

La gastronomía como seña de identidad. Representaciones literarias

Gemma Burgos Segarra

Universidad de Valencia

1. GASTRONOMÍA, SOCIEDAD Y LITERATURA

Aunque muchas veces por tratarse de un hecho cotidiano la gastronomía queda relegada a un segundo plano, es necesario rescatarla y dotarla de la importancia que esta merece, pues puede convertirse en un observatorio privilegiado de las identidades tanto de los individuos como de las sociedades y de las distintas colectividades. Este análisis de la gastronomía puede abordarse desde diversas perspectivas, como la antropología o la historia tradicional, no obstante, estas disciplinas configurarán el marco teórico idóneo de observación previa de las costumbres de estos grupos, o de los individuos, de modo que sentarán las bases para conocer las sociedades en las que los discursos literarios, que son aquellos que más nos interesan, se insertan.

1.1.Perspectiva de estudio

Entendemos los textos literarios como manifestaciones discursivas de una época, de modo que darán cuenta, al menos en parte, de algunos aspectos de esta, pues se constituyen como tales dentro de los discursos que esta genera. En este análisis no nos interesan los textos por sus características literarias, sino por el discurso gastronómico que construyen y cómo este se articula con la *realidad* gastronómica en la que se insertan, del mismo modo que podríamos hacerlo a través del análisis de las obras de expertos en gastronomía o, también, de antropólogos. Tal y como Joan Oleza (1996: 4) indica, en la actualidad se recurre a «otros tipos de fuentes hasta entonces menospreciadas, muy especialmente los textos literarios» para construir el discurso histórico de una época, por lo que creemos que esto puede ser así también en lo referente a la gastronomía.

«En última instancia la diferencia entre narración histórica y narración ficcional pertenece a la fase final de la mimesis narrativa [...] y radica en la operación de lectura. El lector es la clave» (Oleza, 1996: 8-9) y es que es el lector quien decide hasta qué punto la narración que está leyendo se ajusta más o menos a la verdad.

Los textos seleccionados son muy diferentes entre sí, tanto formalmente como por aquello que representan. Aunque pueda considerarse que la muestra que proponemos en este análisis es un tanto ecléctica, sobre todo por pertenecer a épocas diferentes, aunque no a corrientes narrativas diferentes, pues todas ellas se encuentran insertas en la larga tradición realista, consideramos que juntos pueden constituir buenos ejemplos de la evolución de determinadas costumbres o creencias dentro de la sociedad española a lo largo de los siglos.

No es una muestra homogénea pero presenta un alto grado de unidad temática en lo referente a la gastronomía, lo que nos permitirá en parte establecer algunos patrones y, si fuera el caso, analizar la presencia de conductas y comportamientos individuales que escapen de estas normas sociales predominantes que los discursos analizados construyen.

La selección de fragmentos que presentaremos en el siguiente apartado es suficiente para ejemplificar algunas de las posibilidades que el análisis del hecho gastronómico en el ámbito literario puede dar de sí, pues no quedan de ningún modo agotadas en este breve estudio.

El empleo de textos cuyas características tanto temáticas como epocales son heterogéneas conlleva una casuística mucho más rica, permitiendo comparaciones entre, por un lado, distintos modos de representación del hecho gastronómico y, por otro, la representación de un panorama más amplio de referentes gastronómicos, referidos a estadios sociales o culturales diferentes entre sí. Aunque un análisis profundo de estos textos requeriría de una amplia contextualización histórica y social que comprenda el periodo completo al que pertenecen los textos, no es nuestra intención realizar un estudio tan detallado, sino que únicamente apuntaremos algunas ideas fundamentales de tipo social, de una forma muy general a lo largo del mismo análisis.

Aunque tratemos los textos del mismo modo que haríamos con cualquier otro documento sin pensar en las características que le confieren su especificidad como texto literario, cabe tener en cuenta, aunque sea en un segundo plano del análisis, que estamos

en el terreno de la ficción, ya que esto puede implicar que se representen situaciones que no sean del todo un reflejo de la realidad en que se construyen sino, por ejemplo, sátiras que constituyen representaciones contrarias a lo que sucede con el fin de hacer una crítica a la realidad. O la inversión de roles socialmente establecidos. Así pues, a pesar de la consideración de los textos literarios como ejemplo de momentos históricos concretos resulta necesario recordar que en ocasiones, lo que sucede en la ficción permanece en esta, sin trascender ni permanecer a la realidad, que no son ya una construcción de las prácticas cotidianas, sino de la subversión, o el deseo de subversión de estas.

