

“LAS SALSAS EMPEZABAN A HABLAR
POR EL OLOR DE SUS ESENCIAS”
SOBRE LOS CONTEXTOS CULINARIOS
EN ALEJO CARPENTIER

A Luisa Campuzano

Alejo Carpentier¹, cuyas primeras obras fueron precursoras e innovadoras mucho antes del *boom*, ya no puede asombrarnos ahora con sus novedades (Juan Rulfo ha enseñado que sólo en la ficción pueden hablar las voces de ultratumba). Parece que el escritor cubano ha entrado en la historia de la literatura y se ha convertido en un clásico, y es asombroso constatar que los clásicos se ocuparon de temas aparentemente triviales como la comida. Pienso, por ejemplo, en el curioso trabajo *Memorias de cocina y de bodega* de Alfonso Reyes, en la metáfora de la antropofagia que marcó la literatura brasileña a partir de los hermanos de Andrade, y en el azúcar y el tabaco del *Contrapunteo cubano* de Fernando Ortiz. También Carpentier reivindicó un lugar para lo que él denominaba los “contextos culinarios”.

Como punto de partida me apoyo en las observaciones “teóricas” de Carpentier sobre los contextos culinarios en su conocido ensayo “Problemática de la actual novela latinoamericana” de 1964. Pongo “teóricas” entre comillas porque dudo que se pueda hablar de teoría en el escritor cubano. Son tanteos, muchas veces no exentos de contradicciones, como señala el título de una de sus recopilaciones de ensayos, *Tientos, diferencias y otros ensayos*. Además, las ideas carpenterianas se pueden encontrar no sólo en sus ensayos, sino también en sus artículos periodísticos y en sus novelas. Determinados artículos contienen en germen ciertas ideas carpenterianas que luego son desarrolladas, matizadas, reformuladas y discutidas en sus ensayos e incluso en sus novelas. En dos artículos (del 15 y del 22 de junio de 1930) reunidos bajo el título de “Descubrimiento del Mediterráneo”, Carpentier evoca las ciudades del sur de Francia (Arles, Cannes y

¹ La frase del título en A. CARPENTIER, *El siglo de las luces, Obras completas, Siglo XXI*, México, 1984, t. 5, p. 322. En adelante citaré por las obras completas (OC) más título y número de tomo. Este artículo constituye uno de los puntos de partida para la publicación de un libro sobre la comida en Alejo Carpentier.

Marseille) y las opone a París. Construye su texto alrededor de la idea de que el sur de Francia pertenece al *mare nostrum* también en lo culinario. Lo mediterráneo se manifiesta en el azafrán de la *bouillabaisse* de Marseille que luego el rojo de la *salse di pomodoro* desplazará en Niza, antesala de Italia:

En Marsella, ciudad meridional por excelencia, se buscarán en vano las características del espíritu parisiense. La *bouillabaisse*, con su salsa cargada de azafrán, denuncia la proximidad de aquellos succulentos platos españoles que motivaron tres admirables ensayos de Gregorio Marañón. En los muelles del puerto de *La Joliette* se mueve una tornasolada humanidad integrada por árabes, sirios, griegos, italianos y levantinos de distinta procedencia. El francés de esta ciudad es comunicativo, pintoresco, fantasioso, dado a las mentiras y aficionado a un vino dulzón, nada parecido al áspero líquido rojo que se bebe en París. Los barrios bajos están perfumados con ajo; en las tabernas, los peces del Mediterráneo se cuecen en sopas pródigas de pimentón².

Advierte Patrick Collard, respecto a esta evocación que anuncia la teoría de los contextos (y la teoría de los dos Mediterráneos): “Se ve que, tomando como observatorios Arles y Marseille, Carpentier presenta una síntesis de todo el ámbito mediterráneo a base de una selección de aspectos (¿que él, más tarde llamará *contextos*?) étnicos, arquitectónicos, folklóricos, y –particularmente– culinarios”³. A partir de la “teoría” de los contextos, pasaré de un texto a otro –novelesco, ensayístico, periodístico– a fin de deducir el acercamiento de Carpentier al tema culinario.

En “Problemática de la actual novela latinoamericana”, Carpentier presenta los contextos culinarios como ingrediente necesario de la práctica de la novela latinoamericana. Se yuxtaponen en el ensayo diferentes áreas estudiadas en las ciencias humanas (contextos raciales, económicos, ctónicos, políticos, burgueses, culturales) a fenómenos relacionados con las dimensiones espacio-temporales (contextos de desajuste cronológico, distancia y proporción e iluminación). Los contextos culinarios no caben en ninguna de las dos categorías –a primera vista por lo menos. Tampoco resulta muy clara la delimitación entre los diversos campos: la cultura y el muy carpenteriano movimiento pendular *acá-allá* permean en muchos entornos; lo confirma el recuento de las líneas dedicadas a cada apartado⁴ (que de

² A. CARPENTIER, *Crónicas*, Letras Cubanas, La Habana, 1985, t. 2, p. 141.

³ “Espacios urbanos en las «Crónicas» (1928-1939) de Alejo Carpentier”, *Marche romane, La ville et la littérature. Monde hispanique-Italie. xix^e et xx^e siècles* (eds. P. Jodogne et J. Joset), 43 (1993), p. 83. Es significativo que Collard mencione algunos contextos que no están tratados explícitamente en el ensayo que estudiaremos más adelante.

