

¿Qué es la gastrocrítica?

No deja de ser curioso que las palabras formadas a partir de la raíz *gastr-*, proveniente del griego *gaster* (vientre), apunten a fenómenos médicos, más bien desagradables. Por ejemplo, la gastritis y la gastralgia remiten a enfermedades relacionadas con el estómago, metonimia del vientre. Como excepción menos ‘dolorosa’ se encuentra la palabra gastro-nomía, cuyo uso data de después de la Revolución francesa, aunque ya fue atestiguada en 1622. Mennell (2005: 239) señala que el poeta Joseph Berchoux tituló hacia 1800 un poema suyo con este término para designar el arte y la ciencia del comer ‘bien’. Este vocablo sería más exitoso que la gastrosofía, la ciencia del vientre/estómago, que usaría Anthelme Brillat-Savarin en su libro fundacional, *Physiologie du goût* de 1825. Siguiendo las huellas de los hermanos Von Humboldt, Brillat-Savarin intenta presentar en una serie de “Meditaciones” (¿cartesianas?), una taxonomía de los elementos primordiales en lo culinario. Empieza formulando algunos apotegmas, “Aphorismes du professeur pour servir de prolégomènes à son ouvrage et de base éternelle à la science” (Brillat-Savarin 1975: 37). Algunos son celeberrimos, por ejemplo, el cuarto, “Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es”. Luego, habla de los sentidos, de las especialidades culinarias, del apetito, de la sed, de la gula, del sueño, de la obesidad de los llamados gastróforos, grupo en el que se incluye el propio autor. Discurre sobre los temas más variados de manera a veces muy anecdótica. El broche final lo pone la invocación a una musa, bautizada Gasterea.

En general, es en las ciencias exactas y sobre todo en la medicina donde las investigaciones ‘gastro-/gastero-’ siempre han ocupado un lugar central. En las ciencias humanas el estudio de este tema es relativamente reciente, aunque ha ido creciendo paulatinamente. Para

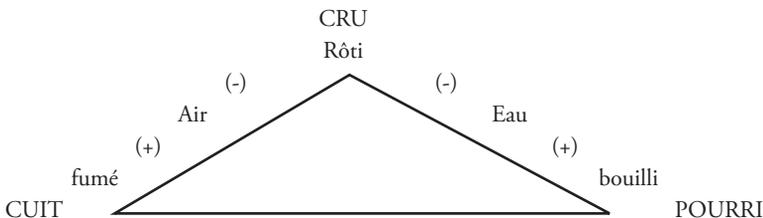
entender lo que significa la gastrocrítica en todo su alcance, cabe presentar primero un repaso de cómo fue surgiendo el interés por la alimentación en las disciplinas ‘humanas’.

La verdadera indagación científica proviene del ámbito histórico en los años veinte. La conocida *École des Annales* revolucionó la visión sobre la historiografía al proponerse ir más allá de la historia militar, política y diplomática, y acercarse a la vida cotidiana y a la llamada cultura material dentro de una historia de las mentalidades. Así eran fomentadas indagaciones sobre la ropa o la nutrición que tuvieran en cuenta también sus implicaciones económicas y sociales. El título de uno de los libros de Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV-XVIII siècle. Les structures du quotidien: le possible et l'impossible* (1979), habla por sí mismo. A esto se agregaría el impulso de la investigación de las microhistorias centradas en el examen de las culturas subalternas, la historia desde abajo, que arranca desde *El queso y los gusanos* ([1976] 1998) de Carlo Ginzburg 1976. Para el caso de Cuba, historiadores como Marrero, Moreno Fragnals, Pérez de la Riva o Sarmiento Ramírez se adhirieron a estas líneas de investigación.