Consideramos que estos textos literarios son los intermediarios que vinculan el discurso histórico a la realidad, tal y como apunta Roger Chartier (1999: 27) en *Escribir las prácticas: discurso, práctica, representación* pues, de un modo u otro enlazan con la realidad del momento en que han sido elaborados y, salvando la especificidad ya apuntada, son textos que bien podrían considerarse como históricos, aunque, como el mismo autor (Chartier, 1999: 159) señala habrá que distinguir entre el documento y la realidad que construye al registrarla.

De ellos se desprenden unas concepciones de la gastronomía y del comer que provendrán de las prácticas de la sociedad en que se inscriben y que, sin duda, también forman parte de la cultura en que estas se insertan. Al respecto, Peter Burke indica que Bourdieu, filósofo y antropólogo, «examinaba la práctica cotidiana como una improvisación prolongada dentro de un armazón de esquemas inculcados por la cultura lo mismo en la mente que en el cuerpo» (Burke, 2010: 77), por lo que asistimos a la representación cultural de las prácticas de una sociedad, pero sin olvidar que estas, a su vez, también se encuentran condicionadas por toda una serie de esquemas culturales previos, que, a nuestro modo de ver, no solo influirán en el desarrollo de dichas prácticas, sino en su transmisión y construcción a través de los discursos de esa época. Deberíamos plantearnos aquello que Burke apunta sobre la concepción del discurso por parte de Foucault, para quien estos son «prácticas que "construyen sistemáticamente los objetos de los que hablan"» (2010: 100). Así pues ¿el discurso crea las prácticas o las representa? Quizás ¿representa las prácticas que a su vez han creado discursos previos? Es posible que en este caso fuera necesario distinguir entre discursos fundacionales y discursos que representan las prácticas que estos primeros han ido estableciendo. O más bien, una tercera posibilidad: discursos y prácticas se determinan entre sí, de

manera que si es cierto que los discursos crean las prácticas, también lo es que las prácticas modifican los discursos, hasta el punto de recrearlos continuamente.

Los textos literarios que analizamos los contemplamos como discursos-representación, pues nos parece que reflejan las prácticas cotidianas observadas en su desarrollo social, pero también de la asimilación de discursos previos que están en el *ambiente*, sobre todo si pensamos en el caso de la novela *En la orilla*, como veremos en el siguiente apartado.

Si el objetivo general de la historia cultural para Huizinga era el de «retratar patrones de cultura, es decir, describir los pensamientos y los sentimientos característicos de una época y sus expresiones o encarnaciones en obras literarias y artísticas» (Burke, 2010: 22), el nuestro no dista mucho de este. Descubrir cómo las prácticas gastronómicas que observamos en la sociedad se introducen en las obras literarias y lo que sobre estas dicen, o no dicen, los textos, será nuestro objetivo principal. No obstante, en el caso de que esto sea posible, buscaremos establecer algunos de estos *esquemas* que Bourdieu buscaba, sobre los que se *construyen* y desarrollan las prácticas y que creemos que pueden corresponder a aquellas costumbres más arraigadas en una sociedad. Con todo, no podemos olvidar que estas prácticas serán además un vehículo para la construcción de identidades tanto sociales como individuales y los textos en que todo esto aparezca serán también el modo de construirlas y representarlas.

1.2 Estado de la cuestión

Hasta el momento, lo que generalmente hemos encontrado son estudios de diferente tipología en los que se trata más bien de análisis de tipo ocasional que se refieren o bien a una obra o bien a un autor determinado. De este estilo es, por ejemplo, *La cocina del Quijote* de Lorenzo Díaz (1997), gastrónomo, en el que se realiza un recorrido por la cocina de la zona manchega. De forma similar procede Miguel Ángel Almodóvar (2007), gastrónomo e historiador, con *La cocina del Cid* donde la obra no es más que una excusa para presentar una breve historia de la gastronomía medieval acompañada de algunas recetas que pudieron haber degustado los protagonistas del cantar de gesta. Otro tipo de estudios o de publicaciones en las que se relaciona el tema

de la literatura con la gastronomía, son aquellas obras que recogen fragmentos relacionados con la cocina en distintas obras de la literatura.

