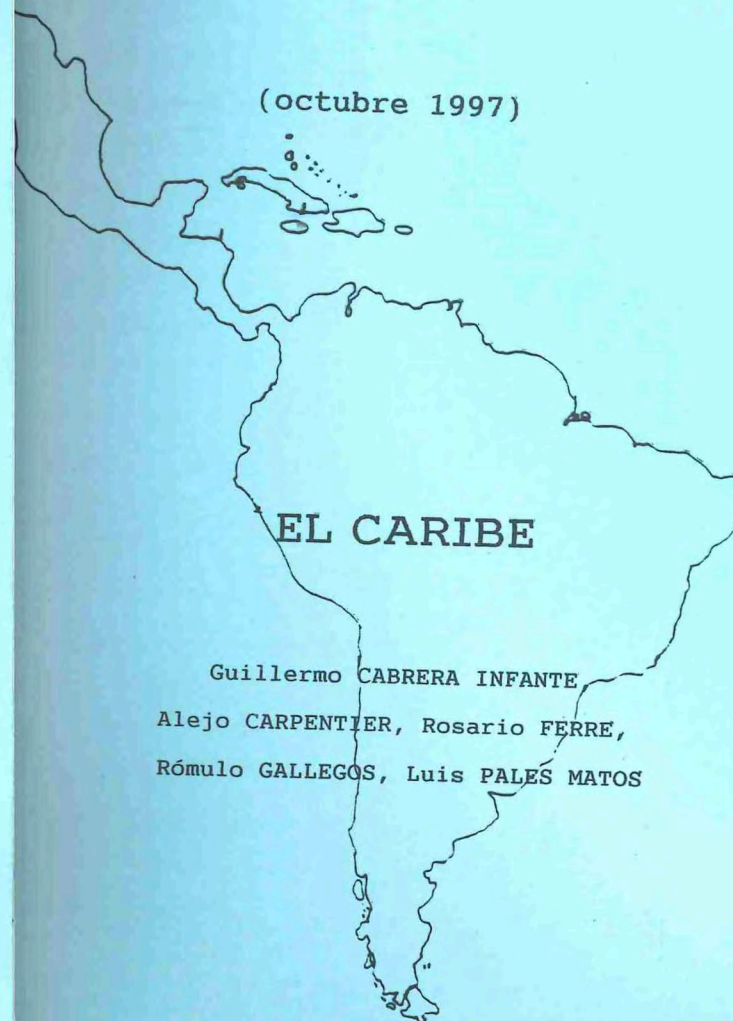


ALEPI

Número 11

(octubre 1997)



EL CARIBE

Guillermo CABRERA INFANTE

Alejo CARPENTIER, Rosario FERRE,

Rómulo GALLEGOS, Luis PALES MATOS

la del 7 de diciembre de 1996 en homenaje a Pedro JIMENEZ,
ada con el apoyo de la Mercator Hogeschool, Departement Toegepaste
de y de la Universiteit Gent, Sectie Spaans.

latinoamericanas (*La guerra del fin del mundo* y *La mala hora*) y de dos obras españolas (*Misericordia* y *La Regenta*) en la novela de Rosario Ferré.

Por la tarde, Luz Rodríguez (Rijksuniversiteit Leiden) abordó el apasionante problema de la identidad literaria puertorriqueña analizando las "transformaciones que ha sufrido el discurso crítico sobre la obra del poeta Luis Palés Matos, considerado unánimemente como la mayor gloria literaria nacional de Puerto Rico". Con la gran lucidez que la caracteriza demuestra cómo determinados conceptos tales como la hispanidad, la puertorriqueñidad, el negrismo o la identidad (mestiza) han ido cambiando de referente de década en década. Al mismo tiempo Luz Rodríguez indica lo intrincados que son lo racial, lo político, lo cultural y lo ideológico.

También Yasmin Van Dorpe (joven investigadora de la Katholieke Universiteit Leuven en plena preparación de la tesis doctoral) se sitúa en un nivel metacrítico. Un análisis de los artículos de las revistas culturales de Venezuela al inicio de los sesenta le permite distinguir varios discursos sobre el escritor-símbolo de Venezuela, Rómulo Gallegos. Los "constructores" del mito Gallegos proyectan distintos valores en él: para unos es el 'maestro', para otros es un escritor de obras realistas o es el que define la identidad hispanoamericana. Los deconstructores del "mito" le niegan "toda dimensión orientadora en la literatura" y optan por una literatura más universalista.

Espero que este repaso de unas ponencias muy variopintas tanto en cuanto a enfoques como a países presentados les haya abierto el apetito de lectura...

Para concluir quisiera agradecer a la Universidad de Gante su apoyo y sobre todo quisiera dar las gracias a Yolanda Montalvo Aponte, secretaria de Aleph, quien compaginó con duras penas este número de ALEPH.