⁴ Entre paréntesis indico el número de líneas dedicadas a cada apartado: contextos raciales (9), contextos económicos (8), contextos ctónicos (37); contextos po-

ninguna manera implica una valoración absoluta), pues sobresalen los ámbitos culturales y de distancia y proporción. Una última observación: no están representados contextos importantes en Carpentier, pienso en el histórico o el religioso y en el primero y último, el lingüístico, aunque algunos comentarios de los diferentes apartados se podrían clasificar bajo este rótulo (por ejemplo, las observaciones sobre los americanismos en los “contextos culturales”). Teniendo en mente este marco general, iré comentando el fragmento sobre los contextos culinarios que reproduzco primero en toda su extensión.

Contextos culinarios

Tienen su 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. La cocina mexicana es, con la china y la francesa, una de las tres grandes cocinas existentes en el mundo. Toledo huele a aceite y maza-pán; Nankín huele a salsa de soya como el Asia Central huele a grasa de carnero y pan sin levadura, en tanto que muchas ciudades mexicanas huelen a chile, mole y tortilla de maíz (esto último, sobre todo, que llega a hacerse obsesionante para el forastero recién llegado), porque la cocina mexicana responde a una filosofía, a un sistema, a un discurso del método, del tratamiento de los manjares, que, como la cocina francesa y la cocina china, no resulta una mera repetición, inamovible, de veinte platos regionales, tradicionales, siempre semejantes a sí mismos (como el viejo *alcuzcuz* de los árabes o la *fondue* helvética) agotados en sus sabores al cabo de una semana de residencia en el país de su elaboración y alabanza. Es cocina que permanece fiel a sus raíces primeras⁵.

La primera frase resalta que la pertinencia de la comida no es mucha, y que, más bien, se relaciona con otros contextos, en particular el histórico (que no se explicita en el ensayo). A esta coordenada se añade el espacio: una comida caracteriza un país, una región. Los platos tienen una función etnocultural, expresan la identidad. Para Cuba, el plato por excelencia es el ajiaco, la esencia de la cocina criolla que en este caso es sinónimo de cubana. José Luis Luzón advierte en “Comer

líticos (16); contextos burgueses (13); contextos de distancia y de proporción (48); contextos de desajuste cronológico (14); contextos culturales (97); contextos culinarios (21); contextos de iluminación (21); contextos ideológicos (42).

⁵ A. CARPENTIER, *Tientos, diferencias y otros ensayos*, Plaza y Janés, Barcelona, 1984, p. 22.

y beber en La Habana colonial”: “El ajiaco al que se refiere la condesa [de Merlín] era la quinta esencia de la cocina criolla. Según refiere un autor de la época era una comida compuesta por carne de puerco, o de vaca, tasajo, pedazos de plátano, yuca, calabazas, etc... con mucho caldo, cargado de zumo de limón y *ají* picante. Es el equivalente cubano de la olla española pero acompañado del casabe, nunca del pan”⁶. Este plato “identitario” consiste por tanto en una mezcla de ingredientes europeos e indígenas (y volveré sobre la idea de mezcla/identidad). Se pasa por alto, sin embargo, la aportación africana, indispensable en el plato, “ingrediente” más ajeno a Carpentier, aunque se esforzó toda su vida por integrarlo en su recetario.

En el bucán, los métodos franceses se aplican al venado del Caribe; tanto en el ajiaco como en el bucán se sugiere un movimiento de Europa hacia América y se calla la gran aportación (más tardía) a la cocina europea que constituyeron la papa, el tomate, el chocolate, el maíz, el cacahuete, el pavo, la piña... Entre paréntesis se toca un problema lingüístico al que Carpentier se verá enfrentado en su práctica escritural: al referirse a los productos de Cuba, habla de “viandas”, cubanismo para raíces comestibles (como enseña, por ejemplo, el glosario incluido en *¡Ecué-Yamba-O!*). Las comillas y la perífrasis, “llaman todavía a eso”, constituyen algunos de los procedimientos a los que recurrirá Carpentier para solucionar el difícil problema de dar a conocer América⁷. En cuanto a la valoración de las cocinas mexicana, china y francesa, palabras como “sistema”, “filosofía” y “discurso del método” les quitan su carácter prosaico y las elevan a un nivel superior. La mención de la terminología cartesiana enfatiza —de manera irónica para los que leímos *El recurso del método*— el enfoque desde Europa. Se reserva un lugar de honor a la cocina mexicana (¡y no a la cubana!) elevándola al nivel cartesiano de las cocinas francesa y china. Carpentier elogia su gran variedad y la fidelidad a las raíces, mientras que desacredita otros platos por su (supuesta) falta de inspiración y variación. Sorprendentemente, al detenerse en las cocinas que más aprecia, Carpentier evoca los olores —uno de los cinco elementos sensoriales en la comida— de los platos e ingredientes de México, China (y de Asia Central), y España (Toledo), pero no de Francia. ¿De manera inconsciente quizá, se desliza la cocina española entre el grupo de las cocinas apreciadas o se reduce a un constituyente de la comparación? La cocina española es objeto de valoraciones muy contradictorias. En las novelas se limita casi exclusivamente al garbanzo, la cecina, las berzas... como se puede comprobar

⁶ *Carav*, 1998, núm. 71, p. 25.