No obstante, también encontramos artículos, por lo general breves, que se refieren a determinado aspecto gastronómico en una obra o a analizar un único tema a través de diversas obras, como por ejemplo el hambre, como vemos en *Las cosas del comer. Hambre y saciedad en la literatura* de María Rosal (2011), quien realiza un repaso por numerosas obras de la literatura, no solo española, en busca de la huella tanto del hambre como de la saciedad, por lo que recurrirá a obras como *La Celestina*, otras de la picaresca o narraciones más contemporáneas. *La Celestina* ha sido también objeto de estudio desde la perspectiva gastronómica, sobre todo en un enfoque sociocultural de la diferencia entre dueños y criados, la gastronomía como marca de identidad, como vemos en el estudio de Carlos Heusch (2010), *La comida ¿tema integral de La Celestina?*, que citaremos en el análisis que más adelante llevaremos a cabo.

Estos son solo algunos de los ejemplos de los enfoques desde los que se ha tratado el tema. No encontramos por ahora, sin embargo, publicaciones que analicen de un modo sistemático y como elemento fundamental dentro de la obra el hecho gastronómico, estableciendo un panorama amplio, que presente un corpus formado por un conjunto de obras a través de las que analizar la presencia de la gastronomía en la literatura como representación y en cierto modo como reflejo de la sociedad en la que se inscriben.

2. LA IDENTIDAD EN LA LITERATURA A TRAVÉS DE LA GASTRONOMÍA

Muchos los textos que podríamos considerar como clásicos o canónicos, tales como *El Lazarillo* (Rico, ed., 2003), o *Don Quijote de la Mancha* (Cervantes, 2009), junto con, por ejemplo, *La Celestina* (Rojas, 2002) han sido ya estudiados como veíamos, de una forma más o menos amplia, sin embargo, nos parece adecuado traerlos de nuevo como ejemplos para este estudio, pues a continuación trataremos de ver cómo estos textos pueden llegar a construir discursos sobre la identidad del pueblo y de las distintas colectividades. Nos parece necesario apuntar que esta investigación precisaría de una introducción de tipo histórico que nos pusiera en antecedentes de los discursos

que la sociedad contemporánea al momento de escritura de los textos, quizás también visiones posteriores, que se han ido construyendo sobre dicho periodo para conocer los discursos en que los ejemplos literarios presentados se insertan y las prácticas que representan en ellos.

No obstante, debido a la brevedad que este trabajo exige, nos limitaremos a mostrar tan solo algunos ejemplos, de forma similar a algunas de las antologías nombradas al principio, aunque con un enfoque diferente: no es nuestra intención quedarnos solamente con la constatación del fenómeno en la literatura sino que, a pesar de no disponer de una completa introducción histórico social correspondiente a cada uno de los periodos a los que pertenecen los fragmentos, intentaremos, siendo esta la finalidad del apartado, algunas de las funciones que puede señalar la presencia de la gastronomía en la literatura. Aunque nos limitamos al género novelístico, resulta necesario apuntar que no son estos los únicos ejemplos presentes en la literatura en español, también poetas y dramaturgos han incorporado la comida y la cocina a sus escritos.

A continuación presentaremos una serie de fragmentos agrupados según el rasgo identitario que la gastronomía aporta en ellos a partir de la imagen de la realidad social que construyen. El corpus que constituye el fundamento del breve análisis que realizaremos es el siguiente: *Lazarillo de Tormes*, Anónimo, *La Celestina*, Fernando de Rojas, *Don Quijote de la Mancha*, Miguel de Cervantes, *Los pazos de Ulloa* (2005) e *Insolación* (2011) de Emilia Pardo Bazán, y *En la orilla* (2013) de Rafael Chirbes. Aunque podríamos citar obras de otros autores donde la gastronomía tiene también una presencia significativa, hemos seleccionado aquellas que mejor pueden demostrar, salvando las excepciones, la función de que dotábamos al principio la gastronomía: un observatorio desde la literatura que muestra el comportamiento de individuos y sociedades.

