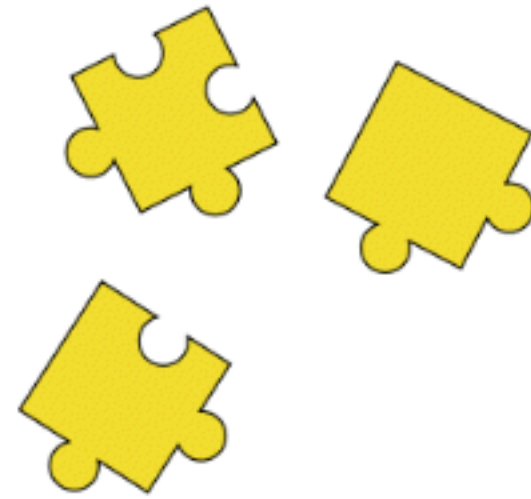




La SBPE cumple 40 años
1975-2015



CELEBRAMOS EL ESPAÑOL

¿Cuándo se come aquí?

La gastronomía en la literatura
Dra. Yanet Acosta
yanet@thefoodiestudies.com



Desde los comienzos de la literatura con la epopeya del Gilgamesh existen referencias a la gastronomía.
No es banalidad, es parte de la identificación del personaje.

Identificar al personaje por lo que come y
cómo lo come





El Quijote. Cervantes



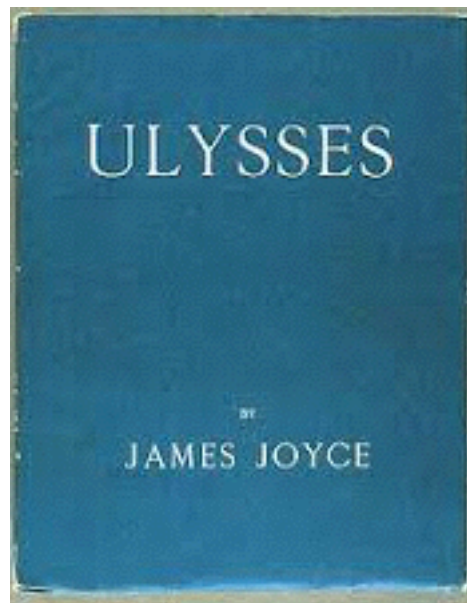
“En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quiero acordarme, no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, **salpicón** las más noches, duelos y **quebrantos** los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”.



Salpicón: plato hecho de diferentes **carnes picadas** y aderezado con **pimienta sal**, rociado con una **vinagreta** de **perejil**, **cebolletas**, etc., que se come frío.



Quebrantos: **Huevo revuelto**, **chorizo** y **tocino de cerdo** entremezclado, todo ello preparado en la **sartén**.



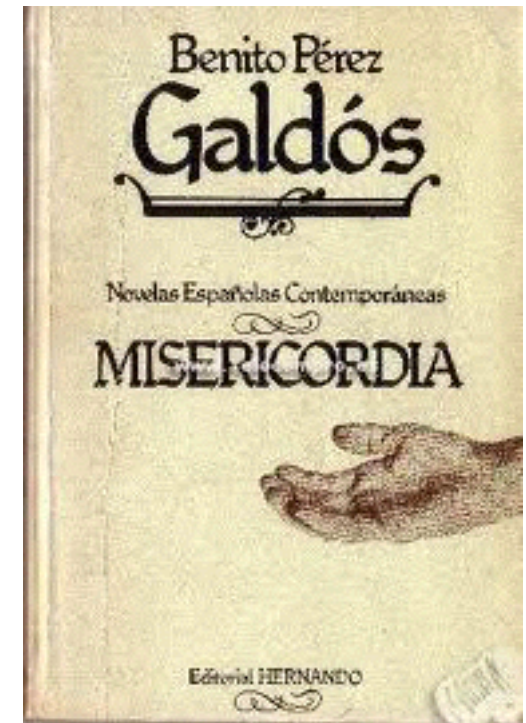
“El señor Leopold Bloom comía con deleite los órganos interiores de bestias y aves. Le gustaba la sopa espesa de menudillos, las mollejas, de sabor a nuez, el corazón relleno asado, las tajadas de hígado rebozadas con migas de corteza, las huevas de bacalao fritas. Sobre todo, le gustaban los riñones de cordero a la parrilla, que daban a su paladar un sutil sabor de orina levemente olorosa”.