⁷ Sobre los americanismos, véanse L. CAMPUZANO, “Notas acerca de la función de los americanismos en *El recurso del método* y *Concierto barroco*”, *Quirón o del ensayo y otros eventos*, Letras Cubanas, La Habana, 1988, pp. 143-169 y mi artículo: “Los americanismos en *La consagración de la primavera* de Alejo Carpentier”, en *El español de América*, eds. C. Hernández Alonso et al., Junta de Castilla y León, Salamanca, 1991, pp. 1409-1415.

por el comentario denigrante del Amo mexicano y el negro cubano Filomeno:

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 pimientos; 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 sustancia que los solomos de estas tierras⁸.

Muy acorde con la intencionalidad de *Concierto barroco*, elogio de la americanidad, Cuba y México se exaltan frente a la Madre Patria. Constituye una simplificación de la riqueza de los platos españoles, pero hasta qué punto se inspira en la comida de la picaresca, intertexto importantísimo en Carpentier (o... ¿en el garbancero Galdós?). Los artículos periodísticos ofrecen una visión opuesta. En su viaje a España de 1934-1935, Carpentier alaba la cocina española en detrimento de la francesa, que requiere demasiados artificios:

España es, de todos los países que conozco, el más honrado y noble en materia de alimentos y bebidas. Los “refinados” me dirán que la cocina ibérica es tosca y que sus vinos no tienen el *bouquet* quintaesenciado de un Borgoña o un Chablis. Pero aquí, al menos se especula siempre con materia cabal: la merluza es merluza, el pargo es pargo, el cocido tradicional sólo se compone de elementos auténticos, que ignoran toda elaboración deshonesta. El vino sabe a uva⁹.

Aparentemente entramos en contradicción con lo formulado en el ensayo sobre los contextos, en el que califica la cocina francesa como “fiel a sus raíces”. Recordemos, asimismo, la cita sobre el viaje al sur de Francia de 1930 en que Carpentier se refiere a los “suculentos platos españoles que motivaron tres admirables ensayos de Gregorio Marañón”¹⁰. En “Sobre la cocina española”, por ejemplo, Marañón alaba la opulencia de la cocina española¹¹. Carpentier, al comentar las *Memorias de cocina y bodega* de Alfonso Reyes, se opone a la pobreza de la comida española que la literatura del Siglo de Oro refleja. En su reseña a este libro, que trata los temas más variados (cocina, vinos, café, chocolate, asociación de *gourmets*, canibalismo, la comida en

⁸ OC, *La aprendiz de bruja. El arpa y la sombra. Concierto barroco*, t. 4, p. 162.

⁹ *Crónicas*, t. 2, p. 158.

¹⁰ *Ibid.*, p. 141.

¹¹ G. MARAÑÓN, “Sobre la cocina española”, *Obras completas*, Espasa-Calpe, Madrid, 1968, t. 4, pp. 839-851.

Europa y en América, la cocina mexicana, un ataque de las sinestesias tan de moda entre los simbolistas...), Carpentier destaca las ideas de Reyes sobre la cocina española formuladas al inicio del libro: "La cocina hispánica era, por el contrario, en el Siglo de Oro y antes, la más rica de Europa, por cuanto resultaba una síntesis de la antigua cocina mediterránea, con añadidura de refinamientos arábigos que sólo pasaron a la culinaria europea mucho más tarde"¹². Carpentier coincide con Reyes en que la cocina española es más abundante y rica de lo que se puede deducir de la literatura del Siglo de Oro. La explicación de esta actitud contradictoria respecto a España se debe a la conflictiva relación de odio-amor que mantiene con la Madre Patria. Daniel-Henri Pageaux en su artículo "La España novelesca de Alejo Carpentier" llega a la misma conclusión de ambigüedad respecto a España: por una parte, España se reduce a estereotipos, por otra, esta herencia resulta dinamizada y constituye la base de la creación carpenteriana¹³. Y como en Carpentier cada palabra, cada frase, tiene su peso, quisiera terminar mis comentarios sobre los contextos culinarios con la observación entre paréntesis del "forastero recién llegado". El análisis de los fragmentos sobre la comida en la novelística carpenteriana me ha enseñado que la insistencia en la comida casi siempre surge cuando el narrador/protagonista/Carpentier se

¹² A. CARPENTIER, "Memorias de cocina y bodega", artículo de la columna "Letra y solfa" de *El Nacional* (Caracas), 6 de junio de 1953, consultado en la biblioteca José Martí (La Habana). Carpentier no menciona en su artículo la fuerte presencia de la cocina latinoamericana en Reyes y, en particular, la alabanza de la cocina mexicana que hubiera podido inspirar al escritor cubano. Leamos en Reyes el elogio del mole de guajolote: "¡Solemne túmulo del pavo, envuelto en su salsa roja-oscura, y ostentado en la bandeja blanca y azul de fábrica poblana por aquellos brazos redondos, color de cacao, de una inmensa Ceres indígena, sobre un festín silvestre de guerrilleros que lucen sombrero faldón y cinturones de balas!" (*Memorias de cocina y de bodega. Minuta*, F.C.E., México, 1989, p. 111). Se recurre a los mismos procedimientos en el elogio del Amo mexicano. Que yo sepa no se ha estudiado todavía la gran importancia de Reyes para Carpentier (quien obtuvo el premio Alfonso Reyes en 1975). Aunque en *La consagración de la primavera* sólo se menciona a Reyes como ejemplo de un hombre caracterizado por una cultura universal, la descripción del descubrimiento del Anáhuac en el cap. 5, por ejemplo, presenta semejanzas con el conocido texto de Reyes, *La visión de Anáhuac*.

