros sentidos mucho más materiales en su contacto con el mundo: oyendo, tal vez, el llamado de Michel Onfray,³ que le reclama a la filosofía su olvido del cuerpo, tomando el alimento como ariete, los placeres del paladar y lo que ellos evocan y convocan, o reclamando la presencia de esa carnalidad pospuesta, en la estela de un materialismo hedonista que requiere a sus filósofos sepultados por el idealismo platónico y la apropiación cristiana.

En lo que respecta a la literatura, conviene recordar la relatividad de este territorio, histórica y culturalmente en permanente proceso de configuración. El teórico literario y cultural Terry Eagleton ilustra esto último cuando recalca que en la literatura francesa del siglo XVII, al lado del teatro de Corneille y Racine, están las máximas de La Rochefoucauld, las oraciones funerarias de Bossuet, Boileau y su tratado de la poesía, las cartas de Madame de Sevigné a su hija y la filosofía escrita por Descartes y Pascal (Eagleton, 1998). La novela fue, durante mucho tiempo, un género menor, y muchos de los géneros arriba asumidos como literatura configuraban un territorio difuso, donde hoy encontraríamos problemas para

aceptar la pertenencia de autores y obras a nuestras formas canónicas de representación. De este modo, es explicable que las ideas que circulan en el siglo XIX acerca de la historia prohíjen el nacimiento de la novela histórica, que los librepensadores barrocos engendren sus novelas libertinas, que el optimismo científico acabe derivando en ciencia ficción, o que las 62 novelas escritas por Julio Verne, con propósitos pedagógicos por encargo del editor Pierre-Jules Hetzel (bajo el título genérico de “Viajes extraordinarios” y durante veintitrés años), den origen a la después llamada literatura “juvenil”, mientras el grueso de la literatura folclórica europea pasa a alimentar los fondos de la “literatura infantil”. Es decir, las diferentes clasificaciones y canonizaciones que tratan de delinear los énfasis y derivas de las textualidades engendran y validan o condenan al olvido de lo no literario a diversos productos, en un proceso dinámico y, en mucho, impredecible.

De tener ese discreto papel en la configuración de la llamada identidad cultural de una nación o región, los últimos años testimonian la efervescente y ya insoslayable presencia de la gastronomía. Convertida la cocina en superestrella, impulsa un turismo que se sirve de las guías consagratorias y de las estrellas Michelin o de los tenedores como brújula para los sibaritas, presenta

El exotismo y la exageración pueden ser juzgados por el menú de un primer banquete, pues del que lo sigue, debido a la salida de dos invitados, no tenemos noticia.

En las entradas se ofrecen, entre otras cosas, acompañadas con mulsum (un vino mezclado con miel y pimienta), aceitunas blancas y negras presentadas en las alforjas de un asno de bronce, lirones espolvoreados con miel y adormidera, salchichas servidas sobre una parrilla de plata, en la que ciruelas de Damasco y semillas de granada simulan brasas, y huevos de pasta rellenos de carne de ave, rodeados de yemas a la pimienta y al garum, la infaltable salsa de entrañas de pescado fermentadas, presentados bajo una gran gallina de madera que simula estar incubándolos.

El primer plato consta de capones, tetillas de cerda, liebre, pescados ahogados en una salsa de garum, pan caliente, jabalí relleno de salchichas y embutidos, todo ello presentado en una gran bandeja de plata con el zodiaco dibujado, de modo que a cada signo corresponda una vianda.

El segundo plato ofrecía, previo cambio de mesas y después de esparcir sobre el suelo aserrín teñido de azafrán y de polvo de mica, tordos de pasta rellenos de pasas y nuez, membrillos atravesados por espinas, para parecer erizos, oca gorda rodeada de pescados y de toda clase de pájaros, confeccionados con cerdo, entre otros platos.

A los invitados se les perfumaron los pies al entrar y se les pusieron coronas de flores, ya que se creía que estas impedían que el vino se fuera a la cabeza.

