

Devoraciones
Ensayos de período especial

María Elena Blanco

ALMENARA 

CONSEJO EDITORIAL

Luisa Campuzano	Waldo Pérez Cino
Adriana Churampi	Juan Carlos Quintero Herencia
Stephanie Decante	José Ramón Ruisánchez
Gabriel Giorgi	Julio Ramos
Gustavo Guerrero	Enrico Mario Santí
Francisco Morán	Nanne Timmer

© María Elena Blanco, 2016

© Almenara, 2016

www.almenarapress.com

info@almenarapress.com

Leiden, The Netherlands

ISBN 978-94-92260-01-7

Fotografía de cubierta: © W Pérez Cino, 2016

All rights reserved. Without limiting the rights under copyright reserved above, no part of this book may be reproduced, stored in or introduced into a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise) without the written permission of both the copyright owner and the author of the book.

DEVORACIONES

A Antonio José Ponte, por Las comidas profundas

El Apátrida tiene hambre de patria. De casa en su tierra, del aire que le arrancó el primer llanto. De su mar, si insular fuere como yo. Yo soy Apátrida. Así constaba en uno de mis primeros documentos de viaje que, aunque efímero, ha expresado en definitiva mejor que ningún otro, en ese momento y desde entonces, mi verdadera condición nacional. Que ello se tome sin dramatismo alguno. Un golpe inesperado, lo fue sin duda para la que dio el documento al funcionario de un civilizado país de Europa al descender allí, los libros bajo el brazo: *apátrida*, tradujo él mirándola avizor (era la guerra fría). Mas al poco tiempo un flamante pasaporte federal se ofrecería para compensar con creces cualquier inconveniente previo. No obstante, aquello estaba dicho y la palabra repercutiría intermitentemente como un gong en sus meninges. Luego habría otros gestos, de obra y de palabra, digeridos y excretados.

En su ensayo, Ponte se declara carente de comidas y poseedor de metáforas —esos «castillos en España» que erige su escritura— y a continuación nos depara un banquete virtual de siete platos en el que sirve, entre otros, a Carlos V (y una piña), a Silvestre de Balboa (y una jicotea), a un Samurai (y una calabaza), a Bertrand Russell (y un albaricoque), a la Marquesa de Mont-Roig (y unas raíces), a Apollinaire (y unos zapatos) y a anónimos habitantes hambreados de La Habana (y una frazada de piso). Estos manjares parentéticos, ausentes de todo recipiente como la flor de Mallarmé o tan difíciles de ingerir que en ello se va la vida, son, según el caso, objeto de un deseo voraz o sujeto de una clara atracción para la víctima que quiere poseer o ser poseída. Creo no pecar de corta

ni perezosa si, a mi vez, a tales privados de alimentos los bautizo *Famélicos*, con sazón criolla y sin la mala leche de aquel guardafrontera hostil.

En mi mesa las comidas no son de hule como en la de Ponte, no están impresas en el mantel. Es una mesa con una superficie y cuatro patas hecha en algún rincón del imperio austro-húngaro; habrá olido a bosque en su día, mas la calefacción ha resecado sus savias naturales y ahora no huele a nada. Mi castillo en España es una casa postiza en tierra doblemente prestada, tierra que fue de moros, tierra de olivos, almendros y naranjos. Están –comidas, casa– donde el sol de Cuba no me alcanza, bajo el cual ya no tendré una profesión o descendencia que prolongue mi nombre cubano, un techo o una tumba.

Pero por más que coma, bien o mal, el Apátrida adolece de un hambre insaciable. No es que falte bocado. Su hambre, al no ser apetito sino apetencia, no depende de la abundancia o escasez de comida; es, pues, hambre de contenido distinto y aparentemente inverso a la del Famélico, pero de semejante signo estructural. Nadie se engañe, son palabras violentas: Famélico, Apátrida. No casuales ni, sobre todo, hipócritas: estamos más allá del eufemismo, por suerte. La literatura universal se ha encargado de dar derecho de ciudadanía a tales personajes –léanse, emblemáticos, el *Lazarillo*, Kafka–. Por tanto, al amparo de esa larga y excelsa tradición, nombro al Apátrida y al Famélico categorías simbólicas y personajes literarios de esta ficción ensayístico-poética.

El Apátrida posee una mesa llena en un vacío de patria. El Famélico, en su Isla, frutas pintadas en la mesa. Ambos escriben de lo que no tienen y al hacerlo, escriben también de lo que tienen, de cómo lo tienen y a quién lo dan. Sarduy, ese otro Apátrida *avant la lettre*, lo dijo: «Escribir es apoderarse de lo dable y de sus exclusiones» (1969: 86). Así pues, ciertos Apátridas pintan, no sobre el mantel sino en el lienzo, el fruto prohibido, como las frutabombas de Ramón¹, que inspiraron a Sarduy una décima:

Qué bien hiciste, Ramón,
«en pintar una papaya,
de ese color y esa talla,
con técnica perfección...» (Sarduy 1993: 83)

¹ Ramón Alejandro, pintor cubano.

y a un tal Caín, Apátrida *honoris causa*, un sabroso prólogo titulado *¡Vaya papaya!* (Cabrera Infante 1992), aunque es muy posible que estos veteranos de la diáspora no hayan probado una frutabomba en muchos años.