Aunque ya en el siglo XIX surgen estudios sobre la comida en el ámbito de la antropología, estos se limitaron a destacar su función religiosa. Como indica Goody, “[i]n the nineteenth century anthropological interest in food centred largely upon questions of taboo, totemism, sacrifice and communion, that is, essentially on religious aspects of the process of consumption” (1982: 10). El método del trabajo de campo introducido por Malinowski, entre otros antropólogos funcionalistas de los años veinte y treinta del siglo XX, permitió sacar los ritos culinarios de su contexto únicamente religioso y tener en cuenta también otros aspectos de la comida en un marco social más amplio. No obstante, el tema continuaba relacionándose con una función simbólica, la comida tenía que significar algo. Así, el estructuralista Claude Lévi-Strauss no solo estableció relaciones entre el sistema social y el sustento, sino que lo consideraba una de las manifestaciones de las estructuras profundas de la mente humana, las cuales presentan semejanzas más allá de las diferencias entre las civilizaciones. Otra idea clave de Lévi-Strauss se vincula a la oposición entre naturaleza y cultura. En los diferentes volúmenes de *Mythologiques* (*Le cru et le cuit* (1964), *Du miel aux cendres* (1966),

L'origine des manières de table (1968), *L'homme nu* (1971)), desempeña un papel central el uso del fuego en la cocina como manifestación de la intervención humana, de la cultura. Inspirándose en Ferdinand de Saussure y Roman Jakobson, Lévi-Strauss analizó las unidades de consumo a partir de binomios, que llamó 'gustemas', por ejemplo, endógeno/exógeno (local/exótico) o marcado/no marcado (sabor fuerte/sabor suave). Luego, el antropólogo trasladó el triángulo del sistema vocal a lo culinario, basado en unidades de preparación, los llamados 'tecnemas'. En su famosa teoría del triángulo culinario publicada por primera vez en 1965 y retomada en parte en el "Petit traité d'ethnologie culinaire" de *Mythologiques. L'origine des manières de table* (1968: 399-411), el antropólogo resume sus principales ideas. Asocia diferentes modos de preparación (lo crudo, lo cocido, lo podrido/lo asado, lo hervido, lo ahumado) con diferentes niveles de cultura. Reproduzco la esencia de su teoría de lo crudo, lo cocido y lo podrido mediante la siguiente cita extraída de "Une leçon d'anthropologie. Le triangle culinaire":

Revenons, pour finir, au triangle culinaire. A l'intérieur de celui-ci nous avons tracé un autre triangle, qui intéresse les recettes tout au moins les plus élémentaires, puisque nous n'avons considéré ici que trois types de cuisson: le rôti, le bouilli et le fumé. Le fumé et le bouilli s'opposent quant à la nature de l'élément intermédiaire entre le feu et la nourriture, qui est soit l'air, soit l'eau. Le fumé et le rôti s'opposent par la place relative, plus ou moins importante de l'élément air; le rôti et le bouilli par la présence ou l'absence de l'eau. La frontière entre la nature et la culture, qu'on imaginera parallèle, soit à l'axe de l'air, soit à celui de l'eau, met, quant aux moyens, le rôti et le fumé du côté de la nature, le bouilli du côté de la culture, ou quant aux résultats, le fumé du côté de la culture, le rôti et le bouilli du côté de la nature:



(Lévi-Strauss 2009: 17)

El paso de lo crudo a lo cocido sería una operación cultural, mientras que la transformación de lo crudo y lo cocido en lo podrido se efectuaría de manera natural. En cuanto a los medios, lo asado y lo ahumado se colocan del lado de lo natural, ya que no se requiere ningún utensilio. Al contrario, se necesita un recipiente para lo hervido. Con respecto a los resultados, lo ahumado sería un proceso cultural, puesto que se produce un cambio sustancial en el ingrediente. En cambio, lo hervido y lo asado se calificarían de naturales. El antropólogo analiza asimismo diferentes modos de preparación y de consumo regulados por prohibiciones y normas, tema ya trabajado desde el siglo XIX. Demuestra así que las comunidades se reflejan en sus hábitos culinarios. Las tesis lévi-straussianas fueron rebatidas por ser demasiado rígidamente bi/trinómicas, por no ser aplicables a cualquier tipo de cocina (la africana, por ejemplo), y por no tener en cuenta algunos factores externos de tipo regional, climatológico o biológico (Delgado Salazar). Estos reparos no menguan la importancia de sus planteamientos, como la dicotomía entre cultura y naturaleza, o, en otras palabras, civilización y barbarie, tropos fundacionales en el contexto latinoamericano y caribeño.¹