Rita De Maeseneer
(Mercator Hogeschool Gent -
Vrije Universiteit Brussel)

Para citar este artículo: De Maeseneer Rita, "La comida en Alejo Carpentier". *El Caribe*, número especial de *Aleph: Revista de Literatura Hispanoamericana*, no. 11, De Maeseneer, R. (ed.). 1997, pp. 5-21. ISSN 1784-5114. Disponible en: http://ahbx.eu/ahbx/?page_id=7464

LA COMIDA EN ALEJO CARPENTIER

En la inmensa bibliografía crítica sobre Alejo Carpentier se destacan el interés por la historia, la reflexión sobre el tiempo y el mito, la relación con otras disciplinas artísticas (la pintura, la literatura, la música), la tan manida problemática de lo real maravilloso o la teoría del barroco,.... Los mismos títulos de las obras carpenterianas no sugieren nada que sea suculento, ya que están fuertemente connotados con la historia (*El siglo de las luces*), la música (*Concierto barroco*, *La consagración de la primavera*, *El arpa y la sombra*), la filosofía (*El recurso del método*) o la religión (*Ecue-Yamba-O*, *El reino de este mundo*). Es cierto que una sola publicación poco difundida contiene una referencia muy clara a la comida: se trata de *Los convidados de plata*. Este 'antetexto' apareció primero por separado para luego ser integrado -con bastantes retoques- en *La consagración de la primavera*. En el tercer fragmento se describe la llegada de un barbudo a su casa lujosa en La Habana y su opípara cena en solitario. Pero aquí también la connotación literaria quizá sea más importante que la culinaria. Del lado de la reflexión teórica, Carpentier subraya en una sola ocasión la importancia de los alimentos: presenta en su famosa teoría de los contextos recogida en "Problemática de la actual novela latinoamericana" (*Tientos y diferencias...*: 22), el contexto culinario como uno de los ingredientes necesarios en la novela, junto con los contextos políticos, económicos, lumínicos, sociales, ctónicos, etc.. Los lectores de Carpentier se acordarán de alguna que otra comilona (el bucán de Esteban, las comidas 'tropicales' del Primer Magistrado al final de su vida, el desayuno en la tumba de Stravinsky,...). Aunque el recuento detallado de todas las menciones de lo 'alimentario'¹ aporta

¹ El profesor P. Collard me señaló que podría encontrar más datos culinarios en las *Crónicas* que todavía no he rastreado de manera exhaustiva.

unos datos más bien limitados en comparación con otros temas, me propongo ver cómo el escritor cubano integra la comida en su narrativa y qué connotaciones conlleva su presencia o ausencia.

APERITIVO

Para abrir el apetito, voy a ofrecer primero un aperitivo hablando precisamente de bebida y no de comida: los personajes carpenterianos beben muchas más veces de las que comen. No sólo pienso en el borracho perdido que es el Primer Magistrado cuyo maletín, Hermes, no está lleno de papeles de trascendental importancia, sino de botellas de Ron Santa Inés. También el Amo mexicano de *Concierto barroco* toma vino a grandes cantidades durante su juerga en Venecia. A Colón, evocado en *El arpa y la sombra*, también le gusta empinar el codo.

En muchos casos esta afición al alcohol simboliza la decadencia de los personajes. Bebiendo intentan eludir la confrontación con su yo, olvidarse, borrar el miedo a sí mismo y al papel que les incumbe desempeñar, como es el caso de Colón o del Primer Magistrado. La misma función desempeña el alcohol en el acosado, que bebe desaforadamente para olvidar sus acciones terroristas. Es una especie de droga, único remedio que les permite seguir afrontando la vida.

Y hablando de remedios, el alcohol tiene a veces una función curativa. La mezcla de ron y jarabe cura a la zamba, la Mayoralía Elmira (ReMe²: 308), ya que por falta de hierbas en París no puede aplicar su medicina natural. El que este tipo de medicina sólo se practique entre los negros (mulatos o zambos), se corresponde con la visión tradicional de que ellos son los conservadores de unos métodos ancestrales bastante eficaces.

Se perfila otra pista en estas menciones reiteradas de ciertas bebidas: simbolizan o bien el apego a la tierra o bien lo contrario, la enajenación. Por muy afrancesado que sea el Primer Magistrado, prefiere tomar sus vinos franceses en una taberna, el *Bois-Charbons*, cuyo olor a leña resinosa le hace pensar en sus tierras (ReMe: 32) y lo que más se menciona es el

² Para las abreviaturas, véase la bibliografía.

ron de sus tierras, cuya 'denominación de origen' no está determinada con precisión, como ocurre tantas veces en la novela del dictador. La enajenación caracteriza a la clase burguesa cubana de *La consagración de la primavera* cuyo faro y guía es Estados Unidos: toman whisky -de hecho un invento irlandés-, en lugar del ron cubano y de sus deliciosos cócteles muy poco mencionados.

Otra asociación frecuente es la del vino con las mujeres, lo que se ilustra mediante diferentes juergas como las del Primer Magistrado o del Amo mexicano. La terminología del vino se aplica a las mujeres: Colón dice haber "catado" muchas hembras (AS: 258) y los pechos de las negras son como "racimos de uva" (AS: 260). Anticipando ya algo sobre la comida, es un recurso muy común -ya desde el Antiguo Testamento- la aplicación de lo culinario a la mujer: la gula y la lujuria siempre han sido asociadas. Así para el negro Filomeno la primera noche de juerga en Madrid es un "festín de carne blanca" (CB: 163), y al rey Fernando sólo le importa encontrar alguna "carne donde hincarle el diente" (AS: 284). Más particularmente se asocia lo dulce con las mujeres. Menegildo amasa el cuerpo de Longina como "pasta de hogaza" (EYO: 91). Las mujeres de vida alegre tienen los "brazos [son] tan blancos que parecían de pasta de almendras" (CS: 52) y sus "carnes (...) huelen a mazapán toledano" (AS: 283). También Isabel la Católica muerde plácidamente no una manzana, sino "un trozo de mazapán toledano" (AS: 325). Este procedimiento muy carpenteriano de establecer analogías aplicando las mismas imágenes -aunque con desplazamientos-, refuerza la presentación de la reina Isabel como la amante de Colón en *El arpa y la sombra*.