Me ha faltado la dudosa delicadeza de Carlos V, quien se abstuvo de gustar la piña ofrecida a su real apetito por temor a ser presa de un embrujo que inevitablemente se convertiría en carencia, y he sucumbido a ese «placer que bordea el dolor por la fiereza y locura de su goce» (Ponte 1997: 10). Mi piña es Cuba, la carne de Cuba, y ella impera sobre mi espíritu; mas sólo he conseguido una ración de Apátrida, hueca, roída por el tiempo y la distancia. Mi primer libro acusa posesiones pero insiste en potenciar la pérdida: Cuba, en consecuencia, lo abre y desaparece discreta tras un velo de humo. El segundo, empeñado en asir una quimera, pone el corazón sobre la tierra y se restriega los ojos para reinventar lo perdido². Puras palabras.

Para el Famélico «llega el momento en que un albaricoque no puede comerse inocentemente» (Ponte 1997: 15-16). En efecto, antes de comerse, o en vez de comerse, como procedimiento dilatorio es aconsejable recurrir a la etimología, o incluso a la mayéutica. El Apátrida, algo versado en curiosidades histórico-idiomáticas ajenas, aporta el dato —que habría gustado al Sacro Emperador— de que en sus tierras de Austria al albaricoque, de raíz claramente arábica pese a lo que diga el precoz Bertrand Russell, se dio en llamar *Marille* por su hispánico color de gualda, nombre que conserva hasta hoy día. Y en Chile, corroborando su procedencia mora, se le llama *damasco*, que el Apátrida confunde invariablemente con *marruecos*, mote que en ese peculiar país se da a la portañuela. Tales digresiones, bien llevadas, pueden amainar el apetito, o al menos distraerlo. El Apátrida, acostumbrado en cambio a atacar el plato incontinente, afirma que en su caso tampoco puede un cuadro mirarse, un país visitarse, un libro escribirse, ni mucho menos un albaricoque aceptarse u ofrecerse inocentemente, so pena de ser tachado, entre otras cosas, de amarillo o de castaño oscuro.

² Me refiero respectivamente a *Posesión por pérdida* (1990, Santiago de Chile: Libra; Sevilla: Barro) y a *Corazón sobre la tierraltierra en los ojos* (1998, Matanzas: Vigía).

Sospecho que tanto para el Apátrida como para el Famélico la cocina cubana, en cuanto coordinada física, suele ser un no lugar, una utopía; como proposición o actividad (frecuentemente especulativa), una aporía; como dimensión psicolingüística, un lapsus o un chiste. La cocina de mis abuelos en La Víbora, espacio idílico si lo hubo, utópico si lo hay, ámbito de un constante quehacer armónico y generoso y pleno de sentido, ha sido con el tiempo elevada en mi estimativa a la categoría de mito. Ponte, por su parte, idealiza aquellos platos odiados en la infancia, añorados hoy. Ambos tenemos la nostalgia de unas gentiles *vacas gordas*, de una edad de oro irrepetible. El mito, como es sabido, no llena la barriga, pero tiene la virtud de llenar hasta ponerla morada la pradera albísima de la hoja de papel.

La mesa del Famélico, lisa de manjares y etiqueta, huele a luz caliente, a aire de mar y, cuando va a llover, a *aire de agua*. Su misma disponibilidad febril la hace propicia a la inspiración, como la página en blanco, soporte de escritura, y conduce al Famélico a un cierto estado de ascetismo saludable. Le facilita el arduo oficio de pensar. Lo empuja hacia el tortuoso camino de la retórica. Agudiza y aceita su manejo del *arte de ingenio*. Dice Ponte que comer es siempre metaforizar. De hecho, puntualizo, *todo* carecer o desear nos lleva a dar el salto metafórico o el corte metonímico.

En una nota culinaria del *New York Times Magazine* de 27 de enero de 1985 titulada *The Cuban Connection*, uno entre múltiples recortes de mi papelería insertado en mi ejemplar pirata de *Cocina al minuto* de Nitza Villapol, el conocido *chef* y gastrónomo Craig Claiborne se pregunta si no fue por influjo del potaje cubano de frijoles negros (o quizá, se me ocurre, de nuestros moros y cristianos) que el plato de frijoles colorados con arroz al estilo de Louisiana, una de las comidas de su niñez, llegó a la mesa sureña de los Estados Unidos. Por si las moscas, Craig proporciona ambas recetas y funda su intuición en el principio clásico de que las cocinas francesa, española y africana forman la base de la llamada *soul food*: comida para el alma (suponiéndose que el nexo cubano procede como derivación de las vertientes ibérica y negra). Por su parte, Ponte cita oportunamente otro tipo de comida para el alma más asequible al Famélico, la del taoísta, que tal vez por afán de novedad o espíritu de

contradicción me resulta más tentadora que los frijoles (sin esperanza, empero, de consumación ni consumo, salvo como poesía pura): «un poco de rocío, un pedazo de nube, algún celaje, arcoiris» (Ponte 1997: 31).

Investigo el binomio anorexia/bulimia, pienso que hay algo ahí que tiene que ver con todo esto. Es posible que al Famélico el hambre inmemorial le haga a la larga perder el apetito y refugiarse en la apetencia anoréxica de saberes cada vez más sofisticados, en la insaciabilidad afectiva, en la insociabilidad meditativa o arisca. Y que la prolongada causa material de esa hambre le haya hecho perder asimismo la memoria culinaria, olvidar, pese al roce cotidiano con la fauna y la flora tropicales, el punto de las yemas dobles, el picor dulzón de un enchilado, la clave cremosa del boniatillo: le haya hecho caer en la reducción al absurdo del rito gastronómico o en la repetición *ad nauseam*, si acaso, del arroz con frijoles.