Si bien *En la orilla* podría constituir enteramente nuestro corpus por la gran presencia que la gastronomía tiene en esta obra y los numerosos y complejos ejemplos que presenta, a nuestro parecer, relacionados con la identidad cultural desde la perspectiva gastronómica, trazar un panorama que incluya otras obras pertenecientes a un periodo de tiempo puede resultar muy enriquecedor en este análisis que busca ser únicamente una muestra de aquello que el discurso gastronómico que construye la

literatura puede aportar desde diversos punto de vista, por ejemplo, el de la construcción de la identidad, tanto en la caracterización de los personajes a nivel literario, como en cuanto a la construcción de las posibles identidades presentes en la sociedad a la que dicho discurso pertenece.

Aunque a simple vista pueda parecer que esto nada tiene que ver con la identidad, a partir de los siguientes fragmentos observaremos cómo aquello que consumen los distintos individuos o colectivos sociales, y el modo que tienen de enfrentarse a lo que comen, dónde lo comen o cómo esto se prepara, es uno más de los rasgos identitarios que pueden diferenciar unos grupos frente a otros.

No llevaremos a cabo ningún tipo de introducción de tipo sociocultural para contextualizar las prácticas que dichos ejemplos construyen, pues se trata de contextos bien conocidos por la sociedad en general. Nos referimos a las diferencias de clase y la evolución de estos paradigmas, pero también a las diferencias culturales que provienen tanto de las distintas procedencias de los inmigrantes, cuya cocina puede encontrarse condicionada por factores de tipo geofísico e ideológico: la procedencia de un espacio desértico o bien tropical; la adscripción a la religión católica, islámica o hindú, entre otras, conllevarán que el consumo de determinados alimentos se vea condicionado por las normas que dichas religiones dictan a sus *seguidores*. No son estos los únicos factores que influyen en las prácticas gastronómicas tanto sociales como individuales, sin embargo, son los más conocidos y los que, someramente, analizaremos en los textos que presentaremos a continuación.

2.1 La construcción de la identidad individual a partir de la gastronomía

En primer lugar remitimos a dos ejemplos muy conocidos en la historia de la literatura. En *Don Quijote de la Mancha*, el hidalgo más famoso de la literatura española es descrito a partir de diversos atributos: los de hidalgo, sus vestiduras, pero también desde un punto de vista gastronómico, aquello que consume puede ser uno de los rasgos más identificativos de su ser individual, pues esto indicará, del mismo modo que las ropas que viste, por ejemplo, su poder adquisitivo y la pertenencia a un grupo social u otro.

En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. **Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.** El resto della concluían sayo de velarte, calzas de velludo para las fiestas, con sus pantuflos de lo mismo, y los días de entresemana se honraba con su vellorí de lo más fino. (Cervantes, 2009: 113).

Este fragmento podría claramente relacionarse con un capítulo bien conocido del *Lazarillo de Tormes* en el que este entra a servir a casa de un escudero pobre que intenta aparentar ser rico, no solo llevando las ropas que a este le corresponderían, sino también aparentando que ha comido esto o aquello cuando en realidad no tiene apenas nada para comer. Es en este momento de la vida de Lázaro cuando sucede este gracioso episodio: Lázaro escucha a una viuda plañir a su marido fallecido y tras escuchar las palabras que esta pronuncia, cree que van a traer al muerto a casa del escudero, pues esta dirá lo siguiente: «Marido y señor mío, ¿adónde os llevan? ¡A la casa lóbrega y oscura, a la casa triste y desdichada, a la casa donde nunca comen ni beben!» (Rico, ed., 2003: 97). El principal problema de Lázaro a lo largo de su vida será el hambre y poder saciar esta necesidad básica lo marca de por vida, tanto que, finalmente, preferirá ser *cornudo*, o de tal al menos lo tachan, mientras tenga un trabajo gracias al que poder llevarse algo a la boca.

Un último ejemplo de identidad individual caracterizada a través de lo gastronómico lo encontramos en *Insolación*, donde la protagonista, Asís, pide durante la romería de San Isidro en uno de los puestos de comidas platos que no es posible coseguir allí:

- ¿Ostras no?
- Como ostras..., no señora. Aquí pocas cosas finas se pueden despachar.

