

ENTRE COCINAS ANDA EL JUEGO: ESCRITORES/AS MEXICANOS/AS AL FOGÓN

Trinidad Barrera*

Los libros de receta no hacen a los
buenos cocineros, sino solo la
continua práctica del fogón.
(Reyes. “Discurso...”: 325)

Sobre la importancia y relación de la escritura y el saber con la cocina y la práctica de los fogones tenemos testimonios muy diversos que se remontan a mujeres en cuyos conventos no sólo se rezaba o estudiaba sino que se ejercía la práctica culinaria. Sin salir de México, por elegir sólo un país hispanoamericano, vamos a encontrarnos con algunos escritores/as, entre muchos, que privilegian el espacio culinario como metáfora.

Ya Sor Juana Inés de la Cruz, en su famosa “Carta a Sor Filotea”, arguyó lo siguiente:

Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora, *¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.* Y prosiguiendo en mi modo de cogitaciones, digo que esto es tan continuo en mí, que no necesito de libros; y en una ocasión que, por un grave accidente de estómago, me prohibieron los médicos el estudio, pasé así algunos días, y luego les propuse que era menos dañoso el concedérmelos, porque eran tan fuertes

* Universidad de Sevilla.

y vehementes mis cogitaciones, que consumían más espíritus en un cuarto de hora que el estudio de los libros en cuatro días; y así se redujeron a concederme que le-yese (790-791).

En una preciosa edición del recetario hallado en un manuscrito del siglo XVIII y atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*, Angelo Morino enhebra algunas hipótesis que avalan la atribución del librito de cocina a la extraordinaria poetisa del México colonial. Para probar que este librito fue escrito efectivamente por Sor Juana, Morino desecha recurrir a las dispersas alusiones al dulce de nueces, al chocolate rallado, a la leche y la miel, imágenes de la infancia que sazonan la obra poética de Juana Inés. Prefiere bucear, en cambio, en la «filosofías de cocina» que reivindicó la monja en su *Respuesta a Sor Filotea* – seudónimo que escondía al obispo de Puebla Manuel Fernández de Santa Cruz, quien la había amonestado en una carta – para defender su derecho (y el de todas las mujeres, estén o no en un convento) a la educación, al estudio y, en fin, al legítimo amor por la sabiduría, que es el filosofar. Sin embargo, las recetas del librito de cocina atribuido a Sor Juana no son productos de la «filosofía de cocina» de la que ella hablaba, sino ejemplos concretos de una práctica cotidiana, un puente entre la cocina y la biblioteca: los dos ámbitos en los que brilló su talento.

El *Libro de cocina* es una recopilación de recetas del convento de San Jerónimo que apareció en 1979. El papel en el que está escrito es del siglo XVIII, pero no se han logrado despejar las dudas sobre la autoría. En sus reediciones aún lleva la leyenda «selección y transcripción atribuidas a Sor Juana Inés de la Cruz». Dejando aparte si eran de la factura de Sor Juana o de sus hermanas de convento, lo cierto es que la alusión a la cocina en su *Respuesta* da cumplida cuenta de las interrelaciones cocina/saber y cómo el cocinar no es incompatible con el pensar. Dicho de otro modo, la dedicación a este oficio¹ no era la misma en el momento desde el que escribía Sor Juana o desde el que reflexionaban otras escritoras mexicanas.

Me refiero a Rosario Castellanos, cuyo espacio de trabajo, la cocina, es el ámbito donde la esposa abnegada debe desplegar su saber para conseguir el aplauso del marido. Dicha práctica, asar un trozo de carne roja, se convierte en el relato *Lección de cocina* en improvisado puente con otros espacios pasados y futuros de la voz hablante, el de la escritora que a medida que cocina una carne roja, nos hace cómplices secretos de su pensar, de su forma de ver la vida,

¹ Hoy día dignificadísimo gracias a las *estrellas michelín* de las guías gastronómicas y a que los grandes cocineros son estrellas mediáticas como cualquier escritor de fama.

de su intimidad. El sujeto interpela a su oyente y, como si se tratara de una lección pública de cocina, marca los pasos:

Abro el compartimento del refrigerador que anuncia carnes y extraigo un paquete irreconocible bajo su capa de hielo. Lo disuelvo en agua caliente y se me revela el título sin el cual no habría identificado jamás su contenido: carne especial para asar (838).

