

Dossiers

F e m i n i s t e s

La cultura de las cocinas: género, comida e identidad



17

Dossiers Feministes 17

La cultura de las cocinas: género, comida e identidad

Institut Universitari d'Estudis Feministes i de Gènere Purificación Escibano

Universitat Jaume I

Dossiers Feministes és una publicació anual que apareix en forma de monogràfic i que tracta aquells temes d'interès per a la investigació feminista i els estudis de gènere amb una perspectiva interdisciplinària. El públic al qual va adreçada, sense ser per això restrictiva, és aquell constituït per les persones el treball, investigació o interessos de les quals estan vinculats a l'objecte de la revista. Els números monogràfics a què es dedicaran els següents anys s'exposen al final de la publicació, encara que també aquesta revista està oberta a la recepció de tot tipus de treball original de caràcter científic que abraci la temàtica aquí tractada. **NOTA:** Adjuntem al final de cada número les normes de redacció per a l'enviament dels treballs i de les obres originals.

Edició del monogràfic a càrrec de: Nieves Alberola Crespo. Universitat Jaume I.

Imatge de portada: Homa Arkani, *Scrambled Eggs* (2010)®

Directora: Dora Sales Salvador (Universitat Jaume I).

Secretària: Rosa Monlleó Peris (Universitat Jaume I).

Comitè de Redacció: Nerea Aresti Esteban (*Euskal Herriko Unibertsitatea*); Isabel Asensio Andrés (*Artista*); Inmaculada Badenes-Gasset Ramos (*Universitat Jaume I*); Laia Climent i Raga (*Universitat Jaume I*); Juli Leal Duart (*Universitat de València*); Josemi Lorenzo Arribas (*Universidad Complutense de Madrid*); Miren Llonza González (*Euskal Herriko Unibertsitatea*); Alicia Mira Abad (*Universitat d'Alacant*); Sara Oñate Martínez (*ACSUR*); María Puig de la Bellacasa Mejía (*Marie Curie International Fellow de la Université Libre de Bruxelles*); Luz Sanfeliu Gimeno (*Universitat Jaume I*); Olga Salido Cortés (*Universidad Complutense de Madrid*); Marta Senent Ramos (*Universitat Jaume I*); Ingrid Vendrell Ferran (*Freie Universität Berlin*).

Consell Assessor: Ana Aguado Higón (*Universitat de València*); Rosa de Diego Martínez (*Euskal Herriko Unibertsitatea*); Capitolina Díaz Martínez (*University of London*); Rosa Franquet i Calvet (*Universitat Autònoma de Barcelona*); Jacqueline Hurtley (*Universitat de Barcelona*); Rosa Medina Doménech (*Universidad de Granada*); Mónica Moreno Seco (*Universitat d'Alacant*); Amparo Olba Torrent (*Universitat de València*); Roberta Quance (*The Queen's University of Belfast*); Meri Torras (*Universitat Autònoma de Barcelona*); África Vidal Claramonte (*Universidad de Salamanca*); Isabel Zabala Sánchez (*Universitat de València*).

Coodinadora tècnica de redacció: Dori Valero Valero (Universitat Jaume I).

Redacció: *Dossiers Feministes*. Institut Universitari d'Estudis Feministes i de Gènere Purificación Escribano. Universitat Jaume I de Castelló. Facultat de Ciències Humanes i Socials. Despatx: HC 2S29. Avgda./ Sos Baynat, s/n. 12071 – Castelló de la Plana. Telèfon: 964 729 971. e-mail: if@uji.es

Administració, distribució i subscripcions: Publicacions de la Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions. Universitat Jaume I. Edifici de Rectorat i Serveis Centrals. Planta 0. Campus del Riu Sec. 12071 - Castelló de la Plana.

NOTA: Al final de cada número adjuntem el full de subscripció de la revista amb els seus respectius preus i d'altres particularitats.

DOSSIERS FEMINISTES

Nº.17 (2013)

Dossiers Feministes no s'identifica necessàriament amb els continguts dels articles firmats.

Prohibida la reproducció total o parcial dels articles sense autorització prèvia.

Dossiers Feministes es troba indexada en la base de dades de l'ISOC del CINDOC i en el LATINDEX.

Disseny i maquetació: drip studios s.l.

Disseny portada: Joan Callergues

Publicacions de la Universitat Jaume I

Realització: drip studios s.l.

Impressió: Tubalmat

Dip. legal: CS-55-2011

ISSN: 1139-1219

BIBLIOTECA DE LA UNIVERSITAT JAUME I. Dades catalogràfiques

DOSSIERS feministes. -17.- Castelló: Seminari d'Investigació Feminista: Publicacions de la Universitat Jaume I. D.L.
v; 21 cm
Anual
ISSN 1139-1219
1. Feminisme - Revistes. I. Universitat Jaume I (Castelló). Seminari d'Investigació Feminista, ed. II. Universitat Jaume I (Castelló). Publicacions de la Universitat Jaume I, ed. 296(05)

ÍNDICE / TABLE OF CONTENTS

Rosa Agost Canós

Llibertat, temps i paraula: les claus per a passar de la cuina a la reflexió sobre cultura gastronòmica i gènere

Freedom, Time and Word: Keys to Move from the Kitchen towards a Reflection on Gastronomic Culture and Gender 5

José Enrique Agulló Vicente

Banquete nupcial y cambios simbólico-sociales de las mujeres en la Comunitat Valenciana

The Wedding Banquet and the Social-Symbolic Changes Affecting Women in the Valencian Community 11

Nieves Alberola Crespo

Recetas e identidades en Wisteria Lane. El universo culinario de Bree Van de Kamp

Recipes and Identities in Wisteria Lane. The Culinary Universe of Bree Van de Kamp 31

Juncal Caballero Guiral

El embrujo de las recetas surrealistas

The Enchantment of Surrealist Recipes 51

Carmen Corona Marzol

Manjares y tradiciones en las cocinas de las condesas. El recetario de la casa Bureta

Delicacies and Traditions in the Kitchens of the Countesses. «El recetario de la casa Bureta» 63

Manolo Dos Ramos

¿Cueces o enriqueces? Género, cocina y representación en el cine contemporáneo

Perhaps a Pinch of Salt? Gender, Cookery and Representation in Contemporary Cinema 81

Rosa M. Limiñana Gras

Imagen corporal, identidad de género y alimentación

Body Image, Gender Identity and Feeding 99

Nieves Muñoz Muñoz

En torno al fuego de la cocina. Dos breves historias

Around the Kitchen Hearth. Two Short Stories..... 105

Nieves Pascual Soler

Comiendo del mismo plato: mecanismos de exotización en la obra de Donna Leon

Eating from the Same Plate: Mechanisms of Exotism in the Work of Donna Leon 111

Agustín Rubio Alcover

Las cosas del comer. Nutrición e ideología en el cine contemporáneo

Food Matters. Nutrition and Ideology in Contemporary Cinema 129

Laura Torres Zúñiga

Comida, mujeres y poder en la obra de Tennessee Williams

Food, Women and Power in the Work of Tennessee Williams..... 157

Vicent Francesc Zuriaga Senent

Las cocinas del infierno. La visualidad de las mujeres en las calderas de Pedro Botero

Hell's Kitchens. The Visibility of Women in «las calderas de Pedro Botero» 173

CURRICULA

NOTES ON CONTRIBUTORS..... 190

LLIBERTAT, TEMPS I PARAULA:
LES CLAUS PER A PASSAR DE LA CUINA
A LA REFLEXIÓ SOBRE CULTURA GASTRONÒMICA I GÈNERE
*FREEDOM, TIME AND WORD:
KEYS TO MOVE FROM THE KITCHEN TOWARDS
A REFLECTION ON GASTRONOMIC CULTURE AND GENDER*

Rosa Agost Canós¹
Universitat Jaume I de Castellón

Aristòtil ja va deixar escrit que això de pensar era la millor de les energies, la més subtil, la més necessària. Ell diferenciava entre les persones que fan coses molt bé i resulten molt útils i les persones que es dediquen a pensar perquè uns altres facen coses a partir de les idees, persones que fan «alguna cosa més» però que, aparentment, potser no són ocupacions tan pràctiques. En un article absolutament deliciós d'Amelia Valcárcel (2013)², l'autora ens fa parar l'atenció sobre la necessitat de la reflexió, de la teoria, de la ciència. La filòsofa comenta:

Estaba claro que no era útil el «algo más». La utilidad quedaba para hacer las cosas, pero pensarlas exigía un cierto talento y entrenamiento en dejar vagar el pensamiento en libertad. Sigo con Aristóteles porque lo tenía muy claro. Las teorías, las ciencias, son hijas del ocio, de la falta de presión, del haber superado el diario buscarse la vida. Así lo cuenta en la *Metafísica*. «Las teorías se desarrollaron allí donde primero pudieron los hombres tener ocio, vagar; por eso las matemáticas aparecieron en Egipto donde tenía ocio la gente sacerdotal». El verbo que emplea para decir «vagar o no trabajar con las manos» es *esjolaso*, una palabra interesante porque de ella sacaron los romanos *schola* y nosotros «escuela». Si no hay tiempo de libertad no hay matemáticas, ni teoría alguna.

¹ Degana de la Facultat de Ciències Humanes i Socials.

² Valcárcel, Amelia (2013) «Descartes: poner el mundo en pie». *El País*, 29 de maig de 2013. http://elpais.com/elpais/2013/05/29/opinion/1369819880_945316.html. Accedit el 30 d'agost de 2013.

Ella ho aplica després a la filosofia i deixa ben palesa la necessitat que la societat actual té d'aquesta disciplina. *Mutatis mutandis*, això podríem també aplicar-ho al que, durant segles, ens ha passat a les dones. Tants anys, tants segles, sense tindre temps per a *pensar-nos*, perquè estàvem ocupades en dur-ho tot endavant: les cases, les famílies, els treballs (quasi sempre ignorats, mal remunerats i sense prestigi); i si teníem temps per al lleure, per un bon atzar o capritx del destí, en haver nascut en casa rica o per haver fet un bon matrimoni, hi havia una censura, la que fóra, que ens ho impedia: una censura religiosa, política, cultural... poseu-li l'adjectiu que vulgueu. Finalment, les dones vam començar a *vagarejar* en el sentit d'Aristòtil, a gaudir del lleure en plena llibertat i aleshores sí, vam començar a veure ben clar i reivindicar que, com a persones, potser hauríem de tindre uns quants drets al mateix nivell que els homes.

Actualment, sembla ja una obvietat parlar d'això. Ai, las! Disculpeu, pensava en una societat actual civilitzada, on el sentit comú, el respecte, la tolerància, la llibertat ideològica, els drets humans en definitiva, estan garantits. Tenint en compte que la realitat contradiu aquest fet, potser continua sent igual de necessari, d'imprescindible, la tasca de les pensadores i pensadors que actuen davant dels escarnis (*escraches*) injustos que es fan als qui som i als qui encara no hi són: assetjaments que, en nom de la sacrosanta economia que a tots ens salvarà, pateixen tants ciutadans i ciutadanes que l'única cosa que volen és tindre una casa, un centre de salut on acudir quan es posen malalts i una escola per a aprendre a aprendre; fins i tot assetjament públic als nostres úters amb l'excusa de la defensa d'una moral ideològica, que pretén imposar-se a la llibertat individual i als arguments científics.

Tornem però, al pensament, tornem a les dones. El feminisme, les teories feministes aplicades a qualsevol àmbit de la vida, aquest llibre que teniu ara a les mans, són el resultat de la llibertat, del fet d'haver superat el «buscar-se la vida» com a primer pas indefugible, condició *sine quan non*, segons el que deia Valcárcel. En aquesta ocasió, l'Institut Universitari d'Estudis Feministes i de Gènere Purificación Escibano, de la Universitat Jaume I, tracta el gènere, la gastronomia i el concepte d'identitat. Aquest no és un tema superficial, tangencial o, simplement, d'un tema que s'ha posat de moda. En absolut. Com a mostra, un dels congressos que hi haurà l'any 2014 serà *Food and Culture in Translation* (Universitat di Bologna): esdeveniment acadèmic on aquest fenomen social i cultural que viatja a través de les llengües i de les cultures, del temps i de l'espai serà el focus que permetrà la reflexió sobre temes com el menjar i les relacions amb la traducció, el cinema, la televisió, els nous mitjans de comunicació, la literatura, la societat, les migracions, el medi ambient, la salut i, per descomptat, el gènere.

Al llarg del present volum, els lectors podran aprofundir, no en les *rélatiions dangereuses* sinó, més aviat, en les *rélatiions délicieuses* (tot i que no sempre) de la gastronomia, de la cuina amb el cinema, la història, la literatura, l'antropologia, la psicologia, l'art i la creació literària amb aquesta societat que es debat o es divideix o es polaritza entre els qui no tenen menjar i els qui el llancen al fem. Certament, les reflexions sobre el paper de la dona en relació amb l'alimentació, poden obrir molts interrogants. Si ens centrem en l'espai físic en què es crea el menjar: per què la dona és a la cuina? Per obligació o per devoció? En quina classe de cuina es troba? Una cuina professional, una cuina domèstica? Quin tipus de cuina fa? És una cuina dels dies feiners o dels dies de festa? Com era aquesta relació en el passat i com és en el present? Pensem en el nostre ambient més personal: què feien les nostres iaies i iaies, les nostres mares i pares? I nosaltres i les nostres parelles? Què faran els nostres fills i les nostres filles? Qui organitza, qui compra, qui cuina i qui neteja després? Per què hi ha tantes cuineres i tan poques xefs?

En el món de l'art passem d'una imatge idíl·lica, quasi irreal, mística, de la dona que nodreix la humanitat a una dona gairebé invisible durant segles a l'hora de participar i gaudir dels moments transcendentals i lúdics relacionats amb el menjar. En parlar de les petjades escrites que els artífexs culinaris ens han deixat a través del temps, voldria fer referència a l'existència d'un llibre obra d'un sibarita del segle I dC, Apici (es veu que de sibarites dones i escriptores, n'hi havia poques en aquella època). Aquest ciutadà romà és l'autor del llibre de cuina *De re coquinaria*³. Si ens centrem en el català, al segle XIV apareix el primer text sobre cuina que es coneix, *Llibre de Sent Soví*, d'autoria anònima. L'any 1520 trobem el primer receptari, l'autor del qual és Robert de Nola, cuiner (que no cuinera) de Ferran I d'Aragó i rei de Nàpols. És interessant també poder saber qui cuinava a casa dels rics i a casa dels pobres en aquells temps i per quin motiu. Que l'autor és un home ja queda ben clar en el títol de l'obra: *Llibre del Coch*. Passejant pels segles, arribem a l'any 1830, a Barcelona, que veu la publicació del *Nou manual de cuinar amb tota perfecció o mètode de menjar bé amb pocs diners*, a càrrec d'un altre home, Lluís Ripoll. Han de passar encara dues dècades més, fins arribar al 1851, per a trobar un llibre on la protagonista és la dona: *La cuynera catalana*.

Si fem una ullada pel món del cinema, podem veure les contradiccions manifestes entre pel·lícules com *La grande bouffe*, finestra d'aquesta Europa excessiva, reflectida

³ Apud Baliu, Glòria (1998) *La cuina de l'oli d'oliva*. Barcelona: Pòrtic.

en les escenes magnífiques rodades per Marco Ferreri l'any 1973, les quals ofereixen un món oposat al que Chaplin havia mostrat l'any 1925 a *The Gold Rush*: qui no recorda l'escena meravellosa d'un Chaplin que es menja unes sabates, el cordó de les quals esdevé un espagueti, metàfora del drama de la pobresa, únicament suportable per la ingenuïtat del moment cinematogràfic? Això, sense oblidar obres com *Babettes gæstebud* (1987), on un grup de luterans, a través de la passió que els desperta el menjar, entra en un estat de disbauxa tan ben captat pel director, Gabriel Axel. Per a acabar, destacar una pel·lícula com *Bella Martha* (2001, dirigida per Sandra Nettelbeck), curiosament, traduïda de l'alemany original a l'anglès com *Mostly Marta*, al francès com *Chère Marta*, a l'espanyol com *Deliciosa Marta*, tot seguint una de les estratègies de la traducció dels títols que utilitzen les productores: l'explicitació; o, finalment, a l'italià, com *Ricette d'amore*, en clara consonància amb la tendència a prioritzar l'adaptació. En aquesta comèdia romàntica, una cuinera introvertida utilitza l'art culinària com a una forma de comunicació i de relació molt especial. Dona i cuina, protagonistes.

I si de literatura es tracta, m'agradaria en aquest punt recordar l'obra de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, adaptada al cinema pel director Alfonso Arau (1992), on el poder de Tita amb el menjar és l'únic poder que té a la vida i l'única manera de la qual disposa per a trencar amb les normes establertes per una societat que ofega la protagonista. Impossible oblidar l'escena de la recepta de las «codornices con pétalos de rosa».

Des del punt de vista de l'art i el feminisme, també serà molt engrescador reflexionar en el canvi que va suposar en els anys 70 la introducció de formes de producció domèstica que reivindicaven espais i treballs entesos com a resistència i que estaven vinculats anteriorment al concepte de la dona com a objecte, com a grup dominat, silenciosos o, més aviat, silenciats⁴. Hem passat de la idea que la cuina és el lloc on *ha de ser* la dona, a la idea que la cuina és el lloc on la dona *pot ser* i és en aquest punt, on el feminisme es veu plenament involucrat. En aquest sentit, reprenem les paraules de María Claudia André (2002: 28)⁵, al voltant de la gastronomia, l'erotisme i la transgressió:

Al llarg de les últimes cinc dècades, el discurs feminista ha intentat reformular els espais real i imaginari que havien estat vinculats tradicionalment al que es considera femení. En els treballs

4 Viñolo, María (2009) «Coser y cocinar como formas de resistencia en el arte feminista a partir de los 70's». http://www.feministas.org/IMG/pdf/coser_y_cocinar.pdf. Accedido el 12 de mayo de 2013.

5 André, María. Claudia (2002) «Gastronomy, Eroticism, and Transgression in Tununa Mercado's 'Antieros'». *Gastronomica*, 2:3, pp. 25-28.

de les escriptores d'Amèrica llatina, però, les percepcions sobre aquest espai han canviat dràsticament. Ni les cases ni les maleïdes cuines són ja llocs d'empresonament i repressió. Ans al contrari, ho són per a l'experimentació i la creativitat⁶.

Per a acabar, únicament em resta desitjar-vos, lectores i lectors, que gaudiu del tast que aquestes pàgines ens ofereixen sobre la relació deliciosa entre gènere, cuina i identitat a través d'una mirada polièdrica, interdisciplinària, que abasta àmbits diversos com la història, el cinema, la literatura, l'antropologia, la psicologia, l'art i la creació literària incloent-hi l'acció i la reflexió de determinats moviments de la ciutadania.

⁶ «Over the past five decades, feminist discourse has sought to reformulate both the real and the imaginary spaces that have traditionally been assigned to the feminine. In the works of contemporary Latin American women writers, perceptions of domesticity have drastically changed. Neither the house nor the dreaded kitchen stands any longer for imprisonment or repression. Instead, these are sites for experimentation and creativity». Totes les traduccions de l'anglès al català són de l'autora d'aquest article.

BANQUETE NUPCIAL Y CAMBIOS SIMBÓLICO-SOCIALES DE LAS MUJERES EN LA COMUNITAT VALENCIANA

*THE WEDDING BANQUET AND THE SOCIAL-SYMBOLIC CHANGES AFFECTING WOMEN IN
THE VALENCIAN COMMUNITY*

José Enrique Agulló Vicente
Universidad Católica de Valencia

RESUMEN

El banquete nupcial forma parte del rito de paso matrimonial. Esta comida extraordinaria constituye un buen observatorio de los cambios simbólico-sociales que atañen a las mujeres. En una sociedad más igualitaria como la actual, la autonomía, el nuevo protagonismo y reconocimiento de las mujeres quedan expuestos sobre esta mesa nupcial, en la que se señalan referencias y roles, y en la que aparecen, también, las discrepancias. El rito tratará de amortiguar la zozobra del cambio. Esta investigación presenta un estudio comparativo entre los diferentes banquetes nupciales a lo largo del siglo XX y principios del siglo XXI en la Comunitat Valenciana, y el papel representado por la mujer en ellos.

Palabras clave: rito de paso, transición, banquete nupcial, espacios interpersonales, igualdad, mujeres.

ABSTRACT

The wedding feast forms part of the marriage rite of passage. This extraordinary meal constitutes a good observatory of the socio-symbolic changes affecting women. In our current, more egalitarian society, the autonomy, new prominence and recognition of women are revealed at the wedding table, in which models and roles are determined and discrepancies also appear. The rite of passage tries to diminish the uneasiness of this change. This research presents a comparative study of different wedding banquets in the Valencian Community throughout the twentieth century and the early twenty-first century, and the role played in them by women.

Keywords: rite of passage, transition, wedding banquet, interpersonal spaces, equality, women.

SUMARIO

1. -Introducción. 2. -Códigos culturales. 3. -El banquete nupcial hasta mediados del siglo XX.
4. -Periodo de transición. 5. -Preparar hoy la comida nupcial. 6. -Convocar e integrar. 7. -Conclusiones.
8. -Bibliografía.

1. Introducción

El banquete nupcial conforma uno de los episodios de la trama ritual de la boda. Siguiendo el esquema trifásico establecido por Van Gennep (1986) para el análisis de los ritos de paso –separación, margen (liminaridad) y agregación–, esta comida ritual materializa el último paso de dicho tránsito, la incorporación al nuevo estado de casado. El deseo de los novios de finalizar su periodo liminar y mostrar su capacidad de integración se ve satisfecho con el banquete nupcial. Sin embargo, en nuestros días, además de seguir constituyendo un acto de agregación, el banquete nupcial forma parte también de esa otra fase precedente denominada de marginación o liminaridad, en la que se fuerza la transformación de los novios-solteros en casados mediante un proceso de iniciación. Y ello es debido a que la responsabilidad de la realización del banquete ya no se halla en la madre y/o en el padre, sino sobre los hombros de los dos contrayentes. Este cambio concreto en la ejecución de la comensalidad ritual de la boda nos habla de la evolución social de la mujer, es decir, de su conciencia igualitaria actual especialmente detectable en la comparativa establecida entre los distintos papeles de la mujer en estos menesteres culinarios, a lo largo de casi cien años, en este rincón del Mediterráneo que se ha dado en llamar Comunitat Valenciana.

Para comprender mejor la condición de las mujeres en una sociedad –su asimetría con respecto a los hombres– no únicamente hemos de ser conscientes de los modelos culturales e ideológicos establecidos en la misma, sino que hemos de conocer las manifestaciones simbólicas y la materialidad del escenario económico, político, social y legal que conforma el sistema en el que se desenvuelven dichas mujeres. En este sentido, afirmará Henrietta Moore, que la fuerza de los estereotipos sobre el género «no es sencillamente psicológica, sino que están dotados de una realidad material perfecta, que contribuye a consolidar las condiciones sociales y económicas dentro de las cuales se generan» (Moore, 1999: 53). Ciertamente, además del personal rasgo identitario del individuo, la categoría de género se halla presente en la estructura social de cada sociedad, en cada institución particular, en ese *régimen de género* sometido a constantes cambios expresado por Connell (1987).

El papel tradicional de las mujeres en las tareas domésticas se halla hoy en plena transformación. Su incorporación al mundo laboral y el conjunto de cambios sociales acaecidos apuntan hacia una redefinición de las relaciones entre hombres y mujeres bajo una perspectiva más igualitaria. Desde este prisma, se presenta este estudio concreto basado en la materialidad del banquete nupcial y su interrelación con la mujer, tomando como punto de partida la investigación del propio autor sobre la transición del rito de paso matrimonial a partir del relato subjetivo de sus protagonistas para poder seguir y plasmar «la lógica informal de la vida real» (Geertz, 2001: 30). Serán fragmentos de 50 entrevistas abiertas, semi-estructuradas o focalizadas los que se citen en este artículo; se indicará el seudónimo y la fecha de boda del protagonista, mayoritariamente femenino; y en el caso de los restauradores consultados, la fecha en la que fueron entrevistados.

2. Códigos culturales

A modo de eros terrenal, comestible y abundante, el «aquí y ahora» del banquete desorienta a la muerte y hace crecer la vida. Esta comida comunitaria celebra la llegada de una nueva unión matrimonial y la desaparición de la soltería. A nivel simbólico se puede afirmar que compartir alimentos equivale a compartir la vida. Todos los que comen juntos en este festín conformarán el «nosotros» que servirá de apoyo a la nueva pareja en el transcurso de su vida. La transformación ritual del soltero en casado se hace aquí, en el banquete nupcial, sustancia comestible. Todos la ingieren interiorizando y validando el paso, quedando vinculada así la eficacia de estos alimentos con la comensalía allí reunida para dar su conformidad. Esta comida final culmina el proceso ritual cumpliendo lo que para Harris es la principal función de los ritos de paso: «dar reconocimiento comunitario a todo el complejo de relaciones nuevas o modificadas y no meramente a los cambios experimentados por los individuos que nacen, se casan o mueren» (Harris, 2004: 363).

El convite nupcial posee una esencia potenciadora de las formas rituales finales; la agregación a un nuevo estado y su significación va más allá, como sugiere Myerhoff, «de ejecutar tareas o acompañar procedimientos, porque los trasciende dotándolos de significados más amplios a las actividades con los que se asocia» (1977: 199-200). En torno a la mesa se establece y restablece la sociedad familiar, y es a través de la acción simbólica de esta comida como se expresa dicha creación. Cocinar alimentos y distribuirlos ha venido siempre expresado bajo códigos culturalmente asentados y correlacionados con la estructura social. Así lo mostró Lévi-Strauss en su serie de *Mitológicas I, II, III* (1978, 1983, 2008) donde queda reflejado «*lo crudo, lo cocido y lo podrido*», el último

entendido como un paso intermedio entre naturaleza y cultura, y como articulación del significado cultural que toda cocina representa. Para este autor la correlación esencial entre estructura profunda inconsciente y su representación simbólica alimentaria, así como la vinculación entre estructura social y usos y lenguajes de lo cocinado, es clara. Cualquier contraste alimentario responde a una razón no «alimenticia sino sociológica, económica, estética o religiosa: hombres y mujeres, familia y sociedad, pueblo y floresta, economía y prodigalidad, nobleza y plebeyez, sacro y profano...» (2008: 432).

La importancia de los alimentos que intervienen en la comida nupcial y su estética no reside tan solo en ellos mismos, en sus propiedades, sino en el contexto en el que aparecen, es decir, en la celebración ritual y en su representación social. Los banquetes de bodas son modelos de comidas. Los alimentos allí presentes deben ser adecuados y aprobados socialmente mediante un acuerdo sobre lo puro e impuro expresado en los ritos alimentarios. La comida ritual posee y ha poseído esta dimensión simbólica y cognitiva. Los alimentos servidos en ella han contado con la objetivación pública, siendo sus calidades muy exigentes, tanto las referidas a sus propiedades como a su presentación. Douglas sugerirá a este respecto que «habremos de buscar, pues, tendencias y correlaciones entre el tipo de sistemas simbólicos y el de sistemas sociales» (1978: 9). Así, encontramos también servidos sobre la mesa del banquete nupcial el ejercicio del prestigio y el estatus del que convoca. Por esto mismo, afirmará Bourdieu que toda inversión en el capital simbólico del grupo así como su aumento o conservación «obedecen a intereses no menos vitales que las estrategias sucesorias o las estrategias de fecundidad» (2007: 193).

La mesa nupcial, como vemos, define un territorio y unos dominios sociales, porque convidar a comer juntos crea lazos entre los invitados a la vez que estimula la reciprocidad, pero, también, advirtámoslo, discrimina a los no convocados. Según Mary Douglas: «En la estructura de un consumo cultural, la mesa y la habitación son formas de compartir, los grados de admisión a ellas se representan con frecuencia por analogía mutua» (1990: 104). En los banquetes, los invitados poseen un rostro reconocible¹ y si se toman tantas previsiones para la celebración del banquete es, sin duda, por sus múltiples significados y su relevancia social. Bourdieu afirma que: «es posible medir el grado de legitimidad (y la importancia social) de un rito por la forma de organización colectiva

¹ En las bodas del último tercio del siglo XX se dieron algunos excesos en el número de invitados –bien por recaudar más fondos, bien por ostentación. Este informante nos lo aclara: «Yo recuerdo ver muchas veces las fotos de mi boda (1967), veo que la gente que había allí era gente nuestra, no había nadie extraño... Era una cosa personal, familiar e íntima. O sea te repito, a mí me invitan a bodas que yo pienso qué hago aquí, porque yo tengo una relación con él... (da a entender con un gesto que la relación es muy poco cercana)» (Relato de la boda de José, L'Horta Sud, 1967).

que impone: tenemos así los grandes ritos de interés público que reúnen en el mismo momento y lugar a todo el grupo» (2007: 374). En resumen, un banquete de este tipo señala la capacidad de poder de una clase, el parentesco nuevo creado y la comunión con todos los presentes, por lo que la organización del mismo viene acompañada de las prescripciones rituales y de demostraciones sobre la posición social de sus participantes.

3. El banquete nupcial hasta mediados del siglo XX

Los cambios simbólico-sociales y culturales que afectan al rol femenino los apreciamos en el banquete nupcial. Un buen ejemplo lo encontramos en el pueblo castellonense de Gaibiel en el que María Dolores, la protagonista, nos ofrece el relato de la boda de su madre celebrada en 1930 y el relato de su propia boda celebrada en el año 1960. Comenzaré resumiendo algunos párrafos de la entrevista sobre la boda que tuvo lugar durante el primer tercio del siglo XX. En aquella época el peso de la organización del banquete recaía especialmente en la madre de la novia, contando con la colaboración de algunas mujeres de la familia y convecinas. La boda se celebraba en domingo, a primeras horas del día. Cuando se fijaba la fecha del enlace:

Pues ya se ponían las madres a recoger azúcar, porque no se tenía, no estaba la tienda como ahora, para comprarlo todo... Chocolate tampoco había en polvo, se hacía de barra y con el cuchillo [...]. Criaban los conejos, los pollos, para hacer la comida, y los huevos se recogían [...] Yo me acuerdo de ir por las casas a recoger huevos, para los dulces, porque una semana antes estaba toda la semana haciendo dulces (Relato de la boda de la madre de M^o Dolores, Gaibiel, 1930).

Hasta los años 60 del pasado siglo, las bodas se celebraban en casa y participaba toda la familia. En los años 30 se desmontaba todo el mobiliario de la vivienda. Con tabloncillos se confeccionaban mesas y banquetas. La vajilla y los cubiertos se pedían a todos los vecinos. Estos marcaban sus préstamos con el fin de recuperarlos sin confusiones. La familia trabajaba mucho, especialmente las mujeres: «Las madres nunca veían casar a sus hijas, no iban. Se quedaban con la faena, no iban» (Relato de M^o Dolores, Gaibiel, 1930).

Después de misa, se hacía un pasacalle por el pueblo y se tomaba el chocolate, las pastas, los *rollicos macerados* y el *panquemao*. A la gente del pueblo la invitaban a los caramelos que se tiraban al salir de la misa. Después del desayuno, pasacalle, baile y canciones en alguna plaza cercana hasta la hora de comer cuando se servían paellas.

Al día siguiente, se recogía todo y las mujeres celebraban una pequeña fiesta particular mientras terminaban sus trabajos.

Y lo que más gustaba era al otro día de la boda, pues todas las mujeres, las tías, las primas, las hermanas de los novios se quedaban a fregar todo lo que se había gastado durante la ceremonia y se fregaba todo, se devolvían tazas, paellas, platos...todo... y a comer todo lo que había sobrado, que siempre sobraba mucha comida, y se pasaba muy bien, era otro día de fiesta (Relato de la boda de la madre de M^a Dolores, Gaibiel, 1930).

La responsabilidad de la comida ritual, como hemos citado, recaía sobre la madre de la hija contrayente, a la que se le exigía una buena administración de los recursos con el fin de celebrar copiosamente la boda. Todas estas haciendas comenzaban un año antes. La madre requería de un buen entendimiento para con las mujeres cercanas a la familia, ya que sin su ayuda difícilmente podría despertar con el banquete un alto grado de satisfacción entre la comensalía. Una semana antes de la boda, la madre iniciaba la preparación próxima del banquete. El día de la boda, la responsabilidad del abastecimiento de cada comida apuntaba hacia ella. Por esta razón no veía casar a su hija.

La mujer, en líneas generales, era probada en su capacidad doméstica, y en el caso de la mujer rural, además, en su labor agraria complementaria. Una buena parte del buen nombre de la familia ante la comunidad, con motivo de la boda de su hija, descansaba en el prestigio de la madre, que por aquel entonces se centraba en sus dotes culinarias y administrativas de los recursos del hogar, y en su capacidad, como ya se ha apuntado, de mantener buenas relaciones especialmente con las mujeres de la familia y vecinas.

La figura de la madre –símbolo de alimento y vida, de integración y socialización– asegura la herencia de un aprendizaje de roles y espacios así como de todo tipo de ganancias morales y espirituales incluso entre las gentes de condición más humilde. En el recorrido de la vida, en ella recae la responsabilidad de la cocina familiar tanto cotidiana como la extraordinaria que aquí nos ocupa, la del banquete nupcial. Agente efectivo contra el aislamiento, la figura de la madre ha sido históricamente reconocida como exponente de lo privado e interior, lo dependiente y gratuito, toda una subjetividad labrada a lo largo de los años. Sobre la figura del padre se solía decir: «Antes se moría un padre y se moría la despensa» (Relato de M^a Dolores, Gaibiel, 1930).

La concepción cultural del género femenino, las estructuras sociales y los esquemas conceptuales del pensamiento han ido creando metáforas a lo largo de los años en el mediterráneo sobre la mujer y la sexualidad, sobre su relación intrínseca con los alimentos, la cocina y la casa (Frigolé, 1987), toda una valorización de la valía de la

mujer en paralelo a su oficio doméstico y en paralelo a su maternidad y esponsalidad. El cuerpo de la mujer ha sido comparado con una «vasija», su útero receptor con una «olla» donde cocer, donde fabricar niños. Una costumbre de principios del siglo XX mencionada por Joan Amades en su libro *Les esposalles. Costums i creences* nos ilustra de nuevo esta concepción: en La Granadilla la novia iba a casa del novio días antes de la boda a «pastar el pa que haurà de menjar-se el dia de la boda» (2003: 60). La novia mostraba sus habilidades culinarias como metonimia de su valor como esposa. Hay pues en la alimentación un lenguaje de identidades y diferencias, tradiciones y culturas. Y como ya hemos mencionado la mujer de entonces se jugaba su autoridad y prestigio en torno a la mesa doméstica, en nuestro caso, en torno a la mesa de la boda.

La fiesta del banquete ha supuesto para la madre de la novia una tarea exigente porque el convite hay que hacerlo: invitar a comer obliga, conlleva confianza y dependencia de los otros. Quien participa de la mesa se asemeja a los que con ella comparte. Esta comunidad festejante allí convocada, que vive en comunicación, en comunión y banquete, le debe a esta mujer y a su tarea abnegada su posibilidad.

Y después (de la boda) la comida. Entonces era un almuerzo y lo hicimos en la cochera de Juan, mi cuñado. Una cochera grandísima. Juntaron unas mesas porque éramos un montón en la boda. (El convite) Lo hacían todo las mujeres. La abuela hacía pastas... rollos que hacía... muy buenos... había de todo (Relato de la boda de María, Vall d'Albaida, 1950).

El espacio del banquete, destinado a la confección y distribución de alimentos, podía concebirse en esta época como un territorio ritual de la mujer. La comida nupcial mostraba la comprensión del papel de la mujer –siempre poco visible– asignado por la misma sociedad, un papel fundamental para asentar la construcción del propio hogar, la comunión y mediación familiar e interfamiliar, y un papel para desarrollar la fiesta de la boda, donde el parentesco se gesta y se aumenta la fuerza del grupo, y se obtiene reconocimiento social. Los días de fiesta eran los días en los que más pan se elaboraba, días de más trabajo para la que lo fabricaba.

4. Periodo de transición

El local para el banquete era, como hemos visto en estos tiempos y ambientes de mediados del siglo XX, la propia casa familiar o alguna otra dependencia del entorno doméstico: «El convite lo hicimos en una planta baja de unos amigos de mi abuelo. Se alquilaban unas mesas y unas sillas, se ponían en el corral» (Relato de la boda de

Isabel, L'Horta Sud, 1956). Llegados ya los años sesenta del pasado siglo XX, podemos encontrar, en el medio rural, banquetes nupciales celebrados en locales alquilados para diversos eventos sociales. La madre seguía cocinando: «En la mía que ya fue de los 60 para arriba, empezó [a alquilar] Gloria el local... tenía un local grande, pero nosotros nos encargábamos de hacer la comida» (Relato de la boda de M^o Dolores, Gaibiel, 1967).

A medida que la sociedad se va transformando en sociedad de consumo, van proliferando los restaurantes en los pueblos y zonas de tránsito –en la ciudad siempre existieron antes– y la costumbre de acudir a ellos para las comidas extraordinarias de la boda fue generalizándose. Hubo un periodo de transición en el que –según las zonas urbanas o rurales y según las posibilidades económicas– se simultaneaban las distintas opciones: un desayuno después de la boda en una cafetería de renombre; comida en casa solo para la familia; comida en el restaurante... En torno a la década de los 80 del siglo XX ya era un hecho constatable el uso generalizado de salones de boda. El rol femenino de la madre en esta comida extraordinaria quedó desplazado por el protagonismo masculino asumido por el padre en la contratación del salón de banquetes y por el ejercicio profesional del restaurador al que se le confiaba la tarea, y, finalmente, por los propios novios y el restaurador en nuestros tiempos actuales. Vemos en este relato de 1956 esta transición.

El padre se encargaba de pagar el convite, que lo pagaban a medias los dos padres. Como mis suegros eran de Valencia y mi padre era de Camarillas (Teruel) se encargó de ir a hablar con el hotel y de reservar la habitación, la comida del hotel con música... Lo único de lo que me acuerdo es de la merluza que sirvieron y, sobre todo, de que cuando terminé de comer se me acercaron y me dijeron: «Señora, ¿quiere más?». Era la primera vez que me llamaban señora... (Relato de la boda de Julia, Valencia, 1956).

Los padres cumplían su papel organizativo y pagaban los costes. Los restauradores gozaban de autonomía. No había pruebas de menú, ni distribución minuciosa de invitados. Poco a poco fueron generalizándose en estos convites nupciales los modos y usos de las clases altas sobre el comer al igual que una cierta estructura normativa para la comensalía que disipaba los comportamientos aleatorios aportando seguridad y ritualización al banquete. Las gramáticas culinarias de la distinción social pasaron a ser ahora los gustos de las clases populares, eso sí, en su modestia. El comer mucho se fue ajustando a comer gran variedad y bien; de «especialmente bien» a «refinadamente bien», «a la moda», con arte y lujo en la decoración del plato, de la mesa y del entorno.

La incorporación definitiva de la mujer al mercado laboral², y su incorporación plena a la oferta educativa en el último tercio del pasado siglo, supuso su alejamiento significativo de las zonas rurales y le proporcionó un grado de autonomía elevado que le permitió ir igualándose al estatus social masculino. Este cambio en las relaciones y en la cultura imperante que marca el fin del patriarcado permitió las nuevas condiciones de «irreversible autonomía» (Castells, 2007: 45) de la mujer en este nuevo paisaje no del todo comprendido por cierto número de hombres. Este acceso de las mujeres al mercado laboral les ha ofrecido otra perspectiva de sus vidas más centrada en ellas mismas, más preocupadas en su formación y especialización, y una continua orientación hacia los espacios que ofrezcan mejores oportunidades.

En una conversación entre dos mujeres (nacidas ambas en el mismo pueblo del interior de Castellón y de distintas generaciones) sobre la búsqueda de pareja, la de más edad comenta: «Era una vida mejor. Tú no ibas a estar... con los estudios que tú tienes... venir a hablar con uno que no se puede hablar más que de borregas, de campo... No se puede convivir... (Relato de M^a Dolores, Gaibiel, 1967)». Este ejemplo nos sirve para reflexionar sobre cómo en el pasado siglo XX las transformaciones de las sociedades campesinas impuestas por el estilo de vida moderno alteraron el equilibrio reinante en el mundo agrario entre estructuras económicas, matrimonio y familia. El hombre del campo mermó su poder simbólico y el mercado matrimonial se orientó hacia otra dirección. La mujer fue desarrollando una toma de conciencia de su propia identidad y de las normas de su propia percepción. En una aldea de Cortes de Arenoso, la Masía la Legua (Vidal, 2012), me comentó uno de sus pobladores que quien tenía un rebaño pequeño podía «comprar» una mujer (podía encontrar mujer para casarse, pues contaba con qué sustentar a la familia en la década de los cuarenta del siglo XX). Los datos estadísticos sobre educación y empleo del pasado siglo corroboran lo apuntado en las líneas anteriores. Las mujeres nacidas antes de los años cincuenta eran inactivas o abandonaban sus trabajos remunerados cuando se casaban o alcanzaban la maternidad. Lo explica Martínez Pastor: «por el contrario, la mayoría de las que nacen después accede al mercado laboral y no se retira en las edades centrales para el casamiento y la maternidad» (2009: 82).

Bajo estas nuevas premisas transcurrirá la nueva organización del banquete nupcial actual. La mujer volverá a la responsabilidad de las cocinas nupciales, pero esta vez de forma diferente: en primer lugar, será la novia, y no la madre de la novia, la que asuma esta tarea; en segundo

² Recordemos el caso de algunas chicas de los pueblos de interior de Castellón que bajaban a Valencia a servir a mediados del siglo XX y que, de dar con un marido en la capital, no regresaban a la vida campesina de origen. Para ellas, el matrimonio era una oportunidad de ascender socialmente. Una de ellas me contó que en su tarde libre semanal iba a pasear con otras chicas de su misma condición a la zona universitaria.

lugar, y así ocurre en nuestros días, la responsabilidad se repartirá en partes iguales entre los contrayentes, y en tercer lugar, el restaurador será un colaborador suyo, no alguien con intereses meramente particulares. La toma de decisiones y las estrategias que las mujeres-novias de hoy realizan en la organización del banquete de su boda nos lo van a mostrar, y esto es lo que pretendo subrayar con este trabajo: el protagonismo, la capacidad y la autonomía personal características de quienes rigen sus propios caminos. Por una parte, buscarán con dichas estrategias el logro de la unidad interna del grupo (desordenado por su casamiento), la pacificación y la superación de las diferencias; y por otro lado, la creación de alianzas que les fortalezca en el futuro.

5. Preparar hoy la comida nupcial

Preparar el banquete hoy exige de la novia un esfuerzo considerable y conjunto con su pareja. Imaginémoslo por un momento: elegir el salón; coordinar los horarios con la ceremonia religiosa o civil (uno o dos años antes); decidir el menú; confeccionar y repartir los tarjetones de invitación; distribuir con nombres y apellidos a más de doscientos invitados en el salón del banquete; estar atentos a los vaivenes de sus respuestas; seleccionar la música; supervisar la decoración; preparar el regalo con el que obsequiarán a los invitados durante el banquete; detalles especiales con determinados invitados; otros servicios que ofrecer como autobús, hotel, barra libre, elección de música o el diseño de la postboda entre otros. El cansancio, las preocupaciones, los contratiempos y el tiempo invertido e intenso muestran este momento como un periodo de prueba para los novios más que de celebración. Toda esta carga aumenta su persistencia y su consciencia, puesto que pasar el rito es integrarse en el raciocinio del ritual y en su forma, que es la que habla por ellos. La mayoría de tareas son compartidas por ambos novios.

| | Tareas | Novios | Padres: (+ madre novia) | Novio | Novia |
|----|----------------------|--------|-------------------------|-----------|---------------|
| 1 | Elegir el salón | x | | | |
| 2 | Menú | x | x | x bebidas | x |
| 3 | Tarjetón | x | | | |
| 4 | Repartir tarjetones | x | | x | x |
| 5 | Distribuir invitados | x | | | |
| 6 | Decoración | | x | | x |
| 7 | Flores, arroz | | x | | x |
| 8 | Traca | x | x | | |
| 9 | Coche nupcial | x | | | |
| 10 | Regalos | | | | x (+padrinos) |
| 11 | Detalles especiales | | | | x |
| 12 | Otros servicios | x | | | |
| 13 | Postboda | x | | | |
| 14 | Elección música | x | | | |

En este cuadro de carácter meramente ilustrativo, obtenido de la información vertida en las entrevistas realizadas, podemos apreciar que la mayoría de tareas son compartidas por la pareja de novios. El peso organizativo del banquete forma parte de su iniciación ritual.

Los padres han perdido la hegemonía en la dirección del banquete de bodas de sus hijos. Los que se casan esperan de ellos un rol más colaborador, secundario y asistencial. Y aunque son los novios los responsables de la dirección de todo el proceso, no por ello se hallan exentos de negociaciones y de la necesidad de reafirmar su posicionamiento. Las pruebas de menú, cuando son invitados los padres³, actúan como ritos capaces de amortiguar la pérdida del protagonismo progenitor, pues como sucede en toda transición, la zozobra y los vaivenes forman parte de su naturaleza. Un objetivo ineludible de las estrategias en la mesa nupcial consiste en lograr una mesa de la comunión en la que reine la concordia, aunque para ello, los que la organizan, tengan que sufrir ayunos de paz y cargas de trabajo. La capacidad de mediación y comunicación de la mujer en torno a la mesa sigue contando como aportación valiosa para el banquete, sobre todo ahora, cuando las diversas situaciones familiares de los padres complican todo el proceso organizativo de la comida. Las pruebas de menú sirven para calibrar la calidad del banquete y comprobar el estado de las relaciones. Nos lo narra esta novia:

Y luego las pruebas del convite sí que tuvimos que hacer varias porque como todos juntos no podían ir (los padres de mi pareja están divorciados y no se hablan) porque claro teníamos que acompañar a una familia, luego acompañar a otra familia, cada familia decía que les parecía bien. Y opinan, y opinan: «A mí pescadito de no sé qué», «pues eso a mí no porque eso no es típico», «entonces, la gente, se va a quedar como si no fuera a una boda normal». Entonces... el jamón serrano que decía mi padre, que tenía que comer jamón serrano en vez de gambas, tampoco... Se cogió alguna cosilla para contentar a los padres y ya está... Luego, por ejemplo, la decoración como no me gustaba nada, encargué a una señora que yo conozco unas velas muy bonitas que hace, entonces pusieron las velas y luego alrededor de la vela de color, flores naturales, y luego unos centros muy bonitos, y lo decoró todo muy bonito, porque claro como el sitio no era de esos modernos superchulos. Todo eso lo elegí yo. Y todo el tema de las flores y todo... Mi madre y mi suegra me dijeron que me lo pagaban ellas (Relato de la boda de Alexia, Camp de Morvedre, 2006).

La prueba del menú, en ocasiones, es utilizada para presentar los padres a los suegros respectivos cuando estos no se conocen entre sí, o para suavizar las aristas con ellos, integrarlos en la boda y darles el protagonismo adecuado. Este acto sirve para comprobar el estado de las conexiones entre los novios y sus familias de origen y afines, y para definir la posición honorífica, jerárquica, participativa, de equilibrio o asimetría de cada uno de ellos con respecto a los demás. En el ejemplo siguiente que expongo,

³ La prueba de menú es gratuita para la pareja de novios. Los gastos de los otros invitados, normalmente los padres, corren a cargo propio. La crisis económica actual ha suprimido en muchas pruebas de menú la presencia de invitados.

una pareja decide presentar los padres respectivos durante la primera visita al restaurante. El anuncio de boda ha sido inesperado. La novia narra la presentación de los padres y suegros:

Pues fue ni más ni menos que directamente en una de las pruebas, el sitio donde se celebraba el convite. Nos invitaban a ver las instalaciones y a ver lo que ellos ofrecían de catering. No era la prueba de menú exactamente, sino ver cómo decoraban el sitio, porque la prueba de menú es la segunda parte, pero allí acudimos. El encuentro fue explosivo porque eran (los padres y suegros) el Norte y el Sur o el blanco y el negro. Los padres se esforzaron, todos intentaron agradarse, pero chocaron muchísimo, no encontraban los puntos... la conversación no era fluida... Fue duro también... Es decir, que el primer encuentro fue intenso (Relato de Rocío, Valencia, 2006).

Antiguamente, esta acción de pasar al espacio interior de la casa del otro, se ritualizaba mediante *la entrada* (el novio pedía permiso al padre de la chica para hablar con ella) y *la pedida* (la petición formal de boda de los padres del novio a los padres de la novia); existían formas progresivas de darse a conocer y de presentar y presentarse a las familias. Hoy este paso introductorio sigue vigente, pero viene expresado –bajo la iniciativa y estrategia de los novios– mediante modos menos formales o desritualizados. En ocasiones, para la presentación de los consuegros se busca un espacio de inclusión subjetiva donde se facilite la cercanía, *el estar dentro*. En nuestro ejemplo anterior, el espacio simbólico elegido que representa el hábitat familiar de cada uno de ellos es un espacio intermedio: el restaurante para la prueba del menú. El rito de invitar y comer con los padres alberga la esperanza de minimizar y eliminar la diferencia entre lo propio y lo extraño. En esta zona liminar o tramo de transición se enuncia que nada ni nadie se encuentra absolutamente en su lugar. Como señala Doreen Massey: «el espacio es por naturaleza una zona de disrupciones» (2005: 120), una oportunidad de inicio y de encuentro, un lugar por concluir, podríamos añadir también, siguiendo el pensamiento de la autora. La liminaridad acentúa la sensibilidad como un mecanismo para adquirir conciencia y consciencia de lo que se lleva entre manos.

6. Convocar e integrar

La comida nupcial es ocasión para el proceso de integración de las respectivas familias y de los amigos en el nuevo matrimonio. Hace años este proceso de integración familiar correspondía especialmente a los padres. Hoy en día son los novios los que integran a sus familias en su matrimonio. La pareja contrayente actual reivindica, desde

una posición de fortaleza, la conquista de su libertad. Impone a los padres las privaciones necesarias para cumplir sus exigencias, apelando a valores morales y culturales de cortesía o decoro. Definir la mesa presidencial, confeccionar la lista de invitados y su distribución en la sala marca estatus y jerarquías, vínculos sociales y reivindicaciones por parte de quien señala o es señalado. El rito procura domesticar el cambio de los novios en casados. Pero hasta que se restituya el orden, todo cambio situará a los que lo pasan en una posición peligrosa, indefinida y marginal. Las estrategias para lograr la armonía en este campo son importantes. Nos lo relata esta novia:

Entonces decidimos casarnos y se lo dijimos a toda la familia y en este caso fue un tanto difícil, en tanto en cuanto, los padres de mi pareja están divorciados y encima no se hablan. Entonces el padre planteó un problema gordo, que si la pareja de la madre iba, él no iba a la boda. Entonces claro empezaron a desencadenarse todo tipo de situaciones bochornosas [...]. Al final todo se arregló (Relato de la boda de Alexia, Camp de Morvedre, 2006).

Como la boda desempeña el papel de crisol de los grupos –especialmente el de la familia de afines y el de la familia de origen–, este tramo liminar del banquete de boda adquiere tonos dramáticos más intensos cuando trata de invitar y distribuir a los convocados. Por este motivo, advierte Segalen que «la lista de invitados es el resultado de las negociaciones entre padres e hijos, expresión de la relación de fuerzas entre las dos generaciones» (2005: 155). Lo apreciamos en este otro ejemplo sobre los tarjetones de invitación a la boda.

Nosotros encargamos nuestros tarjetones y cuando ya estaban hechos se los enseñamos a nuestros padres. Entonces, a ellos (a los suegros) les pareció que estaban mal (solo aparecían los contrayentes) y la madre de Y hizo tarjetones aparte para invitar a sus invitados de nuestra boda. Tarjetones que yo nunca vi por otro lado... Entonces ahí también hubo un poco de refriega. Fue durillo (Relato de la boda de Rosario, Valencia, 2006).

Las distintas percepciones del acto y de cómo se ven los participantes en él, generan conflictos entre unos y otros, entre padres e hijos, entre padres y suegros, entre novios y suegros, entre no invitados y novios... Como explica Stepfens, el matrimonio significa un cambio en las obligaciones sociales: «Añade nuevas obligaciones, pero puede debilitar las obligaciones recíprocas anteriores entre la persona recién casada y sus padres y otros parientes de sangre» (2003: 97). La novia y el novio han de hacer frente a su desgaste emocional y desarrollar toda su competencia mediadora y relacional, pues la boda es suya, aunque sus padres no lo acepten del todo.

También me acuerdo de mis suegros dando morcilla a la niña y diciendo: es que la estamos vigilando. Y al final te cansas porque esa boda es tuya. Digamos que se pasó un poco de madre porque habría 250 invitados y yo pensaba que eso era un montón de gente porque, aparte, a nosotros nos tocó pagarlos... (Relato de la boda de Mónica, Valencia, 1999).

El poder de los novios en el banquete es una respuesta a su ser transitorio que pretende la unión y la independencia. En ocasiones, puede aparecer ante los otros como un poder que sustrae más de lo que le corresponde, manteniendo una defensa codiciosa de lo que no le pertenece exclusivamente. Como la estructura familiar y el grupo social sostienen a los individuos que forman parte de ellos, pueden malinterpretarse con facilidad las decisiones de unos y otros en determinados campos de la organización del banquete hasta ser considerados cada uno de estos ámbitos como espacios de insumisión. Sin embargo, para todos ellos, su ejercicio de poder se basa en la responsabilidad, algo que los iguala, y en la colaboración, algo que los define. Pero en una responsabilidad que ha sido siempre asimétrica a lo largo del tiempo histórico, antes mayor, como hemos dicho, en los padres, ahora más propia de los contrayentes, especialmente llamativo en el caso de la novia. Como recuerda Touraine, la historia de las mujeres «ha estado dominada por la negativa a reconocerles derechos y subjetividades. Las mujeres quedaron reducidas a sus funciones sociales» (2007: 222).

Luego yo invité... yo creo que hice la peor gestión de invitados en la boda que podía haber hecho o no lo hice nada bien, creo yo (por la respuesta de los padres). Igual faltó familia de mis padres, primos, no sé... Si es que dices, si yo no tengo contacto con ellos... y no los invité, e invité más a gente que yo creía que se alegraría y que le apetecería venir (Relato de la boda de Rosario, Valencia, 2006).

Para evitar los conflictos en los límites externos, nuestros mayores ponían aparte a los que se iniciaban, evitando así su contaminación entre ellos y las familias e invitados. Sin embargo, hoy esto no es así, forma parte de la instrucción liminar que los novios desarrollen su capacidad de establecer sus propias relaciones familiares. A los novios se les pide que ejerzan un manejo constructivo del conflicto a partir de su predisposición y habilidad para definir intereses compartidos y establecer empatías con los demás participantes. En la mesa de este banquete ritual suele reducirse la conflictividad de los problemas mediante los intercambios, la actitud cooperativa y las reglas morales, afectivas y sociales de unos y otros, hasta relativizar los problemas lo suficiente como para no causar daño. Las relaciones afectivas priorizan las empatías.

En mi boda seguro que salieron muchas cosas mal pero... Por ejemplo los invitados, yo tenía solo 80 invitados, no tenía más, pero no quise invitar a nadie que no quisiera yo que estuviera en mi boda. Como yo estaba segura de que las personas que estaban allí ante todo me querían, pues cualquier cosa me la iban a perdonar. Que el cordero estuviera frío, o que no les gustara el no se qué, eso son tonterías (Relato de la boda de Alexia, Camp de Morvedre, 2006).

En la distribución de mesas e invitados hay una preocupación estratégica por los demás y por los novios mismos: una planificación exhaustiva que suaviza las contusiones y los conflictos ya que la contaminación de la comida ritual debido a la desunión de los presentes actuaría como un aojamiento nefasto para la fiesta de los recién casados, como un monstruo capaz de deteriorar la concordia, la unidad y la paz, virtudes familiares que el banquete nupcial fortalece y edifica. La distribución de los invitados ocupa a los novios unas cuantas horas sobre el plano del espacio del salón y alguna que otra vigilia. Nos cuenta las dificultades un restaurador:

El asunto es que, (imita a un personaje) «yo claro, es que yo no me hablo con mi hermano. No me pongas aquí a mi hermano, ponlo ahí, en la segunda línea o tercera línea, en la parte del novio...» Por eso hacemos la parte del novio y la parte de la novia, por esa razón. Desgraciadamente, es frecuente (Relato de Emilio, L'Horta Sud, 2009).

Para la distribución de mesas se sitúa primero la presidencia y después las mesas preferenciales que ocuparán los familiares más allegados, los amigos... dependiendo de las relaciones y de las predilecciones. Los novios confeccionan la distribución de las mesas teniendo en cuenta que las mesas preferenciales demandan consenso familiar. La costumbre acomoda a cada familia de los novios en un lado distinto: a la derecha de la mesa presidencial, unos; y a la izquierda, los otros. En la actualidad, los amigos ocupan un peso específico y considerable en la red de afinidades de los novios, y dependiendo de las relaciones de los novios con sus familias respectivas, ocuparán un lugar u otro más preferencial. El creciente protagonismo de los amigos en la boda, corre parejo, al grado de autonomía alcanzado por la novia y el novio.

Massey recuerda que «el espacio es el producto de interrelaciones» (2005: 119). La inclusión y distribución de los invitados en el espacio de la boda, la toma de decisiones a este respecto, es ocasión para que los novios marquen una contraposición entre lo que ellos consideran exterior e interior. Los límites espaciales en los que ejercer el reconocimiento se utilizan para definir las pertenencias y las identidades. Esta es la

visión de los márgenes desde el rito de paso. La visión no es la de elevar barreras de aislamiento, sino la de crear espacios de comunicación. Al final, son los novios los que deciden.

¿Líos en la distribución de invitados? Sí, eso sí, porque pensabas que alguno se aburriría si no iba en tal sitio... éste no se lleva bien con el otro... en eso la verdad es que tienes un poco de lío. Pero las mesas eran bastante grandes, de 10-12 personas y pensábamos: «a quien no le guste, que le den» (Relato de la boda de Pepa, Camp de Morvedre, 2005).

Por último, una vez convocados y distribuidos los invitados, la celebración del banquete tiene que resultar exitosa. Como hacía la madre de la novia hasta mediados del pasado siglo, la buena dirección y la previsión en el banquete nupcial libera una buena parte de la tensión del convite de la boda, la de caer en el desprestigio o la desunión. Esta comida demanda de los novios actuales un trabajo exigente de supervisión. Los restauradores resultan muy eficaces en esta tarea. Con su ayuda se prevén y resuelven determinados conflictos, se elige un menú adecuado, se logra una mejor distribución de los invitados, y se supervisa el buen desarrollo del convite. Ellos persiguen también sus propios intereses: que el banquete sea exitoso para que en el futuro nuevas parejas soliciten sus servicios. Pero es una estrategia de los novios para lograr el éxito de su banquete elegir a un buen restaurador. Los restauradores profesionales ofrecen sus secretos aprendidos en la interacción con numerosas parejas de novios:

Además lo agradecen. Te preguntan si vas a estar en la boda porque ellos se sienten muy arropados. En ese aspecto les decimos: «tú, cuando llegues, olvídate; y cuando entres aquí irás de la mano nuestra todo el rato». Es una de las cosas que más se estiman ellos, los consejos sobre cómo organizar la boda, el que vean que están arropados en todo desde las primeras visitas (Relato de Daniel, L'Horta Nord, 2010).