Las copas no sólo llevan a las hembras, sino que incitan también a hablar, lo que también cuenta con una larga tradición desde *El Banquete* de Platón. De esta manera la boca reúne dos movimientos contrarios: la ingestión de lo sólido y lo líquido y la expulsión de lo aéreo. El vino que corre abundantemente durante el desayuno en la tumba de Stravinsky anima a Vivaldi, Scarlatti, Händel, al Amo mexicano y a Filomeno a hablar sobre la tradición y la modernidad en la música. Este intercambio de

ideas se torna un poco agrio, por lo que Filomeno le pone fin con un cortante "¡No hablen más mierdas!" (CB: 181). Sin embargo, por lo general el vino equivale a alegría y fiesta. Al inicio de *El siglo de las luces* se arma una comida alegre con los vinos que trae Víctor Hugues. Resulta una manera más eficaz de introducirse en el mundo de Esteban, Sofía y Carlos que su tarjeta de visita. Incluso aparece el champaña -por lo menos en las obras situadas en el siglo XX- para celebrar por todo lo alto ciertos acontecimientos personales e históricos (el Centenario de la Independencia, una victoria, una despedida,...).

Considerando los tipos de bebida que más se mencionan, ocupan los primeros puestos el vino y el ron, respectivamente la bebida característica de los países mediterráneos y la bebida típica del Caribe, este otro Mediterráneo, tema sobre el que volveré. También se consumen grandes cantidades de whisky, símbolo de lo norteamericanizado (y ya universalizado). En lo no alcohólico, he encontrado alguna que otra mención de refrescos, como la garapiña (lo americano), la horchata (lo español, aunque tiene variantes caribeñas) o la coca-cola (lo yanqui) en las novelas situadas en el siglo XX. Sorprende que se preste muy poca atención al café cubano tan particular.³ Casi todas las menciones del café se sitúan fuera de Cuba para simbolizar la nostalgia de las raíces antillanas. A Enrique, por ejemplo, le mandan café cubano a París. El café le devuelve por unos segundos el ámbito de su infancia, lo que le hace decir con Saint-John Perse, otro nostálgico del Trópico: "C'est alors que l'odeur du café remonte l'escalier" (CP: 112). Pero pasemos ya de lo líquido

³ Gilard advirtió también la ausencia del café en la canción cubana. Lo explica diciendo que el café es tan cotidiano que no se destaca su presencia. Además ha dejado de ocupar un lugar importante desde el punto de vista económico (Gilard :33): "Décidément, dans la chanson cubaine, et en particulier dans la veine *guajira* (celle qui pouvait le mieux préserver le souvenir, tant du processus économique que des thèmes de la poésie créole du XIXème), le thème du café n'est plus qu'un sédiment dont quelques particules font surface de loin en loin, quand viennent l'agiter des imprévisibles remous de la nostalgie ou les élans de l'émotion nationaliste." Quant aux caféiculteurs, géographiquement marginaux et numériquement très minoritaires, ils ne font plus partie de la représentation de la nationalité.

a lo sólido. De primero, quisiera servir algunas observaciones sobre la 'preparación' de la comida, mientras que de segundo me voy a detener en el 'consumo' de la comida. De postre voy a formular algunas observaciones sobre los recursos estilísticos empleados en la descripción de la comida.

PRIMER PLATO

Poco se dice sobre quiénes preparan la comida. De todas formas, no les interesa el tema a los protagonistas. Menegildo, Ti Noel, el yo de *Los pasos perdidos*, Esteban, el Amo mexicano, el Primer Magistrado, Enrique, Colón o el Papa Pío IX no cocinan nunca. Se podría proponer una explicación feminista afirmando que los hombres no suelen ocuparse de unas cosas tan triviales, aunque todos sabemos que los mejores cocineros son del sexo masculino.

En las ocasiones en que los hombres toman la cuchara en la mano, el hecho adquiere una función diferente. Cuando el negro Filomeno agarra los utensilios y las cacerolas de la cocina del Ospedale della Pietà, no es para cocinar, sino para imponer su ritmo "bárbaro" (CB: 176) durante el concierto barroco en que participan los músicos clásicos Händel, Scarlatti y Vivaldi. El que Filomeno imponga su "música de caníbales" (CB: 176) a los europeos llegando a una mezcla, una "jam session" (Filomeno) "una mermelada" (Händel) (CB: 182), sugiere la fuerza de innovación cultural que puede emanar de esos caníbales.⁴ Filomeno, quizá ofendido por el calificativo de "caníbales", vuelve sobre el tema durante el copioso desayuno con el Amo, Vivaldi, Scarlatti, Händel en la tumba de Stravinsky. En este 'Déjeuner sur la tombe', inversión de la cena del Convidado de Piedra, se cuenta la escalofriante historia de *Titus Andronicus* de Shakespeare donde "el padre ofendido, manco a seguidas de un hachazo dado por el amante de su mujer, disfrazado de cocinero, hace comer a una Reina de Godos un pastel relleno con la carne de sus dos hijos." (CB: 180). El negro Filomeno pregunta intencionadamente: "¿Y eso