En la veta sociológica, Pierre Bourdieu en *La distinction. Critique sociale du jugement* (1979) y Michel de Certeau en *L'invention du quotidien* (1994) se interesan por los aspectos socioculturales de la alimentación. Bourdieu arguye que la clase social que depende del capital (real y simbólico) determina las preferencias alimentarias, estéticas, vestimentarias, etcétera. De ahí que en el capítulo 3 “L’habitus et l’espace des styles de vie” distinga entre los gustos de lujo (o de libertad) de la clase burguesa y los gustos de necesidad más bien presentes en la clase obrera (1979: 189-248). El sociólogo constata por ello que el *franc manger* y la abundancia de los platos baratos, típica de las clases populares, se oponen a los modales refinados y a la calidad de los productos consumidos por la clase burguesa. Tras llevar a cabo una serie de encuestas, concluye: “Il est donc clair que le goût en matière

1. A este respecto se pueden traer a colación también los estudios del historiador Norbert Elias, quien observó la paulatina supresión de todas las características ‘animales’ y ‘bárbaras’ en el acto de comer durante el proceso de civilización en *The Civilizing Process* (1978-1982).

alimentaire ne peut être complètement autonomisé par rapport aux autres dimensions du rapport au monde, aux autres, au corps propre, où s'accomplit la philosophie pratique caractéristique de chaque classe" (ibíd.: 215).

A diferencia de la poca atención prestada por Bourdieu a las mujeres que preparan la comida, Michel de Certeau empieza recalando el papel femenino para comentar luego otras cuestiones, como la relación entre la dieta y las enfermedades o la connotación cultural que posee cierto tipo de comida: "(...) les aliments et les mets s'ordonnent dans chaque région selon un code détaillé de valeurs, de règles et de symboles, autour duquel s'organise le modèle alimentaire d'une aire culturelle dans une période donnée" (1994: 238). Hasta cierto punto, la comida agudiza la conciencia del tiempo como concepto filosófico: "Chaque invention est éphémère, mais la succession des repas et des jours a valeur durable. Dans les cuisines, *on se bat contre le temps*, le temps de cette vie qui va toujours vers la mort. L'art de nourrir a à voir avec l'art d'aimer, donc aussi avec l'art de mourir" (ibíd.: 239). Los platos del día —foco de interés de este filósofo de lo cotidiano— también entran en diálogo con la historia: nos informan sobre la historia natural, material, económica, social y cultural de una sociedad. Nos hablan de los cultivos, de los materiales usados para recolectarlos y del valor de los productos, el cual determina si los pobres tendrían acceso a ellos o no. El estudioso constata que van desapareciendo la comida regional debido a la "(...) multiplication des emprunts, née de la société du spectacle et du voyage" (ibíd.: 250) y a una falta de tiempo en nuestra sociedad actual, aunque por otra parte se exaltan nostálgicamente determinados platos nacionales. El pensador termina su capítulo centrándose en el cuerpo. Se detiene en fenómenos como la obesidad, la anorexia y la bulimia. Comenta también el paralelismo con las relaciones amorosas, ya que comida y sexo ofrecen placer: "L'amour est habité d'une fantasmatique de dévoration, assimilation cannibale de l'autre à soi-même, nostalgie d'une impossible fusion identificatoire" (ibíd.: 278). Luego cita a Noëlle Châtelet que elabora su *Le corps à corps culinaire* desde esta perspectiva: "Aimer l'autre, le désirer, c'est s'en repaître et du même coup assouvir sa faim, une faim symbolique à laquelle la faim réelle ou biologique a cédé le pas" (1998: 55).