7. Conclusiones

La responsabilidad y la tarea de la preparación del banquete nupcial ha tenido la siguiente transición: hace años, dicho trabajo recaía sobre los hombros de la madre de la novia. Más tarde, fue el padre quien asumió este cuidado buscando la ayuda de un restaurador profesional. Actualmente, la novia y el novio, con la colaboración del restaurador, son quienes asumen toda la responsabilidad de la organización del mismo y quienes ponen en juego su prestigio y reconocimiento. El deseo de los novios de finalizar su periodo de margen y mostrar su capacidad de integración como pareja

casada, les mueve a la organización del convite de casamiento. Esta comida desafía la muerte simbólica como solteros que iniciaron el rito y proporciona alimento a la nueva vida como casados. Comiendo juntos, se celebra la boda y se logra la conformidad del grupo social. Este tramo del ritual supone, pues, la comunión con el otro, y la comunión con el nosotros familiar y social allí presente. La liminaridad del banquete es una acción de abertura.

El banquete nupcial se circunscribe, también, al periodo de margen y transformación en el que se les demanda a los novios una intensa actividad en su preparación. Y ello es debido al esfuerzo y desarrollo de competencias que conlleva la asunción de la organización de esta comida. La preparación del banquete nupcial forma parte del periodo liminar de los novios actuales al constituirse como una prueba más dentro de su proceso de iniciación ritual. De ello resulta que el banquete nupcial sea un acto agregatorio, pero la preparación y su buena ejecución pertenecen a la secuencia liminar.

La pérdida de protagonismo de los padres en este banquete anuncia la nueva cultura igualitaria: la mujer, convertida en sujeto autónomo, muestra junto a su marido, a través de esta comida, el nuevo parentesco logrado y su nueva posición social. Fruto de esta actividad compartida en la organización del banquete, será el acceso a la revelación interior de los secretos que esta experiencia proporciona. Consciente de su libertad, la novia aprovechará este periodo para tomar decisiones, establecer relaciones y desarrollar estrategias espaciales, culturales y comunicativas que la reafirmen como protagonista y propietaria del ejercicio de su boda y de su propia vida. La transformación del papel social de la mujer queda plasmada en la forma en que esta ejerce su papel en el banquete nupcial de su boda.

En la actualidad, el ejercicio libre del poder de la mujer y del hombre de darse mutuamente en matrimonio, a la vista de todos, exige el derecho suyo a poder organizar el banquete nupcial y sentar en él a quienes ellos deseen. Mediante la autoría de su propio banquete nupcial los novios justifican su autopresentación ante el grupo social como dueños de su propia independencia. La integración de todos los presentes en la comida en el nuevo matrimonio depende del buen hacer de los novios y no tanto de sus padres, a los que se les demanda ahora un papel más colaborador y afectivo, y una posición más relegada.

Si la salida de la madre de la novia de la cocina nupcial había vislumbrado la transición y progresión social de la mujer, la vuelta de la mujer-novia como corresponsable junto a su pareja de los fogones de su propio casamiento nos lo ha confirmado. En este

momento, el banquete nupcial reunifica lo que ha estado separado siglos atrás en la sociedad y en la cocina de los alimentos: al hombre y a la mujer. Y si esto ocurre en esta comida extraordinaria, ¿por qué no pensar que también puede reproducirse dicho modelo de unión e igualdad en la cocina ordinaria familiar, al menos en la consideración de su propia idiosincrasia? Podemos sugerir que la cocina familiar puede guardar memoria de este mensaje liminar del banquete nupcial de nuestros tiempos: revivificar la unión de los esposos en un mismo plano de igualdad y cooperación. Por ello, la responsabilidad de la cocina estará asignada a quienes ellos decidan en cada momento. De todo lo expuesto, nos atrevemos a indicar que la organización del banquete nupcial muestra la proximidad de la mujer, la distancia medible de su espacio personal y social en cada momento.

Bibliografía

- Amades, Joan (2003) *Les esposalles. Costums i creences*. Tarragona: El Mèdol.
- Bourdieu, Pierre (2007) *El sentido práctico*. Madrid: Siglo XXI.
- Castells, Manuel (2007) «Ser mujer». En: Manuel Castells y Marina Subirats (eds.) *Mujeres y hombres ¿un amor imposible?* Madrid: Alianza, pp. 15-45.
- Connell, Robert (1987) *Gender and Power: Society, the Person, and Sexual Politics*. Cambridge: Polity.
- Douglas, Mary (1978) *Símbolos naturales*. Madrid: Alianza.
- (1990) *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. México, D. F.: Grijalbo.
- Geertz, Clifford (2001) *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Frigolé, Joan (1987) «Metáforas domésticas y culinarias sobre la mujer y la reproducción en el área mediterránea: aproximación a un sistema conceptual». *Reis*. 40-87. Madrid: CSIC, pp. 135-147.
- Harris, Marvin (2004) *Antropología cultural*. Madrid: Alianza.
- Lévi-Strauss, Claude (1983) *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México: F. C. E.
- (1978) *Mitológicas II: de la miel a las cenizas*. México: F. C. E.
- (2008) *Mitológicas III: el origen de las maneras de mesa*. México: Siglo XXI.
- Martínez Pastor, Juan I. (2009) *Nupcialidad y cambio social en España*. Madrid: CIS.

- Massey, Doreen (2005) «La filosofía y la política de la espacialidad: algunas consideraciones». En: Leonor Arfuch (comp.) *Pensar este tiempo. Espacios, afectos, pertenencias*. Buenos Aires: Paidós, pp. 101-8.
- Moore, Henrietta L. (1999) *Antropología y feminismo*. Madrid: Cátedra.
- Myerhoff, Barbara (1977) «We Don't Wrap Herring in a Printed Page: Fusion, Fictions and Continuity in *Secular Ritual*». En: Sally Falk Moore y Barbara G. Myerhoff (eds.) *Secular Ritual*. Assen: Van Gorcum & co., pp. 199-224.
- Segalen, Martine (2005) *Ritos y rituales contemporáneos*. Madrid: Alianza.
- Stepfens, William (2003) «La familia en una perspectiva transcultural». En: José Antonio Nieto (ed.) *Antropología de la sexualidad y diversidad cultural*. Madrid: Talasa, pp. 93-117.
- Touraine, Alain (2007) *El mundo de las mujeres*. Barcelona: Paidós.
- Van Gennep, Arnold (1986) *Los ritos de paso*. Madrid: Taurus.
- Vidal, Pablo (2012) «Etnografía de un hábitat disperso de montaña. La masía La Leguna de Cortes de Arenoso (Castellón)». *Millars*, XXXV. Castellón, pp. 275-284.

Recibido el 10 de abril de 2013
Aceptado el 15 de mayo de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 11-29]

RECETAS E IDENTIDADES EN WISTERIA LANE.
EL UNIVERSO CULINARIO DE BREE VAN DE KAMP¹

RECIPES AND IDENTITIES IN WISTERIA LANE.
THE CULINARY UNIVERSE OF BREE VAN DE KAMP

Nieves Alberola Crespo
Universitat Jaume I de Castellón

RESUMEN

Según Carole Counihan, «la comida es un prisma que absorbe y refleja un ejército de fenómenos culturales». Utilizando como eje central un personaje de la conocida serie televisiva *Mujeres desesperadas*, Bree Van de Kamp, examino en este ensayo como identidades y comidas se crean y se recrean, se funden y se confunden en el variopinto vecindario de Wisteria Lane dando como resultado una mezcla de culturas en un intento por subvertir/cuestionar lo establecido, lo heredado y abrazar una diversidad de difícil digestión ya que la sociedad estadounidense incongruentemente ha absorbido, digerido y aceptado como propios los platos típicos de diferentes culturas y al mismo tiempo todavía hoy encuentra indigesto más de un plato foráneo.

Palabras clave: *Mujeres desesperadas*, comida, identidad, Bree Van de Kamp, postfeminismo.

ABSTRACT

According to Carole Counihan, «food is a prism that absorbs and reflects a host of cultural phenomena». Around a core character of *Desperate Housewives*, Bree Van de Kamp, this essay explores how identities and meals are born and re-born but fused and confused are turning out into a melting pot of cultures within the suburban area of Wisteria Lane. There is an attempt to question whatever is old-established and inherited whilst coping with a diversity of hard digestion in as much as the U.S.A. society has shockingly absorbed, digested and accepted as its own a pool of typical dishes from variegated sources, and even now none other than a foreign dish might still be found undigestible.

Keywords: *Desperate Housewives*, food, identity, Bree Van de Kamp, postfeminism.

¹ Esta investigación es parte del proyecto de investigación «De boca en boca: comida y transculturación» financiado por la Junta de Andalucía (P08-HUM-3956). Agradezco a la Junta de Andalucía el que haya tenido a bien respaldar y patrocinar este proyecto.

SUMARIO

1. -Introducción. 2. -Bree Van de Kamp: ¿una «nidificadora» en un mundo de apariencias? 3. -«Diosas domésticas» en la era postfeminista. 4. -Del «terrorismo culinario» al catering profesional. 5. -Placer y seducción: «¿Qué hay de postre?». 6. -Bibliografía.

1. Introducción

El sistema ordenado que supone una comida representa todos los sistemas ordenados que se le asocian.

Mary Douglas²

Los apellidos al igual que las preferencias o hábitos culinarios pueden revelar aspectos de las identidades culturales de los habitantes de una ciudad. En la conocida serie televisiva *Mujeres desesperadas* (*Desperate Housewives*), y más concretamente en el ficticio vecindario de Wisteria Lane (Fairview, The Eagle State) –un vecindario de postal, saludable e impecablemente agradable–³ conviven varias familias entre las que destacan los Mayer, los Van de Kamp, los Solís y los Scavo. Dicha nomenclatura nos puede dar claves sobre la procedencia de sus antepasados así como del variado mosaico de nacionalidades que conforman la identidad estadounidense. Holandeses, ingleses, franceses, irlandeses, alemanes, y posteriormente mejicanos, italianos o asiáticos, persiguiendo el sueño americano, se establecerían en Norteamérica llevando consigo todo un legado cultural que los caracterizaba y del que parte fundamental serían sus ricas tradiciones culinarias.

Mujeres desesperadas ha capturado la atención de críticos y público –no únicamente estadounidense– siendo dispares, algunas veces incluso ambivalentes, las reacciones que ha suscitado. Por una parte encontramos, por ejemplo, a Samuel A. Chambers que afirma que «*Desperate Housewives* motiva una política significativamente cultural, subversiva en la heteronormatividad»⁴ (2006: 73) o a Rosalind Coward que considera la serie «progresista, empática para los dilemas y dificultades de las mujeres contemporáneas»⁵ (2006: 41). Pero este producto televisivo también cuenta con sus detractores entre las que se encuentran la periodista del *New York Times* Alexandra Stanley y la feminista australiana Germaine Greer. Alexandra Stanley en su artículo «Political correctness has left the building» (2004) dice que

2 «The ordered system which is a meal represents all the ordered systems associated with it» (Douglas, 2008: 52). Todas las traducciones del inglés al castellano son de la autora de este artículo.

3 Wisteria es una bonita planta pero una enredadera o trepadora que se extiende y mata a otras plantas de un jardín.

4 «*Desperate Housewives* motivates a significant cultural politics, subversive of heteronormativity».

5 «[...] progressive, empathetic to the dilemmas and difficulties of contemporary women».

la serie «entretiene pero atrasa el reloj a tiempos de la América anterior a Betty Friedan»⁶; define a las cuatro protagonistas de la serie como «arquetipos no feministas», y termina su artículo afirmando que: «El empoderamiento femenino está anticuado [...] Ahora todo el mundo Odia a las Mujeres»⁷. Por su parte, la autora de *The Female Eunuch* (1970), Germaine Greer, escribió en 2005 para el periódico británico *The Guardian*:

[...] no es ni feminista, ni pro-feminista, ni proto-feminista, ni post-feminista. El feminismo tiene poco que ver con *Mujeres desesperadas* [...]. Desde luego, es difícil de imaginar [...] lo que misóginos declarados hubieran hecho diferente⁸.

Aquellas mujeres trabajadoras que se consideran feministas o simpatizantes de los movimientos que promueven y luchan por la igualdad de derechos en el trabajo, ¿dejan de serlo si además de desarrollar su faceta profesional se ocupan de sus familias? ¿o si dada la posibilidad de elegir entre trabajo y familia por pertenecer a una clase media alta de la sociedad se decantan por cuidar de sus hijos, maridos y hogares? ¿y si por el estrés laboral y el hecho de toparse con el techo de cristal no tienen aliciente alguno para desarrollarse y ser felices en el trabajo y deciden volver a la esfera de lo doméstico?

La polémica está servida y por ello considero interesante enumerar algunos de los motivos por los que la serie cuenta con una amplia y heterogénea audiencia: está plagada de secretos y misterios que mantienen el suspense; está bien escrita y los diálogos cuentan con un humor inteligente; se da una fantástica mezcla de drama y comedia que combina con la profundidad y complejidad de los personajes; cuenta con un excelente equipo de actores y actrices con buenas credenciales –además tanto ellas como ellos son bien parecidos y resaltados por una localización de preciosas casas recién pintadas; y tanto el vestuario como cada detalle en la decoración interior está minuciosamente cuidado. A pesar de presentar una imagen idílica o romántica de los barrios residenciales, no debemos olvidar, como dice Bree, que nunca se sabe qué pasa de puertas a dentro y hay que tener claro si se desea o no saber sobre la intimidad de los vecinos.

El creador de la serie, Marc Cherry⁹, en una entrevista incluida en los contenidos

6 «[...] entertaining but it turns the clock back to pre-Betty Friedan America».

7 «Female empowerment is passé [...] Now everybody Hates Women».

8 «[...] it is neither feminist, nor pro-feminist, nor proto-feminist, nor post-feminist. Feminism has [as] little to do with *Desperate Housewives* [...]. Indeed, it is difficult to imagine [...] what outright misogynists would have done differently».

9 Marc Cherry fue productor y guionista en *The Golden Girls* (*Las chicas de oro*) y su secuela *The Golden Palace*, así como creador y co-creador de *The 5 Buchanans*, *The Crew* y *Some of My Best Friends*. Actualmente trabaja en un nuevo proyecto *Devious Maids* que se estrenó el 23 de junio de 2013.

extra de la primera temporada, reconoce que pueden ser tres los motivos del éxito de su creación: en primer lugar, «el título tiene gancho» y «promete algo divertido»; en segundo lugar, hay una «mezcla de géneros (comedia, drama y misterio) de la que otras series como *Dallas* o *Dinastía* carecen»; y en tercer lugar, la serie transmite un mensaje: «si bien algunas mujeres actualmente pueden elegir ser esposas y madres», algunas tras conseguirlo «no son felices» y esto indica que «algo no funciona». Según Cherry:

Veo nuestro país como un sitio que aspira a ser un lugar idílico. Es lo mejor de lo que querían nuestros antepasados. Un lugar en el que puedes crear comunidades, criar a tus hijos y todo el mundo es amable con los demás. Ese es el sueño. La realidad es que hay un sustrato oscuro y quién sabe lo que anida en los corazones de los hombres... esta yuxtaposición constituye la verdadera esencia de la serie¹⁰.

Es de sobra conocida por críticos y periodistas la fuente de inspiración que le impulsó a dedicarse a este nuevo proyecto: el impactante caso de Andrea Yates, una tejana madre de cinco hijos culpable de acabar con sus vidas ahogándolos en una bañera. En el verano de 2002 Marc Cherry se encontraba junto a su madre, Martha, cuando dieron el parte en las noticias. Si bien no podía entender que una madre estuviera tan desesperada como para acabar con la vida de sus hijos, lo que realmente le chocó fue la reacción de su madre quien exclamó: «¡Eso yo ya lo he pasado!». Asombrado por la repentina e inesperada confesión de Martha, declaró a la entrevistadora que siempre la había considerado la esposa y madre ideal, perfecta:

Eso era lo que ella quería y era su vida. Y era terrible comprobar que efectivamente tenía momentos de gran desesperación cuando mis hermanas y yo éramos pequeños y mi padre ausente por estudios para un master en Oklahoma y ella empezaba a perderlo [el control]. Empezó a contarme estas historias y me di cuenta de que si mi madre tenía momentos como este, cualquier mujer los tiene en esta jungla suburbana. Y ahí es de donde cogí la idea de escribir sobre cuatro amas de casa¹¹ (McCabe & Akass, 2006: 3).

¹⁰ «I kind of think of America that way. I think of our country, a country we aspire to be this idyllic place. I mean, it is really the best of what our forefathers wanted. You know a place where you can grow in communities, and raise your kids and everyone can be nice to each other. That's the dream. The reality is there is a lot of dark stuff going on, you know, who knows what lies in the hearts of men kind of thing... this juxtaposition makes for the central truth of the show» (*DH1: A Stroll Down Wisteria Lane*).

¹¹ «That's what she wanted and that was her life. And it was shocking to find out that she indeed had moments of great desperation when my sisters and I were little and my dad was off getting a master's degree in Oklahoma and she was starting to lose it. She started telling me these stories. And I realized if my mother had moments like this, every woman who is in the suburban jungle has. And that's where I got the idea to write about four housewives».

¿Cómo podía ser que una mujer perfectamente sana y racional que podía tener la vida que deseaba, ser esposa y madre... y aún tener momentos de locura? Cherry supone que lo que era verdadero es de nuevo verdadero, con un giro al post-feminismo del siglo XXI: «las mujeres pueden decidirse por la familia más allá del trabajo pero deben aceptar el resultado con responsabilidad» [...] Y se atreve a imaginar lo que ronda por la mente de sus personajes: «Si lo he elegido, yo lo controlo. No puedo echarle la culpa a nadie si soy desgraciada, ¿qué hago?»¹² (Akass, 2006: 51-52). Sus palabras nos conducen de nuevo a la pregunta ¿de verdad pueden las mujeres modernas del siglo XXI elegir lo que quieran? Hoy en día sigue habiendo mujeres que no pueden escoger entre quedarse en casa o ir al trabajo, sino que tienen que hacer ambas cosas para mantener a la familia. Hemos de ser conscientes de que estamos al inicio de una nueva revolución y para ello hay que analizar no solo el presente sino el pasado para poder poner las bases del cambio.

En virtud del mercadeo de dólares, la cadena televisiva ABC estaba insuflando a la serie un potencial de éxito. Desde su estreno en octubre de 2004 *Mujeres desesperadas* ha sido galardonada con numerosos premios (los Emmy, los Globos de Oro y los del Sindicato de Actores). Son muchas las personalidades de los más diversos ámbitos las que declaran públicamente ser fervientes seguidoras de las vidas de Lynette Scavo (Felicity Huffman), Bree Van de Kamp (Marcia Cross), Gabrielle Solís (Eva Longoria) y Susan Mayer (Teri Hatcher). Sus temores y frustraciones, las vicisitudes con las que se enfrentan, serán narradas (voz en off) por su fallecida amiga y vecina, Mary Alice Young (Brenda Strong). Oprah Winfrey, por ejemplo, aumentó su visibilidad al dedicar un par de episodios de *The Oprah Winfrey Show* a la serie y disfrutó mucho cuando grabó un corto sobre los misterios de los habitantes de Wisteria Lane en el papel de Karen Stouffer que ha quedado recogido en los contenidos extra de la primera temporada; por su parte, Laura Bush, en un discurso tragicómico durante una cena con los miembros de la Asociación de Corresponsales de la Casa Blanca el 30 de abril de 2005 –del que pronto se hicieron eco en los periódicos–¹³ dijo:

Estoy casada con el Presidente de los Estados Unidos y esta es nuestra típica velada: las nueve, el señor Excitación he aquí que está profundamente dormido y yo viendo *Mujeres desesperadas* con Lynne Chency. Señoras y caballeros, soy una ama de casa desesperada,

12 «Women can decide for family over work but must accept responsibility for the outcome» [...] «Now it's I've chosen it, I'm in control. Oh, I can't blame anyone for my own unhappiness, what do I do?».

13 El 2 de febrero de 2005 en el *Daily Mail* se publicó el artículo: «Laura Bush: I'm a Desperate Housewife» de Jacqui Goddard. Véase en: <http://www.dailymail.co.uk/news/article-347045/Laura-Bush-Im-Desperate-Housewife.html>. Accedido el 2 de abril de 2013.

quiero decir que, si esas mujeres de este espectáculo se sienten desesperadas, deberían quedarse con mi marido George¹⁴ (Lavery, 2006: 18).

Este producto televisivo rápidamente se convirtió en un fenómeno cultural llegando incluso a publicar un libro de cocina, *The Desperate Housewives Cookbook. Juicy Dishes and Saucy Bits* (2006), que incluye 125 recetas de Christopher Styler y textos de Scott S. Tobis para satisfacer todo tipo de paladares, hecho que subraya la importancia de la comida en la serie televisiva. En «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption», Roland Barthes define la comida como «un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de prácticas, situaciones y comportamiento»¹⁵ (2008: 29). A continuación vamos a examinar el universo culinario de Bree Van de Kamp en el que los comportamientos y creencias están íntimamente ligados a la producción, distribución y consumo de la comida, en el que la apariencia lo es todo, en el que nada es lo que parece.

2. Bree Van de Kamp: ¿una «nidificadora» en un mundo de apariencias?

El arte culinario de una sociedad es un idioma para revelar sus contradicciones.

Claude Lévi-Strauss¹⁶

Cuando empezó a emitirse la serie, no era extraño que en algún supermercado, en un parque o en cualquier otro contexto en el que varias madres, fieles seguidoras de la serie, coincidieran y compartieran confidencias, alguna de ellas (que había elegido abandonar su trabajo para estar al cuidado de sus hijos, la casa, el marido o algún otro familiar) confesara abiertamente: «Hoy he tenido un momento Lynette», es decir, «mis hijos de tres, cinco y seis años desbordaban energía desde las siete de la mañana. No podían estar quietos ni un minuto... No he tenido un momento de respiro... Estoy exhausta, al borde de un ataque de nervios... He experimentado una profunda y terrible frustración, por unos instantes he pensado en huir, en abandonarlos. ¿Por qué no puedo ser como Bree?».

La respuesta a esta pregunta es sencilla y al mismo tiempo compleja. Bree Van de Kamp (Marcia Cross) está siempre «perfecta», «demasiado perfecta» quizá para resultar

¹⁴ «I am married to the President of the United States, and here's our typical evening: Nine o'clock, Mr. Excitement here is sound asleep, and I'm watching *Desperate Housewives* –with Lynne Cheney. Ladies and gentlemen, I am a desperate housewife. I mean, if those women on that show think they are desperate, they oughta be with George».

¹⁵ «[...] a system of communication, a body of images, a protocol of usages, situations and behavior».

¹⁶ «The cooking of a society is a language to revealing its contradictions» (Lévi-Strauss, 2008: 43).

creíble o verosímil. Parece una autómatas, una maniquí, un bello y sonriente robot de la novela del escritor estadounidense Ira Levin, *The Stepford Wives* (1970)¹⁷. Sus habilidades son conocidas por todos los habitantes de Wisteria Lane: es famosa «por su cocina, por hacer su propia ropa, por cuidar su propio jardín, y por tapizar sus propios muebles»¹⁸ (DH1: 1). No cuestiona su vocación, su elección de vivir ese ideal de ama de casa, y por ello se puede decir que encarna a la Donna Reed de los cincuenta¹⁹ o que es el clon de June Cleaver (Barbara Billingsley) de la serie *Leave it to Beaver's*. Quizá sea el personaje que más se esfuerza por mantener vivos los lazos con el pasado y por ello se nos muestra en la primera temporada como un arquetipo de mujer con los siguientes atributos: el orden, la limpieza y los buenos modales, creyente en los valores tradicionales como el respeto a Dios, la importancia de la familia y el amor a su país. Se detecta en este personaje una cierta nostalgia por un mundo más amable, más educado, más sofisticado. Tiene a gala el ser republicana y no esconde que es miembro de la Asociación Nacional del Rifle. Además, según Janet McCabe: «Semana tras semana Bree nos ofrece lecciones en la política de la apariencia, instruyéndonos en los gustos, comportamientos y preferencias que hacen visibles cierta clase de privilegios, identidades raciales y de género»²⁰ (2006: 75-76).

Cuando poco a poco se va mostrando el caos, la infelicidad, las contradicciones e inconsistencias, las frustraciones y miedos inherentes en el «vivir ese ideal», Bree, ejemplo de «nidificadora»²¹ en un mundo de apariencias, acepta llevar una máscara, representar un papel, para sobrevivir en un mundo en el que la apariencia es lo único que importa. Infinita autodisciplina y autocontrol es el precio que ha de pagar por disfrutar de ciertos privilegios como mujer casada de clase media-alta que vive en un barrio residencial. En una de las sesiones con su consejero matrimonial Albert Goldfine (Sam Lloyd), este le pregunta: «¿Se conforma con eso, con una vida llena de represión y renuncia?» Y ella

17 Para un breve apunte sobre la novela de Ira Levin y sus adaptaciones cinematográficas (1975 y 2004) en el contexto del feminismo, véase Alberola Crespo (2012: 51 y 52).

18 «Bree was known for her cooking. And for making her own clothes. And for doing her own gardening. And for re-upholstering her own furniture. Yes, Bree's talents were known throughout the neighbourhood».

19 Donna Reed (1921-1986) es recordada por sus trabajos en el cine como *¡Qué bello es vivir!* (1946) y *De aquí a la eternidad* (1953) por la que fue galardonada con el Óscar a la mejor actriz secundaria. Trabajó en televisión en el programa *The Donna Reed Show* (1959-1966) en el que encarnaba al ama de casa de clase media norteamericana y por el que fue nominada al premio Emmy durante cuatro años consecutivos.

20 «Week after week Bree offers us lessons in the politics of appearance, instructing us in the tastes, behaviors and preferences that make visible certain privilege class, racial and gendered identities».

21 «En 1986 Faith Popcorn acuñó un nuevo término "nidificación": "era la tendencia nacional de los años ochenta [...] Nos estamos convirtiendo en una nación de nidificadores. [...] Preferimos quedarnos en casa y cuidar de nuestro nido. Los platos tradicionales de nuestras madres, como el pastel de pollo o el buey rustido, vuelven a estar de moda". Sus clientes del ramo de la alimentación apoyaron calurosamente estas afirmaciones. Una entusiasta portavoz de Pillsbury le dijo a *Newsweek*: "Creo en la nidificación"». (Faludi, 1993: 121).

le confiesa: «Y las cenas. No se olvide de las cenas»²² (DH1: 14). Las cenas elegantes y civilizadas que organiza para su familia e invitados son un artificio, una controlada puesta en escena que los *mass-media* venden a los telespectadores pues lo cierto es que la realidad es muy diferente ya que, según Naomi Wolf, no existe un lugar confortable para mujeres inteligentes y con familia sin sentirse a veces desesperadas, sean o no amas de casa.

Curiosamente Bree es un nombre irlandés que significa «poder» y como diría Michel Foucault, donde hay poder, hay también resistencia. Su seña de identidad es la confección de su propia bollería y unos sofisticados platos fundamentalmente de origen europeo. Cocinar es su universo, le proporciona placer y armonía. Consciente de que la comida puede servir para fortalecer los lazos familiares se decanta por preparar deliciosos platos como *osso bucco*, pollo *saltimboca*, estofado de pierna de cordero, puré de albahaca, pavo asado, *frittatas*, o pato a la naranja. En *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*, Carole Counihan se retrotrae a los ágapes de los romanos y afirma:

La comida es algo esplendoroso, nuclear para la vida biológica y social; ingerimos comida una y otra vez durante días, estaciones y años para llenar nuestros estómagos y satisfacer hambres tanto físicas como emocionales. Comer en compañía reside en lo más hondo de las relaciones sociales; en las comidas creamos familia y amistades al compartir alimentos, gustos, valores y a nosotros mismos²³ (1999: 6).

Sin embargo, sus hijos adolescentes, Danielle y Andrew, no alcanzan a entender la inclinación casi obsesiva de su madre por la *cuisine* ni la dimensión cultural que la comida implica, proponiéndole a Bree que se decante por cocinar un simple puré de guisantes ya que para ellos sería tan aceptable o incluso más apetecible que la más elaborada receta, herencia de su madre o de su abuela. Como ejemplo, vamos a reproducir parte del diálogo que tiene lugar en el comedor de los Van de Kamp, escena en la que podemos detectar un guiño a la familia de Lester Burnham en *American Beauty* (Sam Mendes, 1999) en la que Janie, la hija adolescente, le pregunta a su madre: «¿Siempre tenemos que escuchar esta música de ascensor?» Y Carolyn le responde: «No. No, claro que no. En cuanto tú hayas preparado una cena deliciosa y nutritiva como la que yo voy a tomar, podremos escuchar lo que quieras»²⁴.

²² «Goldfine: You'd settle for that? A life filled with repression and denial? Bree: And the dinner parties. Don't forget the dinner parties».

²³ «Food is a many-splendored thing, central to biological and social life. We ingest food over and over again across days, seasons, and years to fill our bellies and satisfy emotional as well as physical hungers. Eating together lies at the heart of social relations; at meals we create family and friendships by sharing food, tastes, values, and ourselves».

²⁴ «Janie: Mom do we always have to listen to this elevator music? Carolyn: No. No, we don't. And as soon you've prepared a nutritious yet savoury meal that I'm about to eat, you can listen to whatever you like».

Danielle: ¿Por qué no podemos tomar una sopa normal?
 Bree: Danielle, un puré de albahaca no tiene nada de anormal.
 Danielle: ¿No podríamos tomar una sopa que la gente conozca? ¿De cebolla o de fideos?
 Bree: En primer lugar, vuestro padre no puede comer cebolla. Es alérgico. Y ni voy a comentar la sugerencia de los fideos. Bien, ¿cómo está el *osso bucco*?
 Andrew: No está mal.
 Bree: ¿Que no está mal? [...] Andrew me he pasado tres horas cocinando ¿cómo crees que me siento si dices: «no está mal» con ese tono de asco?
 Andrew: ¿Quién te ha pedido que te pases tres horas cocinando?
 Bree: ¿Cómo has dicho?
 Andrew: La madre de Tim llega a casa del trabajo, abre una lata de cerdo con judías y se lo comen y todos tan contentos.
 Bree: ¿Prefieres que ponga cerdo con judías?
 Danielle: Discúlpate. Te lo suplico.
 Andrew: Solo digo que ¿siempre tiene que ser alta cocina? ¿No puede ser solo comida?
 [...]
 Andrew: Mamá, no soy yo el que tiene un problema. Eres tú la que parece que se presenta a Alcaldesa de Stepford²⁵.

En el hogar de los Van de Kamp el ritual de la comida es elevado a categoría de liturgia al acompañar la ingesta de alimentos con música clásica. Esta ceremonia no es compartida por sus hijos que muestran su rechazo cuestionándola; no hay experiencia de placer, es decir, el placer no visita el plato que ha requerido días y horas de preparación, que ha reunido a la familia a la mesa y sin embargo no se ha logrado la armonía, tan solo ruptura y fragmentación. Si bien ingerir aquello que se desea comer puede causar un estado eufórico que favorezca las relaciones y lazos entre los comensales, también es cierto que el acto de comer puede ser desagradable y penoso si las relaciones no son buenas (Counihan, 1999: 6)²⁶.

A pesar de que se esmera por dar la mejor educación posible a sus hijos y no escatima esfuerzos en lo referente a su universo personal, salvando el tiempo y la distancia, al igual que la señora Ramsay de la novela de Virginia Woolf, *To the Lighthouse* (1927),

25 «Danielle: Why can't we ever have normal soup? Bree: Danielle, there is nothing abnormal about basil purée. Danielle: Just once, can we have a soup people have heard of? Like French onion or navy bean? Bree: Your father can't eat onions. He's deathly allergic. And I won't dignify your navy bean suggestion. So, how's the *osso bucco*? Andrew: It's OK. Bree: It's OK? Andrew I spent three hours cooking this meal. How do you think it makes me feel when you say, "It's OK" in that sullen tone? Andrew: Who asked you to spend three hours on dinner? Bree: Excuse me? Andrew: Tim Harper's mom gets home from work, opens a can of pork and beans, and they are eating, everyone's happy. B: You'd rather I served pork and beans? Danielle: Apologize now, I'm begging. Andrew: Do you always have to serve cuisine? Can't we ever just have food? [...] Andrew: Mom, I'm not the one with the problem here. You are the one acting like she's running for Mayor of Stepford».

26 «Because eating good food when hungry causes a euphoric feeling, feasts and meals are a wonderful way to create positive social relations. Similarly, when social relations are bad, eating can be painful and unpleasant».

también Bree podría preguntarse si todo lo que la vida le había destinado era «una mesa infinitamente larga con platos y cuchillos». Sus sacrificios no serán debidamente reconocidos ni valorados por Rex, Andrew y Danielle que interpretan su impecable comportamiento de ama de casa como un «desorden obsesivo-compulsivo» en su personalidad.

Los hogares del siglo XXI han dejado de ser, en la mayoría de los casos, espacios idílicos donde refugiarse para convertirse en verdaderos campos de batalla: Rex le pedirá el divorcio y su hijo Andrew hará todo lo posible por no vivir con ella. ¿Cuáles son los motivos por los que las tareas de las amas de casa no hayan sido nunca valorados ni hayan sido debidamente recompensados? ¿Quiénes han puesto los cimientos para que esta situación se perpetúe en el tiempo y sea la causa de una continua desazón de la que Bree se hace eco en la serie? ¿Es posible alguna respuesta? Cuando Bree visita a su consejero matrimonial, el terapeuta y doctor Alfred Goldfine, aprovecha la ocasión para lanzar una diatriba contra Sigmund Freud y, a la vez, justificar su desazón contenida:

Bree: [...] Estudié psicología. Lo sé todo sobre Freud. Un pobre descerebrado, un ser humano despreciable.

Goldfine: ¿Por qué dice eso?

Bree: Piénselo. Se crio a finales del siglo XIX. No había electrodomésticos. Su madre tenía que hacerlo todo a mano. Era un trabajo agotador de sol a sol. Por no hablar de los innumerables sacrificios que debió de hacer para cuidar de su familia. ¿Y qué hace él? Cuando es adulto y se hace famoso monta la teoría de que los problemas de muchos adultos pueden estar relacionados con algo horrible que hizo su madre... Debió de sentirse traicionada. Él vio lo mucho que trabajaba, vio todo lo que hacía por él. ¿Y acaso se le ocurrió alguna vez darle las gracias? Lo dudo²⁷ (DH1: 2).

Al defender a la madre de Freud de las injustas críticas de una sociedad tradicional patriarcal, Bree se está defendiendo a sí misma: poco a poco se nos va mostrando la complejidad de un personaje que no es ni pasivo ni sumiso como el ideal de ama de casa que nos vendían los media en los cincuenta; es un personaje que va evolucionando y nos va mostrando su fortaleza, su resistencia, sus estrategias para enfrentarse a los momentos de crisis. Sus sentimientos van delatando una sensibilidad feminista y algunos de sus gestos apuntan a que junto a su amabilidad y autocontrol contenidos, hay un lado oscuro, misterioso, algo siniestro cuya existencia no sea quizá gratuita sino totalmente

²⁷ «Bree: His mother had to do everything by hand, just back-breaking work from sunup to sundown. Not to mention the countless other sacrifices she probably had to make to take care of her family. And what does he do? He grows up and becomes famous, peddling a theory that the problems of most adults can be traced back to something awful their mother has done... She must have felt so betrayed. He saw how hard she worked; she saw what she did for him. Did he even ever think to say thank you? I doubt it».

justificada para confabularse y de-construir ciertos basamentos culturales privilegiados que en nada favorecen a las mujeres.

Cuando surgen los problemas y su mundo personal se resquebraja, cocinar sirve de terapia y como freno a cierto sentido de culpabilidad. Dicha actividad la combinará con excursiones culinarias que serán una nueva estrategia de evasión, una posibilidad de disfrutar evadiéndose de la monotonía y de las contrariedades diarias. Probar platos distintos con el farmacéutico del barrio, George Williams (Roger Bart), con quien comparte un gusto por la ópera, la música, la comida, la poesía, el arte y la horticultura, será una aventura un tanto peculiar que esconde sorpresas –que pueden gustar... o no.

Bree: George tienes que probar esto. Está un poco revuelto.

George: No importa. ¿Es semilla de hinojo? Delicioso, está buenísimo.

Bree: No lo sé, pero algo tan bueno tiene que ser pecado.

George: ¿A que es genial probar platos nuevos y abrir la mente a nuevas experiencias?

Bree: Rex odia estas excursiones culinarias. Le gusta quedarse en casa con el mismo plato de espaguetis y una cerveza²⁸ (DH1: 21).

La buena comida invita a una experiencia estética en la que los comensales degustan con atención, de forma placentera, reflexiva y desinteresada, una serie de alimentos. El acto de comer puede definirse como un «placer culpable»: la comida se convierte en vehículo y expresión de la tentación²⁹. Las excursiones culinarias habían comenzado como un juego, un pasatiempo, sin ser Bree consciente del alcance de las mismas: los encuentros culinarios, el tipo de alimentos a consumir, cómo y con quién, revelan comportamientos que pueden resultar adecuados o no según las normas sociales de conducta tradicionalmente admitidas.

Si bien la experiencia gustativa incluye «olfato» y «tacto», Rex carece de ambos, ya que le pedirá el divorcio en una churrasería barata tras reprocharle que no puede «seguir viviendo en este anuncio de detergente» (DH1: 1). Al pronunciar estas palabras, no es para nada consciente de que: a. Durante el tiempo que estén separados, tendrá que acostumbrarse a comer burritos, pizza o muslitos de pollo frito del Burger King. b. Su vida a partir de ese momento correrá peligro ya que sin saberlo ha criticado la tiranía del ideal de mujer americana que los media tanto se han afanado por promocionar.

28 «Bree: George you have got to taste this. A little messy but... George: I can't wait. Is that fennel seed? It's fantastic. Bree: I don't know, but anything that good has got to be sinful. George: Isn't this fun trying different dishes and opening up to new experiences? Bree: Rex just hates these cook tours. He likes to stay at home with a plate of spaghetti and a mug of root beer».

29 Al final de esta escena, Bree ofrece a su acompañante almejas consideradas desde la antigüedad como alimento afrodisíaco y símbolo vaginal. Con este gesto, se muestra como la encarnación de la tentación, como diablesa. «La nueva Liliith» despertará el lado más oscuro y siniestro del farmacéutico.

No sorprende que él tenga que morir [Rex]... Es tan privilegiado lo que Bree representa en el texto como cuerpo femenino y sujeto femenino [...] que nos llega como sorpresa menor el que Rex haya pasado a mejor vida por mano de ella sin advertirlo [...] [Ella] también se encargará de limpiar el texto de transgresiones que puedan desafiar lo que ella materializa como representación³⁰ (McCabe, 2006: 77).

c. Este personaje no tiene futuro ya que al igual que en las novelas de George Eliot todo aquel personaje que represente/provoque sufrimiento o inflija cualquier tipo de opresión e injusticia contra las mujeres será castigado. Rex ha ocultado un secreto que causa dolor y desestabilizará por completo la unidad familiar: tiene una amante. Una vez que sea del ámbito público la amante con la que practicaba sadomasoquismo, ya no hay vuelta atrás. El reloj se ha puesto en marcha. Habrá cierto grado de comprensión pero no salvación.

Si bien en su persona pública, en sus perfectas representaciones teatrales, no hay rastro de infelicidad, su «verdadero yo» –aquel que se esconde tras la máscara– es presa del miedo, la impotencia y la frustración. Ese «yo» oculto irá aflorando y confesará que nunca se ha considerado el ama de casa perfecta, que se siente totalmente fracasada en su papel de madre y esposa. Si no abandona su escudo de autocontrol y rigidez, si permanece en silencio, es por miedo a volverse vulnerable. Sus miedos a las críticas, al qué dirán, se irán disipando al compartir confidencias. Ya no se encuentra sola, son muchas las mujeres «desesperadas» que se «arrastran», que viven las contradicciones de vivir entre dos mundos. Si bien algunos maridos en los relatos de ficción se desmayan (Gilman, 2003: 160), en la serie de Marc Cherry, el marido de Bree fallece (DH1: 23).

3. «Diosas domésticas» y universos culinarios en la era del post-feminismo

En la segunda temporada que se inicia con el funeral de Rex, el arquetipo de la perfecta ama de casa va quedando en un segundo plano: el lado oscuro, siniestro, pasa a un primer plano ya que Bree se vuelve objeto de todas las sospechas por la nota que dejó su marido antes de fallecer. Esto dará pie a que ella rompa su silencio:

Mi esposo, el hombre con quien he pasado 18 años de mi vida, murió creyendo que yo le había asesinado. El cardiólogo compartió con Rex esta teoría descabellada y Rex le creyó. Dejé una nota escrita que decía y que literalmente cito: «Bree te entiendo y te perdono». Yo

30 «No wonder he has to die [Rex]... So privileged is what Bree represents in the text as feminine body and female subject ... that it comes at little surprise that Rex is inadvertently killed off at her hands. [...] [She] also functions to police the text for any transgressions that challenge what she embodies as representation».

pasé 18 años de mi vida con este hombre. ¿Cómo no podía conocerme? No he hecho nada para que se me perdone. Era una esposa fantástica. Cuando estaba enfermo, yo le cuidaba. Cuando escasos de dinero, me limitaba a un presupuesto. Cociné sus comidas. Cosí su ropa. Por el amor de Dios, acostumbraba a revisarle la espalda por si tenía acné y este miserable hijo de puta tiene la carota de entender y perdonarme? Bueno la broma queda a su cargo porque yo ni entiendo ni perdono³¹ (DH2: 5).

Estas palabras revelan un momento de crisis en la identidad de Bree. Este instante de epifanía marca el comienzo de reconstruirse sin dejar atrás parte de su identidad: su pasión por cocinar. Si bien seguirán siendo célebres sus variadas magdalenas caseras, sus tortitas de alforje y sus galletas para el desayuno, Bree realizará ciertas concesiones como ir expresamente a comprar unos *croissants* para su hijo Andrew con el fin de mostrarle su apoyo y granjearse su amistad al revelarse su identidad homosexual (DH2: 11) o comprar para su hija Danielle una pizza con tocino canadiense para animarla (DH2: 13). Estas excepciones suponen saltarse una serie de normas y principios: se presenta una cara más amable y flexible a pesar de que está a favor de una alimentación sana y equilibrada. ¿Pero es posible hacer un guiño a los buenos y saludables hábitos alimentarios? Quizá sí y por ello en la bandeja del desayuno de Andrew, junto a los *croissants* del supermercado, no podrá evitar la tentación de incluir un zumo natural así como unas frutas recién cortadas y peladas; y en su lista de la compra no encontraremos macarrones al queso de la casa Kraft, burritos o pizza congelada que sí consume su vecina y amiga Susan Mayer; ni tortitas de maíz ni tamales congelados que no faltan en la casa de Gabrielle Solís; ni *doughnuts* de bollería industrial con los que Edie Britt (Nicollette Sheridan) pretende seducir a Mike Delfino (James Denton); ni barritas de merluza congelada que tanto gustan a los hijos de Lynette Scavo. Para Bree es importante que la verdura, fruta, carne o pescado que se consumen en su casa sean frescos e insiste en que los ingredientes han de ser de primera calidad cuando prepara sus platos.

Su habilidad y talento en la cocina son su fuerte y nos recuerda a Julia Child³² –considerada la madre de la cocina americana que rompió esquemas al crear una cocina

31 «My husband, the man I spent my life with for 18 years, died thinking that I murdered him. The cardiologist shared this moronic theory with Rex and Rex believed him. He left a note and it said and I quote "Bree I understand and I forgive you". I spent 18 years of my life with this man. How could he not know me? I have done nothing to be forgiven for. I was a fantastic wife. When he was sick, I nursed him. When we were low on money, I stayed within a budget. I cooked his meals. I mended his clothes. For the love of God, I used to check his back for acne and that miserable son of a bitch has the nerve to understand and forgive me? Well the joke is on him because I do not understand and I do not forgive».

32 Julia Child (1912-2004) asistió a las clases de un reconocido chef francés, Max Bugnard, en su famosa escuela Cordon Blue (1949-1950).

híbrida, mezcla de innovación y tradición— y a la empresaria estadounidense Martha Stewart³³ —que triunfó con su negocio de estilo de vida y cocina. Ninguna de ellas entiende que el cocinar sea una obligación; ellas lo conciben en términos de placer. Estar entre fogones no es una esclavitud sino un acto de creación artística. Seguramente para Julia Child o Martha Stewart pasar horas y horas haciendo pruebas hasta dar con la receta perfecta no sería una pérdida de tiempo, más bien lo considerarían como un placentero desafío que estarían dispuestas a aceptar. Por su vocación y amor a la creación de exquisitos platos se puede decir que Bree comparte este planteamiento y además sabe perfectamente cuánto tiempo hay que dedicar, por ejemplo, a la preparación de un menú de seis platos para doce comensales. Quizá por esta razón en la segunda temporada será la detective ideal para resolver un caso de esclavitud ilegal puesto que ella era la única que sabía que la clave para resolver el caso estaba en el *pudding* (DH2: 14)³⁴.

Otros ejemplos que la convierten en digna heredera de la tradición culinaria iniciada por sus antecesoras los encontramos en la tercera temporada. Cuando se produce un cierre en el supermercado debido a un secuestro, todo el vecindario acudirá a casa de Bree porque allí nunca falta la comida. Pero si la situación se alarga y se acaban con los suministros, ella sabrá cómo transformar una *baguette* del día anterior en una deliciosa *bruschetta* (DH3: 7). Y en el caso de que alguna de sus vecinas desee impresionar a sus invitados, acudirán a Bree para que prepare deliciosos platos como *blanquette de veau* (ternera al vino con champiñón) y un *Grand Marnier soufflé* ya que si a una no se le da bien la cocina, la única alternativa sería ir a comprar al Panda Rojo o al Shanghai Panda —los restaurantes chinos del barrio— unos rollitos de primavera, un arroz tres delicias, unos tallarines o un pollo con almendras (DH3: 10).

4. Del «terrorismo culinario» al catering profesional

En el primer episodio de la cuarta temporada regresa al vecindario Katherine Mayfair (Dana Delany) con su marido e hija y se instala en la misma casa en la que vivió hace doce años. Katherine, aparte de cultivar sus propias verduras, es una excelente cocinera. Con motivo de animar y entretener a Lynette en su lucha contra el cáncer, Bree, Susan, Gabby y Katherine organizan un almuerzo. Susan llevará las bebidas, Gabby una lasaña vegetal, Bree

³³ Martha Stewart (1941) inició un servicio de catering en 1976 que pronto se hizo muy popular. Es autora de varios libros publicados en la década de los ochenta.

³⁴ En la novela de Joanne Fluke *Chocolate Chip Cookie Murder* (2000), la protagonista Hanna Swensen elabora unas galletas y las utiliza como tarjeta de visita para obtener información y resolver un caso de asesinato; en *Carrot Cake Murder* (2008) cocinará con la misma finalidad de resolver un crimen un dulce que le permita recordar a un enfermo de alzheimer.

su postre estrella –una tarta de limón con merengue– y a Katherine se le sugiere una ensalada (DH4: 2). La nueva vecina no se conformará con preparar un simple entrante: elaborará una exquisita ensalada de canónigos, escarola, confitura de pato y nueces caramelizadas. También confeccionará su propia tarta de limón con merengue sin decírselo a nadie, postre que servirá tras esconder la de Bree. Al probarla todas las allí presentes coincidirán en que es el mejor pastel que han probado hasta el momento, todas excepto Bree quien al degustarla reconoce que no es suya. Katherine desvelará que es su creación robando protagonismo y despojando a Bree de aquello que la caracteriza y la diferencia de sus amigas y vecinas. Una nueva Martha Stewart se ha instalado en el vecindario y Bree³⁵ se sentirá amenazada: «me ha robado mi identidad; lo único que tengo que sea especial es lo que sé hacer en la cocina»; y al compartir confidencias con su segundo marido (Orson Hodge–Kyle MacLachlan–), este definirá la situación de «terrorismo culinario» (DH4: 2).

Sin embargo, con el transcurso del tiempo, la rivalidad entre Katherine y Bree derivará en amistad y colaboración en un lucrativo proyecto que implicará la evolución de aquella que veía peligrar su seña de identidad: Bree pasará de la esfera de lo privado a la esfera de lo público y llegará incluso a triunfar como empresaria junto a su socia. Su perfeccionismo la hará cuidar hasta el más mínimo detalle y será galardonada con el premio de la Cámara de Comercio a la mejor empresaria del año por su negocio Catering de Bree Van de Kamp. Cocinar lleva su tiempo, es algo complejo, pero Bree no escatima esfuerzos por crear sus piezas de arte en las instalaciones en las que trabaja equipadas con lo más novedoso. Otro de sus proyectos en los que se emplea a fondo es en la escritura y lanzamiento de su libro *Comida tradicional americana de Bree Van de Kamp. 125 recetas sencillas y deliciosas*. Su proyecto de vida sufre un cambio radical: pasa de ama de casa a mujer trabajadora. Será entrevistada en la radio; la invitarán a participar en un programa de televisión; y realizará una demostración de cocina en un centro comercial. Lo que anteriormente fuera un *hobby*, una terapia, una evasión, se profesionaliza y se convierte en fuente de ingresos que le permiten no depender de nadie y mantener a su familia. La ironía se hará presente cuando su estresante agenda le impida cocinar para su segundo marido (Orson Hodge) a quien veremos sentado a la mesa cenando comida del restaurante chino del barrio mientras la escucha cuando está siendo entrevistada por Linda Flanagan en el programa radiofónico «Gourmet Americana» (DH5: 2).

Todo triunfo conlleva algunos sinsabores. Cuando una periodista del *New York Dispatch* va a entrevistarla con motivo del lanzamiento de su libro, criticará duramente el recetario

35 No sabemos si será una coincidencia pero curiosamente la pronunciación de dicho nombre es la misma que la del queso *brie* /bri:/.

por considerarlo «una farsa, un timo», por ser, en su opinión, «un libro diseñado para que cualquier mujer se sienta fracasada si no da la talla». Bree se defiende de estas acusaciones asegurándole que su libro «no es ni un timo ni una farsa» sino un «salvavidas» porque ella no piensa que es «maravillosa ni perfecta» e incluso admite que «ha perdido la cuenta de las veces que ha fracasado, que al igual que otras mujeres aguanta como puede» (DH5: 8). Sí, su libro de cocina es un «salvavidas» que quiere compartir con otras mujeres, darles pistas de cómo llevar una casa, hablar sobre valores tradicionales, pero sobre todo desea que las mujeres sepan que hay otra dimensión que ofrece la comida: su carácter sanador y que siempre existe la posibilidad de hacer algo bien aunque solo sea un guiso o un estofado.

El negocio de catering también tendrá que ser flexible y adaptarse a las demandas de los clientes. Desde preparar una fiesta de aniversario, un banquete de boda, o incluso la celebración del rito judío denominado *bar mitzvah*, momento en el que los jóvenes varones pasan a ser considerados responsables de sus actos. Hablábamos sobre la flexibilidad de Bree, de abrirse a nuevas experiencias culinarias, y en este caso se atreverá a servir «bolas de beicon con gambas» o «gambas con beicon» en la ceremonia judía. Su autoconfianza y determinación le hacen pensar que «si prueban las suyas, cambiarán sus normas» (DH5: 15).

5. Placer y seducción: «¿Qué hay de postre?»

El universo culinario de Bree Van de Kamp es un universo rico en matices culturales y exquisitas recetas puesto que abraza la diversidad de la cocina francesa, la italiana, la británica, la polaca o la mejicana. Al intentar abrazar la diversidad, se convierte en un universo «hiperreal», en palabras de Jean Baudrillard, «más real que real». Perfeccionista y luchadora incansable, se afana por mantener «una identidad» y «una autenticidad» marcadas en parte por el simulacro de las influencias de sus raíces culturales europeas.

Atrapada en las redes de esta ilusión³⁶, no sabemos si será capaz de esquivar la confusión de todos los criterios y sentidos o sacar partido de la misma. De lo que sí podemos estar seguros es de que se mantendrá fiel a sus principios: se negará a servir en su mesa comida envasada, pizza congelada o bollería industrial pero tendrá que ir haciéndose a la idea de que su preciada herencia cultural no la disfrutará su nieto a quien estando todavía en edad de crecimiento se le ha impuesto un menú «vegetariano» que, en palabras de Roland

³⁶ Ese espejismo de aceptación de lo distinto contrasta con el rechazo por parte de Susan Mayer de un pastel de boda que simboliza la cultura británica y con su negación a consumir nueces de Macadamia de origen australiano cuyo cultivo se ha extendido por Hawaii, California, Florida, Guatemala, Sudáfrica y Kenia. En cuanto a Gabrielle, a pesar de disfrutar comiendo las quesadillas de Mama Solis, rechaza los tamales de su tía Connie pues representan sus raíces mejicanas.

Barthes, es «un intento por copiar la apariencia de platos de carne a base de una serie de artificios»³⁷ (2008 : 35).

Bibliografía

- Akass, Kim (2006) «Still Desperate After All These Years: The Post-feminist Mystique and Maternal Dilemmas». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 48-58.
- Alberola Crespo, Nieves (2012) «Una definición polémica: la identidad femenina». En: Rosalía Torrent y Sonia Reverter (eds.) *Variaciones sobre género. Materiales para el máster universitario en Estudios Feministas, de Género y Ciudadanía*. Castellón: ACEN, pp. 43-54.
- Barthes, Roland (2008) «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture. A Reader*. Nueva York y Londres: Routledge, pp. 28-35.
- Baudrillard, Jean (1987a) *Cultura y simulacro*. Barcelona: Editorial Kairós.
— (1987b) *América*. Barcelona: Anagrama.
- Chambers, Samuel A (2006) «Desperately Straight: The Subversive Sexual Politics of *Desperate Housewives*». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 61-73.
- Counihan, Carole (1999) *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
- Coward, Rosalind (2006) «Still Desperate: Popular Television and the Female Zeitgeist». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 31-41.
- Douglas, Mary (2008) «Deciphering a Meal». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture. A Reader*. Nueva York y Londres: Routledge, pp. 44-53.
- Faludi, Susan (1993) *Reacción. La guerra no declarada contra la mujer moderna*. Barcelona: Anagrama.
- Fluke, Joanne (2000) *Chocolate Chip Cookie Murder*. Nueva York: Kensington.
— (2008) *Carrot Cake Murder*. Nueva York: Kensington Books.

37 «[...] an attempt to copy the appearance of meat dishes by means of a series of artifices».

- Gilman, Charlotte P. (2003) «El empapelado amarillo». En: Nieves Alberola Crespo y Carme Manuel i Cuenca (eds.) *Voces proféticas. Relatos de escritoras estadounidenses de entresiglos (XIX-XX)*. Castellón: Ediciones Ellago y Publicaciones de la Universitat Jaume I, pp. 141-160.
- Greer, Germaine (2005) «Haunted by the Ghost of Martha Stewart». *The Guardian*, 3 de enero de 2005. <http://www.theguardian.com/media/2005/jan/03/television.artsfeatures>. Accedido el 15 de abril de 2013.
- Lavery, David (2006) «`W' stands for women, or is it Wisteria? Watching *Desperate Housewives* with Bush 43». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris. pp. 17-30.
- Lévi-Strauss, Claude (2008) «The Culinary Triangle». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.) *Food and Culture. A Reader*. Nueva York y Londres: Routledge, pp. 36-43.
- McCabe, Janet & Akass, Kim (eds.) (2006) *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris.
- McCabe, Janet & Akass, Kim (2006) «Introduction: Airing the Dirty Laundry». En: *Reading Desperate Housewives. Beyond the White Picket Fence*. Londres y Nueva York: I.B. Tauris, pp. 1-14.
- Monroe, Shawnthea (2006) *Not-So-Desperate: Fantasy, Fact, and Faith on Wisteria Lane*. St. Louis, Missouri: Chalice Press.
- Stanley, Alexandra (2004) «TV Watch: Old Time Sexism Suffuses New Season». *The New York Times*, 1 de octubre de 2004. <http://www.nytimes.com/2004/10/01/arts/television/01TVWK.html>. Accedido el 10 de mayo de 2012.
- Styler, Christopher & Tobis, Scott S. (2006) *The Desperate Housewives Cookbook. Juicy Dishes and Saucy Bits*. Nueva York: Hyperion Books.
- Wilson, Leah (2006) *Welcome to Wisteria Lane: on America's Favorite Desperate Housewives*. Dallas, Texas: Benbella Books.

Videografía

- Desperate Housewives*. Primera temporada. Fecha original de emisión: 3 de octubre de 2004; último episodio emitido el 22 de mayo de 2005. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2005.
- Desperate Housewives*. Segunda temporada. Fecha de estreno: 25 de septiembre de 2005; último episodio emitido el 21 de mayo de 2006. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2006.

- Desperate Housewives*. Tercera temporada. Fecha primera emisión: 24 de septiembre de 2006; último episodio emitido el 20 de mayo de 2007. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2007.
- Desperate Housewives*. Cuarta temporada. Fecha primera emisión: 30 de septiembre de 2007; último episodio emitido el 18 de mayo de 2008. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2008.
- Desperate Housewives*. Quinta temporada. Fecha primera emisión: 28 de septiembre de 2008; último episodio emitido el 17 de mayo de 2009. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2009.
- Desperate Housewives*. Sexta temporada. Fecha primera emisión: 27 de septiembre de 2009; último episodio emitido el 16 de mayo de 2010. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2010.
- Desperate Housewives*. Séptima temporada. Fecha primera emisión: 26 de septiembre de 2010; último episodio emitido el 15 de mayo de 2011. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2011.
- Desperate Housewives*. Octava temporada. Fecha primera emisión: 25 de septiembre de 2011; último episodio emitido el 13 de mayo de 2012. DVD Video, Buena Vista Home Entertainment y Touchstone Television, 2012.

Recibido el 20 de mayo de 2013
Aceptado el 30 de junio de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 31-49]

EL EMBRUJO DE LAS RECETAS SURREALISTAS

THE ENCHANTMENT OF SURREALIST RECIPES

Juncal Caballero Guiral
Universitat Jaume I de Castellón

RESUMEN

El movimiento surreal supuso en pleno siglo XX un revulsivo a las anquilosadas mentes burguesas del momento tanto en el ámbito artístico como en el teórico. Las mujeres que poblaron dicho movimiento nos legaron un maravilloso y hechizante mundo. Sus prácticas, sus juegos y su sentido del humor impregnaron sus vidas, acrecentándose en el caso de Leonora Carrington y Remedios Varo. Ambas mujeres pusieron en práctica las bases teóricas surrealistas siendo un ejemplo de ello las delirantes recetas que idearon.