⁴ La aportación de los negros a la música y a la danza constituye una idea clave en *La consagración de la primavera* donde son los negros los que saben captar y sentir mejor la música de Stravinsky, otro "bárbaro" (CB:179) según Filomeno.

comió una Reina de Godos?", añadiendo "¡Y hay quien dice que esas son costumbres de negros!". Filomeno reacciona ante la tradicional visión según la que los negros, los indígenas, los bárbaros -que para el caso son sinónimos- son los caníbales. Enfocando la obra shakespeariana de esta manera irónica, se socava al mismo tiempo la supuesta superioridad cultural de los europeos, cultura que el culturófago Carpentier engulle ávidamente desvirtuándola, dando interpretaciones nuevas a las múltiples citas y alusiones de la cultura occidental. Aparece también en otras obras carpenterianas (*El reino de este mundo*, *El arpa y la sombra*) el tema de los caníbales -palabra que se prefiere a la de antropófagos por estar más relacionada etimológicamente con el Caribe. En estos libros se recurre a los mismos procedimientos de inversión, carnavalesización y negación del canibalismo para atacar las ideas erróneas de Occidente.

Volviendo a mis observaciones sobre los hombres y la cocina, todas las figuras dictatoriales evocadas en Carpentier se ven relacionadas de alguna manera con la preparación de la comida. El negro Henry Christophe fue cocinero en el albergue *La Corona* antes de ascender al trono real convirtiéndose en un cruel tirano. Víctor Hugues es el único hombre en preparar unos platos raros en *El siglo de las luces*. Como comerciante y panadero de Port-au-Prince no sólo amasará el pan, sino que amasará a los demás e incluso será amasado él mismo por las circunstancias políticas en las que se verá envuelto. También en *El recurso del método* se establece un paralelismo entre comida y dictadura, aunque de manera más tangencial. A raíz de una gran matanza el Primer Magistrado es apodado de "Carnicero de Nueva Córdoba" (ReMe: 282). La carne de los animales cuelga al lado de la carne de los rebeldes matados, por lo que se grita: "¿Quién quiere carne al pincho?" (ReMe: 82). La crítica ya ha destacado la referencia a *El matadero* del argentino Echevarría, libro en que se recurre a la misma metáfora para hablar de la dictadura de Rosas, que se apoyaba en los mazorqueros (!).

Tampoco las protagonistas -que son una minoría en Carpentier- se interesan por las ollas. A partir de *Los pasos perdidos*, los ambientes evocados son principalmente mundos de gente (muy)

acomodada que disponen de una servidumbre (más o menos) cuantiosa para satisfacer cualquiera de sus apetencias. Son casi siempre negras o mulatas quienes se ocupan de la preparación de la comida, lo que se corresponde con la realidad socio-histórica de América latina. La figura más pintoresca es la Mayoralía Elmira, la zamba que le atiende en todo al Ex Primer Magistrado en París. La cocinera francesa no puede esconder su aversión cuando le relata a Ofelia, la hija del Primer Magistrado, que una negra, "*une peau de boudin, Mademoiselle*" (ReMe: 313), cocina "*des mangeailles de sauvage*" (ReMe: 313):

(...) ensuciándolo todo, derramando aceites, tirando mazorcas de maíz en los rincones, desprestigiando las cazuelas con mezclas de pimientos y cacao, usando un cepillo de carpintería para cortar lascas de bananos verdes, aplastando frituras, a puñetazos, en papeles de estraza.

Esta evocación -una de las pocas veces que se describe con más detalle la preparación- arroja una luz eurocentrista muy negativa sobre la manera de cocinar de las negras. Además siempre se las describe como muy dóciles respecto al hombre al que sirven: no sólo satisfacen las apetencias culinarias, sino también las sexuales. A diferencia de los hombres negros que como individuos llegan a liberarse en las últimas obras de Carpentier, las mujeres negras continúan situándose en una doble posición de inferioridad, por ser negras y por ser mujeres.

SEGUNDO PLATO

Del lado del 'consumo' ya he anunciado que los personajes comen poco. Es sabido que a Carpentier le interesan otros temas (la historia, la naturaleza, el Hombre americano) y que para evocarlos se alimenta de fuentes escritas combinadas con la experiencia vivida. La escasez de referencias culinarias se explica también en parte por el tratamiento del personaje. Se ha dicho en varias ocasiones que los personajes vienen a simbolizar ideas en Carpentier. No le interesa la creación de un carácter complejo o de una fisionomía detallada. Los personajes hasta carecen de nombre propio. Desempeñan papeles, como es el caso del protagonista de *Los pasos perdidos*, del Primer Magistrado o del Amo mexicano; representan a un colectivo -el de los negros como

Menegildo y Ti Noel-; sirven para formular ideas políticas -Vera y Enrique-; o se convierten en mitos/fantasmas -Colón-. A este respecto una novela se diferencia hasta cierto punto de las demás, me refiero a *El siglo de las luces*. No se puede negar que uno de los temas más importantes es de índole filosófico-histórica: se evoca la influencia de la Revolución Francesa en el Caribe (visión desde Europa) o la historia de la gran cimarronada en el Caribe (visión desde América), por lo que Carpentier tuvo que nutrirse de muchos libros y fuentes históricas. No obstante, también es una especie de *Bildungsroman* de Sofía y Esteban y una descripción de la evolución de Víctor Hugues. A diferencia de otros personajes carpenterianos, Sofía y Esteban, se nos hacen más palpables, se nos habla más a menudo de su físico y de sus sensaciones. Es así como se puede explicar que en *El siglo de las luces* los personajes 'comen (y duermen)' algo más que en otras novelas, aunque no niego que aquí también predomina el valor simbólico (por ejemplo, de los cambios en su fisionomía).⁵