¹³ En *Mélanges offerts à Maurice Molho*, Éditions Hispaniques, Paris, 1988, pp. 353-364. En el capítulo "Carpentiers Spanienbild", C. ARMBRUSTER defiende una visión positiva de España que interpreta como una prefiguración del mestizaje americano. Al mismo tiempo, Armbruster no niega que existe cierta ambigüedad al respecto y que la visión de España puede ir variando según la funcionalidad que se le otorgue en determinadas narraciones y contextos. Advierte, por ejemplo, que España representa a la vez la leyenda dorada y la leyenda negra (véase *Das Werk Alejo Carpentiers. Chronik der "Wunderbaren Wirklichkeit"*, Klaus Dieter Vervuert, Frankfurt, 1982). Para la presencia de España (y de su cultura), véase también L. CAMPUZANO, "El «síndrome de Mérimée» o la españolidad literaria de Alejo Carpentier", *Carpentier. Entonces y ahora*, Letras Cubanas, La Habana, 1997, pp. 41-65.

coloca explícitamente en la posición del viajero, forastero¹⁴. Digo explícitamente porque algunos críticos, como González Echevarría, consideran a Carpentier (con razón) como un constante “peregrino en su patria”, actitud que, por lo demás, fundamenta su poética de lo real maravilloso.

Se puede colegir que importan más las connotaciones geográficas, históricas, literarias y culturales que la comida. Como era de prever en Carpentier, en su acercamiento a la comida se interponen filtros, prueba de ello es que después de comentar los once contextos, Carpentier dedica un apartado al estilo (¿se trata de los contextos estilísticos?) y se refiere en principio a la cocina, lo más cotidiano y por tanto lo más difícil de evocar (de hecho, en la práctica, Carpentier nunca integra la descripción de una cocina). Advierte que la cocina de Combernon, del primer acto de *La Anunciación a María* de Claudel, podemos imaginarla todos, pues Claudel dice que es como un cuadro de Brueghel, razón por la que no hace falta describirla exhaustivamente (para el lector cuyo horizonte de referencias es occidental, añadiría yo)¹⁵. En cambio, señala, nunca se ha pintado una cocina latinoamericana; para evocarla haría falta el estilo barroco. Escribe Carpentier:

Y esas cocinas tienen un interés que alcanza a mucho más allá de lo pintoresco: desempeñan un papel complementario y social dentro de los contextos culinarios que caracterizan las grandes culturas, trabajando con la oliva y el trigo en algún lugar, con el maíz y el cazabe, más generalmente, en nuestras latitudes. De la oliva y del trigo se nos viene hablando desde la Biblia. Del maíz, desde el Popol-Vuh y los libros de Chilam Balanes. Por lo mismo, las cocinas se diferenciaron y cobraron estilos propios. Pero si las cocinas de la oliva y del trigo pasaron a la alta pintura, las cocinas del maíz quedaron marginadas, anónimas, en cuanto a la plástica universal¹⁶.

El autor cubano nos lleva una vez más a sus terrenos predilectos, a saber, la magnitud de la tradición y la obsesión por los textos fundadores; la insistencia en la cultura; la clara dominación de la “alta pintura”; el anhelo de decir América y encontrar lo universal. También está presente la oposición *acá-allá*, Europa, o mejor dicho la cuenca mediterránea (el olivo nunca ha caracterizado los países ger-

¹⁴ También MIRTA ZIDOVEC destaca este punto en “Exilio y choque cultural: la comida como elemento de reacción en la narrativa de Alejo Carpentier”, *Alba de América*, 15 (1997), núms. 28/29, 289-297. Para un análisis de la comida en la obra novelística de Carpentier, véase mi artículo “La comida en Alejo Carpentier”, *Aleph*, 11 (1997), 5-21.

¹⁵ Señalo de paso la asimilación de Brueghel (flamenco) con Francia por parte de Carpentier; procedimiento similar al de los europeos, que no hacen muchos distinguos entre cubanos y dominicanos, por ejemplo.

¹⁶ *Tientos, diferencias y otros ensayos*, p. 24.

mánicos), y América. En este caso, la cuenca mediterránea, simbolizada por el trigo y el olivo (y se podría añadir la uva), frente al maíz y el cazabe del mundo americano, con insistencia en el primer elemento¹⁷.

Es claro que la interpretación de los contextos culinarios plantea una serie de interrogantes: ¿se defienden las raíces primeras en la cocina, o la mezcla? ¿Cómo se valoran las diferentes cocinas, más la francesa y la española del lado europeo; la cubana y la mexicana del lado americano? ¿Cómo se pueden nombrar y evocar los platos? ¿Cómo se produce la influencia culinaria?, ¿se efectúa un movimiento de Este a Oeste únicamente?