Tensión literaria ante el anhelo de la comida



A través de una cocinera que pide limosna para la señora a la que sirve, Galdós nos cuenta el empobrecimiento absoluto de la clase media a finales del siglo XIX.



En las casas de fuste se servía “arroz con almejas” y café de Moca frente al bodrio de los pobres, un guiso de restos. Pero no son los pobres los que más sufren sino los venidos a menos, quienes habiendo conocido el buen comer, ya no tienen ni para un huevo y ven cómo son desahuciados de sus casas y relegados a barrios madrileños cada vez más alejados y pobres. La búsqueda continúa de comida y el anhelo de los platos anteriormente disfrutados imprimen la tensión en esta novela.



El deleite de lo que se come. La función
pedagógica de Carvalho de Manuel Vázquez
Montalbán y sus **recetas**



...) Saltó del sofá y Bleda despertó alterada de su sueño, moviendo las orejas y los ojos, rasgados y lectores, hacia el Carvalho que se dirigía hacia la cocina como si hubiera oído un tam-tam inexcusable. Multiplicó las manos para puertas y cajones multiplicados, hasta disponer sobre el mármol un ejército de programados ingredientes. Cortó tres berenjenas en rodajas de un centímetro, las saló. Puso en una sartén aceite y un ajo que sofrió hasta casi el tueste. Pasó en el mismo aceite unas cabezas de gambas mientras descascarillaba las colas y cortaba dados de jamón. Retiró las cabezas de gambas y las puso a hervir en un caldo corto mientras desalaba las berenjenas con agua y las secaba con un trapo, lámina a lámina. En el aceite de freír el ajo y las cabezas de las gambas fue friendo las berenjenas y luego las dejaba en un escurridor para que soltaran los aceites. Una vez fritas las berenjenas, en el mismo aceite sofrió cebolla rallada, una cucharada de harina y afrontó la bechamel con leche y caldo de las cabezas de gambas cocidas. Dispuso las berenjenas en capas en una cazuela de horno, dejó caer sobre ellas una lluvia de desnudas colas de gambas, dados de jamón y lo bañó todo con la bechamel. De sus dedos cayó la nieve del queso rallado cubriendo la blancura tostada de la bechamel y metió la cazuela en el horno para que se gratinara. Con los codos derribó todo lo que ocupaba la mesa de la cocina y sobre la tabla blanca dispuso dos servicios y una botella de clarete Jumilla que sacó del armario-alacena situado junto a la cocina.”

– Manuel Vázquez Montalbán. Los mares del sur

La intimidad del personaje



“En el comedor la mesa está puesta. Un solo plato, un solo cubierto, una cazuela de arroz con bacalao, la botella de vino destapada, el vaso. (...) Al volver la vista hacia la mesa cree percibir el reclamo del aroma del guiso, pero no le despierta otro sentido que el de la nostalgia, un fogonazo en el que se quema la figura de su abuela con una cazuela similar entre las manos. Luego meterá el tenedor en el arroz y le sabrá a exilio, como si faltara algún requisito para ser igual al plato de su memoria”

– Manuel Vázquez Montalbán. *Quintento de Buenos Aires*.

“Ven inspira, cierra los ojos y recuerda aquella última fabada antes de partir al ejército, cuando su padre le obligó. Vuelve a inspirar y le parece que la huele como aquella vez. Toma una cucharada y con los ojos cerrados se la lleva a la boca. Las papilas empiezan a funcionar. Se desperezan. El aroma de la fabada se cuele por sus fosas nasales desde adentro. El toque ahumado, las sedosas fabas que se rompen en su boca y dejan el interior mantecoso sobre la lengua. Mastica y los aromas se expanden. Al tragar, el sabor de la panceta y el de las judías se queda en su interior”

– Yanet Acosta. *El chef ha muerto*.

El ritmo a **tragos y bocados**

“la comida puede ejercer de reloj, lo mismo que el sol”



“Carvalho seguía obsesivo con su vino, como si se estuviera practicando una transfusión de sangre blanca y fría”.

– MVM. *Tatuaje*.