Satiricón, Petronio

los *realities* en los que chefs malhumorados destrozan a los participantes, y sensuales “cocineras” despliegan sus encantos en canales de televisión completamente dedicados al arte de preparar alimentos. Además, al lado de los recetarios y *coffee table books* lujosamente dedicados a las cocinas del mundo, aparece una abundante producción que podría ser denominada y reconocida como “literatura gastronómica”, es decir, no la que hace una ocasional mención dentro de una obra, sino “aquella en la que la cocina, los restaurantes o los chefs centran el nudo argumental”.⁴ La Feria del Libro de Madrid 2014 ilustró generosamente esta emergente tendencia: *El festín de Babette* (Nórdica) de la danesa Isak Dinesen (1885-1962), en la sexta edición que conmemora el 25 aniversario de la película, consagra una especie de obra canónica, mientras que bajo sus alas se agrupan propuestas recientes. *La cocinera de Himmler* (Alfaguara) de Franz-Olivier Giesbert, una historia de venganza, humor y chefs; *El último banquete* (Alevosía) de Jonathan Grimwood, donde un epígono gastronómico del protagonista de *El perfume* está a la caza del sabor perfecto; *Deseo de chocolate* (Planeta), de Care Santos, que ilustra la historia de Barcelona en tres momentos relacionados con este producto culinario;⁵ Reyes Calderón y su *Tardes de chocolate en el Ritz* (Planeta), una historia de amistad en torno al lujoso hotel y su gastronomía; *El restaurante del amor recuperado* (Alevosía) de Ito Ogawa, donde la salvación de un pueblo japonés corre por cuenta de una talentosa cocinera; *La cocinera* (Ediciones B), novela en la que Coia Valls pone a su protagonista a viajar de la Lima colonial a Barcelona con un recetario como único salvavidas; *El amor es un bocado de nata* (Suma de Letras), donde Elisabetta Flumeri y Gabriella Giacometti recorren la crisis europea y alaban el *slow food* y el romance en la Toscana. En el capítulo autobiográfico, resalta *Días de champán* (Planeta), una novela en la que el periodista Rafael Naval narra la historia del siglo xx y la de una familia propietaria de la fábrica

de corcho para vinos espumosos, mientras, cercano ya a la historia de la vida cotidiana, el jefe de cocina de los jefes de gobierno español revela en *La cocina de la Moncloa* los gustos y desafectos culinarios de estos. Incluso para el público juvenil hay un libro, *Killer Pizza* (Hidra) de Greg Taular, una especie de cruce entre el relato acerca de un chico que sueña con llegar a chef mientras trabaja en una pizzería y la película *Men in Black* y sus cazadores de monstruos.

A esta reciente cosecha habría que añadir, a modo de ejemplos de una muy amplia producción, de Irvine Welsh, *Secretos de alcoba de los grandes chefs* (Anagrama), donde un muy peculiar inspector de sanidad de restaurantes se debate entre ejercer limpiamente su oficio o hurgar entre la intimidad de los cocineros inspeccionados; los descarados y divertidos libros autobiográficos del chef estrella de televisión Anthony Bourdain (*A Bloody Valentine to the World of Food and the People Who Cook*, *Kitchen Confidential*, *Typhoid Mary*, *No Reservations: Around the World on an Empty Stomach*); los recetarios literarios (*Sopa de Kafka: un recorrido por la literatura universal en 14 recetas*, de Mark Crick, EDAF); los de historia y cocina (*Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, editado por Janet Long, UNAM) o de cocina y cultura (*Notas y apostillas al margen de un libro de cocina de Eugenio Barney Cabrera* —Univalle— y *Fogón de negros*, de Germán Patiño Ossa y Andrés Bello, son dos muy buenos ejemplos, en nuestro medio, y ambos del ámbito vallecaucano⁶); blogs dedicados a valorar y proponer recetas halladas en diversas novelas, más cercanas a lo que podría denominarse *best sellers*,⁷ además de una reciente muy nutrida, valga el término, oferta de películas con la cocina como centro.