Palabras clave: Leonora Carrington, Remedios Varo, surrealismo.

ABSTRACT

In the twentieth century Surrealism entailed an intense reaction to the out-of-date bourgeois mindset of the epoch both in the artistic and theoretical spheres. Women artists who populated the surrealist movement left behind a legacy of a wonderful and bewitching world. Their practices, their games and their sense of humor permeated their lives, especially in the case of Leonora Carrington and Remedios Varo. Both women put into practice surrealist theoretical bases, an example of which being the outrageous recipes they conceived.

Keywords: Leonora Carrington, Remedios Varo, surrealism.

SUMARIO

1. -Introducción. 2. -Aperitivos: Meret Oppenheim y Lee Miller. 3. -Platos principales: Remedios Varo y Leonora Carrington. 4. -Postres: pinceladas literarias. 5. -Bibliografía.

1. Introducción

Bienvenidos a Chez Surrealisme, un pequeño bistró francés situado en la Plaza Blanche del mítico barrio de Montmartre de París. Yo seré su *maître*. Deseamos que su estancia entre nosotras sea sumamente agradable. Y les pedimos, por favor, que mantengan sus sentidos lo más alerta posible porque les aseguramos que disfrutarán de una explosión de sabores, olores

y texturas. Los platos que presentaremos a continuación requieren de unas papilas gustativas receptivas a la ironía, al humor negro en ocasiones y, por supuesto, a la transgresión.

Nuestra carta, demasiado extensa para dársela a probar en el breve tiempo del que disponen, se compone de platos tan exquisitos como son: Dora Maar, Frida Kahlo, Dorothea Tanning, Toyen o Léonor Fini, por citarles algunos. Platos, en ocasiones, picantes, en otras, ácidos pero que, siempre, serán capaces de dejarnos un regusto dulce.

Nos hemos permitido el lujo de elegir por ustedes un pequeño menú de degustación que esperamos sea de su agrado. En primer lugar abriremos boca con dos pequeños entrantes que nos permitirán saborear el tipo de trabajo realizado por algunas de las mujeres que compusieron el movimiento surrealista; a continuación les presentaremos dos platos principales que, por supuesto, requieren ser paladeados de manera conjunta. Mantengan sus sentidos alerta porque los platos comienzan a salir de las cocinas.

2. Aperitivos: Meret Oppenheim y Lee Miller

El primer entrante es una combinación de texturas disímiles en su presentación, con fuertes dosis de humor y aderezado con ligeros toques de ironía que en boca se nos convierte en una explosión absolutamente transgresora. Su nombre, Meret Oppenheim. Esta artista realiza una de las piezas surrealistas por antonomasia, *Desayuno en piel* de 1936. La textura del objeto cambia por lo que se subvierte también el uso que de él se hará... ¿un juego? Creemos que sí, al igual que lo hará con una jarra de cerveza titulada *Ardilla* de 1969. Ambos objetos poseen connotaciones ciertamente sugerentes, a pesar de la incongruencia de los objetos y del material con el que son fabricados. Frente a la porcelana o el vidrio, la piel. Los sentidos de la vista y del tacto se despiertan ante ellos.

Por el contrario, en *Mi niñera* de 1936, nos enfrenta a un par de zapatos blancos colocados en una bandeja de plata, despertando al espectador los sentidos de la vista, del olfato y, por supuesto, el del gusto. El tema de la mujer está presente en gran parte de las obras realizadas por Oppenheim. Su trabajo muestra ironía, humor, pero también erotismo. Es importante conocer el hecho de que la artista alemana es una de las mujeres que más veces fue fotografiada desnuda por sus propios compañeros. Este hecho, le llevó en ocasiones a perder su propia autoestima realizando en múltiples ocasiones críticas explícitas al papel que se les permitió jugar a las mujeres artistas dentro del movimiento surreal. *El festín*, instalación realizada en 1959 con motivo de la Décima Exposición Internacional del Surrealismo, es la recreación de una cena dada por ella a sus amigos. Los invitados se sitúan alrededor de una mesa en la que la mujer-maniquí se ofrece como bandeja alimenticia. Una imagen absolutamente sexualizada al encontrarse la comida en

contacto directo con la piel de una mujer que se está ofreciendo. En definitiva ¿qué nos estamos comiendo, los alimentos servidos en su piel o a la propia mujer? ¿No es quizá esa inmovilidad al ofrecerse una imagen recurrente en el imaginario sexual masculino? En la actualidad es fácil encontrarse con degustaciones de «body-sushi», donde una mujer se convierte en un objeto para el placer visual, gustativo, táctil y olfativo de los comensales masculinos. No debemos irnos hasta Japón para encontrarnos con banquetes como éste. No hace mucho tiempo, un restaurante de la provincia de Castellón iba a ofrecer a sus clientes un «Body-sushi a precios anticrisis», el Observatorio de la Publicidad No Sexista recibió más de 140 denuncias por prácticas que atentan contra la dignidad de las mujeres a raíz de este hecho.

A continuación, nuestro segundo entrante posee un sabor fuerte sólo aconsejable para avezadas y avezados gastrónomos. El nombre del plato: Lee Miller, fotógrafa y modelo norteamericana. Ella nos ha legado un sinfín de fotografías de la II Guerra Mundial. Fue una de las primeras mujeres, si no la primera, en recorrer Europa encastrada en un convoy norteamericano, estando presente en la liberación del Campo de exterminio de Buchenwald. El hecho de fotografiar los cadáveres amontonados y el no poder jamás desembarazarse del olor de la muerte, le llevó a abandonar la fotografía y a dedicarse a la cocina. Miller siempre se mostró encantada de reunir alrededor de su mesa a comensales capaces de reconocer la extremada creatividad de sus pollos de color verde, sus coles rosadas o su helado de Malvaviscos a la Coca-Cola. La cocina la relajaba y le hacía olvidar el dolor vivido a través del objetivo de su cámara fotográfica. Siempre dijo que quería escribir un libro de cocina, desgraciadamente, murió de cáncer en la década de los 70 y su deseo jamás pudo materializarse.

3. Platos principales: Remedios Varo y Leonora Carrington

Ya hemos comentado al principio que ambos platos deben ser saboreados de manera conjunta. Remedios Varo y Leonora Carrington son la encarnación de la magia, de los sueños, de los mitos y de los símbolos: «hechiceras hechizadas...», insensibles a la moral social, a la estética y al precio... atraviesan nuestra ciudad con un aire de indecible y suprema distracción. ¿A dónde van? A donde las llaman imaginación y pasión...» (Paz, 1966: 281). Si nos lo permiten, les contaremos una breve historia sobre la elaboración de los platos que les estamos presentando. Tan similares pero al mismo tiempo tan diferentes...

Al introducirnos en la biografía de ambas artistas debemos señalar que diferencia de edad y de lugar de nacimiento determinarán sus experiencias educativas, personales o sociales. Remedios Varo nació en España en 1908; mientras que Leonora lo hará nueve años más tarde, en 1917, en Inglaterra. Ambas serán educadas en colegios religiosos; ambas son

las únicas mujeres entre hermanos varones. Pero, mientras a Varo su padre le enseña el uso de la escuadra y del cartabón y la anima para entrar en la Academia de San Fernando; a Carrington, sus padres la cambian de colegio a medida que la expulsan de ellos. El objetivo de su educación: un buen matrimonio; ¿cómo conseguirlo?: presentándola en la corte inglesa, hechos que recoge en un cuento tan terriblemente irónico como *La Debutante* de 1939. Al final, tras muchas peleas, sus padres acceden a matricularla en una Academia de Dibujo. Pero, a pesar de ello y a diferencia de Varo, Carrington no encontrará en su familia el apoyo necesario para dedicarse a la pintura.

Por su parte, Varo conocerá en la Academia de San Fernando a quien será su primer marido Gerardo Lizárraga con quien viaja a París y posteriormente a Barcelona, ciudad donde vivirán hasta el estallido de la guerra civil. Pero, junto a las Brigadas Internacionales llega a España el poeta surrealista Benjamin Péret, con quien Varo huye del país. Ya en París y de la mano de Péret, la artista española se sitúa en el centro mismo de la órbita surrealista. Significativos son los nueve años de diferencia pues Carrington, en estos momentos, apenas contaba con veinte años y seguía bajo la tutela familiar, de la que no tardaría en escapar. Londres acogía una exposición surrealista y Max Ernst era el artista invitado. Se conocen, se enamoran y ella decide huir con él a París. Así, a finales de la década de los treinta, Remedios Varo y Leonora Carrington coinciden en el París surrealista; pero en estos años no se puede intuir el grado de compenetración e intimidad que compartirán en un futuro.

La década de los cuarenta está llena de cambios para ambas. Con el estallido de la Segunda Guerra Mundial comienza el caos, el miedo y las detenciones. Varo huye de París cuando Benjamin Péret es detenido, y solo vuelve cuando sabe de su liberación. A partir de aquí todo sucede muy rápidamente: deben poner en orden su documentación. Se trasladan a Marsella a la espera de un visado para el extranjero y, por fin, tiempo después, consiguen embarcarse rumbo a México, un país en el que Varo se sintió cómoda, no así Péret. La pareja se separa. Remedios se dirige a Venezuela, donde se encuentran su madre y su hermano mayor, y el poeta vuelve a París.

También Leonora Carrington en esos años ve cómo detienen a Max Ernst. No pudiendo hacer nada por él y huyendo del caos se dirige a la frontera española. En nuestro país comienza para la inglesa uno de los momentos más duros de su vida: su paso por la locura y su ingreso en un psiquiátrico. Este paseo por los bordes se plasmará en su novela más conocida *Memorias de abajo* y en un cuadro del mismo nombre y de la misma época. Una vez dada de alta, su familia decide enviarla a Sudáfrica, donde ingresaría de nuevo en un psiquiátrico. Pero en Portugal, consigue zafarse de su enfermera y llegar a la embajada mexicana, donde se casa con Renato Leduc: embajador, poeta, torero mexicano y amigo de Picasso. Su matri-

monio, blanco y unido por el afecto y la necesidad, le permite escapar de la tutela familiar. Así comienza Carrington un viaje que le llevará primero a Nueva York, ciudad donde coincidirá con André Breton, Marcel Duchamp o el propio Max Ernst. Posteriormente, en compañía de su marido, se dirige a México.

Los primeros años del exilio serán, en definitiva, para ambas mujeres la búsqueda de un lugar propio que les permita disponer de cierta independencia. A finales de la década de los cuarenta, ambas ya saben que México es el país donde fijarán definitivamente su residencia. Remedios Varo conoce a Walter Gruen y comienza el período más estable, emocional y económicamente, de su vida. Una estabilidad que le permitirá dedicarse en exclusiva a la pintura.

Carrington, divorciada de Leduc y casada con el fotógrafo húngaro Emerico «Chiqui» Weisz, compagina sus trabajos pictóricos y literarios con la maternidad: sus hijos, Pablo y Gabriel, nacen a finales de los años cuarenta. Este hecho permite a la artista inglesa sumergirse en un mundo nuevo, desconocido y lleno de posibilidades. En estos años, México se convertirá en un espacio creativo, en un refugio pero, sobre todo, será el decorado donde situar la relación que ambas mantendrán. Es aquí y ahora donde su amistad se afianzará, materializándose en la realización conjunta de pequeñas travesuras en diferentes relatos.

Se observa cómo los rasgos físicos y de carácter de cada una de ellas encuentran su reflejo en los personajes de la otra. Leonora Carrington y sus hijos serán protagonistas de los sueños de Varo; el pelo rojizo, la afición a tejer y a escribir cartas a desconocidos de la artista española serán rasgos definitorios del carácter de una de las protagonistas de *La Corneta Acústica* de Carrington. En pintura no encontramos una correlación similar, no se «dibujan» la una a la otra, aunque sus mundos van, a veces, en paralelo. La relación se verá truncada con la muerte de Remedios Varo en 1963. A partir de aquí, la artista inglesa comenzará su andadura en México en solitario. Su trabajo también cambia. Estas últimas décadas se van a caracterizar por el compromiso vital, político y social de Leonora Carrington. Su círculo más íntimo va desapareciendo poco a poco: entre ellos, su marido. Pero también es en estas últimas décadas cuando se confirma como figura indiscutible en el mundo del arte: los múltiples premios recibidos, entre ellos el de la Orden del Imperio Británico, así lo atestiguan. Leonora Carrington falleció en la ciudad de México en mayo de 2011.

Los platos que les ofrecemos a continuación presentan al gusto: un sabor agridulce; al olfato: un aroma en ocasiones hermético; a la vista: fantasía; al tacto: dulzura; y, al oído: armonía.

En *Papilla estelar* de 1958, de un gran trasfondo onírico, la protagonista se convierte en la cazadora de la luna y de las estrellas. Encerrada en un espacio arquitectónico de tintes medievales, el *alter-ego* de Remedios Varo (posee los mismos ojos almendrados) es la encargada de manejar una máquina picadora (exactamente igual a las utilizadas antiguamente en las car-

nicerías) de la que extrae el polvo estelar con el que alimentar a una luna creciente enjaulada. La luna símbolo de la intuición, de la imaginación y de la magia se convierte de esta manera en metáfora de la propia situación femenina.

Por el contrario, en *Vampiros vegetarianos* de 1962, Remedios Varo nos enfrenta, con gran sentido del humor, a un mundo al revés. Los tres vampiros protagonistas, al igual que en el anterior cuadro, son situados en un espacio arquitectónico medieval, mientras sorben a través de unas enormes pajitas el jugo de diferentes frutas. El juego está servido. ¿Qué hay más extraño que unos vampiros vegetarianos? Pero el juego continúa, en *Naturaleza muerta resucitando* de 1963, los protagonistas fundamentales de la escena son una serie de objetos y frutas que giran alrededor de una llama que se convierte a ojos del espectador en una enorme fuente de energía. La espiral que forman sus protagonistas con su baile alrededor de esa potente luz nos recuerda a nuestro propio sistema solar.

Ya hemos comentado que nuestros platos principales tenían como característica gustativa el sabor agridulce. En *La comida de Lord Candlestick* de 1938 podemos ver la crítica a una sociedad –la inglesa– y a una clase social determinada –la aristocracia. Al más puro estilo daliniano –alargamiento de las figuras–, Carrington nos acerca a una orgía gastronómica. Cinco mujeres de cuellos enormes –una de ellas, además, posee crines en vez de cabellos– aparecen en la parte superior del cuadro. En el inferior, una mesa repleta de «comida» esperando ser engullida por el voraz apetito de estas mujeres –hasta nosotros ha llegado la voracidad propia de los Tudor y, sobre todo, los festines pantagruélicos de Enrique VIII y la disposición de la mesa nos recuerda este hecho. Pero lo que estas mujeres están devorando asusta. En una bandeja ya sólo quedan los huesos de un ave pero aún les queda más comida: una segunda ave que en la cabeza tiene una peluca similar a la utilizada por los abogados y jueces ingleses; un caballo con un colmillo similar al de los jabalíes; y la carne tierna de un bebé –una de las mujeres está pinchándola con su tenedor. Pero, tan sólo son los aperitivos, puesto que, en la parte inferior derecha, Leonora ha dibujado a un pequeño sirviente –las diferencias de tamaño entre las señoras y los sirvientes marcan indefectiblemente la diferencia de clase– que en su cabeza tiene apoyado un recipiente en el que se está flameando un dragón. Los dragones, seres mitológicos por excelencia, son la expresión de la lucha entre nuestro lado humano y nuestra parte más salvaje y animal. Lord Candlestick, representado como una enorme cabeza humana, sobresale en el extremo inferior izquierdo, justo al lado de una gran botella de vino. La inmoralidad de una clase ajena al sufrimiento, al dolor, preocupada por cubrir necesidades, en muchos sentidos excéntricas, se expresa a través de la desproporción de las figuras y del tipo de alimento que se están comiendo. Leonora es consciente de la clase social en la que se había movido hasta ahora y de ahí, seguramente, su lectura despiadada de la misma.

Mientras que en *El ataque de los cerdos* de 1960, el sentido del humor de Carrington es clave. La artista inglesa ha dibujado a un grupo de judíos ultraortodoxos –vestidos con la tradicional vestimenta negra, color, para ellos, referente de pulcritud, con la cabeza cubierta por un sombrero del mismo color y con las características barbas largas símbolo del puente de unión entre cabeza y cuerpo, entre mente y corazón, de ahí que no se recorten la barba– espantados ante el ataque de una piara de cerdos. Este animal está prohibido en el cashrut judío y en el halal musulmán. La prohibición de comer y tocar a este animal impuro aparece en los textos bíblicos – Levítico y Deuteronomio. El cerdo servía como alimento a las tribus enemigas del pueblo de Israel, al mismo tiempo era un animal ofrecido en sacrificio por ellas. Por el contrario, para el pueblo judío el cerdo era un animal que se alimentaba de basura y de carroña, por lo tanto portador de un buen número de enfermedades.

Evidentemente, Carrington hace uso de los tabúes de la religión de los hebreos para, con un excelente sentido del humor, construir una historia hilarante, al convertir a los cerdos en atacantes de un grupo de judíos ortodoxos y así defender su derecho a ser comidos, a ser respetados y a dejar de ser considerados como animales impuros. Hemos de despojar al cuadro de cualquier tipo de connotación antisemita, su marido era judío. Pero esta explosión de los sentidos no estaría completa si no les permitiéramos entrar en el espacio donde se crean los platos que les presentamos. Por favor, dejen sus cubiertos y síganme por las diferentes estancias de nuestro pequeño restaurante. Ya conocen el comedor, esa estancia acogedora en la que se encuentran pero que con una *Visita inesperada* de 1958 puede convertirse en un lugar siniestro. Fijense en cómo una solitaria mujer (de nuevo el *alter-ego* de Remedios Varo) vestida únicamente con su propio pelo, se encuentra sentada frente a una mesa preparada para dos. Ciertamente, ella está esperando a alguien pero *no* precisamente a ese extraño personaje que posee una cara vuelta del revés y que por piernas muestra cuatro pequeñas ruedas. Él se encuentra en el quicio de la puerta. El miedo no se refleja en la cara de la protagonista pero sí en la manera en que se coge a una mano que sale decidida de la pared. Los espacios más familiares pueden volverse tortuosos, dramáticos, como muestra este cuadro.

También Leonora Carrington introducirá en su pintura el espacio doméstico. Un espacio tradicionalmente asignado a las mujeres y que en su obra se convertirá en un lugar místico. Las cocinas, los comedores y las habitaciones serán espacios que utilizarán los personajes mágicos de Carrington para soñar, desvanecerse o cocinar sus pócimas como podemos observar en el cuadro *La casa de enfrente* de 1945. La pintora retrata a diferentes mujeres en diversos espacios de una casa en actitudes típicamente domésticas y cotidianas. La casa de dos pisos, tiene en el extremo inferior derecho la cocina en la que tres mujeres se encuentran alrededor del fuego. Una de ellas, vestida con una túnica poblada de estrellas, remueve un caldero que hierve. Este cuadro

es un verdadero juego de interrelaciones: comida-alquimia, mujer-bruja, sueño-vigilia, cielo-tierra, humano-animal. Para la artista la preparación de alimentos, la producción alquímica y la elaboración de un cuadro son actividades similares puesto que el principio y el fin de estos procesos no es más que la creación.

En *La cocina aromática de la abuela Moorhead* de 1975, Leonora Carrington nos introduce en una cocina-templo de un rojo vigoroso. Las figuras retratadas esconden sus rostros tras unas túnicas de diferentes colores y son colocadas estratégicamente en el cuadro: tres de ellas se sitúan alrededor de la mesa portando a su vez un objeto cada una –un cuchillo, un plato y una cabeza de ajo; otra de las figuras que, además, tiene por sombrero un cuervo, está fuera del círculo de rodillas en el suelo mientras parece moler el maíz; por el contrario, la última de estas figuras se encuentra al fondo, de pie y removiendo el puchero que está en el fuego. Junto a estas representaciones, Leonora Carrington dibuja un enorme ganso blanco y otra figura negra con cabeza de cabra que porta una escoba. En el centro del cuadro una mesa redonda en la que se han dispuesto berenjenas, mazorcas de maíz, pimientos, cebollas y coliflores, entre otras verduras. La mesa descansa sobre un círculo dividido en diferentes secciones y en el que la artista ha colocado estratégicamente tres cabezas de ajo. El ajo, esencial en la cocina, también es ingrediente fundamental en las pócimas brujeriles, pues desde siempre ha sido considerado como alimento-medicamento, al igual que la cebolla. Con este óleo, la artista inglesa nos traslada a un mundo femenino inmerso en la fuerza del reino mágico y misterioso.

4. Postres: pinceladas literarias

Espero que esta breve visita a nuestras estancias haya sido de su agrado pues de hecho también ha servido de interludio entre los platos principales y el postre. En la elección de este último ha primado la vertiente literaria de Remedios Varo y de Leonora Carrington. La descripción del plato es la combinación de sabores y texturas. La base está realizada sobre una *Receta para provocar sueños eróticos* de Remedios Varo. Los ingredientes principales: «Un kilo de raíz fuerte. Un ladrillo. Tres gallinas blancas. Dos pinzas para ropa. Una cabeza de ajos. Un corsé con ballenas. Cuatro Kilos de miel. Dos bigotes postizos. Un espejo. Sombreros al gusto. Dos hígados de ternera.» (Varo, s.f.: 108). Al más puro estilo de una receta gastronómica, la artista española nos indicará cómo preparar tanto los ingredientes como a nosotros mismos:

Póngase el corsé bastante apretado. Siéntese ante el espejo, afloje su tensión nerviosa, sonríase, pruébese los bigotes y los sombreros según sus gustos (tricornio, napoleónico, capelo cardenalicio, cofia con encajes, boina vasca, etcétera). Ponga en un platito las dos pinzas para ropa y déjelo junto a la cama. Entríbiense al baño María los hígados de ternera, teniendo

mucho cuidado de que no lleguen a hervir. Colóquense los hígados tibios en lugar de la almohada (en casos de masoquismo) o en ambos lados de la cama al alcance de las manos (en caso de sadismo). A partir de este momento, todo debe terminar de hacerse a gran velocidad, para impedir que los hígados se enfríen (Varo, s.f.: 109).

Remedios utiliza en múltiples ocasiones el corsé, tanto en pintura como en literatura, esta pieza símbolo de las mujeres es la metáfora de unas normas sociales que las encorsetaban, impidiéndoles convertirse en seres individuales e independientes. De la misma forma que constreñía el cuerpo, limitaba su vida. Esa imagen de la mujer desvaneciéndose en un baile no era producto de su debilidad (como hacían creer las mentalidades patriarcales de la época) sino de la falta de aire provocada por una pieza que se apretaba hasta límites insospechados, deformando la caja torácica de las mujeres.

Prosigamos, la propia Varo nos indica los resultados obtenidos si se prueba la receta *para provocar sueños eróticos*:

Esta sencilla receta da siempre buenos resultados y las personas normales pueden ir placenteramente del beso a la estrangulación, de la violación al incesto, etcétera, etcétera. Las recetas para casos más complicados como son los de necrofilia, autofagia, tauromaquia, alpinismo y otros, se encuentran en un volumen especial de nuestra colección: *Consejos discretamente sanos* (Varo, s.f.: 109).

A esta base cálida, la hemos acompañado con una suave espuma al aroma de melón de la mano de Carrington y de su cuento «El enamorado»:

Al pasar por un callejón una tarde, robé un melón. El frutero que acechaba detrás de su mercancía, me cogió por el brazo.

«Señorita, hace cuarenta años que estaba esperando esta oportunidad. Durante cuarenta años, me he ocultado detrás de esta pila de naranjas con la esperanza de que alguien me birlara alguna pieza. Y le diré por qué: porque quiero hablar [...]».

«La riego todos los días», dijo el frutero, pensativo. «Desde hace cuarenta años, no soy capaz de averiguar si está muerta o no. Ni se ha movido, ni ha hablado, ni ha comido en todo ese tiempo; pero cosa curiosa, se mantiene caliente. Si no me cree, mire [...]».

«En fin [...] Su padre fue un hombre extraordinario. Poseía una enorme casona en el campo. Era coleccionista de chuletas de cordero. Nos conocimos así. Yo tengo una pequeña habilidad especial. Consiste en que puedo deshidratar la carne con sólo mirarla [...] Nos enamoramos enseguida [...] yo no sabía dónde podíamos pasar nuestra noche de boda [...] divisé un bar junto al río [...] nos encontramos en una cocina alta, y en un gran fogón de rojo fuego había legumbres cociendo; saltaban en el agua hirviendo, lo que nos pareció muy divertido. Comimos bien [...] Cobijé a Agnès en mis brazos [...] Jamás se recuperó. Desde aquel día

habló cada vez menos...».

Y el frutero tenía los ojos tan cegados por las lágrimas que pude escabullirme con mi melón (Carrington, 1937-1938: 85-87).

Este cuento es el relato de un amor obsesivo, absorbente, que restringe la libertad de quien lo «sufre». El mismo don que llevó al frutero a conocer a su mujer es el que le lleva a perderla. En su propia inconsciencia, es incapaz de darse cuenta que su mujer, su cuerpo, pudiera acabar deshidratándose como si fuera una vulgar chuleta de la colección de su padre. En esta situación, en este ensimismamiento del ser masculino se encuentra un paralelismo con la vida real, pues en el afán de cantar las excelencias de las mujeres se olvida, en ocasiones, la voz de estas mismas mujeres.

Nuestra pequeña aventura gastronómica surreal ha finalizado. Pero, por supuesto, este menú degustación perdería todo su sentido sin la lectura de nuestros comensales, ustedes. Simplemente darles las gracias.

Bibliografía

- Aberth, Susan L. (2004) *Leonora Carrington. Surrealismo, alquimia y arte*. Madrid: Turner.
- Ajuntament de Barcelona (ed.) (1990) *Meret Oppenheim. Retrospectiva*. Barcelona: Ajuntament de Barcelona, Regidoria d'Edicions i Publicacions.
- Andrade, Lourdes (1996) *Remedios Varo: las metamorfosis*. México: Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002.
- (1998) *Leonora Carrington: historia en dos tiempos*. México: Dirección General de Publicaciones del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2002.
- Caballero Guiral, Juncal (2008 a) «La *femme-enfant*: un mundo dicotómico en relatos de Leonora Carrington». En: *Asparkia. Investigació Feminista*, n° 19. Castellón: Seminari d'Investigació Feminista, pp. 123-139.
- (2008 b) «Remedios Varo, notas de una vida transgresora». En: Juncal Caballero y Sonia Reverter (2008) *Dones contra l'estat*. Castellón: Seminari d'Investigació Feminista, pp. 175-206.
- Carrington, Leonora (1937-1938) «El Enamorado». En: *Memorias de Abajo*, Madrid: Siruela, 1995, pp. 85-87.
- Caws, Mary Ann, Rudolf Kuenzli & Gwen Raaberg (1991) *Surrealism and Women*. Cambridge: The MIT Press, 1995.

- Luquín Calvo, Andrea (2009) *Remedios Varo: el espacio y el exilio*. Alicante: Centro de Estudios sobre la Mujer: Universidad de Alicante
- Orellana, Margarita de (ed.) (2008) *Cinco llaves del mundo secreto de Remedios*. México: Artes de México.
- Paz, Octavio (1966) *Puertas al campo*. México: UNAM.
- Raay, Stefan van, Joanna Moorhead & Arcq, Teresa (eds.) (2010) *Surreal Friends. Leonora Carrington, Remedios Varo and Kati Horna*. Surrey: Lund Humphries.
- Varo Uranga, Remedios (s.f.) «Para provocar sueños eróticos». En: Isabel Castells (ed.) (1994) *Remedios Varo. Cartas, sueños y otros textos*. México: Era, 1997, pp. 108-109

Recibido el 30 de mayo de 2013.

Aceptado el 15 de junio de 2013.

BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 51-61]

MANJARES Y TRADICIONES EN LAS COCINAS DE LAS CONDESAS. EL RECETARIO DE LA CASA DE BURETA*

DELICACIES AND TRADITIONS IN THE KITCHENS OF THE COUNTESES.

«EL RECETARIO DE LA CASA DE BURETA»

Carmen Corona Marzol
Universitat Jaume I de Castellón

RESUMEN

La cocina de una casa nobiliaria era semejante a un cosmos de tradiciones, cultura y habilidades. A comienzos del siglo XIX todavía se mantenía toda la complejidad y riqueza propia del Antiguo Régimen tanto en las exquisiteces empleadas en sus recetas como en los procedimientos de elaboración propia y en el sostenimiento de una despensa que hiciese posible la alimentación del linaje en las diferentes épocas y estaciones. El recetario de la Casa de Bureta en Aragón es un claro ejemplo de esta gastronomía señorial que recoge toda una cultura de la buena mesa de varias mujeres de esta familia solariega, entre las que se encuentra la heroína de «los Sitios» de Zaragoza en 1808, María Consolación Azlor y Villavicencio, condesa de Bureta y luego baronesa de Valdeolivos.

Palabras clave: cocina, recetario, gastronomía, María Consolación Azlor y Villavicencio.

ABSTRACT

The kitchen in a house of the nobility was akin to a cosmos of traditions, culture and skills. At the beginning of the 21st century the complexity and richness of the *Ancient Regime* continues to be maintained, equally in the delicacies employed in their recipes, the in-house procedures and the maintenance of a pantry in order to feed their lineage through different periods and seasons. The Bureta's Cookbook in Aragon is a clear example of this lordly gastronomy which brings together the culture of fine dining from various women of this ancient and noble family. Among these women can be found the heroine of the sieges of Zaragoza in 1808, Maria Consolación Azlor y Villavicencio, countess of Bureta and later baroness of Valdeolivos.

Keywords: kitchen, cookbook, gastronomy, Maria Consolación Azlor y Villavicencio.

* A Aránzazu Carmen, hada de mi cocina.

SUMARIO

1. -Introducción. Las cocinas: tradición y cultura. 2. -Un recetario de mujeres para un linaje. 3. -Las Damas de la Casa de Bureta. 4. -Los itinerarios del gusto. 5. -En la riqueza y en la pobreza: los manjares y la mesa. a. -Manjares de la buena mesa. b. -Manjares de la cotidianidad. c. -Manjares de los ciclos de la naturaleza y las estaciones. d. -Manjares litúrgicos. e. -Manjares de los ritos de paso. f. -Manjares de y para mujeres. 6. -Bibliografía.

1. Introducción. Las cocinas: tradición y cultura

Este es un trabajo sobre un recetario nobiliario de la familia de los condes de Bureta que recorre una trayectoria espacial y cronológica de casi dos siglos, a lo largo de los cuales se conservan, adaptan e introducen fórmulas alimenticias de muy variada procedencia y estilo. Entre todas ellas se configura un cosmos de cultura, tradiciones y habilidades del quehacer gastronómico y vital que constituyen su acervo esencial.

Antes de comenzar este recorrido vamos a precisar algunos criterios que nos mueven a la hora de plantear este estudio que se inserta entre el campo de la historia y de la alimentación (con retazos del mundo económico, social y cultural, de las creencias e imaginarios colectivos). También contiene elementos de análisis del quehacer de la antropología, en concreto, de la concepción de la alimentación y los ciclos rituales, y la importancia del espacio privado y colectivo. Otro criterio imprescindible ha sido contemplar este material histórico desde la perspectiva de la historia de las mujeres y de la visión de género, cuya importancia en la forma de la creación y constitución de este legado no queremos dejar de resaltar.

En primer lugar, parece impropio hablar simplemente de «cocina» en singular y reducir los múltiples itinerarios del consumo existentes en uno solo como si se tratase de un elemento único y aislado en el transcurrir del tiempo. Sin lugar a dudas, estamos ante «cocinas» variadas: no solo por sus contenidos y formas de elaboración, sino por la procedencia de los diferentes itinerarios del gusto y del quehacer creativo.

Estamos hablando ante todo de cultura y de tradición. El concepto de cultura, en su sentido antropológico, comprende formas de actuar y vivir, creencias y tradiciones y los valores y visiones del mundo. No hay que olvidar tampoco el sistema de organización social, económica y religiosa, sus formas de adquirir y transmitir los conocimientos y el

aprovechamiento de los recursos. Desde este punto de vista amplio e intrínsecamente social, todo lo que hace, crea y desarrolla un grupo humano es, en esencia, cultura.

Por otra parte el concepto de tradición así como el concepto de adaptación se entiende como conjunto de costumbres transmitidas con el paso del tiempo de unas generaciones a otras en el contexto de la vida familiar. El recetario de la casa de Bureta nos servirá para mostrar cómo la tradición culinaria se adapta e introduce nuevos elementos, mezclas y creaciones según las necesidades existentes en cada momento y el ritmo de la moda social y general.

2. Un recetario de mujeres para un linaje

El recetario de la casa de Bureta es un volumen encuadernado en forma de libro de factura manuscrita. Comprende 401 páginas e incluye un anexo final compuesto por un índice alfabético de términos. Abarca un total de 384 recetas que, como otros de sus contemporáneos, contiene fórmulas de la historia de la alimentación, remedios de carácter sanitario, del cuidado del hogar y del propio embellecimiento femenino. En el ámbito culinario, contiene recetas, repertorios diversos, fórmulas y notas de los ingredientes, así como de las fórmulas de elaboración que componen los diversos platos de cocina. El recetario de Bureta recoge un conjunto de recetas y fórmulas para confeccionar, preparar, mezclar y experimentar un amplio abanico de platos con un elenco variado de sabores y creaciones del gusto.

El recetario de la casa de Bureta –desconocemos la fecha exacta de su finalización– se encuentra en la Biblioteca y Archivo del palacio de los condes de Bureta, en la localidad del mismo nombre, próxima a la ciudad de Borja, en la provincia de Zaragoza. Este manuscrito de contenidos variados recoge, conserva y transmite todos los saberes del ámbito del hogar que rodea a esta familia condal (Pérez Samper, 1997: 121-156).

En el recetario puede apreciarse el legado progresivo y acumulativo de diferentes pasos del hacer doméstico. Nos sitúa en unos contextos del gusto y de la moda culinaria que apuntan las posibles épocas históricas por las que transitó la familia. Este acervo de historia de la alimentación y del consumo pudo tener su origen en el último tercio del siglo XVII, coincidiendo con la transformación del señorío de Bureta en condado con el consiguiente impacto que este nuevo escalafón nobiliario significó para la familia y su entorno social¹.

¹ La concesión del título a don Antonio Matías Marín de Resende-Francia Zamora y Méndez de Olivenza, XII señor de Bureta por Carlos II en 1678, ayudó a ir transformando las aspiraciones del linaje, elevando sus posibilidades de ascenso, con este nuevo escalón nobiliario, que se materializó en el núcleo familiar con futuros matrimonios entre diferentes familias que agrandaron su ámbito vital con relaciones sociales y políticas en ascenso (Fantoni y Benedí, 2007: 257-270).

Por la caligrafía de uno de los escribanos de la casa, que se preocupó de su redacción y conservación encuadernándolo como una pieza valiosa de la familia, se pueden situar sus últimas anotaciones –entre las que figuran recetas del cólera morbo de 1855– en torno a la segunda mitad del siglo XIX.

Aunque era corriente que estos textos fueran escritos por varones, la transmisión de los saberes era de mujer a mujer, de madres a hijas. Las expertas guardianas de la tradición de las cocinas trabajaban con los ingredientes únicamente guiadas por la sabiduría consuetudinaria. Eran las mujeres de la nobleza quienes supervisaban las labores de los empleados domésticos uniendo esto a sus funciones de esposas y madres según los criterios y roles asignados por la sociedad patriarcal estamental (Ortega López, 1999: 163-196). Vuelve a hacerse evidente el papel de la mujer en el entorno familiar y doméstico.

3. Las Damas de la Casa de Bureta

El linaje de los Bureta representa un ejemplo de la nobleza aragonesa en la edad moderna. Tenían propiedades y unas saneadas cuentas gracias a las que podían llevar una vida acomodada. Sus propiedades y bienes fueron incrementándose con acertados matrimonios con casas nobiliarias aragonesas, catalanas y valencianas. Con el tiempo su peso en la esfera política fue ampliándose desde la escala provinciana al gran centro de poder, que en el siglo XIX seguía siendo la corte. Todas las condesas hicieron gala de una mentalidad conservadora y siguieron las costumbres de su clase y los principios jerárquicos de la sociedad del Antiguo Régimen. La excepción fue la sexta condesa de Bureta, María Consolación Azlor y Villavicencio, que aunque nacida en una familia tradicional, las circunstancias de la Guerra de la Independencia y su propio temperamento personal le llevaron a participar de manera expuesta y decidida con la causa fernandina, exponiendo su vida y su patrimonio familiar (Corona Marzol, 2010: 141-170).

A continuación exponemos el nombre abreviado de todas las condesas y sus enlaces matrimoniales con los miembros del condado de Bureta. La excepción es la condesa casada con el V conde de Parcent.

Figura 1. Condesas de Bureta. Matrimonios y fecha de enlace

| |
|---|
| Doña María de Ciria Beteta ⚔ Don Antonio Matías Marín de Resende (1631) |
| Doña Antonia Pérez de Suelves y Gurrea ⚔ Don Matías Marín de Resende y Francia (1649) |
| Doña Eulalia de Bournonville y Erill ⚔ Don Antonio Marín de Resende y Suelves (1717) |
| Doña María del Pilar Fernández de Heredia y Eguarás ⚔ Don Antonio Marín de Resende y Francia (1748) |
| Doña María Antonia Marín de Resende y Francia y Fernández de Heredia ⚔ Don José María Ventura de la Cerda y Cernesio. Conde de Parcent y Grande de España (1768) |
| Doña María de la Consolación Domitila Azlor y Villavicencio ⚔ Don Juan Crisóstomo López-Fernández de Heredia y Francia (1794) |
| Doña María Ignacia de Suelves y Claramunt ⚔ Don Mariano de Francia López-Fernández de Heredia (1819) |

4. Los itinerarios del gusto

Las prácticas alimenticias de una familia como la del linaje del condado de Bureta aúnan las costumbres y prácticas de la tradición familiar y la adquisición de nuevos canales del gusto en el transcurrir del tiempo y la incorporación de nuevos miembros que se suman al conjunto interparental. Se trata de una sabiduría culinaria que sobrevivió a lo largo de casi dos centurias conservándose y perpetuándose los conocimientos culinarios de varias generaciones de mujeres. Es un legado histórico tan preciso como valioso que fue transmitido de forma oral durante los primeros tiempos y terminó como legado escrito.

Los itinerarios de un recetario nobiliario recogen las influencias culturales y la forma de entender el gusto de un grupo social a través del tiempo. El arte de comer puede encontrarse tanto en las cocinas reales y cortesanas como en los fogones de la clase popular. Desde este punto de vista las influencias habidas en el recetario son la expresión de un largo itinerario histórico. Nos referimos a las influencias judías y musulmanas que cimientan la cocina histórica española, por no mencionar otras raíces más antiguas hundidas en las fórmulas romanas y griegas, como es el caso de los mazapanes –dulces que todavía consumimos con devoción y placer.

El recetario de Bureta también es un espejo de la cocina cortesana y palaciega, puntal de la moda culinaria para la nobleza. La realeza marcó tendencias diferentes en la época de los Austrias (XVI-XVII) y de los Borbones (XVIII-XIX). Se ha considerado una cocina

más tradicional y artesana la empleada por los Habsburgo, en la que se distinguen toques de la influencia borgoñona anterior (Pérez Semper, 2003: 153-197).

Los rituales del servicio palaciego de los Borbones introdujeron costumbres y platos procedentes de Francia, algunos inspirados en las etiquetas de Versalles y traídos en un primer momento con la llegada del primer Borbón Felipe V (Pérez Samper, 2004: 529-584). Un gusto diferente y con aires nuevos penetró en la sociedad española. Entre otros muchos cambios que experimentó la corte en la esfera de la vida cotidiana nos interesa resaltar la introducción de la cocina francesa y con ella nuevos platos y formas de elaboración del arte culinario. Estos nutrieron las mesas de la aristocracia y de la nobleza provinciana española con una gastronomía más cosmopolita y refinada (Samper, 2003: 155-197).

La moda de la cocina gala fue acompañada de la influencia italiana en el espacio palaciego, primero de la mano de Isabel de Farnesio y luego de su hijo Carlos III, quien, como rey de Nápoles antes de venir a España, gustaba del uso de determinados platos y guisos italianos. Esta tendencia familiar volvió a revitalizarse en la época de Carlos IV con María Luisa de Parma.

No podemos tampoco olvidarnos de las influencias inglesas: no tanto de las viandas y comidas elaboradas, como de la confitería y las salsas de acompañamiento. Desde la participación de Inglaterra en la Guerra de la Independencia como aliada de España, las modas sociales contemplaron rasgos de las costumbres y tipos de vida inglesa.

El recetario de la casa de Bureta recoge esta trayectoria del gusto en muchos de sus platos, formas de elaboración y condimentos. Vamos a mencionar algunos de los más representativos de cada una de estas épocas: a. La cocina francesa está presente en recetas como *manos à la poulet*, *omelettes soufflées*, *costillas a la papillote*, *pollos à la financié*, *choux à la crème*². Muchas de las carnes se elaboran al estilo provenzal; b. Los platos italianos más destacados eran el *timbal de macarrones*, solos o tostados, la *lengua a la italiana* y el *hígado a la italiana*; c. La influencia inglesa queda reflejada en el *budín inglés*, el *rosbif* y la *salsa inglesa*.

La cocina popular y cotidiana de la España del siglo XVIII y principios del XIX, también formó parte del acervo cultural y alimenticio del recetario. Muchos de los platos eran en gran parte de la geografía peninsular (Pérez Samper, 2003: 433-476). Las fórmulas gastronómicas se fueron incrementando a medida que la saga de las titulares del condado fue ampliándose y creciendo el número de familias emparentadas colateralmente que entraron a formar parte de la estirpe de los Bureta. Las diferentes condesas aportaron a este caudal común sus propias tradiciones familiares produciendo un intercambio de los itinerarios del

² Escritos así en el recetario original.

gusto que enriqueció la cocina original. Estos nuevos itinerarios del gusto incorporaron ante todo modos de preparar los alimentos con elaboraciones propias que nos sitúan ante otros contextos familiares y territoriales, lugares y herencias del paladar.

5. En la riqueza y en la pobreza: los manjares y la mesa

Casi siempre se piensa únicamente en las exquisiteces y en los lujos de la buena mesa al concebir el recetario culinario de una ilustre casa condal. Así fue en determinadas ocasiones y festejos de la cultura y el papel social de la nobleza. A continuación se mostrarán el esplendor y los suculentos platos de los que se hacía gala en determinadas ocasiones y que recogían la esencia gastronómica de los itinerarios del gusto. Pero también se contemplarán los recetarios desde perspectivas más amplias que las del gusto y la cultura alimentaria. Nos referimos a los factores económicos en su contexto más amplio.

La alimentación de una casa señorial estaba relacionada estrechamente con: los productos propios de las tierras señoriales, la facilidad de los intercambios comerciales en el ámbito circundante, las reservas de la producción propia efectuadas en el momento oportuno, el aprovechamiento de los recursos excedentes en las estaciones del año y la conservación de los alimentos elaborados en el tiempo adecuado.

Un señorío, o un mayorazgo, con las tierras de propiedad familiar, sus censos y jurisdicciones, constituía un núcleo de producción y consumo. Como núcleo económico sufría las contracciones y desniveles en sus ingresos según la subida o bajada de los precios, el mejor aprovechamiento de las tierras y posesiones y los desniveles del valor de las rentas. A los factores de índole económica habría que añadir los problemas demográficos, en los que las epidemias y hambrunas contribuían de forma contundente a la evolución de los ingresos señoriales. No se puede olvidar tampoco otros factores como las herencias, las capitulaciones matrimoniales de sus contrayentes y los legados familiares. Todo ello formaba un cosmos social de consolidación, perpetuación y cambio en el seno de una colectividad familiar.

La tradición y las prácticas antropológicas son necesariamente complementarias a la hora de comprender el universo familiar nobiliario. Las dietas alimenticias y los platos de cocina seguían el ritmo de la vida, las estaciones y las festividades. De ahí que hayamos escogido una forma de exposición del recetario según los «ritos vitales» familiares y colectivos de esta familia nobiliaria a finales del Antiguo Régimen.

Dos siglos de alimentación señorial de una casa condal muestran una variada tipología de manjares y de las diferentes concepciones en torno a la mesa. Pasamos a una breve descripción de las recetas y prácticas de las cocinas de la condesas de Bureta.

a. Manjares de la buena mesa

Las mesas nobiliarias fueron centros del buen hacer gastronómico a imitación de la cocina de la realeza y de la cortesana. La nobleza provinciana tomó como modelo las mesas palaciegas, que fueron centros del buen hacer, en las que las modas de cada momento dotaron a los banquetes y refrigerios de platos suculentos y elaborados guisos (Simón Palmer, 1997: 322). Esta práctica fue asimilada posteriormente por las clases burguesas en el siglo XIX.

Como primeros platos se preparaban las sopas de merluza y de chirlas, los caldos con mantequilla y los de grasa de capón aliñados con azúcar y canela. Entre los platos de marisco se usaba la langosta, las angulas y las almejas. El pescado más usual, además de la merluza guisada y rellena y el besugo al horno, era la anguila, que se presentaba ahumada y con trocitos de tocino³.

Entre los manjares descritos en el recetario destacan los platos de caza. La caza podía ser de pelo o de pluma. Las piezas de caza eran por naturaleza carne magra y con poca grasa, tersa y prieta por pertenecer a un animal que ha vivido al aire libre y se ha alimentado de cereales, hierbas campestres y plantas aromáticas. Estos alimentos necesitaban el arte experto de las cocinas para transformar las piezas en un bocado exquisito. Se suavizaba el fuerte sabor con el empleo de adobos marinados con aliños en los que se mezclaba con éxito el vinagre, el vino, el aceite, las verduras y hortalizas. No se trataba de domesticar el sabor sino de mantener los sabores silvestres ablandando la tersura de las diferentes piezas. La casa de Bureta no consumía carnes de caza mayor, pero sí de la fauna existente en Borja y en Aragón: perdices, liebres y conejos silvestres⁴ que preparaban con diversos condimentos y especias.

Las carnes están representadas en una amplia gama de clases. Destacan por su generosidad alimenticia las aves. Toda una gama de sabores y texturas llenaban la mesa de las condesas. El pollo se subdividía en función de su edad y su sexo. Los pollos tomateros para ser degustados no alcanzaban a pesar un kilo. Los picantotes eran los más tiernos, pues no llegaban al mes de vida y pesaban únicamente medio kilo. Las pulardas eran gallinas cuyo cebo ocupaba de seis a ocho meses y no habían puesto huevos. Las gallinas domésticas eran destinadas a caldos, croquetas o albóndigas por la dureza de su carne. Los más apreciados eran los capones, pollos castrados a los tres o cuatro meses de vida, que se engordaban hasta alcanzar los cinco kilos de peso. En la mesa de los Bureta se servían como manjares los capones deshuesados con

³ Biblioteca y Archivo del Palacio de los Condes de Bureta (en adelante, BAPCB.) Libro de Recetas de la casa de Bureta (en adelante, RB.) véanse pp. 20-21 (sopas), 21 (caldo), 23 (caldo de capón), 53 (langosta), 37 (anguila lampreada), 53 (anguila ahumada), 208 (anguila con tocino).

⁴ BAPCB. RB. pp. 59-60.

exquisitos rellenos trufados, las pollas asadas en vino, las pechugas de pulardas, «los pollos a la bayonesa», el pato guisado en manteca y una empanada especial era la cocinada con mechado de pichones⁵.

Merece la pena destacar los suculentos asados y mechados de ternera y los estofados, pero sobre todo el pecho y la cabeza de ternera rellena. No faltaban tampoco los solomillos en las festividades familiares aderezados con chocolate como en la corte. El cordero, siempre presente en las comidas navideñas o en las celebraciones, se servía en forma de pierna asada o en costillas. Un plato destacado era la *vaca a la moda*⁶. El jamón dulce acompañaba entrantes y refrigerios como las magras con guindas y las gelatinas.

Los postres más elaborados formaron también parte de la buena mesa. Pastelería variada, natillas cremosas y escarchadas, la «bizcochada», los flanecitos de naranja y café con leche y los merengues que se reservaban para los momentos especiales junto a los roscones de confitería más fina⁷. Un universo para el placer de la intimidad y el goce colectivo.

b. Manjares de la cotidianidad

La cocina diaria de la casa señorial y la mesa privada del grupo familiar se organizaba prioritariamente como una alimentación centrada en las disponibilidades de la despensa estacional y anual. Es en esta modalidad donde cada casa o familia escogía los productos y las formas de elaboración propias que servían a las necesidades habituales del sustento y del gusto. Era también en este espacio doméstico donde se mostraba con mayor nitidez las tradiciones culinarias y, con ellas, las recetas y fórmulas que se consideraban propias de su legado familiar, de su grupo social y de sus tradiciones que a la larga se consideraron regionales. Era cocina heredada cuyas raíces provenían de sus madres y sus ancestros (Corral Checa, *et al.*, 1995: 17-34). Las diferentes cocinas de la múltiple geografía peninsular incluían entonces alimentos de la cocina y la dieta mediterránea: pan, aceite, legumbres, arroz, patatas, ajos, cebollas, tomates, pimientos y otras hortalizas. A este listado debían añadirse los alimentos locales según la recolección y producción de la zona que proporcionaba temporalmente cada ecosistema (González Turmo, 1995: 323).

La casa de Bureta se deleitaba con platos de la cocina más castiza y popular. El recetario contiene fórmulas alimenticias muy próximas a los potajes, cocidos y ollas

5 BAPCB. RB. pp. 3 (capones rellenos), 49 (pollas asadas), 5 (pechugas de pulardas), 147 (pato guisado), 139 (empanada de pichones).

6 BAPCB. RB. pp. 33 (mechado de ternera), 31 (estofados), 111 y 171 (cabeza de ternera), 69 (solomillo con chocolate), 31 (cordero), 34 (*vaca a la moda*).

7 BAPCB. RB. pp. 199 (natillas), 202 (bizcochada), 245 (flanes), 327 (roscones).

tradicionales. Junto a ellas las aceitunas, en especial las sevillanas y los caparrones⁸. Las legumbres eran también protagonistas de los platos cotidianos: las lentejas, los garbanzos, las judías secas y los guisantes, estimados históricamente por sus valores nutritivos, constituían un alimento barato y asequible en el lugar. Los Bureta los utilizaban en olla, en sopa o crema, según la textura requerida en cada ocasión. Se preparaban en sopas las alubias y el puré de lentejas; las alubias blancas eran condimentadas con salsa blanca y los garbanzos se preferían en potajes o en *bocados de garbanzo*⁹.

Las patatas, un producto tan abundante como nutritivo de las huertas aragonesas y de las tierras de los Bureta, eran las protagonistas de multitud de preparados y guisos: la sopa de puré, las patatas rellenas, las patatas a la manchega o a la provenzal y en acompañamiento de albóndigas. No queremos dejar de mencionar el pan tan necesario como socorrido y que en la cocina se ha relacionado con la necesidad de reciclar alimentos que han sobrado. Eran habituales las sopas de pan, las albóndigas confeccionadas con pan rallado, las croquetas y el denominado «*Pan de Mallorca*».

Entre las carnes, el cerdo acompaña muchos platos de la cocina cotidiana y de los ritos de paso. El cerdo era y es un recurso fundamental en la economía y en la dieta del pueblo en general. Del cerdo nada se tiraba y todo era aprovechable. De la cabeza a la cola, del lomo a las patas todo en él era apto para un delicioso plato. Son de destacar las costillas y las chuletas de lomo, el asado con salsa de limón o el tradicional adobo usado habitualmente para conservar las piezas de carne más tiempo¹⁰. A los platos más elaborados hay que sumar los habituales embutidos. Con el despiece del cerdo y el mondongo se elaboraban las morcillas que podían hacerse blancas o de sangre, y también bolas, tortetas, fritadas, butifarras, salchichones, longanizas, chorizos y choricitas. De sus partes más cotizadas –el lomo y las costillas– salían las conservas. Sus extremidades traseras terminaban convertidas en sabrosos jamones. Todas las recetas en torno a la carne de cerdo presentan innumerables formas locales. El recetario de Bureta no estaba exento de esta gastronomía propia de las localidades y regiones de España. Los chorizos y las longanizas eran de Murcia, las salchichas de Burgos, los librillos de la Calzada y las morcillas de Extremadura¹¹.

Entre los dulces habituales figuran las ensaimadas, las sopas de leche y cuajadas, los buñuelos y las mantecadas con canela¹². Todos estos alimentos eran

8 BAPCB. RB. pp. 205-210.

9 BAPCB. RB. pp. 24 (alubias), 35 (puré), 231 (alubias con salsa), 103 (*bocados de garbanzo*).

10 BAPCB. RB. pp. 91 (chuletas), 46 (asado), 39 (piezas).

11 BAPCB. RB. pp. 227 y 256 (Murcia), 279 (Burgos), 252 (La Calzada), 330 (Extremadura).

12 BAPCB. RB. pp. 298 (ensaimadas), 148 (cuajadas), 257 (mantecadas).

reconstituyentes y nutritivos por su carga energética y calórica, algo muy apreciado en la dieta familiar y popular.

c. Manjares de los ciclos de la naturaleza y las estaciones

Una variante dentro de la cocina doméstica y cotidiana sería la «cocina de temporada» en la que se utilizan alimentos propios de las diferentes estaciones del año. Desde el otoño hasta el verano la naturaleza ofrece productos con grandes ventajas: alimentos frescos, con mayor poder nutritivo y más acordes con el precio en el mercado por su mayor abundancia y calidad. Entre estos destacan las frutas y las verduras de temporada. Con ellos se elaboraba una gastronomía muy apreciada, de hondas raíces ancestrales, cuyos platos aparecen calificados con denominaciones precisas en el recetario de Bureta. Es el caso de las denominadas «sopas de *yerbas*», de «primavera» o de «verduras» distintas en sus variaciones de vegetales, hortalizas y hierbas cuya combinación se fraguaba en la receta según la temporalidad de cada una de ellas, y el frágil transcurrir del tiempo y la cosecha.

Las opciones gastronómicas comprendían un amplio abanico de las diferentes verduras y hortalizas que se prestaban a variadas combinaciones y guisos: la remolacha, las espinacas, las berenjenas (rellenas y rebozadas), los calabacines, el pimiento, las cebollas, las coliflores y las coles. También se utilizaban las arvejas, verduras olvidadas en el quehacer actual, que aparecen guisadas en el recetario¹³. Como en los recetarios posteriores y en los actuales la menestra de verduras es uno de los platos estrella. Las variedades de la cocina Bureta eran la menestra variada de zanahoria, de judías verdes, de cardo, de calabaza y de remolacha. Todas ellas con mezclas específicas propias, guisos y aderezos¹⁴. También son de destacar las borrajas, verduras especiales que se cultivan especialmente en tierras aragonesas y navarras. Con ellas se preparaban digestivos primeros platos con diferentes formas de elaboración: cocidas, rebozadas y fritas. Esta verdura se utilizaba para hacer unos dulces conocidos como crespillos. La casa de Bureta tenía un postre poco conocido y muy especial *el dulce de flor de borraja*, una *delicatessen* estacional muy apreciada¹⁵.

La ensalada de lechuga, sola o con complementos, aparece también utilizada como plato esencial. Las ensaladas constituían un elemento de sencillez alimenticia cuya importancia radicaba en las variedades y tipos de texturas, entre las que se incluían las acederas¹⁶. Todo

13 BAPCB. RB. pp. 156 (espinacas), 108 y 109 (berenjenas), 116 (col), 95 (arvejas).

14 BAPCB. RB. pp. 67 (menestra), 70 (zanahoria), 68 (judía verde y cardo), 69 (calabaza).

15 BAPCB. RB. p. 157.

16 BAPCB. RB. p. 1.

un mundo de sabor, colorido y fresca en el mundo vegetal y de temporada. Las reservas del exceso estacional de frutas y frutos estivales daban paso a infinidad de dulces, compotas y frutas en sartén. La gama de dulces era amplísima en el recetario; se preparaban con acerolas, ciracallotes, calabaza, ciruelas, pimiento, melocotón, membrillo y tomate. La favorita entre las compotas era la de naranja y preferían las manzanas de temporada en almíbar. Los frutos secos estaban representados por las nueces que daban paso a su utilización en *bocaditos* y en dulce¹⁷.

d. Manjares litúrgicos

Unos alimentos específicos surtían las mesas de las festividades marcadas por los ciclos religiosos. Suponía el cambio de los hábitos del consumo habitual y la sujeción al conjunto de prácticas y reglas sometidas a la periodicidad del culto católico. Se consumían determinados productos en vísperas de ciertas festividades y se abandonaba la ingesta de otros. Las prácticas más habituales se centraban en los días previos a la abstinencia cuaresmal. Durante la *vigilia* se guardaba y observaba la abstinencia de carne y sus derivados en las comidas por precepto litúrgico que se sustituían por el pescado en su más amplia gama, según la riqueza y suntuosidad de las comidas de vísperas. En estas celebraciones las mesas hacían gala del preparado de variados pescados cocinados con esmero y elaborados con primor con el uso de recetas tradicionales o novedosas.

Igualmente era ejemplo habitual del calendario eclesial los manjares de las carnestolendas o carnavales. Fiestas previas a la cuaresma que se celebraban con mascaradas, bailes de disfraces y el denominado popularmente «el entierro de la sardina». En ellos se celebraban reuniones y ágapes de diversa etiología desde las prácticas populares con alimentos comunes como dulces y embutidos, a comidas en las que primaba el esplendor de platos y confites con la suntuosidad del goce y el exceso, socialmente compartidos, como requisitos previos a las restricciones gastronómicas de la cuaresma. Las sardinas, reinas temporales del consumo popular, aparecen en el recetario con diversas formas y condimentos: desaladas, albardadas, fritas y frías¹⁸.

Las cocinas de las condesas de Bureta contaban con variados y succulentos platos para las celebraciones litúrgicas. Desde unas ricas y elaboradas «lechugas de vigilia» –

17 BAPCB. RB. pp. 172 (acerolas), 173 (ciracallotes), 179 (calabaza), 176 (ciruelas), 177 (pimiento), 178 (melocotón), 179 (membrillo), 183 (tomate), 74 (naranja), 114 (manzanas), 182 (nueces).

18 BAPCB. RB. pp. 28, 29 y 30.

cocidas y aderezadas con leche, azúcar y batido de yemas de huevos– a los tradicionales platos cuaresmales¹⁹. Otro plato que se consumía en estas fechas era el *arroz a la valenciana*, cocinado con bacalao y tomate. Era un plato muy popular a finales del siglo XVIII y posiblemente fuera introducido en el recetario por la heroína de los Sitios de Zaragoza, Consolación de Azlor y Villavicencio, VI condesa de Bureta²⁰. En Valencia, este arroz con bacalao se consumía durante cuaresma desde la época foral, dando pie a un fuero acordado en Cortes, que llegó a ser debatido en el Consejo de Estado de la Monarquía de los Austrias al prohibirse la entrada del bacalao en los puertos valencianos por necesario bloqueo comercial a los productos bretones, holandeses e ingleses debido al estado de guerra existente. El bacalao daba mucho juego en la dieta habitual y especialmente en los días de vigilia. Los Bureta lo consumían guisado, a la bilbaína, con azúcar y con leche²¹.