“Los viejos vamos de comida en comida. Ya no trabajamos, no arreglamos la casa, no tenemos nada de que ocuparnos, dependemos de los demás para todo. Comer es la última actividad vital que nos queda. El problema es con qué llenar el tiempo entre una y otra comida”.

– *Los hombres te han hecho mal*. Ernesto Mallo.

“La noche avanza con veinte pequeños platos y la misma conversación en todos los grupos, la que iniciaron hace horas. El tiempo pasa con palabras de más y tapas de menos. Ven ya casi tiene resuelto el caso y un lamparón en la entrepierna le hace pensar que toda la cocina de vanguardia, para él, termina en el mismo sitio”.

– YA. *El chef ha muerto*.

Estado de ánimo y estómago

El estómago se anticipa en muchas ocasiones al corazón y por supuesto al pensamiento.



“Salió Carvalho con el paquete de queso del Casar, Cabrales, Idiazábal, chorizos de Jabugo, jamón de Salamanca para todo comer y una pequeña muestra de Jabugo para las depresiones”.

– MVM. *Tatuaje*.

“Los años del coma fueron también los años de la verdura al vapor. Sólo comía eso. Cada día. Durante diez años”.
—*Los años del coma*. Marisol Torres Torres:

“Llega el guiso de pescado humeante. Ven sólo nota el calor del caldo en la boca. Ella cierra los ojos con cada cucharada y cada vez que los vuelve a abrir, recuperan el brillo.

Ven comienza a creer en los poderes curativos de la comida, pero con los demás, porque él se siente igual”.

– YA. *El chef ha muerto*.

Crítica **política, social y económica**

“la comida es una herramienta como cualquier otra representación de la cultura”



“—Desde que murió Franco hay más crema de leche en los supermercados.
—¿Que tenía Franco contra la crema de leche?
—No lo sé. El Caudillo era muy reservado. Pero sin duda desde que se murió esto se ha llenado de socialistas y crema de leche”.

– MVM. *Los pájaros de Bangkok.*

La azafata le entrega el paquete de cacahuets y el refresco.

—Que lo disfrute, señor.

Ven pinta una mueca bajo el bigote. No se le ocurre cómo podría disfrutar de nada que se ingiera si no sabe como sabe. Baja la mirada y se entretiene leyendo el listado de ingredientes del paquete de cacahuets: sorbitol (uno de los supuestos laxantes según Sofriti), almidón modificado de patata (un transgénico, advierte la guía del italiano) y con el resto ya se pierde: goma arábica, harina de arroz, extracto de levadura, levadura en polvo, azúcar caramelizado, dextrosa, aroma (sin especificar), especias (tampoco se especifica cuales), cebolla en polvo (¿para qué necesitan unos cacahuets esto?), sal y cacahuets. Por suerte, también cacahuets.

– YA. *El chef ha muerto.*



Conclusiones

La gastronomía es una herramienta literaria para:

- Identificar y construir personajes en su función social e íntima.
- Hacer pedagogía culinaria y cultural.
- Método de medir el tiempo y dar ritmo a la narración.
- Mostrar cambios de estado de ánimo de los personajes.
- Crítica social, económica, política. Ironía y humor.

La gastronomía
también es inspiración literaria



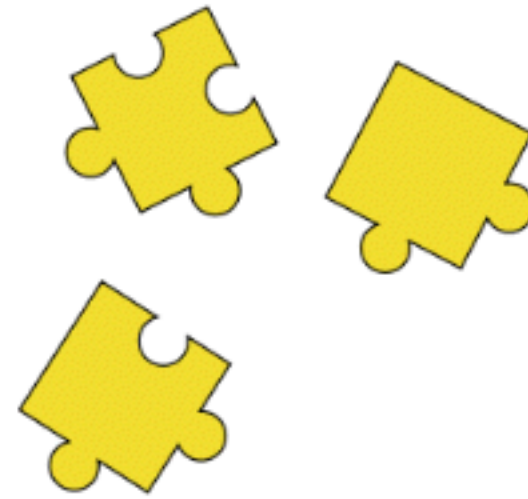
Yanet Acosta

Noches sin sexo

Ilustrado por **Ariadna Acosta**



idehora



La SBPE cumple 40 años
1975-2015



CELEBRAMOS EL ESPAÑOL

¿Cuándo se come aquí?

La gastronomía en la literatura
Dra. Yanet Acosta
yanet@thefoodiestudies.com