El Apátrida, en cambio, sometido a una incesante deriva por el mundo, tiende a la acumulación y al preciosismo en la alimentación y, cual bulímico, caprichoso, prueba y deja un manjar por el siguiente, salta de un continente culinario a otro sin solución de continuidad, en un frenético vaivén en pos de la exquisitez suprema que a menudo no cabe calificar sino de esnobismo. Pero como la suya es memoria adquisidora, agregativa, en contraste con la memoria olvidadiza –*malgré lui*– del Famélico, y como nada ágilmente en la espesura de la oferta, se apodera también de la vieja tradición del ajiaco, la incorpora en masa a fin de compensar la lejanía y el ya desvanecido aroma de la piña y, de paso, la aúpa al rango de cocina *gourmet* para amantes de lo exótico. Como digo el ajiaco, digo la ropavieja o el tamal en cazuela, que en su versión *nouvelle cuisine* susceptible de figurar en restaurantes apátridas como Patria o Yucca vendrían a ser *julienne de falda real al pimienta morrón à la havanaise* y *mousse granulée de maíz tierno aux carreaux de cerdo créole*, respectivamente. Y, por supuesto, digo el arroz con frijoles.

El Famélico observará que esa incorporación es posible gracias a un par de actos heroicos, que también los hay por aquí fuera. De un lado, a un acto de piratería editorial nada raro en la Isla pero muy mal visto en las tierras de nadie del Apátrida. Y de otro, a la opulenta memoria transgeneracional de una familia de ex tabacaleros pinareños y de su

cocinera, evocada por una hija que si no es Apátrida merecería serlo. Este otro libro, tan bueno como aquél de Nitza, se llama, con absoluta propiedad, *Memories of a Cuban Kitchen* (Urrutia Randelman & Schwartz 1992). Botín pirata o tesoro mnemótico, el Libro demuestra ser, una vez más, vial y vehículo del deseo.

La carencia, ya sea de contenido o de contexto, de comida o de luces, redonda en tropo: metáfora o metonimia, que Lacan (1970: 63-124) compara a los procesos de condensación o desplazamiento en el lenguaje del sueño. *Comerse un cable* y *comer basura* dependen de un mismo procedimiento, metafóricamente hablando; *comer gofio* (batido de) y *comer catibía* (buñuelos de), metonimias obsoletas en la era del *shopping*, remedan el doble arcaísmo de comerse una frita en El Recodo del Malecón (objeto masticable y sitio de interés arqueológico cuya rehabilitación se impondrá como tarea urgente al tercer milenio). Los Famélicos de Apollinaire que trae, literalmente, a colación Ponte (1997: 25-28) van más lejos, recurren a una figura extrema, la sinécdoque: se comen el zapato en vez de hincarle el diente a su dueña. Resumiendo, tenemos: una imagen sobre otra, una parte por otra, la parte por el todo; superposición, sustitución y elipsis. Ni más ni menos, hitos de la trastocada cocina cubana.

El Apátrida abunda en esta idea. La versión insular de la comida para el alma, comida-comfort o comida hogareña, asociada siempre con la más tierna edad y el nido (o nudo) familiar, constituye una superposición de tres categorías que arbitrariamente decide ilustrar con el fufú de plátano, el guarapo y los churros: allí, como bien intuyó el *chef* Claiborne y mucho antes el etnólogo Fernando Ortiz, en el tupido telar de fibras africanas, criollas y españolas, vislumbramos también la abigarrada composición de nuestra cultura culinaria. En esa *summa* pugnan, y así lo ha visto el autor de *Las comidas profundas*, los alimentos solares y sombríos (1997: 31), claves complementarias del comer/ser cubano: la ufana o frívola efusividad y «esa parte oscura y siniestra que no sabemos qué cosa es, de dónde viene, pero en la que uno fácilmente cae, un desorden de algún modo espiritual» (Triana 1997: 41) en el que ha hurgado hondo el Apátrida *cum laude* que lo dice, dramaturgo y poeta.

El Famélico, consabido ratón de biblioteca, ha encontrado, en su carrera loca tras algún sucedáneo alimentario, la edición *princeps* de un

insólito manual anónimo: *El Cocinero de los Enfermos Convalecientes y Desganados. Arte de preparar varios caldos, atoles, sopas, jaleas, gelatinas, ollas, agiacos, frituras, azados, &c. Dulces, pastas, cremas, pudines, masas, pasteles, &c. Dedicado a las madres de familias, arreglado todo al gusto de la Isla de Cuba*, fechado en La Habana, Imprenta y Librería La Cubana, Calle de O'Reilly núm. 52, año de 1862. El Famélico devora ansioso esas recetas consignadas con auténtica compasión cristiano-budista y, selectivo, retiene de preferencia las siguientes: *Caldo de enfermo grave, Estofado de tierra-dentro, Buñuelos de viento, Matahambre a lo quiero repetir*. Al menos por su nombre, estos platos parecerían ser de índole afín a los de aquellos recetarios europeos de *período especial* o a las sutiles raciones supletorias de reciente confección habanera que cita Ponte, como unas hamburguesas aderezadas con picadillo cítrico o textil.