Parte de estas preguntas vuelve a formularse en la disquisición irónica de Enrique durante su reencuentro con La Habana (y Cuba) en compañía de su amante rusa, Vera. En el capítulo 17 de *La consagración de la primavera*¹⁸ se describen los pasos recuperados de Enrique en su ambiente cubano después de una larga ausencia. Enrique se ubica en la posición de extranjero, condición casi indispensable para percibir este tema trivial. Durante sus andanzas, Vera y Enrique se detienen a comer en una sencilla fonda cuya cocina es “una naturaleza muerta —jamás pintada por maestro alguno— de aguacates y lechugas alhajados por aros de cebolla”¹⁹ —manifiesto eco del ensayo y otra muestra del estilo “dorado” y elevado que se aplica a la comida. El ambiente le incita a hablar, a dictar a Vera un “curso académico” (p. 211) sobre la comida. Una vez más, en la literatura, ingerir comida se convierte en el movimiento contrario, la expulsión de aire, la conversación, inscribiéndose de esta manera en una larga tradición que remonta al simposio platónico y que tiene ilustre prole en la literatura hispánica (una de las cumbres es por supuesto el noveno auto de *La Celestina*). Pero, a diferencia de la tradición de los banquetes, el tema —la comida— no es elevado, aunque la manera de tratarlo lo sitúa al nivel de la *high culture*. Combinando su discurso sobre los contextos culinarios, Carpentier/Enrique recurre —no sin ironía— a toda una serie de símiles con la filosofía para caracterizar la cocina

¹⁷ Sólo cabe añadir el arroz al trigo y al maíz para llegar a lo que Braudel llama las tres plantas de civilización. Carpentier retoma esta idea de los tres cereales en su versión sobre los diferentes Diluvios, primero, limitándose a la oposición trigo-maíz en *Los pasos perdidos* (1953) para luego ir extendiéndola a la mencionada triada. En el relato *Los advertidos* (1958) se alude a tres diluvios: la barca de Noé se encuentra con la de Amaliwak y la de un viejo chino. Para saber si la gran inundación había cesado, Amaliwak mandó una rata a averiguarlo y la rata volvió con una mazorca, al igual que la paloma enviada por Noé le trajo un ramo de olivo y el papagayo del hombre de Sin regresó con una espiga de arroz.

¹⁸ Ya publicado en *Casa de las Américas* como anticipo de la novela y una variación sobre los artículos de Carpentier “La Habana vista por un turista” del 8 de octubre al 17 de diciembre de 1939.

¹⁹ OC, *La consagración de la primavera*, t. 7, p. 210.

europea/francesa: Vatel y Carême son “los Descartes, los Malebranche, de la marmita y del sartén”, Montagné es el “Bergson de las ollas, el horno, el baño María”²⁰. Continúa Enrique:

Y es que en Europa se había elaborado una metafísica de la cocina, un acercamiento por la Razón, el Logos, a las *esencias puras* de lo comestible, con sus consiguientes *accidentes empíricos*, estableciéndose así una suerte de fenomenología del manducar, del salivar, del tragar, bien distinto de nuestro historicismo de la 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. Así, la cocina criolla que Vera, ahora, trataba de entender con los ojos y el regusto, tras de exploraciones, acercamientos, tanteos, rechazos o aceptaciones del olfato, era algo que no le era dable percibir en profundidad porque le faltaba una confluencia de sedimentos raciales para disfrutar de ella (*id.*).

Las confluencias históricas, geográficas y sobre todo raciales se oponen al supuesto carácter más racional y domable de la comida europea. La comida se convierte en seña de identidad para Enrique y en este ámbito se nota la diferencia con Vera. Para Vera es un acercamiento a lo nuevo, un movimiento hacia adelante, mientras que Enrique proustianamente “reconstruía toda su niñez, toda su adolescencia, con sólo morder un pedazo de yuca —ebúrnea, fragante, estriada, estriada por pequeños hilos que se rendían ante los dientes bajo la dorada fragancia del mojo de ajo, incensario del camino de gloria que iba de las narices a la boca...” (*id.*). De la misma manera que Ofelia, hija del Primer Magistrado, retrocede a su infancia gracias a un tamal de maíz²¹, las sensaciones visuales y olfativas que se juntan y mezclan en sinestesias provocan la magia del reencuentro. Al cotejar las ideas de los contextos culinarios del ensayo con la adquisición en *La consagración de la primavera*, se vuelve a insistir en el proceso histórico que determina la comida, pero se reduce el campo geográfico al que se aplican las reflexiones. Aunque sigue manejándose el mismo criterio de distinción, el discurso del método ya no

²⁰ *Loc. cit.* Se aplica la misma mezcla de vocabulario filosófico y tema poco elevado para describir —esta vez sin ironía explícita— la relación sexual entre la judía Ada y Enrique; la gula y la lujuria siempre se han rozado: “El mayor triunfo de los amantes está en la derrota de la razón, en el espléndido putearse de la loca de la casa, en la Minerva que se deshace del búho, largando el casco y la lanza, y hace un magnífico número de strip-tease ante el Logos estupefacto que no sabe si acudir a la ira de los Dioses o hacerse el alcahuete” (p. 95).

