

LITERATURA Y COCINA. RECETAS QUE NARRAN MUNDOS¹

Marcel Proust convirtió en emblema el poder evocativo de los sabores y la manera en que interrumpen el flujo del tiempo. Escritoras argentinas como Juana Manuela Gorriti, Hebe Uhart y Ana María Shua, se han ocupado de explorar el aura que irradian los recetarios.

“Aquel año que comimos tantos espárragos...”

Claudia Torre

Jefa de Redacción de *La Perla del Oeste*, directora del Profesorado Universitario de Letras de la UNAHUR y, de a ratos, cocinera escritora.

Y o quería hacer un budín esponjoso. No quería hacer galletitas porque les falta la tercera dimensión. Uno come galletitas y parece que les faltara alguna cosa; por eso se comen sin parar. Las galletitas parecen hechas con pan rallado o reconstituido. Los únicos que saben comer galletitas como corresponde son los perros: las cazan en el aire, las destrozan con un ruido fuerte y ya las tragaron en un suspiro, levantando un poco la cabeza.”

Con esta descripción, Hebe Uhart inicia su cuento “El budín esponjoso”, de 1977. En el intersticio entre lo sensato y lo irónico que caracteriza su genial estilo, Hebe va a desplegar un relato en el que se anudan saberes populares, formas de hacer la comida -puntualmente un bizcochuelo-, vida de infancia, una prima indistinta y una madre de esas que siempre te retan por todo. Aparecen también la torta *Paradiso*, de manufactura comercial, una torta para comer “en una tarde de lindos pensamientos”, y la cocina económica.

1- Dedico esta nota a Gaby Comte y a Laura Isola, las dos mejores cocineras-escritoras del Reino.

Sin embargo, no nos imaginemos una oda a la cocina económica (es la literatura de Hebe Uhart, ¡eh!) sino que se trata de “un fastidio desconocido”, así como el horno de pan -en la parte de atrás de la casa- califica como “fastidio al aire libre”.

Y es que Hebe va desmontando uno a uno los presupuestos románticos que organizaron historias buenísimas de comidas, infancia, pasado. Lejos de la felicidad de los recuerdos y de los olores increíbles con que la literatura homenajeó el comer, las recetas, el cocinar... esta escritora nos trae el relato de una felicidad relativa y de un mundo imperfecto, pero vibrante.

En la literatura, ya es un emblema esa escena en la que Marcel Proust, en el primer tomo de *Por el camino de Swann*, recuerda lo que le ocurrió cuando su madre le dio un té con una magdalena. Al poner esa magdalena en una cuchara cargada con el té caliente y llevársela a la boca, el narrador sintió que “un placer delicioso” lo invadía: “me aisló sin noción de lo que le causaba y me convirtió las vicisitudes de la vida en indiferentes, sus desastres en inofensivos y su brevedad en ilusoria; todo del mismo modo que opera el amor: llenándose de una esencia preciosa pero mejor dicho esa esencia no es que estuviera en mí, es que era yo mismo. Y dejé de sentirme mediocre, contingente y mortal”. El relato de aquel sabor se convierte para aquel narrador en una comprobación: “Aquella alegría tan fuerte me daba cuenta de que iba unida al sabor del té y de la magdalena”.

Entonces, allí donde las páginas de Hebe anudan recuerdos experimentales, las de Proust habían convertido, unos años antes, una merienda en el punto donde comienza todo: la narración, el recuerdo, el pasado, la propia historia, la confianza. Sin embargo, ambos, autora argentina contemporánea y autor francés decimonónico, dan cuenta de lo mismo: que el sabor es un motor poderoso de narración.