Merece la pena destacar el uso de pescado del lugar o del abastecimiento habitual. Las fórmulas eran muy variadas: secado, salado o ahumado. El pescado marítimo fue cosa de la realeza y la nobleza. El congrio era muy apreciado como pescado habitual con diferentes aliños, en salsa o estofado²². Entre los platos preparados están presentes las tradicionales albóndigas de bacalao, la empanada de besugo o los apreciados escabeches como el de merluza, anguilas, trucha, y besugo, ahora casi inexistente²³. Revisando las recetas de la familia es de destacar la cantidad de platos con pescado que marcan una dieta variada y equilibrada para la época.

e. Manjares de los «ritos de paso»

La alimentación no solo constituye una fuente nutritiva para la vida humana sino que conlleva además un valor simbólico que adquiere mayor carga ritual en la colectividad. Por eso determinadas fiestas y ágapes sociales se relacionan con actos de contenido ritual e ideológico (Cobos Ruiz de Aldana y Luque-Romero Alborno, 1995: 346).

Estos actos que forman parte de la vida individual, familiar y social son los «ritos de paso» y constituyen un tipo de actos comunitarios que celebran el transcurso de las diferentes

¹⁹ BAPCB. RB. p. 126.

²⁰ Consolación de Azlor y Villavicencio, VI condesa de Bureta permaneció un tiempo en Valencia y Alicante tras su exilio de Aragón por la ocupación francesa de la capital del Ebro, camino de su refugio en Cádiz, dónde permaneció hasta el final de la Guerra de la Independencia.

²¹ BAPCB. RB. pp. 37, 39, 41, 43.

²² BAPCB. RB. pp. 56 y 57.

²³ BAPCB. RB. pp. 90 (albóndigas), 126 (besugo), 92 (merluza), 54 (anguilas), 55 (trucha).

etapas vitales del individuo. En el desarrollo de la vida de las personas se llevan a cabo diferentes transiciones que constituyen un elemento esencial de la experiencia personal y comunitaria. Estos pasos vitales, tan simbólicos como reales, marcan la superación de un estatus anterior a otro posterior y son tan importantes para el individuo como para la colectividad. Por ello, la familia y sus allegados desempeñan un papel fundamental en las diferentes manifestaciones de regocijo o dolor. Estas nacen en un espacio recreado entre lo cotidiano y el hogar. Como ha indicado Isabel González (1995), constituyen «un espacio intermedio» que acompaña inevitablemente al individuo en el transcurrir existencial (González Turmo, 1995: 321-344).

De estas ocasiones rituales se destacan los bautizos, las primeras comuniones, la confirmación, las peticiones de mano, las bodas, los aniversarios y, como transición final inevitable, los velatorios. También hay que añadir las reuniones familiares y de amigos, además de eventos sociales y profesionales donde el individuo o el grupo familiar festejaba ocasiones singulares de la vida.

Los ritos de paso se celebran desde la más remota antigüedad y en el Antiguo Régimen eran ocasiones propicias de regocijo que conllevaban fiestas, comidas, banquetes y jolgorios. Todos ellos ayudaban a conservar e incrementar las costumbres culinarias durante los mencionados rituales de paso. Diversas recetas de todo tipo, desde familiares a estamentales, cortesanas y las novedades de palacio, están asociadas a los ritos de paso y más concretamente a los bautizos, al noviazgo y «la pedida». Pero eran especialmente las bodas, el deseado matrimonio, el que acaparaba la máxima atención de los ritos de paso. Esta festividad por su alcance social y regocijo merecía todas las bendiciones en el mundo del exceso y del gusto en el convite.

En las casas nobiliarias las bodas solían durar varios días y eran ocasiones obligadas para la exuberancia gastronómica. En estas ocasiones extraordinarias se mostraba lo mejor y más suculento de cada casa. Pérez Samper escribe en relación al barón de Maldà en la boda de su hija que «la abundancia era tan grande que rozaba la exageración» (Pérez Samper, 2003: 153-194). La nobleza utilizaba estas celebraciones para estrechar relaciones sociales, realzar sus vínculos familiares y establecer nuevas vías de promoción y ascenso. La exuberancia de las mesas, las exquisiteces de los manjares y el exceso de platos, dulces y golosinas hacían de estos agasajos un elemento imprescindible para el prestigio familiar.

Aunque luctuosos y tristes, no podemos olvidar los velatorios. Considerados paso inexorable para la condición humana, tras el entierro comenzaba el rito de agregación por el que los familiares y asistentes reconocían el valor de la vida y conmemoraban el acompañamiento en el duelo con comidas, cenas, almuerzos y desayunos. Eran estas

celebraciones consecutivas a los funerales restos de los antiguos festines funerarios. El recetario de Bureta ofrece platos y dulces especiales para estas ocasiones. Son de destacar especialmente la confitería y, concretamente, los dulces reconocidos como propios para determinadas celebraciones. Nos referimos a las *Sopas de Santa Teresa* –elaboradas con bizcocho, leche y azúcar, en forma de rosca–, las *Tortillas Santas* –con azúcar y canela– y las *Tortillas Magnum* –elaboradas con yemas y limón. Otro dulce muy degustado eran las denominadas *Tortas Dormidas* hechas al horno con catorce huevos y aceite²⁴.

f. Manjares de y para mujeres

No podemos olvidar incluir en este estudio una serie de recetas, fórmulas y elixires dedicadas únicamente a las mujeres. En ellas interviene toda una cultura transmitida del universo femenino. Son consejos útiles y variados que acompañan la existencia femenina. Esta sabiduría consuetudinaria y las prácticas que conllevaba su aplicación aparecen entremezcladas en los recetarios entre los guisos y las fórmulas destinadas al cuidado de la salud.

La sociedad tradicional del Antiguo Régimen usaba una serie de fórmulas para conseguir la fecundidad de las mujeres y facilitar los embarazos. Se prestaba especial atención a los antojos de las embarazadas. Tras estos venían los partos, cuya esforzada tarea de la parturienta había que aliviar. Después, durante los periodos de lactancia de los retoños, se atendía el cuidado de los senos. Tampoco se olvidaba las necesidades de las mujeres durante la cuarentena. Muchas de las medidas propuestas incluían el cambio de aguas, la toma de hierbas aromáticas y licores de frutas, así como el auxilio con tisanas y novenas. Existía la creencia de que las mujeres en estado de buena esperanza debían seguir determinados regímenes alimenticios con la idea, generalizada, de que en este estado tendría influencia sobre la salud del futuro nonato.

En los tratamientos para conseguir la fecundidad era común, entre los remedios populares, consumir la artemisa –hierba amargosa y con poderes desobstruyentes. Durante el embarazo solían premiar a la madre en ciernes con reconfortantes alimentos, evitando singularmente los indigestos. Era creencia muy extendida tener que satisfacer los antojos de las gestantes, sobre todo durante los primeros meses, pensando que si no se atendían convenientemente los deseos de la madre, perjudicarían al futuro naciente, o este presentaría lunares o manchas cutáneas irremediables. Durante la cuarentena seguirían ingiriendo el

²⁴ BAPCB. RB. pp. 385 (bizcocho), 280 (tortillas), 284 (tortas dormidas).

puchero, los huevos y dulces con el fin de mantener a la madre sana y fuera de peligro (Cobo Ruiz de Adana y Luque-Romero Albornoz, 1995: 345-380).

Las mujeres de la familia Bureta, todas las consortes del linaje de los condes, excepto una, M^{ra} Carmen Fernández de Heredia, condesa que rompió el mayorazgo de los varones, y regentó el título personalmente, conservaron primordialmente elixires y fórmulas que primaran especialmente el embarazo, el periodo previo al parto femenino, la lactancia, y las consecuencias inherentes a la retirada del amamantamiento. Son de resaltar las recetas para los pechos durante el embarazo, cuidados fundamentalmente con vinagre y huevo mezclados y equilibrados con precisión tanto en la cantidad como en el procedimiento de elaboración adecuado. Durante el embarazo era imprescindible el cuidado de las posibles grietas habidas durante la gestación. Para ello debían cocer un caldo de carne durante largo tiempo y con el pasarse el líquido por las zonas propicias, incluidos los pezones, dos o tres veces al día durante los tres meses anteriores al parto. Se especifica taxativamente el cocimiento diario de la carne durante el verano²⁵.

Durante la lactancia, la madre debía evitar la formación de durezas en el pecho. Para ello lo mejor era usar aceite natural de almendras dulces y mezclarlo con esperma de ballena y manteca de cacao. Con todo ello se fabricaba una pomada perfectamente adecuada y experimentada. La retirada de la lactancia requería también de recetas específicas. En este caso eran las hierbas aromáticas los ungüentos apropiados. Tras cocer salvia y mantenerla hirviendo un tiempo, debía mezclarse con manzanilla y una vez consolidada la mezcla, usar unos paños mojados con este cocimiento²⁶.

La receta más especial para el cuidado de las condesas de Bureta era *el agua de la inmortalidad*, elixir sin parangón, que cuidaba la salud, la belleza y proporcionaba el acceso a una vida imperecedera.

Bibliografía

Cobos Ruiz de Adana, José y Luque-Romero Albornoz, Francisco (1995) «Costumbres alimentarias de los andaluces durante los rituales de paso a comienzos de la presente centuria». En: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, pp. 345-380.

²⁵ BAPCB. RB. pp. 78-80.

²⁶ BAPCB. RB. pp. 80 (durezas) y 81 (lactancia).

- Corona Marzol, Carmen (2010) «La voz de las mujeres de la Guerra en el sitio de Zaragoza. De la heroína mitificada a amazona popular». En: *Tiempos de América*. Castellón: Servicio de Publicaciones de la Universitat Jaume I, pp. 141-170.
- Corral Checa, M^o Antonia, Corral Checa, M^o Dolores, Costa Palacios, Angelina, Fernández Ariza, Carmen y Moraleda García, Pilar (1995) «Costumbres alimentarias en la literatura española: hambre y hartazgo». En: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, pp. 17-34.
- González Turmo, Isabel (1995) «Movimientos migratorios y culturas del trabajo en las cocinas populares. El caso de Andalucía». En: Antonio Garrido Aranda (comp.) *Cultura alimentaria de España y América*. Huesca: Ediciones La Val de Onsera, pp. 321-344.
- Pérez Samper, María de los Ángeles (1997) «Los recetarios de mujeres y para mujeres: sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna». *Cuadernos de Historia Moderna*, n^o17. Madrid: Universidad Complutense, pp. 121-156.
- (2003) «La alimentación en la corte española del siglo xviii». *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, n^o 3. Madrid: Universidad Complutense, pp. 153-197.
- (2003) «Vida cotidiana y sociabilidad de la nobleza catalana del siglo XVIII: El barón de Maldà». *Revista Pedralbes*, n^o 23. Barcelona: Universitat de Barcelona, pp. 433-476.
- (2004) «La alimentación en la Corte de Felipe V». En: Eliseo Serrano Martín (coord.) *Felipe V y su tiempo: congreso internacional*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, pp. 529-584.
- (2009) «La alimentación cotidiana en la Cataluña del siglo xviii». *Cuadernos de Historia Moderna. Anejos*, n^o8. Madrid: Universidad Complutense, pp. 33-65
- Simón Palmer, María del Carmen (1986) «La cocina de Felipe V». *Dieciocho, North Brunswick*, IX, pp. 259-271.
- (1997) *La Cocina de Palacio Real (1561-1931)*. Madrid: Editorial Castalia.

Recibido el 25 de julio de 2013
 Aceptado el 10 de septiembre de 2013
 BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 63-79]

¿CUECES O ENRIQUECES? GÉNERO, COCINA Y REPRESENTACIÓN EN EL CINE CONTEMPORÁNEO

PERHAPS A PICH OF SALT? GENDER, COOKERY AND REPRESENTATION
IN CONTEMPORARY CINEMA

Manolo Dos Ramos
Universitat Jaume I de Castellón

RESUMEN

Las viejas dicotomías en torno al espacio público/privado ubican a las mujeres en el segundo, y más concretamente en la cocina, como una suerte de imposición cultural que tiene más de ocupación abnegada que del componente hedonista asociado a los placeres de la buena mesa. A menudo, el cine se interesa por historias y argumentos relacionados con el mundo de la cocina, las celebraciones gastronómicas o la importancia cultural de determinados alimentos. Resulta muy interesante detenerse en el rol de las mujeres en este contexto e interrogarse acerca de las representaciones propuestas por las ficciones cinematográficas. A lo largo del análisis de diferentes películas irán aflorando elementos y rasgos de caracterización propios que nos ayudarán a determinar qué parámetros se ponen en juego desde el punto de vista del género en este tipo de ficciones.

Palabras clave: cine, gastronomía, *food studies*, *food film*, género y representación, *chick flick*.

ABSTRACT

Old dichotomies between public and private spheres locate women in the latter, more specifically in the kitchen, as a type of cultural imposition more related to selfless toil than to the hedonism associated with the pleasures of eating well. The cinema often shows interest in stories and plots related to the world of cookery, gastronomic celebrations or the cultural importance of specific foods. Consequently, it is of great interest to delve into the role of women in this context and to question the representations put forward by cinematographic fictions. In this essay we will analyse different films and different elements a features of women's portrayal will surface which will help us to determine from a gender perspective which factors come into play in these types of fictions.

Keywords: cinema, gastronomy, *food studies*, *food films*, gender and representation, *chick flick*.

SUMARIO

1. -La cultura de la buena mesa, ¿un asunto de mujeres? 2. -Pelis para chicas. 3. -Los fogones, el amor y las *pelis para chicas*. 4. -Hechiceras modernas. 5. -Y a modo de postre... una conclusión. 6. -Bibliografía.

1. La cultura de la buena mesa, ¿un asunto de mujeres?

Por empezar de manera directa, traemos a colación aquel viejo dicho machista que dice que el lugar de una mujer está en el hogar y más concretamente en la cocina. El mundo de los fogones como epicentro del universo de las mujeres en la sociedad patriarcal, como último reducto real y simbólico donde ellas pueden ejercer sus poderes y derechos otorgados. Esta es una idea transmitida generación tras generación y naturalizada hasta el punto de devenir, o casi, axioma cultural. No en vano, las primeras críticas hacia semejante construcción cultural se harán escuchar ya en los albores del movimiento feminista. Nos referimos a las viejas dicotomías relativas a la delimitación del espacio en categorías de público/privado, fomentadas por las dinámicas patriarcales y que ubican al hombre en el primero y a la mujer en el segundo, es decir, la consabida consideración del hombre como ser eminentemente social y de la mujer como ser eminentemente doméstico. Así pues, mientras las prioridades de la agenda feminista siguen centradas en la necesidad de deconstruir y derrocar semejante dicotomía, desarrollando estrategias para acabar de una vez por todas con la invisibilidad social de la mujer y su discriminación, nos encontramos, sin embargo, con una realidad que sigue asentada en inercias del pasado. Si nos atenemos a los discursos propios de una sociedad de consumo, al lenguaje de la publicidad o demás productos audiovisuales seguimos tropezando con la certeza de que los mensajes comerciales relativos al universo de los fogones siguen teniendo un destinatario esencialmente femenino. En el caso concreto de España podemos observar una paulatina incorporación de los hombres en el *target* comercial de algunas campañas¹, ahora bien, dicha tendencia se nos antoja de todo punto anecdótica si nos fijamos en un contexto más amplio.

Con el transcurso de los años hemos descubierto que los placeres de la buena mesa están llamados a trascender los confines del espacio privado para alcanzar no solo visibilidad social sino un prestigio cultural a nivel mundial. Un antecedente histórico lo

¹ Como ejemplo ilustrativo de esta tendencia puede consultarse *online* el siguiente anuncio perteneciente a la campaña de promoción de Knorr España: http://www.youtube.com/watch?v=Qa8tWp_oGpY&list=PLE3135C511D817BD7&index=1. Accedido el 8 de abril de 2013.

encontramos en la impronta de los grandes cocineros de la gastronomía francesa, tales como François Vatel o Antonin Carême, consagrados por el servicio prestado a monarcas de su época y considerados pilares de la cultura gastronómica oficial. No obstante, para aproximarnos un paso más a nuestro campo concreto de interés –mujer y representación en ficciones cinematográficas contemporáneas sobre temas gastronómicos– pasamos a enlazar con aquellos que han devenido en herederos legítimos del prestigio de los grandes cocineros del pasado, nos referimos a la figura de los chefs mediáticos del presente. Por acotar el tema a nuestra geografía, podemos señalar la importancia y la popularidad de figuras tales como Juan Mari Arzak, Karlos Arguiñano, José Andrés Puerta, Sergi Arola, Alberto Chicote o, por supuesto, el número uno a nivel mundial, Ferràn Adrià.

Nótese el cambio operado al trascender las paredes de la cocina, los muros de aquel espacio privado reservado históricamente a las mujeres: el componente de éxito y de prestigio social es otorgado de manera altamente asimétrica a los hombres. De modo que el cambio producido no es otro que un cambio de sexo. Resumiendo: lo que tradicionalmente se considera como un espacio para las mujeres, se transmuta en una realidad diferente cuando la ecuación incluye nuevos factores como el prestigio mediático o social. Es algo que expresa muy bien el humorista gráfico valenciano Ortifus con motivo de la campaña de concienciación por la igualdad *Te corresponde, nos corresponde* presentada por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad durante el año 2012. Sobran las palabras.



2. Pelis para chicas

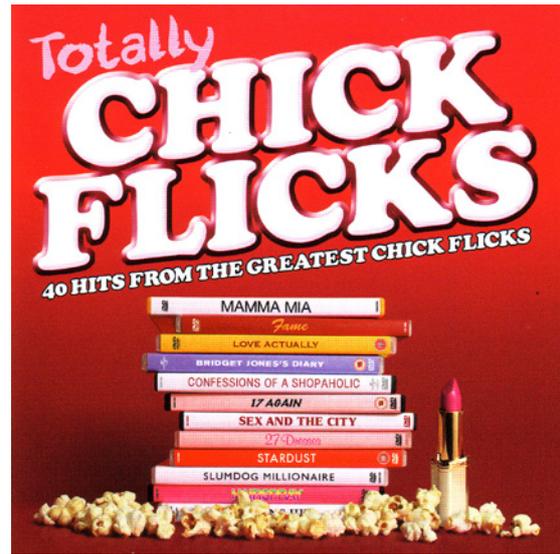
Detengámonos ahora en el escenario de las ficciones cinematográficas. Las dinámicas propias de un sistema capitalista en continuo e imparable proceso de afinación exigen la creación de un lenguaje comercial progresivamente específico. Desde que surgió la noción de *blockbuster* (producción comercial destinada a *reventar taquillas*) a partir de los setenta del pasado siglo con éxitos rubricados por la marca Spielberg o George Lucas, los ejecutivos de los grandes estudios de Hollywood empezaron a perfeccionar su propio argot, una lengua apta para determinar a quiénes se dirigen sus proyectos futuros. Naturalmente, hablamos del *target*

al que va destinado una producción cinematográfica concreta. Así pues, surgen denominaciones como *teen film* (película para adolescentes), que a su vez admite variaciones específicas como *teen comedy* o *teen horror*, en función del género al que se adscriban.

Y entrando ya en el terreno que nos interesa, nos encontramos con la denominación *chick flick*, o para entendernos, *pelí para chicas*. Según la definición dada por el New Oxford American Dictionary, «*chick flick* es un término de jerga para referirse a un género cinematográfico que se ocupa principalmente de temas como el amor y el romance y está diseñado para atraer a un amplio sector de la

audiencia femenina»² (Stevenson & Lindberg, 2010: 300). No vamos a entrar en debates sobre la configuración de semejante etiqueta, su justificación o su pertinencia. Tampoco nos interesa conocer hasta qué punto está legitimada hoy día, nos basta con saber que existe y es utilizada ampliamente desde finales de la década de los ochenta del pasado siglo³.

Así pues, tenemos que la sustancia amorosa o romántica es aquella que comparten todas las *pelis para chicas*. Por poner algunos ejemplos representativos, podemos citar *Una rubia muy legal* (2001), *Princesa por sorpresa* (2001), *El diario de Noa* (2004), *El diablo se viste de Prada* (2006), *Encantada* (2007), la saga *Crepúsculo* (2008-2012) o *Sexo en Nueva York* (2008) y sus secuelas. Como puede deducirse de los títulos enumerados, el género estrella dentro de las así llamadas *pelis para chicas* es la comedia romántica⁴, si bien admiten variaciones genéricas que generalmente oscilan entre el drama y otros géneros como pueden ser el cine de terror o el musical, por citar solo algunos.



Portada de un recopilatorio de canciones incluidas en *chick flicks*.

2 «Chick-flick is a slang term for a film genre mainly dealing with love and romance and designed to appeal to a largely female target audience». Todas las traducciones del inglés al castellano son del autor de este artículo.

3 Para mayor información puede consultarse el artículo de Jessica Bop *What is a chick flick* en: <http://www.examiner.com/article/movies-101-what-is-a-chick-flick>. Accedido el 3 de abril de 2013.

4 La sistematización del proceso ya es un hecho en Estados Unidos la fecha de estreno predilecta para este tipo de producciones es la víspera del día de los enamorados, el catorce de febrero.

Como valor en alza en el contexto de la gran industria cinematográfica, las *chick flicks* están conquistando posiciones nunca imaginadas. El fin de semana del 10 de agosto del año 2010 se enfrentaron en la cartelera norteamericana dos producciones antitéticas: por un lado, la *chick flick* de Julia Roberts *Come, Reza, Ama*, y por el otro, la nueva ración de violencia y músculos a cargo de Sylvester Stallone, *Los mercenarios*. Ambos estrenos medían sus fuerzas en un número similar de salas (3082 para la de Julia Roberts frente a las 3270 de la pandilla de Stallone), y si bien *Los mercenarios* se impuso a *Come, Reza, Ama* también es verdad que la diferencia no fue sangrante. Durante aquel fin de semana, Stallone se embolsó casi treinta y cinco millones de dólares, mientras que la cinta de Julia Roberts recaudó unos dignos veintitrés millones, atesorando la segunda posición dentro de la animada tabla de recaudación veraniega⁵.

Con todo, el dato más curioso de semejante duelo lo encontramos en la misma definición de *chick flick*. Porque si consideramos la película de Julia Roberts como ejemplo paradigmático de *película para chicas*, ¿qué denominación cabe aplicar a *Los mercenarios* de Stallone? Desde luego, en el argot de los ejecutivos de los grandes estudios no existe un término equivalente, es decir, no existe una *guy flick*, o *película para tíos*. ¿Qué significa todo esto? En primer lugar, que las *películas para chicas* no se oponen a unas hipotéticas *películas para chicos*, sino a algo mucho más vasto, complejo y asimétrico, es decir, se oponen a *todo lo demás*, léase, a todos los demás *blockbusters* que, al menos hasta ahora, tenían un destinatario inequívocamente masculino.

En otras palabras, si en el juego de Hollywood nos encontramos con que la carta de mayor valor es el *blockbuster*, no resulta arriesgado afirmar que la inercia patriarcal le otorgó desde un principio un destinatario masculino, unas maneras, unos patrones y unos lugares comunes que poco o nada tienen que ver con las así llamadas *chick flicks*. Ahora bien, ¿qué pasa cuando una *película de chicas* por antonomasia (¡toda una saga!) como *Crepúsculo* alcanza la categoría de *blockbuster*? De entrada, lo que ocurre es que el arte de *reventar taquillas* deja de tener una configuración estrictamente masculina y en consecuencia las fórmulas comerciales manejadas y patentadas por Hollywood deberán ser revisadas a la luz de las nuevas exigencias del nuevo público femenino dispuesto a llenar las salas⁶.

En principio, se trata de un dato alentador, y decimos *en principio* porque es pronto para sacar conclusiones. Ahora mismo resulta prioritario interrogarse sobre la naturaleza

⁵ Datos obtenidos de la web imdb.com, The Industrial Movie Database.

⁶ Sobre la configuración del nuevo público adolescente femenino puede consultarse el artículo de Kathleen Rowe, «Scream, la cultura popular y el feminismo de tercera ola» (2005), en el que su autora señala los cambios experimentados por la audiencia femenina por las ficciones audiovisuales difundidas por el *mainstream*.

y configuración de las *chick flicks*. Un vistazo general sobre la producción acumulada a lo largo de estas últimas décadas, nos lleva a determinar la existencia de dos grandes corrientes que funcionan casi a modo de *subgéneros*, una de ellas es lo que podríamos llamar *película sobre bodas*, mientras que la otra es aquella que aglutina títulos y argumentos relacionados con la comida, su preparación y la cultura gastronómica. Y ahora sí, entramos en materia.

3. Los fogones, el amor y las *pelis para chicas*

He aquí el listado de películas seleccionadas:

1. *Como agua para chocolate* (1992, Alfonso Arau, México)
2. *American Cuisine* (1999, Jean Yves-Pitoun, Francia)
3. *Chocolat* (2000, Lasse Hallström, USA/Francia)
4. *Woman On Top* (2000, Fina Torres, USA)
5. *Deliciosa Martha* (2001, Sandra Nettelbeck, Al/It/Austria/Suiza)
6. *Caramel* (2007, Nadine Labaki, Francia/Líbano)
7. *Fuera de carta* (2008, Nacho G. Velilla, España)
8. *Julie y Julia* (2009, Nora Ephron, USA)
9. *Bon Appétit* (2010, David Pinillos, Esp/Al/Suiza/It)
10. *Come, Reza, Ama* (2010, Ryan Murphy, USA)

En primer lugar, constatamos que las *pelis para chicas* con ingredientes gastronómicos tienen una procedencia dispar. Tan solo cuatro de las diez películas escogidas suponen ejemplos típicos de la *película para chicas made in Hollywood* (*Chocolat*, *Woman On Top*, *Julie y Julia* y *Come, Reza, Ama*). Así como en Estados Unidos la *chick flick* por excelencia prefiere títulos y argumentos referidos a bodas, será en Europa donde el filón gastronómico tenga aún mayor tirón.

La totalidad de la muestra seleccionada manifiesta un predominio genérico de la comedia romántica con elementos dramáticos, mientras que una parte significativa de la misma se ocupa del asunto gastronómico de manera anecdótica. Es decir, en numerosos casos el tratamiento que proponen del mundo de los fogones resulta superficial, un mero telón de fondo para la historia que nos están contando. Así, tanto en *American Cuisine* (1999), como en *Fuera de carta* (2008) o la más reciente *Bon Appétit* (2010), la comida y el arte de su preparación, están al servicio de la típica historia de superación personal o de la consabida trama romántica. La mayor novedad argumental reseñable es la condición de homosexual del protagonista de *Fuera de carta*, el propietario de un restaurante con

aspiraciones a ingresar en la guía Michelin. Por lo demás, el mundo diegético descrito en ellas es típicamente masculino y supone un fiel (y rutinario) reflejo de la consideración mediática de los grandes chefs.

Mayor interés merecen las dos coproducciones *Deliciosa Martha* y *Caramel*. En ellas sí que encontramos una importancia del elemento gastronómico que las lleva a trascender lo meramente anecdótico para ahondar en un sustrato cultural y, por qué no, existencial. Conviene destacar que, a diferencia de los títulos previamente mencionados, ambas películas están dirigidas por mujeres. En la primera de ellas, *Deliciosa Martha* (Sandra Nettelbeck, 2001), nos encontramos con la historia de Martha Klein, una reputada cocinera cuyo dominio del arte culinario no se corresponde con el dominio y el orden de sus emociones. Los ingredientes fundamentales del oficio de Martha son la precisión, el rigor y cierta frialdad científica, cualidades que, aplicadas a su vida personal, arrojarán un saldo de inestabilidad emocional. La película plantea con sutileza reflexiones sobre la idea del goce, y se sirve de la comida como hábil metáfora conductora. Martha es incapaz de disfrutar de los manjares que ella misma prepara, de hecho se muestra como abiertamente inapetente y parece atrapada en un círculo de insipidez existencial. Para ella, la cocina es una profesión que se nutre de cantidades milimetradas e ingredientes bien escogidos, sin más. La irrupción de un personaje de *sangre caliente*, el chef italiano interpretado por el actor Sergio Castellito, le ayudará a comprender las limitaciones que ella misma se impone. En este sentido, a la comida se le otorga una nacionalidad y un carácter propio. La pasta italiana, con su sabor, su



Fotograma de *Deliciosa Martha* (*Bella Martha*, Sandra Nettelbeck, 2001).



Fotogramas de *Caramel* (Nadine Labaki, 2007).

connotación cultural y su pasión *al dente*, deviene en antídoto existencial para la frialdad germánica. Martha descubrirá que es preciso incluir en su vida condimentos como el sentido del humor y una pizca de caos si quiere aprender a disfrutar del arte culinario. Asimismo, comprenderá que hay alimentos que no requieren de plato ni tenedor para ser saboreados debidamente. *Deliciosa Martha* sitúa en su eje central la comida para desplegar un honesto y creíble estudio de caracteres. Sorprende el tono arisco que el personaje protagonista impone al conjunto (alejándolo de la comedia romántica al uso), y tan solo cabe reprocharle la recurrencia fácil al cliché cultural asociado al personaje de Sergio Castellito, un tanto bufón y acostumbrado a cocinar mientras entona el *Volare* de Domenico Modugno.

Caramel (2007) no es una película sobre gastronomía en sentido estricto pero merece sobradamente ser incluida en nuestra selección. Dirigida por la realizadora libanesa de publicidad y videoclips Nadine Labaki, coincide con *Deliciosa Martha* a la hora de proponer un vívido retrato no de una mujer, en este caso, sino de un amplio cuadro femenino, a saber, el de las trabajadoras de un salón de belleza en el Beirut contemporáneo. La película se inicia con una cálida secuencia que describe el proceso de elaboración de la pasta de caramelo y termina mostrando un uso insólito para el espectador occidental: en Líbano, el caramelo, además de un dulce tradicional, es el material utilizado para la depilación femenina. Se trata de una brillante introducción para el fresco de personajes que desfilarán a lo largo de toda la historia, todos ellos inmersos en una realidad agrídulce, con sus pequeños placeres y dolorosas

esclavitudes cotidianas, justo como la naturaleza ambivalente del caramelo, ora delicia para el paladar, ora suplicio estético femenino. Y si bien el caramelo no tiene mayor peso argumental en la trama, sí funciona a la perfección como metáfora sobre la complejidad de la situación personal de las mujeres de Oriente Próximo, cuya libertad se ve empañada a menudo por cuestiones de género. Lo más sorprendente de todo es que la película consigue mantener un tono de comedia, de espontaneidad y desenfado mientras por el camino se atreve a abordar temas como la infidelidad, el lesbianismo, el miedo a envejecer, el peso de las tradiciones o la importación de las neuras de Occidente.

Llegados a este punto, nos encontramos con que las ficciones cinematográficas que se ocupan de los placeres de la buena mesa lo hacen desde diferentes perspectivas. Como hemos señalado, la más elemental es aquella que se sirve del elemento gastronómico como factor anecdótico destinado a proporcionar un vistoso telón de fondo. Por otro lado, tenemos otras producciones que se preocupan de la carga metafórica de los alimentos y se interrogan con profundidad sobre su carga cultural en el contexto de las relaciones humanas. Se trata, pues, de un camino que va de lo anecdótico a lo metafórico. Otra línea detectada dentro de lo que podemos llamar *chick flick* gastronómica es la que propone una correlación entre alimento y trascendencia. Un buen ejemplo lo encontramos en la película de Julia Roberts mencionada anteriormente, *Come, Reza, Ama* (2010). Adaptación de un *bestseller* de la escritora norteamericana Elizabeth Gilbert, la propuesta no está lejos del manual de autoayuda de lujo para mujeres urbanas del siglo XXI. La premisa argumental se sirve del proceso de autodescubrimiento asociado a la épica del viaje, para proponer un regreso a lo esencial y un rechazo de todo lo accesorio. En este contexto, el personaje interpretado por Julia Roberts se rendirá a los placeres de la comida a través de la coartada espiritual. Solo mediante la trascendencia conseguirá librarse de la estigmatización que la cultura occidental impone sobre el hecho de comer, alertando continuamente sobre los peligros del sobrepeso y las bondades de una dieta insípida y baja en calorías. Lo que nos enseña una película como *Come, Reza, Ama* es, en definitiva, una verdad elemental disfrazada de epifanía existencial. Tras un desengaño amoroso (y por extensión, siguiendo la lógica del relato, desengaño cultural con nuestra sociedad contemporánea), Liz Gilbert (Julia Roberts) emprende un viaje alrededor del mundo, un periplo vital, multicultural y *buenrollista* con la intención de superar su depresión. Los avatares del viaje le enseñarán a disfrutar de las cosas sencillas; y el simple acto de comer abandonará su naturaleza vegetativa para alcanzar un estatus de actividad placentera y casi mística. El primer problema viene representado por la propia fotogenia de la propuesta, digna de un reportaje de *Cosmopolitan*. La supuesta autenticidad de la mirada que arroja tiene el mismo calado que el folleto de una franquicia comercial de la Nueva Era y la celebración

que propone del componente espiritual posee el inconfundible aroma del simulacro.

Pero, ¡alto!, sería un error dar por finalizado nuestro recorrido. Justo cuando pensábamos que no podía haber nada más allá de la trascendencia en las *chick flicks* gastronómicas nos encontramos con un nuevo, y quién sabe si último, escalón. Y ustedes se preguntarán, ¿pero acaso puede haber algo *más allá* de la *trascendencia* si la trascendencia en sí es un concepto que nos habla de romper barreras? Pues algo hay y de gran interés para nuestro campo de estudio, por cierto. Porque, tal y como nos han enseñado algunas de las películas seleccionadas, la cultura de los fogones, la importancia cultural de los alimentos, puede trascender lo meramente «anecdótico» o «metafórico» para transitar el terreno de la magia, de lo sobrenatural.

4. Hechiceras modernas

La relación que tres de las películas escogidas establecen entre mujer y universo gastronómico se construye a través de la irrupción del elemento fantástico, mitológico o sobrenatural. Nos referimos a *Como agua para chocolate*, *Chocolat* y *Woman On Top*. Tal invocación del componente mágico reviste no poco interés puesto que supone también la incorporación del viejo estereotipo de la mujer como criatura fantástica o gran hechicera universal.

En *Como agua para chocolate* (1991), adaptación de la novela homónima de Laura Esquivel, se nos cuenta la historia de Tita, la más joven de tres hermanas en el México de principios de siglo XX, condenada por tradición a permanecer soltera y a cuidar de su madre viuda de por vida. La existencia de Tita se construye por tanto como una doble negación: limitada, en primer lugar, por su condición de mujer en el contexto de una sociedad abiertamente patriarcal, y, en segundo lugar, anulada por las obligaciones adicionales impuestas por costumbres caducas (de tinte matriarcal, en este caso). La negación



Fotogramas de *Come, Reza, Ama*
(*Eat, Pray, Love*, Ryan Murphy, 2010).

–represión– de su propia sensualidad será aquello que alumbre el componente mágico de la historia. En su reclusión forzosa en la vida doméstica, Tita hallará en el arte de cocinar una válvula de escape para sus innumerables penas. Enamorada del bello Pedro, se verá obligada a renunciar a él en favor de su hermana. Merced al realismo mágico, la cocina y sus rituales devienen herramientas poderosas para escapar de la sumisión y alcanzar el plano de la sensualidad. En manos de Tita, las recetas funcionan como hechizos, sus sentimientos (ya sean de resquemor o voluptuosos) transpirarán libremente por sus dedos e impregnarán los ingredientes. Del mismo modo, una lágrima furtiva derramada sobre el guiso hará que los comensales sufran de una lacrimógena melancolía mientras lo degustan. Con las artes culinarias, Tita conseguirá vencer sus limitaciones y escapar de un destino injusto. En este caso, la gramática del realismo mágico encontrará su epicentro en el poder de los rituales de la cocina y provocará de paso una asociación lógica entre mujer–sentimiento–alimento que a su vez se corresponde con la secuencia cocina–ritual–hechizo.

También merece un comentario la descripción que la novela/película ofrece de la realidad familiar de la protagonista. Huérfana de padre, Tita se cría con su déspota madre y sus dos hermanas, en lo que supone una versión corregida y aumentada del patriarcado bajo la apariencia de matriarcado. La figura de la madre se construye bajo los parámetros de la abyección y genera un ejemplo más de lo que algunas autoras como Barbara Creed (1993) han descrito como «feminidad monstruosa». En su enloquecido afán por imponer sus deseos, Mamá Elena, la madre de Tita, obligará a ésta a abandonar la cocina y a tenerla constantemente pegada a sus faldas. Y es que en la descripción del matriarcado que se lleva a cabo en *Como agua para chocolate*, la cocina deja de ser el último reducto de sumisión de la mujer puesto que nos habla de algo mucho peor expuesto con la retórica de los cuentos de terror infantiles: la vuelta forzosa al seno maternal.

Chocolat (2000) es otro de los títulos que incorpora la figura de la mujer como criatura fantástica que gusta de impregnar sus conocimientos gastronómicos de un ingrediente mágico. Basada en una novela de Joanne Harris, la película se centra en la historia de una madre e hija nómadas que recalán en una pequeña ciudad de la Francia rural con la intención de abrir una tienda de dulces de chocolate. La



Fotograma de *Chocolat* (Lasse Hallström, 2001).

misma presentación de ambos personajes está articulada por una gramática de lo fantástico. La puesta en escena (reforzada por la voz en off del narrador) ubica a las dos mujeres en una dimensión poética, casi sobrenatural. Su aparición es simultánea a la de los misteriosos vientos del norte y su atavío remite de lleno a la imaginería de los cuentos infantiles, ambas encapuchadas y ocultas bajo unos unos mantos rojos.

No obstante, pese a que el contexto de fervor religioso de la historia también abunda en esa consideración –ambas mujeres son seres diabólicos y tentadores–, la película no insiste en la adscripción fantástica de los personajes (como sí ocurría en *Como agua para chocolate*). Juliette Binoche interpreta a Vivienne Rocher, la maestra en el arte de la repostería que trastoca la tranquilidad del pequeño pueblo francés. Su personaje posee el don de determinar –a través de misteriosos caminos– la clase de chocolate idónea para cada uno de sus clientes. La particularidad del asunto es que cada delicia recetada/despachada desencadenará un cambio mágico y liberador en cada uno de los paladares. Así, la mujer que quiere recuperar las atenciones de su marido conseguirá su objetivo a través del poder milenario del chocolate y, en un plano más ambicioso, su poder liberador se opondrá al constreñimiento moral alcanzado tras siglos de oscurantismo religioso, represión y de estigmatización de los placeres de la buena mesa. *Chocolat* propone una exacerbación del componente frutivo de los dulces al tiempo que establece un paralelismo con un disfrute mayor, es decir, con una experiencia que va más allá de los sentidos. Una vez más, el alimento físico trocará en alimento para el alma y se situará en un plano antes mágico que trascendente. Algo que podemos afirmar en tanto que el proceso desencadenado obra el milagro –sí, el milagro– en el campo del sentimiento y del espíritu. Las dimensiones de semejante transformación se hallan más próximas de la esfera mágica que de cualquier otra y el mismo tono de la película se complace en apelar al aura mitológica de los viejos cuentos y leyendas. Un dato significativo es el nombre de la tienda de chocolates, *Maya*, en clara alusión a la histórica civilización mesoamericana, doblemente significativo si nos atenemos al dato de que, en la novela, su nombre es otro (*La Celeste Praline*).

Otra ficción gastronómica que insiste en esta vía es la que nos cuenta la película de Fina Torres *Woman On Top* (2000). En ella Penélope Cruz interpreta a la bella chef brasileña Isabella Oliveira. Al igual que en *Come, Reza, Ama*, la premisa argumental arranca con un desengaño amoroso (la infidelidad del marido, otra vez) y con el posterior cambio experimentado por la protagonista, que empujada por la decepción hace las maletas y abandona Bahía rumbo a San Francisco.

Isabella Oliveira (Penélope Cruz) buscará fortuna en Estados Unidos y gracias a su belleza y a su talento gastronómico (por este orden) conseguirá ascender por la escalera del

éxito, convertida en algo así como una versión de chica de calendario de Karlos Arguiñano. Se trata de una muestra clara de lo que Frank Chin definió como *food pornography*, referida a «la práctica de ganarse la vida explotando los aspectos exóticos de la gastronomía de tu país»⁷ (citado en Keller, 2006: 5). Consecuentemente, el personaje se muestra apasionado hacia la materia prima de sus guisos, hasta el punto de que es capaz de hablar de los pimientos como si de volcanes en erupción se trataran. Sirva el siguiente diálogo como ejemplo: «Y aquí, mi favorito, el pimiento malagueta. No se engañen por su diminuto tamaño. En la escala picante, es un caliente diez. Pero lo que más me gusta es su olor, su aroma, y su sabor inolvidable. Cuando cocinen con chiles, no olviden aceitarse las manos para que no les pique la piel. El suave sabor de un chile, se encuentra en su carne. Lo que pica está en sus venas y semillas. Es de ahí de donde viene el fuego»⁸.



Fotograma de *Woman On Top* (Fina Torres, 2001).

Dicho esto, se evidencian los mimbres utilizados en la construcción de los personajes y del tono general de la propuesta. La cocina se impregna de una sensualidad que supone la erotización de la esfera gastronómico/emocional hasta un nivel –se diría– de lúbrica prosopopeya, y sin que acabe aquí la historia. Al fin y al cabo aún no hemos mencionado el componente mágico. Su inclusión en el argumento se hace conforme a los cánones. Isabella Oliveira se encomendará a Yemanjá, ancestral divinidad acuática africana protectora de las mujeres, y preparará un conjuro a base de pócima de hechicera para olvidar a su infiel

7 «[...] the practice of making a living by exploiting the 'exotic' aspects of one's ethnic foodways».

8 «So now, here's my favorite. "Malagueta" pepper. Don't be fooled by its tiny size. On the heat scale it is a very hot ten. But what I love most about it is its smell, its aroma, and a flavor you can never forget. So when you work with the chilies, remember to coat your fingers with oil, so your skin won't burn. The smooth flavor of a chili is found on the outside part. The part that burns are the ribs and seeds. That's where the fire comes from».

amante. Tal como ocurría en *Como agua para chocolate* y en *Chocolat*, la narración recurre a los elementos típicos de los cuentos y leyendas (voz en off, introducción al estilo de *érase una vez*) en su descripción del universo de la mujer y de la cultura gastronómica como mágica aleación de afinidades. Desde un punto de vista comprometido con la originalidad de la propuesta, debemos concluir que la cortedad de miras de la empresa domina la función, todo se presenta como adecuadamente superficial y ligero, confundiendo ligereza con frivolidad. A un nivel más profundo, circunscrito a una crítica desde el punto de vista del género, sorprende lo deudora que *A Woman On Top* es del estereotipo y del gusto por la comedia de trazo grueso, nutrida de lugares comunes y torpeza expositiva. La película funciona en todo momento como lo que es, un vehículo de lucimiento/presentación de Penélope Cruz en el contexto de la industria cinematográfica norteamericana, es decir, como un ensimismado publibreportaje *filoerótico*. En este caso, lo desafinado de la propuesta nos impide hablar de ella como una buena aportación al imaginario de las mujeres y la cultura de los fogones. Pese a las ambiciones depositadas en su propio título y a algunas manías del personaje de Penélope Cruz (le gusta *ponerse arriba* cuando hace el amor con su marido), *Woman On Top* no hace sino lo contrario: indigestar al espectador a base de un alto contenido en grasas narrativas perjudiciales. En este caso, la magia que reclama la película resulta de una ingenuidad que ya no nos podemos permitir, y así lo atestiguó su desventurado paso por las salas de cine.

5. Y a modo de postre... una conclusión

Recapitulando, al margen de las ficciones analizadas, hemos visto cómo en la actualidad el aura de prestigio de los grandes maestros culinarios sigue siendo eminentemente masculina. El chef de prestigio es una figura mediática cuya popularidad se mide sin rubor con la de los deportistas de élite. Mientras tanto, las narraciones cinematográficas que se nutren del universo gastronómico apelan a un público femenino de manera notoria, aunque no exclusiva. El encasillamiento de muchas de estas producciones bajo la etiqueta de *chick flick* nos da una idea de hasta qué punto podemos hablar de un proceso sistematizado⁹. Si es posible hablar de un subgénero de comedia romántica basado en ficciones sobre bodas, también cabe consignar el auge de las ficciones sobre placeres gastronómicos. Tal y como señala James R. Keller, nos encontramos ante un *food film sub-genre*: «en el cual, la producción de alimentos,

⁹ En su crítica del film *Julie y Julia*, el crítico Owen Gleiberman reflexiona sobre el uso que Hollywood hace de dicha etiqueta: <http://insidemovies.ew.com/2009/08/10/julie-julia-a-food-movie-for-women-or-for-men-too/>. Accedido el 5 de abril de 2013.

su preparación, su servicio o su consumo desempeñan una función clave y memorable en el desarrollo de los personajes, en la estructura o en el tema de la historia»¹⁰ (2006: 1). Se trata de una modalidad que acusa ya lugares comunes y tendencias genéricas concretas, hasta el punto de que resulta fácil sintetizar las tres líneas principales detectadas.

a. Primera línea: el alimento como excusa argumental

La primera de ellas se ocupa del mundo de la gastronomía como mero telón de fondo ante el que se representa la consabida historia romántica o de superación personal. En ella podemos incluir títulos como *American Cuisine*, *Bon Appétit*, *Fuera de carta* o *Julie y Julia*. En las dos primeras aparece un protagonista masculino con ambiciones de gran chef cuya motivación profunda tiene que ver con una historia de superación personal y de *revancha* contra un padre ausente e irresponsable. Y, precisamente, un padre irresponsable con problemas para asumir su paternidad es el protagonista de *Fuera de carta*. Para concluir con esta primera línea no debemos olvidar la historia de superación personal que encierra a su vez la propuesta de *Julie y Julia*, en la que se establece un paralelismo entre la pionera chef norteamericana Julia Child (Meryl Streep) –que durante los años sesenta introdujo la gastronomía francesa en los Estados Unidos– y la historia real de Julie Powell (Amy Adams), una joven neoyorquina que cuarenta años después se convierte en una bloguera de éxito al documentar en la Red la elaboración de las recetas de la reputada cocinera.

b. Segunda línea: el alimento como metáfora cultural

Más allá de estas aportaciones, hemos localizado un tratamiento de cariz más profundo –casi antropológico– por lo que respecta a nuestros intereses. Títulos como *Deliciosa Martha* y *Caramel* apuestan por imbuir a los alimentos, a su preparación, incluso a sus usos, de una dimensión metafórica, con el fin de trascender lo meramente anecdótico. Las reflexiones originadas por semejante tratamiento nos llevarán por terrenos afines a lo existencial (*Deliciosa Martha*), lo espiritual (*Come, Reza, Ama*) o lo antropológico (*Caramel*). Otra cuestión es que lo hagan con mayor o menor fortuna.

¹⁰ [...] in which food production, preparation, service, and consumption play a major part in the development of character, structure, or theme.

c. Tercera línea: el alimento como ingrediente mágico y la mujer como hechicera moderna

Y justo cuando pensábamos que ya no podía haber un tratamiento más ambicioso del elemento gastronómico, he aquí que tropezamos con la tercera línea detectada. La dimensión mágica en la que se enmarcan *Como agua para chocolate*, *Chocolat* y *Woman On Top* nos ha llevado a confirmar la vigencia de la consideración de la mujer como hechicera o criatura fantástica en los relatos contemporáneos. Las recetas como hechizos que pueden transformar mágicamente a las personas o la preparación literal de ancestrales pócimas tienen cabida en este tipo de ficciones, herederas en cierto modo de las viejas historias difundidas desde el inicio de los tiempos por la tradición oral. De hecho todas se sirven del aire de fábula proporcionado por el «érase una vez». Ahora bien, también en este caso lo acertado del tratamiento varía en función de la propuesta. Cabe destacar la condición de aplicado ejercicio de realismo mágico encarnada en la adaptación de la novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate* o la sencillez del planteamiento de *Chocolat*. Ambas ofrecen buenos retratos de mujeres luchadoras cuya fe en el poder de la gastronomía les ayudará a desenvolverse en entornos abiertamente hostiles.

No queremos abundar más en los defectos del tercer título, *Woman On Top*. A la vista del análisis de la muestra seleccionada podemos reafirmarnos en la creencia de que este tipo de producciones posee un peso innegable en el contexto de la industria del cine contemporáneo. El auge de las *chick flicks* y de su género estrella, la comedia romántica, alberga un lugar para el universo de la mujer y el de las artes culinarias. La importancia cultural de tal género ha sido señalada por algunos autores (Lipovetsky y Serroy, 2009; Fernández Porta, 2010) que insisten en su preponderancia actual y en su carácter «instructivo». Probablemente, son datos que tienen muy presentes los ejecutivos de un gran estudio cuando barajan nuevos proyectos. Y si bien no existe una receta de éxito asegurado, sí que podemos hablar de predilección por unos determinados ingredientes y unos determinados usos.

Bibliografía

- Bop, Jessica (2009) «What is a chick flick?». <http://www.examiner.com/article/movies-101-what-is-a-chick-flick>. Accedido el 2 de febrero de 2013.
- Creed, Barbara (1993) *Horror and The Monstrous-Feminine: An Imaginary Abjection*. London: Routledge.
- Fernández porta, Eloy (2010) €@0\$. *La superproducción de los afectos*. Barcelona: Anagrama.
- Gleiberman, Owen (2009) «Julie & Julia. A food movie for women or... for men too?». <http://insidemovies.ew.com/2009/08/10/julie-julia-a-food-movie-for-women-or-for-men-too>. Accedido el 2 de febrero de 2013.
- Keller, James R. (2006) *Food, Film and Culture. A Genre Study*. North Carolina: Jefferson.
- Lipovetsky, Gilles; Serroy, Jean (2009) *La pantalla global. Cultura mediática y cine en la era hipermoderna*. Barcelona: Anagrama.
- Rowe Karlyn, Kathleen (2005) «Scream, la cultura popular y el feminismo de la tercera ola: 'Yo no soy mi madre'». En: *Lectora, Revista de dones i actualitat*, nº 11. Barcelona. Universitat de Barcelona, pp. 43-73.
- Stevenson, Angus y Lindberg, Christine A. (eds.) (2010) *New Oxford American Dictionary. Third Edition*. New York: Oxford University Press.

Recibido el 10 de abril de 2013
Aceptado el 31 de mayo de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 81-97]

IMAGEN CORPORAL, IDENTIDAD DE GÉNERO Y ALIMENTACIÓN

BODY IMAGE, GENDER IDENTITY AND FEEDING

Rosa M. Limiñana Gras

Universidad de Murcia

RESUMEN

La alimentación, función puramente fisiológica que permite la supervivencia del individuo, supone además uno de los primeros y más importantes medios de comunicación con el entorno. La imagen corporal, como representación mental de sí mismos, comienza a ser construida a través de estas primeras experiencias y sensaciones vividas, y nos remite a aspectos de satisfacción e insatisfacción claves para entender los mecanismos de valoración del cuerpo, que inciden en la construcción de estereotipos corporales y en los procesos de socialización de género. El presente trabajo pretende realizar una aproximación psicológica al papel determinante que la alimentación tiene desde el nacimiento en la construcción de la identidad corporal, el desarrollo de la personalidad y el acceso a una identidad adulta.

Palabras claves: imagen corporal, identidad corporal, estereotipos corporales, identidad de género.

ABSTRACT

Feeding is a physiological function that allows the survival of individuals and it is also one of the first and most important means of communication with the environment. Body image as a mental representation of ourselves begins to be built by means of these early experiences and sensations experienced, and refers to aspects of satisfaction and dissatisfaction, which are essential to understand the assessment mechanisms of the body that affect the construction of body stereotypes and the gender socialization processes. This paper aims to conduct a psychological approach to the determinant role that food has since birth in the construction of body identity, personality development and access to an adult identity.

Keywords: body image, body identity, body stereotypes, gender identity.

SUMARIO

1. -Nutrición e identidad corporal. 2. -Procesos identitarios, género y comida. 3. -Bibliografía.

1. Nutrición e identidad corporal

Es más importante saber qué tipo de persona tiene una enfermedad
que saber qué tipo de enfermedad tiene una persona.

Hipócrates

El cuerpo es el núcleo central de la identidad y la nutrición o alimentación de ese cuerpo una actividad que, más allá de su función vital, cumple otras funciones psicológicas también vitales para nuestra génesis y desarrollo de nuestro psiquismo. La génesis y organización de las funciones psicológicas tiene como punto de partida las experiencias corporales tempranas en las que, como señaló el psicólogo francés Henri Wallon (1984, 1989), lo biológico y lo psicológico, en un contexto de interacción recíproca con las figuras de apego, permiten el desarrollo psicoafectivo y los procesos de significación e identificación que conducen al desarrollo de la identidad. Estos procesos comienzan, por un lado, con la estructuración de un *yo corporal* a través de una receptividad corporal pasiva y reactiva que, paralelamente al desarrollo psicoafectivo y neuromotor inicial del bebé, se irá convirtiendo en una receptividad intencional y activa; y por otro, con la construcción del primer *vínculo afectivo*, base de su relación posterior con el mundo de los otros. Este vínculo afectivo, base psicológica de la construcción de nuestra identidad, se reconstruye o reactualiza a lo largo de toda nuestra vida en la relación con los demás (Camps, 2007).

Estos procesos y esta doble construcción, sustentada por necesidades orgánicas y por funciones biológicas como la nutrición¹, ha sido ampliamente descrita por la psicología evolutiva y el psicoanálisis genético a través de conceptos como *diálogo tónico*. Wallon (1989) describía esa primera relación tónico-emocional que se establece entre la madre o figura de apego, y su hijo como origen del psiquismo humano que va a garantizar la armonía y evolución de los procesos psíquicos. El concepto de diálogo tónico fue utilizado y desarrollado para explicar esa relación entre estados corporales y estados emocionales que intervienen en los procesos de desarrollo psicológico y socioemocional y ha quedado sobradamente justificado por la conexión existente entre la función tónica y la formación reticular,

¹ La función de nutrición es fundamental para la supervivencia de los seres vivos, ya que les permite crecer, desarrollarse, renovar los tejidos dañados o deteriorados y disponer de la energía necesaria para el funcionamiento del organismo.

los circuitos emocionales y los centros subcorticales. El tono² guarda una estrecha relación con la vivencia y expresión de las emociones y debe ser considerado aquí como punto de referencia esencial para la vida de relación biológica, psicológica y en el desarrollo de una conciencia de sí mismo (Boscaini, 1993). La relación diálogo-tónica de Wallon supone pues una verdadera impregnación del otro, puesto que se encarga de sumergir a la personalidad entera en la comunicación afectiva, y esta relación sólo puede tener un instrumento a su medida, un instrumento total, el cuerpo. Desde este punto de vista el estado tónico y la función postural son considerados como fenómenos motores, ligados íntimamente a la emoción, que en el desarrollo temprano constituyen los primeros modos de relación, de intercambio y de comunicación del niño con su entorno (Bernard, 1985).

2. Procesos identitarios, género y comida

En esta línea, Donald Winnicott, célebre pediatra, psiquiatra y psicoanalista inglés de principios de siglo XX, describió fenómenos transicionales³ (Winnicott, 1993) en torno a la alimentación y los cuidados del lactante que integrarían esas dimensiones biológicas y psicoafectivas. Señaló dos funciones maternas que estarían en la génesis de estos fenómenos y del desarrollo emocional primitivo: el sostenimiento o sostén (*holding*) y la manipulación o manejo (*handling*). El *holding*, término que le sirve para describir la manera que tiene la madre de llevar, sostener y alimentar a su hijo, permite al bebé la *elaboración del sentimiento de existir* si el niño se siente sostenido sólida y confortablemente por los brazos, la voz y la mirada de la madre, sintiéndose así protegido frente a las angustias tempranas. El *handling* se refiere al manejo y cuidado corporal que hace la madre de su hijo al alimentarlo y procurarle todas sus necesidades. Estos cuidados van a posibilitar el enlace entre el desarrollo psíquico y el desarrollo corporal del bebé, es decir, la integración de lo biológico, orgánico, psicológico, emocional y social. De la calidad de estas dos funciones que integran dimensiones biológicas y psicoafectivas, depende la constitución de un sentimiento de sí mismo y, por tanto, el desarrollo de la identidad.

2 Función neurológica del ser humano que se expresa en la tensión o distensión corporal.

3 Los fenómenos transicionales son experiencias y comportamientos que representan la transición del bebé de su estado de fusión con la madre a uno de diferenciación, en el que se reconoce y acepta la realidad estableciendo los límites de su omnipotencia.

Y es de esta manera que se constata que la necesidad del *otro* está inscrito en lo orgánico (Wallon, 1985; Zazzo, 1981). La alimentación será el primer vehículo hacia ese «otro» **que a través de experiencias temporales de necesidad y satisfacción y del establecimiento de ritmos biológicos (hambre/saciedad, tensión/distensión, placer/displacer, etc.)** permite el sostenimiento emocional y físico, haciendo de la nutrición uno de los primeros organizadores psíquicos.

Comer es pues una conducta que está ligada al cuidado materno desde el nacimiento. El primer vínculo del ser humano parece tener sus bases en las necesidades puramente biológicas y en la indefensión temprana a la que estas necesidades fisiológicas nos abocan. La conducta de apego y el establecimiento de este primer vínculo con el cuidador funciona también como una conducta biológica reguladora de esta angustia o sensación de desvalimiento, a través de los grandes sistemas receptores exteroceptivos, propioceptivos, musculoesquelético, olfativo y gustativo (Cordella, 2002). Como se ha constatado recientemente (Sadek & Nemeroff, 2000), las señales enviadas desde los diversos receptores se integrarán en el sistema límbico construyendo progresivamente los patrones matriciales de los sistemas de angustia y depresión.

Así pues, a lo largo del desarrollo se va estableciendo una estrecha relación entre la alimentación y los cuidadores que involucra niveles fisiológicos muy básicos, hasta tal punto que, en las patologías relacionadas con la comida y el comer, estos niveles siguen estando unidos y los comportamientos de rechazar o recibir alimentos estará también asociada a la unidad alimento-cuidador. Esto significa que no es sólo el alimento lo que se rechaza o recibe sino también la experiencia de ser cuidado, así pues no es la relación con la comida lo que está alterado sino la relación en sí misma, mediada por la comida (Cordella, 2002). El cuerpo se convierte así en el núcleo central de la identidad y de todos los procesos identitarios, convirtiéndose al llegar la adolescencia en un factor determinante en las relaciones interpersonales y los intercambios sociales. Los cambios corporales serán la posibilidad de ser *re-conocida/o*, pudiendo llegar a establecerse una búsqueda regular de identificación, reconocimiento y autoestima por esta vía: la comida.