Veamos ahora qué información nos aporta la comida y cuál es su funcionalidad. Es obvio que la mención de unas comidas más o menos abundantes indica el nivel social de los personajes. Transformando el refrán español, se podría decir: "Dime lo que comes y te diré quién eres". Ya he señalado que muchos protagonistas -sobre todo de las últimas obras de Carpentier- viven en un ambiente acomodado, hasta opulento de manera que se pueden permitir el lujo de organizar grandes banquetes, como la Tía cuyo invitado de honor es Machado. Estas comilonas sirven en muchos casos de liberación. En los primeros cinco capítulos de *El siglo de las luces* las comidas estructuran la novela. No obstante no se sigue el curso normal de las cosas. Se invierte el esquema del día y de la noche, de manera que se sirve un almuerzo a las seis de la tarde y una cena sobre la medianoche (SL: 44-45), o aún más tarde. Se atropellan también todas las normas de urbanidad (SL: 48), tampoco se respeta el orden en que se suelen comer los platos. Se trata de una anarquía total para

⁵ Véase Collard (84-93).

romper con los tediosos almuerzos de cumplido que los jóvenes tuvieron que aguantar antes de la muerte del padre. El mismo valor de liberación y de retorno a las raíces adquieren las comidas en París que la Mayoralía Elmira prepara para el Ex Primer Magistrado.

Pero más aún que lo pantagruélico está presente la vertiente famélica, sobre todo en las primeras obras de Carpentier. Menegildo y los negros de *Ecue-Yamba-O* comen pan bañado en guarapo, sancochos de viandas (raíces comestibles) o chupan caña de azúcar para no tener hambre. Es obvio que la comida de pobres varía según el país: cuando en Madrid las prostitutas Isidra y Catalina se tragan "una colación de pan con aceite y cebolla" (CB: 163), ya sabemos que llevan más bien una vida de carencias.

La penuria puede llegar a una ausencia total de comida, el hambre que lleva a comer hasta lo más abyecto: el acosado considera la posibilidad de comer cuero y los indios nómadas y las tribus de Amawilak son tragadores de gusanos, lamedores de tierra (PP: 314), si no encuentran otra sustancia para sobrevivir. Cabe destacar que al evocar el hambre el género picaresco constituye casi siempre la referencia más o menos explícita. Sharon Magnarelli ya ha estudiado las características del pícaro en el cuento "El camino de Santiago" y las reiteradas referencias a la comida en este texto relativamente corto subrayan el que el pícaro piensa en (y con) el estómago. También se puede ver al acosado como a un pícaro. De estudiante pasa a ser miembro de un grupo terrorista para terminar como fugitivo. El acosado está obsesionado por satisfacer sus necesidades básicas, como el sexo, comer o dormir. El acosado/ amparado ni siquiera tiene escrúpulos en robarle el plato de avena hervida a la vieja negra, su antigua nodriza, que está enferma. Su hambre lo acecha tanto que no vacila en devorar una sopa de Domingos (un pobre caldo de lentejuelas y patas de ave), cuando la negra nodriza ya ha fallecido. En *El acoso* donde la vuelta a la madre y al calor del regazo es un tema/*leitmotiv* no muy destacado por la crítica, se puede observar que incluso sin vida la negra da vida al acosado/amparado, prosiguiendo más allá de la muerte su función de nodriza.

No sólo la abundancia o ausencia de comida connota el nivel social, sino que se perfila también una jerarquización en la descripción de la manera como se come. A este respecto, es significativa la manera como se evoca a los negros cuando están comiendo. En las primeras obras carpenterianas los negros se comportan casi como animales en el acto de comer: devoran, engullen la comida, vacían "jícaras de congrí" (EYO: 91), son tragones. Cuando un barco negrero cuya tripulación había sido arrojada al mar, se acoge a la protección de los franceses de Guadalupe, los negros se abalanzan sobre los restos de un bucan (SL: 226): "Y repentinamente, sin poder contenerse, se arrojaron sobre todos los restos del bucan, royendo huesos, devorando vísceras desechadas, chupando las grasas frías, para aliviarse de una hambruna de semanas." Donde se lleva más lejos esta animalización es en el cuento "Los fugitivos". Perro y el negro Cimarrón llevan una vida completamente dominada por los instintos, y al final Perro mata y devora al negro, ya que renace en Perro la reacción de cazar a los negros cimarrones, para lo que le habían entrenado en los tiempos en que vivía en una hacienda. Se puede observar por tanto que en las primeras obras (*El reino de este mundo* y *El siglo de las luces*) se reivindican los derechos del colectivo de los negros en la temática, pero al mismo tiempo se subraya la persistencia de una actitud muy negativa mediante la narración y focalización. En las obras ulteriores (*Concierto barroco*, *La consagración de la primavera*), se destaca a algunos individuos negros (Gaspar Blanco- aunque es mulato, Filomeno) hacia quienes no se muestra ningún menosprecio en la manera de describirlos. Estos individuos son muy conscientes de que lo político y lo social tienen que ir de la mano para "dar lugar" (CP: 313) al negro. Sólo si se cumplen estas condiciones -léase, sólo si se instaura el socialismo cubano-, se podrá representar un ballet de "moros y cristianos" (CP: 314), combinación de arroz y frijoles ya consagrada en la comida cubana, pero no alcanzada en la vida político-social.⁶