En el plano subliminal, el fufú nos habla de un sueño, de una baude-lairiana *vida anterior*: en la indolente, la vibrante África, o en la edénica Cuba; nos habla al mismo tiempo de una pesadilla: nuestras esclavitudes, nuestros exilios, nuestra aberrante desmembración. El Apátrida, súbitamente sumido en dulce duermevela, recuerda que ha saboreado sobre el terreno, bajo diversos nombres, las fuentes del fufú (*mfufu; faba*; y en preparaciones análogas, *tatale; ndizi; matoke*), así como del quimbombó o bombó cubano (véase Pichardo 1985), quimbo o quingo al vago decir de Corominas (1981): voz bantú, que a ritmo de tema y variaciones se declina también como guingambó o quingombó puertorriqueño (Aboy Valldejúli 1979: 204-205), gumbo de Nueva Orleans (Claiborne & Franey 1984), molondrón o bolondrón de Santo Domingo (Lambert Ortiz 1985: 233), y por último, del elemental y cubanísimo plato de harina (*ugali; sima*): especialidades caseras de sendas latitudes –caribeña, africana– en las que se concentra cual apretado beso la alta ciencia del mimo. Arrullado por esos olores y sabores primordiales, el Apátrida cae de un brinco en la infancia, donde se queda fantaseando un buen rato.

Entretanto, el Famélico constata preocupado que esa pequeña mina de la *bonne chère* decimonónica es asaz engañosa, pues bajo escuálidos títulos esconde un prurito de calidad y abundancia sólo concebible a la luz de una mentalidad alimentaria peninsular y ultramarina, que ironizaba con histriónica perfección mi abuela cuando, uno a uno, los hambrien-

tos de la casa desfilaban a cualquier hora del día o de la noche por su despensa en pos de algún antojillo o tentempié: *¡Que esto no es España, caballeros!*, decía con tono de leve exasperación. Pero, ironía aparte, yo pisé alguna vez esos templos secretamente oscuros de la Habana Vieja, por la calle Muralla o vías aledañas hacia el puerto: des(a)lumbramiento sólo comparable al de mi primera entrada en la iglesia del jorobado de París o en la del Ángel de la jiribilla, jamones de pata negra por fulgurantes lágrimas de cristal y altos mostradores de maciza caoba a guisa de áureo tabernáculo.

El Apátrida pasa a considerar el guarapo, híbrido y central, seña de apego inconsciente a recónditas raíces telúricas, extraído de una tritadora en la que prima el contacto sensual y generalmente sucio de la caña con la mano: popular, servido en puesto improvisado bajo toldos o soportales, evoca hoy para el Apátrida las periódicas excursiones escolares al Central Hershey y la extraña familiaridad de aquellos nombres en inglés coronando las sedes de la riqueza nacional. Al tiempo que es cubano hasta la médula, pues deriva de nuestro más codiciado bien aunque ya no sea sino acervo simbólico —el azúcar—, el guarapo participa de modo complejo e insospechado en las dos vertientes fundacionales y las supera y resume en una *Aufhebung* criolla. La RAE lo define como «jugo de la caña dulce exprimida...; bebida fermentada hecha con este jugo». Fernando Ortiz, siguiendo a otros eruditos, sugiere que proviene de *garapa* (zumo de maíz o yuca oriundo de Angola y el Congo), palabra derivada de la voz portuguesa *xarope* y de la española *jarabe*, que a su vez vienen del árabe *xarab*, bebida. Estamos, concluye Ortiz, ante «una genealogía etimológica de zigzag: del árabe al español y portugués, de éstos al congo, y del congo otra vez al español y portugués de las colonias» (1985: 278). Para los entendidos en flamenco, algo así como los cantos de ida y vuelta.

Redondeando su idea, el Apátrida invoca los churros, cifra del talante español fiestero y remolón que heredamos, manjar de esquina o feria, de desayuno, merienda o fin de juerga al filo de la madrugada. La Academia, con ese estilo de boca llena que la caracteriza, dice en su primera acepción: «churro: *fruta* de sartén, de la misma masa que se emplea para los buñuelos y de forma cilíndrica estrecha». (¿Y qué serán los buñuelos?

se preguntará algún incauto que consulte ese diccionario laberíntico de remisiones infinitas.) Así es que fruta... Y nos asegura María Moliner, en su propio recetario del uso del idioma, que el churro se fríe «generalmente con las puntas unidas», redondo como albaricoque o serpiente enroscada, o a la usanza de mi churrero de Carmen y Felipe Poe y, en forma de ocho, doble círculo o elipse. Sin embargo, por muy de puertas afuera que sean, los churros también han solazado al Apátrida provisto del utensilio *ad hoc* en lo más profundo de su hogar en lontananza, junto a un tazón de chocolate caliente, tras departir sobre lo humano y lo divino con otros Apátridas, Famélicos o Bárbaros de varia especie. Unánimes y unificadoras, deleite de moros, cristianos, chinos y judíos *del país*, estas comidas-tótem como el fufú, el guarapo y los churros son metáforas de la íntima Cuba culinaria, la que habla al oído de chiviricos, congrí y torticas de Morón.

El Famélico, siguiendo el previsor ejemplo de Carlos V, se cuida de detenerse demasiado en ciertas recetas, pues reza el prólogo de aquella obrita³ que «hay alimentos que restauran las fuerzas de tal modo, que producen un Sansón de un decadente ó desfallecido». Lo que sería de hecho contraproducente si luego no se pudiera volver a «deborar como un Eleogábal». La paradoja de la piña ha surtido fruto –valga la redundancia– y el Famélico parece condenado por un nefasto círculo vicioso a ser, hasta otro día, famélico. Así pues, busca y rebusca en insondados fondos bibliotecarios otras páginas devorables que refrenen su hambre, retrocede más aun en el tiempo, llega al siglo de las luces. Allí es recompensado regiamente su esfuerzo: un libro, el tratado en la materia, *La Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante, ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour* de Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), sucesivamente Ciudadano de la República, exiliado político y *Chevalier de l'Empire*, condecorado en 1808 de la mano de otro Emperador por su recia conducta a la hora álgida de la Revolución.