Lo general que piden... callos y caracoles, Valdepeñas, chuletas... (*Insolación*: 121)

Además, pensará que está subvirtiendo todas las normas sociales al comer cerca de soldados y del pueblo llano, pues dirá lo siguiente: «Si en otra ocasión me veo yo almorzando así, entre soldados, creo que me da un soponcio; empezaba a tener subvertidas las nociones de la corrección y de la jerarquía social» (*Insolación*: 129).

Estos tres ejemplos nos sirven como muestra de la función de la gastronomía como marcador de clase social, a pesar de no disponer de un contexto con el que articular los discursos literarios presentados, su puesta en relación permitiría conocer el valor de los alimentos que se nombran en cada momento, también el hecho de no disponer de ellos, para así conocer la imagen que los autores están construyendo de sus personajes.

2.2 La construcción de la identidad colectiva a partir de la gastronomía

El ejemplo que cierra el punto anterior, conecta directamente con las construcciones de las identidades colectivas, pues en él vemos que Asís se opone a al colectivo de los soldados y al pueblo, de identidad individual frente al colectivo de los soldados (además hombres) o del pueblo llano, pasamos a la inclusión del individuo en diferentes colectivos o grupos sociales, de los que la gastronomía también puede convertirse en representante, actuando como factor de diferenciación frente a otras comunidades y colectivos.

Esta afirmación nos sirve para dar paso a las diferencias entre criados y señores que Carlos Heusch (2010: 5) señala. Para este, mientras los criados hacen numerosas referencias a la comida, para nosotros sobre todo en el uso de frases hechas, pero también en cuanto a la necesidad del comer, los amos apenas lo nombran, a no ser en alusiones de tipo erótico en las que no se refiere a saciar un hambre real sino metafórica.

Esta relación que podríamos calificar de superioridad aparece también reflejada de otro modo. En el acto I, escena 7ª, Pármeneo dará cuenta a Calisto de todo aquello que sabe sobre Celestina con la intención de hacer ver a su amo quién es y cómo se comporta. Hablará de los oficios que desempeña, haciendo hincapié en el de cosedora de virgos, y de los pagos que a cambio recibe:

Muchas moças, destas sirvientes, entran en su casa a labrarse y a labrar camisas y gorgueras y otras muchas cosas. Ninguna venía sin torrenzo, trigo, harina, o jarro de vino, y de las otras provisiones que podían a sus amas furtar. Y aun otros furtillos de más cualidad que allí se encubrían. (Rojas, 2002: 150-151)

Este hecho de que lo que pagan a cambio proviene de los hurtos que los criados hacen en casa de sus dueños es ilustrativo de la relación de superioridad que indicábamos: el pobre, paga al pobre con aquello que necesita, pero generalmente lo hace con algo de lo que ellos mismos tampoco disponen, de modo que tienen que robarlo, al igual que sucede con el banquete celebrado en casa de Celestina, para el que Pármene tomará de la despensa de su amo alimentos para tener contenta a Celestina con el fin de que su *negocio* llegue a buen término, explicando a Sempronio las tretas con las que engañará a su amo si descubre que todo aquello falta de la despensa:

PÁRMENO.- [...] Pues que assí es, mientras recuerda quiero embiar la comida que la aderecern.

SEMPRONIO.- ¿Qué has pensado embiar para que aquellas loquillas te tengan por hombre complido, bien criado y franco?

PÁRMENO.- En casa llena presto se adereça cena. De lo que ay en la despensa basta para no caer en falta: pan blanco, vino de Monviedro, un pernil de tocino, y más seys pares de pollos que traxeron estotro día los renteros de nuestro amo. Que si los pidiere, haréle creer que los ha comido. Y las tórtolas que mandó para oy guardar, diré que hedían. Tú serás testigo. Ternemos manera como a él no haga mal lo que dellas comiere, y nuestra mesa esté como es razón. (Rojas, 2002: 308-309)