Ha sido en el ámbito de los trastornos de la alimentación donde se ha evidenciado esta relación entre problemas de alimentación y funcionamiento interpersonal deficitarios (Gismero, 2001), y donde el enfoque de género en salud se ha revelado como una herra-

mienta de trabajo especialmente valiosa para estudiar y analizar problemas específicos de salud. La búsqueda de identidad al llegar la adolescencia y la necesaria reorganización de la imagen corporal a raíz de los cambios fisiológicos se unirán a las exigencias culturales de la propia comunidad y a los referentes sociales y de grupo. La presión que ejercen los modelos normativos puede llegar a afectar gravemente en momentos críticos del desarrollo como lo es la adolescencia. El riesgo aumenta cuando los estereotipos inalcanzables de delgadez y competición y los estándares de belleza se unen a fuertes niveles de perfeccionismo y exigencia de éxito, provocando alteraciones de la imagen y trastornos de las conductas alimentarias, sobre todo en las mujeres donde los estándares de belleza y los estereotipos corporales son muy rígidos (Pastor & Bonilla, 2000). La feminidad ha sido identificada además como el principal rasgo de identidad de género en mujeres con trastornos de la conducta alimentaria (Behar, 2001, 2002).

Así pues, los roles de género y las expectativas socioculturales parecen fuertemente implicadas en el desarrollo de los trastornos de la conducta alimentaria, debido al énfasis permanente en el atractivo físico y la delgadez, factores que inciden de forma especial en el desarrollo de la imagen corporal de la mujer, comprometiendo el acceso a su identidad adulta. Entender cómo alguien decide cambiar sus hábitos alimentarios para restringir la ingesta o expulsar lo ingerido hasta quedar en riesgo vital, solo es posible si incluimos en el análisis la participación del aparato mental, modulador e intermediario de nuestra relación con el mundo y de los complejos procesos de identificación sexual y de género.

Bibliografía

- Behar A., Rosa, de la Barrera C., Mónica y Michelotti C., Julio (2001) «Identidad de género y trastornos de la conducta alimentaria». En: *Revista Médica de Chile* v. 129, n. 9. Santiago: Sociedad Médica de Santiago, pp. 1003-11.
- Behar A., Rosa, de la Barrera C., Mónica y Michelotti C., Julio (2002) «Feminidad, masculinidad, androginidad y trastornos del hábito del comer». En: *Revista médica de Chile* v. 130 n. 9. Santiago: Sociedad Médica de Santiago, pp. 964-975. http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872002000900002&lng=es&tlng=es.10.4067/S0034-98872002000900002. Accedido el 14 de marzo de 2013.
- Bernard, Michel (1985) *El cuerpo*. Barcelona: Paidós

- Boscaini, F. (1993) «Les tonos: une fonction de synthèse corps-esprit». En: *Revista Evolutions Psychomotrices*, 19. París: Fédération Française des psychomotriciens, pp. 29-34.
- Camps, Cori (2007) «El diálogo tónico y la construcción de la identidad personal». *Revista iberoamericana de Psicomotricidad y Técnicas corporales*, 25, v.7 (1). Asociación de Psicomotricistas del Estado Español y Red Fortaleza de Psicomotricidad, pp. 5-30.
- Cordella M., Patricia. (2002) «Proposición de un modelo para comprender la configuración anoréctica». *Revista chilena de pediatría*, 73(6), pp. 566-575. http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0370-41062002000600002&lng=es&tlng=pt.10.4067/S0370-41062002000600002. Accedido el 19 de septiembre de 2013.
- Gismero González, M. Elena (2001) «Evaluación de autoconcepto, la satisfacción con el propio cuerpo y las habilidades sociales en la anorexia y la bulimia nerviosa». *Clínica y Salud*, 12. Madrid: Colegio de Psicólogos de Madrid, pp. 289-304
- Pastor Carballo, Rosa y Bonilla Campos, Amparo (2000) «Identidades y cuerpo: el efecto de las normas genéricas». *Papeles del psicólogo*, nº 75. Madrid: Consejo General de Colegios Oficiales de Psicólogos, pp. 34-39.
- Sadek, Noha & Nemeroff, Charles B. (2000) «Update on the Neurobiology of Depression». *Medscape Psychiatry*. University of California, San Francisco. <http://www.medscape.org/viewarticle/765614>. Accedido el 5 de septiembre de 2013.
- Vázquez Martínez, Clotilde, Cos Blanco, Ana Isabel y López Nomdedeu, Consuelo (2005) *Alimentación y nutrición: Manual teórico-práctico*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.
- Wallon, Henri (1984¹⁹⁴¹) *La evolución psicológica del niño*. Barcelona: Editorial Crítica.
- (1980) *Psicología del niño. Una comprensión dialéctica del desarrollo infantil*. Madrid: Pablo del Río.
- (1985¹⁹³⁸) *La vida mental*. Barcelona: Crítica.
- Winnicott, Donald W. (1993) *Los bebés y sus madres. El primer diálogo*. Barcelona: Paidós.
- Zazzo, René (1981) «Orígenes y actualidad del pensamiento de Henri Wallon». En: Gaston Mialaret (eds.). *Introducción a Wallon*. Vol. I. Barcelona: Médica y Técnica.

Recibido el 25 de septiembre de 2013
Aceptado el 20 de octubre de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 99-104]

EN TORNO AL FUEGO DE LA COCINA. DOS BREVES HISTORIAS

AROUND THE KITCHEN HEARTH. TWO SHORT STORIES

Nieves Muñoz Muñoz
Filósofa y escritora

En un pequeño pueblo perdido en la meseta castellana

La observaría cuando, por la tarde se arrodillase
en el suelo para atizar el fuego de la estufa...

Robert Walser¹

La madre se levantaba todos los días a las 6 h. de la mañana. Fuera y dentro de la casa, el frío era intenso. Por una estrecha ventana se podían observar los carámbanos que con sus formas fantasmales señalaban lo gélida que había sido la noche. Acudía a la cocina y empezaba a preparar las primeras brasas para que la única lumbre que ardía en la casa calentara esa estancia donde se hacía la vida; en torno al fuego se reunían todos, tan solo se salía de allí para dormir. Una vez encendido, colocaba en el fuego una caldera llena de agua que iba a servir para lavarse en la palangana colocada en una esquina de la cocina; era el primer uso que a lo largo del día se haría del llar, cuya función era calentar la casa y cocer los alimentos. A lo largo del día, en la cocina se mezclaban los mismos olores a guisos pobres y sencillos, abundaban los garbanzos, el cocido, pero quizá lo más agradable era el olor que desprendían las patatas cuando eran asadas directamente en las brasas.

Allí hacían la vida ella, el marido y los cuatro hijos supervivientes de los once que la mujer había tenido (los siete restantes apenas llegaban a los dos años cuando fueron

¹ Walser, Robert (2003) Los hermanos Tanner. Madrid: Ediciones Siruela, p. 105.

arrasados por cualquier dolencia). Ella se encargaba de que fuera habitable un lugar donde se habría de convivir cuando todos estaban en la casa. Escaseaban las palabras, pero menos de lo que cabría esperar en una situación de gran penuria. La sonrisa de la mujer, misteriosamente surgida de un alma sensible, y sus cortas pero precisas palabras también caldeaban o propiciaban un cierto ambiente espiritual, además del material.

El hijo mayor estudiaba, se preparaba para ir al seminario, mientras la madre avivaba el fuego para que él pudiera tener las mínimas condiciones y conseguir que su intelecto no se helara como ocurría a menudo con las puntas de sus extremidades. Los otros hijos acudían a la escuela y al volver a casa, bajo la mirada atenta de la madre, hacían sus deberes alrededor del fuego de la cocina.

No se sabe cómo pero esa mujer de rostro ya enjuto –el duro trabajo en el campo, en la casa y, por supuesto, en los partos dejaban su huella– y ojos azules, casi transparentes, como si la contradicción hubiera hecho presa de ella, aprovechaba la noche, mientras quedaba algún rescoldo, cuando ya todos descansaban y ella había finalizado sus tareas en torno a esa lumbre que daba vida a la casa, para leer algunos libros de poesía; las notas que nos han llegado escritas por ella sobre el nacimiento y muerte de sus hijos, descubren una letra hermosísima; además de cuestiones tan personales, encontramos algún apunte haciendo referencia a poemas de Rubén Darío.

¿Cómo fue capaz de expandir su espíritu más allá de esas ollas con las que intentaba la supervivencia, inútil en muchas ocasiones, de tantas bocas que esperaban su sustento, y agachada sobre el fuego que iba curvando su espalda? ¿Qué pensamientos habría *pensado* desde esas duras condiciones, si se le hubiera ofrecido un pequeño resquicio por donde poder cristalizar lo que ocurría dentro de su alma? Lo que es casi seguro es que esas ideas bordadas por su mente y que nunca vieron la luz, habrían tenido un destino ligado a la mejora de la especie, y no a su destrucción. Pero nada de esto llegó a ser, no la dejaron.

Muchos años después, una de sus hijas, poco antes de morir a los 85 años y en ese momento en que las imágenes del pasado acuden presurosas a lo que queda de la frágil memoria, recordaba cómo el hermano mayor de los once había bautizado al «hermanillo» más pequeño y le había puesto por nombre Edmundo, como un

filósofo, aclaraba. Siempre se ponía el nombre del día a los recién nacidos pero en este caso se hizo una excepción. Ella no sabía qué era un filósofo; pero una gélida tarde de invierno a la luz de la lumbre, mientras preparaban juntas el escaso arreglo que sumergir en el agua de la olla, su progenitora le relató un pequeño fragmento de la aventura del pensamiento.

Ese hecho había ocurrido en el año 1926.

En una cabaña perdida en la Selva Negra

Muy lejos de allí, un discípulo de Edmund Husserl (que permanecía ajeno al homenaje que se le tributaba en un pobre y lejano pueblo), Martin Heidegger terminaba de escribir en una cabaña a la que se había retirado en Todtnauberg su obra más importante: *Sein und Zeit* (*Ser y tiempo*).

Corría el año 1926.

Se aisló en ese lugar para poder pensar. Despreciador del sufrimiento que existía a su alrededor, en soledad, al lado del fuego, a resguardo del frío invierno en una cabaña de la Selva Negra, levantó su teoría a salvo de los hechos, sin contaminarse con la dura realidad. En esta ocasión, la historia nos ha legado el nombre de la mujer que casi siempre se encargaba de mantener encendido el fuego de su cabaña, lo avivaba intentando paliar las gélidas temperaturas exteriores y conseguir el ambiente más cálido posible. El nombre de esa mujer era Elfriede, la esposa de Heidegger. En algunas fotos aparece el filósofo sentado mientras ella trabajaba en los fogones. Hay que tener en cuenta que la teoría bañada y bendecida por el espíritu gozaba de su carácter etéreo olvidándose de la subsistencia y del medio material (para algunos como Heidegger también del moral o social) que siempre una mujer mantendría vivo.

La disposición de la cabaña era distinta a la de la casa anteriormente descrita, aunque de una sencillez similar, el filósofo había acudido allí por deseo propio para evadirse del ruido de los círculos intelectuales en que se movía. El recinto estaba formado por una estancia que ocupaba todo el perímetro de la cabaña, donde se encontraban los fogones en el centro para preparar los alimentos y en las zonas laterales, unas camas y

una mesa que recibía la luz de una ventana, al lado de la estufa, donde el pensador daba rienda suelta a su intelecto. Los olores también fueron probablemente distintos: carnes, salchichas con verduras o patatas indicaban un estatus distinto.

Por lo demás, la situación era la misma, una mujer recogiendo la leña, manteniendo el fuego de la cocina, de la cabaña, y preparando las mejores condiciones para que el pensamiento pudiera ser. El vagabundeo por el mundo de las ideas no desea echar raíces en la Tierra, de ahí que a la mujer se le haya negado a lo largo de la historia el disfrute de los manjares espirituales: encender y avivar el fuego ha sido su trabajo. Sin embargo, relegada y despreciada por este trabajo sin el cual nada se hubiera podido construir, a la mujer se le condenó a la sombra.

¿Le cabe a alguien pensar que el filósofo perdería un segundo en los asuntos relativos a la subsistencia? ¿Cómo imaginar tamaño dilatación? Posiblemente cuando se retirase la mujer que le había encendido el fuego, como una especie de sombra, él, extasiado, miraría plácidamente la llama, al tiempo que reconocía en ella, el puro movimiento y el puro Ser, el símbolo de una Naturaleza que era y devenía incansablemente, ya expresada así por el viejo Heráclito; o, dejando perdido su pensamiento oscuro, al compás de las volutas que dibujaba el fuego, ideaba la mostración interminable del Ser que se ofrecía a la observación pura, y consiguiendo así permanecer sordo a los gritos de espanto que se avecinaban en torno a él.

Cabría preguntarse una vez más si se hubiera hablado del «Dasein», de ese ser-ahí encubierto por un lenguaje enredado en sí mismo y totalmente ajeno al hecho humano, si la teoría hubiera brotado de las mismísimas necesidades materiales (eso que horroriza a tantos pensadores llamados puros) que envolvían la existencia humana y que las mujeres conocían tan bien. ¿Cómo hubieran sido las ideas engarzadas con la subsistencia de la especie si a las mujeres encargadas de ella, se les hubiera dejado expresarse? ¿Hubiera generado su espíritu ideas que dieran sentido y cambiaran la penuria de las condiciones materiales? Preguntas que de nuevo se abren al vacío y quedan sin contestar...

Fueron muchos los varones que se refugiaron en una cabaña en la que ardía un buen fuego para poder pensar. Nosotras escuchamos al hombre que nació en una ca-

baña y al hombre que volvió a ella, qué más da, siempre hubo una madre, una esposa, una amante o una hija que encendieron y apagaron el fuego de la cabaña, para que su calidez cobijara e hiciera posible la existencia de tantos pensamientos, de tantas obras de arte, de tantas teorías. Hicieron de la casa del ser o de la esencia su hábitat natural, ahí han sentado sus sentencias, mientras las mujeres mantenían a resguardo sus moradas para que la vida fuera.

Tantas mujeres podrían decir: «mañana pensaré si mientras enciendo el fuego como nunca dejé de hacer, pienso o cuento el pensamiento de otros si no tengo tiempo de pensar el mío con tanto encender y mantener el fuego. Mañana lo pensaré. Me gusta pensar que lo pensaré mañana, cuando me siento fatigada con el día cansino a cuestas; le hago un guiño al cuerpo y le digo: mañana lo pensaremos...».

COMIENDO DEL MISMO PLATO: MECANISMOS DE EXOTIZACIÓN EN LA OBRA DE DONNA LEON¹

EATING FROM THE SAME PLATE: MECHANISMS OF EXOTISM IN THE WORK OF DONNA LEON

Nieves Pascual Soler
Universidad de Jaén

RESUMEN

En «Murder on the Menu» Burton Smith observa que «desde el principio ha habido una curiosa asociación entre comida (y bebida) y crimen en la ficción de misterio». Si bien está en lo cierto, también es verdad que el ingrediente comida nunca fue básico en la fórmula de detectives y quedó reducido a mero ornamento. Desde aproximadamente 1980, coincidiendo con el auge de los «Estudios de Comida» y el interés por la fenomenología del cuerpo, una serie de novelistas dan funcionalidad a este elemento: caracterizar a los personajes, propulsar la investigación, ambientar la acción y crear verosimilitud son sus principales usos. En relación a este último aspecto Rita Elizabeth Rippetoe afirma que la comida contribuye al realismo de la trama. Opinión ésta que secunda Donna Leon cuando observa que su detective es «italiano, así que sería extraordinario si no comiera al menos una vez al día. Le sigo en su vida normal; habla con sus críos, habla con su mujer y sigue siendo detective. Pero también tiene que comer». Los platos con los que Leon sazona sus argumentos aportan realismo y familiaridad pero también exotizan sus textos a fin de facilitar la digestión de los lectores. Son tres las estrategias que usa la autora y examino en este ensayo: traducción, travestismo culinario y tradición.

Palabras clave: turismo, paladar, traducción, travestismo, tradición.

ABSTRACT

In «Murder on the Menu», Burton Smith expands on the long-held association between food and crime in literature: «right from the start there's been a curious link between food (and drink) and crime fiction». He is right but it is also true that food was never an essential ingredient in the formula and was reduced to the status of ornament. Since the 1980s, however, due to the relevance of Food Studies and the interest for the phenomenology of the body, food starts to matter. It propels the inquiry, contextualizes the action and creates verisimilitude. On this last aspect, Rita Elizabeth Rippetoe claims that food contributes to the

¹ Esta investigación ha sido financiada por el Ministerio de Ciencia e Innovación (Plan Nacional I+D+I 2008-2011, FFI2009-09242), la Junta de Andalucía (P08-HUM-3956; P09-HUM-4609) y fondos europeos.

realism of the mystery plot. Her opinion is embraced by Donna Leon when she writes that her detective is «an Italian, so that it would be extraordinary if he did not eat at least once a day. I follow him through his normal life; he talks to his kids, he talks to his wife, he goes about being a detective. But he also has to eat». If eating cultivates a sense of ordinariness it also donates a sense of extraordinariness to the text. Three are the strategies the author uses to create an air of exotic verisimilitude: Translation, transvestism and tradition.

Keywords: tourism, palate, translation, transvestism, tradition.

SUMARIO

1. -Introducción. 2. -El paladar traducido. 3. -El paladar travestido. 4. -El paladar tradicional.
5. -Conclusión. 6. -Bibliografía.

1. Introducción

En «Murder on the Menu» Kevin Burton Smith resume la tradicional asociación entre crimen y literatura en los siguientes términos:

Desde el principio ha habido una curiosa relación entre comida (y bebida) y crimen en la ficción de misterio. Podríamos ponernos bíblicos y culpar a Eva (la *femme fatale* originaria). No es desalmado ver la manzana prohibida como el primer motivo criminal, el jardín del Edén como la primera habitación del pánico y al Gran Hombre como el primer Gran Detective (aunque, honestamente, con sólo dos sospechosos el caso no era tan difícil de resolver)².

Burton está en lo cierto. De un lado, comer y cocinar, como Manuel Vázquez Montalbán asegura, suponen el asesinato de un ser vivo, animal o vegetal: un crimen (2002: 9). De otro, la ficción de misterio se ha sazonado desde sus comienzos con referencias gastronómicas. Sin embargo, la gastronomía no fue nunca un ingrediente esencial en la fórmula; con la excepción de Nero Wolfe, Georges Simenon, Agatha Christie, Dorothy Sayers, S.S. Van Dine y Vázquez Montalbán, quienes retrataron a detectives gourmet, comer y cocinar fueron accidentales antes de 1980.

² «But right from the start there's been a curious link between food (and drink) and crime fiction. You could even get all biblical and pin it on Eve (the original *femme fatale*). It's not that big a stretch to see the forbidden apple as the «MacGuffin, the Garden of Eden as the first-ever Locked Room and the Big Guy as the first Great Detective (although, honestly, with only two suspects the case wasn't all that hard to crack)». Todas las traducciones del inglés al castellano son de la autora de este artículo.

Durante los años 80, una sucesión de escándalos alimentarios (Pollan) y la fascinación por la epistemología del cuerpo (diseminada por Norbert Elias, Michel Foucault y Pierre Bourdieu) despertaron el interés por los llamados «Estudios de Comida». Esta disciplina se nutrió y, asimismo, alimentó diversos campos de investigación: desde la psicología hasta la geografía, pasando por la antropología, la historia, la filosofía y el estudio de la literatura. Impactó también la fórmula de misterio, condicionando el nacimiento de un nuevo subgénero: el misterio culinario (Pascual Soler, 2009: 18-24). Un tercer factor ayudó en el parto: el aborto de la dicotomía literatura culta/literatura popular. De acuerdo con el crítico cultural Andreas Huyssen en *After the Great Divide* (1986), es precisamente en los años 80 cuando esta división deja de ser operativa. Ahora se exprime a los informantes en la cocina, a los testigos se les entrevista en la mesa, las pistas son culinarias y los detectives piensan mientras mastican. La gastronomía contextualiza la acción y genera ese «aire de verosimilitud», al decir de Cawelti (1976: 97-98), que «es quizá la primera preocupación de la historia de detectives» (Allen & Chako, 1974: 1).

Rita Elizabeth Rippetoe en *Booze and the Private Eye* afirma que la ficción de misterio «intenta retratar el mundo tal cual es» y la comida es parte de ese mundo tal cual es del día a día (2004: 23-24). Por su parte, Donna Leon observa que su detective es «italiano, así que sería extraordinario si no comiera al menos una vez al día. Le sigo en su vida normal; habla con sus críos, habla con su mujer y sigue siendo detective. Pero también tiene que comer» (Majors, 2012: 67). Ahora bien, si comiendo su comisario Guido Brunetti cultiva lo ordinario o lo diario, también la comida añade un aire extra-ordinario al texto. Esta combinación de lo extra-ordinario (léase exótico) y de lo real no es extraña en la fórmula, a pesar de que Raymond Chandler se empeñara en crear un conflicto entre la tendencia realista de la novela negra y el gusto por el sueño, el mito y el cuento de hadas de la novela clásica (Leitch, 2002: 56-58). En este empeño se olvida de lo que Megan E. Abbot llama el «exotismo hardboiled» que sedujo a sus lectores (2002: 13).

Es fácil leer este «exotismo hardboiled» a la luz del «exotismo impuro» o «falso» de «los camellos, los barcos, las grandes olas, los aromas, las especias o las islas encantadas» sobre el que teoriza Victor Segalen en su *Ensayo sobre el exotismo* (2002: 46). En oposición al «exotismo puro» (Segalen, 2002: 39) y «verdadero» (Segalen, 2002: 42) de grandes artistas, exploradores intrépidos y viajeros solitarios que Segalen combina con el shock o sobresalto, sitúa el exotismo impuro de las masas, los Lotis y los turistas que combina con el misterio (Segalen, 2002: 14, 37). Si el shock surge de forma inesperada, el misterio vive de y en el cliché y puede anticiparse. De interés es que el exotismo de élite se siente a través del intelecto, cuyo órgano principal es la vista. El de masas se transmite por los sentidos próximos del gusto y el tacto.

No es necesario abundar aquí en cómo se ha marginado la ficción de misterio como literatura basura, ni en cómo sus autores han intelectualizado la figura del detective a fin de acumular mérito literario. A este respecto es significativo que aunque los detectives gourmet Nero Wolfe, Jules Maigret, Hercule Poirot, Lord Peter Wimsey, Philo Vance y Pepe Carvalho comían y cocinaban, purgaban estas prácticas de cualquier impureza corporal, esto es, comían y cocinaban como si no lo hicieran con el cuerpo sino con la cabeza, transformándolas en actividades o, si preferimos, encuentros estéticos. Desde esta intelectualización entiendo el paralelismo que James V. Werner establece entre el detective y el *flâneur* o paseante (2011: 25). Descrito como viajero solitario e investigador intrépido (Gleber, 1999: 133), el detective-*flâneur* deambula por las calles de la ciudad mirando y observando, alejado de la escena, el tiempo y el carácter del crimen, sin participar. El *flâneur* no tocaba, según Baudelaire (Hanssen, 2006: 91) y, al parecer, tampoco paladeaba, al menos no orgánicamente.

Con Guido Brunetti el detective-*flâneur* cede el paso al detective turista. De acuerdo con Urry y Larsen en su *The Tourist Gaze 3.0* en el siglo XX el *flâneur* se transforma en detective (2011: 162). Indira Ghose escribe a este respecto sobre el comisario de Leon:

[...] mi impresión es que el comisario Brunetti es un turista travestido de detective. Esto explicaría el enorme éxito de sus novelas con los lectores alemanes, basado en su identificación vicaria con Brunetti. El hecho de que a Brunetti se le presente como veneciano nos deleita aún más: así es como siempre hemos deseado que fuera el veneciano auténtico (1999: 214)³.

Mi impresión es que Brunetti, más que turista es guía de turistas. Aunque oriundo de Venecia, el comisario mira la ciudad con la mirada de un turista y al hacerlo se convierte en el guía perfecto del lugar. La mirada es, desde luego, un atributo esencial del nomadismo del comisario (al fin y al cabo no comemos lo que no nos entra por los ojos), pero es su paladar el que condiciona su mirada. Antes de examinar este «paladar turista» necesito aclarar el significado de «la mirada turista».

Aunque no hay una única mirada turista, y el mismo turista cambia de mirada a lo largo del día, Urry y Larsen se atreven con una definición que contempla al objeto y al sujeto de la mirada. En cuanto al objeto, establecen que debe ser extraordinario, aunque la producción de la experiencia turística no debe incomodar al visitante ni hacerlo sentir fuera de lugar. El turista debe encontrar en su destino un hogar lejos del hogar (2011: 41). En lo que se refiere al sujeto de la mirada, que se convierte en un semiótico que lee el paisaje como

3 «In fact, my impression is that Commissario Brunetti is a tourist in drag as a detective. This would explain the enormous success of the novels with (particularly German) readers –based on a vicarious identification with the fellow tourist Brunetti. The fact that Brunetti is presented as a native venetian only adds to our delight: this is how we had always wished our authentic native to be».

si de significantes se tratara (16), acostumbra a recurrir a significados ya preestablecidos en guías de viaje y folletos turísticos. Estos significados, concluyen, se imprimen y reabsorben en la cultura de destino cuando los nativos representan una realidad que destruye lo cotidiano para satisfacer al huésped. Puede ocurrir, sin embargo, que la mirada que el nativo devuelve al visitante se rebele contra esos significados ya establecidos, produciendo una fisura entre la realidad performada y la real (204).

Lo que aquí llamo «el paladar turista» opera sobre los mismos principios. El objeto, es decir, el conjunto de platos que constituyen una comida, debe ser extraordinario, pero no debe alienar al comensal. Si es exótico en exceso el placer se interrumpe y el apetito muere⁴. El comensal descifra el menú de acuerdo con unas expectativas, a las que Leon responde amigable y familiarmente. Sin embargo, con esa misma respuesta Leon abre una fisura entre la comida performada y la real, creando un aire de exotismo, cuando conjuga en su detective los papeles de detective y guía turístico nacido en el lugar que muestra. Son tres las técnicas que la autora utiliza para crear ese aire de verosimilitud exótica, a las que me refiero como «el paladar traducido», «el paladar travestido» y «el paladar tradicional». Esto explica el enorme éxito de sus novelas con los lectores norteamericanos. Una última advertencia: los textos se escriben en inglés. Son estos originales los que he manejado en este ensayo.

Antes de continuar con mi argumento, una breve nota sobre Donna Leon es obligada: nació en New Jersey en 1942. En 1965 estudió en Perugia y Siena. Continuó en el extranjero y trabajó como guía turística en Roma –dato éste importante en el tema que me ocupa–, como redactora de textos publicitarios en Londres y como profesora en distintas escuelas norteamericanas en Europa y en Asia. Protagonizadas por el comisario Guido Brunetti, ha publicado, las novelas *Muerte en La Fenice* (*Death at La Fenice*, 1992), que obtuvo el prestigioso Premio Suntory a la mejor novela de intriga, *Muerte en un país extraño* (*Death in a Strange Country*, 1993), *Vestido para la muerte* (*The Anonymous Venetian*, también titulado *Dressed for Death*, 1994), *Muerte y juicio* (*A Venetian Reckoning*, 1995), *Acqua alta* (*Acqua Alta*, 1996), *Mientras dormían* (*The Death of Faith*, 1997), *Nobleza obliga* (*A Noble Radiance*, 1998), *El peor remedio* (*Fatal Remedies*, 1999), *Amigos en las altas esferas* (*Friends in High Places*, 2000) –Premio CWA Macallan Silver Dagger–, *Un mar de problemas* (*A Sea of Troubles*, 2001), *Malas artes* (*Wilful Behaviour*, 2002), *Justicia uniforme* (*Uniform Justice*, 2003), *Pruebas falsas* (*Doctored Evidence*, 2004), *Piedras ensangrentadas* (*Blood from a Stone*, 2005), *Veneno de cristal* (*Through a Glass, Darkly*, 2006), *Libranos del bien* (*Suffer the Little Children*, 2007), *La chica de sus sueños* (*The Girl of His Dreams*, 2008),

⁴ Sobre la tensión entre el deseo de explorar (*neophilia*) y el miedo a lo nuevo (*neophobia*), véase Fischler (1998: 278).

La otra cara de la verdad (*About Face*, 2009), *Cuestión de fe* (*A Question of Belief*, 2010), *Testamento mortal* (*Drawing Conclusions*, 2011), *La palabra se hizo carne* (*Beastly Things*, 2012) y *The Golden Egg* (2013 no traducido todavía al castellano). Es también autora del libro de ensayos *Sin Brunetti* (Seix Barral, 2006), prologuista de la atípica guía *Paseos por Venecia* (Seix Barral, 2008) y coautora de un libro de cocina veneciana. Sus libros, traducidos a veintiséis idiomas (entre los que no se encuentra el italiano), son un fenómeno de ventas.

2. El paladar traducido

El exotismo, dice Segalen, «expresa una visión a través [...] de la traducción» (2002: 15), que debe entenderse en el sentido de movimiento de un lugar a otro y transferencia lingüística. Aunque escritas en inglés y nunca traducidas al italiano (Leon no lo ha permitido porque diatriba en ellas contra las miserias de Italia), la autora simula escribir traducciones de originales escritos en idioma veneciano. Sus comentarios casuales llamando la atención del lector sobre el uso de palabras inglesas por parte de sus personajes⁵, así como sus juicios sobre la pureza con que se usa el véneto de la laguna⁶ indican que los diálogos ocurren en la lengua regional, reconocida como tal en 2007 por el Consejo Regional del Véneto.

Este híbrido entre italiano y castellano que es el idioma veneciano marca las diferencias entre las regiones de Italia. De la misma forma, la autora subraya las diferencias entre lo italiano y lo foráneo con un lenguaje hibridizado que deja de traducir al inglés saludos, marcas geográficas, coletillas de cortesía, medios de transporte y comidas. Puede ocurrir que el calor (Leon, 2005: 208) o «el recuerdo de un hombre asesinado» (Leon, 2009: 90) le roben el apetito a Brunetti. Como norma, sin embargo, el comisario tiene hambre. Camina a casa cada día para almorzar excepto cuando Paola, su mujer, no cocina, anda corto de tiempo o necesita sonsacarle información a alguien. *A Noble Radiance*, por ejemplo, describe al comisario investigando un cuerpo descompuesto en un pueblecito a las faldas de las Dolomitas italianas. Cuando descubre que el muerto pertenecía a una familia aristocrática de Venecia llama a su suegro, el conde Orazio, para averiguar detalles de los Lorenzonis. Se encuentran en un restaurante en el vecindario de San Lorenzo. Piden a la camarera Valeria que les recomiende los platos a tomar. Esta les aconseja:

⁵ Tal es el caso en *About Face*, cuando «Guarino usó la palabra inglesa y sonó como si supiera lo que significaba» (2009: 28), y en *Drawing Conclusions*, cuando «Brunetti no tuvo otra opción que emplear la frase americana: would take the fall» (2011: 207).

⁶ En *Dressed for Death*, por ejemplo, Brunetti congratula al detective Vianello por utilizar el término «basibanchi», «puro veneciano» para designar aquella gente «que se arrodilla en la iglesia y se inclina en reverencia tan bajo que casi besa el banco de delante» (2005: 91).

«Para empezar, tenemos *sarde in saor* o *latte di seppie*. Las *sarde* las preparamos anoche, y las *seppie* han llegado a Rialto esta mañana». Pues serían congeladas, pensó Brunetti. Aún era pronto para lechas de sepia frescas. Pero las sardinas estarían bien. Paola nunca tenía tiempo para limpiar sardinas y hacerlas marinar con cebolla y pasas, por lo que poder tomarlas ahora sería un regalo (2003: 73)⁷.

Las novelas de Leon presentan una relación de comidas venecianas: junto a *sarde in saor* y *latte di seppie*, tenemos el *antipasto di frutta di mare*, la *zuppa di cozze*, la *brodo di pesce*, el *risi e bisi* y el *fegato alla Veneziana*. Al mantener los nombres de los platos en italiano Leon crea un aire de verosimilitud que satisface las expectativas del lector. Los restaurantes italianos fuera de Italia (y, en verdad, cualquier restaurante étnico en Occidente siempre que el alfabeto sea latino) tienden en sus cartas a mantener los nombres originales de sus platos a fin de reforzar la autenticidad de las comidas que se escriben. Nótese la posibilidad limitada de elección, que contribuye a ratificar la calidad del pescado, a pesar de la sospecha de Brunetti. Un menú largo, aparte de inducir al aburrimiento del comensal, que no sabe qué decidir, deja qué pensar sobre lo que vamos a consumir: ¿fresco o congelado? Es costumbre en estos restaurantes ofrecer bajo los títulos una pequeña descripción que traduzca lo que se va a servir. De igual forma, Leon media cualquier posible incertidumbre fijando el sentido en inglés, ayudando así al lector a descifrar la comida sin minimizar el sabor local. Inevitablemente precisa el origen de todos los comestibles: la sepia de Rialto, el «pepperoncino rosso» de Calabria y el aceite de Puglia para acreditar la verdad del producto.

La traducción del plato puede ser instantánea: el lector sabe enseguida que «*sarde in saor*» designa sardinas marinadas con cebolla y pasas, pero tiende a retrasarse, convirtiéndose el menú en un pequeño juego de detección, semejante al del comisario. La relación entre las habilidades de Brunetti en la investigación de un homicidio y en el discernimiento de los ingredientes de un plato la subraya Paola en *Dressed for Death* cuando socarronamente, alargando la mano hacia un tomate, le dice:

– Oh, superdetective [...]. Ve una fuente de rodajas de tomate, colocadas de manera que puedan intercalarse entre ellas lonchas de *mozzarella*, ve un ramo de albahaca fresca en un vaso situado a la izquierda de su bella esposa, al lado del plato del queso e, instantáneamente, deduce: *insalata caprese* para cenar. No es de extrañar que la

⁷ «To start with, we've got *sarde in saor*,' she said, 'or *latte di seppie*. We made the *sarde* last night, and the *seppie* came from Rialto this morning.'

Probably frozen if they did, Brunetti thought. It was too early for fish cuttlefish roe, but the sardines would be fresh. Paola seemed never to have time to clean the sardines and marinate them in onions and raisins, so they would be a treat».

sagacidad de este hombre tenga atemorizada a la población criminal de la ciudad (2005: 33)⁸.

Bajo este prisma no es de extrañar que la estructura de la receta se asemeje a la fórmula de una novela de misterio. La receta, como la novela, nos ofrece una lista de ingredientes seguida de unas posibilidades de combinación y una fase final cuando todas las piezas cuadran en una resolución perfecta. Pudiéramos pensar que no hay misterio alguno en una receta porque ya se predicen los resultados. Sin embargo, los mismos ingredientes no garantizan el mismo desenlace y la ausencia de garantía deja sitio al suspense. Ni la cocina ni el asesinato obedecen a principios matemáticos. Volveré al gusto de Leon por los recetarios más adelante.

Leon traduce al inglés cada palabra en veneciano con la que sazona el texto a excepción de aquellas que comparten con el inglés una etimología latina (como «telefonino», «campo» y «medico»). A las sardinas le siguen unos «spaghetti alla vongole», esto es, escribe Leon más adelante: «salpicados de varios docenas de chirlas» en ajo y aceite (2003: 78). Luego Valeria recomienda: «el *rombo* (rodaballo) o quizá el *coda di rospo* (rape). Ambos frescos» (74). El Conde pregunta sobre su preparación: «el *rombo* frito y el *coda* cocido en vino blanco, calabacín y romero» (74). El Conde opta por el *coda* mientras Brunetti elige el *rombo*, «pensando que el otro plato sonaba demasiado quisquilloso, el tipo de plato con una zanahoria en forma de flor o una ramita de menta colocada en un determinado ángulo» (74). Cuando Valeria vuelve:

Brunetti se alegró al comprobar que estaba en lo cierto respecto al *coda*. El plato estaba adornado con ramitas de romero y un rábano.

«¿Por qué le hacen eso a la comida?», preguntó, señalando el plato del conde con el mentón.

«¿Es una pregunta o una crítica del servicio?», preguntó el conde.

«Una simple pregunta».

El conde partió el pescado con la pala y el tenedor, para ver si estaba hecho por dentro. Al comprobar que así era, dijo:

«Recuerdo la época en que, por unos miles de liras, tenías una buena comida en cualquier *trattoria* u *osteria* de la ciudad. *Risotto*, pescado, ensalada y un buen vino. Nada sofisticado, solo los buenos platos que el dueño comía en su propia mesa. Pero eso era cuando Venecia era una ciudad que estaba viva, que tenía su industria y sus artesanos. Ahora lo único que

8 «'Oh, supercop,' Paola said reaching for another tomato. 'He sees a ring of tomatoes with spaces left between each slice, pieces just big enough to allow a slice of mozzarella to be slipped in between them, and then he sees the fresh basil standing in a glass to the left of his fair wife, right beside the fresh mozzarella that lies on a plate. And he puts it all together and guesses, with lightning-like induction, that it's *insalata caprese* for dinner. No wonder the man strikes fear into the heart of the criminal population in the city.'». Sobre la relación de la mente con el estómago véase Cudeiro Mazaira (2012).

tenemos son turistas, y los ricos están acostumbrados a platos delicados como este. Así, para satisfacer sus gustos, tenemos platos bonitos –Probó el pescado–. Por lo menos, este además de bonito es bueno. ¿Y el tuyo?»
«Excelente», respondió Brunetti (2003: 80)⁹.

3. El paladar travestido

Como ninguno de los dos hombres está interesado en un postre, el Conde encarga dos *grappas* y paga la cuenta. El ataque visceral de Brunetti a la comida de diseño desmantela la realidad teatral que se representa para satisfacer el paladar del turista. Aunque los platos bonitos no son necesariamente malos –en ocasiones, sin embargo, Brunetti acaba en «una trampa para turistas», como la de Castello en *About Face*, y se siente «engañado» (2009: 191)– su asociación con la ficción, la imitación y la falsificación, esto es, con el simulacro, aleja a Brunetti, a la narrativa de Leon y, por extensión, al lector, de los estereotipos que encubren las prácticas o «maneras de hacer cotidianas» de las que habla Michel de Certeau (2000: XLI). Esta distancia se magnifica con la contigüidad entre el espacio público del *ristorante* y el privado de los Brunetti.

Los *ristorantes*, *trattorias*, *osterias* y *spaghetterias* que frecuenta Brunetti son de carácter familiar (los regenta una familia) y estructuran el almuerzo/cena en 5 fases: *antipasto* o entremeses, seguido del *primo* (pasta), el *secondo* (plato principal de carne o pescado) para terminar con el postre (*fruti*, *dolci* o *fromaggio*) y café expreso o licor. Esta estructura que, de acuerdo con Mary Douglas en «Deciphering a Meal», se reserva para las «sólidas cenas de domingo, Navidades y demás celebraciones» (1999; 238), es ritual diario en la casa de Brunetti. El carácter casero del restaurante se asegura cuando: «Ninguno de los dos hombres se entretuvo en quitar espinas, y empezaron a saborear enteros aquellos pescaditos bien aderezados con cebollas y pasas, que rezumaban aceite» (2003: 76)¹⁰. Las mismas maneras de mesa que en casa: ninguno desespina el pescado. La interiorización del exterior fue la

⁹ «Brunetti was satisfied to see that he had been right about the coda. It was decorated with sprigs of rosemary, and a radish.

‘Why do they do that to food?’ he asked, pointing with his chin to the Count’s plate.

‘Is that a real question or a criticism of the service?’ the Count asked.

‘Just a question,’ Brunetti answered.

The Count picked up the knife and fork and separated the fish to see if it was cooked all through. Seeing that it was, he said, ‘I remember when, for a few thousand lire, you could get a good meal at any *trattoria* or *osteria* in the city. Risotto, fish, a salad, and good wine. Nothing fancy, just the good food that owners probably ate at their own table. But that was when Venice was a city that was alive, that had industry and artisans. Now all we have is tourists, and the rich ones are accustomed to fancy stuff like this. So to appeal to their tastes, we get food that’s been made to look pretty.’ He took a bite of the fish. ‘At least this is good, as well as pretty. How’s yours?’

‘Very good,’ Brunetti answered».

¹⁰ «Neither man bothered to bone the tiny fish, but forked them up, dripping oil, sliced onions, and raisins, and ate them whole».

técnica de Henry James –el subtexto principal de las novelas de Leon– para desfamiliarizar su descripción de Venecia. Aún reconociendo su estatus como extranjero, se esfuerza en trascender la Venecia del pintoresquismo que promueve la industria del turismo viviendo la ciudad como una habitación privada: «este lugar tiene la personalidad de un inmenso apartamento colectivo», dice en *The Aspern Papers* (2012: 96)¹¹. De igual manera, dándole a la ciudad la personalidad de un inmenso salón comedor, Leon vive la ciudad de nuevo, en oposición a lo establecido de perspectivas anteriores, descubriendo lo que se esconde bajo su superficie.

En esencia, Venecia es una ciudad de superficies donde las apariencias son falaces y todo oculta algo. Es una ciudad que, dice Leon en *Death at La Fenice*, «de la misma forma que las mujeres de cierta edad necesitan de una luz engañosa para volver a capturar una belleza que se ha esfumado», se traviste (2004: 33)¹². Su travestismo, consistente en la «ocultación de la verdadera apariencia de algo o alguien» (DRAE¹³), infecta a la política (en *Dressed for Death*, por ejemplo, Leon se queja de la abundancia de papeleo en Italia, tan ilusorio como la realidad que refleja, 2005: 203), a la justicia (cuya característica definitoria, escribe en *A Noble Radiance*, es «la ambigüedad», 2003: 246), a la gente (me he referido con anterioridad a Brunetti como un turista travestido de detective y podría añadirse feminizado por su amor a los fogones), y, por supuesto, a la cocina. Por cocina travestida entiendo aquella comida bonita y delicada (de la que hablaba el conde) que se presenta como real o verdadera. Brunetti arremete contra su belleza con la vehemencia que Adolf Loos esgrime en «Ornament and Crime». Escribiendo en 1908 despotrica el arquitecto austríaco contra el uso de los ornamentos en los objetos de la vida diaria, entre los que incluye: ropas, utensilios, casas y galletas de jengibre:

Para mí y para todos los hombres cultos, el ornamento no aumenta la alegría vital. Si quiero comer una galleta de jengibre, cojo una que sea completamente lisa, y no una recargada de ornamentos con forma de corazón o de jinete o de niño de pecho. El hombre del siglo XV no me entendería, pero sí los hombres modernos. ¡El defensor del ornamento cree que el impulso que me dirige hacia la sencillez es una mortificación! ¡No, estimado profesor de la Escuela de Artes y Oficios! ¡No me mortifico! Me gusta más así. Los vistosos guisos de siglos pasados que presentaban toda clase de ornamentos para hacer más apetecibles a los pavos, faisanes y langostas a mí me producen el efecto contrario. Asisto con repugnancia a una exposición de

¹¹ «The place has the character of an immense collective apartment».

¹² «Like many women of a certain age, the city needed the help of deceptive light to recapture her vanished beauty».

¹³ DRAE: *Diccionario de la Real Academia Española*.

arte culinario cuando pienso en que me tengo que comer el cadáver de esos animales disecados (2002: 31)¹⁴.

Los criminales que prefieren pastelillos, pavos, faisanes y langostas cargados de ornamentos no comprenden que están cometiendo un crimen contra la economía nacional: al invertir tanto tiempo, trabajo y materiales, los recursos y los servicios se encarecen. La crítica de Loos se localiza en Viena a finales del siglo XIX, donde el modo de producción predominante es pre-industrial o artesanal. La crítica de Brunetti contra la reproducibilidad de la comida bonita y delicada se localiza en la Venecia de finales del siglo XX, donde el modo de producción predominante es la manufactura centralizada. Los ornamentos son inmorales, degenerados y criminales para Brunetti porque paralizan la economía: no sólo dejan al artesano sin trabajo sino que, además, impiden la sostenibilidad de la ciudad. El crecimiento acelerado de las plantas manufactureras de comida es para el comisario el agente responsable de la merma y contaminación de los recursos de Venecia, «una ciudad», nos informa en *Dressed for Death*, «que ha aprendido recientemente que el pescado que conforma la mayor parte de su dieta contiene altos niveles de mercurio y otros metales pesados» (2005: 141)¹⁵.

La insostenibilidad de la cultura gastronómica de Venecia significa decrecimiento económico y receso turístico, receso éste siempre en la mente del *vicequestore* Giuseppe Patta, jefe del comisario, con más de 10 años en su puesto, fatuo y servil con el poder, falto en ética, dispuesto a impedir la investigación oficial sobre la muerte de la *signora* Altavilla en *Drawing Conclusions* por el efecto que la publicidad del crimen pudiera tener sobre el turismo (2011: 202), cuando, en verdad, es este mismo turismo el que está matando Venecia, erosionando la laguna (en 2011 el número de visitantes diario fue de 60.000 aunque el máximo permitido es de 33.000), contaminándola y forzando, como una plaga, al exilio de sus habitantes (en la actualidad sólo 58.483, Eade). Para Leon, como para Louis Turner y John Ash, el turismo es «una nueva forma de colonialismo» (Turner & Ash, 1975:

14 «To me, and to all the cultivated people, ornament does not increase the pleasures of life. If I want to eat a piece of gingerbread I will choose one that is completely plain and not a piece which represents a baby in arms of a horserider, a piece which is covered over and over with decoration. The man of the fifteenth century would not understand me. But modern people will. The supporter of ornament believes that the urge for simplicity is equivalent to self-denial. No, dear professor from the College of Applied Arts, I am not denying myself! To me, it tastes better this way. The dishes of the past centuries which used decoration make the peacocks, pheasants and lobsters appear more appetizing produce the opposite effect on me. I look on such a culinary display with horror when I think of having to eat these stuffed animal corpses».

15 «The Minister, to use Vianello's words, wouldn't dare present himself in Venice, not in the same month when half the beaches on the Adriatic coast were closed to swimming because of high levels of pollution, not in a city that had recently learned that the fish that made up a major part of its diet contained dangerously high levels of mercury and other heavy metals».

249) que genera en los países anfitriones dependencia económica, degradación ambiental y corrupción e inestabilidad política. A tenor de esto, a forma de denuncia, sus residentes celebraron un funeral por la muerte de la ciudad en 2009. En 2010 vendieron entradas para Veniceland, un parque temático que daba cuenta del delito de disneylandizar la ciudad, pero sin ninguna repercusión porque el flujo de visitantes no ha disminuido (Squires).

Esta conciencia ecológica reconcilia a Brunetti con el vegetarianismo en *Dressed for Death*: «como la mayoría de los italianos, Brunetti se había burlado siempre del vegetarianismo, desdeñándolo como aún otra indulgencia de los bien alimentados, pero hoy [tras visitar el matadero de Marghera] la idea tenía mucho sentido» (2005: 26)¹⁶. En *Beastly Things*, título de resonancias bíblicas, su conciencia se agudiza al descubrir el mundo bestialmente inmundo que se esconde en el matadero de Preganziole en Mestre donde la víctima trabajaba como veterinario certificando animales aptos para el consumo humano. El libro está lleno de referencias siniestras a las atrocidades que sustentan nuestra dieta, abriendo un debate que afecta al medio ambiente, la sanidad, los derechos laborales y la Ley Humanitaria de Métodos en Mataderos. Aunque la reacción de Brunetti ante los cuerpos abiertos en canal del matadero ronda el sentimiento de lo insostenible de la existencia humana al que se referían San Agustín y Pascal (Choron, 1963: 306), su piedad no llega a transformarse en solidaridad. No así la de su hija Chiara, quien sí practica su objeción moral haciéndose vegetariana. Tienen razón estos filósofos cuando reprochan a dicho sentimiento una falta de universalidad, carácter este que convertiría una acción moral en obligatoria y nos obligaría a excluirnos de la verdad sistemática del mundo real para incluirnos en la ética vegan de un mundo irreal. La piedad de Brunetti delata una moral instintiva (moral en la que participamos todos: es un crimen no sentir lástima al contemplar un sacrificio animal), pero no anula su condición carnívora. Comer carne no es, como sostiene Peter Singer, un mero capricho. Tampoco es un imperativo alimentario (Hernández Busto, 2013: 35). «Supone», eso sí, escribe Ernesto Hernández Busto, «una perspectiva reduccionista de lo humano. El placer ritual implica siempre gasto, dilapidación. El culinario no es la excepción a esa regla». Y continúa: «La comida no es sólo para alimentarse, de la misma manera que el sexo no es sólo para procrear» (35). Así que Brunetti, que *folga y llanta*, está condenado a su apetito.

El binomio conciencia y placer explica la publicidad que Leon da a los minoristas de Venecia (Brunetti y su esposa siempre compran en tiendas al por menor) como la Casa del Parmigiana, una delicatessen en Rialto fundada en 1936; Rosa Salva, una confitería donde

¹⁶ «Like most Italians, Brunetti had always scoffed at the idea of vegetarianism, scorning it as yet another of the many self-indulgences of the well-fed, but today the idea made complete sense to him».

se pueden degustar especialidades como *zaleti* (tortas de harina de maíz y sultana, nótese que Venecia es famosa por su *patisserie*: tortas, helados y masas dulces), y el mercado de frutas y pescado del campo de Santa Margherita en el barrio Sestiere de Dorsoduro al sur de Venecia, los tres destinos preferentes en las guías de viajes de la ciudad.

4. El paladar tradicional

Leon recupera los platos típicos de la cocina local y a la manera de un traductor, anotando el texto para contextualizarlo mejor, la autora suplementa los platos que traduce con recetas cortas y sencillas, trasladando la tradición al presente. Algunos lectores encuentran esto molesto. Jane Jakeman, escribiendo para *The Independent* (17 de abril de 2012), confiesa que dejó de leer a Leon porque sus libros contenían «escaso argumento y demasiada pasta» y ésta distraía al lector de la línea de investigación central, reducía la intriga y estancaba la trama. La mayoría, sin embargo, parece disfrutar de estos detalles alimentarios, lo que motivó a Leon a compilar en 2010 un recetario, *Brunetti's Cookbook*, con Roberta Pianaro donde da instrucciones para el famoso pastel de manzana de Paola, la fórmula de la lasaña que cocina la madre de Brunetti y la pasta favorita de los Brunetti: los *penne rigate*.

James Strachey en 1930 sugiere que el objetivo inconsciente de cualquier lectura es la comida. Rastrea la influencia de la práctica alimentaria en la actividad de leer a través del gran número de metáforas aplicadas a esta última: hablamos de un «lector voraz» o de un «lector omnívoro», de «devorar páginas» y de «libros indigestos». El psicoanalista inglés escribe: «la absorción intensa y continuada de una persona inmersa en un libro y la irritación que le sobreviene al ser interrumpida me recuerda el comportamiento de un niño disfrutando de su almuerzo» (Pascual Soler, 2009: 159)¹⁷. Otros, como George Poulet, Virginia Woolf, Melanie Klein y Sigmund Freud también compararon leer y comer. Comparación metafórica que Ezekiel literaliza cuando se llena el estómago con el pergamino de la ley. Si leer es comer, es fácil inferir que esta diferencia de opinión reside en cómo prefiramos digerir la novela de misterio, engulléndola rápido o saboreándola con tranquilidad. Mientras que Jakeman se muestra a favor de la lectura/comida rápida, los que profesan amar «los sabores y aromas de la cocina de Paola Brunetti tanto como los casos de su marido»¹⁸ encuentran placentero un ritmo más lento. Lejos de interrumpir el suspense, estos momentos pueden ser buenos

¹⁷ «There is a peculiar appearance of intense and continuous absorption in a person immersed in a book and a characteristic display of irritation at any disturbing influence that definitely remind one of the behavior of an infant enjoying its meal».

¹⁸ Véanse reseñas de *Beastly Things* en: http://jdeg.typepad.com/jerrys_thoughts_musings_a/2012/10/donna-leon-beastly-things.html y http://materialwitness.typepad.com/material_witness/2012/05/index.html. Accedido el 20 de octubre de 2012.

transmisores de tensión, al menos esto es lo que George N. Dove sugiere en *Suspense in The Formula Story*, donde ingeniosamente comenta que «el principio de la interrupción ha llegado a convertirse en elemento esencial del drama televisivo como resultado de esa bendición del suspense que es el anuncio» (1989: 31)¹⁹. Teniendo en cuenta el elevado número de mensajes publicitarios dedicado a la comida, es probable que ésta genere expectación por el desarrollo de una acción y nos mantenga en vilo.

Si, como Sneja Gunew escribe, «los ritmos del lenguaje puntúan y estructuran los ritmos culinarios» (2000: 234), se puede afirmar que el ritmo italiano de los textos de Leon puntúa y estructura la cultura de la *Slow Food* (o Comida Lenta) nacida en Italia. El movimiento de la comida lenta nace en la pequeña ciudad de Bra, en el Piemonte, durante los años 80, tras la apertura del primer McDonald en la Piazza di Spagna en Roma. En palabras de su fundador, Carlo Petrini, «combate la velocidad de un mundo desalmado, maquinizado e industrializado» y representa un acto de rebelión contra una sociedad basada en los conceptos de productividad, cantidad y consumo de masas (Pascual Soler, 2009: 155)²⁰. Su *Manifiesto* declara que «una firme defensa del silencioso placer material es la única manera de oponerse a la locura universal de la Vida Rápida»²¹. La apuesta de Leon por las comidas tradicionales, y, en consecuencia, su mirada nostálgica al pasado así como el ritmo lento de sus novelas permiten leerlas como una guía turística del movimiento. Ahora bien, si sus descripciones a la manera de recetario aumentan la sensación de realidad también «desfamiliarizan» lo que el paladar del turista percibe como familiar. El turista gastronómico recorre el mundo en busca de sabores, olores y texturas que sorprendan su paladar. Asiste a restaurantes y bodegas, entra en tiendas y comercios, participa en fiestas locales pero no viaja para cocinar. El placer del viaje se asocia a la indulgencia, no al esfuerzo.

5. Conclusión

De verosimilitud exótica escribía al principio de este ensayo. Como en cualquier guía gastronómica del Veneto, Leon mantiene los platos en el original, publicita la tradición, los productos artesanales y la cocina de mercado (cocción de productos de temporada). Se aleja, sin embargo, de su artificialidad con traducciones diferidas, la interiorización de los exteriores, la reflexión sobre lo que se esconde bajo la fachada de la ciudad mágica y con

¹⁹ «The principle of interruption has come to be a staple of television drama as a result of that godsend of suspense, the commercial»

²⁰ «[...] the speed of our soulless world of machines and heavy industry».

²¹ Para información sobre este manifiesto, ver «El movimiento de la comida lenta. Receta para derrotar a McDonald's» en: <http://www.jornada.unam.mx/2001/10/28/mas-receta.html>. Accedido el 2 de marzo de 2013.

instrucciones culinarias que nos sitúan en el presente: los clientes/lectores cocinan con la ayuda de la chef los platos que más seducen su paladar. Entre lo que ha dicho la crítica de Donna Leon que recoge Seix Barral en su página oficial figura un comentario en *The Scotsman* que reza: «la serie del comisario Brunetti se ha convertido en la guinda de la novela de intriga actual»²². Guinda también de la guía turística donde se disecciona, además de consumirse, el escenario del crimen. Al hacernos comer del plato de Brunetti, Leon nos permite apreciar con deleite lo real y lo exótico de una Venecia diferente.

Bibliografía

- Abbott, Megan E. (2002) *The Street Was Mine: White Masculinity in Hardboiled Fiction and Film Noir*. Nueva York: Palgrave.
- Allen, Dick & Chacko, David (1974) *Detective Fiction: Crime and Compromise*. San Diego: Harcourt Brace Jovanovich.
- Burton Smith, Kevin (2010) «Murder on the Menu», *Mystery Scene*. N° 116. http://www.mysteryscenemag.com/index.php?option=com_content&view=article&id=2754:murder-on-the-menu&catid=20:articles&Itemid=191. Accedido el 2 de marzo de 2012.
- Cawelti, John G. (1976) *Adventure, Mystery, and Romance. Formula Stories as Art and Popular Culture*. Chicago: University of Chicago Press.
- Certeau, Michel de (2000) *La invención de lo cotidiano. I Artes de hacer*. Trad. Alejandro Pescador. México, D.F.: Universidad Iberoamericana.
- Choron, Jacques (1963) *The Romance of Philosophy*. Londres: Macmillan.
- Cudeiro Mazaira, Francisco Javier (2012) *Paladear con el cerebro*. Madrid: Catarata.
- Douglas, Mary (1999) «Deciphering a Meal». En: Mary Douglas: *Implicit Meanings: Selected Essays in Anthropology*. Londres: Routledge, pp. 231-51.
- Dove, George N. (1989) *Suspense in the Formula Story*. Ohio: Bowling Green.
- Eade, Catherine (2011) «Venice Tourist Warning: `Cap Visitor Numbers to Avoid Environmental Catastrophe´». <http://www.dailymail.co.uk/travel/article-2011361/Venice-tourism-Cap-visitor-numbers-face-environmental-disaster.html#ixzz2O0V3xl9w>. Accedido el 2 de marzo de 2013.
- Fischler, Claude (1988) «Food, Self, Identity», *Social Science Information*. Vol. 2, N° 27, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, France, pp. 275-92.

²² En: <http://www.donnaleon.es/autora.php>. Accedido el 4 de marzo de 2012.

- Gleber, Anke (1999) *The Art of Taking a Walk: Flanerie, Literature, and Film in Weimar Culture*. New Jersey: Princeton University Press.
- Ghose, Indira (1999) «Confidential Venice». En: Manfred Pfister & Barbara Schaff (eds.): *Venetian Views, Venetian Blinds: English Fantasies of Venice*. Amsterdam: Rodopi, pp. 213-224.
- Gunew, Sneja (2000) «Introduction: Multicultural Translations of Food, Bodies, Language», *Journal of Intercultural Studies*, Vol. 21, N° 3, Centre for Citizenship and Globalization at Deakin University, Melbourne, Australia, pp. 227-37.
- Hanssen, Beatrice (ed.) (2006) *Walter Benjamin and the Arcades Project*. Londres: Continuum.
- Hernández Busto, Ernesto (2013) «Cerdos y niños», *El País*, 9 de marzo, 35.
- Huyssen, Andreas (1986) *After the Great Divide: Modernism, Mass Culture, Postmodernism*. Bloomington: Indiana University Press.
- Jakeman, Jane (2012) «Beastly Things, by Donna Leon», *The Independent*, 17 de abril. <http://www.independent.co.uk/arts-entertainment/books/reviews/beastly-things-by-donna-leon-7648151.html>. Accedido el 20 de febrero de 2013.
- James, Henry (2012) *The Aspern Papers*. Los Angeles: Empire Books.
- Leitch, Thomas (2002) *Crime Films*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Leon, Donna (2003) *A Noble Radiance*. Londres: Penguin.
- (2004) *Death at La Fenice*. Nueva York: HarperCollins.
 - (2005) *Dressed for Death*. Nueva York: Grove Press.
 - (2009) *About Face*. Londres: Random.
 - (2011) *Drawing Conclusions*. Londres: Random.
 - (2012) *Beastly Things*. Nueva York: Atlantic Monthly Press.
- Loos, Adolf (2002) «Ornament and Crime». En: Bernie Miller & Melony Ward: *Crime and Ornament*. Toronto: YYZ, pp. 29-36.
- Majors, Kerri (2012) «Out of the Frying Pan. Food in Fiction». *Midwest Quarterly*. Vol. 5, N° 1, Pittsburg State University, pp. 67-81.
- Pascual Soler, Nieves (2009) *A Critical Study of Female Culinary Detective Stories: Murder by the Cookbook*. Nueva York: Mellen.
- Pianaro, Roberta & Leon, Donna (2010) *Brunetti's Cookbook*. Nueva York: Atlantic Monthly Press.
- Pollan, Michael (2010) «The Food Movement, Rising», *The New York Review of Books*. <http://www.nybooks.com/articles/archives/2010/jun/10/food-movement-rising/?pagination=false>. Accedido el 26 de agosto de 2012.