Como oleadas sustitutivas que parecían amenazar la cubanidad del yantar –cuenta el Apátrida– llegaron del Norte los *perros calientes*, el

³ Anónimo (1862): *El Cocinero de los Enfermos Convalecientes y Desganados*. La Habana: Imp. La Cubana.

pickin' chicken, la *pizza* (del Norte, sí, como la *soda* y el *sundae*, por conducto del *Tencén*⁴), el *Kitchen Bouquet* y los polvos *Royal*, junto con los útiles indispensables según la mismísima Nitzá, camaleónica ella: la *Osterizer* (de donde el verbo *osterizar*: *osterice* los huevos, póngalos en...), el molde *Pyrex*, la plancha para *waffles*, el sartén de *pancakes*. Comidas y *gadgets* que también algo indicaban, como bien sabe o debería saber el Famélico, sobre clases sociales, propiedad de los medios de producción, consumismo, alienación cultural. A la vez, eran signos aparentes de modernidad y progreso, de afluencia, y muchos los ostentaban con un orgullo que se confundía con el orgullo patrio. *Estamos más adelantados que el resto de Latinoamérica*, decían. ¡Cómo no! Isla prodigio con ínfulas de grandeza. Hoy la sustitución es intrínseca, no importada. Gato por liebre. Ojo por diente, diente de león por ojo de la cara. Todo tiene su precio.

Agotado por tanta actividad, el Famélico se entrega a los brazos de Morfeo. El tiempo es todo suyo: se lo legaron Eliseo en su «Testamento» (Diego 1993: 80) y la racha del dólar. *Una tacita de té flojo, una siesta y resuelvo el enigma del almuerzo*, calcula. Pero unos sueños atroces hostigan su reposo. Gatos, un gato, el gato: mascota de la cuadra, pionero, compañero de ayunos, lo mira fijamente con ojos de oro mientras clava el colmillo (¿quién a quién?), le escuece el retintín de la saga bramánica que glosa Ponte: «el alimento que el hombre coma en este mundo lo comerá a él en el otro» (1997: 44), razón de más para declararse inapetente o santo. Un gato que se trae o se lleva la parte del león, un gato engatusado guisado o aguzado por la debilidad, un gato de lo más asimilable al león, digo, al lechón de la foto –cruel– de la Nochebuena en Miami, ésa que mandaron los tíos. Tras batallar contra unos pozos de petróleo, el Famélico parece al fin sosegar. Con respiración ya apenas audible, planifica el hurto de secretas *Delikatessen*, según él al mero alcance de la mano: hurga, araña ¿pero dónde? De pronto se estremece, como pujando por levantarse. Y el rostro beatífico ahora: a las rocas de Bacuranao, a los mangles de Boca Ciega, al agüita espumosa del río Tarará. Ostiones, cangrejitos de tierra,

⁴ W. W. Woolworth & Company, tienda de La Habana precomunista llamada popularmente «el Tencén», del inglés *ten cents*.

caracoles. Ancas de rana, algas del Mar de los Sargazos. *Todo para mí, que aquí la gente no sabe lo que es bueno...*

El Apátrida asegura que hace tiempo compró a un *bouquiniste* el mentado libro de Brillat-Savarin⁵ y se empeña en rescatarlo del fondo de sus estanterías. Cree recordar que en él se hablaba de cosas insólitas para una obra de... ¿*fisiología del gusto*? ¿o filosofía de la nutrición, historia razonada de las costumbres culinarias desde la antigüedad hasta el romanticismo, anécdotas del Terror, teoría de los sueños, reflexión escatológica sobre la muerte y la última revolución sublunar, o psicología del exiliado? Al hojearlo, las páginas reseca se van despegando de su lomo al par que ondean de derecha a izquierda y revelan, volátiles, los secretos del *Grand Gourmand*: propiedades eróticas de las trufas; locura de las españolas de Indias por el chocolate, degustado hasta en misa y en cuaresma y llevado a Francia por Ana de Austria, hija de Felipe II y consorte de Luis XIII; efecto de la buena mesa en la armonía conyugal; dieta rica en lípidos para flacas, catastro de manjares curiosos y sus procedencias (como el albaricoque *de Armenia*); esfera de influencia y culto de Gastrea, la décima Musa; industriiosidad e industria gastronómicas de los emigrados; poesía dionisiaca; memorias de exilio; privaciones (como la ejemplar de Carlos V y la piña); y lista de abastecedores favoritos de la zona parisina. De todo ello, el Apátrida retiene algo sobre la naturaleza humana, a saber, «que el hombre nunca puede ser completamente feliz mientras su paladar no sea saciado, y que esta necesidad imperiosa ha llegado a dominar incluso la gramática, a tal punto que para expresar la perfección en cualquier cosa se dice que se ha hecho con *gusto*»; y algo sobre la invasión de los bárbaros (del Norte, entre otros), cuya irrupción sumió el hasta entonces glorioso avance de la gastronomía desde Grecia y Roma en siglos de tinieblas: «el arte culinaria se esfumó, junto con todas las ciencias a las que brindaba compañía y consuelo».