⁶ Se ha elaborado muy poco el tema del negro en Carpentier. Barreda-Tomás trata únicamente los libros *Ecué-Yamba-O* y *El reino de este mundo* oponiéndolos como obra no política frente a obra política. En su artículo sobre el negro, Gnutzmann

La comida no sólo constituye una suerte de "Dime lo que comes y te diré quién eres", también implica una identificación de la nacionalidad: "Dime lo que comes y te diré de dónde eres". La comida -al igual que la bebida- permite ubicar a los personajes. Son los más numerosos los platos cubanos: Cuba es el congrí (arroz con frijoles), el ajiaco (una especie de olla podrida), el tamal, el frangollo (una mermelada de plátano), el lechón, yemas dobles, queso blanco con cascotes de guayaba, majarete, pasta de tamarindo, ... Venezuela está también bastante presente, lo que se puede vincular con la biografía de Carpentier. Se mencionan los platos e ingredientes típicos como la "arepa, la hallaca y la cuajada llanera" (CP: 447; Derecho de asilo: 217; ReMe: 233), la caraota o el cambur (CP: 448; ReMe: 233). Las tortillas de maíz (ReMe: 318), el guajolote, el atole se asocian con México, cuya cocina alaba Carpentier en el contexto culinario de su ensayo, alzándola al mismo nivel que las cocinas china y francesa.

Cabe observar que no siempre le resulta fácil al lector imaginarse en qué puede consistir el plato. Se mencionan unos nombres exóticos desde el punto de vista del europeo y del latinoamericano no caribeño. Incluso en la primera obra de Carpentier donde se explican una serie de palabras en un glosario -muy al estilo criollista- no figura el "congrí", lo cubano por antonomasia. En la comida, uno de los contextos más 'arraigados', Carpentier se muestra cubano y caribeño al cien por cien. No es para nada este francés que escribe en español, como se ha venido afirmando tantas veces. En sus escritos va reivindicando e intensificando cada vez más la presencia de una "semántica mestiza" (Joset: 37). En las palabras que se refieren a la comida se agudiza al mismo tiempo la difícil tarea que se impuso Carpentier de nombrar las cosas como Adán, de dar a conocer, de decir América en un estilo barroco. A diferencia de otros elementos constitutivos del mundo caribeño (la historia, la naturaleza, el hombre) que sí logra plasmar hasta cierto punto

esboza más o menos la misma evolución que acabo de proponer. Curiosamente sólo tiene en cuenta a los hombres negros, mientras que no insiste en el papel de subordinación de la mujer negra, como he señalado anteriormente...

en su escritura barroca, se ve frustrado en parte el intento en el campo culinario, tarea por cierto muy difícil.

Del lado occidental y estadounidense los platos nos son más familiares: Estados Unidos, Francia y España son los tres focos más importantes. Estados Unidos son las sopas Campbell (cuyo nombre identifica la Tía de *La consagración de la primavera* erróneamente con una universidad célebre, Cambridge), el *corned-beef*, el *hot-dog*,... En Francia se desayuna con *croissants* (CP: 366). Se formulan unos tópicos quizá demasiado generalizadores y a veces injustos. La comida española, por ejemplo, se limita casi exclusivamente al garbanzo, la cecina, las berzas... como se puede comprobar del comentario denigrante del Amo mexicano durante su estancia en Madrid (CB: 162):

De cocina no podía hablarse: ante las albóndigas presentes, la monotonía de las merluzas, evocaba el mexicano la sutileza de los peces guachinangos y los (sic) pompas del guajolote vestido de salsas oscuras con aroma de chocolate y calores de mil pimientas; ante las berzas de cada día, las alubias desabridas, el garbanzo y la col, cantaba el negro los méritos del aguacate pescuezudo y tierno, de los bulbos de malanga que, rociados de vinagre, perejil y ajo, venían a las mesas de su país, escoltados por cangrejos cuyas bocas de carnes leonadas tenían más substancia que los solomos de estas tierras.

Me parece una simplificación de la riqueza de los platos españoles (que el mismo Carpentier alaba en sus *Crónicas*) y me pregunto hasta qué punto va inspirada en la comida de la picaresca (¿o del 'Garbancero' Galdós?). Demuestra una vez más que Carpentier se nutre de literatura hasta en sus descripciones culinarias y se ilustra la relación de odio y amor que mantiene con la Madre Patria.

Si bien la comida permite la identificación, puede revelar asimismo la enajenación. Esta oposición es muy contundente en *Ecue-yamba-O*. La comida es garantía de la conservación de las tradiciones y de la religión frente al dominio económico y por tanto alimentario de Estados Unidos (EYO: 115):

Sólo los negros, Menegildo, Longina, Salomé y su profe conservaban celosamente un carácter y una tradición antillana. ¡El *bongó*, antidoto de Wall Street! ¡El Espíritu Santo, venerado por los Cué, no admitía salchichas yanquis dentro de sus panecillos votivos...! ¡Nada de *hot-dogs* con los santos de Mayeya!"