- Rippetoe, Rita Elizabeth (2004) *Booze and the Private Eye: Alcohol on the Hard-Boiled Novel*. Jefferson: McFarland.
- Segalen, Victor (2002) *Essay on Exoticism: An Aesthetics of Diversity*. Durham: Duke University Press.
- Squires, Nick (2010) «Protesters Invite Venetians to the 'Veniceland' Theme Park in Bid to Save the City». <http://www.telegraph.co.uk/news/worldnews/europe/italy/8119924/Protesters-invite-Venetians-to-the-Veniceland-theme-park-in-bid-to-save-the-city.html>.
Accedido el 1 de abril de 2011.
- Turner, Louis & Ash, John (1975) *The Golden Hordes: International Tourism and The Pleasure Periphery*. Londres: Constable.
- Urry, John & Larsen, Jonas (2011) *The Tourist Gaze 3.0*. Nottingham: Sage.
- Vázquez Montalbán, Manuel (2002) *Carvalho Gastronómico. Saber o no saber: manual imprescindible de la cultura gastronómica española*. Barcelona: Ediciones B.
- Werner, James V. (2011) *American Flaneur: The Cosmic Physiognomy of Edgar Allan Poe*. Nueva York: Routledge.

Recibido el 19 de marzo de 2013

Aceptado el 30 de abril de 2013

BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 111-127]

LAS COSAS DEL COMER. NUTRICIÓN E IDEOLOGÍA
EN EL CINE CONTEMPORÁNEO
FOOD MATTERS. NUTRITION AND IDEOLOGY
IN CONTEMPORARY CINEMA

Agustín Rubio Alcover
Universitat Jaume I de Castellón

RESUMEN

En consonancia con una preocupación generalizada en las sociedades occidentales, el cine contemporáneo refleja, a través de la comida, el conflicto ideológico y práctico existente, los estilos de vida aparejados a ciertas tradiciones y los valores de la sociedad moderna. En tanto que máquina representacional consciente de su influjo simbólico, la gran pantalla traspone esta tensión axiológica, política e identitaria. La definición de categorías genéricas ocupa, en este debate, un espacio central. El presente trabajo se apoya en ejemplos de films de varias nacionalidades, como la española *La piel que habito* (Pedro Almodóvar, 2011), la italiana *La soledad de los números primos* (*La solitudine dei numeri primi*, Saverio Costanzo, 2010), las suecas *Déjame entrar* (*Låt den rätte komma in*, Tomas Alfredson, 2008) y *Millenium 1* (*Män som hatar kvinnor*, Niels Arden Oplev, 2009), o los remakes estadounidenses de estas dos últimas, titulados respectivamente *Déjame entrar* (*Let Me In*, Matt Reeves, 2010) y *Millenium: Los hombres que no amaban a las mujeres* (*The Girl with the Dragon Tattoo*, David Fincher, 2011), para ilustrar las tendencias más significativas.

Palabras clave: cine contemporáneo, comida, identidad, roles genéricos y sexuales.

ABSTRACT

In accordance with a widespread preoccupation in occidental societies, contemporary cinema reflects, through food, existing ideological and practical conflicts, lifestyles linked to certain traditions, and the values of modern society. As a representational machine aware of its symbolic influence, the big screen exposes this axiological, political and identificatory tension. Central to this debate is the definition of generic categories. To illustrate the most significant tendencies, the current paper reflects on various examples of world cinema: *The Skin I Live In* (*La piel que habito*, Pedro Almodóvar, 2011); *The Solitude*

of *Prime Numbers* (*La solitudine dei numeri primi*, Saverio Costanzo, 2010); *Let Me In* (*Lat den rätte komma in*, Tomas Alfredson, 2008) and *Millenium 1* (*Män som hatar kvinnor*, Niels Arden Oplev, 2009), and their American remakes, respectively titled *Let Me In* (Matt Reeves, 2010) and *The Girl With the Dragon Tattoo* (David Fincher, 2011).

Keywords: contemporary cinema, identity, food, gender and sexual roles.

SUMARIO

1. -Consideraciones previas. 2. -*Tarántula-La piel que habito*: presos y presas. 3. -*La soledad de los números primos*: del absurdo al mal ejemplo. 4. -*Déjame entrar*: de la frigidez al frío. 5. -*Millenium 1*. *Los hombres que no amaban a las mujeres*: repartos de tareas. 6. -Conclusiones: *dime lo que comes y te diré...* 7. -Bibliografía.

1. Consideraciones previas

En realidad, había llegado al paroxismo del hambre:
tenía hambre de tener hambre.

Amélie Nothomb

No por tratarse de un tópico es menos cierto que el cine constituye uno de los medios de comunicación que más influyen en la renovación del imaginario colectivo. En relación a la cuestión que nos ocupa, tanto por lo que respecta a la realidad como a la ficción, toda persona implicada en este espectáculo tiene, a su manera, una responsabilidad importante, en la medida en que los ejemplos que proyecta a través de sus actitudes y hábitos (no tanto los que practica como los que declara o representa) se constituyen en modelos¹.

¹ En el momento en que se da forma final a estas líneas, los periódicos de todo el mundo debaten el potencial pernicioso del seguimiento de las recetas incluidas en un libro firmado por la actriz estadounidense Gwyneth Paltrow, titulado *It's All Good. Easy, Delicious Recipes that will Make You Look Good and Feel Great*. En este volumen, la intérprete, consciente de su rol como icono de belleza, éxito profesional y felicidad conyugal y familiar, elabora una propuesta nutricional, para adultos y niños, que parte de la base de la limitación sistemática y radical de los hidratos de carbono. No es esta la primera incursión de la oscarizada protagonista de *Shakespeare enamorado* (*Shakespeare in Love*, John Madden, 1998) en la literatura de los fogones: en 2011, ya publicó *My Father's Daughter. Delicious, Easy Recipes Celebrating Family & Togetherness*.

El presente texto no va a abordar lo que las gentes del cine han hecho en su vida pública o privada, o para prepararse para un determinado papel². Sin menoscabo del interés que entrañaría un estudio acerca de todo lo anterior, la perspectiva analítica que vamos a adoptar va a ser eminentemente textual; esto es, se va a tratar con afán interpretativo la manera en que en determinadas películas se vehiculan ideas acerca de las preferencias culinarias, los hábitos alimentarios, la identidad de género y la orientación sexual, casi siempre enmarcados en la consabida reflexión acerca de la obsesión de la civilización occidental contemporánea por la perfección física y moral. Habida cuenta de que, en varios casos, las películas en cuestión están basadas en obras narrativas bastante o muy conocidas, se abordarán las semejanzas y diferencias argumentales, formales y discursivas entre las piezas que sirvieron de inspiración y sus respectivas adaptaciones, cuando sea el caso. Asimismo, como quiera que, en dos de los ejemplos, hay varias versiones fílmicas de una misma obra (en ambos casos de las mismas nacionalidades: suecas las primeras y norteamericanos los *remakes*), se cotejarán entre sí. Vaya por delante la advertencia de que el propósito no es, en absoluto, someter a los films, las novelas o a sus artífices a un juicio de intenciones, sino de sacar a la luz las implicaciones últimas de textos en ocasiones enriquecedoramente contradictorias, complejas o ambiguas con respecto a los postulados de los propios autores.

2. Tarántula-La piel que habito: presos y presas

El francés Thierry Jonquet (1954-2009) publicó en el año 1984 *Mygale* o *Tarántula*, encuadrada en el género negro. Contaba cómo un cirujano plástico, Richard Lafargue, convertía a un estudiante, Vincent, en una mujer, a la que ponía como nombre Ève, la cual se transformaba en su dócil acompañante. Entre ellos se cruzaba Alex, un prófugo de la justicia que chantajeaba a Richard para que le hiciera una operación en el rostro, para pasar inadvertido.

² Al margen quedan, pues, casos ampliamente discutidos de dietas salvajes, como aquellas a las que se sometieron ellas –Rooney Mara para *Millenium: Los hombres que no amaban a las mujeres* (*The Girl with the Dragon Tattoo*, David Fincher, 2011), Alba Rohrwacher para *La soledad de los números primos* (*La solitudine dei numeri primi*, Saverio Costanzo, 2010)– o ellos –Christian Bale para *El maquinista* (*The Machinist*, Brad Anderson, 2004), Michael Fassbender para *Hunger* (Steve McQueen, 2008), Ashton Kutcher para *jOBS* (Joshua Michael Stern, 2013), Matthew McConaughey para *Dallas Buyers Club* (Jean-Marc Vallée, 2013)...

En la novela, titulada así por el apodo que la víctima femenina ponía al perverso protagonista, no asomaba la cuestión de la dictadura de la belleza, el culto al cuerpo o la anorexia, como sí iba a suceder en la adaptación que, casi treinta años después de su aparición, llevó a cabo Pedro Almodóvar, como *La piel que habito* (2011). Tampoco había exactamente una *poética de la alimentación*, si bien Jonquet precisaba a menudo la clase de productos, cómo estaban elaborados y quién los procesaba, a fin de caracterizar la telaraña de relaciones de dominación y sumisión que se establecía entre los personajes³.

El paralelismo/contraste entre la víctima de Richard (Ève) y el que se erigía en antagonista y verdugo del cirujano (Alex) era lo más parecido a una dialéctica explícita que podía encontrarse en *Tarántula*. Y sucedía así, porque lo que interesaba a Jonquet era el proceso por el cual el captor se valía de la necesidad de alimento para lograr la obediencia de Ève⁴.

Si se examina con detenimiento *La piel que habito*, afloran innumerables indicios de hasta qué punto el director manchego quiso componer un discurso muy articulado, en el que elementos cotidianos adquirieran un valor icónico o simbólico directamente relacionado con el género y la sexualidad. Cosa distinta es que lo que se sigue de esas operaciones de sentido se preste a lecturas mucho más espinosas de lo que a primera vista pudiera parecer, ya que la trayectoria que el film describe, de la masculinidad a la feminidad, refleja que el paso de la condición de *preso* a la de *presa* conlleva⁵, por un lado, una humillación, y por otro, una conversión en una criatura sedienta de venganza.

3 Así, el segundo capítulo de la novela arrancaba con Richard, desayunando «con apetito, mordiendo ávidamente los cruasanes recién hechos», y a continuación alimentando con unos trozos de pan a los cisnes de su lago, que comían «de su mano». Por su parte, Ève —a la que no tenía encerrada como tal, puesto que en ocasiones la llevaba a comer y cenar a un restaurante, en el que pedían langosta bajo una pérgola, o una marisquería, donde degustaban ostras y centollo, respectivamente—, empezaba el día tomando «un sorbito de zumo de naranja y mordió con desgana una tostada untada con miel». En la presentación del tercer (o cuarto) vértice, Alex, se indicaba que «se palpó la barriga y se pellizcó un rollo de grasa entre el índice y el pulgar. Estaba engordando. Las tres semanas que llevaba de inactividad forzosa, ocupado únicamente en descansar y comer, se estaban haciendo notar». Luego se decía que se preparaba una tortilla, y comía «en la misma sartén, rebañando los residuos viscosos de huevo crudo».

4 Primero, mientras todavía era Vincent, lo dejaba sin beber agua durante días, hasta que berreaba «Tengo sed»; luego le permitía saciar esta necesidad; después le daba «una escudilla de aluminio, llena de una papilla rojiza en la que flotaban bolitas de carne. Sumergió una mano en la escudilla y te agarró el pelo con la otra para echarte la cabeza hacia atrás. Comiste de su mano, le chupaste los dedos, que chorreaban salsa. Estaba bueno. Te dejó seguir comiendo a cuatro patas, con la cara medio sumergida en la escudilla. Te acabaste toda la comida que tu amo acababa de darte, sin dejar nada. La papilla era la misma todos los días. Él entraba en tu prisión, te daba la escudilla y la jarra, y te observaba mientras tú engullías (...) Algún tiempo después, el ritual de las comidas también sufrió un cambio. El amo empezó a disponer ante ti una mesa plegable y un taburete. Te daba un tenedor y un cuchillo de plástico, como los que se utilizan en los aviones. La escudilla fue reemplazada por un plato. Y no tardaron en aparecer auténticas viandas: fruta, verdura, queso. Disfrutabas como nunca de la comida, pues los recuerdos de los primeros días no te abandonaban».

5 Algo que no se dice de palabra, pero que está claramente presente en la figura de Vera (Elena Anaya), que es violada por un sujeto disfrazado de tigre, y que en un instante que pudiera pasar inadvertido asiste por televisión a una escena de caza, con fieras salvajes.

Ya en la escena inaugural, el desayuno de Vera (la equivalente fílmica de Ève), consiste en un zumo, regado de medicamentos (que luego se descubrirá que se trata de la terapia hormonal para completar la reasignación); pero también en *alimento espiritual*: una novela de Alice Munro que le hacen llegar a su habitación/celda a través de un torno y a la que, por cierto, hace más caso que a la comida.

Pronto, la relación entre Roberto (Antonio Banderas) y Vera (Elena Anaya) va a adquirir una connotación vampírica: en concreto, cuando él consiga plasma para las complicadas intervenciones que ha de practicarle para concluir su obra. La equivalencia entre zumo y sangre quedará sancionada en el plano frontal, lleno de humor macabro, en el que Marilia (Marisa Paredes) le interrumpe el desayuno, al colocar en la misma mesa una garrafa con el líquido vital recién extraído de un animal. Ello dibuja el perfil del médico como proveedor o *huésped* (y, por tanto, justo al contrario de la apariencia, como el verdadero reo, condenado a conseguir sangre para su criatura).

La disyuntiva entre la dimensión pública y la íntima se codifica, también, por medio del tipo de bebidas que consumen los personajes. Así, en los cócteles (después de una conferencia científica, en una boda...), todos sostienen copas de vino y vasos largos, que contienen destilados de alcohol. En cambio, de puertas adentro, el zumo de naranja es omnipresente. El centro de operaciones (donde se exprime y de donde se expide) es la cocina; y en ella reina Marilia, guardesa del Cigarral y madre biológica, en secreto, de Roberto. Este personaje femenino resulta determinante para apurar el significado de *La piel que habito*: progenitora también de Zecca (Roberto Álamo), cuyo rol es similar al del Alex novelístico: un ladrón bestial, que se refugia en el caserón huyendo de la policía, exige a Marilia que le dé de comer, y luego la amordaza y viola a Vera. Zecca es el primer personaje de toda la función al que se ve comer *a dos carrillos*; y, cuando él y su madre se enzarzan en una discusión y se dispara la pistola por la que luchan, una jarra de zumo se rompe en pedazos, en señal de violencia –simbólicamente extrema, en la medida en que se ensaña en un vínculo del amor materno.

Un amor que la película no califica de forma monovalente. Para comprenderlo, conviene alternar esta línea narrativa con los *flashbacks* que muestran quién y cómo era Vera antes de ser Vera; es decir, cuando era Vicente (Jan Cornet), un muchacho que trabajaba en la tienda de moda femenina de una madre inquisitiva (Susi Sánchez), y cuya afición a las drogas

sintéticas, motivo o excusa de su pérdida, se sugiere que respondía a la necesidad de rebelarse contra la dominación de aquélla. El plano en que Vicente ofrece a su compañera dependienta (Bárbara Lennie) una pastilla y se la mete en la boca, es inequívoco: lo siguiente que ocurre es que, en segundo término, la madre aparece, a través de un hueco/reencuadre. ¿Y qué hace la mujer? Por supuesto, observa, censura... y come (fig. 1).



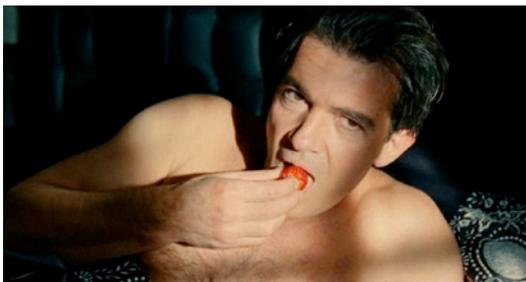
Fig. 1. Fotograma de *La piel que habito* (Pedro Almodóvar, 2011).

El alimento, la privación de él y su satisfacción gradual, se configuran –aquí sí que a imagen de *Tarántula*– como el elemento que forja un vínculo inquebrantable, esencial pero enfermizo, entre los seres humanos. De hecho, al igual que Zecca se pone irascible cuando tiene hambre y apela a su madre; Vicente, tras el secuestro, aúlla frente a Roberto, su pigmalión. Por eso, el creador-padre-cirujano-y-pareja le dosifica con crueldad la comida (primero, arroz hervido en una tartera, que se ve obligado a ingerir a puñados), y sacia sus necesidades poco a poco, estrictamente para convertirlo en un esclavo. La saña de Roberto se explica porque su única hija, Norma (Blanca Suárez), una joven mentalmente inestable que iba medicada con ansiolíticos y antidepresivos, había sido forzada sexualmente por Vicente una noche en que iba «puesto de pastillas»; una traumática experiencia después de la que Norma hubo de ser internada, y acabó suicidándose.

Dependencias y venganzas cruzadas y superpuestas, pues, en las que la masculinidad (siempre impotente) y la feminidad (resultante de emasculación, en un caso; y siempre castradora)

intercambian máscaras y papeles. Si volvemos ahora a la relación materno-filial entre Roberto y Marilia (cuya naturaleza él ignora), el film, y la función que la comida juega en el mundo que describe, empieza a cobrar sentido. El amor con que la abnegada mujer prepara comidas reparadoras del cuerpo y del ánimo, tiene, en esta cadena de signos, un lado oscuro, dado que la idea de la maternidad que se desprende –en modo alguno incongruente con la imagen que asoma en el resto de la filmografía de Pedro Almodóvar– es la de una generadora constante, semiconsciente, de una carencia básica.

De ahí no solo la insistencia de la puesta en escena en los planos en que el hijo y la madre comparten encuadre, en plano medio a dos, mientras él pondera las bondades de su especialidad (las croquetas), o degusta un plato de cuchara; sino su actitud, recelosa y reticente, a ceder las riendas de la tarea por la cual se define a favor de Vera, justo antes de la resolución. En efecto, para culminar su propia revancha, la joven urde un plan, en el que se finge inocente y enamorada de Roberto, que arranca la mañana en que se empeña y consigue ser ella quien le suba el desayuno a la cama. Cuando él abre los ojos, lo que ve, en un plano detalle, no es el plato de huevos revueltos, desenfocado, sino el cuchillo (esto es, la amenaza para su integridad física); pero, cuando eleva la vista, se deja engañar por la calma con que Vera lleva a cabo la labor hogareña, «propia de una buena mujer», de servirle la colación. Almodóvar redondea esta escena cuando la muchacha sirve a su desprevenido enemigo el zumo, los huevos y una selección de fruta, de la que ella picotea con coquetería un pedazo, a lo que él replica comiéndose una fresa con una mirada pretendidamente a la altura (figs. 2-3). A partir de ese instante, la suerte de Roberto está fatalmente echada, ya que, quien antaño fue *Tarántula*, ha caído sin remisión en una red mortal. Revitalización paradigmática del tópico misógino del «ardid femenino», *La piel que habito* ilustra, como pocos films, las pervivencias y los desplazamientos en torno a la percepción de las identidades de género que están teniendo lugar en la contemporaneidad.



Figs. 2 y 3. Fotogramas de *La piel que habito* (Pedro Almodóvar, 2011).

3. La soledad de los números primos: del absurdo al mal ejemplo

Nuestro segundo caso de estudio va a consistir en la *opera prima* de un joven autor italiano, Paolo Giordano (1982), confrontada con su adaptación al cine, *La soledad de los números primos*. El film es el tercer largometraje de ficción del guionista-director Saverio Costanzo (1975), hijo (por parte tanto de padre como de madre) y hermano de escritores. Aunque se trata de un trabajo de encargo, como corresponde a la traslación de una novela de fulminante éxito crítico-comercial⁶, Giordano, como novelista, y Costanzo, como cineasta, se aliaron para que el trabajo resultante reflejase fielmente las visiones de ambos⁷.

El examen de las semejanzas y diferencias entre la letra y la imagen ilumina, curiosamente, tanto la una como la otra, y ayuda a hacerse cargo de sus respectivos discursos, que resultan más claros cuando se someten a comparación. Las dos obras desarrollan la historia, más que de amor, de complicidad, entre dos almas rotas, disparejas, desde la infancia hasta la edad adulta: Alice della Rocca (Alba Rohrwacher, antes mencionada) arrastra desde niña una cojera, y de mayor padece una anorexia terminal; Matthia Balossino (Luca Marinelli) vive bajo el peso de la culpa, porque, de niño, dejó a Michela, su hermana gemela autista, para asistir a una fiesta infantil, pero cuando volvió a buscarla ésta se había esfumado.

A los efectos que nos competen, reviste especial interés la caracterización de Alice, la definición de sus traumas, y el desarrollo del trastorno de la personalidad y alimentario que sufre. La novela arranca con el accidente del que salía malparada, durante una jornada de esquí. En su mente (con arreglo a un recurso que el lector se hace cargo que consiste en una analogía de negación de la realidad, infantil en un principio y luego patológica), ella misma achaca todos sus males a que su padre, debido a las prisas por subir a las pistas, la había obligado a desayunar demasiado rápido⁸.

Esa imagen inaugural de la novela también está en la película, aunque se ubica cerca del punto medio (para ser precisos, entre los minutos 45 y 50). En la escena en cuestión, se establece

⁶ La novela fue originalmente publicada por Mondadori en 2008, y recibió los premios Strega y Campiello.

⁷ De hecho, el guión está firmado por ambos, exclusivamente. Esto es inhabitual en sí, pues la colaboración entre los creadores de los argumentos de partida con guionistas-directores con voluntad autoral suele ser tensa; y en particular en la industria italiana, donde la figura del escritor cinematográfico *sin más* está altamente profesionalizada, y existe el hábito más que establecido de que se responsabilicen de los libretos cuatro o más especialistas.

⁸ «Alice tragó tres dedos de leche hirviendo que le quemó sucesivamente la lengua, el esófago y el estómago [...] tuvo un vómito de leche rancia que le llegó a la epiglotis y con asco volvió a tragárselo [...] Seguro que fue por la leche...».

un paralelismo entre el banquete de unos dibujos animados orientales, reconociblemente ochenteros, que está viendo la niña, y el «desayuno de campeona» que le ha preparado su padre. Ya en esta situación, se recalca que, mientras tanto, su madre permanece en cama. El enlace entre esta escena y la que sigue, en una pausa para el almuerzo en las pistas, tiene lugar mediante elipsis, cuando Alice hinca el diente a un cruasán con avidez.

Durante esa comida de mediodía, tiene lugar un juego de miradas que deja sentados los verdaderos motivos del problema que la niña va a desarrollar; motivos que, como decíamos anteriormente, brillan por su ausencia en la novela, en la que no hay más que esa caprichosa y pueril cadena lógica, en virtud de la cual lo más parecido a una causa lógica de la anorexia de la niña es que se abrasó la garganta antes de hacer deporte, ello le produjo un conato de vómito en pleno esquí, se cayó, la lesión de la pierna se cronificó, esto derivó en un complejo, etcétera.

Por el contrario, la puesta en escena de la película construye un triángulo entre la pequeña y «los otros»; unos «otros» que son sus progenitores. Así se puede ver cuando Alice se reúne con los adultos, sentados, feliz de que el foco de atención recaiga sobre ella (una egolatría no marcada negativamente, sino atribuible a la niñez). Los amigos de su familia ponderan su belleza. Ella sonríe. Su padre se le acerca por detrás, la abraza y anuncia que ha pedido «algo verdaderamente sustancioso» para ella: avena con harina de venado. Esa sensación de plenitud se quiebra cuando vuelve los ojos hacia su madre, quien, en el otro extremo de la mesa, de pie, fuma y los observa, con gesto tenso. Ambas se aguantan la mirada, ella con una sonrisa abierta, y su madre esbozando una forzada, de compromiso.

A través de una retahíla de signos mudos, se ha sugerido la existencia de un conflicto entre ellas: Alice le da a entender a su madre que el progenitor y marido se desvive por ella (y su preocupación por que esté bien alimentada es la principal prueba de su amor); y la adulta trata de despejar como una idea imposible, absurda, «monstruosa», esos malos pensamientos, según los cuales su hija le disputaría el cariño de su esposo. El vínculo con la siguiente secuencia se apoya en la técnica denominada montaje dialéctico: la imagen salta de Alice, de nuevo haciendo gala de apetito en el cierre, a siete años después, cuando ya es una adolescente, y se provoca el vómito, encerrada en los aseos del instituto.

En esta segunda etapa, novela y película coinciden en añadir a la crónica de su trastorno otro aspecto que atañe a la constitución de la identidad, en este caso sexual. La

novela cuenta una situación, trasladada muy fielmente en el film, en la cual Viola Bai, una chica muy popular que siente hacia Alice una atracción lésbica que niega, asalta en los vestuarios del centro educativo a la protagonista y, a través de dos secuaces, la somete a una humillación que le inflige otra herida psicológica, determinante para que rechace el alimento por vía oral⁹. En esta ocasión, novela y película sí coinciden en forma y fondo: ambas apuntan a que la incapacidad de su compañera para asumir su propio deseo, y la violencia con que lo canaliza contra ella, es la auténtica causa; pero Alice no lo interioriza así, y desplaza su hostilidad de su rival a la comida. A este respecto, la adaptación acredita un especial cuidado para relacionar el acoso contra Alice y su enfermedad, primero a través de una gran explicitud, rayana en la obviedad, del morboso comportamiento de Viola y sus consecuencias sobre la protagonista –el disfrute del espectáculo por parte de la primera; la escuálida desnudez de Alice; la repugnancia del caramelo; el gesto final de escupirlo en una papelera, en cuanto la dejan en paz...–; y un apunte posterior, añadido en el camino de la literatura al cine, más sutil: cuando decide congraciarse con Alice, Viola se le aproxima por la espalda (como su padre, antaño), y elige hacerlo en el supermercado, mientras la heroína lee el número de calorías en la etiqueta de un paquete de *grissini*.

Donde difieren de manera decisiva novela y película es en la fase intermedia, durante la adolescencia y la primera juventud de Alice, época en la que Giordano ubica los primeros síntomas de una anorexia severa¹⁰, con ejercicios narcisistas y autodestructivos de la chica frente al espejo que se contradicen expresamente con las referencias costumbristas que caracterizan la cultura italiana como un matriarcado en el que el placer de la cocina, y muy en particular de la repostería, se asocian con una forma de placer y de demostración de cariño específica de la feminidad¹¹.

⁹ Concretamente, la obligan a desnudarse y meterse en la boca un caramelo con «pelusas de polvo y pelos» y rebañado con «la mugre blancuzca que recubría el desagüe».

¹⁰ «Estaba convencida de que su problema eran sus siempre colorados mofletes; sepultaban sus miradas, cuando lo que ella quería era que salieran disparadas de las órbitas y se clavaran como espinas afiladas en el corazón de los chicos con que se cruzaba; quería que su mirada no fuera indiferente a nadie, que en todos dejara una huella imborrable. Pero nada; por mucho que perdía barriga, culo y tetas, los carrillos seguían igual de inflados».

¹¹ Por eso, más adelante, la inapetencia de Alice contrasta con el deleite de Nadia, la mujer de un compañero de Matthia, al describir «los *cannoli* rellenos de *ricotta* y espolvoreados de escamas de chocolate negro que hacían en la pastelería de su pueblecito natal, y mientras lo contaba cerraba los ojos y se relamía los labios como si estuviera saboreándolos. En cierto momento se mordió un instante el labio inferior, y Matthia, sin darse cuenta, se quedó con este detalle y pensó que había algo exagerado en la feminidad de Nadia, en la fluidez con que gesticulaba, en el acento sureño con que pronunciaba las labiales; la sentía como una potencia oscura que lo avasallaba y le caldeaba las mejillas».

Llegados a este punto, el film retoma el esquema dramático que había delineado en aquel almuerzo alpino, para señalar a la madre como responsable última del destino de la protagonista. La figura materna es de hecho en la novela una entidad enigmática y ausente, de la que se sabe que sufre depresiones de cuya etiología no se dan pistas, y que posteriormente es internada en un hospital psiquiátrico. La criada y cocinera de la casa actúa en el relato literario como vigilante y contrapeso, de manera que, progresivamente, se convierte en enemiga. Giordano recurre a la introspección para conseguir que el lector se identifique con los mecanismos psicológicos de la anorexia¹².

En cambio, el film ventila el demorado, eficaz y muy angustioso seguimiento de los estragos físicos y mentales de la joven, por una escena aparentemente de transición, que tiene lugar en la mesa familiar. Alice almuerza con sus padres. El hombre empieza a abroncarla («Deja de jugar con la comida y come»); se niega a permitir que se haga un tatuaje, por razones de identidad sexual («Viste como un chico, es plana como una tabla y ahora quiere un tatuaje»); se levanta con prisas, y remata su soflama con un sarcasmo («Buena abstinencia»). La madre no tarda en seguir el ejemplo de dejarla sola. A este respecto, la planificación es clara: el progenitor no sale demasiado airoso, y tampoco él se alimenta de manera adecuada, si bien ello es achacable única y exclusivamente al estrés. Por el contrario, la identidad de la táctica dilatoria que emplean madre e hija, reforzada por la simetría de sus respectivas posiciones, y la proximidad con que la cámara llama la atención acerca de la similitud del gesto de Alice, así como el plano que muestra la figura estilizada de la adulta desde el punto de vista de la adolescente (figs. 4-5), no dejan margen a la duda: la chica ha aprendido a revolver el plato con el tenedor, para fingir que come, a imitación de su madre, cuyo trastorno solo ha heredado.

¹² «Salió del baño y fue a la cocina, donde Soledad estaba preparando para ella su tarta con canela [...] Soledad sabía que Alice tiraba la comida [...] empezó a servirle menos cantidad. Lo mismo daba: Alice sabía pesar los alimentos con la mirada, seleccionaba sus trescientas calorías de la cena y lo demás lo desechaba como fuera. Comía con la mano derecha puesta sobre la servilleta, y delante del plato colocaba el vaso del vino, que se hacía llenar pero nunca se bebía, y el del agua, para que formaran una barrera de cristal. Y luego, durante la cena, situaba también estratégicamente el salero y la aceitera. Entonces aguardaba un momento de distracción de sus padres, absortos en la fatigosa operación de masticar, para echar dentro de la servilleta la comida previamente troceada en el plato. En el curso de una cena solía escamotear tres servilletas llenas en los bolsillos del chándal. Luego, antes de lavarse los dientes, las vaciaba en el retrete, tiraba de la cadena y veía cómo toda aquella pitanza desaparecía por el desagüe. Se pasaba la mano por el vientre y lo sentía satisfactoriamente vacío y limpio como un jarrón de cristal».



Figs. 4 y 5. Fotogramas de *La soledad de los números primos* (*La solitudine dei numeri primi*, Saverio Costanzo, 2010)

En la adaptación, por mor de la economía narrativa, se pierden anécdotas importantes, que explican su deterioro físico y mental. Por lo que al personaje de ella respecta, tienen lugar en el curso de su relación con Fabio, el hombre con quien contrae matrimonio¹³. La pérdida queda compensada con el impacto que causa la visión del cuerpo devastado de la actriz que encarna a Alice, en dos escenas consecutivas, separadas por varios años, y cuya distancia temporal es salvada merced al mismo mecanismo que confrontó su infancia alegre con su torturada adolescencia. El director, Saverio Costanzo, se sirve aquí de la elocuencia de la imagen pura y dura para transmitir la desolación y el sinsentido que el novelista ha de convocar con palabras¹⁴.

Gracias a eso, dinamiza el tramo final, en el que Alice cree ver a Michela, la hermana de Matthia, se desmaya de la impresión y, aferrándose a la ilusión de hacer algo útil para un ser querido (remediar la causa del infortunio de su alma gemela), tiene un arrebató bulímico¹⁵.

¹³ Este la invita a cenar, y ella se resiste. En la primera cita, ella se angustia al ver cómo él prepara una salsa con mantequilla y risotto con setas, contando las cantidades [ochenta o noventa gramos de mantequilla que «se disolvió liberando todas sus grasas saturadas y animales»; luego dice que cayó «en su plato una enorme cucharada de aquella pasta hipercalórica»). Alice se embriaga con el vino (lo cual describe Giordano con notable capacidad para ponerse en su lugar: «...tenía la grata sensación de que perdía trozos de ser con cada trago que daba»), no prueba el primer plato, pide lo mínimo del segundo y aprovecha un descuido de él para escamotear la comida y arrojarla por el retrete, que, para su desesperación, se obstruye. Acaba llorando. Más adelante, Fabio le explica de manera didáctica, con credibilidad profesional y cariño, las razones por las cuales ella no puede concebir, a su pesar: «Una parte del cerebro [...] el hipotálamo, controla el índice de masa grasa presente en el organismo. Si este índice cae a niveles muy bajos, la producción de gonadotropina cesa. El mecanismo se bloquea y las menstruaciones desaparecen. Pero esto es solo el primer síntoma. Ocurren otras cosas más graves. La densidad de minerales en los huesos disminuye y sobreviene osteoporosis. Los huesos se desmenuzan como hojaldré [...] Basta con elevar ese índice para que todo vuelva a ser normal [...] Es un proceso lento, pero aún estamos a tiempo». La tercera escena determinante que «se cae» en la adaptación es aquella en la que, en broma, pero a modo de venganza semiconsciente, Fabio rocía con arroz (símbolo de fertilidad) la cabeza de Alice, «como en nuestra maldita boda». Ese gesto deviene en pelea y precipita la ruptura entre ellos.

¹⁴ Durante la fase en que su aversión a la comida es más aguda, Giordano precisa que Alice come «hojas de lechuga directamente de la bolsa. Eran levísimas y crujientes y sólo sabían a agua. No las comía para saciar el hambre, sino para cumplir con el rito de la cena y matar aquel lapso de tiempo con el que de otro modo no habría sabido lidiar». En otro momento, dice que «sólo bebía agua, a traguitos y mirando el vaso que se llevaba a los labios con los ojos bizcos, sería como si tomara un medicamento...».

¹⁵ En la novela, Alice regresa a casa, se abalanza sobre la despensa y, de pie, engulle una lata de atún, otra de guisantes y una caja de galletas, eufórica ante la posibilidad de tener una misión vital: transmitir a Matthia que su hermana gemela perdida sigue viva.

Los cambios que se introducen en este punto en la película son mínimos, aunque significativos, porque refuerzan la poética. Ese encuentro delirante con Michela acontece en un supermercado (al igual que el cruce con Viola, que, a su manera, le dio lo contrario: la muerte), al que ha acudido a comer de manera compulsiva, frente a un anaquel, con las manos. La penúltima escena está encaminada a afianzar un axioma moral: lo que necesita la protagonista es tener alguien de quien cuidar, para encontrar, a su vez, un motor vital. Por eso, en su reencuentro, Alice se ducha, cuida la vestimenta y se ofrece a preparar «algo» para Matthia. Él acepta, así que ella se va a la cocina, rebusca en la nevera y, con lo que encuentra, le hace un sandwich.

4. *Déjame entrar*: de la frigidéz al frío

Déjame entrar fue primero una novela sueca, publicada en el año 2004, bajo el título original equivalente (*Låt den rätte komma in*), por John Ajvide Lindqvist. Se trataba de su exordio, y obtuvo un éxito inmediato. Cuatro años después, un director con más experiencia en el medio televisivo que en el cinematográfico, Tomas Alfredson, firmó la puesta en escena de la adaptación, de cuyo guión se encargó el propio Lindqvist. Esta primera versión sueca se mantuvo, por tanto, lógicamente bastante fiel al texto original, en el que el cuestionamiento de las categorías genéricas y, de nuevo, el vampirismo, se trenzaban con tanta audacia como complejidad. El argumento giraba en torno a la amistad cordial que nace entre Oskar, un niño hijo de padres separados que se siente marginado, y Eli, una vampira cuyo aspecto infantil encubre a una criatura anciana, acostumbrada por necesidad a sorber la sangre de quienes la rodean; físicamente a unos, y en sentido figurado, moral, a quienes la aman y se comprometen con ella. El hecho de que la muchacha no reconozca su naturaleza¹⁶, redundante en la ambivalencia del discurso de John Ajvide Lindqvist, que dio con *Déjame entrar* una vuelta de tuerca al estereotipo de la *vampiresa* a través de esta relación, entreverada, según la desesperanzadora visión de mundo de su autor, de deseo imposible de satisfacer y de egoísmo¹⁷.

¹⁶ En respuesta a la pregunta directa sobre si es vampira, Eli reconoce el hecho, pero niega la mayor: «Me alimento de sangre, pero yo no soy así». Oskar asocia el hecho de tener comida en la nevera a «ser normal» (no vampiro), pero, por la misma regla de tres, el hecho de que todos los alimentos que contiene la de Eli estén caducados, lo fuerza a reconocer que hay algo «raro» en ella.

¹⁷ De hecho, hambre (como sed de sangre) y sexo (como contrapartida) se asocian en un intercambio verbal entre Eli y su huésped.

La novela, prolija en descripciones por un prurito de ambientación pintoresquista, abunda en referencias a los hábitos nutricionales de los suecos, con un punto de humor negro y autopunitivo, pues los personajes se alimentan de manera rutinaria y deprimente¹⁸. Algunos personajes de la novela, muy coral –una cualidad que, obviamente, fue sacrificada en aras de la progresión dramática en el film–, intentan vivir de una manera más *tradicional* y *humana*; una identificación que carga la obra de connotaciones conservadoras y de pretensiones parabólicas, sociopolíticas y psicosociales¹⁹.

La primera versión cinematográfica adopta una estrategia mucho más elíptica y enigmática, rebaja al máximo las referencias (a tono con las notas dominantes, que son abstracción, anonimato y alienación), y potencia algunas facetas, en particular la sexualidad. Con ello, aunque el discurso sigue siendo evanescente, al menos están definidos los temas que se están conjugando, que resultan ser el fenómeno del *bullying*, tan antiguo en sí mismo como contemporáneo en cuanto que preocupación en la agenda social y mediática; y las transformaciones que están teniendo lugar en las formas de entender la familia (monoparentalidad, matrimonio homosexual, etcétera).

Oskar, el protagonista (encarnado por Kåre Hedebrant), es un niño rubio y delgado, de aspecto delicado, acerca de cuya sexualidad algunos compañeros hacen comentarios malintencionados, y a quien someten a maltratos y vejaciones. Vive con su madre, que solo alude al progenitor ausente cuando se refiere al régimen de visitas que han pactado, en fines de semana alternos. De manera sistemática, la puesta en escena, excepcionalmente pulcra y austera, niega al espectador la visión directa del rostro de la mujer, mantiene a madre e hijo al margen la una del otro, y a ella le corta la cabeza. Así caracteriza una relación marcada por el desapego, en la que la figura femenina se ocupa, estrictamente, del sostenimiento básico del pequeño, a quien acaricia la cabeza con la misma frialdad con la que le coloca una bandeja de pan (fig. 6).

¹⁸ Uno de los escenarios recurrentes era un restaurante chino en el que casi nadie comía, aunque se mencionaban «cuatro delicias» y arroz, y luego pollo marinado con arroz. Los anuncios de alimentación del supermercado daban pie a comentarios irónicos acerca de la sociedad de consumo, como el de «propaganda» de «picadura de vacuno». Había visitas a la sección de charcutería, con una minuciosa descripción del muestrario de productos, y a una pizzería, en la que se precisaba la manera, muy idiosincrásica, de comer la pizza por parte de un joven. Una caja de bombones se mencionaba como un regalo de carácter social...

¹⁹ El comienzo establece una comparación entre la heroína y la levadura, lo que avanza la idea de la necesidad de alimento (básico), como una adicción o una maldición, como es el vampirismo. Cuando Eli besa a Oskar, él tiene una especie de visión onírica, consistente en un banquete en el que unos niños devoran todo cuanto encuentran a su alcance. Y Virginia, una de las víctimas de un ataque vampírico, preparaba un guiso. Retirarse al campo a «cultivar patatas» es el sueño dorado regresivo de su pareja.



Fig. 6. Fotograma de *Déjame entrar* (*Låt den rätte komma in*, Thomas Alfredson, 2008).

El concepto de la maternidad como un yugo se refuerza cuando, de manera totalmente premeditada, esta línea de acción se alterna con las primeras intervenciones del proveedor de sangre de Eli, que sale de batida por el pueblo de noche, asalta a los desconocidos y los degüella. El proceso de extracción del líquido vital se muestra de frente, en toda la extensión del plano: el embudo, la garrafa de plástico, el seccionamiento de la yugular... Esta brutalidad es equiparada, merced al montaje, con las bolsas de la compra con las que llega a casa la madre de Oskar.

La imagen que ofrece del rol del padre no es menos problemática. En las dos escenas en que vemos al protagonista con él, aparecen, sintomáticamente, compartiendo mesa. A diferencia de lo que Alfredson hace por medio de la planificación con la madre, la cara del varón sí aparece en campo, con toda normalidad. Además, en la actitud de ambos se entrevé familiaridad y calidez: en la primera ocasión, en que comparten desayuno, se sientan en el mismo lado, sonrían levemente y, de hecho, el padre come lo que parece una galleta, aunque con un cierto aire de melancolía. Oskar no, presumiblemente porque ha terminado.

No obstante, la escena determinante tiene lugar en el tránsito del segundo al tercer acto, durante una noche en que los dos juegan a las palabras encadenadas. Oskar mordisquea una galleta. Aparece alguien, a quien hasta ese momento no se ha hecho referencia y de cuyo encaje en el conjunto no se habla, pero que, por los gestos, todo indica

que se trata de la pareja, masculina, del padre. Este interrumpe el juego para servir una copa al recién llegado y hacer lo propio para sí mismo. El juego se interrumpe, los adultos adoptan poses de incomodidad, y Oskar deja de comer y se tapa la cara, sin saber adónde mirar (figs. 7-8). De esta manera, una interpretación que la película alienta es que el origen de la indefinición sexual del niño, motivo de sufrimiento interior y de controversia entre sus compañeros, está en las preferencias de su progenitor; interpretación a la que da pábulo la construcción complementaria del personaje de Eli –quien, en un momento dado, le enseña los genitales, que resultan no ser una vagina, sino una costura–, y que reverbera para completar un discurso tremendamente ambivalente, pero que, en un momento en que en las sociedades occidentales se está generalizando el debate acerca del derecho de las parejas del mismo sexo a la adopción, caso de aportar algo, surte de argumentos a sus detractores.



Figs. 7 y 8. Fotograma de *Déjame entrar* (*Låt den rätte komma in*, Thomas Alfredson, 2008).

No es, por tanto, extraño que toda esta ambigüedad y el asunto mismo desaparezcan sin dejar rastro en el *remake* estadounidense, dirigido por Matt Reeves en 2010. Con arreglo a una ley no escrita del cine *mainstream*, *Déjame entrar* (*Let Me In*) procede a un destilado de asuntos, formas e ideas, que, uno por uno, se tornan más legibles y espectaculares; lo cual no significa, ni mucho menos, que la película esté exenta de valores cinematográficos ni de interés analítico, y tampoco que se aparte de la novela original. Tan es así que el autor del texto inspirador firmó el libreto a medias con su adaptador estadounidense, y se permitió una llamativa novedad: en la novela de John Ajvide Lindqvist, al protagonista le gustan las chucherías. Esta afición reviste importancia tanto para su caracterización (puesto que las compra y consume a escondidas, suele empacharse, y están ligadas a sus sentimientos de

culpa) como para la progresión del relato (pues la incapacidad de Eli de ingerir gominolas se convierte a ojos de Oskar en uno de los primeros indicios de su mal).

Pues bien, Reeves recupera toda esta subtrama, prácticamente perdida en la primera adaptación. La presentación de Owen (Kodi Smit-McPhee) –que, no en vano, responde a un tipo físico más enclenque que andrógino– tiene lugar mediante un travelling de aproximación sobre sus espaldas, mientras come caramelos y canturrea. Su madre lo llama, él hace un gesto de hastío, arroja los envoltorios a la nieve para esconder su falta, y acude con desgana. La manera en que Reeves y Ajvide Lindqvist resuelven la relación entre Owen y su madre (Cara Buono) es muy similar a la del film sueco: carece de nombre, aparece en campo pero está permanentemente fuera de foco, y se limita a servirle comida. Sus muestras de afecto, escasas, distantes y de compromiso, no cubren las necesidades afectivas del pequeño (fig. 9). Su primera escena juntos, inmediatamente posterior a la recién examinada, arranca durante la bendición de la mesa previa a la cena, en la que Owen, como no tiene hambre, apenas prueba bocado. Una llamada interrumpe a su madre, que le insiste para que coma. La madre mantiene una fuerte discusión, tras la cual se la oye gemir en fuera de campo; Owen, solo, deja los platos, con restos de comida, en el fregadero, y arroja parte del zumo por el sumidero.



Fig. 9. Fotograma de *Déjame entrar* (*Let Me In*, Matt Reeves, 2010).

Los cambios más radicales de esta película, ambientada (a diferencia de la descontextualizada versión sueca) en los años ochenta del siglo XX, consisten en el tipo de relación que mantienen los padres de Owen entre sí, los motivos de su separación y,

por tanto, las motivaciones del trauma del personaje infantil. Aquí, el varón es una figura que en ningún momento enseña el rostro, y solo habla con el niño por teléfono. La ruptura entre sus progenitores se achaca a la religiosidad de la madre, que a juicio del padre merece el calificativo de fanatismo. No hay, por tanto, conflicto sexual en el protagonista, cuyo sentimiento de orfandad responde más al consabido drama de los hijos de padres divorciados, agravado por el medio en que vive (una población pequeña de clima extremo en la América profunda), y a algunos de los rasgos menos halagüeños de la civilización estadounidense: desarraigo, aislamiento, paranoia... De ahí que los ataques que perpetra el protector de Eli tengan lugar en no-lugares característicos, como un *drugstore* en medio de ninguna parte, en el que los noctámbulos adquieren provisiones y artículos de primera necesidad; espacios propicios para víctimas fáciles.

También resulta muy orientativo el momento, ya avanzado el metraje, en que Owen se escabulle de casa, aprovechando que su madre está postrada en el sofá, aletargada por la depresión, y la cámara enfoca el televisor, en el que un gran rótulo llena la pantalla con uno de los lemas sensacionalistas característicos de la era reaganiana y el *rearme moral*: *10 pm. Do You Know Where Your Children Are?* («10 de la noche. ¿Sabes dónde están tus hijos?») (fig. 10). En relación a este reaccionarismo, este *Déjame entrar* americano adopta un punto de vista muy cínico, indeterminado entre la ironía y la adhesión.

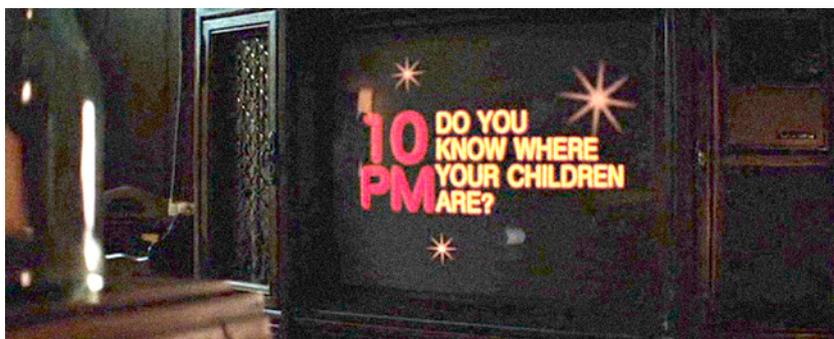


Fig. 10. Fotograma de *Déjame entrar* (*Let Me In*, Matt Reeves, 2010).

La película se presta a dos lecturas no incompatibles entre sí acerca de «lo que hacen los niños» cuando salen de casa y empiezan a madurar: una es de carácter coyuntural, la

otra aspira a la universalidad y la trascendencia. En este sentido, Reeves es consecuente con la obra de su coguionista Lindqvist, y redondea, a través de una rima entre los vicios de los principales personajes, la *poética de la adicción* que anidaba en la novela. Por eso, la versión filmada incluye aquella escena determinante en que Eli (Chloë Grace Moretz) se siente en la obligación de aceptar la invitación de Owen a golosinas, y su vómito pone en evidencia su condición vampírica. Pues bien, antes, en el mismo establecimiento, Owen ha adquirido antes una navaja. En la escena siguiente, mientras come un dulce ensartado en la cuchilla, levanta la vista y sus ojos se cruzan con los del huésped de la chica (Richard Jenkins), que justo en ese momento enciende un cigarrillo. El detalle entraña algo mucho más hondo que una coincidencia casual de gestos relacionados con la oralidad; por el contrario, consiste en la advertencia de que existe entre ambos personajes, por encima de la diferencia de edad, una suerte de hermandad en la dependencia (el vicio de las golosinas, el tabaquismo) y en la inclinación a forjar vínculos con criaturas aparentemente surrogadas a ellos, pero inmortales. Es decir, entre Owen y ese hombre casi anciano que convive con la niña, que podría pasar por un padre infeliz y algo enfermizo, pero también por un pedófilo, no hay auténtica diferencia; y si el protagonista estrecha lazos con *ella* sufrirá el mismo proceso.

5. Millenium 1. Los hombres que no amaban a las mujeres: repartos de tareas

Terminaremos esta panorámica con una de las cumbres de la cultura popular contemporánea: la primera entrega de la trilogía *Millenium*, del escritor, también sueco, Stieg Larsson (1954-2004). El prematuro fallecimiento de su autor, cuando el primer libro de la saga estaba en prensa, impidió que aquél viera publicado ninguno de ellos. El éxito global de que su obra gozó lo ha consagrado póstumamente como uno de los cronistas del presente, en el que la sombría percepción que la ciudadanía tiene del sistema capitalista está marcada por la corrupción generalizada y la mercantilización de las relaciones humanas.

Para cumplir con nuestro empeño, puede ser muy útil examinar a la *hacker* informática Lisbeth Salander, arquetipo consciente de una cierta feminidad actual, y cotejar al personaje literario con las dos encarnaciones fílmicas que ha tenido, la primera nórdica y destinada en principio a la televisión (*Män som hatar kvinnor*, Niels Arden Oplev, 2009) y en la que el papel corrió a cargo de Noomi Rapace, una actriz hasta entonces desconocida, sueca

aunque de padre español, y que después ha hecho carrera internacional; y la segunda una superproducción estadounidense, y con una estrella emergente, Rooney Mara, en el rol de Salander.

Y es que la evolución de la protagonista desde sus primeras andanzas novelísticas hasta su última aventura norteamericana, pasando por la traducción vernácula a imágenes, resulta de lo más instructiva. Tal y como Larsson la describe de manera reiterada, Lisbeth es una muchacha «pálida y anoréxica», cuyo jefe y protector, Dragan Armanskij, ve en ella «a la víctima perfecta de quien le desee algún mal». Conviene señalar que el autor del ciclópeo ciclo, quien se cuenta –seguramente con un punto de exageración publicitario-legendaria– que las escribió de manera febril, en un plazo muy breve, siempre de noche y sin pegar ojo, alimentándose apenas y encadenando un cigarrillo con otro–, se contradice a menudo, y emplea el término «anoréxica» aplicado a Lisbeth como sinónimo de «extremadamente delgada»²⁰; para, luego, puntualizar que, en puridad, no lo es²¹. Con un propósito muy similar al de John Ajvide Lindqvist –esto es, para caracterizar una sociedad caótica, con un desfase absoluto entre la excesiva oferta y el déficit de deseo–, Larsson se detiene siempre a contar con todo detalle lo que come cada cual²².

En algo se parecen, de entrada, las dos películas, y es en orillar este factor o relegarlo a una función eminentemente atmosférica. También en ambos casos sucede que, del estudio de la presencia o ausencia de este componente, como suma de indicios (solo posible, claro está, a posteriori), se siguen conclusiones cargadas de interés, lo que acredita la voluntad por parte de Niels Arden Oplev (con los guionistas Nikolaj Arcel y Rasmus Heisterberg) y de David Fincher (secundado por Steven Zaillian) de hilar fino en sus respectivas películas a través del componente alimentario.

La primera aparición de Lisbeth Salander en *Millenium 1* tiene lugar en un plano de conjunto, en el despacho de Dragan Armanskij, cuando es contratada para investigar

20 Por ejemplo: «La madre de Lisbeth era delgada y bajita, pero ni de lejos tan anoréxica como ella».

21 Su psiquiatra, Peter Teleborian, asevera en la segunda novela de la trilogía que Salander no tiene tampoco tendencias autodestructivas.

22 Verbigracia: «Después de un almuerzo apresurado compuesto por una *baguette* de queso *brie* y *caffè latte* en el Café Eden de Götatan...». Una compra-tipo de Lisbeth, realizada en un drugstore del tipo de la cadena 7-Eleven, se compone de «champú, pasta de dientes, jabón, yogur líquido, leche, queso, huevos, pan, bollos de canela congelados, café, bolsitas de té Lipton, pepinillos en vinagre, manzanas, un paquete grande de Billys Pan Pizza y un cartón de Marlboro Light»; es decir, pura supervivencia, que a veces Larsson abrevia, y se refiere a que adquiere «productos básicos». La lista anterior está tomada del segundo volumen, *La chica que soñaba con una cerilla y un bidón de gasolina*.

las intimidades de un periodista, Mikael Blomkvist (Michael Nyqvist). La chica comparece de cuerpo entero, dando primero la espalda, lo que se justifica por el hecho de que se está sirviendo un café. Luego se gira hacia el cliente, desde cuyo punto de vista el espectador la contempla por primera vez: vestida de negro de la cabeza a los pies, maquillada como una criatura de cine expresionista en blanco y negro, filiforme y con los pies vueltos hacia adentro. Todos son signos que acentúan su excentricidad.

Por el contrario, en la primera aparición hogareña de Blomkvist –que va a recibir el encargo de indagar en la desaparición y probable muerte de una joven cuarenta años atrás, y cuya pesquisa acabará convergiendo con la de Lisbeth–, es visto desde un tiro de cámara similar, también amplio y frontal. Sin embargo, él actúa con mucha más naturalidad, el entorno es radicalmente distinto (más luminoso y acogedor, como corresponde a una cocina), y está con su hija, a la que enseña a preparar albóndigas mientras bebe vino. Las dialécticas entre masculinidad y feminidad, soledad y compañía, trabajo y familia, actividad intelectual y dedicación a la cocina, etcétera; aparecen ya aquí de manera implícita, con los términos que asocia la mentalidad tradicional a hombres y mujeres, respectivamente, intercambiados.

Al igual que en el resto de films del corpus, ocurre en esta película algo que no debemos pasar por alto: aunque los veamos en un entorno propicio (por ejemplo, un restaurante), o incluso la escena esté motivada por esa actividad (como una cena), los personajes jamás comen frente a la cámara. La comida, y en particular la bebida, adquieren en este contexto el valor, ora de dotar de verosimilitud, ora directamente ornamental. Así ocurre cuando Blomkvist se desplaza en tren a Hedestadt, donde va a desarrollar su trabajo de campo, y entrega a la azafata un vaso vacío; en una de sus entrevistas con posibles testigos, en la que se deja servir pastel y café en una taza azul... En el caso de Lisbeth Salander, pasa igual: por ejemplo, su compañero de armas, el *hacker* Plague, sostiene un envase grande de una bebida de cola, de una marca blanca.

Ello, insistimos, no quiere decir que comida y bebida tengan un papel inexistente, estrictamente funcional u obvio. Antes bien, hay en el film una auténtica gradación. Durante la sobremesa de la cena que tiene lugar en casa de Martin Vanger (Peter Haber) para agasajar a Mikael Blomkvist, hay vino en la mesa y restos de comida en los platos; y el anfitrión, que se desvela al final como el asesino, saca y muestra con untuosidad un whisky Single Malt de veintiún años. El ademán de ofrecimiento de la bebida casa con el que esboza Mikael en

su primer encuentro cara a cara con Lisbeth, y a la vez se opone a él: véase la milimétrica equivalencia del tiro de cámara, pero los casi opuestos parámetros fotográficos de posición de los personajes y de luminosidad. Al fin y al cabo, lo que está en juego (como el título de la novela y de la película reflejan) es si los hombres pueden o no amar a las mujeres; si las invitaciones o las actitudes amables o protectoras no conllevan siempre y por definición engaño, fingimiento y violencia física, en particular sexual.

De hecho, en una escena contigua a la cena entre Blomkvist y Vanger, Lisbeth es violada por su tutor legal, que antes la había obligado a hacerle una felación. La cámara registra con fijeza la manera en que ella se lava la boca, y el rechazo que en adelante experimenta hacia cualquier tipo de contacto con varones, se explica como consecuencia de esa violación. Por eso, el periodista-detective, a sabiendas o inconscientemente, desarrolla una estrategia de cortejo con respecto a la joven que consiste en mostrarse «tal y como es»; es decir, demostrar, por la vía de los hechos y sin pronunciarlo ni darse por enterado de los recelos de ella, que él no tiene ningún inconveniente en que los roles genéricos clásicos se inviertan. Y, en la película, es «mano de santo»: desde el momento en que empiezan a convivir, él se adueña de la cocina y de las tareas que en ella se desarrollan. Salander, casi automáticamente, empieza a bajar la guardia y relajarse. Lo cual implica una novedad: en el instante en que se encuentran embebidos en sus respectivos ordenadores, se los ve masticando; en el caso de ella, hablando mientras come con los dedos. La culminación de esta estrategia de seducción tiene lugar a la mañana siguiente de que se produzca su primer encuentro sexual. Mikael, hacendoso, prepara el desayuno, cocinando nada menos que con la sartén. Ella se sienta, sin saludar, y devora con fruición. No lo mira a los ojos. Se sirve abundante ketchup, se chupa los dedos y come con apetito. Él observa sus gestos con curiosidad, se sonríe, y picotea (figs. 11-12).