Así pues, continúa el Apátrida, tras toda esta historia de superposiciones y sustituciones se ha llegado a la fase elíptica, cimentada en

⁵ Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1826): *Physiologie du goût, ou Méditations de gastronomie transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Paris: Garnier.

aquella altisonante figura, la sinécdoque: *pars pro toto*. Una fracción de vida por la vida. Justamente, hablando de jineteras, Reynaldo Escobar, escritor camagüeyano, pone sobre el tapete (de la mesa) un bombón de argumento, aplicable a todo Famélico y a todo régimen que lo no-sustenta: «El hambre es también un problema cultural. No sólo se pasa hambre cuando se llega al nivel de inanición de un náufrago abandonado sobre una roca estéril. Hambre es también no poder elegir los alimentos, no poder condimentarlos a nuestro gusto, no tener una dieta balanceada. Pero además, las necesidades humanas no son sólo digestivas. Una persona necesita asearse, vestirse, rodearse de objetos útiles. Renunciar al consumismo no significa volverse un anacoreta. Pretender comprar un ventilador cuando se vive en una habitación sin ventanas no es un acto consumista» (Escobar 1997: 67). El Cocinero del XIX y el *Connoisseur* del siglo de las luces, vigentes como nunca y opuestos por principio a cualquier forma de imposición o dependencia, amiga o enemiga, que menoscabe la alacena doméstica, no podrían estar más de acuerdo.

Filósofo en la cocina, Brillat-Savarin deslumbra al Famélico. Ante todo, el autor de las *meditaciones de gastronomía trascendente* lo sorprende con ciertas nociones bastante inmanentes de seguridad nacional, civilidad, economía política, biología y condición gastro-socio-genérica del escritor. A nadie se le había ocurrido en la Isla, como a este auténtico pensador, que una raza vegetariana (o desnutrida, que a su juicio es lo mismo) sería fácilmente subyugada (en todos los posibles sentidos de la palabra, digo yo) por un ejército carnívoro. Luego, ésta era verdaderamente una cuestión de supervivencia. Nadie había insinuado jamás que el buen comer es uno de los vínculos fundamentales de la sociedad, que gracias al sentimiento de bienestar y al trabajo que crea hace más por la unidad y solidaridad de un pueblo que todas las medidas imaginables de expropiación y equiparación de bienes. No sólo proporciona ese engrudo interno, sino el nexo común que enlaza a las naciones en un intercambio fructífero e imprescindible para proveer y proveerse de lo que a unas falta y a otras sobra. ¡El buen comer –y no la lucha de clases– era, en suma, el motor de la Historia! Este Brillat-Savarin empieza a parecerle subversivo al Famélico.

La alusión al siglo de las luces recuerda al Apátrida un pasaje de una tocaya, la novela de Carpentier, en el que Sofía se esmera por ofrecer a Esteban, que regresa del viejo continente tras una larga ausencia del suelo natal, una opípara cena concebida para quien «por tanto haber vivido en Europa debía tener el paladar tremendamente aguzado en la ponderación de lo exquisito». Esteban, sin embargo, confiesa que «acaso por su urgencia de acomodarse, durante meses, con los pimentones, bacalaos y pilpiles de la comida vasca, [...] se había aficionado a los manjares agrestes y marineros, prefiriendo el sabor de las materias cabales al de lo que llamaba, con marcado menosprecio por las salsas, *comidas fangosas...*» (Carpentier 1962: 220-221). En resumidas cuentas, que ansía comer boniato, lechón y plátanos verdes fritos. «Me he matado toda la tarde estudiando libros de cocina, para esto», le espeta Sofía, como haría mercedamente cualquier anfitriona a semejante majadero. Pero en justa descarga de Esteban, no deja de ser síntoma, esa *urgencia de acomodarse*, del hambre existencial del exiliado: insatisfecha siempre en el regreso fugaz, no sólo a las comidas, sino a la tierra y a los seres dejados: Esteban, «que tanto había soñado con [ese] instante [...], no sentía la emoción esperada. Todo lo conocido [...] le era como ajeno, sin que su persona volviese a establecer un contacto con las cosas» (Carpentier 1962: 215). Esa hambre de identidad y de pertenencia del Apátrida...

Ducho gastroenterólogo, Brillat-Savarin sostiene que el conocedor goloso (no así el glotón) es más longevo y duerme mejor, tiene sueños más vívidos, si bien en las etapas tempranas de la digestión es peligroso ejercitar la mente y mucho más dañino aun ejercitar la carne. Por otra parte, el escritor, que en un medio gastronómicamente propicio es altamente cotizado –y hasta seducido *à table*– por su exacerbada y a veces perversa imaginación, elige su género (literario) en función de un idiosincrático ritmo intestinal: los poetas cómicos suelen ser periódicos, los poetas trágicos, constipados; y los poetas pastorales y elegíacos, laxos. El Famélico se extraña de que a éste y otros respectos el francés no haya apreciado la bondad del guarapo, que califica de «líquido insípido y desechable», pero conviene –vicariamente, *hélas!*– en que de todas las artes la culinaria es sin duda la que más ha hecho avanzar la civilización.