²¹ En *El recurso del método* leemos: “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” (t. 6, pp. 314-315).

caracteriza a las cocinas mexicana y china, sino que se limita a la europea —léase, francesa. A diferencia del ensayo, la oposición se hace más nítida enfrentando a Francia con Cuba. Además, el movimiento del ensayo de Europa a América (España-Cuba, Francia-Cuba) se transforma en un mestizaje tricontinental, ya que Enrique constata:

Criollo era yo al fin y mi cocina no procedía de la de Apicio el romano, sino que era la que juntos habían elaborado el Maqués [*sic*] de Villena, maestro de artes cisorias, el diabólico marmitón que aherrrojó al Gran Almirante, el príncipe Kankán Muza, señor de imperios africanos, los Caciques de todas mis islas y los bucaneadores de sus costas que, asomados a anchas orzas de barro, a calderos ecuménicos, habían engendrado estas grandes realidades de un mestizaje tricontinental —simbiosis de sabores— que eran el tamal, la hallaca, el congrí y el ajiaco²².

La identidad de los criollos (¿cubanos? ¿caribeños? ¿americanos?) se define por una pluralidad, una mezcla: el marqués de Villena (cuyo tratado medieval, *El arte scisoria*, es evocado también en “Historia y cocina”, en *El Nacional*, 26 de noviembre de 1955, y en el capítulo 5 de *El siglo de las luces*) se junta con Colón, los caciques y lo africano. En cuanto a los platos mencionados, resulta que el tamal, la hallaca, el congrí y el ajiaco son platos “criollos”, en el sentido de cubano y americano, y que en la mayoría de los casos se preparan a base de maíz²³. Pero en el elogio del ajiaco se ahonda. Después de describir los diferentes disfraces del boniato, Enrique subraya la au-

²² OC, *La consagración de la primavera*, t. 7, p. 212. Una variante sobre esta reflexión se encuentra en la charla televisiva sobre “La cultura de los pueblos que habitan en las tierras del mar Caribe” de 1979: “...nuestro suelo y muy particularmente el suelo caribe, se hace teatro de la primera simbiosis, del primer encuentro registrado en la historia de tres razas que, como tales, no se habían encontrado nunca: la blanca de Europa, la india de América, que era novedad total, y la africana que, si bien era conocida por Europa, era desconocida totalmente del lado de acá del Atlántico. Por lo tanto, una simbiosis monumental de tres razas de una importancia extraordinaria por su riqueza y su posibilidad de aportaciones culturales y que habría de crear una civilización enteramente original” (A. CARPENTIER, *La novela latinoamericana en vísperas de un nuevo siglo y otros ensayos*, Siglo XXI, México, 1981, pp. 181-182).

²³ El tamal, relleno de carne y envuelto en una hoja de plátano o de maíz, es una comida muy extendida por toda América Latina. La hallaca es más conocida como plato venezolano, confluencia de muchos ingredientes (maíz, pasas, tocino, carne...) que se prepara en Navidad; pero, según me informaron, en Santiago de Cuba podría ser el equivalente de lo que en La Habana se llama tamal. El congrí es nombre que sólo se conoce en Cuba, aunque tiene variantes caribeñas como arroz con habichuelas en Puerto Rico, arroz con caraotas en Venezuela, *pois et riz* en las Antillas de habla francesa (véase J. J. ARROM, “De «Ecué-Yamba-O» a «Los fugitivos». Hitos de una trayectoria en ascenso”, *Imán*, 2, 1984-85, pp. 99-100). La denominación ajiaco —la quintaesencia de Cuba— se conoce también en Colombia, aunque integra otros ingredientes, pero, por lo que he podido averiguar, no en la República Dominicana, por ejemplo. Agradezco a Luisa Campuzano estas aclaraciones.

tenticidad de la malanga; sin embargo, en el ajiaco la malanga hace una entrega de sí misma “a un populachero contubernio del maíz desmenuzado en rodajas, del plátano verde de negra respuesta al calor, del secular tasajo-cecina que había viajado en las tres primeras carabelas vistas por nosotros —en un plato que era como una ilustración complementaria de toda la historia del Mal llamado Nuevo Continente” (p. 212). En esta joya estilística —fiesta de colores, hipálages y personificaciones— se retoman ideas de los contextos culinarios del ensayo: las carabelas y la insistencia en su dimensión histórica. El ajiaco simboliza todo el continente americano, de manera que se añade una dimensión cultural/racial. Efectivamente, Enrique continúa arguyendo que estos ingredientes de procedencia tan variada sirven para nutrir al criollo. El ajiaco es

un plato que era como una ilustración complementaria de toda la historia del mal llamado Nuevo Continente: En una sola cazuela se malaxaban aquellos elementos que habían alimentado las razas de criollos (... *huasos, cholos y huachinangos, negros, prietos y gentiles, serranos, calentanos, indígenas, gente de color, morenos, mulatos y zambos, blancos porfiados y patas amarillas, tercerones, cuarterones, quinterones y salta-atrás*, los llamaban aquí, allá y más allá...), llevados a dar guerra, a propiciar, a desbaratar, a descolonizar lo colonizado, a conquistar, de abajo arriba, en fin de cuentas, a los conquistadores demasiado seguros de lo conquistado —arrojándolos, en más de una ocasión, al mar por donde habían venido (pp. 212-213).