La carne, la cocción de la misma, se convierte en metáfora de su vida sexual: cocina y marido aparecen ligados en su monólogo. Al reivindicar la cocina, es decir, tanto el espacio físico como el acto en sí de cocinar, inicia un viaje de autodescubrimiento y apropiación del placer en una doble dirección. La Castellanos no parece cómoda en ese papel y, poco a poco, el espacio físico de la cocina se convierte en espacio de reflexión sobre su vida privada y pública, sobre el sentido de la misma, adquiriendo el asado de la carne el valor de un mero trabajo mecánico que la lleva a otras cuestiones, por eso la carne se quema. La Castellanos y antes Sor Juana, están utilizando espacio y función, cocina/cocinar como pretexto persuasorio donde la condición femenina de quienes hablan la obligan a tener, al menos, rudimentales conocimientos de esta práctica, pero sólo la utilizan como metáfora de otro objeto, el desarrollo intelectual pleno de sus respectivos seres.

Su condición de mujer, dice Castellanos, no sólo implica las responsabilidades y las tareas de una criada sin sueldo, sino también el deber de contribuir al sostenimiento del hogar. ¿Reivindicación de derechos y espacios? No, literalmente placeres de la mesa, de la carne y de la creación, tres niveles que aparecen aquí superpuestos y que acercan sus reflexiones a presupuestos feministas. Servicio, obediencia, canon tradicional que desembocan en espacio 'adecuado' de reflexión, la cocina, metáfora-enlace para evocar otro espacio, el de la creación (curiosamente hoy se habla de 'cocina creativa') que confiere la libertad al sujeto frente a la atadura que significa el guisar diario.

Lección de cocina está narrado en primera persona, en forma de monólogo interior de la protagonista con claros tintes autobiográficos. La protagonista ni sabe ni le gusta cocinar, durante el tiempo que dura el asado de la carne rememora el pasado inmediato, su luna de miel, a través del rojo de la carne y las quemaduras solares de su estancia en Acapulco y también lanza el vuelo de su imaginación a un hipotético futuro. La metamorfosis de la carne, de cruda a cocida, se convierte en metáfora de una trayectoria vital de la juventud a la muerte, pasando por la vejez, en el siguiente juego de palabras: «Bajo el breve diluvio de pimienta la carne parece haber encanecido. Desvanezco este signo de vejez frotando como si quisiera traspasar la superficie e impregnar el espesor con las esencias» (840).

Además de la «filosofía de cocina» de Castellanos, por utilizar el término de la monja, también ella acude, como posiblemente la otra, a un recetario de cocina, Biblia del oficio, que constata en su relato en frases como ésta: «Abro un libro al azar y leo 'La cena de don Quijote'. Muy literario pero muy insatisfactorio. Porque don Quijote no tenía fama de gourmet sino de despistado... 'Pajaritos de centro de cara'... 'Bigos a la rumana'» (837).

Va enfadándose cada vez más con los términos culinarios y confiesa su abierta ignorancia ante ellos al tiempo que va sintiéndose desubicada en ese espacio: «con el delantal que usurpo para hacer un simulacro de eficiencia» (837).

El recetario de cocina tiene su lugar como ámbito discursivo en el espacio doméstico culinario y se considera una ayuda para ejercer adecuadamente dicha actividad, especialmente para aquellas personas que no están duchas en la materia. Eso en lo que se refiere a su uso, en lo referente a su escritura entran en juego otros factores tal como la transmisión de un saber, normalmente heredado, al que cada autor o autora da su toque personal (Barrera 161-172).

Todo el relato de la Castellanos está cargado de ironía sobre la función e identidad de la mujer en la sociedad patriarcal que utiliza el objeto a cocinar, la carne, y la función misma, el asado, como símbolo indiscutible de su metamorfosis de lo que se espera de ella, que sea esposa y ama de casa abnegada, que se achicharre en su función, sin rechistar.

Sin salir de México nos vamos a un reconocido y reputado escritor mexicano, el humanista Alfonso Reyes quien, en 1953, publicó un curiosísimo libro, *Memorias de cocina y bodega*. Como su propio título indica es una especie de guía de gourmet, un peculiar libro de memorias sobre el arte de comer y beber que había dejado una incipiente muestra en su *Minuta*, pieza y juego literario en torno a una cena. Y es que los placeres gastronómicos nunca fueron ajenos al escritor mexicano, incluso cuenta en el prólogo su intención de crear un club gastronómico, 'La cucaña'.