El Apátrida despierta sobresaltado con la pesadilla entre los labios, yace en la cama frente a la puerta blanca de la *huelga* calle en estado *atentado* de alerta tiene sed como haciendo guardia es de día estaba escrito *bomba* en el guión tratan de entrar *al suelo tiroteo* empuja *paloma de la paz* con el cuerpo la reja *hoy vienen a almorzar los guajiros* logra de golpe una *reforma* abertura hace sol en que *defensa* se traba una cartera de mujer pide un guarapo *intervenido* a gritos pero el que entra es hombre *nos lleva al aeropuerto* corre al colegio que ya llegan [guión: sueño de persecución centrífuga] *le quitan el anillo de bodas* le cortan un mechón vomita [guión: sueño de expulsión] *no mires hacia atrás* la enfermería no es nada *sus carteras a ver* [sueño de asunción] *pueden salir* [de una odisea] *abróchense el cinturón* [de una catarsis] *la máscara de oxígeno* que pugna por abrirse paso *en caso de aterrizaje en mar* fluir *el comandante informa* qué habrán sentido ellos *que por razones técnicas* se atraca de comida engulle los platos intactos de vecinos exánimes *invertir nuestro rumbo* de vecinos histéricos *volvemos a La Habana...* El Apátrida, empachado y confuso, se incorpora con dificultad, lo achaca todo al siglo de las luces, al color del verano, a las palabras, la ciudad, las comidas perdidas...

El Famélico, sugiere Ponte, se alimenta también de incorporaciones sexuales —otra táctica desviacionista y de las más llenadoras—, acotando a continuación que la palabra *incorporar*, al ser empleada por Lezama como «sinónimo de amar y de comer, debió parecer un raro, caprichoso uso lingüístico en los años en que escribía *Oppiano Licario*, una voluta más de su barroquismo» pues «en la Cuba de los años setenta incorporarse no podía ser otra cosa que volverse sumando de organizaciones políticas, entrar a la obligatoriedad del servicio militar o marchar a cortes de caña» (Ponte 1997: 21). Cabe precisar, sin embargo, que en este universo transpuesto en que se mueven nuestros personajes es el sutil erotismo lo que mejor sienta y satisface al ansia de auténticos Famélicos y Apátridas, cuya máxima expresión hallamos, sin ir más lejos, en el magno edificio erigido por el propio Lezama en vida y obra. Se trata, aquí también, de advertir la diferencia que señala Brillat-Savarin entre el glotón y el *gourmand*, así como las condiciones que exige lo segundo: delicadeza orgánica (que no excluye la obesidad noble, como la del

príncipe de Trocadero) y poder de concentración (por cierto ausente en el desaforado –y editorialmente rentable– *templar* puesto de moda en el mercado por ciertas plumas que no son ni chicha ni limonada). El melindroso banquete lezamiano es acto erótico por excelencia, y las posesiones de *Paradiso* encarnan con prolija selectividad la devoración *gourmande*.

Atendiendo a una petición del Famélico, siempre ávido de datos curiosos, Sarduy nos instruye desde el cielo sobre la elipse, figura geométrica singular de la astronomía kepleriana, y su contraparte retórica, la elipsis (Sarduy 1974: 55-78). La primera ilustra el descentramiento o desdoblamiento de un centro único que pasa a ser una «trama abierta, no referible a un significante privilegiado que la imante y le otorgue sentido». Ese descentramiento opone dentro de una misma figura un «foco visible» a «otro igualmente operante, igualmente real, pero obturado, muerto, nocturno, el centro ciego [...], el ausente»: «doble centro virtual» en el que se establece una relación «especular y negativa». La elipsis, figura representativa del barroco gongorino, remeda el mecanismo de su prima estelar al ser «ocultación teatral de un término» (*alimentos y otras amenidades*, piensa enseguida –monotemático– el Famélico) «en beneficio de otro que recibe la luz abruptamente» (*consignas, ídolos o estímulos morales*, le soplaría un Apátrida, telepático).

¿No habló Pascal de un círculo de centro inexistente y circunferencia ubicua? Absorto en teórica reflexión, el Apátrida observa que al irrumpir la diferencia o el azar, como el Extranjero en el círculo socrático, la brusca aparición de otro polo desencadena un reto entre identidad y alteridad que se juega en el campo del lenguaje (véase Mattéi 1983). Al mismo tiempo y más cerca de los lares de marras, aquella bimembración astral refleja en sus dos soles alternos el odioso contrapunto dentro/fuera, cuyos términos son intermitentemente iluminados, a modo de canon, al estrepitoso compás de equívocas victorias o viles desmanes. Escéptico, el Apátrida duda que tales contiendas astronómicas, por desafiar nuestro precario, mortal equilibrio entre Eros, Ethos y Thánatos, no acaben, como diría Severo, en un fenomenal *big bang*. Y a propósito de Sarduy, retorna al tema de las frutas y recoge el final pendiente de aquella décima sobre la papaya:

Tu gesto es de tradición:
 Heredia se volvió loco
 y vio una mata de coco
 en el Niágara brumoso.
 Más al norte y más sabroso,
 ¡tú coronaste el barroco! (Sarduy 1993: 83)

La papaya: barroca y alejada de su tierra. ¿Y la piña? Veamos:

Puse una piña pelona
 sobre tres naranjas chinas,
 y le añadí en las esquinas
 la guayaba sabrosa.
 Así, en exilio, corona
 la reina insular, barroca,
 la naturaleza –poca–
 y muerta que le he ofrecido.
 Y el emblema que la evoca:
 «No habrá más penas ni olvido». (Sarduy 1993: 82)

La piña: barroca y exiliada de su isla. ¿Y el templado albaricoque?:

Barroco: en la sordina del flujo consonántico, la *a* y la *o*; el barroco, como el *Abricot* de Ponge⁶, va de la *a* a la *o*. *Barroco*, «al oído, se abre y se cierra con un lazo (*boucle*): las letras *a* y *o*: la palabra se repliega sobre sí misma en una figura circular, serpiente que se muerde la cola. Comienzo y fin son intercambiables. La palabra, en su inscripción, ofrece la imagen sensible de ese regreso, de esa vuelta. [...] Ese lazo (*boucle*), si creemos las pruebas de la etimología, es una boca: *boucle* [en español, bucle], del latín *buccula*, diminutivo de *bucca*, boca. La figura del lazo, ligada a la de la vuelta (de llave, de escritura, de saltimbanqui) está sobredeterminada: se encuentra situada en un cruce de sentidos, en un cruce de caminos donde se superponen, enlazadas en la forma de la fruta, escritura, geometría, astronomía, retórica, música y pintura». (Sarduy 1974: 18⁷)

⁶ «L’Abricot», texto de Francis Ponge, poeta francés.

⁷ Sarduy cita del artículo de Gérard Farasse «La portée de l’Abricot» (1972), en *Communications* 19, Paris: Seuil.

Así pues, el albaricoque/*abricot* barroco se trueca en *Cobra*⁸ que hace un doble bucle con la cola en la boca, *copa de Baco*⁹, *Colba*¹⁰, Cuba. Nada está en su santísimo lugar en esta cadena de desplazamientos: las frutas autóctonas, fuera; pero el albaricoque, joya expulsada, por forastera, de ambas *coronas de las frutas*, las de Lezama y Sarduy, viene entonces paradójicamente, en un rodeo retórico, a ser el vehículo de la vuelta a los orígenes, al útero insular solar, trayectoria análoga al rodeo simbólico –diferimiento y lenta aproximación– que opera la escritura para el Apátrida respecto de su patria y para el Famélico respecto de su fruta. Esa vuelta al origen persigue la recuperación no sólo del mero goce de un cierto entorno físico y anímico, sino de un «estado de salud» más gregario, «la situación armoniosa [del sujeto hablante y devorante] en la isla y en el cosmos» (Montero 1991: 36): aspira a restablecer, como sugiere Lezama en aquel texto¹¹, «el opulento sujeto disfrutante» (1992: 141). Reinstaurado en su dorada regla como *virtus*, es un disfrute que no harta, antes bien aprovecha y cultiva, sin derrocharla, ésa que Artaud llamó «la fuerza viva del hambre» (1964: 11-12).

Rodeo: regodeo. Es la escritura, ese regodeo de/en la lengua materna, lo que permite *materializar* en potencia, en «un punto del espíritu desde el cual la vida y la muerte, lo real y lo imaginario, el pasado y el futuro, lo comunicable y lo incommunicable dejan de ser percibidos contradictoriamente»¹², las devoraciones originales que son comer/amar

⁸ Anagrama de Copenhague, Bruselas y Amsterdam; identifica al grupo de artistas experimentales que, entre 1948 y 1951, colaboraron en forma independiente en torno a la revista del mismo nombre con el fin de presentar una alternativa dispersa frente a las corrientes surrealista y abstraccionista centradas en París, y que utilizaron ocasionalmente como símbolo a la serpiente homónima. Y título de una novela de Severo Sarduy donde resuenan los elementos anteriores, así como asociaciones con el barroco y el budismo tántrico.

⁹ Véase la «Fábula de Polifemo y Galatea» (Góngora 1980: 19).

¹⁰ Nombre de Cuba tal como lo consigna por primera vez Cristóbal Colón en su Diario. Véase Núñez Jiménez 1989: 51.

¹¹ «Corona de las frutas» apareció originalmente en *Lunes de Revolución*, el 21 de diciembre de 1959. El texto figura también en Lezama Lima 1992: 138-142.

¹² Al decir de Breton en el «Segundo manifiesto del surrealismo», citado en Sarduy 1969: 9.

a/en Cuba, hoy. Devoraciones que reflejan un proceso constante de inscripción, borramiento y sobreescritura (de capas étnicas, comestibles, textuales, kármicas), la huella de una deuda material y espiritual: *deboraciones* (de comer), *debo oraciones* (de orar, de escribir: oralidad y oráculo), deuda que se *cobra*, y que se paga —para *recobrar* la solvencia, la *salus*— mediante el ejercicio de una *bocalización* y de una *bocación* obstinadas en pregonar a voces el término elidido, en modular el «nudo patógeno» (Sarduy 1969: 58) de la ecuación del ser.

En busca de las comidas perdidas para encontrar al Otro que es el Mismo: diálogo a distancia entre el Apátrida y el Famélico, quienes, antes de ser lo que son, extraño y natural deseantes de una *polis*, polos lejanos de un (descomunal, mancomunado, incomunicado) descentramiento o desdoblamiento, fueron niños nutridos por un mismo y único suelo que ya no los nutre. Con su falta (o carencia) quizás expíen, interpósitamente, la falta (o culpa) de otras generaciones: la desmesura de revoluciones escamoteadas o exhaustas, de repúblicas venales; y la precipitada fuga hacia adelante de los cautos y los cómodos. Mas como Sísifo, no se cansan de volver a elevar sobre la página su precario andamiaje de palabras, que se desmorona cada vez que desciende inexorable cima abajo el punto o el ojo.

Viena, enero-marzo de 1998