En este sentido veremos en los diálogos algunas alusiones al hambre y la pobreza y cómo hay que hacerlo para conseguir comida pues cuando Sempronio se pregunta qué hizo de Celestina una persona ruin, Pármene responderá: «La necesidad y pobreza, la fambre; que no hay mayor maestra en el mundo, no hay mejor despertadora y avivadora de ingenios» (Rojas, 2002: 317). Por ello la presencia de la comida en esta obra se produce también por ausencia, es decir, puede llegar a tener una gran importancia debido a que ello implicará la necesidad de avivar el ingenio para sobrevivir y conseguir qué comer, que pone en relieve la gran importancia que tiene este hecho en la vida cotidiana de aquellos que pertenecen a los escalafones más bajos de la sociedad.

En el siguiente fragmento que reproducimos de *Los pazos de Ulloa* observamos cómo se contraponen la cocina española a la francesa, por el número de platos, la organización del banquete y, sobre todo, por la contundencia y los tipos de preparación de la cocina española frente a la francesa. De estos comentarios, podemos extraer que en

el carácter español se prima una cocina en la que se come abundantemente, numerosos platos y sin una verdadera racionalización de aquello que se va a consumir. Racionalización en el sentido de estructurar los platos y no repetir, por ejemplo, los ingredientes. La cocina francesa parece sin embargo ser mucho más estructurada y medida, aunque parece que se privilegia la primera, pues la segunda se trata de engañosa. Lo que podría de algún modo estar enfrentando ambas naciones en términos culinarios, lo que podría referirse, siempre en relación con el contexto de la época, a un enfrentamiento entre caracteres e identidades nacionales:

De vez en cuando se atrevía algún cura a soltar frases de encomio a la habilidad de la guisandera; y el anfitrión, observando con disimulo quiénes de los convidados andaban remisos en mascar, les instaba a que se animasen, afirmando que era preciso aprovecharse de la sopa y del cocido, pues apenas había otra cosa. Creyéndolo así Julián, y no pareciéndole cortés desairar a su huésped, cargó la mano en la sopa y el cocido. Grande fue su terror cuando empezó a desfilar interminable serie de platos, los veintiséis tradicionales en la comida del patrón de Naya, no la más abundante que se servía en el arciprestazgo, pues Loiro se le aventajaba mucho.

Para llegar al número prefijado, no había recurrido la guisandera a los artificios con que la cocina francesa disfraza los manjares bautizándolos con nombres nuevos o adornándolos con arambeles y engañifas. **No, señor: en aquellas regiones vírgenes no se conocía, loado sea Dios, ninguna salsa o pebre de origen gabacho, y todo era neto, varonil y clásico como la olla.** ¿Veintiséis platos? Pronto se hace la lista: pollos asados, fritos, en pepitoria, estofados, con guisantes, con cebollas, con patatas y con huevos; aplíquese el mismo sistema a la carne, al puerco, al pescado y al cabrito. Así, sin calentarse los cascotes, presenta cualquiera veintiséis variados manjares.

¡Y cómo se burlaría la guisandera si por arte de magia apareciese allí un cocinero francés empeñado en redactar un menú, en reducirse a cuatro o seis principios, en alternar los fuertes con los ligeros y en conceder honroso puesto a la legumbre! ¡Legumbres a mí!, diría el ama del cura de Cebre, riéndose con toda su alma y todas sus caderas también. ¡Legumbres el día del patrón! Son buenas para los cerdos. (Bazán, 2005:65-66)

Aunque estemos en una misma obra de un mismo autor, resulta significativo que no sea este el único banquete celebrativo que encontramos a lo largo de la narración. También la boda de Nucha se celebra de este modo, lo que resulta un claro marcador (si pudiéramos ponerlo en relación con otros textos de esta y de otros autores) de que

socialmente, festejar los distintos acontecimientos con grandes banquetes, es una práctica extendida.

Finalmente, nos trasladamos a la actualidad y presentamos una cita perteneciente a *En la orilla* que es un buen ejemplo de la importancia que contemporáneamente tienen la gastronomía para la imagen social tanto individual como colectiva. No obstante, puede resumir, en parte, también algunos de los elementos identitarios expuestos en el apartado anterior, pues también el caso de Asís reflejará lo que vemos en la novela de Rafael Chirbes:

Uno no es exactamente lo que come, como dicen los clásicos [...], sino que uno es, sobre todo, dónde come, y con quién come, y cómo nombra con propiedad lo que come, y el acierto con que elige en la carta lo más correcto y lo hace ante testigos, y uno es, muy especialmente, el que luego cuenta lo que come y con quién. Si sabes eso de alguien, sabes quién es el pájaro (Chirbes, 2013: 198).