Estos acercamientos de índole histórica, antropológica y sociológica son los más importantes en lo que se ha venido llamando desde los ochenta *Food Studies*.² En el ámbito cultural se ha prestado atención al tema de los *Food Films*, a partir de clásicos como *La grande bouffe* (Marco Ferreri, 1973), *Le festin de Babette* (Gabriel Axel, 1987), *Como agua para chocolate* (Alfonso Arau, 1992) y *Eat Drink Man Woman* (Ang Lee, 1994). En la crítica literaria, un enfoque basado en remisiones culinarias suele ser incorporado a análisis más globales. Para abordarlo los críticos se apoyan a menudo en *L'oeuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Age et sous la Renaissance* de Bakhtine. Son fundacionales sus reflexiones sobre la relación entre comida, abundancia, celebración del trabajo, proyección hacia el futuro, fiesta y alegría, triunfo de la vida, del cuerpo y de la sexualidad sobre la muerte. También son sugerentes las observaciones de Barthes para quien la comida es un sistema de comunicación, un conjunto de usos, situaciones y comportamientos, en otras palabras, 'significa'. En "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine" de 1961 Barthes ilustra esta idea con algunos ejemplos pertinentes: el pan integral implica refinamiento hoy en día, mientras que antes no era el caso. La percepción de una misma cosa varía según la época y la clase social. Los parámetros geográficos también influyen en la valoración o el rechazo de determinados sabores. El pensador francés aboga por efectuar un estudio detallado de estas significaciones:

Parce que ce qui nous intéresse, c'est la communication humaine, et que cette communication implique toujours un système de significations, c'est-à-dire un corps de signes discrets, détachés d'une masse insignifiante de matériaux. C'est pourquoi dès qu'elle touche à des "objets" culturels comme le vêtement, la nou-

-
2. El auge de los *Food Studies* queda reflejado en las revistas dedicadas al tema. Véanse <<https://prospectbooks.co.uk/ppc>> para *Petits propos culinaires*, revista publicada desde 1985 y relacionada con la Universidad de Oxford; <<http://www.gastronomica.org>> para *Gastronomica*, revista creada en 2001 en el seno de la Universidad de California; <<http://www.alimentumjournal.com/>> para *Alimentum. The Literature of Food* desde 2006; <<http://www.food-culture.org>> para *Food, Culture and Society de la Association for the Study of Food and Society* que existe desde 1985; <http://www.iehca.eu/IEHCA_v4/food.html> para *Food & History*, publicación del Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, con sede en Tours, desde 2009.

riture ou plus obscurément le logement, la sociologie ne peut éviter de structurer ces objets avant de chercher ce que la société en fait; car ce que la société en fait, c'est précisément de les structurer pour les user (Barthes 1961: 982-983)

No sorprenderá que Barthes insista en el tema en un ensayo posterior, ya que uno de sus grandes sueños no realizados era redactar una “Encyclopédie de la Nourriture (diététique, histoire, économie, géographie, et surtout symbolique)”. Según George Bauer, que estudia la importancia de la alimentación en el ideario de Barthes en “Eating out with Barthes” (1988: 39-48), el placer del texto en Barthes se asemeja al placer de la mesa, *le plaisir de la table*, que viene a ser también un placer sensual/erótico. En su introducción a la reedición en 1975 de *Physiologie du goût* de Brillat-Savarin, Barthes propone una “Lecture de Brillat-Savarin” (1984: 303-326). Un repaso de los títulos de los diferentes apartados nos revela la gran heterogeneidad que engendra su lectura del libro del padre de la gastrosofía: “Degrés; Besoin/désir; Le corps du gastronome; L'antidrogue; Cosmogonies; La recherche de l'essence; Ethique; La langue, Mort; L'obésité; L'osmazôme; Plaisir; Questions; La première heure; Le rêve; Science; Sexe; Socialité; Classes sociales; Topique”. En lo que podríamos considerar una suerte de fragmentos del discurso, se amalgaman las ideas barthesianas sobre la importancia del cuerpo y del deseo con los conceptos de Brillat-Savarin. Barthes disemina asociaciones interesantes en su ensayo, como la relación entre la alimentación y lo materno, comida y erotismo, comer y hablar, la relevancia de las sensaciones y el consiguiente hedonismo, lo líquido frente a lo sólido, la relación entre comida y clase social, la cual a su vez impone connotaciones culturales, una dimensión de convivencia, la “socialité alimentaire” (ibíd.: 321).