Como observó Alexis Márquez Rodríguez: “El significado propio del verbo *malaxar* es, en realidad, el de «amasar o sobar una parte del cuerpo» (Casares). Sin embargo, Carpentier lo emplea frecuentemente con la idea de que lo que se amasa es una mezcla de sustancias diversas”²⁴. Esta idea de mezcla se refuerza por el hecho de que la retahíla de americanismos proviene de una cita (con variantes) de Simón Rodríguez, maestro del Libertador, que subrayó esta diversidad en la Gran América. Carpentier se refiere a Rodríguez en su ensayo “Lo barroco y lo real maravilloso”:

...quiero recordar la gracia con que Simón Rodríguez, que veía genialmente esas realidades, en un fragmento de sus escritos, nos recuerda lo siguiente: que al lado de hombres que hablan el español sin ser ya españoles, puesto que son criollos —dice Simón Rodríguez—, “tenemos huasos, chinos y bárbaros, gauchos, cholos y guachinangos, negros, prietos y gentiles, serranos, calentanos, indígenas, gentes de color y de ruana, morenos, mulatos y zambos, blancos porfiados y patas amarillas y un mundo de cruzados: tercerones, cuarterones, quinterones, y salta atrás”²⁵.

²⁴ *Lo barroco y lo real maravilloso en la obra de Alejo Carpentier*, Siglo XXI, México, 1982, p. 299, nota 49.

²⁵ *Tientos, diferencias y otros ensayos*, pp. 212-213.

El ajiaco alimenta a los que se podrían considerar como ajiaco humano por la variedad de razas. Por ser “ajiacos”, los criollos —ya en el sentido de americanos— constituyen una fuerza de oposición a los colonizadores, una posibilidad de liberación y otra visión desde América Latina, desde la periferia, desde abajo. La idea de mezcla, de ajiaco (humano) se combina con un concepto de liberación, de fuerza que emana de este mestizaje. ¿No podemos ver en la expresión “descolonizar lo colonizado” una postura crítica, variante de *The empire writes back*, eje alrededor del cual giran las interpretaciones de muchos estudios poscoloniales? A este respecto quisiera referirme al cubanoamericano Pérez Firmat (¿no dijo en algún poema “Soy un ajiaco de contradicciones”?). En *The Cuban condition* habla de la capacidad traslatoria (en el sentido geográfico y lingüístico) de los cubanos y desarrolla su pensamiento a partir de la imagen del ajiaco, inspirándose en Fernando Ortiz, el tercer descubridor de Cuba según Juan Marinello, Mister Cuba según Lino Novás Calvo. En “Los factores humanos de la cubanidad” Ortiz cubaniza los conceptos de aculturación y crisol sustituyéndolos (y modificándolos hasta cierto punto) con los de transculturación y ajiaco y dándoles una interpretación menos estable. Pérez Firmat resume la justificación de este símbolo de la siguiente manera:

He [Ortiz] justifies the metaphor in a number of ways. First, since the *ajiaco* is made by combining a variety of meats and vegetables (whichever ones happen to be available), it conveys the ethnic diversity of Cuba. Second, the *ajiaco* is agglutinative but not synthetic; even if the diverse ingredients form part of a new culinary entity, they do not lose their original flavor and identity. So it is with Cuba, where the mixture of cultures has not led to a neoculturative synthesis, where each ethnic or cultural component has retained its identity. Third, an *ajiaco* is indefinitely replenishable, since new ingredients can be added to a stew as old ones are used up... Lastly, ajiaco is itself an onomastic *ajiaco*, since it combines the African name of an Amerindian condiment, the ají or green pepper, with a Spanish suffix, -aco²⁶.

Estas características son las que definen al cubano: no es fusión, sino cocción, un constante enfrentarse de elementos dispares, es un

²⁶ *Op. cit.*, p. 24. Desconozco la fuente en la que se basara Ortiz para afirmar que ají sería un nombre de origen africano, ya que los diccionarios siempre insisten en el origen taíno de ají. Véase también la observación de José Juan Arrom citada en A. FERNÁNDEZ FERRER, *La isla infinita de Fernando Ortiz*, Instituto de Cultura “Juan Gil-Albert”, Alicante, 1998, p. 111, nota: “En su entusiasmo por emplear *ajiaco* como metáfora de la síntesis de las diferentes etnias que forman el pueblo cubano, don Fernando lanzó la hipótesis de que pudiera ser también de un origen multilingüe. En realidad, ajiaco es una palabra taína (compuesto de la raíz *ají* y el sufijo *aco* que equivale a lo que *aparece en*, lo que *está en*)”.

mestizo, un ajiaco metafórico. La interpretación se corrobora con un fragmento de “Los factores de la humanidad”:

Acaso se piense que la cubanidad haya que buscarla en esa salsa de nueva y sintética suculencia formada por la fusión de los linajes humanos desleídos en Cuba; pero no, la cubanidad no está solamente en el resultado sino también en el mismo proceso complejo de su formación, desintegrativo e integrativo, en los elementos sustanciales entrados en su acción, en el ambiente en que se opera y en las vicisitudes de su transcurso.