Figs. 11 y 12. Fotogramas de *Millennium 1* (*Män som hatar kvinnor*, Niels Arden Oplev, 2009).

Inevitablemente, la versión de Fincher y Zaillian repasa la misma trayectoria psicológica y amorosa por parte de los personajes, mas difiere de manera sustancial en algunos puntos, de los que se desprende un concepto bastante distinto de una eventual igualdad moderna entre hombres y mujeres; concepto que sin riesgo a exagerar podemos aventurar que constituye una propuesta, dado el carácter modelizador que tiene el medio cinematográfico, y la pretensión discursiva a este respecto que animaba a las novelas y de que están contagiadas las películas resultantes.

En el film estadounidense, la contraposición entre el carácter *bon vivant* de Mikael Blomkvist (Daniel Craig)²³ y el entendimiento de la alimentación como una obligación por parte de Lisbeth Salander, tiene lugar también desde sus respectivas presentaciones. En el caso de él, lo vemos desayunar en una cafetería urbana, en la que pide un café solo y un bollo. En cambio, ella se prepara en el microondas de su apartamento un bol de gachas de avena, al que echa un chorro de agua antes de calentar. Cuando saca una lata de Coca-Cola de la nevera, semivacía, se entrevé un envase de pasta fresca y un bote de zumo. Mientras se alimenta –cosa que aquí también se nos hurta–, fuma, embebida en el ordenador.

La tónica de que el alimento, y las costumbres sociales relativas a saciar esta necesidad, posean un valor caracterizador, se mantiene en el *remake*. Por ejemplo, en la escena equivalente a aquella en que Blomkvist enseñaba a su hija la receta de las albóndigas, los personajes, que se conducen de manera más envarada, menos alegre, y con más conciencia del estilo y la imagen, asisten a una fiesta navideña. Cada uno tiene su propio plato hondo con comida, aunque nadie mastica frente a la cámara. En el único plato enfocado en campo, se distinguen patatas hervidas.

El tratamiento filmico que se da a la comida y la bebida experimenta una evolución análoga a la descrita en el caso sueco. En el tren que traslada a Mikael a Hedestadt también se ven vasos de cartón en las bandejas de los pasajeros. En el encuentro con el industrial que lo contrata, Henrik Vanger (Christopher Plummer), café, copas y manjares, presiden la conversación. El cliente usa las delicias, impecablemente servidas en un ambiente acogedor, como cebo para Blomkvist. Tan es así que, cuando garantiza al protagonista que, si resuelve el caso que le está confiando, le entregará la cabeza de su archienemigo como contrapartida, lo

²³ Icono de belleza y proclamado símbolo de una masculinidad de aspecto rudo pero fondo sensible y que, no casualmente, interpreta hoy en día a James Bond.

que queda de pollo funciona entre ellos como símbolo, pues Vanger acompaña esa promesa del gesto de acercarle el plato con los restos del asado.

Sin embargo, tampoco aquí hasta este punto todavía nadie ha osado comer frente a la cámara. Significativamente, el anciano desarrolla un relato, visualizado a través de *flashbacks*, en los que, de nuevo, aparecen los personajes en disposición de hacerlo. La primera estampa consiste en un idílico picnic, en el que una niña pela una naranja. Luego tiene lugar un banquete, frente a una mesa larga, en torno a la que se congrega toda la familia. En los platos hay carne con guarnición de verdura. Son estampas con la pátina dorada que imprime la nostalgia de un tiempo muy pretérito y perdido para siempre, cuando todos parecían –solo parecían– bien avenidos.

El contraste entre la tonalidad ambarina de esas imágenes y la cabaña que va a ocupar Blomkvist, oscura, helada y habitada por un gato, resulta tan clamoroso como vacío está el frigorífico. Pero *Kalle* Blomkvist jamás se arredra, y acude a la tienda de conveniencia local a adquirir provisiones. Con arreglo a la táctica elusiva del film, mete lo que ha comprado para sí mismo en una bolsa de plástico blanca más bien opaca, que impide verlo; y, por el contrario, se nos muestra cómo añade dos latas de comida para el gato. Gesto protector, que rima con la pérdida que acaba de producirse por parte de Lisbeth de su tutor, fulminado por un ataque, y que refuerza su inclinación a preocuparse más por los otros que por sí mismo, y responsabilizarse por quienes tiene a su alrededor. Blomkvist se configura, a través de estos detalles, como «el hombre perfecto para Lisbeth».

El obstáculo para que esta relación fructifique, y su puesta en escena, está prácticamente calcado con respecto a la película original. También Fincher y Zaillian confrontan el duelo psicológico que Blomkvist entabla, sin saberlo, con el asesino, que lo convida y se ufana de su «carne al verdeo» en una recepción privada; con las sevicias a que el nuevo tutor legal de Lisbeth la somete. Conforme a aquella ley no escrita que invocamos a propósito de la comparación entre las dos versiones de *Déjame entrar*, la Lisbeth de la versión USA (una Rooney Mara esquelética en comparación con Noomi Rapace, y sobre cuyo hipotético

trastorno anoréxico se especula entre líneas)²⁴ aquí Lisbeth no solo se lava la boca, sino que escupe el semen de su violador y se provoca el vómito.

A un mayor agravio, corresponde una prevención más acusada a cualquier tipo de contacto con hombres, en especial de tipo sexual. En su primera conversación con Salander –en la que entra en el apartamento de ella por las bravas, y la saca de la cama tras pasar la noche con una compañía femenina–, Blomkvist²⁵ lleva el desayuno: café envasado y algo sólido, todo doblemente envuelto en papel, blanco y opaco (fig. 13), lo que redundará en una cualidad fundamental del universo nórdico: la asepsia, clave para que el protagonista masculino se gane la confianza de su colega.



Fig. 13. Fotograma de *Millenium: Los hombres que no amaban a las mujeres* (*The Girl with the Dragon Tattoo*, David Fincher, 2011).

La única, importante divergencia con respecto a la película precedente, radica en que Blomkvist no tiene que hacer ningún esfuerzo, ni consciente ni inconsciente, para seducir amorosa o eróticamente a Lisbeth. Y la razón es tan sencilla como que él es el principal sorprendido cuando ella, sin previo aviso, toma la iniciativa. El pequeño, pero decisivo

²⁴ La escena que plantea esta cuestión de manera más clara es muy elegante. En medio de una investigación, un jefe de policía se dispone a enseñarle una serie de fotografías policiales tomadas en escenarios de crímenes, que podrían revolverle el estómago, le pregunta con gesto serio cuándo fue la última vez que comió algo. Ella, que toma la interrogación como un cuestionamiento de su aspecto, más o menos saludable –se sobreentiende que por haber tenido que oír comentarios parecidos, cargados de intención, repetidamente–, replica, más susceptible aún que de costumbre: «No puedo engordar. Es mi metabolismo, lo quemo todo».

²⁵ Al cual, a diferencia de la película sueca, sí lo hemos visto comer, con motivo de una visita de su hija a Hedestadt. En la escena en cuestión, que recalca su carácter protector y paternal, Blomkvist prepara un frugal almuerzo, a base de café y emparedados.

cambio de la tónica secuencia de *la mañana siguiente*, consiste en que, cuando Mikael se despierta e ingresa en la cocina desmerezándose dando tumbos, se la encuentra sentada en el banco junto al fregadero, fresca y despejada. La mirada de él se desvía hacia la derecha, a la mesa en el que ya está servido el desayuno, con un par de boles y, en un plato –seguramente, el reservado para el recién llegado–, una tostada con la mantequilla untada (figs. 14-15). Después de su primer intercambio verbal, ambiguo («Me gusta trabajar contigo», «A mí también me gusta trabajar contigo»), ella muerde sonoramente un pedazo de pan tostado que tenía en la mano. Fincher y Zaillian aventajan, al menos en este sentido, a Arden Oplev, Arcel y Heisterberg, pues son capaces de hacer de la pareja dos individuos más verosímiles, contemporáneos y libres de la obligación de contravenir con sus acciones los roles tradicionales de hombres y mujeres. Gracias a ello, su Lisbeth Salander puede mostrarse más congruente consigo misma: proactiva e independiente, en todo momento y circunstancia.



Figs. 14 y 15. Fotogramas de *Millenium: Los hombres que no amaban a las mujeres* (*The Girl with the Dragon Tattoo*, David Fincher, 2011).

6. Conclusiones: *dime lo que comes, y te diré...*

En el cine contemporáneo se detecta una clara tendencia a la ocultación de ciertas funciones fisiológicas, entre las cuales destaca la alimentación; o a su metafORIZACIÓN, en beneficio de otras, significativamente, más tratadas, como el sexo, del que a menudo la comida se configura como prelude, sustituto o símbolo. Asimismo, la satisfacción de las necesidades de nutrición suelen jugar un papel entre cosmético y funcional, para enriquecer la caracterización de los personajes o desarrollar el relato.

Si bien un problema tan candente como el de los trastornos alimentarios brilla clamorosamente por su ausencia de la pantalla grande, puede advertirse un interés incipiente

por el asunto, que se presta (y como tal es analizado en otras manifestaciones mediáticas y culturales) a ser leído como síntoma psicosocial o, desde una perspectiva relativista, como un reto a las creencias establecidas. La coincidencia de ciertas temáticas y estéticas (el vampirismo, en versiones fantásticas; la anorexia, en las más realistas), es indicativa de una preocupación generalizada, y vehicula discursos acerca de la construcción de los roles genéricos y sexuales, como autoconstrucción o como transmisión; discursos, en algunos casos, probablemente misóginos u homófobos, premeditados o a su pesar.

Bibliografía

- Ajvide Lindqvist, John (2008) *Déjame entrar*. Madrid: Espasa-Calpe.
Giordano, Paolo (2009) *La soledad de los números primos*. Barcelona: Salamandra.
Jonquet, Thierry (2003) *Tarántula*. Barcelona: Ediciones B.
Larsson, Stieg (2008) *Los hombres que no amaban a las mujeres*. Barcelona: Destino.
Nothomb, Amélie (2010) *Biografía del hambre*. Barcelona: Anagrama.

Recibido el 22 de abril de 2013
Aceptado el 25 de junio de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 129-155]

COMIDA, MUJERES Y PODER EN LA OBRA DE TENNESSEE WILLIAMS

FOOD, WOMEN AND POWER IN THE WORK OF TENNESSEE WILLIAMS

Laura Torres Zúñiga
Universidad de Murcia

RESUMEN

La comida es un código semiótico que trasciende lo biológico y se integra en lo cultural –las normas, restricciones y tradiciones culinarias son indicativas de las relaciones establecidas entre los miembros de una comunidad. En este trabajo se revisan diferentes ejemplos de referencias alimenticias en las obras del dramaturgo estadounidense Tennessee Williams para descubrir cómo los personajes femeninos más indomables –especialmente en sus relatos– hacen uso de la comida como herramienta para ejercer autoridad frente a los hombres.

Palabras clave: Tennessee Williams, relatos, mujeres, negación de comida.

ABSTRACT

Food is a semiotic code that transcends biology and integrates into culture –culinary rules, restrictions, and traditions are a sign of the relationships between the members of a community. This paper reviews various examples of alimentary language in the works of American playwright Tennessee Williams in order to reveal how his most indomitable women –especially those in his short stories– use food as a means to exert their authority on their male counterparts.

Keywords: Tennessee Williams, short stories, women, denial of food.

SUMARIO

1. -La comida como lenguaje. 2. -Referencias culinarias en los dramas de Tennessee Williams. 3. -Comida y poder en los relatos de Tennessee Williams. 4. -Bibliografía.

1. La comida como lenguaje

La comida nunca supone simplemente un medio a través del cual obtener el sustento necesario para nuestra actividad cotidiana; como Roland Barthes afirma, constituye todo un

sistema de comunicación y un tratado de costumbres, situaciones y comportamientos (Barthes, 1997: 21). Este tratado presenta importantes variaciones de una cultura a otra, y a través de su análisis se pueden desentrañar las relaciones de diferenciación y poder dentro de un orden social, como demuestran los trabajos de los antropólogos estructuralistas Claude Lévi-Strauss y su fundamental volumen de *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido* (publicado en 1964), o el coetáneo estudio de Mary Douglas sobre *Pureza y peligro (Purity and Danger)* (publicado en 1966). Ambos acentúan el valor social que tienen las relaciones culinarias para establecer relaciones de igualdad o jerarquías entre los miembros de una sociedad, y aclarar los roles adecuados para diferentes grupos de sus miembros –ya sea divididos por castas o por sexos. Al igual que Barthes, Douglas considera que las categorías alimenticias codifican funciones sociales y transmiten un mensaje sobre «diferentes grados de jerarquía, inclusión y exclusión, límites y transacciones a través de los límites. Al igual que el sexo, la alimentación tiene un componente tanto social como biológico» (Douglas, 1997: 36)¹. Dentro de estas relaciones jerárquicas de poder también se encuentran las (pre)concepciones de género que se comunican a través del lenguaje de la comida, pues «de muchas formas, la comida establece y refleja las identidades y relaciones masculinas y femeninas» (Counihan, 1999: 13)².

Mientras Lévi-Strauss y Douglas observan cómo los sistemas de clasificación y rituales alimentarios ponen de manifiesto las distinciones sociales, otros antropólogos como Marcel Mauss han estudiado, en lugar de este carácter diferenciador, el potencial para la creación de lazos de solidaridad y alianza que posee el intercambio de comida (Meigs, 1997: 102). En *Ensayo sobre el don* (1925) Mauss describe la necesaria aceptación del otro y las obligaciones de reciprocidad para con él que las transacciones de regalos conllevan –regalos que adoptan habitualmente la forma de manjares, banquetes, y otras cortesías. «La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad» (Maury Sintjago, 2010), pues al recibir un regalo y/o compartir comida con una persona, nos hacemos partícipes de una parte de su yo, como lo hará el otro respecto a nuestro yo cuando le devolvamos la cortesía con su correspondiente carga simbólica.

La comida constituye, por lo tanto, un código semiótico que representa patrones de separación, de clasificación de identidades culturales y su jerarquización, de prohibiciones y aberraciones, a la vez que nos relata intentos de acercamiento, de unidad y comensalidad. La integración y utilidad de ese código en el lenguaje literario es indiscutible, ya que «en

1 «Different degrees of hierarchy, inclusion and exclusion, boundaries and transactions across the boundaries. Like sex, the taking of food has a social component, as well as a biological one». Todas las traducciones al español son mías.

2 «In many ways, food establishes and reflects male and female identity and relationships».

diversos textos, las imágenes del acto de comer ofrecen un modelo de encuentro entre individuos» (Kilgour, 1990: 6)³. Y, como mencionaba Douglas, estos encuentros culinarios ofrecen un correlato a los encuentros sexuales que también reflejan relaciones de poder, roles culturales, y aspiraciones a una comunión con el otro. «El uso de la comida y del acto de comer como metonimia o metáfora sexual intencionada tiene una larga tradición, especialmente a la hora de sugerir la carne humana y las relaciones sexuales» (Sceats, 2000: 23)⁴; no solamente la tradición psicoanalítica fomenta esta analogía entre el impulso sexual –manifestado oralmente en la infancia temprana– y el impulso oral alimenticio, sino que tanto la comida como el deseo sexual van más allá de ser simples apetitos biológicos a satisfacer y nunca se ven reducidos a su mero aspecto materialista y fisiológico, sino que adoptan innumerables formas filtradas a través de los contextos culturales que los regulan.

2. Referencias culinarias en los dramas de Tennessee Williams

El dramaturgo y prosista Tennessee Williams es uno de los «escritores sureños representativos [... que] han usado el tropo del acto de comer, con sus corolarios de cocinar y cenar, para socavar los conceptos de identidad y valor» (Evans, 1992: 142)⁵. Robley Evans y muchos otros han centrado su atención en aquellas obras en las que este tropo toma su forma más extrema, el canibalismo, en relación con la representación del deseo homosexual; es el caso del relato «Desire and the Black Masseur» (1946) y la obra de teatro *Suddenly Last Summer* (1958)⁶. Sin embargo, la exhaustiva lista elaborada por W. Kenneth Holditch (2007) atestigua la ubicuidad de referencias culinarias y de bebidas en casi todos los dramas de Williams y su valor simbólico en relación a cuestiones de clase, rituales, e, inevitablemente, también sexuales. Ya en los dos primeros éxitos teatrales de Williams, *The Glass Menagerie* (1944) y *A Streetcar Named Desire* (1947), aparece el código semiótico alimenticio para establecer una clara diferenciación entre identidades. A través de la relación de los personajes con la comida, Williams nos transmite de forma velada pero fácilmente reconocible las diferentes personalidades y condiciones sociales de sus protagonistas, estableciendo una clara diferencia de género. En la semi-autobiográfica *The Glass Menagerie*, las primeras

3 «In different texts, images of eating provide a model for the encounters between individuals».

4 «The use of food and eating as a deliberate sexual metonymy or metaphor is a long-established tradition, especially for suggesting human flesh and sexual intercourse».

5 «Representative southern writers [... who] have used the trope of eating, with its corollaries of cooking and dining, to undermine conceptions of identity and value».

6 Véase por ejemplo Gross (1995), Sofer (1995), Clum (1997) o Saddik (1998).

palabras de la madre Amanda Wingfield regañando levemente a su hijo Tom, apuntan en esa dirección: «¿Tom? [...] No podemos bendecir la mesa hasta que vengas» (Williams, 2000: 401)⁷. Una de las damas sureñas más conocidas del universo williamsiano, Amanda organiza las cenas familiares según un protocolo no con el objetivo de la simple satisfacción de una necesidad natural, sino de que los modales y la cortesía nos diferencien de los meros animales y transformen la comida en la fuente de un deleite casi artístico:

AMANDA: No *empujes* con los *dedos*. Si tienes que empujar con algo, que sea con un trozo de pan. Y mastica... ¡mastica! Los animales tienen secciones en el estómago que les permiten digerir la comida sin masticar, pero se supone que los seres humanos mastican su comida antes de tragarla. Come sin prisa, hijo, y disfrútala bien. Una comida bien cocinada tiene multitud de sabores delicados que tienen que apreciarse en la boca. ¡Así que mastica tu comida y deja que tus glándulas salivales funcionen! [...] No tienes permiso para dejar la mesa (Williams, 2000: 401)⁸.

La científicidad con la que Amanda se enfrenta al componente más fisiológico de este ritual –las referencias explícitas a los procesos alimentarios de masticación, deglución, digestión, etc.– responde a un impulso similar a la que Michel Foucault describe en relación a los discursos médico-sexuales del siglo XIX: la necesidad de regulación, de descripción detallada de un área que causa ansiedad y necesita ser sometida a debate y a un régimen disciplinario donde «el comportamiento de cada uno está supervisado y sujeto a una serie de normas y regulaciones respecto al control del apetito, el movimiento y el sentimiento» (Mills, 2005: 93)⁹. Como su mismo hijo protesta, tal exhaustividad acaba por atenuar el deseo e impedir cualquier posible disfrute: «No he disfrutado ni un bocado de la cena por culpa de tus constantes instrucciones de cómo comerla. [...] ¡Me pone enfermo... me quita el apetito... toda esta charla sobre... secreciones de animales... glándulas salivares... masticación!» (Williams, 2000: 402)¹⁰. No es de extrañar entonces que Amanda también repudie abiertamente los demás apetitos que, en su opinión, constituyen lo más animal y

7 «Tom? [...]. We can't say grace until you come to the table».

8 «Don't *push* with your *fingers*. If you have to push with something, the thing to push with is a crust of bread. And chew –chew! Animals have sections in their stomachs which enable them to digest food without mastication, but human beings are supposed to chew their food before they swallow it down. Eat food leisurely, son, and really enjoy it. A well-cooked meal has lots of delicate flavors that have to be held in the mouth for appreciation. So chew your food and give your salivary glands a chance to function! [...] You're not excused from the table».

9 «One's comportment is overseen and subjected to a series of rules and regulations relating to control of appetite, movement and emotion».

10 «I haven't enjoyed one bite of this dinner because of your constant directions on how to eat it. [...] Sickening –spoils my appetite –all this discussion of –animals' secretions –salivary glands –mastication!»

en consecuencia indigno de la condición humana –precisamente aquellos que su hijo Tom defiende:

TOM: ¡El hombre es amante, cazador y luchador por instinto, y ninguno de esos instintos tienen mucha cabida en el almacén!

AMANDA: ¡Ni me menciones el instinto! ¡Las personas se han librado del instinto! ¡Los cristianos no lo quieren! [...] Sólo los animales tienen instintos que satisfacer (Williams, 2000: 421)¹¹.

En aras de la moralidad y decencia cristiana, la matriarca de los Wingfield programa su comida atenta a las restricciones religiosas y no tarda ni un momento en proponer pescado para la cena a la que invitarán a Jim, el supuesto pretendiente para su hija Laura, cuando se entera de que el muchacho es de origen irlandés católico. Pero, a diferencia del rol tradicional de la mujer como agente cultural a través de su elaboración de lo crudo en cocinado –es decir, como cocinera (Lévi-Strauss, 1996: 272)– las habilidades culinarias de Amanda, incapaz de enfrentarse a los instintos más *crudos*, no son muy amplias: ella misma confiesa a Jim que nunca ha sabido cocinar nada más que «angel-food cake» (Williams, 2000: 442) –el nombre del bizcocho ya demuestra su alejamiento de lo meramente terrenal.

Al igual que la primera escena de *The Glass Menagerie* retrata el personaje de Amanda rápida y afinadamente a través de su alabanza de los modales en la mesa, las primeras líneas de *A Streetcar Named Desire* perfilan de manera inequívoca el carácter de Stanley Kowalski, su protagonista masculino. Como Holditch subraya (2007: 68), nada más apropiado para evidenciar la imponente presencia física y sexualidad de Stanley que el ensangrentado paquete de carne con el que hace aparición y que lanza descuidadamente a su esposa al pasar por casa. Diametralmente opuesto a Amanda y su larga disertación sobre la comida bien cocinada, Stanley es el representante de lo crudo, de la brutalidad de la carne (Barthes, 1991: 78), y lo demuestra con sólo dos palabras: «¡Cógela! [...] ¡La carne!» le ordena a Stella. «¿Qué era ese paquete que le ha tirado? [...] ¿Que le coja *qué?*» (Williams, 1951: 14), repite entre carcajadas una de las vecinas presentes, en caso de que las connotaciones sexuales de ese primer diálogo hubieran pasado desapercibidas¹². Para

11 «TOM: Man is by instinct a lover, a hunter, a fighter, and none of those instincts are given much play at the warehouse! / AMANDA: Don't quote instinct to me! Instinct is something that people have got away from! It belongs to animals! Christian adults don't want it! [...] Only animals have to satisfy instincts».

12 «Catch! [...] Meat!»; «What was that package he th'ew at 'er? [...] Catch *what!*». Las connotaciones pueden de hecho pasarse por alto en una de las más recientes ediciones en español de *Streetcar* (Editorial Alba, 2010; traducción de Amado Diéguez), donde se pierde este doble sentido del comentario de la vecina al haber sido traducido como «¿El *qué* tengo que callar?» (como respuesta a la admonición de otra vecina ante su primer comentario sobre el paquete, «¡Chist, calla!»). Otras traducciones anteriores (por ejemplo, la de José Méndez Herrera para Ediciones Alfíl, 1967) mantienen la picardía original con una traducción más literal: «Coge, ¿*qué?*».

Blanche Dubois, su gentil cuñada recién llegada a Nueva Orleans, desde luego no habrían pasado por alto. A pesar de no haber estado presente en esa primera escena, es ella quien la evoca al preguntar a su hermana Stella, abnegada esposa de Stanley, cómo puede vivir con alguien que tiene «los hábitos de un animal. ¡Come, se mueve, y habla como un animal! Incluso tiene algo – infrahumano [...] Trayendo la carne cruda a casa tras la caza en la selva [...] ¡No te quedes atrás con los bestias!», le ruega (Williams, 1951: 72). Blanche verbaliza así en escena la descripción animalística que Williams hace de Stanley en las acotaciones al texto: «[Tiene] Un deleite animal [...] el poder y el orgullo de un gallo ricamente emplumado entre las gallinas» (Williams, 1951: 29)¹³.

En *Streetcar* el discurso de la comida también nos hace patente la relación entre los habitantes del barrio de Nueva Orleans en el que se desarrolla la obra. Un breve comentario que parece sin importancia tiene especial interés para caracterizar a los vecinos de los protagonistas, el matrimonio Steve y Eunice Hubbell. Los Hubbell comparten la misma atmósfera de conflicto y pasiones matrimoniales que los Kowalski, y la audiencia es testigo tanto de sus riñas como de sus reconciliaciones. Si bien es cierto que la descripción de ambos matrimonios contiene rasgos característicos de situaciones de violencia doméstica (Koprince, 2009), Eunice demuestra ser una mujer con más carácter que Stella, a quien le sirve de paño de lágrimas en diferentes momentos de la obra. Es Eunice quien se enfrenta a Stanley cuando este agrade a su esposa, y en su caso ella misma devuelve sin miedo los golpes a su marido. Su paridad frente a los hombres se demuestra también a través de su utilización de la comida a conveniencia propia. «Dile a Steve que se pille un bocadillo porque aquí no queda nada», es el mensaje para su marido que le encarga a Stella cuando ésta marcha hacia la bolera (Williams, 1951: 14)¹⁴. No obstante, cuando su marido Steve vuelve efectivamente a casa al final de la misma escena, ella reconoce que se ha hecho un plato de *spaghetti* pero se lo ha comido todo, no guardando nada para él (Williams, 1951: 28). Por otro lado, sí que por iniciativa propia comparte un cuenco de uvas con Stella en el trágico acto final. Esta comensalidad entre Eunice y Stella, símbolo de su unión como compañeras de apoyo mutuo, capaces de enfrentarse a una impetuosa vida conyugal guiada por las pasiones, no es compartida por Blanche, quien mantiene un aparente repudio de los instintos mientras oculta sus pasados encuentros íntimos con extraños en su ciudad, Laurel. Para ella las uvas, como el deseo, son algo impuro («Estas uvas, ¿están

13 «An animal's habits. Eats like one, moves like one, talks like one! There's even something – sub-human [...] Bearing the raw meat home from the kill in the jungle [...] *don't hang back with the brutes!*»; «Animal joy in his being [...] the power and pride of a richly feathered male bird among hens».

14 «Tell Steve to get him a poor boy's sandwich 'cause nothing's left here».

lavadas?» pregunta precisamente tras salir de uno de sus innumerables baños con los que pretende desprenderse del recuerdo de su indecoroso pasado), son un significante de la muerte: «¿Sabéis de qué moriré? De comer una uva sin lavar durante una excursión por el océano» (Williams, 1951: 135-6)¹⁵.

3. Comida y poder en los relatos de Tennessee Williams

Es en los relatos de Williams donde podemos encontrar los ejemplos más claros de la retórica alimentaria en la que la negación de comida como la de Eunice se utiliza como ejercicio de autoridad femenina frente a los hombres. «Gift of an Apple» (escrito en 1936 pero no publicado hasta 1985 en *Collected Stories*), una historia preñada de simbología culinaria y religiosa, relata el encuentro de un joven autoestopista con una rolliza mujer italiana que vive en una vieja caravana arrumbada a la vera de la carretera. Con la simple contemplación del trailer, un puesto ambulante que exhibe ristras de ajos, pimientos rojos, calabazas y hierbas aromáticas, al hambriento muchacho se le hace la boca agua ante la posibilidad de encontrarse con una untuosa comida, y se embarca en una sutil negociación con la propietaria donde las invitaciones culinarias y sexuales se superponen. La más evidente, que da título al relato, trae resonancias bíblicas: como una Eva tentadora, la mujer le ofrece al joven una manzana con la que aplacar su hambre (Génesis 3, 6-7).

Sin embargo, la historia de Williams reformula el relato bíblico desestabilizando ciertas expectativas. Para empezar, a diferencia de Adán, el muchacho, aunque joven, no es tan ingenuo como podría parecer: en su narración menciona algún que otro encuentro con ciertos conductores que le han hecho insinuaciones, y recuerda pasadas aventuras nocturnas con una niña griega en el callejón detrás del restaurante familiar. El regalo de la manzana no simboliza tanto el despertar carnal de Adán y Eva como el establecimiento de un sistema de comunicación donde sexo y comida se solapan. Los pensamientos del muchacho mientras come la manzana apuntan directamente a una acción cargada de contenido erótico que ilustra la (¿apócrifa?) analogía de Lévi-Strauss citada por Angela Carter, «to eat is to fuck» (Carter, 1985):

Es como el acto de amar, pensó mientras trituraba la piel y la pulpa entre sus dientes [...] La pulpa se disolvía en su boca. Intentó no tragársela. Que dure más, pensó. Pero [...] se volvió toda líquida y se derramó por su garganta. No podía pararla. Es como el acto de amar, volvió a pensar. Intentas hacer que dure más. Prolongar el dulce momento final. Pero no puede

¹⁵ «Are these grapes washed? [...] You know what I shall die of? I shall die of eating an unwashed grape one day out on the ocean».

pararse en ese punto. Tiene que seguir subiendo y caer, tiene que terminarse. Y no sé por qué pero entonces te sientes engañado (Williams, 1994: 66)¹⁶.

La oferente de la manzana no es de hecho una mujer especialmente tentadora, sino un prototipo del exceso de significado que Lévi-Strauss encuentra en aquello que trasciende las oposiciones binarias –naturaleza/cultura, animal/humano, hombre/mujer. Tiene la mujer un cierto carácter animalístico que le recuerda al muchacho a un pez gato que una vez encontró en una botella pescada en el río; tan desproporcionadamente grande era el pez para ese espacio tan pequeño como la corpulenta italiana parece en su estrecha caravana. Este detalle en el que se basa el parecido entre la mujer y el pez es precisamente algo que convierte al segundo –y por analogía, a la primera– en algo repulsivo, impropio para ser comido: «Los otros quisieron abrir la garrafa y cocinar el bagre para cenar pero la idea le repelía porque había algo anormal en un pez que había crecido dentro de una botella» (Williams, 1994: 64).¹⁷ Los gruesos vellos sobre sus labios –parecidos a los bigotes de los siluros– y los pelillos oscuros sobre el pecho que le asoman por el escote hacen que la italiana recuerde al chico a un *hermafrodita* («hermaphrodite») que vio en una feria ambulante (Williams, 1994: 65). Pero aunque la protagonista esté desde un principio marcada por esta ambigüedad, ejerce una extraña fascinación sobre el joven, que la contempla entre ensoñaciones eróticas.

Esta combinación de rasgos animales y masculinizantes anticipan que esta figura femenina mantendrá una relación con los apetitos y la comida muy diferente de la de las estereotípicas damas williamsianas. El primer momento en que lo demuestra constituye la divergencia más relevante entre el relato bíblico original y el de Williams: el hecho de que los protagonistas *no comparten* el fruto del pecado, sino que la italiana primero ofrece una manzana al chico y después escoge otra para ella sola¹⁸. Por un lado, esta acción desafía visiblemente el habitual reparo que las mujeres norteamericanas muestran al comer ante los hombres, pues «ellas ofrecen comida pero no la comen, ofreciéndole el disfrute a los

16 «It is like the act of love, he thought, as he ground the skin and pulp between his jaw teeth [...]. The pulp dissolved in his mouth. He tried not swallowing it. Make it last longer, he thought. But it [...] all turned to liquid and flowed down his throat. He couldn't stop it. It is like the act of love, he thought again. You try to make it last longer. Draw out the sweet final moment. But it can't be held at that point. It has to go over and down, it has to be finished. And then you feel cheated somehow».

17 «The others had wanted to break the jug open and cook the catfish for supper but the idea of this had repelled him because there was something not normal about a catfish that had grown up inside a bottle» (64).

18 En la versión publicada en *Collected Stories*, Williams mantiene anónimos a la mujer y al muchacho; Smith-Howard and Heintzelman (2005: 85) mencionan el nombre «Irma» en su comentario de «Gift» sin aclarar si lo han obtenido quizá de un borrador anterior, pues en ningún momento aparece ese nombre en la historia. Siguiendo el texto, preferimos referirnos a ella sin usar nombre, ya que los nombres actúan como etiquetas clasificatorias dentro de las categorías del conocimiento y ya hemos visto que la italiana desafía cualquier encasillamiento o clasificación «slotted into the pigeon-holes» (Douglas 1997: 37).

hombres pero negándoselo a ellas mismas» (Counihan, 1999: 11)¹⁹ –muy al contrario que Eunice también. La italiana demuestra con su acción su dominio ante el expectante chico que, ávidamente, había supuesto que la segunda manzana también era para él: «La vio inclinarse otra vez sobre la cesta y sacar otra manzana. Bien. [...] Le dejó ver que sí que tenía hambre [...] pero ella no le ofreció la segunda manzana. Se la comió ella» (Williams, 1994: 66)²⁰. Defraudando esta anticipación, la italiana no satisface completamente al joven, sino que decide saciar antes su propio apetito.

Si el hambre es el mayor signo de impotencia o *powerlessness* (Counihan, 1999: 7), esta manipulación de la comida en relación al hambriento muchacho sitúa a la mujer en una posición de poder que rompe con la usual posición femenina. De las dos formas de ejercer el poder de la comida, tradicionalmente las mujeres se decantan por la *influencia*, el poder del don (según la formulación que de él hizo Mauss en su *Ensayo sobre el don*), por el cual se establece una economía del intercambio recíproco, un *quid pro quo* de obligaciones por el que el donante da, y el beneficiario debe recibir y a su vez devolver el regalo (Mauss, 2009: 71). Este es el poder de las mujeres que alimentan y satisfacen el hambre y con ello pueden manipular la gratitud de los receptores. No obstante, y a pesar de su título, la historia realmente no presenta el caso de un don o *gift*, pues la decisión de la italiana de coger una segunda manzana para sí resuelve la obligación creada al regalar la primera manzana al chico, y demuestra su inclinación por la forma más masculina de ejercer el poder a través de la comida: la coerción, que supone el control de unos recursos –«concentrados en manos de unos pocos, normalmente hombres» (Counihan, 1999: 47)²¹– que pueden ser negados a los demás, como hace al frustrar las expectativas del muchacho, y hace Eunice al dejar sin cena a su marido.

Esta posición coercitiva se hace sobre todo patente en la negativa de la mujer en compartir con el joven el trozo de carne que tiene reservado para la cena. En este caso, ella ya no podría proveer al chico y a sí misma con la misma satisfacción (una manzana para cada uno), sino que deberá dividir una sola ración entre los dos:

«¿Qué tienes para cenar?»
 «Carne».
 «¿Un trozo grande?»
 «Sí. Un trozo bastante grande».

19 «They may offer food but not eat it, giving pleasure to males but denying it to themselves».

20 «He saw her stoop over the basket again and take out another apple. Good. He [...] let her see that he was hungry all right [...] but she didn't offer the second apple to him. She ate it herself».

21 «Concentrated in the hands of the few, who are usually male».

«¿Suficiente para dos?»

«No, no sé», dijo ella. «Debería dejar algo para mi hijo» (Williams, 1994: 67)²².

Esta asociación de la mujer con un trozo de carne no puede ser más evocativa, por un lado, del subtexto erótico que se extiende paralelo a la narración –la trama gira en torno a la duda de si el autoestopista acabará degustando o no la *carne* de la voluptuosa italiana– pero también de cómo la situación de poder de la protagonista la dota de características típicamente masculinas –recordemos el trozo de carne que hace de carta de presentación del varonil Stanley. «El poder patriarcal en la sociedad occidental se encarna en el consumo de carne, que conlleva la asociación de las mujeres con los animales y su deshumanización y subordinación» como mera carne consumida –sexual o alimenticiamente– por los hombres (Counihan, 1999: 10)²³. Sin embargo, la italiana perturba esta clasificación al actuar tanto de la carne a consumir como de consumidora de carne –objeto y agente del mismo proceso. La ambigüedad de este personaje le permite la libertad de oscilar entre los diferentes roles culturales adjudicados a cada género, y precisamente en esa indeterminación radica la fascinación que provoca y su capacidad para adoptar la postura dominante que mantiene en el relato.

Williams parece haberse sentido atraído por este tema, pues casi veinte años después lo retomaría en otra historia, «Man Bring This Up Road», escrita en 1953 y publicada en la revista *Mademoiselle* (1959) y la colección *The Knightly Quest* (1966), y que serviría como base para la obra de teatro *The Milk Train Doesn't Stop Here Anymore* (1962). El joven autoestopista de «Gift of an Apple» se convierte aquí en Jimmy Dobyne, un poeta en decadencia algo más maduro pero igualmente desvalido, que escala a lo alto de un acantilado de la costa italiana para visitar la villa de Flora Goforth, una veterana mecenas del arte²⁴. Agotado y muerto de hambre, nada más llegar cae en un sueño ininterrumpido durante dos días, tras el que se dispone finalmente a conocer a la señora Goforth. En ese primer encuentro, Jimmy espera con ansiedad la llegada del desayuno, pues «tenía un hambre canina, la más voraz que podía recordar en toda su vida, durante la cual había tenido

22 «“What have you got for supper?” / “Meat.” / “A big piece?” / “Yes. A pretty big piece.” / “Enough for two people?” / “Naw, I don’t know,” she said. “I ought to save some for my boy”».

23 «Patriarchal power in Western society is embodied in meat consumption, which involves the linking of women and animals and their objectification and subordination».

24 Es característico en Williams que sus mujeres más pasionales tengan origen o influencia latina: la hispana Rosa Gonzales en *Verano y humo*, la italiana Serafina delle Rose en *La Rosa Tatuada*, o la mejicanizada Maxine Faulk en *La Noche de la Iguana* son algunos ejemplos –y normalmente encuentran a su antítesis en una remilgada americana como Alma Winemiller en *Verano y humo* o Miss Fellowes en *La noche de la iguana*.

más de un ayuno prolongado por motivos no religiosos» (Williams, 1994: 351)²⁵. Para su desgracia, no hay más que platos vacíos sobre la mesa. De hecho, Flora parece regodearse en la angustia de Jimmy cuando, «como si leyera su mente o las nerviosas contracciones de sus músculos estomacales», le ofrece su sonrisa más radiante y le anuncia: «Para desayunar no tomo más que café solo» (Williams, 1994: 351)²⁶. De un modo similar al de «Gift of an Apple», las expectativas de Jimmy de aplacar su apetito se ven coartadas una y otra vez mientras Flora demuestra cómo «elegir lo que uno toma o rechaza pueda ser una estrategia de control y dominación, tanto de uno mismo como de los demás, y a veces incluso una forma de sadismo» (Kilgour, 1990: 247)²⁷:

Él le devolvió la sonrisa, pensando que acto seguido ella seguramente diría: Pero por supuesto que puedes pedir lo que quieras. ¿Qué te parecen huevos y bacon, o te gustaría empezar con un melón? Pero el largo minuto se alargaba aún más [...] (Williams, 1994: 351).

¿Podría tomar azúcar? intervino Jimmy cuidadosamente.

Oh, no gracias, masculló ella con bastante enojo, yo nunca tomo (Williams, 1994: 354).

De repente se percató de una delgada servilleta blanca que cubría algo que abultaba ligeramente sobre un plato [...] y le entraron ganas de llorar cuando vio que era sólo un montón de cucharillas de plata con escudo (Williams, 1994: 355)²⁸.

La posición dominante de Flora, ejercida a través de su negación de comida a Jimmy, está de nuevo relacionada con una cierta ambigüedad sexual y un retrato animalístico. Si la mujer italiana se parecía a un siluro o *catfish*, atrapada en su trailer como en una botella, ahora es Flora, encaramada en un nido en lo alto del precipicio y vestida con un top «con dos largas colas colgando» –claro símbolo fálico de poder andrógino– y «hecho de red de pesca» (Williams, 1994: 355)²⁹, quien aparenta ser un ave rapaz marina que, al igual

25 «He was ravenously hungry, the hungriest he could remember ever being in a life that had contained more than one prolonged fast for secular reasons».

26 «As if she read his mind or the almost panicky tightenings of his stomach muscles, her smile turned brighter and she said: For breakfast I have nothing but black coffee».

27 «Choosing what one takes in or excludes can be a strategy for control and domination, both of self and others, and at times even a form of sadism».

28 «He smiled back at her, thinking that in the next breath she'd surely say, But of course you order anything that you like. How about eggs and bacon, or would you like to begin with a honeydew melon? But the long minute stretched even longer» (Williams, 1994: 351); «Might I have some sugar? Jimmy interposed gently. / Oh, no thank you, she muttered rather crossly, I never take it» (Williams, 1994: 354); «He suddenly noticed a fine white napkin covering something that made slight mound on a plate [...] and felt like crying when he saw that it was only a heap of crested silver teaspoons» (Williams, 1994: 355).

29 «With two long dangling tails [...] made of fish net».

que los peces sin escamas como el siluro, pertenece a la categoría de animales impuros o abominables para su consumo (Douglas, 1997: 50). Situadas fuera de las restricciones de pureza que demarcan las fronteras sociales, ambas mujeres demuestran su desafío a las categorías simbólicas utilizando la comida a voluntad como método de coerción.

El modo de significar en el discurso alimenticio la posición subordinada de los dos protagonistas masculinos de estas historias también es similar. En «Gift» la estrategia más evidente para conseguir desmontar la autoridad del muchacho es, como Philip C. Kolin ha señalado, el socavamiento de su masculinidad cuando, a pesar de que él haya intentado vanagloriarse de su virilidad con los recuerdos de la niña griega y ciertos gestos sutiles (como llamar la atención sobre su entrepierna tirándose del cinturón o sacándose una navaja del bolsillo), la italiana lo acaricia y alaba la suavidad de su piel: «Tienes una piel bonita como la de una chica» (Williams, 1994: 68)³⁰, un comentario emasculante que «simbólicamente lo iguala a la niña con cuyo nervioso despertar sexual él contrastó su propia curtida experiencia» (Kolin, 2007)³¹. Pero además de este ataque a su masculinidad, otra comparación define más sutilmente la situación supeditada del autoestopista así como de Jimmy Dobyne. Tras el diálogo citado arriba, donde la italiana duda de si compartir la carne o no porque debería guardarle un poco a su hijo (Williams, 1994: 67), el muchacho súbitamente y sin motivo aparente empieza a pensar en comer huevos cocidos:

Los huevos cocidos estaban buenos. La clara desprendiéndose del núcleo amarillo. La yema una bola redonda, empalagosa y granulosa, una pasta en la boca que se queda pegada a los dientes de manera que el sabor se mantiene durante más tiempo después. Mmmm. Le gustaría estar ahora mismo comiendo huevos cocidos (Williams, 1994: 67)³².

Si la porción de carne está reservada para el hijo de la italiana, la única manera de hacerse con ella será *transformarse en su hijo*. De ahí su fantasía de ingestión de los huevos, una alegoría que alude al deseo de ocupar el lugar del hijo de esa mujer-pez y disfrutar de su prerrogativa porque, en un relato donde la oralidad es predominante, lo que se incorpora es en lo que uno se convierte (Kristeva, 1986: 243). La satisfacción que promete esa mutación simbólica es más duradera que la de cualquier encuentro sexual, igual que el

30 «You got nice skin like a girl's».

31 «[H]e imagistically equates him with the young girl whose nervous sexual awakening he glibly contrasted with his own seasoned experience».

32 «Eggs were good hardboiled. The white coming loose from the yellow center. The yellow a round ball, rich and grainy, forming a paste in the mouth and sticking to the teeth so that the taste remained for a long time afterwards. Mmmm. He'd like to be eating some hardboiled eggs right now».

sabor del huevo perdura más en la boca que el jugo efímero de la manzana. Sin embargo, la transformación del muchacho en hijo sustitutivo será lo que malogre sus posibilidades con la italiana, cuyo deseo se ve frustrado en el momento en que él le revela su edad: «¡Diecinueve son exactamente los años que tiene mi hijo! ¡Será mejor que te vayas!» (Williams, 1994: 68)³³. Irónicamente, la fantasía del chico parece haberse convertido en realidad y pondrá punto y final a sus infructuosas negociaciones culinario-sexuales: el chico se pone de nuevo en camino y la italiana se queda en su trailer, ambos con sus apetitos aún insatisfechos.

En «Man Bring This Up Road», la negociación del intercambio de favores que inicia Flora con una insinuación exhibicionista ante Jimmy también parece definitivamente abortada en el momento en que éste rompe a llorar: «¡El joven estaba llorando, por Dios, sí, estaba berreando como un crío!». Ante tal desconsolado llanto, Flora no puede más que acercarse a él, abrazarlo y apoyarle con extremo cuidado la cabeza en su regazo, «como si fuera a romperse contra ella como el huevo de un pájaro» (Williams, 1994: 356-7)³⁴. Después de tal identificación del joven protagonista con un niño y con su símbolo, el huevo, la relación de poder entre los protagonistas se ve condensada otra vez en una vinculación materno-filial tras la cual resulta imposible continuar con la negociación sexual: el final de la historia deja a Flora con su proposición sin respuesta y vuelve a situar a Jimmy en el camino del acantilado, de vuelta a su peregrinación tras haber descartado cualquier esperanza de probar bocado.

Con esta revisión de las referencias culinarias en la obra de Tennessee Williams no se pretende más que poner de manifiesto la necesidad de prestar atención no sólo a los significados simbólicos que ciertos alimentos contienen –su denotación dentro de un conjunto paradigmático– sino de también leer ese mensaje en el que se integran, considerándolos como elementos de un sistema de relaciones o sintagma que se manifiesta según el desenvolvimiento de diferentes relatos (Lévi-Strauss, 1996: 301). Intuyendo tal vez que «la igualdad de género implica [...] la capacidad no sólo de ejercer la influencia, sino la coerción también» (Counihan, 1999: 46-7)³⁵, Williams rompe con ciertos estereotipos e intenta reformular los roles masculino y femenino, con mujeres independientes que prevalecen sobre hombres que, al verse en posición subordinada, no son aún capaces de reaccionar y acaban infantilizados. Se abre así un camino a la interpretación de otros textos que pueden contribuir a desentrañar este discurso culinario, como por ejemplo la obra de teatro *A Lovely Sunday for Creve Coeur* (1980), donde cuatro mujeres hablan –entre otros temas– sobre

33 «Nineteen is just how old my own boy is! You better go 'way!»

34 «The man was sobbing, my God, yes, he was bawling like a child!»; «as if it might break against her like a bird's egg».

35 «Gender equality involves [...] the ability not just to influence, but to coerce as well».

comprar carne mientras una de ellas pasa toda la obra friendo pollo y cociendo huevos (Williams, 1980: 2-5). Quizá no sea mera coincidencia que la protagonista sea «a diferencia de sus otras compañeras, 'damas sureñas avejentadas', [...] una superviviente resuelta y optimista» que supera la falta de compañía masculina, ni que esta sea la única obra larga de Williams donde todos los personajes son mujeres, «especialmente fascinantes» e incluso con indicios de homosexualidad, las cuales hacen a esta comedia «realmente excepcional» (Smith-Howard & Heintzelman, 2005: 144)³⁶.

Bibliografía

- Barthes, Roland (1991) *Mythologies*. Trad. Annette Lavers. New York: Noonday.
- (1997) «Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption». En: Carole Counihan y Penny Van Esterik (eds.): *Food and Culture. A Reader*. Londres y Nueva York: Routledge, pp. 20-27.
- Carter, Angela (1985) «Noovs' Hoovs in the Trough», *London Review of Books* (24 enero 1985), pp. 22-3. <http://www.lrb.co.uk/v07/n01/angela-carter/noovs-hoovs-in-the-trough>. Accedido el 15 de abril de 2013.
- Clum, John M. (1997) «The Sacrificial Stud and the Fugitive Female in *Suddenly Last Summer*, *Orpheus Descending*, and *Sweet Bird of Youth*». En: Matthew C. Roudané (ed.): *The Cambridge Companion to Tennessee Williams*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 128-46.
- Counihan, Carole M. (1999) *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*. Nueva York: Routledge.
- Counihan, Carole & Van Esterik, Penny (eds.) (1997) *Food and Culture. A Reader*. Londres & Nueva York: Routledge.
- Douglas, Mary (1997) «Deciphering a Meal». En: Carole Counihan & Penny Van Esterik (eds.): *Food and Culture. A Reader*. Londres y Nueva York: Routledge, pp. 36-54.
- (2001) *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Londres y Nueva York: Routledge.

³⁶ «Unlike her fellow 'aged Southern belles,' [...] a hopeful, strong-willed survivor [...] notably fascinating [...] truly exceptional».

- Evans, Robley (1992) «'Or else this were a savage spectacle': Eating and Troping Southern Culture», *Southern Quarterly* 30.2-3, pp. 141-9.
- Gross, Robert F. (1995) «Consuming Hart: Sublimity and Gay Poetics in *Suddenly Last Summer*», *Theatre Journal*, 47/2 (May), pp. 229-51.
- Holditch, W. Kenneth (2007) «Southern Comfort: Food and Drink in the Plays of Tennessee Williams», *Southern Quarterly* (Winter 2007), pp. 53-73.
- Kilgour, Maggie (1990) *From Communion to Cannibalism. An Anatomy of Metaphors of Incorporation*. Princeton, NJ: Princeton University Press.
- Kolin, Philip C. (2007) «Picaro Tom Goes Catfishing: The Proleptic Importance of 'Gift of an Apple'», *The Tennessee Williams Annual Review*, n° 9, web (16 Nov. 2009).
- Koprince, Susan (2009) «Domestic Violence in *A Streetcar Named Desire*». En: Harold Bloom (ed.) *Bloom's modern critical interpretations Tennessee Williams's A Streetcar Named Desire*. Nueva York: Infobase Publishing, pp. 49-60.
- Kristeva, Julia (1986) «Freud and Love: Treatment and Its Discontents». En: Julia Kristeva: *The Kristeva Reader*, trans. Margaret Waller, ed. Toril Moi. Oxford: Blackwell, pp. 240-71.
- Lévi-Strauss, Claude (1996) *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Maury Sintjago, Eduard Antonio (2010) «Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación», *Gazeta de Antropología*, n° 26 (2), artículo 45.
- mauss, Marcel (2009) *Ensayo sobre el don. Forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Trad. Julia Bucci. Buenos Aires: Katz.
- Meigs, Anna (1997) «Food as a Cultural Construction». En: Carole Counihan y Penny Van Esterik (eds) *Food and Culture. A Reader*. Londres y Nueva York: Routledge, pp. 95-106.
- Mills, Sara (2005) *Michel Foucault*. Londres y Nueva York: Taylor & Francis e-Library.
- Sceats, Sarah (2000) *Food, Consumption and the Body in Contemporary Women's Fiction*. Port Chester, Nueva York: Cambridge University Press.
- Saddik, Annette J. (1998) «The (Un)Represented Fragmentation of the Body in Tennessee Williams's 'Desire and the Black Masseur' and *Suddenly Last Summer*», *Modern Drama* 41.3 (Fall), pp. 347-54.
- Smith-Howard, Alycia y Heintzelman, Greta (2005) *Critical Companion to Tennessee Williams. A Literary Reference to His Life and Work*. Nueva York: Facts on File.

Sofer, Andrew (1995) «Self-Consuming Artifacts: Power, Performance, and the Body in Tennessee Williams's *Suddenly Last Summer*», *Modern Drama* 38.3 (Fall), 336-347.

Williams, Tennessee (1951) *A Streetcar Named Desire*. Nueva York: Signet.

— (1980) *A Lovely Sunday for Creve Coeur*. Nueva York: New Directions.

— (1994) *Collected Stories*. Nueva York: New Directions.

— (2000) *The Glass Menagerie*. En: Tennessee Williams: *Plays 1937-1955*. Nueva York: The Library of America, pp. 393-466.

Recibido el 31 de mayo de 2013

Aceptado el 30 de junio de 2013

BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 157-172]

LAS COCINAS DEL INFIERNO.
LA VISUALIDAD DE LAS MUJERES EN LAS CALDERAS DE PEDRO BOTERO
*HELL'S KITCHENS. THE VISIBILITY OF WOMEN IN
«LAS CALDERAS DE PEDRO BOTERO»*

Vicent Francesc Zuriaga Senent
Universidad Internacional Valenciana (VIU)
Universidad Católica de Valencia

RESUMEN

Casi todas las religiones nos hablan del infierno como lugar en el que las almas son torturadas eternamente. El judaísmo lo llama *Gehena*, la mitología clásica *Tártaro* y *Hades*, las religiones paganas *Inframundo*, y la tradición cristiana castellana *Las calderas de Pedro Botero*. Los profetas del Antiguo Testamento narran con claridad los tormentos del infierno y Dante en *La Divina Comedia* nos lo relata con una visión particular. La literatura y el arte nos ofrecen abundancia de imágenes infernales en las que las mujeres tiene su protagonismo: unas veces como pecadoras, otras como diablasas. En ocasiones el diablo adopta forma de mujer y se ofrece al hombre como deleite carnal. La cultura contemporánea, a diferencia de la medieval y la barroca, nos presenta la banalización de lo diabólico. El cine, la publicidad, el comic e incluso los videojuegos nos muestran otras visiones del infierno que se apartan del sentido iconográfico cristiano: Dios ha muerto; el mundo, el diablo y la carne han ocupado su lugar al tiempo que ofrecen a mujeres y hombres la comida del árbol del paraíso.

Palabras clave: cocinas del infierno/calderas de Pedro Botero, visualidad, mujeres, Lilith, diablasas.

ABSTRACT

Almost all religions speak to us of Hell as a place where the soul is eternally tortured. In judaism it is called Gehenna, in classic mythology Tartarus and Hades, the pagan religions call it the Underworld, and the Castillian Christian tradition calls it *Las calderas de Pedro Botero*. Hell's torments are narrated clearly by the prophets of the Old Testament, and, in *The Divine Comedy*, Dante describes his own personal vision of Hell. Art and literature offers an abundance of images of Hell in which women have a leading role: sometimes as sinner, others as deviless. On occasion the devil takes on the form of a woman and offers himself to man as a carnal delight. Contemporary culture, unlike Medieval and Baroque cultures, trivialises the diabolical. Contemporary iconography, cinema, advertising, comics

and even videogames show us other images of Hell which move away from the Christian iconographic meaning: God is dead, the world, the devil and the flesh have taken his place while at the same time offering women and men fruit from the Tree of Knowledge.

Keywords: Hell's kitchens/*calderas de Pedro Botero*, visibility, women, Lilith, vampires.

SUMARIO

1. -Introducción. 2. -Las calderas de Pedro Botero. 3. -El infierno de Dante. 4. -Lilith, la Reina de la Noche. 5. -Las diablas seductoras. 6. -La banalidad del infierno contemporáneo. 7. -Bibliografía.

1. Introducción

La tradición judeocristiana, desde los primeros capítulos del Génesis, nos muestra de manera coral los distintos personajes, escenas y situaciones que fundamentan la esencia de su teología. Se nos habla de un Dios creador, del demonio tentador, del paraíso, del infierno, del hombre y la mujer, de su origen, de la comprensión del bien y del mal, de la relación del hombre con Dios, de la relación del demonio con el hombre, del destino...

La imagen que nos da el Génesis de la mujer y su relación con el diablo marcará desde un principio una concepción del bien y del mal desde una perspectiva un tanto misógina, en donde es el diablo quien tienta a la mujer y la utiliza como aliada para perdición del hombre con unas consecuencias nefastas para su especie: la pérdida del paraíso. A partir de este momento y hasta que en la tradición cristiana María, como madre de Dios, adquiere protagonismo en la revelación y en la corredención, el papel de la mujer en la Biblia (a excepción de las *mujeres fuertes* del Antiguo Testamento) se nos presenta de manera auxiliar frente al protagonismo del hombre y en la mayoría de los casos como objeto de tentación e instrumento del mal en manos del diablo.

El diablo es el guardián del infierno y en casi todas las religiones nos hablan del infierno como lugar donde, después de la muerte, las almas son torturadas eternamente. El judaísmo lo llama *Gehena*, la mitología clásica *Tártaro* y *Hades*, las religiones paganas *Inframundo*, y la tradición cristiana castellana *las calderas de Pedro Botero*, lugar donde a fuego lento son cocinados los pecadores.

Los profetas del Antiguo Testamento narran los tormentos del infierno: el profeta Isaías lanza estas preguntas a la muchedumbre: «¿Quién de nosotros morará con el fuego consumidor? ¿Quién de nosotros habitará con las llamas eternas?» (Is. 33: 14) y se dirige al Dios justiciero con estas palabras: «Señor, tu mano está levantada, pero ellos no la ven; ¡que vean avergonzados tu celo por el pueblo, que los devore el fuego destinado a tus

adversarios!» (Is. 26: 11). En el *Libro de Daniel* distingue entre aquellos que se salvan y aquellos que son condenados: «Y muchos de los que duermen en el suelo polvoriento se despertarán, unos para la vida eterna, y otros para la ignominia, para el horror eterno» (Dn. 11: 2).

En el Nuevo Testamento, la mayor parte de las referencias a la Gehena las encontramos en los escritos de San Mateo: «Pues yo os digo: Todo aquel que se encolerice contra su hermano, será reo ante el tribunal; pero el que llame a su hermano *imbécil*, será reo ante el Sanedrín; y el que le llame *renegado*, será reo de la gehena de fuego» (Mt. 5: 22). «Y no temáis a los que matan el cuerpo, pero no pueden matar el alma; temed más bien a Aquel que puede llevar a la perdición alma y cuerpo en la gehena» (Mt. 10: 28). El evangelista San Lucas hace un relato del infierno en la *Parábola del rico Epulón*:

Entonces exclamó: ¡Padre Abraham, ten compasión de mí! ¡Envíame a Lázaro, que moje en agua la punta de su dedo y me refresque la lengua, pues estoy abrasándome entre estas llamas! Abraham le contestó: Amigo, recuerda que durante tu vida terrena recibiste muchos bienes, y que Lázaro, en cambio, solamente recibió males. Pues ahora él goza aquí de consuelo y a ti te toca sufrir. El rico dijo: Entonces, Padre, te suplico que envíes a Lázaro a casa de mi padre, para que hable a mis cinco hermanos, a fin de que no vengan también ellos a este lugar de tormento (Lc. 16: 19-31).

También hace referencia al fuego del infierno el evangelista San Juan en su visión del juicio final narrada en el *Apocalipsis*: «Y la bestia fue apresada, y con ella el falso profeta que había hecho delante de ella las señales con las cuales había engañado a los que recibieron la marca de la bestia, y habían adorado su imagen. Estos dos fueron lanzados vivos dentro de un lago de fuego que arde con azufre» (Ap. 19: 20). «Y todo el que no se halló escrito en el *Libro de la Vida* fue arrojado al lago de fuego» (Ap. 20: 15). Y Dante, por su parte, en *La Divina Comedia* nos relata una visión particular del infierno, en donde propone una fusión del infierno clásico y el judeo-cristiano.

Partiendo de estas fuentes literarias y de las representaciones icónicas propongo un recorrido por el inframundo o «cocinas del infierno» para analizar la visualidad de las mujeres en sus papeles de pecadoras que son cocinadas en las calderas y devoradas por las llamas y de diablasas que se dedican a cocinar o devorar hombres –sean o no pecadores. Un viaje por distintos períodos históricos nos mostrará los cambios que se han producido en la cultura visual referidas a las mujeres desde épocas pretéritas en las que primaba el temor por la condenación eterna hasta nuestros días en los que el infierno y los que lo habitan se nos muestran como una «divertida» banalidad.