La aportación de lo ajeno no debe tener necesariamente una connotación negativa. Si los platos no simbolizan la dominación económica como es el caso de la influencia estadounidense, lo de afuera puede ser incorporado y asimilado de manera armónica. Entonces la dicotomía comida ajena/ comida propia se puede superar para llegar a un tipo de cocina que Enrique califica de "criolla" -término por cierto ambiguo- por oposición a la cocina europea. Es una "cocina que especulaba con los hábitos gustativos dejados en el paladar de todos por un choque de razas, y un acomodo temporal de pueblos diferentes que consigo traían sus maneras de saborear y de engullir." (CP: 211). Se trata esencialmente de un mestizaje tricontinental, tal como se ilustra en el tamal, la hallaca, el congrí, y sobre todo en el ajiaco, plato en que se hermanan lo africano, lo europeo, lo indígena, ya que se combinan entre otros ingredientes la malanga, la cecina, el maíz ... Y el maíz me permite indagar más al respecto, ya que es el símbolo por excelencia del Nuevo Mundo, como se deduce también del cuento *Los advertidos*. En esta evocación de tres Diluvios, la barca de Noé se encuentra con la de Amawilak y la de un viejo chino. Para saber si la gran inundación había cesado, Amaliwak mandó una rata que volvió con una mazorca, la paloma enviada por Noé trajo un ramo de olivo y el papagayo del hombre de Sin regresó con una espiga de arroz. En el Nuevo Mundo no sólo se ha producido un "trascendental encuentro de la Oliva con el Maíz" (SL: 222), como lo propone Esteban en su meditación sobre el Caribe. No sólo se prolonga el Mediterráneo del Viejo Mundo en el Mediterráneo del Caribe, el Mediterráneo americano. Este otro Mediterráneo (el del Caribe) es también un Mediterráneo otro, mestizo, criollo, a la vez prolongación, inversión y superación del Mediterráneo europeo. Integra a más pueblos todavía -sobre todo los de origen africano- y adopta los sabores y olores de fuera "de cierta manera" como expone Benítez Rojo en *La isla que se repite*. La comida viene a expresar por tanto una de las ideas clave de Carpentier: el mestizaje.

POSTRE

Como el postre suele ser algo dulce y ameno, rico para el

paladar, me concentro en las delicias estilísticas que nos ofrece Carpentier. En las relativamente pocas descripciones de la comida, el autor se deleita en sumergir al lector en los olores y sabores de los platos, que es lo que más se destaca en lo sensorial. Claro que Carpentier incluye también el efecto Proust: el sabor de lo comido remite al pasado, a la infancia del protagonista de *Los pasos perdidos* y en quien más se elabora esta asociación comida-infancia-tierra es en Ofelia, la hija del Primer Magistrado (ReMe: 314):

Pero ahora, un tamal de maíz, alzado en tenedor, se acercaba a sus ojos, descendiendo hacia su boca. Cuando lo tuvo frente a la nariz, una emoción repentina, venida de adentro, de muy lejos, de un pálpito de entrañas, le ablandó las corvas, sentándola en una silla. Mordió aquello y de súbito, su cuerpo se le aligeró de treinta años. Y aquel devuelto olor de guayabas fermentadas (...). Y los vapores que salían de las cocinas (...).

En lo visual se insiste en algunos pocos fragmentos en los colores de los diferentes ingredientes. Así la Mayoralía Elmira encuentra una tienda en París donde venden las frutas y verduras de allá, pero presentadas como si fueran joyas, ya que están sobre lechos de algodones finos. La descripción es una fiesta ante los ojos de La Mayoralía y del lector (ReMe: 312):

(...) como llamándola se alargaban hacia ella los pardos brazos de yuca; ante sus ojos reverdecían los verdores del plátano verde, redondeábanse las pieles rugosas de las malangas, pintábanse manchas claras en el rubor -más decoro que de fruto soterrado- de la batata. Y más allá era la negrura profunda de la caraota negra, y la blancura litúrgica de la guanábana, y la carne pomarrosa de la guayaba.

Con estos ingredientes se pueden preparar unos platos que se nos hace la boca agua (ReMe: 314):

Alineadas sobre una tabla de trinchar, había chalupitas y enchiladas, junto al amarillo de los tamales envueltos en hojas calientes y húmedas, que despedían vapores de regocijo aldeano. Había cambures fritos, de los maduros, de los pintones, -esos que habían aplastado a puñetazos-, de los menudeados en finas lascas, gracias al cepillo de carpintería.

Se nos pinta una "naturaleza muerta -jamás pintada por maestro alguno" (CP: 210), a diferencia de los otros bodegones con faisanes y liebres inspirados en algún Chardin (SL: 302) que decoran el comedor de la casa de La Habana en *El siglo de las luces*.

También es un logro estilístico lleno de sensaciones (color, olor, ruido...) la preparación del cochino salvaje en *El siglo de las luces* (SL: 224-225), el bucán de los bucanes:

Sobre aquellas carnes empezó a llover una tenue lluvia de jugo de limón, naranja amarga, sal, pimienta, orégano y ajo, en tanto que una camada de hojas de guayabo verde, arrojada sobre los rescoldos, llevaba su humo blanco, agitado, oloroso a verde -aspersión de arriba, aspersión de abajo- a las pieles, que iban cobrando un color de carey al tostarse, quebrándose a veces, con chasquido seco, en una larga resquebrajadura que liberaba el unto, promoviendo alborotosos chisporroteos en el fondo de la fosa, cuya misma tierra olía ya a chamusquina de verraco. Y cuando faltó poco para que los cerdos hubiesen llegado a su punto, sus vientres abiertos fueron llenados de codornices, palomas torcaces, gallinetas y otras aves recién desplumadas. Entonces se retiraron las varas que mantenían las entrañas abiertas y los costillares se cerraron sobre la volatería, sirviéndole de hornos flexibles, apretados a sus resistencias, consustanciándose el sabor de la carne oscura con el de la carne clara y lardosa, en un bucán que, al decir de Esteban, fue "Bucán de Bucanes"- cantar de cantares.