Queda claro que un enfoque gastrocrítico tiene que tener en cuenta las disciplinas e ideas mencionadas anteriormente. El término ‘gastrocrítica’ fue acuñado en 1990 por Ronald Tobin, un importante estudioso de la literatura francesa del siglo XVII, con motivo de su *Tarte à la crème. Comedy and Gastronomy in Molière's Theater*.³ En un ensayo

3. En *Food, Poetry, and the Aesthetics of Consumption* (2008) Michel Delville habla de gastrocríticos (“gastrocritics”) sin referirse a Tobin. Proponiendo una “gastroaesthetics” o “gastroliterary aesthetics”, Delville se centra en la importancia de

posterior, titulado “Qu’est-ce que la gastrocritique?”, lo definió de la siguiente manera, como un subgrupo de la sociocrítica:

Cette méthode suppose une vaste entreprise de recherche dans les sciences humaines qui explore les liens entre l’alimentation et l’art. Elle appartient et fait appel à l’histoire –histoire culturelle, histoire économique, histoire des mentalités et de la vie quotidienne, et histoire de l’art–, à la sociologie, à la civilité et la galanterie, à l’alimentation et les livres de cuisine, à la médecine, la nutrition et les questions diététiques et de santé, à la critique littéraire et la sémiotique, à la psychanalyse et la philosophie, aux études de la femme et, surtout à l’anthropologie. La gastrocritique est conçue pour mettre en relief le fait que le poète et le cuisinier travaillent tous deux à créer la métamorphose et l’illusion. (2002: 624-625)

Se trata de estudiar la pertinencia para una obra literaria de las múltiples connotaciones del comer y del beber en lo social, racial, geográfico, identitario, histórico, sexual, antropológico, religioso, filosófico, médico, cultural, psicológico, ideológico-político, genérico, lingüístico, etcétera. La última frase de la cita apunta a su funcionalidad metaliteraria y a la construcción del mismo libro, ya que el autor suele recurrir a procedimientos parecidos a los aplicados por los cocineros. Escribir es como cocinar escogiendo diferentes ‘ingredientes’ y sazonar. Recuerdo a García Márquez quien dijo en una entrevista a Rita Guibert: “I know exactly how *Leaf Storms* went straight from my guts onto the paper. The others also came from my guts but I had served my apprenticeship... I worked on them, I *cooked* them, I *added salt and pepper*” (en Guibert 1973: 326; la cursiva es mía). El escritor conforma una poética, elaborada en su “cocina de la escritura” en las palabras de Rosario Ferré (1985). Además, la representación del alimento nos hace asistir a la eterna pugna entre el texto como entidad referencial (la ‘mímesis’) y el texto como entidad autónoma y autorreferencial (la ‘imitatio’). O dicho con dos frases ‘biensonantes’: *Les mets ne sont pas les mots* (Jeanneret)/ *The Word is not the World*. Huelga decir que esta lectura gastrocrítica entablará un constante diálogo con otros ejes interpretativos de las obras en cuestión. Me doy cuenta de que la presencia de remisiones culinarias como punto de partida implica limitacio-

lo gustativo (*taste*) en la intersección entre comida, lenguaje y representación.

nes en la conformación de un corpus. Sé que la inserción de fragmentos culinarios no es necesaria en un mundo donde los personajes de papel no necesitan probar bocado para poder existir ficticiamente.

Pensándolo bien, la gastrocrítica comparte muchos rasgos con lo que Alejo Carpentier llamó los ‘contextos culinarios’ en su ensayo “Problemática de la actual novela latinoamericana” de 1964 [1987]. Junto con los contextos raciales, económicos, burgueses, ideológicos, entre otros, constituyen uno de los ingredientes necesarios de la praxis circundante en la novela. Copio el inicio del apartado:

[Los contextos culinarios] Tienen una importancia en cuanto a sus particulares contextos históricos. El ajiaco cubano, por ejemplo, plato nacional de la cocina criolla, reúne, en una misma cazuela, la cocina de los españoles —la que traía Colón en sus naves—, con productos (las “viandas” llaman todavía a eso) de la primera tierra avistada por los descubridores. Después la cocina española se llamó el *bucán* porque unos aventureros franceses, por ello llamados *bucaneros*, se dieron a sistematizar en Cuba la industria elemental consistente en solear, ahumar y salar carnes de venado y de cerdos jíbaros (Carpentier 1987: 22)