2. Las calderas de Pedro Botero

La tradición medieval cristiana, fundamentada en las Sagradas Escrituras, la revelación y los escritos teológicos de los padres de la iglesia, concretará en imágenes didácticas la representación del infierno como lugar de perdición y el paraíso como lugar de salvación. Estas imágenes literarias llegarán a los fieles en forma de sermones y representaciones icónicas en las portadas, capiteles o en los frescos de las paredes de las iglesias románicas y en las portadas, retablos y vidrieras de las iglesias góticas.

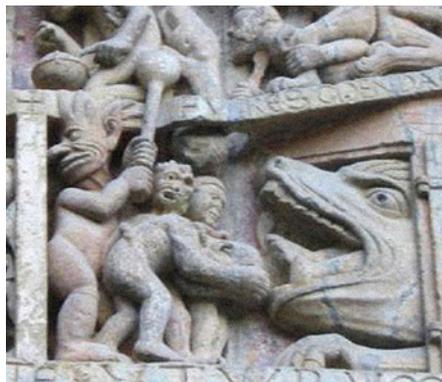


Fig. 1. Detalle de la boca del infierno de la portada de la Iglesia abacial de Sainte-Foy de Conques, Francia.



Fig. 2. Detalle de las calderas del infierno de la portada de la Catedral de Bourges, Francia.

El infierno se nos presenta mayoritariamente asociado al Juicio Final: la visión apocalíptica del fin de los tiempos se resume en un juicio supremo en donde se establece un premio o un castigo. El premio es el paraíso reservado a los cumplidores de la Ley; el castigo es el infierno destinado a los transgresores de la Ley. Los trasgresores de la Ley de Dios obtienen como pena el tormento del fuego eterno. El infierno es presentado como boca que engulle a los cómplices del mal y en él son cocinados y comidos (fig.1).

Al analizar imágenes del infierno medieval encontramos curiosamente mayor número de hombres que de mujeres, todos ellos acompañados por demonios. En algunas representaciones es fácil determinar o concretar el estatus social de las condenadas y los condenados gracias a los atributos iconográficos: frailes, monjas, obispos, reinas y reyes pueden ser identificados en la mayor parte de las escenas a pesar de su desnudez; si bien en otras ocasiones se nos presentan con ricos vestidos.

Los infiernos medievales se nos muestran asociados a la visión del Juicio Final. Los tímpanos de las catedrales nos narran el sentido de la redención cristiana: Cristo en majestad, vencedor de la muerte, concreta sus atributos con los instrumentos de la pasión. Si leemos el relato del *Apocalipsis* de San Juan, los mortales son llamados al juicio y los bienaventurados se situarán a la derecha de Cristo, mientras que a la izquierda quedan emplazados los condenados.

El infierno de la Catedral de Bourges (fig. 2) presenta como elementos básicos dos motivos tradicionales en la iconografía del infierno¹: la boca monstruosa y la caldera. Como podemos ver, la boca del infierno permanece abierta; de entre sus enormes fauces se proyectan intensas llamaradas de fuego que calientan la caldera a la que son arrojados los condenados para ser cocidos en su interior. No todos los demonios se ocupan en la tarea de llenar la olla infernal de pecadores. Dos de ellos se afanan en avivar el fuego con la ayuda de fuelles. Entre los condenados se distingue claramente una mujer cuyos pechos están siendo mordidos por un sapo. Es una imagen que ya desde la época románica se utilizaba para aludir al pecado de lujuria y a su castigo.

Otro ejemplo lo encontramos en la Catedral de Reims (fig. 3). El tímpano de la portada nos presenta el cortejo de los condenados, quienes, vestidos con ricos trajes, son dirigidos encadenados por el diablo a las calderas. A la izquierda de esta imagen podemos ver al arcángel San Gabriel (que fue, como ya sabemos, el que expulsó a Adán y Eva del paraíso) empuñando una espada de fuego con la que empuja a los encadenados al infierno. Entre los pecadores se distinguen reyes, obispos, frailes... y al final de la cadena hay dos mujeres: una de ellas porta en sus manos una bolsa que revela que el motivo de su condenación fue la avaricia.

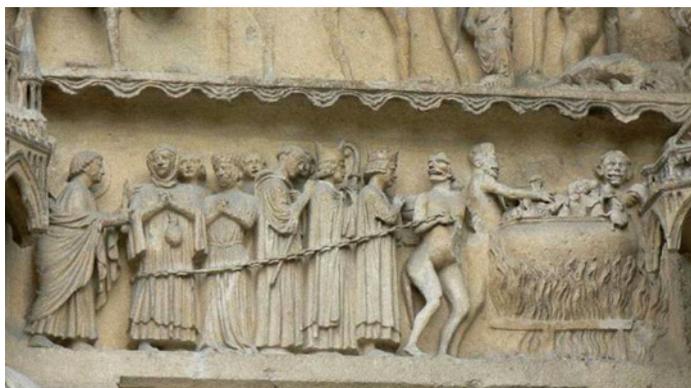


Fig. 3. Detalle de *las calderas del infierno* de la Puerta del Juicio Final de la Catedral de Reims, Francia.

¹ <http://www.xtec.cat/sgfp/llicencies/200203/memories/prodriguez/juicio/infiernoleviatan.htm>. Accedido el 15 de julio de 2013.

Resulta curioso observar el cocido de la caldera ya que si nos fijamos vemos que los pecadores quedan *reducidos*, y sirva la expresión culinaria, a la mínima expresión. Junto con los condenados se cuecen sapos y culebras que en la tradición bíblica son personificaciones del mal.

En la portada de la iglesia de Sainte-Foy de Conques encontramos en una de las filacterias el término «Tártaro», palabra de la tradición clásica para referirse al infierno (fig. 4). Únicamente hay una mujer condenada por adúltera junto con su amante –tal y como se explica en la filacteria superior– y el resto de los condenados son hombres. Siguiendo el código medieval, se representa el adulterio mediante la imagen de una pareja atados con un cordel por el cuello: ella con los pechos desnudos, él con las manos atadas. Ambos son acompañados por un demonio situado sobre ellos que está susurrando al oído a Satán el motivo de la condena: el pecado capital de lascivia.



Fig. 4. Detalle de la puerta del Juicio Final de la Iglesia de Sainte-Foy de Conques, Francia.

En España encontramos algunos ejemplos singulares. Llama nuestra atención el infierno de la Catedral de León en el que se produce una fusión entre dos tradiciones (fig. 5): por una parte tenemos las calderas de la tradición cristiana; y por otra al can Cerbero, el guardián del infierno de la tradición griega. Las cabezas de Cerbero devoran a los condenados como si de un succulento manjar se tratara. En este caso un diablo sujeta a una mujer desnuda por las piernas y la sumerge lentamente en la caldera; el espectador no puede ver ni su cabeza ni sus brazos. Al igual que en la Catedral de Bourges, el fuego de las calderas es alimentado por dos diablos que lo avivan con fuelles. En este caso vemos a las puertas del infierno a San Miguel pesando las almas.

Otros ejemplos serían el de la puerta del Juicio Final de la Catedral de Tarragona o el de la portada de la Iglesia de San Saturnino en Pamplona, incluso el de la Catedral de Tudela en cuya portada al igual que en la de Bourges se distingue a una mujer a la que unos reptiles muerden sus pechos. Un rasgo en común en todas ellas es la representación del infierno como



Fig. 5. Detalle de *las calderas del infierno* de la puerta del Juicio Final de la Catedral de León.

una gran boca que engulle, que se alimenta de los malvados: en el interior de esta boca el diablo, Pedro Botero, cocina a fuego lento, durante toda la eternidad, a aquellos que no han cumplido los mandamientos.



Fig. 6. Dibujo miniado del infierno del libro de Herrada Von Landsberg titulado *Hortus Deliciarum* (1165). Copia del original de 1818 por Christian Moritz.

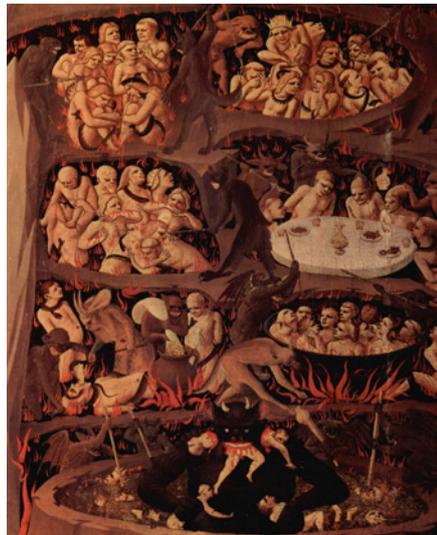


Fig. 7. Detalle del infierno de *El Juicio Universal* de Fra Angélico (1432-1435). Tabla al temple de 105 x 210 cm. Museo de San Marcos de Florencia.

Este tipo iconográfico que hemos comentado en las portadas de iglesias y catedrales perdurará y se proyectará en los códices miniados. Un buen ejemplo es el dibujo del infierno que aparece en el libro *El Hortus Deliciarum* escrito por la abadesa alsaciana Herrada Von Landsberg² en 1165 (fig. 6). Las imágenes de los códices, portadas, capiteles y frescos de iglesias mantendrán el tipo iconográfico del infierno en tablas de retablos góticos e influirá en la manera de representar el infierno en épocas artísticas posteriores.

En el *Quattrocento* italiano encontramos este tipo iconográfico en la obra de Fra Angélico *El Juicio Universal* (1432-1435) (fig. 7). La pintura es una tabla al temple de 105 x 210 cm. En la actualidad se puede contemplar en el Museo de San Marcos de Florencia. Esta tabla la pintó para la Iglesia de Santa María de los Ángeles y servía como respaldo de un banco donde se sentaban los obispos. En la obra de Fra Angélico el infierno es representado por un universo de llamas y por una gran boca que engulle a los condenados hasta sus entrañas a la vez que nos muestra las estancias de Satán. Fra Angélico pinta siete estancias alusivas a los siete pecados capitales.

La fuente iconográfica que inspiró la pintura de Fra Angélico proviene del imaginario común medieval que encontramos en el códice miniado del *Hortus Deliciarum*. Otra posible fuente de inspiración pudo ser el fresco de la Capilla Scrovegni de Padua pintado por Giotto



Fig. 8. Domenico di Michelino. *Dante y la Divina Comedia* (1465). Fresco de la Catedral de Florencia.

² El manuscrito del *Hortus Deliciarum* –después de haber sido preservado durante siglos en la abadía de Hohenburg– pasó a la biblioteca municipal de Estrasburgo durante la Revolución Francesa. En 1818, las miniaturas fueron copiadas por Christian Moritz (o Maurice) Engelhardt. Entre 1879-1899, el texto fue copiado y publicado por Straub y Keller. El manuscrito original fue destruido durante el incendio de la biblioteca de Estrasburgo en el asedio de la ciudad de 1870 durante la guerra Franco-Prusiana pero ha llegado hasta nuestros días gracias a estas copias.

entre 1302 y 1305. Giotto influyó en la manera de representar el infierno y su obra tuvo gran impacto a partir del Renacimiento. Una anécdota que no queremos dejar pasar por alto es que con la construcción de esta capilla el usurero Scrovegni, que se hizo pintar en el fresco como comitente, pretendía conseguir fama de hombre piadoso y la salvación de su alma y la de su padre. Sin embargo, su fama será arrojada al infierno por Dante en *La Divina Comedia* (Dante, 1308-1321: 94).

3. El infierno de Dante

En *La Divina Comedia* Dante nos presenta un infierno en el que se fusionan elementos del mundo clásico y el mundo judeocristiano que tendrá un gran impacto en las representaciones artísticas del infierno y en la manera de entender su iconografía (fig. 8).

Desde distintos ámbitos como el pictórico, escultórico, literario, filmico e incluso en el de los videojuegos se tomará como referente el infierno de *La Divina Comedia* motivo que justifica que a continuación hagamos un repaso breve para apuntar qué mujeres rescata Dante en su obra.

Antes de empezar, recordemos que el propio autor es el protagonista y nos cuenta que adquiere conciencia de haberse apartado del camino recto. Se encuentra perdido en una selva oscura de la que intenta salir. A lo lejos divisa una hermosa colina a la que quiere dirigirse para poder salir de la selva. En su intento por alcanzarla le salen al paso animales feroces: un león, una pantera y una loba. Al intentar huir se topará con el poeta Virgilio que le conducirá a la colina por un largo camino que comienza con el descenso al infierno.

Dante nos presenta el infierno como un gran foso marcado por nueve círculos. Veamos pues qué mujeres forman parte de cada uno de esos círculos:

a. El primer círculo es el Limbo en el que se encuentran las grandes damas de la antigüedad clásica: Electra, Camila, Pentesilea, Lucrecia, Davinia, Julia y Marcia que adquieren cierto grado de importancia al estar acompañadas por los grandes sabios de la Antigüedad. El motivo de hallarlas en el Limbo es porque no han conocido la redención pues su muerte fue anterior a la muerte de Cristo. Dante en este pasaje hace referencia al descenso de Cristo a los infiernos y como rescató del Limbo a los patriarcas y a las *mujeres fuertes* del Antiguo Testamento entre las que destaca a Rebeca. Entre el primer y el segundo círculo, Caronte (el barquero de la laguna Estigia) conduce a Dante y a Virgilio ante Minos, el Dios griego del infierno.

b. En el segundo círculo, Minos, juez del infierno, custodia a las lujuriosas/lujuriosos y también controla el amor desordenado de los amantes. Aquí se encuentra con su coetánea Francesca

de Rímíni, que será la encargada de contarle qué mujeres de la antigüedad clásica habitan ese círculo: Semínaris, Cleopatra, Helena de Troya, Dido, Amor, Caina (personificación de la muerte) e incluso la artúrica Ginebra.

c. En el tercer círculo se encuentran los glotones custodiados por Cerbero no hallándose ninguna mujer entre ellos.

d. En el cuarto círculo si bien hallamos a los avaros y a los pródigos, tampoco se hace referencia a mujer alguna. Según Dante, estos son los adoradores de Satán que cantan *pape Satán, pape, alepe* que se traduce por «oh Satán o Satán príncipe!».

e. En el quinto, al final de la laguna estigia, están los muros de la ciudad mítica llamada Dídite custodiada por Hécate³, la mujer del diablo. Junto a ella se encuentran las Furias (Megera, Alecto y Tisífona) y las Gorgonas (Medusa, Esteno y Euríale).

f. En el sexto penan los herejes, y entre ellos la bruja de Tesalia llamada Ericción.

g. El séptimo círculo es el de los violentos, los suicidas y los usureros y allí se encuentran las arpías⁴.

h. El octavo círculo lo componen los nueve fosos del fuego del infierno Maleborge. En el primer foso, el de los rufianes y proxenetas, encontramos a Thais, la cortesana de la comedia de Terencio *Eunuchus* (161 a. C.) a quien Dante presenta como un ser real, no ficticio. En el cuarto foso, el infierno de adivinos y nigromantes, hay otra mujer llamada Manto que es la hija de Tiresias, personaje mítico que aparece en la *Metamorfosis* de Ovidio. En el noveno foso junto a los sembradores de discordias, los calumniadores y falsificadores están la mujer de Putifar (que condenó mediante calumnias a José a la cárcel) y Mirra (madre de Adonis e hija de Ciniras, rey de Chipre), que enamorada de su padre se disfrazó de otra mujer para poder acostarse con él.

4. Lilith, la Reina de la Noche

El tránsito del Renacimiento al Barroco supone un giro en la representación de las mujeres asociada al mal. Su visualidad se concreta mediante la figura de las diablasas o del diablo en forma de mujer. El objetivo es la tentación que la dogmática cristiana marca como instrumento fundamental para la condenación eterna del hombre (Cfr. Pío V: 594-606).

³ Hécate es de la tradición griega; en la tradición romana su equivalente sería Proserpina y en la tradición judeocristiana sería Lilith.

⁴ «En la mitología griega, las Harpías o Arpías (ser 'que vuela y saquea') eran inicialmente seres con apariencia de hermosas mujeres aladas, cuyo cometido principal era hacer cumplir el castigo impuesto por Zeus a Fineo: valiéndose de su capacidad de volar, robaban continuamente la comida de aquél antes de que pudiera tomarla. Como diablasas castigadoras». <http://animalesmito.blogspot.com.es/2013/01/imagenes-e-informacion.html>. Accedido el 26 de julio de 2013.

En su libro *La Bella, Enigma y Pesadilla* (1991), Pilar Pedraza nos presenta a todos los seres infernales femeninos de la tradición clásica. Para introducirlas hace referencia al libro *Imagini delli dei de gl'antichi* del mitógrafo Vincenzo Casari, publicado en Venecia en 1556:

[...] Un capítulo de este tratado caudaloso está dedicado a las *Harpías, Ertriges y Lamias, castigadoras y portadoras de males y monstruos también espantosos de Libia, que significan belleza fingida y artificiosa y las seducciones de las meretrices, y las adulaciones de los malvados aduladores, que producen primero contento y luego daño al alma y al cuerpo y al honor y a la vida.*

Transcribimos este largo título por ser muy expresivo de la índole del tema del que nos vamos a ocupar. A las atroces enumeradas por Cartari añadiremos nosotros algunas más, como la Empusa, que participan de la naturaleza oscura y sanguinaria del resto constituyendo todas juntas un nudo gruñidor de fantasmas espantosos situados por Virgilio y Dante en sus respectivos infiernos. Junto con las Sirenas forman parte en su mayoría del sombrío *Thiasos* de Perséfone o de Hécate, y algunas son en realidad emanaciones de las diosas infernales, sus dobles vampíricos (Pedraza, 1991: 138).

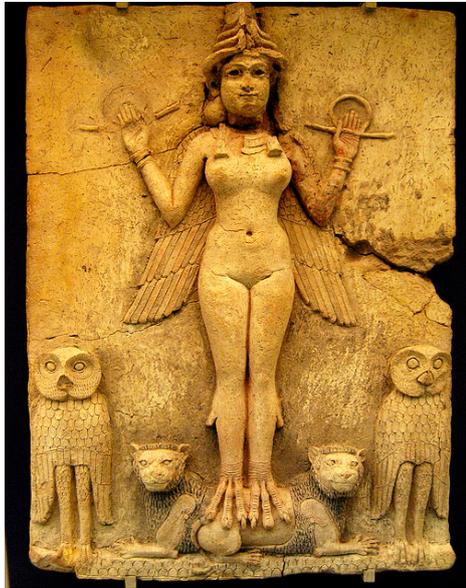


Fig. 9. *Lilith* (1800-1750 a.C.). Terracota Sumeria-Babilónica. Encontrada en el Sur de Irak. Museo Británico.



Fig. 10. *El parto de la diablesa*. Arquivolta de la Iglesia de Cifuentes, Guadalajara¹.

¹ <http://www.herreracasado.com/1983/01/01/una-propuesta-teologica-en-el-romanico-castellano-la-portada-de-santiago-en-cifuentes-guadalajara/>. Accedido el 27 de julio de 2013.

La tradición clásica, la judía y la cristiana utilizan diferentes nombres para referirse a la diosa del inframundo: Hécate, Perséfone y Lilith, si bien dicho personaje en sus diversas variantes derivan de una tradición anterior: la sumeria. Como muestra y antes de centrarnos en el mito de Lilith hemos querido incluir el relieve conocido como *Lilith* o la *Reina de la Noche* (fig. 9) que se encuentra en el Museo Británico de Londres.

El origen del mito de Lilith procede de la tradición sumeria y babilónica. Se cree que se incorpora a la tradición judaica tras el destierro de Babilonia. A ella hace referencia Isaías⁵: «Los gatos salvajes se juntarán con hienas y un sátiro llamará al otro; también allí reposará Lilith y en él encontrará descanso» (Is. 34: 14). Robert Graves comenta que esta tradición aparece en los escritos del Alfabeto de Ben Sirá Midrash del siglo X y en los textos cabalísticos de Yalqut Reubeni recopilados en el siglo XVIII por Rabbi Reuben Hoschke Kohen.

Entonces Dios creó a Lilith, la primera mujer, como había creado a Adán, salvo que utilizó inmundicia y sedimento en vez de polvo puro. De la unión de Adán con esta *demonia* y con otra como ella llamada Naamá, hermana de Tubal-Caín, nacieron Asmodeo e innumerables demonios que todavía infestan a la humanidad [...] Muchas generaciones después Lilith y Naamá se presentaron ante el tribunal de Salomón disfrazadas como ramerías de Jerusalén [...]

Adán y Lilith nunca encontraron la paz juntos, pues cuando él quería acostarse con ella, Lilith consideraba ofensiva la postura recostada que él exigía. «¿Por qué he de acostarme debajo de ti?» –preguntaba. «Yo también fui hecha con polvo, y por consiguiente soy tu igual». Como Adán trató de obligarla a obedecer por la fuerza, Lilith, airada, pronunció el nombre mágico de Dios, se elevó en el aire y lo abandonó. Adán se quejó a Dios: «Me ha abandonado mi compañera». Inmediatamente Dios envió a los ángeles Senoy, Sansenoy y Semangelof para que llevaran a Lilith de vuelta. La encontraron junto al Mar Rojo, región que abundaba en demonios lascivos, con los cuales dio a luz a razón de más de cien por día (Graves & Patai, 1963: 61-62).

En España una de las referencias iconográficas más antiguas se encuentra en las arquivoltas de la Iglesia del Salvador en Cifuentes, Guadalajara (fig. 10). En ella aparece representada Lilith como madre de Asmodeo *rey de los diablos* en el momento de parirlo.

La iconografía de la diablesa tiene su continuidad en la tradición flamenca. Uno de los mejores exponentes es el cuadro de Hugo Van der Goes que nos presenta una Lilith tentadora

⁵ Cfr. <http://www.bibliacatolica.com.br/03/29/34.php#ixzz2M2FdMpgd> (Traducción de la Biblia de Jerusalén). Accedido el 10 de agosto de 2013.



Fig. 11. Hugo van der Goes. *El Pecado Original* (1467 aprox.). Kunsthistorisches Museum, Viena.



Fig. 12. Miguel Ángel. *El Pecado Original* (1512). Capilla Sixtina, Roma.

sustituyendo a la serpiente del árbol del Paraíso (fig 11). Sin duda el mejor exponente de la diablesa en la escena del pecado original es el del fresco de Miguel Ángel de la bóveda de la capilla Sixtina (fig.12). Otros ejemplos de la representación del diablo como diablesa los encontramos en los pasos procesionales, entre los que destaca la *Roca Diablera* (siglo XVI) de la procesión del Corpus de Valencia o la diablesa del paso procesional de la Santa Cruz de la Semana Santa de Orihuela, obra de Nicolás de Bussy de 1695.

5. Las diablesas seductoras

San Atanasio, uno de los padres de la Iglesia de mediados del siglo IV, ensalza las virtudes de la vida ascética en el desierto en su libro escrito en el año 357 y titulado *Vida de San Antonio* (Cfr. Moliné, E., 1993: 478). Los episodios más populares de este libro tienen que ver con su lucha con el diablo. En uno de estos episodios los diablos le apalean. Pero sin duda el más conocido es el pasaje en el que el diablo transformado en una mujer voluptuosa intenta seducirlo. El episodio fue recogido y difundido por la *Leyenda Dorada* y su versión catalana *Vides de Sants Rosselloneses* desde la segunda mitad del siglo XIII. A partir de este texto comienza a desarrollarse todo un tipo de literatura hagiográfica sobre las vidas y hechos de los eremitas. En todas ellas se repite el acoso de las diablesas.

Estas imágenes literarias se trasladarán al arte figurativo a finales de la Edad Media; alguno de los mejores ejemplos los podemos encontrar en los retablos góticos del Museu Nacional d'Art de Catalunya. En Italia destacan los frescos de la Iglesia de *San Francesco* en Bassano. Será el Bosco⁶ (1450-1516), en el tránsito de los siglos XV al XVI, quien rescate esta temática (fig. 13). No hay que olvidar que pintó más de 20 cuadros sobre las *Tentaciones de San Antonio*. Este tipo iconográfico se proyectará hasta el siglo XX: el cuerpo desnudo de la mujer se presenta como tótem diabólico y causa de tentación, turbación y condenación. La ascética cristiana propone como virtud para combatir la seducción diabólica la piedad, la mortificación y la templanza (Cfr. Juan Pablo II, 1992: 410). No podemos dejar de citar *Las tentaciones de San Antonio* de Jan Wellens de Cock (1520) del Museo Thyssen-Bornemisza, y las *Tentaciones de San Antonio* de Dalí (1946) en el Musée Royaux des Beaux-Arts de Bruselas.



Fig. 13. El Bosco. *Las tentaciones de san Antonio* (1501). Oleo sobre tabla. Museo Nacional de Arte Antiquo, Lisboa. (Detalle del tríptico)

Fig. 14. Luis Buñuel. *Simón del Desierto* (1965). Cartel de la película.

⁶ Cfr. Nuet, Marta (1996:112) «El tema, habitual en la obra del Bosco, se generalizó después mucho más y fue pintado y reproducido en muchas de las obras dedicadas a la vida del santo anacoreta».

Tras el concilio de Trento (1545-1563), el carácter didáctico de las imágenes de las diablas seduciendo a los santos se tomará como referente doctrinal. Las hagiografías postridentinas de los bolandistas recopiladas en las *Acta Sanctorum*⁷ repetirán el pasaje de las tentaciones como vemos en las vidas de San Jerónimo, San Hilario, San Benito, San Saturio o San Simón el Estilita.

6. La banalidad del infierno contemporáneo

Luis Buñuel en 1965 dirige la película *Simón del Desierto* con un guión escrito por él (fig. 14). En su obra nos brinda una versión libre de la historia de Simón el Estilita a la vez que recupera para la contemporaneidad la iconografía de las tentaciones. Buñuel cambia el final de la hagiografía tradicional: si bien Simón va al cielo según los textos de los bolandistas el cineasta aragonés hace que finalmente Simón sucumba a la tentación de la diablesa interpretada por la actriz Silvia Pinal y acabe en el infierno que no será otro que la ciudad de Nueva York.

Esta parábola que nos regala Buñuel sobre el materialismo nos permite analizar un cambio de significación en lo diabólico que tiene entre sus antecedentes en la visión divertida que del infierno hacía el mítico *Cabaret de l'Enfer* de París en la última década del siglo XIX (fig. 15).

La estética de este cabaret reproducía el tipo iconográfico de los infiernos medievales con la gran boca representada en la puerta para engullir a los pecadores que buscan diversión ya que en su interior en lugar de tormentos se ofrecían *atracciones diabólicas* (fig. 16).



Fig. 15. Puerta de acceso al *Cabaret de l'Enfer*, en el barrio de Montmartre, París.



Fig. 16. Anuncio publicitario del cabaret.

⁷ Los bolandistas son un grupo de colaboradores jesuitas que prosigue la obra hagiográfica () iniciada en siglo XVII por el sacerdote Jesuita Jean Bolland (1596-1665). Estas actas están dedicadas a la recopilación de toda la información posible sobre los santos católicos.

El cine, la televisión, la publicidad, los comics y los videojuego han cambiado la imagen de lo diabólico transformando en atractivo lo que en otras épocas era rechazado como pecado. La imagen de las mujeres diabólicas proyectada por la iconografía contemporánea acentúa su carácter sensual: las diablas ya no son temidas sino deseadas.

La visualidad de las mujeres en el infierno contemporáneo ha tenido un cambio de significación que afecta incluso al universo infantil y juvenil. Podemos destacar el éxito que tuvo en los años 60 la serie televisiva *The Munsters* en la que Yvonne de Carlo interpretaba el papel de Lily convertida en paradigma de la estética gótica entre los adolescentes (fig. 17); y el furor causado por las muñecas *Monster High* de la firma de juguetes Mattel entre las que destaca Lilit, la diablesa más popular entre las niñas (fig.18). Las *Monster High* se han convertido en un fenómeno cultural liderando en España las ventas de muñecas en las navidades de 2012 y desbancando del primer puesto al producto estrella de Mattel: la muñeca *Barbie*.



Fig.17. Yvonne de Carlo, Lily en la serie televisiva *The Munsters* (1964-1966).



Fig. 18. *Lilit* (2010). Dibujo de la muñeca *Lilit*, *Monster High* de Mattel.

Lo diabólico ha pasado de ser temido a ser deseado y convertido en un producto más de consumo para todo tipo de público. La fruta del Árbol del Paraíso de la sabiduría del bien y del mal continúa y continuará siendo ofrecida y consumida. Nos gustaría terminar con una frase que aparece en un cuadro del siglo XVII de Ignacio de Ríes, una de las obras maestras del arte de la emblemática, que prefigura la actual victoria del diablo acompañado por otra figura femenina: La muerte. Les invitamos a que vayan a ver dicho cuadro sito en la Catedral de Segovia y titulado *El árbol de la vida* en el que podemos leer el siguiente lema: «mira que te mira Dios, mira que te está mirando, mira que vas a morir, mira que no sabes cuándo».

Bibliografía

- Aligieri, Dante (1995¹³²¹) *La Divina comedia*. Prólogo y notas de Juan Alarcón Benito. Traducción. Cayetano Rosell. Madrid: M.E. Editores.
- Bollandists (ed.) (1902) *Synaxarium Constatinopolitanum*. Bruselas: Los Bolandistas.
- (1957) *Bibliotheca Hagiographica graeca*, 3 vols. Bruselas: Los Bolandistas.
- (1900-1902) *Bibliotheca Hagiographica Latina Antiquae et Mediae Aetatis*, 2 vols. Bruselas: Los Bolandistas.
- (1986) *Supplementum*, Bruselas: Los Bolandistas.
- (1961-1971) *Bibliotheca Sanctorum*, 13 vols. Roma: Los Bolandistas.
- Brugger, Laurence (2000) *Bourges, la cathédrale*. Saint-Léger-Vauban: éditions Zodiaque.
- Ferrando Roig, Juan (2007) *Iconografía de los Santos*. Barcelona: Ed. Omega.
- Graves, Robert & Patai, Raphael (2000¹⁹⁶⁴) *Los mitos hebreos*. Madrid: Alianza Editorial.
- Juan pablo II (1992) *Catecismo de la Iglesia Católica*. Madrid: Asociación de Editores del Catecismo.
- Moliné, Enrique (1995) *Los Padres de la Iglesia. Una guía introductoria*. Madrid: Ediciones Palabra.
- Nuet, Marta (1996) «Antonio tentado por la lujuria. Dos formas de representación en la pintura de los siglos XIV y XV». En: *Locvs Amoenvs* 2. Barcelona: Ed. Universitat Autònoma de Barcelona, pp. 111-124.
- Machuca Díez, Anastasio (1971) *Catecismo para Párrocos según el Concilio de Trento*. Madrid: Ed. Magisterio.
- O’Laughlin, Michael (1992) «The Bible, the Demons and the Desert: Evaluating the Antirrheticus of Evagrius Ponticus». En: *Studia Monastica*, 34, fasc. 2. Abadía de Montserrat: Publicacions Abadía de Montserrat, pp. 201-215.

- Quasten, Johannes (2004) *Patrología I*. Madrid: B.A.C. (Biblioteca de Autores Cristianos)
- Ovidio Nasón, Publio (2008) *Metamorfosis*. Libros I–V. Madrid: Editorial Gredos.
- (2012) *Metamorfosis*. Libros VI–X. Madrid: Editorial Gredos.
- Pedraza, Pilar (1991) *La Bella, Enigma y Pesadilla*. Barcelona: Tusquets.
- Reau, Louis (1955-1959) *Iconographie de l'arte chretien*, 3 vols. París: Presses Universitaires de France.
- Roman lopez, M^o Teresa (1999) *Diccionario de los Santos*. Madrid: Ed. Aldebaran.
- Rivadeneira, Pedro (1604-1609) *Flos Sanctórum o Libro de las Vidas de los Santos*, 2 partes, Madrid.
- Voragine, Santiago de la (1984) *La leyenda dorada*. Madrid: Alianza editorial.

Recibido el 1 de septiembre de 2013
Aceptado el 2 de octubre de 2013
BIBLID [1139-1219 (2013) 17: 173-189]

CURRICULA / NOTES ON CONTRIBUTORS

Rosa Agost Canós

Profesora Titular del Departamento de Traducción y Comunicación de la Universitat Jaume I de Castellón. Actualmente es la decana de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales. Autora de numerosos artículos y varios libros sobre traducción audiovisual como *Traducción y doblaje: palabras, voces e imágenes* (Ariel, 1999); *La traducción en los medios audiovisuales* (UJI, 2001, con Frederic Chaume); *Screens we live by: An updated insight into audiovisual translation research* (Bahri Editions, New Delhi, 2011); *Multidisciplinarity in Audiovisual Translation (Monografías de Traducción e Interpretación n° 4, 2012, con Pilar Orero y Elena di Giovanni)*; teoría de la traducción y traducción entre lenguas maternas: *Teoria i pràctica de la traducció general. Espanyol-català* (UJI, 2001, con Esther Monzó). Ha editado *La investigació en Ciències Humanes i Socials* (UJI, 2013). Desde 1993 trabaja también en la traducción de textos audiovisuales y de divulgación científica.

José Enrique Agulló Vicente

Profesor Adjunto de la Universidad Católica de Valencia. Doctor en Antropología Social y Cultural por la Universidad Católica de Valencia. Ha participado en numerosos congresos nacionales e internacionales en los que ha presentado trabajos sobre diversas temáticas como «Poder político y comunidad política: el protagonismo social de los ciudadanos», «Identidad colectiva y sociedad multicultural», «Bioética y sociedad», y «La costumbre del viaje de novios». Entre sus investigaciones destaca, entre otros, el artículo «Espacios itinerantes: trashumancia pastoril y liminaridad social» (*Ager 8*, 2009). Actualmente investiga sobre estructuras de acogida solidaria y sigue profundizando en el rito del paso matrimonial.

Nieves Alberola Crespo

Profesora Titular de Literatura Norteamericana en la Universitat Jaume I de Castellón. Su labor investigadora se centra tanto en esta área como en los estudios sobre género. Es autora de *La Escuela de Nueva York. John Ashbery y la nueva poética americana* (2000) y *Texto y deconstrucción en la literatura postmoderna norteamericana* (2002). Ha co-editado y colaborado con ensayos críticos y traducciones en *Voces proféticas. Relatos de escritoras estadounidenses de entresiglos (XIX-XX)* (2003) y en *¿Nimiedades para la eternidad? Pioneras en la escena estadounidense* (2006). Ha coordinado y editado diversos números de las revistas *Asparkía*.

Investigació feminista y Dossiers feministes. Ha participado en diversos proyectos de investigación que se han materializado en publicaciones, siendo dos de las más recientes los capítulos de libro «Aromas y sabores en la obra de Dolores Prida» (*Comidas bastardas. Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Chile, 2013) y «Homes and Kitchens: Rethinking on the Works of Susan Glaspell, Tennessee Williams and Lynn Nottage» (*Into Another's Skin. Selected Essays in Honour of María Luisa Dañobeitia*. Granada: 2012). Desde 2013 es directora de la Colección Sendes.

Juncal Caballero Guiral

Profesora de la Universitat Jaume I de Castellón. Departamento de Historia, Geografía y Arte. Área de Estética y Teoría de las Artes. Miembro del Instituto Universitario de Estudios Feministas y de Género de la Universitat Jaume I de Castellón. Directora de la Revista *Asparkia*. *Investigació Feminista* indexada en la base de datos del ISOC, del CINDOC y en el LATINDEX. Sus líneas de investigación se centran en el análisis estético, arte contemporáneo y género. Entre sus últimas publicaciones caben destacar «Leonora Carrington y sus memorias. Una experiencia de Violencia y locura» en *Arte y Políticas de Identidad* (Nº 6, 2012) de la Universidad de Murcia o «La Corneta acústica o el encuentro fabulado de Leonora Carrington y Remedios Varo» en la *Revista de la Facultad de Humanidades y Lenguas Modernas de la Universidad Ricardo Palma de Perú* (Nº 15, 2012).

Carmen Corona Marzol

Profesora Titular de Historia Moderna de la Universidad de Valencia y de la Universitat Jaume I de Castellón. Ha publicado sobre mujeres de la independencia, con artículos como: «La Voz de las Mujeres de la Guerra en los Sitios de Zaragoza. De la Heroína mitificada a la amazona popular» (*Tiempos de América*, núm. 16, 2010); «Josefa Bosch. "La Pardala". Historia y memoria de una guerrillera de la Guerra de la Independencia en Morella (1808-1811)» (*Dossiers Feministes* 15, 2011); y «Patria y Patria. Las viudas de la Guerra en Aragón» (UNED, 2012). Ha trabajado sobre gastronomía histórica fruto del cual es la conferencia: «Nobleza y gastronomía. El recetario de la heroína de los Sitios» (Curso de Verano *1808 Invasores y Patriotas. En torno al bicentenario de la Guerra de la Independencia entre España y América*, Benicàssim, 2008). Recientemente ha impartido una Maestría en el Instituto de Historia de Cuba sobre *Nuevas perspectivas, fuentes y métodos sobre la presencia femenina en la Guerra de la Independencia española* (2012) y un Seminario en la Universidad de Panamá titulado «La guerra

de la Independencia española y los procesos de emancipación hispanoamericanos: estudios avanzados sobre la presencia femenina» (2012).

Manolo Dos Ramos

Licenciado en Ciencias de la Comunicación de la Imagen visual y auditiva, Universidad CEU San Pablo, Moncada, Valencia. Ha publicado críticas y artículos cinematográficos en revistas como *La vieja factoría*, *CBN* o fanzines como *Un día cualquiera en la vida de Jonas Mekas*. Ha impartido el Taller de Vídeo Trastorn Visual organizado por el Servei d'Activitats Socioculturals de la Universitat Jaume I de Castellón. Coeditor junto con Mary Farrell del volumen *Veintinueve maneras de concebir el silencio* (Diputació de Castelló, 2008). Imparte una asignatura sobre cine y género en el Máster Universitario en Investigación Aplicada en Estudios Feministas, de Género y Ciudadanía en la Universitat Jaume I de Castellón.

Rosa Limiñana Gras

Profesora de Psicología en el Departamento de Personalidad, Evaluación y Tratamiento Psicológicos de la Universidad de Murcia y miembro del Grupo de Investigación E069-05 *Psicodiversidad y Salud* de la Universidad de Murcia. Colaboradora del Grupo de Investigación de *Estilos Psicológicos, Género y Salud* (EPSY) de la Universidad Complutense de Madrid, y miembro de la Red Hygeia (*Red de investigación Health & Gender International Alliance*). Premio Internacional de Editores de Investigación y Desarrollo de TEA 2002 por el test: «CREA. Inteligencia Creativa. Una medida cognitiva de la creatividad» (Corbalán, Donolo, Martínez, Alonso, Tejerina y Limiñana, 2003); y Premio Nacional de Investigación «Diego Manzano 2008» por el trabajo de investigación: «Resiliencia y discapacidad: un enfoque positivo para el estudio de la adaptación de los padres en las familias de niños con espina bífida» (Limiñana, Corbalán y Calvo, 2009). Psicomotricista y especialista en Relajación Psicósomática (CIPS, Université Paris VII); Técnico especialista en Psicodiagnóstico Rorschach Workshop Exner (USA).

Nieves Muñoz Muñoz

Catedrática de Filosofía. Ha ejercido la mayor parte de su carrera académica como profesora de Filosofía en el Instituto de Enseñanza Secundaria Francisco Ribalta de Castellón. Entre sus publicaciones destaca *Los ecos del banquete no escrito* (2010). Actualmente se dedica a su gran pasión: la escritura.

Agustín Rubio Alcover

Profesor colaborador de Comunicación Audiovisual y Publicidad en el Departamento de Ciencias de la Comunicación de la Universitat Jaume I de Castellón. Entre sus publicaciones destacan dos análisis monográficos acerca de «Se7en» (David Fincher, 1995) y de «Dos en la carretera» («Two for the Road», Stanley Donen, 1967) en la colección *Guías para ver y analizar cine* de las editoriales Nau Llibres y Octaedro, de la que es coordinador técnico. Ha publicado «El don de la imagen. Un concepto del cine contemporáneo. Volumen 1: Esperantistas» (2010), en Ediciones Shangrila, en cuya revista coordina una sección de reseñas bibliográficas especializadas, «Bi(T)bliografía». Con Javier Gómez Tarín lleva un cuaderno mensual dentro de «El Viejo Topo» de actualidad político-cinematográfica, «La mirada esquinada. Doble(s) sentido(s)». Es jefe de redacción de «Archivos de la Filmoteca». Para el Instituto Valenciano del Audiovisual y la Cinematografía Ricardo Muñoz Suay prepara el primer libro sobre el cineasta Vicente Escrivá.

Laura Torres Zúñiga

Profesora Asociada en la Universidad de Murcia y miembro del Grupo de Investigación «Estudios de Narrativa en Lengua Inglesa: utopías, ciencia ficción, ecología, márgenes» (HUM-424) de la Universidad de Granada. Ha impartido docencia en la Universidad de Granada y en la Universidad de Delaware (EE.UU.) y ha sido investigadora visitante en las Universidades de Osnabrück (Alemania) y Manchester (Reino Unido). Su investigación se centra en la narrativa breve de Tennessee Williams desde la perspectiva de las teorías psicoanalíticas postmodernas y los estudios culturales, como demuestran sus publicaciones «Sea, Sun and Maybe Quien Sabe! Tennessee Williams and Spain» en *Tennessee Williams in Europe* (John S. Bak [ed.], Rodopi, 2013) y «Autofiction and Jouissance in Tennessee Williams's 'Ten Minute Stop'» en *The Tennessee Williams Annual Review* (2014). También ha publicado varios capítulos sobre los relatos de O. Henry, adaptaciones cinematográficas, y pragmática y psicoanálisis. Es co-editora de *Constructing Good and Evil* (Inter-Disciplinary Press, 2011) y *Into Another's Skin. Studies in Honor of M^{ra} Luisa Dañoibeitia* (EUG, 2012).

Nieves Pascual Soler

Profesora Titular de Literatura Norteamericana en la Universidad de Jaén. Ha co-editado *Stories Through Stories, Theories Through Stories: Native American Storytelling and Critique* (Michigan State UP, 2009); *Feeling in Others: Essays on Empathy and Suffering in Modern Culture*

(LIT Verlag, 2008) y *Masculinities, Femininities and the Power of Hybrid in U.S. Narratives: Essays on Gender Borders* (Carl Winter, 2007). Recientemente ha publicado *A Critical Study of Female Culinary Detective Stories: Murder by Cookbook* (2009) y *Hungering as Symbolic Language: What Are We Saying When We Starve Ourselves* (2012). Dirige el Proyecto de Investigación de Excelencia (2009-2013) *De boca en boca. Comida y transculturación en la literatura latina de finales del siglo XX (1960-2007)* (www.debocaenboca.org)

Vicent Francesc Zuriaga Senent

Profesor Adjunto de Historia del Arte de la Universidad Internacional Valenciana (VIU) y Profesor de Historia del Arte en la Universidad Católica de Valencia San Vicente Mártir. Ha comisariado dos exposiciones promovidas por el Consorcio Valenciano de Museos: «Pare Jofré, 600 Anys de Solidaritat» (2008) y «Memoria y Arte del Espíritu Cartujano: las Cartujas Valencianas» (2010). Ha participado como asesor científico, comentarista y documentalista en la serie de televisión «*L'Herència Monàstica*», premiada recientemente como la mejor serie documental en los premios internacionales de producción audiovisual Tirant. Las líneas de investigación que hasta el momento ha desarrollado y que se han concretado en libros, capítulos de libros y artículos se centran en el ámbito de la iconografía e iconología religiosa, el arte en la orden de la Merced, la instrumentación del arte como didáctica, devoción, propaganda y publicidad, la literatura emblemática, la iconografía colonial novohispana y el patrimonio artístico valenciano. Entre sus últimas publicaciones destaca el artículo «El dolor como triunfo. Sacrificio, tortura y liberación en las mártires cristianas» (*Dossiers feministes* 16, 2012).

NORMES DE PUBLICACIÓ DELS ARTICLES

1. Presentació d'originals

Els articles han de ser l'exposició de treballs d'investigació rigorosos i científics que aporten dades originals sobre temàtiques relacionades amb les dones, la investigació feminista i els estudis de gènere.

Poden estar redactats en català o castellà. La seua extensió per escrit no ha de ser superior a **20 pàgines** DIN A4 mecanografiades per una sola cara i amb interlineat 1,5, incloent-hi figures, taules, notes i bibliografia. El text s'ha d'enviar en format .doc o .rif.

Els articles han d'anar precedits d'un títol breu, seguit del nom i cognoms de l'autora o autor, i el centre d'estudis a què pertany, així com l'activitat investigadora que està desenvolupant en aquest moment. El text ha d'anar acompanyat d'un resum d'un màxim de deu línies i de les paraules clau en l'idioma original del treball i en anglès. S'hi ha d'incloure també un breu esquema de l'article que servisca com a sumari. A més, cal enviar l'adreça postal, l'adreça electrònica, el telèfon i el fax (en cas que es tinga) per a poder tenir contacte amb les autores o els autors.

El termini d'entrega dels treballs és abans de l'any d'emissió del monogràfic a què va dirigit l'article.

2. Format

El caràcter utilitzat en l'escriptura ha de ser **Times New Roman, 12** amb interlineat **1,5**.

Per a les **notes a peu de pàgina** s'ha d'utilitzar Times New Roman, **10** amb interlineat senzill.

Els **marges** han de ser de 2,5 cm (dreta i esquerra) i 3 cm (superior i inferior).

3. Cites

S'han d'utilitzar cometes angulars (« ») quan el text citat no supere les tres línies, i aquest s'ha de deixar dins del text amb el mateix tipus de lletra Times New Roman, 12.

Les cites superiors a quatre línies és convenient copiar-les, sense cometes ni cursiva, en un paràgraf amb el marge més gran que el de la resta del text (a 3,5 cm dreta i esquerra), i amb lletra Times New Roman, 10.

S'ha d'utilitzar el sistema de cites abreujades, incorporades al cos del text, quan només se cite la pàgina d'un llibre o diversos llibres, sense cap comentari aclaridor, utilitzant el format de **nom i any (o de Harvard)**: (Llona, 1999: 209; Aguado, Ramos, 2003: 11).

4. Bibliografia

La bibliografia s'ha de presentar al final dels articles, ordenada alfabèticament per autoria i amb els cognoms en **lletra versal**. El seu format ha de ser **Times New Roman, 11** i amb espai interlineal **senzill**. Per compromís feminista, s'ha de citar el nom de les autores i els autors.

- LLIBRES:

Un/a autor/a:

ARESTI, Nerea (2001): *Médicos, donjuanes y mujeres modernas: Los ideales de feminidad y masculinidad en el primer tercio del siglo XX*.

Bilbao: Universitat del País Basc.

Diversos/es autors/es:

- Quan només en siguen dos:

AGUADO HIGÓN, Ana María i RAMOS PALOMO, María Dolores (2002): *La Modernización de España (1917-1939)*. Madrid: Síntesis.

- Quan en siguen més de dos:

CLÚA, Isabel et al. (ed.) (2002): *Perversas y divinas. La representación de la mujer en las literaturas hispánicas: El fin de siglo y/o el fin de milenio actual*, Vol. I i vol. II. Barcelona: Escultura. Col·lecció Tabla Redonda.

- ARTICLES:

Un/a autor/a:

TORRENT ESCLAPÉS, Rosalía (1996): «Mujeres e imágenes de mujeres en la vanguardia histórica», *Asparkía. Investigación Feminista*. Any 6, N.º 6, Castelló de la Plana, Seminari d'Investigació Feminista. Universitat Jaume I de Castellón, pp. 147-162.

Diversos/es autors/res:

(Cal seguir la mateixa tònica que la que s'aplica en els llibres, encara que amb la normativa pròpia dels articles.)

- CAPÍTOLS DE LLIBRES:

Un/a autor/a:

MANGINI, Shirley (2003): «Maruja Mallo: la pintora de catorce almas». Dins: María José Jiménez Tomé i Isabel Gallego Rodríguez: *Españolas del siglo XX. Promotoras de la cultura*. Màlaga: Servei de Publicacions. Centre d'Edicions de la Diputació de Màlaga (CEDMA), p. 93-128.

Diversos/es autors/es:

(Cal seguir la mateixa tònica que la que s'aplica en els llibres i els articles).

- ANY:

Si hi ha més d'una publicació del mateix autor o autora i dins del mateix any, s'ha de marcar amb una lletra minúscula i en cursiva:

RAMOS, María Dolores (1993 a): *Mujeres e Historia. Reflexiones sobre las experiencias vividas en los espacios públicos y privados*. Màlaga: Universitat de Màlaga.

_____ (1993 b): «¿Madres de la Revolución? Mujeres en los movimientos sociales españoles, 1900-1930». Dins: George Duby i Michelle Perrot (ed.) (1993¹⁹⁹⁰): *Historia de las mujeres. 5. El siglo XX*. Madrid: Santillana, p. 647-659.

(Observeu que s'indica amb efecte de superíndex la primera edició del llibre).

SELECCIÓ D'ARTICLES

Els textos enviats han de ser treballs d'investigació, de comunicació científica o de creació originals. Els articles rebuts seran avaluats pel consell de redacció i el comitè científic per a la seua acceptació definitiva.

NORMES D'ENVIAMENT DELS ARTICLES

Els articles s'han d'enviar per correu ordinari a l'adreça del Seminari d'Investigació Feminista, en una còpia en paper i gravats en un CD, o bé com a fitxer adjunt a l'adreça electrònica sif@uji.es.

PRÒXIM NÚMERO MONOGRÀFIC DE DOSSIERS FEMINISTES

Dossiers Feministes 18 (2014)

Monogràfic: *Art, Educació i Gènere*.

Edició a carrec de: Paloma Palau Pellicer.

Institut Universitari d'Estudis Feministes i de Gènere Purificación Escribano. Universitat Jaume I de Castelló
if@uji.es

NORMAS DE PUBLICACIÓN DE LOS ARTÍCULOS

1. Presentación de originales

Los artículos han de ser la exposición de trabajos de investigación rigurosos y científicos que aporten datos originales sobre aquellas temáticas relacionadas con las mujeres, la investigación feminista y los estudios de género.

Podrán ser redactados en catalán o castellano. Su extensión por escrito no deberá ser superior a **20 páginas** DIN-A4 mecanografiadas por una sola cara y a espacio 1'5, incluyéndose figuras, tablas, notas y bibliografía. El texto se enviará en formato «documento word» o «rtf».

Los artículos estarán precedidos de un título breve, seguido del nombre y apellidos de la persona autora, y centro de estudios al que pertenece, así como la actividad investigadora que está desarrollando en ese momento. Acompañará al texto un resumen de un máximo de diez líneas y palabras clave en el idioma original del trabajo y en inglés. Se incluirá también un breve esquema del artículo que sirva de sumario.

A su vez, se mandará la dirección, e-mail, el teléfono y fax (en caso de tenerlo) para poder tener contacto con las/os autoras/os.

El plazo de entrega de los trabajos será antes del año de emisión del monográfico al que va dirigido el artículo.

2. Formato

El carácter utilizado en la escritura habrá de ser de letra **Times New Roman, 12** a espacio **1,5**.

Para las **notas a pie de página** se utilizará el mismo tipo de letra a Times New Roman, **10** e interlineado sencillo.

Los **márgenes** serán de 2'5 (derecha e izquierda) y 3 (superior e inferior).

3. Citas

Se utilizarán comitas angulares («») cuando el texto citado no supere las tres líneas y se dejará dentro del texto con el mismo tipo de letra Times New Roman, 12.

Para las citas superiores a cuatro líneas es conveniente copiarlas, sin comitas ni cursiva, en un párrafo, con el margen más centrado que el texto (a 3, 5 derecha e izquierda), y con letra Times New Roman, 10.

Se utilizará el sistema de citas abreviadas, incorporadas al cuerpo del texto, cuando sólo se cita la página de un libro o diversos libros, sin ningún comentario aclarativo, utilizando el formado de **por nombre y año (o de Harvard)**: (Llona, 1999: 209; Aguado, Ramos: 2003: 11).

4. Bibliografía

La bibliografía se habrá de presentar al final de los artículos, ordenada alfabéticamente por autores y los apellidos en **letra versal**. Su formato será el de **Times New Roman, 11** y a espacio interlineado **sencillo**. Por compromiso feminista se citará el nombre de las/os autoras/es.

- LIBROS:

Un/a autor/a:

ARESTI, Nerea (2001): *Médicos, donjuanes y mujeres modernas: Los ideales de feminidad y masculinidad en el primer tercio del siglo XX*. Bilbao: Universidad del País Vasco.

Varias/os autoras/es:

- Cuando sólo sean dos:

AGUADO HIGÓN, Ana María & RAMOS PALOMO, María Dolores (2002): *La Modernización de España (1917-1939)*. Madrid: Síntesis.

- Cuando sean más de dos:

CLÚA, Isabel et al. (eds.) (2002): *Perversas y Divinas. La representación de la mujer en las literaturas hispánicas: El fin de siglo y/o el fin de milenio actual*, Vol. I & Vol. II. Barcelona: Escultura. Colección Tabla Redonda.

- ARTÍCULOS:

Un/a autor/a:

TORRENT ESCLAPÉS, Rosalía (1996): «Mujeres e imágenes de mujeres en la vanguardia histórica», *Asparkia. Investigació Feminista*. Año 6, N.º. 6, Castelló de la Plana, Seminari d'Investigació Feminista. Universitat Jaume I de Castellón, pp. 147-162.

Varias/os autoras/es:

(Se seguirá la misma tónica que la aplicada en los libros, aunque con la normativa propia de los artículos).

- CAPÍTULOS DE LIBROS:

Un/a autor/a:

MANGINI, Shirley (2003): «Maruja Mallo: la pintora de catorce almas». En: María José Jiménez Tomé & Isabel Gallego Rodríguez: *Españolas del siglo XX. Promotoras de la cultura*. Málaga: Servicio de publicaciones. Centro de Ediciones de la Diputación de Málaga (CEDMA), pp. 93-128.

Varias/os autoras/es:

(Se seguirá con la misma tónica que la aplicada en los libros y en los artículos).

- AÑO:

Si hay más de una publicación del mismo autor y dentro del mismo año, se habrá de marcar con una letra minúscula y en cursiva:

RAMOS, María Dolores (1993 a): *Mujeres e Historia. Reflexiones sobre las experiencias vividas en los espacios públicos y privados*. Málaga: Universidad de Málaga.

_____ (1993 b): «¿Madres de la Revolución? Mujeres en los movimientos sociales españoles, 1900-1930». En: George Duby & Michelle Perrot (eds.) (1993¹⁹⁹⁰): *Historia de las mujeres. 5. El siglo XX*. Madrid: Santillana, pp. 647-659.

(Nótese que se indica con efecto de superíndice la primera edición del libro)

SELECCIÓN DE ARTÍCULOS

Los artículos recibidos serán evaluados por el consejo de redacción y el comité científico para su definitiva aceptación. Los textos enviados habrán de ser trabajos de investigación, comunicación científica o creación originales.

NORMAS DE ENVÍO DE LOS ARTÍCULOS

Habrán de ser enviados por correo ordinario a la dirección del *Seminari d'Investigació Feminista*, en una copia de papel y grabado en un CD, y/o bien mandarlo por correo adjunto a la dirección electrónica sif@uji.es

PRÓXIMO NÚMERO MONOGRÁFICO DE DOSSIERS FEMINISTES

Dossiers Feministes 18 (2014)

Monográfico: Arte, Educación y Género.

Edición a cargo de: Paloma Palau Pellicer.

Institut Universitari d'Estudis Feministes i de Gènere Purificación Escribano. Universitat Jaume I de Castelló
if@uji.es

COL·LECCIÓSENDES



Marina Tsvetleva
EL RELATO DE SÓNECHKA
Edició crítica i traducció de Rosa Cerdà Estanyol



Mª Carmen África Vidal Claramonte
**LA MAGIA DE LO EFÍMERO:
REPRESENTACIONES DE LA MUJER
EN EL ARTE Y LITERATURA ACTUALES**
Filiología de Almudena González



Maria José Gómez Fuentes
**CINEMATERGRAFIA
LA MADRE EN EL CINE Y
LA LITERATURA DE LA DEMOCRACIA**
Profesora de Dolors Fariñas



Júlia Catalano
**LA MUJER EN EL IMAGINARIO
SURREAL. Figuras femeninas
en el universo de André Breton**



PRIMERO NACIONAL DE EDICIÓN UNIVERSITARIA
MEJOR COLECCIÓN 2004

**VOCES PROFÉTICAS.
RELATOS DE ESCRITORAS
ESPANOLAS DE
ENTRESIGLOS XIX-XX**
Edició crítica i traducció de Rosa Cerdà Estanyol i Jurgis D. Pankas. Il·lustracions: Teresa i Carme Masot. 2004



MUJERES MAXIMALISTAS
Introducció, traducció i edició crítica a càrrec de Rosa Cerdà Estanyol



Suriel Nampashi
FÁBULAS FEMINISTAS
Introducció i traducció de Ana García Aragón



Pilar Dobayal
DONES DE BLOOMSBURY
Prilog de Marta Perdomo



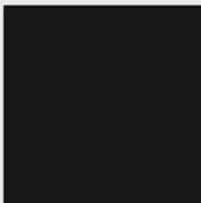
Clorinda Mato de Turner
AVES SIN NIDO
Edició crítica de Sara Llorens Sánchez
Prilog de Sara Llorens



COLETTE UNIVERSAL
Lletres Vinyes i Gerard Llorens, eds.



Duquesa de Abrantes
RELATOS ROMÁNTICOS ESPAÑOLES
Edició i traducció de Maria Lluïsa Burgueta Nadal



Maria Pilar Muñoz Añor
VIOLENCIA DE GÉNERO



Maria Inostrosa
LOXANDRA
Introducció i traducció de Raquel Jorras Martínez Gómez
Prilog de La Filología i Perseus
Edició i Dolors Fariñas



Nieves Muñoz Muñoz
LOS ECOS DEL BANQUETE NO ESCRITO



Eva Merdieta
**EN BUSCA DE CATALINA DE ERAUSO
Identidades en conflicto en la vida
de la Marjota Alfaro**



**OLIMPIA DE GOUGES
O LA PASIÓN DE EKISTIR**
Edició de Nazareno Roca a partir de la obra
d'origen de Jeanne Hébuterne
de Marjorie Bony i Doris Rasmussen



**MUJERES EN LA HISTORIA
DEL TEATRO JAPONÉS:
DE AMATERASU A MINAKO SEKI**
Profesora de Dolors Fariñas



Col·lecció d'estudis
de gènere amb textos
de gran qualitat avalats
per l'Institut Universitari
d'Estudis Feministes
i de Gènere



<http://www.tenda.uji.es/> · publicacions@uji.es

Con la colaboración de:



Precio: 8 Euros.