Luisa Campuzano ve en la descripción precisa de la volatería una alusión a la *Cena de Trimalción* y añade en una nota que Carpentier cita un fragmento muy parecido en un artículo sobre las *Memorias* del padre Labat (*Letra y Solfa* del 27 de octubre de 1957), lo que me permite formular otra observación que ya he ido apuntando a lo largo de mi artículo: incluso en sus evocaciones de la comida Carpentier no puede dejar de comer papel, de introducir textos ajenos con los que va sazonando su misma narración.

CONCLUSION

La comida me ha llevado a hablar de más de un 'contexto': el social, el geográfico, el racial, el político. Me ha permitido reflexionar sobre unos temas que hasta ahora no han sido profundizados lo suficientemente en Carpentier: la presencia del negro y su problemático papel, el canibalismo, la mujer, la elaboración del personaje, la discrepancia entre las ideas teóricas y la práctica en Carpentier, la escritura. Al mismo tiempo he vuelto a encontrar algunas obsesiones carpenterianas: el acá y el allá y también una superación de la dicotomía, la

sustitución de lo natural por lo cultural, el tema de América, la mezcla de razas, el poder... Es cierto que no he agotado el tema: he dejado de lado el valor ritual de la comida que se describe en *Ecue-yamba-O* y la función de la comida envenenada como arma de combate de los negros, por ejemplo en *El reino de este mundo*.

Al fin y al cabo la comida nos hace asistir a la eterna pugna entre el texto como entidad referencial y el texto como entidad autónoma y autorreferencial. Escribir es y no es mostrar, las palabras no se adecúan nunca a la cosa, "les mots ne sont pas les mots", pero sólo disponemos de las palabras para hablar de esas cosas. Resulta aún más difícil este planteamiento para quien se impuso ser cronista de América, esta nebulosa que Carpentier quiere dar a conocer recurriendo muchas veces no sólo a palabras, sino a otros textos ya existentes.

Como última reflexión quisiera observar que hablar de comida en relación a un escritor cubano es un tema muy irónico en la actualidad. Me pregunto si en La Habana los libros de Carpentier también "se cotizan a doce latas de leche condensada", frase que encabeza un artículo reciente de Cabrera Infante.

Rita De Maeseneer
Mercator Hogeschool Gent/
Vrije Universiteit Brussel

BIBLIOGRAFIA

BAKHTINE, M., *L'oeuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Age et sous la Renaissance*, Paris, Gallimard, 1970.

BARREDA-TOMAS, P.M., "Dos visiones del negro, dos conceptos de la vida", en *Hispania*, 55, 1972, 34-44.

BENITEZ ROJO, A., *La isla que se repite. El Caribe y la perspectiva posmoderna*, Hanover, Ediciones del Norte, 1989.

BOLIVAR AROSTEGUI, N., GONZALEZ DIAZ DE VILLEGAS, C., *Mitos, leyendas y relatos de la comida cubana*, Letras Cubanas, La Habana, 1993.

CAMPUZANO, L., "Algunas notas sobre la literatura en *El siglo de las luces*", en *Quirón o del ensayo y otros eventos*, La Habana, Letras Cubanas, 1988.

CARPENTIER, A., *Tientos, diferencias y otros ensayos*, Barcelona, Plaza y Janés, 1987.

CARPENTIER, A., *Los convidados de plata*, Montevideo, Sandino, 1972.

CARPENTIER, A., *Obras completas*, México, Siglo XXI Editores, 1983-1987, XII volúmenes.

CARPENTIER, A., *Crónicas*, La Habana, Letras Cubanas, 1985, 2 volúmenes.

COLLARD, P., *Cómo leer a Alejo Carpentier*, Madrid, Júcar, 1991.

GILARD, J., "'Ricas mieles y buen café'. Le café dans la chanson populaire du pourtour caraïbe", en *Caravelle*, 61 (1993), 27-48.

GNUTZMANN, R., "La evolución de un tema: el negro en la obra de Alejo Carpentier", en *Cuadernos americanos*, 14 (marzo-abril 1989), 117-139.

JEANNERET, M., *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, José Corti, 1987.

JOSET, J., "El Caribe de Alejo Carpentier: ¿la salvación por el mestizaje?" en *Historias cruzadas de novelas hispanoamericanas*, Madrid-Frankfurt, Iberoamericana-Vervuert, 1995, 27-44.

MAGNARELLI, S., "'El Camino de Santiago' de Alejo Carpentier y la Picaresca", en *Revista Iberoamericana*, 86 (enero-marzo de 1974), 65-86.

SALAS, R., "Cabrera Infante: 'Mis libros se cotizan en la Habana a doce latas de leche condensada'", en *El País Domingo* (3 de noviembre de 1996), 34.

SIGLAS USADAS

EYO *Ecue-Yamba-O*
ReiMu *El reino de este mundo*
PP *Los pasos perdidos*
SL *El siglo de las luces*
CB *Concierto barroco*
CP *La consagración de la primavera*
AS *El arpa y la sombra*