Sin embargo, esta cita la empleamos solo a modo de apunte, pues lo que más nos interesará será otro de los complejos aspectos de la presencia de la gastronomía en la sociedad española actual, nos referimos a la convivencia de diferentes comunidades gastronómicas, lo que puede provocar diferentes choques culturales en distintos niveles. Nos referimos sobre todo a las poblaciones de inmigrantes que traen consigo, y quieren mantener, sus costumbres culinarias como una forma de aferrarse a la identidad tanto individual, el lugar al que pertenece, como colectiva, de identificación frente a otras comunidades gastronómicas, dentro de una comunidad que, por así decirlo, no ha sido siempre la suya.

La inmigración es un tema que se trata ampliamente en la novela desde diferentes perspectivas, siendo la gastronómica aquella que más nos interesa. Las figuras de Ahmed (marroquí) y de Liliana (colombiana) serán las que reflejarán las situaciones derivadas de trasladarse a vivir a un lugar cuya cultura es distinta a aquella de la que proceden. Liliana representa, principalmente, la variación en los productos con respecto al lugar de origen. En las largas listas de alimentos que ella prepara y que se consumen en Colombia es posible observar, por un lado, los diferentes productos empleados en las distintas cocinas y, a la vez, cómo la globalización amplía poco a poco la variedad de productos disponibles en cada zona, pues se explicará cómo algunas frutas tropicales llegan a los supermercados y conviven con las frutas autóctonas españolas, a las que Liliana considera carentes de aroma y de sabor.

Ahmed muestra cómo las prácticas religiosas condicionan los hábitos y las prácticas gastronómicas de modo que esto puede producir choques culturales mucho más grandes que los que podría producir, por ejemplo, el cambio de ingredientes que veíamos que Liliana remarcaba, aunque el personaje reflexiona sobre la situación y sobre la necesidad de la adaptación cultural, para evitar este tipo de choques: «Ahmed piensa que los propios marroquíes colaboran en aguzar esa desconfianza y en dificultar las cosas. [...]No asisten a la comida de empresa, o exigen un menú *halal*. Algunos reclaman que se cambie el horario laboral durante el ramadán» (Chirbes, 2013: 15). Sin embargo, pocas páginas después leemos: «a Ahmed le da un poco de asco esa carne sacrificada de cualquier manera, le gusta la que compra en la carnicería halal y se cocina él en casa, le gusta lo que llama comida *beldi*» (Chirbes, 2013: 19). La situación refleja algo que sucede muy a menudo en la sociedad actual y es la preferencia de los grupos inmigrantes de consumir los alimentos *procesados* según las normas de su religión, si bien, como veíamos, Ahmed apuesta por la tolerancia en según qué situaciones.

De hecho, vemos que ambas comunidades adquieren a veces los productos en el mismo lugar porque tienen algunos ingredientes comunes, sin embargo, entre culturas son grandes las reticencias para entrar en contacto, sobre todo, en nuestra opinión, debido a los prejuicios que se establecen pues, como veremos, para Liliana seguir el rito de sacrificio que prescribe la doctrina musulmana son «manías»:

lo perfumamos [el sancocho] con cilantro, esa hierba que acá tanto he echado de menos hasta que empezaron a traerla en el locutorio colombiano y en las tiendas de los musulmanes. Yo casi siempre lo compro en la verdulería de los moros, junto a la carnicería halal [...] la carne no se me ocurriría comprarla allí. Vete a saber dónde matan esos corderos, esos bueyes. Vi un reportaje en la tele en el que contaban que España está lleno de mataderos clandestinos que trabajan para las tiendas moras, que al parecer tiene que sacrificar a los animales mirando a La Meca, manías, cada cual tenemos las nuestras. (Chirbes, 2013: 31)

El mismo Esteban, el protagonista de la novela, observa en Ahmed lo que este mismo piensa: «lo que ocurre es que le da asco la carne que no han matado en sus mataderos, jodidos moros, tanta hambre pasada y ahora se ponen delicados: si no es halal, no puedo comer. Animales degollados mirando a La Meca y desangrados».