Lo característico de Cuba es que, siendo ajiaco, su pueblo no es un guiso hecho, sino una constante cocción. Desde que amanece su historia hasta las horas que van corriendo, siempre en la olla de Cuba es un renovado entrar de raíces, frutos y carnes exógenas, un incesante borbor de heterogéneas sustancias. De ahí que su composición cambie y la cubanidad tenga sabor y consistencia distintos según sea catado en lo profundo o en la panza de la olla o en su boca, donde las viandas aún están crudas y burbujea el caldo claro²⁷.

A partir de Ortiz, otro gran presente-ausente en Carpentier²⁸, Carpentier anuncia una teoría que Pérez Firmat y muchos otros pensadores poscoloniales formularían y discutirían más tarde. Cuba (y por extensión el Caribe, América) encuentra su identidad en la mezcla, en la variedad a nivel culinario, racial y cultural. Se tocan por tanto conceptos centrales todavía de gran actualidad en el debate sobre Cuba, el Caribe, América Latina: el mestizaje o, si se prefiere, la hibridez o incluso la *créolité*, conceptos que son fuentes de “creatividad, de autenticidad y de renovación de esquemas esclerosados”²⁹.

De esta manera se ha ido ampliando y enriqueciendo la tesis del Mediterráneo Caribe, del encuentro de la Oliva y del Maíz, tesis formulada, entre otros personajes, por Esteban de *El siglo de las luces*. Esteban medita sobre el Caribe cuando está saboreando un mosto en un cuenco de caoba, confiscado por los corsarios en una nave portuguesa cargada de vinos:

²⁷ F. ORTIZ, “Los factores humanos de la cubanidad”, en *La isla infinita de Fernando Ortiz*, p. 194.

²⁸ Prosiguiendo la metáfora de la comida, a Carpentier se le puede considerar como un gran devorador de textos, pero los digiere y los “mastica” de manera desigual. Al lado de la presencia —a veces exhibicionista— de escritores de “cierta” cultura europea es mucho más “mediata” (pero por ello más importante) la influencia de autores latinoamericanos como Ortiz o el ya citado Alfonso Reyes (que saborearon la cultura europea a su manera).

²⁹ A. CHANADY, “La hibridez como significación imaginaria”, *RCLL*, 1999, núm. 49, p. 278.

³⁰ OC, *El siglo de las luces*, t. 5, p. 222.

En Francia había aprendido Esteban a gustar del gran zumo solariego que por los pezones de sus vides había alimentado la turbulenta y soberbia civilización mediterránea —ahora prolongada en este Mediterráneo Caribe, donde proseguíase la Confusión de Rasgos iniciada, hacía muchos milenios, en el ámbito de los Pueblos del Mar. Aquí venían a encontrarse, al cabo de larga dispersión, mezclando acentos y caballeras, entregados a renovadores mestizajes, los vástagos de las Tribus Extraviadas, mezclados, entremezclados, despintados y vueltos a pintar, aclarados un día para anocheecerse en un salto atrás, con una interminable proliferación de perfiles nuevos, de inflexiones y proporciones, alcanzados a su vez por el vino que, de las naves fenicias, de los almacenes de Gades, de las ánforas de Maarkos Sestios, había pasado a las carabelas del Descubrimiento, con la vihuela y la tejoleta, para arribar a estas orillas propiciadoras del trascendental encuentro de la Oliva con el Maíz³⁰.

La diferencia estriba en que se han mezclado, malaxado en el Caribe las grandes razas del mundo, las más apartadas, las más distintas, a diferencia de la mezcla de los pueblos consanguíneos en el Mediterráneo. El Caribe no sólo es otro Mediterráneo, es un Mediterráneo otro, mestizo, criollo, a la vez inversión, prolongación y superación de lo europeo³¹. Integra a más pueblos y adopta los sabores y olores de fuera “de cierta manera”, como diría Antonio Benítez Rojo en *La isla que se repite*, como un “ajiacó” en las palabras de Ortiz/Carpentier/Pérez Firmat. Paradójicamente, la identidad, las raíces, son mezcla en Cuba (y por extensión en el Caribe y en América). El tema culinario, por anodino que parezca a primera vista, lleva a Carpentier a plantear cuestiones de índole histórica, geográfica, literaria, cultural y estilística y le permite formular ideas de mucha resonancia en los debates actuales sobre la literatura caribeña/latinoamericana/poscolonial. Una vez más Carpentier previó ciertos desarrollos futuros sin dejar de pisar sus territorios queridos: la literatura universal y lo cubano.

RITA DE MAESENEER
Universidad de Amberes

³¹ Sobre la teoría de los dos Mediterráneos y su interpretación se puede consultar también a A. MÁRQUEZ RODRÍGUEZ, “El mar caribe en la vida y la obra de Alejo Carpentier”, *Ocho veces Alejo Carpentier*, Grijalbo, Caracas, 1992, pp. 115-133. También mi estimado colega JACQUES JOSET presenta una visión más crítica sobre toda la problemática y en particular sobre el mestizaje lingüístico: “El Caribe de Alejo Carpentier: ¿la salvación por el mestizaje?”, *Historias cruzadas de novelas hispanoamericanas*, Vervuert-Iberoamericana, Frankfurt-Madrid, 1995, pp. 27-44.