El libro está formado por un Proemio y XVII Descansos, así llama a los diversos capítulos como si fueran reposos reflexivos gastronómicos entre comidas. En realidad es un libro inclasificable que igual habla de productos gastronómicos madrileños, de tiendas de comestibles como del origen de la patata y su introducción en España y Europa, así como de la internacionalización de la cocina. En otras ocasiones da recetas culinarias (como el «Guajolote en mole poblano», 131) o cita ejemplos tomados de la literatura española o universal o incluso proporciona direcciones y comentarios sobre restaurantes conocidos. Todo tiene cabida en este libro que se convierte así en una improvisada enciclopedia de cocina y bodega que delata a su autor como un excelente gourmet. El Descanso XV trae la evocación de Italia y dice:

Otra vez en una trattoria de Florencia, no lejos de la casa de Dante, acompañado de los hermanos Elgero... paseamos después por los Cascini y ahora departamos frente a unos vasos de Neviolo o Barolo donde uno de los varones sopeaba negligentemente sus grissini... y eran los deleites del *antipasto*, entre los multiplicados elogios de los vinos latinos (144-145).

Aunque ya en el Descanso IV, rememorando lugares franceses de comida internacional, dice: «Italia, sus pastas, escalopas, *zabaglione* y mortadela, el Gorgonzola, el Chianti de rubí, el Asti de oro mediterráneo (Poccardi, Ferrari)» (54). Actualmente existe Le Bistro Roman Poccardi, situado en el Boulevard des Italiens, en París.

Sus memorias están concentradas especialmente en la gastronomía hispanoamericana y brasileña, a la que dedica varios descansos, a la española, preferentemente, y detenidamente también a la francesa. Algunos que otros comentarios sobre el resto de Europa ejemplifican su cosmopolitismo gastronómico y sobre todo, como diría Oliverio Gironde, su eclecticismo en esta faceta, capaz de digerir por igual una feijoada brasileña que una 'fondue de fromage' suiza. Comida y también bebida, pues, a los caldos dedica muy sabrosos comentarios. En realidad, la geografía de sus preferencias va trazando el mapa de su trayectoria vital: México, su país natal al que dedica el descanso XIII y otros muchos comentarios a lo largo del libro o España, país igualmente importante para él. Su presencia en Madrid (1914-1924), quizás su periodo más fructífero desde el punto de vista creativo, le llevó al conocimiento de Juan Ramón Jiménez, Azorín, Valle-Inclán, Gómez de la Serna. La huella de España fue honda en su escritura, "Cartones de Madrid", "Horas de Burgos" y otras piezas que componen *Las vísperas de España*. España inspirará igualmente *Retratos reales e imaginarios*, *Simpatías y diferencias*, además de sus reflexiones sobre la literatura española, etc.

Francia es el otro gran lugar de referencia que frecuentó entre 1913 y 1914 y, sobre todo, a partir de 1924 y 1927. Su condición de diplomático le permitió codearse con la alta sociedad intelectual, de allí surgió la inspiración para *El cazador* y sin lugar a dudas muchas de las páginas de estas memorias. Le siguen en importancia dos países americanos a los que estuvo vinculado también por sus cargos oficiales, Argentina y Brasil – Descansos IX y X – donde fue embajador de su país entre 1927 y 1939, y sus viajes a Uruguay, a Chile. Estos lugares le proporcionan sabrosos comentarios, frutos de su experiencia personal, cuajado de anécdotas pues el estilo de Reyes es en esta ocasión especialmente divagatorio.

Tal o cual platillo le produce un cúmulo de evocaciones, aclaraciones que permiten afirmar, como arguye James Willis Robb, que nuestro don Alfonso se

revela como «un epicúreo literario comparable con un Brillant-Savarin, un Albert Thibaudet, con el Alphonse Daudet de los *Paisajes gastronómicos*» (100). Brasil tiene especial importancia en estas memorias, como lo tuvo en la creación ensayística, con títulos como *Salutación al Brasil* y *Brasil en una castaña*; y también influyó en su poesía y narraciones. Igualmente ocurrió con Argentina (*Palabras sobre la nación argentina*), especialmente el escenario bonaerense, haciendo tanto de Río de Janeiro como de Buenos Aires una encrucijada cultural.