De este modo, la presencia de la gastronomía en la literatura contemporánea constituye un claro ejemplo de las situaciones que actualmente se están produciendo

debido a la convivencia de distintos grupos étnicos, culturales y religiosos en un mismo espacio y de cómo sus identidades culturales colectivas pueden entrar en conflicto con el resto de la sociedad y entre ellos mismos, pues Liliana *desprecia* el modo en que se sacrifica la carne que Ahmed prefiere consumir.

3. CONCLUSIONES

Después de analizar los fragmentos anteriores, concluimos que la literatura ejerce un papel de observatorio privilegiado de las actitudes y comportamientos tanto de los individuos como de los grupos sociales que conforman. En el plano individual de la construcción de la identidad, y de la imagen pública en tensión con el otro, observamos que la presencia de la gastronomía en la literatura puede ejercer claramente de marcador de clase social de dos modos diferentes: por un lado, por aquello que se come, o no se puede comer, según la situación, que evidencia el poder adquisitivo del individuo; por el otro, por cómo y dónde se come, ya que esto podrá indicar también la posición social en la jerarquía.

Es en el plano colectivo donde más interesantes, al menos en este estudio, nos han parecido los resultados, pues son numerosas las funciones que hemos visto que puede tener la presencia gastronómica. No obstante, insistimos en que estos resultados son solo orientativos, ya que siempre deberían ser puestos en relación con otros discursos epocales para analizar con una mayor exactitud las imágenes que construyen de las prácticas sociales. La oposición entre naciones, la diferenciación de clase social en cuanto a grupos enfrentados unos a otros, o la presencia y tensiones que se producen debido a la presencia de grupos inmigrantes dentro de una comunidad más amplia, son algunos de los aspectos de la sociedad que hemos podido constatar y observar a lo largo del análisis anterior. Todo ello en conjunto confirma la capacidad de observación que la gastronomía puede ejercer desde la literatura.

4. BIBLIOGRAFÍA:

ALMODÓVAR, Miguel Ángel (2007): *La cocina del Cid. Historia de los yantares y banquetes de los caballeros medievales*. Madrid: Ediciones Nowtilus.

BURKE, Peter (2010): *¿Qué es la historia cultural?* Madrid: Paidós.

CERVANTES SAAVEDRA, Miguel de (2003): *Don Quijote de la Mancha I*. Madrid: Cátedra.

CHARTIER, Roger (1999): *Escribir las prácticas: discurso, práctica, representación*. Valencia: Fundación Cañada Blanch.

CHIRBES, Rafael (2013): *En la orilla*. Barcelona: Anagrama.

DÍAZ, Lorenzo (1997): *La cocina del Quijote*. Madrid: Alianza.

HEUSCH, Carlos (2010): «La comida, ¿tema integral de *La Celestina*?», *Estudios humanísticos. Filología*. 32, pp. 65-79.

PARDO BAZÁN, Emilia (2005): *Los pazos de Ulloa*. Madrid: El País.

(2011): *Insolación*. Madrid: Cátedra.

OLEZA, Joan (1996): «Una nueva alianza entre historia y novela. Historia y ficción en el pensamiento literario del fin de siglo» en ROMERA, J., GUTÉRREZ, F. y GARCÍA-PAGE, M. (eds.): *La novela histórica a finales del siglo xx*. Madrid: Visor Libros. [En línea] <<http://www.uv.es/entresiglos/oleza/pdfs/alianza.PDF>> [consulta: 20/06/2014].

RICO, Francisco, ed., (2003): *Lazarillo de Tormes*. Madrid: Cátedra.

ROJAS, Fernando de (2002): *La Celestina*. Madrid: Castalia.

ROSAL, María (2011): «Las cosas del comer. Hambre y saciedad en la literatura», *Espéculo. Revista de estudios literarios*, 47. [En línea] <<http://pendientedemigracion.ucm.es/info/especulo/numero47/cosacome.html>> [consulta: 22/07/2014]