Este interés en otras latitudes tiene aún débiles correlatos entre nosotros. Falta todavía hacer recorridos gustativos por las páginas de nuestros clásicos nacionales y regionales: no tenemos, ni de lejos, algo parecido al trabajo de la académica americana Lorna Piatti-Farnell (2011) en el que

Las odas al tomate, a la cebolla y al caldillo de congrio de Neruda, el parco menú de Don Quijote, el desmedido apetito en Gargantúa, la tacaña despensa de Papá Goriot, la carne de cetáceo asada y la sopa de almejas en Moby Dick, la abundante cena que comparten Levin y Oblonsky en *Guerra y paz*, las entrañas saboreadas por Leopold Bloom, los olores a viandas que atraviesan la obra de Italo Calvino...

conecta literatura, cultura y comida en las últimas tres décadas; es además lamentable la también ausente y solo puntual exploración sobre estos mismos temas en el pasado.⁸ Sin embargo, ya existe un interés por estos temas en tesis de grado y en algunos artículos académicos, que van edificando los basamentos de proyectos de mayor aliento. Al lado de numerosas escuelas de formación culinaria que abarcan desde la formación técnica hasta la profesional, proliferan también los restaurantes que abordan creativamente las cocinas regionales y de otros lugares, con investigación y rescate de ingredientes y formas de preparación hoy casi olvidados.

La publicación del Ministerio de Cultura de los diecisiete tomos de su *Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia* (Bogotá, 2013), el rescate local del *Manual práctico de cocina para la ciudad y el campo* de Elisa Hernández (Unaula, 2013), no disponible desde su edición de 1957, y la publicación de recetarios-memorias de Cecilia Faciolince de Abad, *Recetas de mis amigas* (Aguilar, 2010), y *Los sabores de la casa*, de Leonor Santamaría de Rodríguez (Tragaluz, 2011), van generando cada vez más interés y abriendo caminos para que este género literario de múltiples rostros y expresiones se vaya consolidando.

Tenemos, pues, la cartografía inicial que permite distinguir los perfiles del género de la literatura gastronómica, inscrita dentro de un campo aún mayor, al que podemos llamar “gastrosofía”: los saberes que desde la filosofía, la antropología, la sociología, la historia, la geografía y los estudios sobre la cultura y la discursividad armarían el borde externo de este campo. En una capa interior, estarían las elaboraciones puntuales y de carácter poético, plástico y literario en torno al alimento, mientras que, cercano al núcleo, un puro espacio de prácticas y saberes aplicados, y mediando entre él y la creación, estaría el espacio propiamente dicho del género. Allí, en cruces que irían hasta la envoltura reflexiva o descenderían al centro práctico, se forjan los productos de esta literatura. Desde el ensayo a la autobiografía, de la novela, la película o el cuento exclusivamente gastrocéntricos, de las memorias-recetario a los blogs, de los productos dirigidos a públicos concretos o los de apelación masiva, van ofreciéndose sus recorridos y hallazgos.

Este territorio, saboreable y apetitoso, exige, sin embargo, que su geografía sea visitada y mirada por los ojos curiosos de

estudiosos de áreas disímiles, que vayan realizando las necesarias y esperadas incursiones para que podamos tener, ojalá pronto, noticias de su historia, de sus idiosincrasias, de sus alcances, de sus hibridaciones o nuevos productos... tareas que, debido a su convocatoria sensible y hedónica, esperamos tener pronto a mano como menú de nuevos conocimientos, de territorios que se incorporan al nunca terminado proyecto literario. ■

Jorge Echavarría Carvajal (Colombia)