Escritores cocineros

La literatura ha trabajado intensamente con diversas representaciones de la comida, convirtiendo las prácticas de cocinar y comer en relatos, y mostrando cómo esas prácticas atraviesan las vidas afectivas, económicas y sociales de las personas. Pero también sucede que muchxs escritores y escritoras han sido grandes cocineros y cocineras. Tal es el caso de Marguerite Yourcenar. Ella nació en Bruselas, en 1903, pero la mayor parte de su vida vivió en Mount Desert Island, en Estados Unidos, con su novia Grace Frick, y se forjó una vida de escritura y cocina. Quiero decir, ir -no de la cama al living- sino del escritorio a la olla, redactar mientras el horno leva, invitar a comer a los amigos para hablar de literatura, tener una huerta con clavos de olor, perejil, menta, páprika,

estragón, semillas de comino e incluso tener un cuaderno que registre las flores del jardín, tanto como sus propiedades medicinales. Así era la vida de la autora de las *Memorias de Adriano*. Es por eso que le hace decir al gran emperador romano: “Amaba yo el aroma de las carnes asadas y el ruido de las marmitas en las festividades del ejército, y que los banquetes del campamento fuesen lo que deberían ser siempre: un alegre y grosero contrapeso a las privaciones de los días difíciles”. En esa obra, Yourcenar va recomponiendo no sólo una ideología de la comida sino también una estética.

En el territorio de la ficción, la comida es una región bien demarcada. Podríamos decir que las descripciones de la comida están en la literatura aunque, es claro, el formato por excelencia del relato del buen cocinar para el buen comer es...la receta. Hay una gramática culinaria: su vocabulario en forma de ingredientes, su sintaxis en forma de mezclas y su puntuación en hierbas y especias.² La receta, decíamos: un género de esos que supimos llamar “menores”. Esto es: escribir una receta -ya no hacer esa comida- supone redactar instrucciones con valor de uso, se trata de un gesto instrumental y operativo. Sin embargo, este sería un modo de pensarlo porque también es cierto que la receta no es un mero instructivo y que escribir un recetario puede ser una gran empresa literaria. Para ilustrar esto podríamos pensar en dos recetarios hermosos de escritoras argentinas: *Cocina ecléctica*, de Juana Manuela Gorriti y *Risas y emociones de la cocina judía*, de Ana María Shua.

Red de recetas de la Patria Grande

Cocina ecléctica de Gorriti fue escrita en 1890³. Fue una de sus últimas obras y la más controversial. La descomunal narrativa de Juana Manuela atraviesa todo el siglo XIX, y termina con el siglo mismo. Ella, una rebelde e inteligente hija de la elite salteña, tiene una vida en tres países latinoamericanos: Argentina, Bolivia y Perú, sus tres patrias como le gustaba llamarlas, aunque hay también tránsitos por Chile y Uruguay. En todos estos países, escribe, gestiona la cultura, discute política, vive entramados en donde la vida pública y el Estado no son el afuera de una autobiografía (de “lo íntimo”) sino su sentido más estructural. Los lenguajes del gótico europeo le dan herramientas para narrar el rosismo. A fin de siglo se interesa por armar un recetario. Para ello convoca a sus amigas escritoras de otros países (una

2- Así lo explican Sonia Montecino y Michèle Sarde, quienes han estudiado la cocina y la literatura de la autora belga en *La mano de Marguerite Yourcenar. Cocina, escritura y biografía. Cuaderno de recetas (1950-1987)*. Buenos Aires, Del Nuevo Extremo, 2014.

3- Uso la linda edición de *Cocina Ecléctica* de Juana Manuela Gorriti, que preparó Camila Catarulla, para La Crujía Ediciones, en 2014. Colección Biblioteca del Norte.