Evidentemente, su marcada inclinación gastronómica no se limita a este librito y a su *Minuta* toda su prosa está salpicada de metáforas culinarias y así enseñar una lengua se parecerá a la práctica culinaria, no a la receta previa; de ahí la cita que encabezaba este trabajo. *Memorias de cocina y bodega* es uno de sus libros finales, escrito en México, donde transcurrieron los últimos años de su vida y cuando una dolencia cardíaca atenazaba su salud. Coincide en el tiempo con la redacción de sus memorias, *Parentalia. Primer libro de recuerdos* (1958), del que entendemos este librito constituye un apéndice consagrado a los placeres de la buena mesa. Estas memorias que tratamos aquí, se nota que están redactadas con sumo placer, que rebozan orgullo por la cocina de su país, México, y que cualquier motivo es bueno para salpimentar sus comentarios de anécdotas de aquí y de allá como su reflexión sobre el chocolate que inicia el Descanso XII y al que está dedicado íntegramente. Aquí el puente entre América y España es motivo de jugosa historieta sobre qué es verdaderamente el chocolate, tan diferente en su preparación a ambos lados del Atlántico. Todo ese capítulo se convierte en una sabrosa fuente de información sobre ese alimento que, remontándose a Moctezuma, adereza con datos sacados de los cronistas: «En Europa el chocolate corría de tierra en tierra, cambiando de fórmula y de sabor a modo de una lengua que se va esparciendo en dialectos» (Reyes 123-124). No se olvide que, para Reyes, la cocina «es una de las cosas más característica de nuestra tierra» (126).

Alfonso Reyes aún gusta y gozar, camina por el tiempo, desde la época precolombina o la Edad Media europea hasta su momento presente, y por el espacio, de Europa a América y viceversa y de Norte a Sur, en ambos continentes, para recorrer caprichosamente unos placeres, la mayoría frutos de su experiencia personal, dado sus cargos diplomáticos. Él ensarta argumentos que están filtrados por anécdotas propias y ajenas, por sus impresiones personales, sus gustos y su experiencia, haciendo ver, como Sor Juana o como Rosario Castellanos, que la cocina no está reñida con otras tareas del ser humano y que el legado cultural entre ambos continentes no se remite a un único registro cultural, pues como diría Carpentier por las mismas fechas, los contextos culinarios deben tomarse muy en cuenta.

Bibliografía citada

- Barrera López, Trinidad. "La iniciación femenina: Juana Manuela Gorriti en la cocina". *Mujeres en el umbral*. Eds. Emilia Perassi e Susana Regazzoni. Sevilla: Editorial Renacimiento. 2006: 161-172.
- Carpentier, Alejo. "Problemática de la actual novela latinoamericana". *Tientos y diferencias*. Montevideo: Arca. 1967: 7-43.
- Castellanos, Rosario. "Lección de cocina". *Álbum de familia. Obras. I. Narrativa*. México: FCE. 1996: 837-847.
- . *Obras. I. Narrativa*. México: FCE. 1996.
- De la Cruz, Sor Juana Inés. *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*. Ed. Angelo Morino. Bogotá: Grupo Editorial Norma. 2001.
- . *Obras selectas*. Barcelona: Noguer. 1979.
- . "Carta a Sor Filotea". *Obras selectas*. Barcelona: Noguer. 1979: 769-808.
- Girondo, Oliverio. *Obras*. Buenos Aires: Losada. 1990.
- Morino, Angelo. *El libro de cocina de Sor Juana Inés de la Cruz*. Bogotá: Grupo Editorial Norma. 2001.
- Reyes, Alfonso. *Memorias de cocina y bodega*. México: Tezontle. 1953.
- . *El cazador. Obras Completas. III*. México: FCE. 1956: 82-216.
- . *Las vísperas de España. Obras Completas. II*. México: FCE. 1956: 36-267.
- . *Retratos reales e imaginarios. Obras Completas. III*. México: FCE. 1956: 402-495.
- . *Simpatías y diferencias. Obras Completas. IV*. México: FCE. 1956: 10-480.
- . *Minuta. Obras Completas. X*, México: FCE. 1959: 363-383.
- . "Palabras sobre la nación argentina". *Norte y Sur. Obras Completas. IX*. México: FCE. 1959: 28-41.
- . "Salutación al Brasil" y "El Brasil en una castaña". *Norte y Sur. Obras Completas. IX*. México: FCE. 1959: 183-196.
- . "Discurso por la lengua". *Tentativas y orientaciones. Obras Completas. XI*. México: FCE. 1960: 312-327.
- . *Tentativas y orientaciones. Obras Completas. XI*. México: FCE. 1960: 156-332.
- . *Parentalia. Primer libro de recuerdos. Obras Completas. XXIV*. México: FCE. 1990: 357-490.
- Robb, James Willis. *El estilo de Alfonso Reyes*. México: FCE. 1965.