Carpentier empieza por subrayar una dimensión histórica, enfoque que este gran pintor de frescos históricos curiosamente no desarrolla en un apartado por separado en su ensayo. Agrega una vertiente identitaria mediante el ajiaco que en su caso es mezcla, por lo cual incluye a la vez un componente racial. Al mencionar determinados términos, como ‘viandas’ y ‘bucaneros’, insiste en las implicaciones lingüísticas en la denominación culinaria. En la manera de preparar el venado y los cerdos jíbaros, el autor cubano se hace eco de las tesis lévi-straussianas sobre cultura frente a naturaleza. Carpentier entrevió por tanto las posibilidades de explorar la literatura desde el ángulo culinario.⁴

No cabe duda de que el interés por asuntos gastrocríticos ha ido en aumento en el mundo hispánico durante las dos últimas décadas. Así, una variante bien particular de lo ‘culinario’, el canibalismo, fue uno de los temas estelares en los estudios generados a raíz del Quin-

4. Para un análisis más completo de las observaciones sobre los contextos culinarios en Carpentier, véase el apartado “2.2 Sobre los contextos culinarios” de mi libro *El festín de Alejo Carpentier. Una lectura culinario-intertextual* (2003: 48-60).

to Centenario del Descubrimiento, cuando se produjo una verdadera canibal-/calibanología. El éxito del tema ha sido apabullante en cierta literatura de mujeres, sobre todo a partir de la novela *Como agua para chocolate* (1989) de Laura Esquivel, obra muy difundida en parte gracias a la película homónima.⁵ Después, un séquito de escritoras aprovecharon la *Kitchen as a Selfempowering Site*, refiriéndome al título del libro de Claudia André (2001), o la cocina como un lugar de “contradiscurso y contracultura”, en palabras de Luisa Campuzano (2000: 19). Esta senda pronto degeneraría, debido en parte a la explotación comercial, dando paso a productos con escasa profundidad y literariamente decepcionantes. Pienso en *Íntimas suculencias. Tratado filosófico de cocina* (2007) de Laura Esquivel o en el *bestseller* de recetas afrodisíacas, *Afrodita* (1997) de Isabel Allende. Sobre todo algunas *latina writers* se han deslizado hacia un uso fácil de una “gastronomic imagery” (Huggan 2001: xi), escribiendo textos aptos para ser consumidos.⁶ Sus obras hacen un *marketing* de los márgenes, de la periferia —también en lo culinario—. Representan un “postcolonial exotic” para referirme al título de Huggan, *Postcolonial Exotic. Marketing the Margins*. Anita Mannur acuñó a este respecto el término de ‘ciudadanía culinaria’ (*culinary citizenship*), que se basa en una visión nostálgica de prácticas culinarias inmutables para crear así la esencia nacional.

Aunque ciertos estudios gastrocríticos amenazan con llevar a callejones sin salida y a análisis *light*, probaré que pueden dar mucho de sí

5. En “Mimesis and Metaphor: Food Imagery in International Twentieth-Century Women’s Writing” (2004) Harriett Blodgett presenta un repaso general, no solo limitado al ámbito hispánico. Existe una ingente bibliografía sobre *Como agua para chocolate* que no cesa de inspirar a los críticos. Una de las últimas publicaciones es la edición a cargo de Eric Skipper de 2010: *A Recipe for Discourse. Perspectives on ‘Like Water for Chocolate’*.

6. Reanuda con lo que Jauss llama arte culinaria, “Kulinarische[n]’ oder Unterhaltungskunst” para designar una literatura que plantea pocos problemas al lector (1969: 36). Vendría a ser una suerte de *Trivilliteratur*, una literatura que “no requiere ningún cambio de horizonte, sino unas expectativas que son indicadas e incluso cumplidas por una predominante tendencia del gusto, satisfaciendo el deseo de reproducción de lo bello habitual”, según la traducción de Mudrovic, que aplica este concepto a la novela latinoamericana de los ochenta (Mudrovic 1993: 458 nota 13).

y son menos ‘triviales’ de lo que se puede pensar a primera vista, con tal de que dialoguen en profundidad con la obra estudiada.⁷ Por esta razón, mi propósito en este libro consiste en averiguar qué resultados podría arrojar esta perspectiva en relación con obras narrativas que tratan de Cuba.

7. Remito a mi coedición con Patrick Collard, *Saberes y sabores en México y el Caribe* de 2010, en la que presentamos una muestra de estudios gastrocríticos.