comunidad de escritoras latinoamericanas que cocinan y escriben novelas, recetas, poesías, cartas): se trata de una red transnacional de contactos, una sociabilidad poderosa de mujeres que escriben y envían sus recetas a esta compiladora. El escritor Ricardo Palma le dice que se deje de hacer esas tonterías, que ella está para mucho más, pero Juana Manuela desatiende esta lógica varoneril y va por el recetario. Además se entera de que una escritora española de renombre va a copiarla. En efecto, Emilia Pardo Bazán reunirá sus recetas de cocina española y las lanzará al mercado editorial en esos mismos años. Nada me fascina más que el gesto editorial de Gorriti: ella se apura a sacar su *Cocina ecléctica*, posterga la publicación de una obra que ya tenía terminada (nada más y nada menos que sus *Perfiles*, cuyos ensayos biográficos retratan la vida de hombres y mujeres de la esfera pública involucrados en el proceso de construcción del Estado-nación) para entregarse al género menor, a la obra colectiva, a la competencia, desde la periferia, con su *alter ego* de la metrópolis. Y allí nos lega la *Cocina ecléctica*, un artefacto transnacional, latinoamericano, de gustos criollos, aborígenes, multiculturales, de mujeres que han dado de comer a los guerreros de la independencia, a los hijos de las familias grandes, a las madres republicanas, a los curas y a las monjas...días y noches, noches y días, en campos y ciudades. Muchas de esas recetas tienen zonas en las que se narra la guerra, en las que se habla de los enfermos, de las familias, en las que se habla del amor (el permitido y el prohibido) y de los viajes: un verdadero mapa de los afectos políticos y de las comunidades cruzadas, en una América latina en formación. Ay Juana Manuela hermosa, ¡gracias! Gracias por tus *tres hervores*, por tu *Sopa Teóloga* (de las suntuosas comilonas de los curas agustinos de Lima), por recordarnos, con la receta de la cordobesa Edelmira Belzú, la cocción andina en *huatia*, y por tu red de sabores de la Patria Grande.

La receta del Rebozado de Cabrito dice: “Prepárese un cuarto de cabrito al acabar la lactancia, póngasele durante dos horas en el adobo ordinario: vinagre, aceite, pimienta, sal, orégano y *un si es no es* de ajo molido”. En esta receta-narración (no apta para vegetarianes, admito), el sentido nunca se detiene porque ¿quién puede interpretar de manera unívoca qué cosa pueda ser *un si es no es de ajo molido*?

El sabor de una cultura

En 1993, Ana María Shua, autora de novelas llevadas al cine, cuentos, literatura infantil de fuste, obras todas traducidas a varios idiomas, publica sus *Risas y emociones de la cocina judía*, en el Grupo editorial Shalom.

El formato por excelencia del relato del buen cocinar para el buen comer es la receta. Hay una gramática culinaria: su vocabulario en forma de ingredientes, su sintaxis en forma de mezclas y su puntuación en hierbas y especias.

Dedicada a su *bobe Tzipe*, quien le hizo conocer el sabor de la comida *idishe*, y también a su *leikaj* de miel; el recetario de esta narradora increíble, se da a conocer en el mismo año que ganaba la beca Guggenheim (lo señalo para exhibir la proximidad entre la vida intelectual y la vida de los sentidos, entre la cocina y la academia, entre la vida intelectual y la vida misma). Shua nos trae un universo de relatos jasídicos que preservan las tradiciones al mismo tiempo que las renuevan. Anudadas con recuerdos personales y referencias culturales, aparecen las recetas de *knishes*, *jein* y *guefilte fish*, que exhiben el legadopreciado de la judeidad. En este recetario, la distribución está administrada cuando la escritora explica (advierde a sus lectores) que los comentarios de recuerdos y emociones anteceden a la receta ordenada y didáctica: “la autora de este libro tiene gran respeto por las recetas y cuando llega a ese punto deja de lado cualquier intento de broma: puede confiar en ellas”. De esta manera vemos sugerencias del tipo de “Dudas metafísicas sobre la consistencia de los kneidalaj” o “Cocina judía all’uso nostro”, para pasar a la mención de escritores y escritoras emblemáticos como Sholem Aleijem o Golda Meir, Gerchunoff, Philip Roth y hasta la joven Ana Frank que relata dulcemente el modo de la comida en cautiverio. Por fin llega entonces a la cocina *idishe* de Europa oriental que nos recuerda también (aunque no esté en estas páginas de Shúa) a sus hermanas: la cocina sefaradí y la cocina judía árabe. Festival de *blintzes*, *vareniques*, *farfalej*, *pastrón* y *pletzalej*.

La cocina, el comer, la escritura, la literatura, son integrantes de la gran familia de la vida, esa que nos lleva de la sartén a la página, del teclado a la mesa, del brindis al cuento, y de lo cotidiano a la eternidad. ■