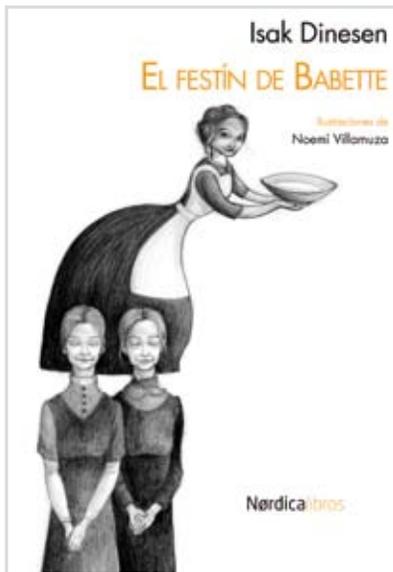
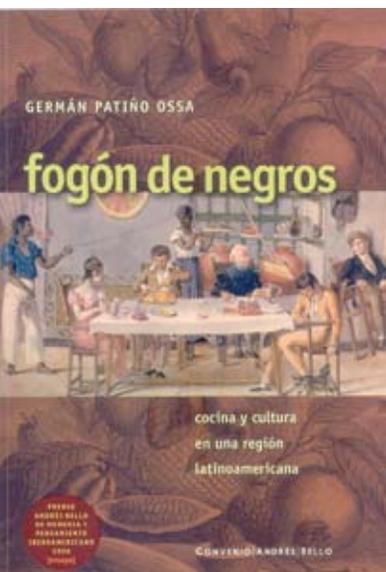
Profesor asociado - Facultad de Ciencias Humanas y Económicas, posgrado de Estética, Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín.

Bibliografía

- Arango Navarro, Fernando Aquiles (2008). “El goloso Tomás Carrasquilla”. *Revista Lasallista de Investigación*, 5(1), enero-junio, pp. 65-71.
- Brottons, Ximo (2006). “Entrevista a Michel Onfray, filósofo hedonista”. *Astrolabio. Revista internacional de filosofía* (2) Disponible en: www.raco.cat/index.php/Astrolabio/article/download/197485/264547. Consultado el 5 de julio de 2014.
- Eagleton, Terry (1998). *Una introducción a la teoría literaria*. México: FCE.
- Jay, Martin (1998), “El imperio de la mirada: Foucault y la denigración de la visión en el pensamiento francés del siglo xx”, en: Couzens Hoy, David (comp.). *Foucault*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Ong, Walter (1987). *Oralidad y escritura. Tecnologías de la palabra*. México: FCE.
- Piatti-Farnell, Lorna (2011). *Food and Culture in Contemporary American Fiction*. Nueva York: Routledge.
- Simmel, George (2001). *El individuo y la libertad. Ensayos de crítica de la cultura*. Barcelona: Península.
- (2007). *De la esencia de la cultura*. Buenos Aires: Prometeo.

Notas

¹A modo de contraste, Arango Navarro, en el artículo “El goloso Tomás Carrasquilla”, dice haber recopilado noventa referencias “comestibles y bebestibles” en dieciocho de sus obras —pero creo que, en la brevedad de ese artículo, poco se explota allí esta muy relevante veta carrasquillesca—. En la orilla hispana, Manuel Vázquez Montalbán, por su parte, incluye siempre detalladas recetas en sus novelas dedicadas al detective Pepe Carvalho, y además escribe tres libros dedicados a la gastronomía. Manuel González, alias Plinio, jefe de la Guardia Municipal de Tomelloso y primer detective de la novela española, criatura de Francisco García Pavón, había antecedido ya a Carvalho en esta alianza entre fogones y crímenes.



²La relación entre poder, saber y hacer visible y los regímenes de visibilidad, respectivamente, son luego retomados por Martin Jay (1998) como “regímenes escópicos”.

³A pesar de que su libro *El vientre de los filósofos* le creó innumerables líos en su cartesiano país: “Se clasificaron estos libros en el estante de gastronomía, me convertí en el filósofo especializado en cocina, me invitaron a los platós de televisión para comentar las trufas o el champán durante las Navidades... Esta manera de no querer leer lo que decían los libros y de quedarse con la anécdota es también un síntoma del rechazo de considerar la cuestión del cuerpo y de su olvido en la tradición filosófica” (Brotons, 2006).

⁴Ver <http://ecodiario.economista.es/libros/noticias/5836055/06/14/La-literatura-gastronomica-busca-su-hueco-aprovechando-el-auge-de-la-cocina.html#.Kku8tBaSLs5vKo9>

⁵Inevitable el paralelo con “Las tres tazas” (1863), donde José María Vergara y Vergara hará lo propio con la Bogotá que atraviesa desde la colonia hasta los albores del siglo xx “a caballo” en tres brebajes.

⁶Sería injusto no mencionar el trabajo pionero de Sofía Ospina, Lácides Moreno o de Teresita Román, quienes desde geografías e intereses muy diversos y épocas también distintas, han llamado la atención a sus contemporáneos sobre los productos de los fogones como elementos indispensables para abordar y entender la cultura. De una “hornada” más reciente, Julián Estrada, Estrella de los Ríos, Leonor Espinosa, etc., cruzando las barreras entre academia, escritura, divulgación tozuda y creación culinaria, han hecho lo propio en nuestros días.

⁷Olivia Ardey menciona las siguientes: Lydia Leyte Coello (ensalada de garbanzos y pimientos en *El fuego envuelve tu nombre*), Anne Perry (sopa de cebolla en *Los robos de Rutland Place*), Liza Marklund (pastel de patatas en *Studio Sex*), Mary Higgins Clark (lingüini con le vongole en *Le gusta la música, le gusta bailar*), Donna Leon (risotto ai funghi en *La otra cara de la verdad*), Claudia Velasco (fish and chips en *El cielo en llamas*), Sebastian Junger (pastel de pescado en *La tormenta perfecta*), Federico Moccia (rape con salsa de naranja en *Esta noche dime que me quieres*), Juan Ballester (perdices con chocolate en *El efecto Star Lux*), Megan Maxwell (pollo al ajillo en *Las ranas también se enamoran*), Suzanne Collins (cordero con ciruelas en *Los juegos del hambre*), Lia Levi (bizcocho en *La esposa gentil*), Patricia Sutherland (mermelada de frambuesas en *Princesa*) y Lorenzo Silva (gimlet en *La marca del meridiano*). Ver <http://oliviaardey.blogspot.com.es/p/del-libro-al-paladar.html>.

⁸En el mencionado *Fogón de negros*, por ejemplo, se hacen breves y pertinentes alusiones a la gastronomía presente en *María* de Isaacs.



No lloro, no. Ya he llorado todo lo que tenía que llorar. Pobrecita.

¿Usted cree que hay derecho?

Era una pregunta dostoyevskiana y Carvalho prefirió beber otro vaso de vino y dedicar una mirada esperanzada al horno. Marta sacó los chorizos. El papel estaba casi quemado y de sus adentros salieron hasta seis chorizos perfectos, céreos, entusiasmados con su propio calor, con su pujanza roja. Carvalho se sirvió tortilla y cuchareó escabeche sobre el adoquín de patata, huevo y cebolla.

—Este escabeche había estado con pescado.

—Con caballa. El de la caballa lo aprovecho.

El de la sardina no, porque queda demasiado fuerte.

Carvalho se entregó a tan ibérica cena secundado a poquitos por la mujer en dura pugna entre sus ojos hambrientos y el sentido de la báscula.

—Mi madre me llama.

Se había puesto en pie de un salto.

—No he oído nada.

—Es que apenas se la oye.

Salió corriendo y por la puerta abierta penetró un fragmento de la serie Ramón y Cajal. Marta volvió y se dejó caer en una silla, donde quedó sentada con las piernas cortas abiertas. Se pasó una mano por los ojos.

—Madre mía, lo que he bebido.

Carvalho comía un chorizo cogido con los dedos.

—Quién le iba a decir a usted esta mañana que esta noche estaría cenando en casa de Marta Miguel. ¿Eh?

—Cierto.

—¿Quiere que le diga la verdad?

—Depende de la cantidad. Toda la verdad es demasiado para una noche.

—La verdad es que me he hecho la encontradiza. Tenía ganas de hablar con usted.

Carvalho terminó el chorizo y fue a por otro, con los mismos dedos, con los mismos ojos posesivos, con el mismo olfato dispuesto a regalarse con el aroma de aquella momia de cerdo y pimientón, probablemente extremeño.

Los pájaros de Bangkok
Manuel Vázquez Montalbán